



TIRRENO C.T. E BALNEARIA 2024

RASSEGNA STAMPA

Tirreno C.T. promossa da Tirreno Trade Srl

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

Tel. 0585.791770 Fax 0585.791781 Internet www.tirrenoct.it

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



Dal 3 al 6 marzo a Carrara Fiere l'evento dedicato agli addetti dell'ospitalità italiana

TIRRENO C.T. SI PREPARA ALL'APERTURA E TORNA CON LE NOVITÀ DEL SETTORE, SFIDE DEI CUOCHI, FORMAZIONE E CONCORSI INTERNAZIONALI DI PASTICCERIA

Dopo il successo del primo Pentathlon della cucina quest'anno la fiera introduce anche il Triathlon con una sfida sull'uso del microonde. Intanto è tutto pronto per la 44esima edizione dell'evento di riferimento per l'ospitalità e per la ristorazione che con Balnearia attirerà migliaia di operatori

Calendario sempre più ricco, eventi decisi, espositori in aumento. Procede a grandi passi l'organizzazione della 44esima edizione di Tirreno C.T., la manifestazione in programma a Carrarafiere dal 3 al 6 marzo e che anche per questo nuovo appuntamento dedica ampio spazio al mondo delle novità per la ristorazione e per l'ospitalità.

Tirreno C.T., da qualche anno insieme all'altro segmento di punta, Balnearia, è un appuntamento che nel panorama delle mostre italiane è riconosciuto come uno dei più importanti di incontro e confronto dell'ospitalità. Anche l'edizione 2024 sarà caratterizzata dalla presenza dei principali player del settore. A rendere importante il salone apuano sono sicuramente i numeri. Nei padiglioni di Carrara Fiere sono attesi oltre 450 espositori in rappresentanza di più di 900 marchi commerciali. Fanno da corollario alla manifestazione i migliaia di operatori tra ristoratori, titolari di bar e strutture ricettive di vario genere che ogni anno affollano i padiglioni della fiera e che come ogni edizione ormai da oltre 40 anni, offre anche un ricco programma di contenuti di confronto e approfondimento.

Le sfide tra cuochi: Pentathlon e Triathlon e poi pasticceria e formazione. Sono due le gare nelle quali si cimenteranno i cuochi di tutto il mondo. Cinque le prove per capire chi è il miglior cuoco d'Italia, in quello che è un Pentathlon vero e proprio tra pentole e fornelli per chi cucina tutti i giorni e tutti i giorni si mette in discussione con il proprio lavoro, quello di cuoco. In anteprima assoluta in Italia la scorsa edizione, il **Pentathlon della cucina** che nasce per valorizzare le capacità professionali dei cuochi e dei commis di cucina nel lavoro di tutti i giorni. Una sfida che al tempo stesso vuole fare anche formazione tanto che fornisce in anticipo tutte le informazioni e il materiale necessario per allenarsi. Ideato da Fabio Tacchella, Giorgio Nardelli e dal patron della fiera, Paolo Caldana, il Pentathlon prevede cinque prove tra cui l'ultima nella quale gli sfidanti dovranno fare le spesa e acquistare almeno 5 ingredienti presso le droghiere messe a disposizione dall'organizzazione. Ogni ingrediente avrà un valore e il concorrente dovrà realizzare 3 piatti per la giuria tecnica. Verranno valutati il tempo di realizzazione, la cura dell'impattamento, il gusto e la pulizia della postazione. Il **Triathlon**, invece, è una gara che nasce da un'idea del Maestro siciliano Domenico Privitera per valorizzare le capacità professionali dei cuochi nel lavoro di tutti i giorni utilizzando la tecnica della cottura con il forno a microonde che deve prevalere nella preparazione della pietanza senza tradire la tradizione del gusto. Sarà di nuovo presente in fiera anche la Scuola Tessieri con tante iniziative portate avanti dai più famosi professionisti del settore. La scuola per aspiranti cuochi avrà uno spazio dedicato animato da tanti momenti dimostrativi. Ampio spazio poi al mondo della pasticceria con la presenza sempre più forte della Federazione italiana pasticceri (FIP) che anche quest'anno porterà i principali concorsi internazionali.

Tirreno C.T. e Balnearia. La manifestazione di Carrara è indubbiamente un evento dove non possono non trovare spazio i grandi marchi del food&beverage italiano ed estero e non solo come vetrina di novità e prodotti di punta, ma anche e soprattutto come momento di presentazione, degustazione e approfondimento. Si va 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 è dedicata al caffè e alle

Tirreno C.T. promossa da Tirreno Trade Srl

Centro Direzionale Olidor Via Dorsale, 9 54100 – Massa (MS)
Tel. 0585.791770 Fax 0585.791781 Internet www.tirrenoct.it

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



innovazioni del settore grandi impianti. Non mancano le attrezzature per la tavola, bar, gelateria e pasticceria fino all'arredo contract per interni ed esterni, compresi tappezzerie e arredi bagno ai quali si aggiunge tutto il necessario per gli stabilimenti balneari. Spazio anche alle birre, specialmente le artigianali, ai vini che trovano sempre maggiore consenso tanto che oramai da qualche anno hanno preso sempre più piede anche gli operatori del settore wine and beverage che trovano in Tirreno C.T. un valido alleato e uno spazio professionale di rilievo.

La fiera. Ormai da oltre 40 anni è un punto di riferimento per gli operatori dell'accoglienza. Giunta alla 44esima edizione, Tirreno C.T., ormai in coppia fissa con Balnearia, mette in mostra il meglio del settore della ristorazione, dell'ospitalità in generale e, da ormai 25 anni, anche degli stabilimenti balneari.

Incontri B2B per il Centro Italia: ecco il cuore di Tirreno C.T. La manifestazione ha il suo vero cuore nell'incontro qualificato fra domanda e offerta, un importante scambio business-to-business tra gli operatori del Centro e Nord Italia. Grazie anche a questo, Tirreno C.T. in questi anni è diventata un vero e proprio punto di riferimento con una continua crescita di consensi, sia in termini di offerta commerciale, sia in termini di pubblico con 62mila presenze di media nelle ultime edizioni.

Balnearia, il meglio per l'ospitalità in spiaggia. Prosegue il legame con Balnearia, il salone professionale dell'outdoor design, benessere ed attrezzature balneari che fanno di Tirreno CT un unico grande evento di riferimento per il segmento dell'accoglienza, dalla ristorazione al wellness, dallo street food all'hotellerie per arrivare all'ospitalità in spiaggia. Giunta alla 25esima edizione, Balnearia, vede nei propri spazi rappresentato il meglio dei settori merceologici, dove vengono presentate le novità della stagione avvenire. Balnearia si contraddistingue anche per un calendario ricco di appuntamenti dedicati ai temi di rilevanza nazionale ed internazionale per il settore, grazie al coinvolgimento delle associazioni e delle organizzazioni sindacali di categoria, che organizzano diverse opportunità di informazione e di confronto.

Balnearia. Giunta alla 25esima edizione la fiera dell'ospitalità dedicata al turismo balneare si sposa e si integra armoniosamente con la Tirreno C.T.. Il turismo balneare italiano, infatti, rappresenta un importante pilastro dell'economia del Belpaese considerando che sul territorio nazionale insistono 30.000 concessioni demaniali, di cui 12.166 concessioni balneari che occupano 3.325 km di costa sugli 8.300 chilometri di costa totali. Nonostante i numeri del turismo non siano tornati ancora a quelli dell'epoca pre Covid, nel biennio 2022 - 2023 hanno subito una significativa crescita sia in termini di presenze sia in termini di fatturato. Il turismo in Italia, infatti, produce il 12% del Pil, con il comparto balneare che contribuisce con un fatturato annuo di 6.6 miliardi, con 120 milioni di turisti, oltre 300.000 addetti diretti ed un indotto complessivo fino a 3 milioni di persone (dati 2023).

Gli eventi. Balnearia si contraddistingue anche per un calendario ricco di appuntamenti dedicati ai temi di rilevanza nazionale ed internazionale per il settore, grazie al coinvolgimento delle associazioni e delle organizzazioni sindacali di categoria, che organizzano diverse opportunità di informazione e di confronto. Dal 3 al 6 marzo nei padiglioni di CarraraFiere si terranno molti incontri e dibattiti sul futuro delle imprese balneari italiane in virtù della direttiva Bolkestein, ma anche iniziative di riflessione sul futuro delle aziende che sarà sempre più digitale.

Tirreno C.T. promossa da Tirreno Trade Srl

Centro Direzionale Olidor Via Dorsale, 9 54100 – Massa (MS)
Tel. 0585.791770 Fax 0585.791781 Internet www.tirrenoct.it

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

Dati di settore

La colazione e la pausa pranzo degli italiani: trend e scelte

Secondo i dati di una ricerca realizzata da BVA Doxa per Pluxee Italia, l'80% delle **consumazioni durante la pausa pranzo fuori ufficio** avviene nei locali (come bar e ristoranti), con costi che variano notevolmente: si parte da una media di 8,10 euro per la consumazione di un panino/piadina/toast con bevanda e caffè, e si raggiunge un costo medio di 15 euro per un menù completo. Per consumare invece un primo piatto si spendono mediamente 9,80 euro, mentre per un secondo piatto, la cifra si aggira attorno agli 11,60 euro. Le **consumazioni da asporto**, che costituiscono il 20% sul totale delle pause pranzo fuori ufficio degli italiani, risultano leggermente più contenute: in media 6,00 euro per un panino/piadina/toast (escluse bevande), 7,40 euro per un primo piatto e circa 9,30 euro per un secondo piatto.

A **livello regionale** però si possono notare differenze piuttosto evidenti. Al **Nord**, dove il costo della pausa pranzo fuori ufficio è superiore rispetto al resto dell'Italia, per consumare un panino/piadina/toast con bevanda e caffè si può arrivare a spendere **8,90 euro (Lombardia)**, mentre la cifra si aggira attorno a 7,80 euro nel **Centro Italia** o 7,40 euro nel Sud e Isole. Allo stesso modo per consumare un menù completo con bevande incluse, la cifra stimata nel **Nord Italia** può arrivare fino a 16,10 euro (in particolare nel Nord Est) invece che 13,30 euro del **Sud e Isole**. Il divario si manifesta anche nelle **consumazioni da asporto**: il prezzo di un panino/piadina/toast si aggira attorno a 4,80 euro nel Sud Italia e Isole, raggiunge un picco di 6,80 euro in Lombardia.

Ristorazione (Rapporto Ristorazione 2023 Fipe – Confcommercio)

A dicembre 2022 negli archivi delle Camere di Commercio italiane risultavano attive 335.817 imprese appartenenti al codice di attività 56.0 con il quale vengono classificati i servizi di ristorazione. Il numero è in diminuzione sull'anno precedente, seppur lieve, con una maggiore accentuazione nel Friuli-Venezia Giulia e in modo ancora maggiore nelle Marche; effetto probabilmente dei strascichi delle misure e dei comportamenti dovuti alla pandemia. La diminuzione si è equidistribuita a livello territoriale non alterando in modo significativo la composizione percentuale tra le regioni. La Lombardia si conferma infatti la prima regione per presenza di imprese del settore con una quota sul totale pari al 15,3%, seguita da Lazio (10,5%) e Campania (10,1%).

Il valore della ristorazione. Con oltre 300 mila imprese, 1,2 milioni di addetti e 46 miliardi di euro di valore aggiunto la ristorazione italiana è un asset fondamentale dell'economia e della società italiana. All'interno del settore ci sono poi alcuni comparti come il take away e delivery che negli ultimi 10 anni hanno registrato una crescita di oltre il 50%. Il mercato della ristorazione italiana è il secondo più grande in Europa, dopo quello spagnolo.

Secondo il nuovo Rapporto 2023 dell'Osservatorio Ristorazione, le difficoltà del settore ristorazione in Italia persistono, aggravate dallo shock energetico e dall'aumento dei costi di luce e gas, e quindi il saldo tra nuove aperture e chiusure è negativo perché il settore non risulta oggi molto attrattivo per chi vuole aprire una nuova attività.

Gli interventi per l'efficienza energetica. Secondo un'indagine condotta da Fipe-Confcommercio, quasi il 76% dei titolari di ristoranti utilizza all'interno dei propri locali una o più apparecchiature ad alta efficienza energetica e tecnologia, mentre oltre il 18% le ha sostituite tutte

Tirreno C.T. promossa da Tirreno Trade Srl

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

Tel. 0585.791770 Fax 0585.791781 Internet www.tirrenoct.it

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

con macchinari di ultima generazione. Solo il 5% ancora non si è ancora adattato alle nuove tecnologie. Nel 2022 il comparto ha dovuto sostenere bollette più che triplicate, con bar e ristoranti che hanno speso in media circa 9 miliardi di euro per luce e gas, 6 miliardi in più rispetto all'anno precedente. Nello specifico, la spesa per i bar è triplicata, passando dai 5.500 euro del 2021 ai 16.000 euro del 2022. Stesso discorso per i ristoranti, che l'anno scorso hanno speso mediamente 34.000 mila euro, a fronte degli 11.000 del 2021.

Il comparto bar

I bar presenti in Italia sono 136.101. In nove regioni, in ordine decrescente per numerosità: **Lombardia** (21mila 600, 15,9% del totale Italia), **Campania** (14mila 500, 10,7%), **Lazio** (14mila; 10,2%), **Veneto** (11mila, 8%), **Emilia-Romagna** (10mila 600, 7,8%), **Piemonte** (9mila 300, 6,8%), **Sicilia** (8mila 600, 6,4%), **Puglia** (8mila, 6%) e **Toscana** (7mila 800, 5,7%) si concentrano oltre i tre quarti delle imprese del settore. Oltre il 50% di queste imprese è una ditta individuale e la variabilità regionale intorno a questo valore è assai sostenuta. La forbice va dal valore minimo del Lazio (42,2%) a quello massimo della Calabria (74,3%). L'altra metà delle imprese si divide tra quasi il 30% di società di persone e quasi il 20% di società di capitale.

Colazione, pranzo, pause, aperitivi, intrattenimento sono i punti cardinali dell'offerta del bar per un **valore di 23 miliardi di euro** dietro cui opera una lunga filiera di produttori e grossisti. Il bar è anche fonte di lavoro. Sono oltre 300.000 le persone impiegate tra indipendenti e dipendenti. Di questi ultimi, più della maggioranza, ossia il 59%, è assunto con un contratto di lavoro a tempo indeterminato, con una prevalenza delle soluzioni part-time (59,3%). Significativa anche la presenza femminile: **sei dipendenti su dieci, infatti, sono donne**.

Le gelaterie, tra stagionalizzazione e difficoltà a trovare personale

Il gelato artigianale conta oggi circa 39mila tra bar-gelaterie, gelaterie-pasticcerie e gelaterie "pure", impiega oltre 90mila addetti per un fatturato complessivo che sfiora i 5 miliardi di euro. Il comparto è in buona salute, ma come del resto gli altri pubblici esercizi, si trova al centro di nuove dinamiche di sviluppo che spingono le imprese a un impegno continuo per tenere alto il livello della qualità e dell'innovazione di prodotto e di servizio. Secondo Fipe -Confcommercio, tra i principali trend osservati in questo comparto c'è quello della stagionalizzazione. Sono ormai quasi il 40% le gelaterie artigianali aperte tutto l'anno, mentre oltre il 90% lavora per un periodo di almeno otto mesi. Gennaio si conferma il mese preferito per la chiusura (non alzano le saracinesche il 41% delle imprese), seguito da dicembre (28,3%) e novembre (25%).

In vista della riapertura di molte attività, nel trimestre gennaio-marzo le gelaterie avranno bisogno di 1.170 gelatieri e 6.700 addetti alla vendita al banco. Secondo una rilevazione Unioncamere-Excelsior, infatti, il 72,8% delle imprese rileva difficoltà di reperimento del personale, soprattutto per inadeguatezza dei candidati (63,8%).

Il comparto ristoranti

Il numero delle imprese attive con il codice ristoranti e attività di ristorazione mobile, ammonta a 195.3293 unità. Anche in questo caso guida la **Lombardia** dove si concentra il 13% delle realtà italiane, 226mila 800 imprese, seguita da **Lazio**, 21mila 700, 11,%, quindi **Campania** (19mila, 9,8%), **Sicilia** (15mila 600, 8%), **Emilia Romagna**, **Veneto** e **Toscana** tutte e tre con 11mila 200 imprese per il 7,3% del totale Italia. Poi **Piemonte**, 13mila 800 (7,1%) e **Puglia** 11mila 800 (6%). Tra i ristoranti la maggioranza è costituita da ditte individuali ma in questo caso meno della metà

Tirreno C.T. promossa da Tirreno Trade Srl

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

Tel. 0585.791770 Fax 0585.791781 Internet www.tirrenoct.it

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

ha scelto di operare con questa forma giuridica, la quota si attesta infatti al 45% ed è ancora al Sud che si registrano livelli superiori al 50% con un picco in Calabria dove le ditte individuali sono il 63,5%. La preferenza tra società di persone e società di capitale in questo caso si inverte rispetto ai bar, le società di capitale sono infatti quasi il 30% contro il 24,8% delle società di persone.

Il comparto mense&catering

Le imprese che svolgono attività di banqueting, di fornitura di pasti preparati e di ristorazione collettiva **sono circa 3.620 in significativo aumento rispetto all'anno precedente**, concentrate principalmente in **Lombardia** (697 realtà pari al 19,3% del totale), **Campania** (421, 11,6%), **Lazio** (416, 11,5%) ma con presenze importanti anche in **Toscana** (297, 8,2%) e **Sicilia** (272, 7,5%). La presenza degli scali aeroportuali nei quali si svolge il servizio di catering aereo spiega, almeno in parte, le densità rilevate in Lombardia e Lazio. In questo comparto le ditte individuali non sono più maggioranza, che sono quasi il 30% del totale, mentre lo diventano le società di capitale con il 45,3% del totale. Dunque, un comparto più strutturato, con imprese di grandi dimensioni per poter partecipare a gare d'appalto.

Le imprese femminili

Sono 111mila le imprese del settore gestite da donne, pari al 28,2% del totale, in lieve calo rispetto alla precedente rilevazione quando erano 113mila. Una impresa è femminile quando la partecipazione di genere risulta complessivamente superiore al 50% mediando tra quote di partecipazione e cariche attribuite. Le imprese femminili hanno una leggera prevalenza nel canale bar dove sono poco più di un terzo del comparto (32%) mentre negli altri rappresentano quote intorno al 26%. A livello regionale il più alto tasso di imprese femminili, 34,8% e 33,9% si ha rispettivamente in Valle d'Aosta e Friuli Venezia Giulia per ma molte altre regioni del Nord e del Centro mantengono comunque quote superiori al 30% mentre la Puglia si segnala per la percentuale più bassa, il 25,2%. Ma è in Lombardia (15.835 imprese), Lazio (11.716) e Campania (10.173) che si concentra il maggior numero di imprese gestite da donne: in queste sole tre regioni si concentra il 34% dell'imprenditoria femminile del settore.

Le imprese giovanili

Sono 48.408 le imprese del settore gestite da under 35, pari al 12,3% del totale distribuite tra il 59% ristoranti, 40,3% bar e 0,7% mense e catering. È al Sud dove è più alta l'incidenza delle imprese giovanili, in particolare il primato spetta a Campania (16,9%) e Calabria (16,4%), seguite dalla Sardegna 15,5%. E questa è la riprova di quanto il settore sia attrattivo tra i giovani proprio nelle aree del Paese dove è maggiore la difficoltà di trovare un lavoro. Per numerosità il primato spetta invece a Lombardia e Campania.

Le imprese straniere

Sono più di 50mila le imprese con "titolari" stranieri attive nel mercato della ristorazione, pari quasi al 13% del totale delle registrate, in crescita rispetto al 12% della precedente rilevazione. Le imprese straniere sono presenti soprattutto nelle tradizionali attività di ristorazione, take away compreso, con una quota pari al 14,7%. Il bar rappresenta la seconda scelta da parte degli imprenditori stranieri con il 10,7% sul totale delle imprese registrate nel canale.

La nati-mortalità Nel 2022 hanno avviato l'attività 9.688 imprese mentre 20.384 l'hanno cessata, il saldo è negativo per 10.696 unità per circa un terzo concentrato nell'Italia Meridionale. Resta

quindi elevato il turn over imprenditoriale nel settore. La dinamica imprenditoriale dei pubblici esercizi nel 2022 è stata caratterizzata dallo strascico degli effetti delle restrizioni imposte per contenere la diffusione della pandemia anche se le iscrizioni risultano in lieve ripresa rispetto all'anno precedente e le cessazioni in diminuzione e ciò spiega un saldo che permane comunque negativo. Il turn over nelle imprese che operano nel **comparto del bar** rimane consistente. Nel 2022 hanno avviato l'attività 3.810 imprese e 8.847 l'hanno cessata. Il saldo è stato negativo per 5.037 unità. Per quanto riguarda i **ristoranti**, nel 2022 hanno avviato l'attività 5.716 imprese a fronte delle 11.292 l'hanno cessata, con un saldo negativo di 5.576 unità. Il comparto **mense&catering** ha dimensioni ridotte e questo si riflette anche sul turnover imprenditoriale: hanno avviato l'attività 162 imprese e 190 l'hanno cessata con un saldo negativo pari a 28 unità.

Il caffè

(dati Consorzio Promozione Caffè)

Il mercato mondiale del caffè torrefatto nel 2022 è valutato in circa 120 miliardi di dollari e rappresenta consumi pari a 170,8 milioni di sacchi da 60 kg, equivalenti a 3,1 miliardi di tazzine bevute ogni giorno su scala globale. In questo quadro, l'Italia riveste un ruolo di primo piano, innanzitutto come Paese consumatore: è il settimo al mondo con 5,2 milioni di sacchi annui. Secondo gli ultimi dati, infatti, circa il 73,9% dei nostri connazionali lo beve regolarmente ogni giorno.

Gli Italiani e il caffè: (ricerca Astra 2023)

Su 100 caffè, circa 40 vengono consumati a casa, seguiti dal bar (circa 14 su 100). Macchina a cialde, moka e macchina da espresso automatica restano le modalità preferite con cui gli italiani preparano il caffè (rispettivamente il 42,7%, il 28,8% e il 17,1%). Per la maggior parte degli italiani il caffè è una ricarica di forza mentale ed energia fisica (42,2%), un rito personale (35,6%), e un catalizzatore di buonumore e socialità (33,7%) da condividere con gli altri.

I consumatori e il caffè. La maggior parte dei consumatori sceglie l'acquisto al supermercato (72,8%) ma c'è ancora chi ama recarsi presso le torrefazioni e scegliere la propria miscela (12%). Questo perché questa bevanda rappresenta anche un'esperienza sensoriale e renderla tale è frutto di sapienza e arte. I consumatori di oggi sono però anche attenti alla filiera e al suo impegno. Gli italiani riconoscono l'impegno nella sostenibilità sia delle nuove confezioni (61,7%) sia dei nuovi processi produttivi e di trasporto (58,3%) e desiderano che questa tendenza venga mantenuta e incrementata sempre di più (50,3%). È importante notare anche che oggi la sostenibilità sociale, intesa come garanzia dei diritti e della giusta retribuzione dei lavoratori, passa dal 43,4% come priorità degli impegni richiesti nel 2021, al 49,7%, nel 2023, quasi pareggiando il valore di quella ambientale che è del 50,3%, sempre nel 2023.

Il Pane.

I consigli per conservarlo. La prima regola riguarda la scelta del contenitore in cui riporre il pane: il più adatto è il classico sacchetto di carta che, oltre ad essere riciclabile, contribuisce a mantenere inalterata la freschezza dell'alimento. In alternativa, va bene anche il sacchetto di cotone. Tuttavia, la carta, da sola, non basta a combattere il principale nemico del pane, ovvero l'umidità. Ecco perché è opportuno collocare l'alimento in un luogo asciutto, al riparo da sbalzi termici e lontano dai fornelli, come ad esempio nella credenza della cucina oppure in un portapane in legno.

Tirreno C.T. promossa da Tirreno Trade Srl

Centro Direzionale Olidor Via Dorsale, 9 54100 – Massa (MS)
Tel. 0585.791770 Fax 0585.791781 Internet www.tirrenoct.it

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

I nuovi trend di consumo del Pane. Secondo le stime di Italmopa i volumi di farine destinate alla produzione di pane e sostitativi raggiungono, in Italia, circa 2,5 milioni di tonnellate, che scendono a 2,25 milioni considerando il solo pane. I quantitativi destinati al canale artigianale sono circa 1,5 milioni di tonnellate. Da un'indagine Cerved **si evince che l'85% dei consumi si concentra sul pane fresco artigianale e i consumatori ricercano sempre di più gusto e qualità. Emergono i prodotti con grani antichi, farine poco raffinate o integrali, con semi, fibre e a basso contenuto glicemico, preparati con lunghe lievitazioni e modalità ecosostenibili.** Una tendenza particolarmente positiva per le varie tipologie di pane ottenute con frumento integrale o semi-integrale. Spicca inoltre la tendenza, sempre più apprezzata dai consumatori, della diversificazione dell'offerta da parte dei panificatori con pizze, focacce, sostituti del pane e dolci di qualità: i panifici diventano quindi luoghi di consumo, di incontro e convivialità. Sempre più spesso i consumatori sono alla ricerca di una esperienza significativa, elevando l'acquisto di un semplice prodotto o servizio a una vera e propria esperienza in grado di suscitare delle emozioni. Si sta diffondendo infatti un nuovo concept, cioè di associare il pane al design: le designer bakery hanno l'obiettivo di creare degli spazi in grado di soddisfare non solo il palato dei clienti, ma anche i loro occhi. Il consumatore è inoltre sempre più attento nelle scelte alimentari e i requisiti del pane non sono più solo di natura organolettica, ma vengono considerati inoltre altri fattori, quali la sostenibilità e garanzia di sicurezza nella filiera produttiva.

Il programma di Tirreno Ct

Domenica 3 marzo

Federazione Internazionale di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria (Figgc)

- **Concorso Miglior Colomba d'Italia 2024** che si divide in 2 categorie: Colomba Classica e Colomba Innovativa. In contemporanea saranno esposte le creazioni del 3° **Campionato Italiano di Panificazione** con le categorie: pane tradizionale, pane innovativo, dolce da forno e pane artistico. Avrà luogo anche il Campionato Artisti Decoratori che si cimenteranno nella realizzazione di una Torta per l'Esposizione Pubblica con tema "Il Mondo Incantato delle Fiabe". La giornata si concluderà con la premiazione del Campionato Italiano Panificatori.

Ristorazione italiana

- dimostrazioni e show cooking su **pizza** classica al piatto e pizza romana al matterello

L'Oscar del gelato-Federazione italiana gelatieri

- Produzione di elaborati, torte, semifreddi e gelati da parte degli associati.

Pizzarte

- Preparazione e degustazione di pizza con impasti alternativi, busiate alla Norma, pizza in teglia

Federazione Italiana Sommelier Albergatori Ristoratori

- I vini della Versilia con prodotti tipici

Federazione Italiana Barman

Si inizia alle 11 con l'aperitivo di benvenuto, gestito dai ragazzi di Special...Mente Barman quindi a fine serata proclamazione del vincitore **Sparkling Tour Toscana 2024**

Lunedì 4 marzo

Tirreno C.T. promossa da Tirreno Trade Srl

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

Tel. 0585.791770 Fax 0585.791781 Internet www.tirrenoct.it

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



Federazione Internazionale di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria (Fipgc)

- Degustazione della seconda categoria del concorso **Miglior Colomba Italiana** e in contemporanea Selezione per il **Sugar Artist World Championship** che si terrà a Milano nel 2025. Inoltre, allestimento di torte e dolci pasquali della tradizione italiana con pasticceri e cake design che creeranno e allestiranno i prodotti dolciari pasquali più rappresentativi del nostro paese. La giornata terminerà con la **premiazione del concorso Miglior Colomba Italiana 2024** e con la **premiazione del Campionato Italiano Artisti Decoratori 2024**.

Tracce attive

- Campionato Italiano “Eccellenze” con premiazione finale nel pomeriggio

Ristorazione italiana

- dimostrazioni e show cooking su pizza in pala alla romana e pizza tonda al piatto croccante

L'Oscar del gelato-Federazione italiana gelatieri

- Concorso Internazionale **Premio Clorofilla**, gelato al cocco.

Pizzarte

- Master class - pizza e focaccia senza glutine e con grani antichi siciliani oltre che pizza napoletana. Dalle 11 alle 17 **Trofeo Tirreno Ct.**

Federazione Italiana Sommelier Albergatori Ristoratori

- I vini della zona di Civitavecchia con prodotti tipici

Federazione Italiana Barman

King 2024 – Uno contro l'altro lo scontro più atteso del 2024 con, alle 17, finale tra i due barman professionisti **proclamazione del King**

Martedì 5 marzo

Federazione Internazionale di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria (Fipgc)

- **Campionati Italiani di Pasticceria e Gelateria. Pasticceri e Gelatieri:** da tutta Italia si sfideranno a suon di dolci e opere d'arte nelle 3 categorie: Piece in Cioccolato con degustazione di praline, Piece in Pastigliaggio con Dessert al Piatto, Piece in Zucchero Artistico e Torta moderna. Inoltre lavori che vedranno impegnate numerosi professionisti.

Ristorazione italiana

- **“Master Pizza Champion”**, il primo e unico **talent televisivo dedicato ai pizzaioli professionisti**. Tappa di selezione finalizzata a scoprire un nuovo talentuoso finalista che approderà alla finale televisiva.

L'Oscar del gelato-Federazione italiana gelatieri

- Concorso internazionale **Oscar del Gelato gusto cioccolato** e consegna **diplomi** “Gelato qualità 2023”.

Pizzarte

- Demo preparazione e degustazione della pizza in pala, con grani antichi siciliani oltre che della pinza. Dalle 11 alle 17 **Trofeo Tirreno Ct.**

Federazione Italiana Sommelier Albergatori Ristoratori

- La Costa Etrusca con prodotti tipici

Federazione Italiana Barman

Due master uno per un **Ugo Perfetto** e l'altro **L'Amaro in Miscelazione**.

Tirreno C.T. promossa da Tirreno Trade Srl

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

Tel. 0585.791770 Fax 0585.791781 Internet www.tirrenoct.it

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



Mercoledì 6 marzo

Federazione Internazionale di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria (Fipgc)

- Secondo giorno del **Campionato Italiano Di Pasticceria Gelateria e Cioccolateria** che finirà con la premiazione dei 3 concorrenti che vinceranno le rispettive categorie e che andranno a formare la squadra che parteciperà al **The World Trophy of Pastry Gelato e Chocolate Fipgc 2025** che si terrà a Milano.

Ristorazione italiana

- dimostrazioni e show cooking su **pizza street food**.

L'Oscar del gelato-Federazione italiana gelatieri

- **Seminario** "Il gelato moderno mantenendo le tradizioni".

Pizzarte

- Demo preparazione e degustazione pizza gourmet, panuozzo. Inoltre aperitivo Granamaro un liquore fatto con varietà di grani antichi siciliani

Federazione Italiana Sommelier Albergatori Ristoratori

- Fisar Versilia e Livorno con prodotti tipici

Federazione Italiana Barman

La fiera si conclude con i cocktail preparati da Barman di Special...Mente e con la **finale**

MasterBarman 2024 Special.

Tutti i giorni

Pentathlon della Cucina

Cinque prove per diventare campione: divisi tra junior e senior, i cuochi si cimenteranno in prove pratiche di preparazioni, cotture, mondatura.

Triathlon con il microonde

Durante le giornate i concorrenti si cimenteranno in tre differenti prove pratiche: creazione di amouse bouche, main course e decorazioni

Cava Compagnia Amici del Vino ApuoLunens

Master class delle zone vitivinicole del territorio: Candia dei Colli Apuani, Colli di Luni, Val di Magra e Cinque Terre e banco d'assaggio con degustazioni guidate

Il programma di Balnearia

Domenica 3 Marzo - ore 14.00 presso Area Forum – Padiglione E .

Imprese demaniali: un mare di incertezze - Interverranno rappresentanti delle Istituzioni e delle Associazioni di Categoria. Seguirà il dibattito. Modera Alex Giuzio, capo redattore Mondo Balneare

Lunedì 4 Marzo - ore 10.00 presso Area Forum – Padiglione E

CNA BALNEARI - Direttivo Nazionale

NON SCARSITA' E LEGITTIMO AFFIDAMENTO AFFERMARE LE NOSTRE CERTEZZE IN ITALIA E IN

EUROPA - Il confronto verterà sulle indicazioni interpretative e applicative in attesa del completamento dell'istruttoria, svolta a livello governativo, sulla individuazione di criteri puntuali ai fini dell'accertamento della scarsità della risorsa naturale e della normativa conclusiva da assodare in ambito comunitario. Coordina Cristiano Tomei, Responsabile CNA Balneari

Tirreno C.T. promossa da Tirreno Trade Srl

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

Tel. 0585.791770 Fax 0585.791781 Internet www.tirrenoct.it

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



Lunedì 4 Marzo ore 16.00 presso Sala Pietro Tacca (Centro Servizi)

Tourism Digital Hub (TDH)

“LE ESPERIENZE CNA NELL’HUB DIGITALE DEL TURISMO”

Il ruolo delle guide turistiche e delle imprese per il turismo

Il programma Tourism Digital Hub (TDH), avviato nell’ambito del Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza (PNRR), ha la funzione di creare un Hub digitale del Turismo per l’incontro tra i bisogni dei turisti e il vasto ecosistema turistico italiano. Valorizzando territori, destinazioni, itinerari, esperienze e tutto ciò che è connesso alla promozione del turismo nel nostro Paese.

Lunedì 4 Marzo ore 13 presso Area Forum – Padiglione E

CONFIMPRESE DEMANIALI ITALIA

“I Principi di concorrenza del mercato unico europeo”. Difficoltà e incongruenze nei sistemi territoriali costieri.

Moderà Alex Giuzio Caporedattore Mondo Balneare

Lunedì 4 Marzo ore 16 presso Area Forum – Padiglione E

ASSOBALNEARI ITALIA CON LA BASE BALNEARE CON DONNE DAMARE – FEDERTURISMO

CONFINDUSTRIA

“Turismo: Imprese Familiari o Multinazionali?”

Moderà gli Interventi Politici il Giornalista Dott. Carlo Cambi, La Verità

Martedì 5 Marzo ore 10.00 presso Area Forum – Padiglione E

Convegno S.I.B. Sindacato Balneari Italiano – Confcommercio – FIBA

“FATE PRESTO. Salvaguardare i balneari per tutelare il turismo del Paese”

Mercoledì 6 Marzo ore 10.00 presso Area Forum – Padiglione E

ITB ITALIA Associazione Italiana Imprenditori Turistici Balneari

“Un’Estate SEMPRE al mare ... nelle NOSTRE Imprese Balneari ”

Tirreno C.T. promossa da Tirreno Trade Srl

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

Tel. 0585.791770 Fax 0585.791781 Internet www.tirrenoct.it

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



Dal 3 al 6 marzo a Carrara Fiere l'evento dedicato agli addetti dell'ospitalità italiana
TIRRENO C.T. SI PREPARA ALL'APERTURA E TORNA CON LE NOVITÀ DEL SETTORE, SFIDE DEI CUOCHI, FORMAZIONE E CONCORSI INTERNAZIONALI DI PASTICCERIA

Dopo il successo del primo Pentathlon della cucina quest'anno la fiera introduce anche il Triathlon con una sfida sull'uso del microonde. Intanto è tutto pronto per la 44esima edizione dell'evento di riferimento per l'ospitalità e per la ristorazione che con Balnearia attirerà migliaia di operatori

Calendario sempre più ricco, eventi decisi, espositori in aumento. Procede a grandi passi l'organizzazione della 44esima edizione di Tirreno C.T., la manifestazione in programma a Carrarafiere dal 3 al 6 marzo e che anche per questo nuovo appuntamento dedica ampio spazio al mondo delle novità per la ristorazione e per l'ospitalità.

Tirreno C.T., da qualche anno insieme all'altro segmento di punta, Balnearia, è un appuntamento che nel panorama delle mostre italiane è riconosciuto come uno dei più importanti di incontro e confronto dell'ospitalità. E anche l'evento 2024 sarà caratterizzato dalla presenza dei principali player del settore. A rendere importante il salone apuano sono sicuramente i numeri. Nei padiglioni di Carrara Fiere sono attesi oltre 450 espositori in rappresentanza di più di 900 marchi commerciali. Fanno da corollario alla manifestazione le migliaia di operatori tra ristoratori, titolari di bar e strutture ricettive di vario genere che ogni anno affollano i padiglioni della fiera e che come ogni edizione ormai da oltre 40 anni, offre anche un ricco programma di contenuti di confronto e approfondimento.

Le sfide tra cuochi: Pentathlon e Triathlon e poi pasticceria e formazione. Sono due le gare nelle quali si cimenteranno i cuochi di tutto il mondo. Cinque le prove per capire chi è il miglior cuoco d'Italia, in quello che è un Pentathlon vero e proprio tra pentole e fornelli per chi cucina tutti i giorni e tutti i giorni si mette in discussione con il proprio lavoro, quello di cuoco. In anteprima assoluta in Italia la scorsa edizione, il **Pentathlon della cucina** nasce per valorizzare le capacità professionali dei cuochi e dei commis di cucina nel lavoro di tutti i giorni. Ma che al tempo stesso vuole fare anche formazione tanto che fornisce in anticipo tutte le informazioni e il materiale necessario per allenarsi. Ideato da Fabio Tacchella, Giorgio Nardelli e dal patron della fiera, Paolo Caldana, il Pentathlon prevede cinque prove tra cui l'ultima nella quale gli sfidanti dovranno fare la spesa e acquistare almeno 5 ingredienti presso un droghiere messo a disposizione dall'organizzazione. Ogni ingrediente avrà un valore e il concorrente dovrà realizzare 3 piatti per la giuria tecnica. Verrà valutato il tempo di realizzazione, la cura dell'impiattamento, il gusto e la pulizia della postazione. Per quanto riguarda il **Triathlon**, invece, è una gara che nasce su idea del Maestro siciliano Domenico Privitera per valorizzare le capacità professionali dei cuochi nel lavoro di tutti i giorni utilizzando la tecnica della cottura con il forno a microonde che deve prevalere nella preparazione della pietanza senza tradire la tradizione del gusto. Sarà di nuovo presente in fiera anche la Scuola Tessieri con tante iniziative portate avanti dai più famosi professionisti del settore. La scuola per aspiranti cuochi avrà uno spazio dedicato animato da tanti momenti dimostrativi. Ampio spazio poi al mondo della pasticceria con la presenza sempre più forte della Federazione italiana pasticceri (FIP) che anche quest'anno porterà i principali concorsi internazionali.

Tirreno C.T. e Balnearia. La manifestazione di Carrara è indubbiamente un evento dove non possono non trovare spazio i grandi marchi del food&beverage italiano ed estero e non solo come vetrina di novità e prodotti di punta. Ma anche e soprattutto come momento di presentazione, degustazione, approfondimento. Si va 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 è dedicata al caffè e alle innovazioni del settore grandi impianti. E ci sono anche le attrezzature per la tavola, bar, gelateria e pasticceria fino all'arredo contract per interni ed esterni, compresi tappezzerie e arredo bagno. Spazio a anche a birre, specialmente le artigianali, ai vini che trovano sempre maggiore consenso tanto che

Tirreno C.T. promossa da Tirreno Trade Srl

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

Tel. 0585.791770 Fax 0585.791781 Internet www.tirrenoct.it

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



oramai da qualche anno hanno preso sempre più piede anche gli operatori del settore wine and beverage che trovano in Tirreno C.T. un valido alleato e uno spazio professionale di rilievo.

La fiera. Ormai da oltre 40 anni è un punto di riferimento per gli operatori dell'accoglienza. Giunta alla 44esima edizione, Tirreno C.T., ormai in coppia fissa con Balnearia, mette in mostra il meglio del settore della ristorazione, dell'ospitalità in generale e, da ormai diverse edizioni, anche degli stabilimenti balneari.

Incontri B2B per il Centro Italia: ecco il cuore di Tirreno C.T. La manifestazione ha il suo vero cuore nell'incontro qualificato fra domanda e offerta, un importante scambio business-to-business tra gli operatori del Centro e Nord Italia. Grazie anche a questo, Tirreno C.T. in questi anni è diventata un vero e proprio punto di riferimento con una continua crescita di consensi, sia in termini di offerta commerciale, sia in termini di pubblico con 62mila presenze di media nelle ultime edizioni.

Balnearia, il meglio per l'ospitalità in spiaggia. Prosegue il legame con Balnearia, il salone professionale dell'outdoor design, benessere ed attrezzature balneari che fanno di Tirreno CT un unico grande evento di riferimento per il segmento dell'accoglienza, dalla ristorazione al wellness, dallo street food all'hotellerie per arrivare all'ospitalità in spiaggia. Giunta alla 23esima edizione, Balnearia, vede nei propri spazi rappresentato il meglio dei settori merceologici, oltre ad essere da sempre anche un importante momento di incontro per tutti gli operatori. Grazie al coinvolgimento delle associazioni e delle organizzazioni sindacali di categoria, ci saranno anche in questa edizione numerose opportunità di informazione e confronto sulle più sentite tematiche del settore.

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

Massa (Ms), 12 gennaio 2024 C.s. 01

Tirreno C.T. promossa da Tirreno Trade Srl

Centro Direzionale Olidor Via Dorsale, 9 54100 – Massa (MS)
Tel. 0585.791770 Fax 0585.791781 Internet www.tirrenoct.it

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



Dal 3 al 6 marzo a Carrara Fiere la manifestazione dedicata agli addetti dell'ospitalità italiana
CUOCHI IN SFIDA: A TIRRENO C.T TORNA IL PENTATHLON DELLA CUCINA E LA NOVITÀ DEL TRIATHLON

Si scaldano i fornelli e i forni a microonde per la quattro giorni di sfide in programma all'evento fieristico giunto alla 44esima edizione che negli anni è diventato punto di riferimento per l'ospitalità e per la ristorazione italiana e che con Balnearia attirerà migliaia di operatori

Ad una settimana dall'inizio, Tirreno C.T scalda i fornelli e i forni agv microonde in attesa della sfida che caratterizzerà i quattro giorni della manifestazione che si tiene a Carrarafiere (3-6 marzo): il **Pentathlon della Cucina** e il **Triathlon del microonde**. Si tratta di due eventi nell'evento nei quali i cuochi si mettono in gioco tanto anche da tornare a studiare per riuscire nelle preparazioni richieste nella gara. A giudicare i cuochi saranno i grandi chef che reso celebre nel mondo la ristorazione italiana.

Quello di Tirreno C.T., giunto alla 44esima edizione, è un calendario sempre più ricco di eventi e di espositori per offrire le ultime novità nel mondo della ristorazione e dell'ospitalità.

I numeri del settore. Un settore dove nel 2023 sono risultate attive 335.817 imprese appartenenti al codice di attività 56.0 con il quale vengono classificati i servizi di ristorazione. Il numero è in diminuzione sull'anno precedente, seppur lieve, con una maggiore accentuazione nel Friuli Venezia Giulia e in modo ancora maggiore nelle Marche; effetto probabilmente degli strascichi delle misure e dei comportamenti dovuti alla pandemia. La Lombardia si conferma infatti la prima regione per presenza di imprese del settore con una quota sul totale pari al 15,3%, seguita da Lazio (10,5%) e Campania (10,1%). Si tratta di un settore nel quale lavorano 1,2 milioni di addetti e che produce 46 miliardi di euro di valore aggiunto. All'interno del settore ci sono poi alcuni comparti come il take away e delivery che negli ultimi 10 anni hanno registrato una crescita di oltre il 50%. Il mercato della ristorazione italiana è il secondo più grande in Europa, dopo quello spagnolo.

I numeri della fiera. Ed è a loro che Tirreno C.T., da qualche anno insieme all'altro segmento di punta, Balnearia, si rivolge con un appuntamento che nel panorama delle mostre italiane è riconosciuto come uno dei più importanti di incontro e confronto dell'ospitalità. E anche l'evento 2024 sarà caratterizzato dalla presenza dei principali player del settore. A rendere importante il salone apuano sono sicuramente i numeri. Nei padiglioni di Carrara Fiere sono attesi oltre 450 espositori in rappresentanza di più di 900 marchi commerciali. Fanno da corollario alla manifestazione le migliaia di operatori tra ristoratori, titolari di bar e strutture ricettive di vario genere che ogni anno affollano i padiglioni della fiera e che come ogni edizione ormai da oltre 40 anni, offre anche un ricco programma di contenuti di confronto e approfondimento.

Le sfide tra cuochi: Pentathlon e Triathlon e poi pasticceria e formazione. Dopo il successo della prima edizione dello scorso anno, torna il Pentathlon della Cucina che sarà affiancato dal Triathlon del microonde, due gare nelle quali si cimenteranno i cuochi di tutto il mondo. Cinque le prove per capire chi è il miglior cuoco d'Italia al termine di un Pentathlon vero e proprio tra pentole e fornelli per chi cucina

Tirreno C.T. promossa da Tirreno Trade Srl

Centro Direzionale Olidor Via Dorsale, 9 54100 – Massa (MS)
Tel. 0585.791770 Fax 0585.791781 Internet www.tirrenoct.it

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



tutti i giorni. La sfida
tuttavia è anche
formazione: sono infatti

fornite in anticipo tutte le informazioni e il materiale necessario per allenarsi. Ideato da Fabio Tacchella, Giorgio Nardelli e dal patron della fiera, Paolo Caldana, il Pentathlon prevede cinque prove tra cui l'ultima nella quale gli sfidanti dovranno fare le spese e acquistare almeno 5 ingredienti presso un droghiere messo a

disposizione dall'organizzazione. Ogni ingrediente avrà un valore e il concorrente dovrà realizzare 3 piatti per la giuria tecnica. Verrà valutato il tempo di realizzazione, la cura dell'impattamento, il gusto e la pulizia della postazione. Per quanto riguarda il **Triathlon**, invece, è una gara che nasce su idea del Maestro siciliano Domenico Privitera per valorizzare le capacità professionali dei cuochi nel lavoro di tutti i giorni utilizzando la tecnica della cottura con il forno a microonde che deve prevalere nella preparazione della pietanza senza tradire la tradizione del gusto. Sarà di nuovo presente in fiera anche la Scuola Tessieri con tante iniziative portate avanti dai più famosi professionisti del settore. La scuola per aspiranti cuochi avrà uno spazio dedicato animato da tanti momenti dimostrativi. Ampio spazio poi al mondo della pasticceria con la presenza sempre più forte della Federazione italiana pasticceri (FIP) che anche quest'anno porterà i principali concorsi internazionali.

Balnearia. Giunta alla 25esima edizione la fiera dell'ospitalità dedicata al turismo balneare si sposa e si integra armoniosamente con la Tirreno C.T.. Il turismo balneare italiano, infatti, rappresenta un importante pilastro dell'economia del Belpaese considerando che sul territorio nazionale insistono 30.000 concessioni demaniali, di cui 12.166 concessioni balneari che occupano 3.325 km di costa sugli 8.300 chilometri di costa totali. Nonostante i numeri del turismo non siano tornati ancora a quelli dell'epoca pre Covid, nel biennio 2022 - 2023 hanno subito una significativa crescita sia in termini di presenze sia in termini di fatturato. Il turismo in Italia, infatti, produce il 12% del Pil, con il comparto balneare che contribuisce con un fatturato annuo di 6.6 miliardi, con 120 milioni di turisti, oltre 300.000 addetti diretti ed un indotto complessivo fino a 3 milioni di persone (dati 2023).

Gli eventi. Balnearia si contraddistingue anche per un calendario ricco di appuntamenti dedicati ai temi di rilevanza nazionale ed internazionale per il settore, grazie al coinvolgimento delle associazioni e delle organizzazioni sindacali di categoria, che organizzano diverse opportunità di informazione e di confronto. Dal 3 al 6 marzo nei padiglioni di CarraraFiere si terranno molti incontri e dibattiti sul futuro delle imprese balneari italiane in virtù della direttiva Bolkestein, ma anche iniziative di riflessione sul futuro delle aziende che sarà sempre più digitale.

Il programma degli incontri parte già domenica 3 marzo alle 14 con il convegno dal titolo "Imprese demaniali: un mare di incertezze".

Lunedì 4 marzo il calendario è davvero ricco di approfondimenti. Si parte alle 10 con il direttivo nazionale di CNA Balneari, dove si parlerà di non scarsità della risorsa e di legittimo affidamento.

Alle 13 di lunedì 4 marzo seguirà l'evento di Confimprese Demaniali Italia "I Principi di concorrenza del mercato unico europeo", Difficoltà e incongruenze nei sistemi territoriali costieri.

Doppio appuntamento nel pomeriggio di lunedì con i convegni Tourism Digital Hub (TDH) "Le esperienze CNA nell'Hub digitale del turismo" (organizzato da Cna Massa Carrara) e "Turismo: Imprese Familiari o Multinazionali?", organizzato da Assobalneari con la base balneare Donne Damare - Federturismo Confindustria.

Tirreno C.T. promossa da Tirreno Trade Srl

Centro Direzionale Olidor Via Dorsale, 9 54100 – Massa (MS)
Tel. 0585.791770 Fax 0585.791781 Internet www.tirrenoct.it

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



Martedì 5 marzo ci sarà il Convegno S.I.B. Sindacato Balneari Italiano – Confcommercio – FIBA dal titolo “Fate presto. Salvaguardare i balneari per tutelare il turismo del Paese” e si chiuderà la fiera con l'appuntamento di mercoledì 6 marzo di ITB ITALIA, Associazione Italiana Imprenditori Turistici Balneari dal titolo “Un’Estate SEMPRE al mare ... nelle NOSTRE Imprese Balneari ”

La fiera. Ormai da oltre 40 anni è un punto di riferimento per gli operatori dell'accoglienza. Giunta alla 44esima edizione, Tirreno C.T., ormai in coppia fissa con Balnearia, mette in mostra il meglio del settore della ristorazione, dell'ospitalità in generale e, da ormai diverse edizioni, anche degli stabilimenti balneari.

Incontri B2B per il Centro Italia: ecco il cuore di Tirreno C.T. e Balnearia. La manifestazione ha il suo vero cuore nell'incontro qualificato fra domanda e offerta, un importante scambio business-to-business tra gli operatori del Centro e Nord Italia. Grazie anche a questo, Tirreno C.T. in questi anni è diventata un vero e proprio punto di riferimento con una continua crescita di consensi, sia in termini di offerta commerciale, sia in termini di pubblico con 62mila presenze di media nelle ultime edizioni.

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

Massa (Ms), 23 febbraio 2024 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 lorenzo.f.marchetti@gmail.com 348.6520688



Dal 3 al 6 marzo a Carrara Fiere la manifestazione dedicata agli addetti dell'ospitalità italiana

A TIRRENO C.T. VINO PROTAGONISTA CON CANTINE DA TUTTA ITALIA. A BALNEARIA LE NOVITÀ PER UNA SPIAGGIA SEMPRE PIÙ DIGITALE

Si inaugura domenica l'evento fieristico giunto alla 44esima edizione che negli anni è diventato punto di riferimento per l'ospitalità e per la ristorazione italiana. Ampio spazio al mondo del vino e poi tutto pronto per le sfide del Pentathlon della Cucina e del Triathlon del microonde. Dal 5 al 6 le selezioni mondiali per i campionati di pasticceria con la FIP

Tutto pronto per domenica 3 marzo con il taglio del nastro per **Tirreno C.T.**, 44esima edizione, e **Balnearia**, 25esima edizione, due eventi paralleli e comunicanti che fanno ormai da anni di Carrara Fiere il punto di riferimento per la ristorazione e l'ospitalità a tutto tondo.

L'inaugurazione delle due manifestazioni. Domenica **Tirreno C.T.** entra subito nel vivo con le sfide ai fornelli. Iniziano infatti i campionati delle varie specialità, dalla pizza, alla pasticceria, al gelato. E soprattutto iniziano il **Pentathlon della Cucina**, giunto alla seconda edizione, e il **Triathlon del microonde**, prima assoluta, due eventi nell'evento nei quali i cuochi si mettono in gioco tanto anche da tornare a studiare per riuscire nelle preparazioni richieste nella gara. A giudicare i cuochi saranno i grandi chef che hanno reso celebre nel mondo la ristorazione italiana. Le due sfide fanno di Tirreno C.T. un evento unico nel panorama fieristico nazionale. **Balnearia**, invece, inizia con il convegno dal titolo "Imprese demaniali: un mare di incertezze" al quale interverranno rappresentanti delle istituzioni e delle associazioni di categoria. Seguirà il dibattito moderato da Alex Giuzio, capo redattore Mondo Balneare.

I protagonisti della fiera: il vino. Nell'evento che da quasi 50 anni offre il meglio dell'accoglienza, il vino gioca un ruolo sempre più determinante. Partito in sordina, ha raggiunto quest'anno un vero e proprio boom con oltre 60 cantine presenti alla quattro giorni di Carrara Fiere. Ci saranno aziende agricole e distributori a rappresentare il panorama enologico di tutta Italia. E ci saranno le associazioni di sommelier che ogni giorno proporranno degustazioni e assaggi per conoscere vere e proprie chicche dell'enologia italiana. Accanto al vino, trovano spazio poi le grappe, le birre anche artigianali, il caffè (dalle macchine da bar al chicco, al prodotto finale) e l'olio con realtà importanti come Oleificio Zucchi e tutto il meglio per del settore della ristorazione, dell'ospitalità in generale e, da ormai diverse edizioni, anche degli stabilimenti balneari.

I numeri della fiera. Tutte offerte per il mercato della ristorazione italiana, il secondo più grande in Europa dopo quello spagnolo, di un evento fieristico riconosciuto come uno dei più importanti di incontro e confronto dell'ospitalità. E in questa edizione 2024 ci sarà la presenza dei principali player del settore e Carrara Fiere è la vetrina di oltre 450 espositori in rappresentanza di più di 900 marchi commerciali. A loro si aggiungono, come ogni anno, le migliaia di operatori tra ristoratori, titolari di bar e strutture ricettive di vario genere che "invadono" i padiglioni della fiera.

Le sfide tra cuochi: Pentathlon e Triathlon e poi pasticceria e formazione. Dopo il successo della prima edizione dello scorso anno, torna il Pentathlon della Cucina che sarà affiancato dal Triathlon del microonde, due gare nelle quali si cimenteranno i cuochi di tutto il mondo. Cinque le prove per capire chi è il miglior cuoco d'Italia al termine di un Pentathlon vero e proprio tra pentole e fornelli per chi cucina

Tirreno C.T. promossa da Tirreno Trade Srl

Centro Direzionale Olidor Via Dorsale, 9 54100 – Massa (MS)
Tel. 0585.791770 Fax 0585.791781 Internet www.tirrenoct.it

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



tutti i giorni. La sfida tuttavia è anche formazione: sono infatti

fornite in anticipo tutte le informazioni e il materiale necessario per allenarsi. Ideato da **Fabio Tacchella**, **Giorgio Nardelli** e dal patron della fiera **Paolo Caldana**, il Pentathlon prevede cinque prove tra cui l'ultima nella quale gli sfidanti dovranno fare le spesa e acquistare almeno 5 ingredienti presso un droghiere messo a disposizione dall'organizzazione. Ogni ingrediente avrà un valore e il concorrente dovrà realizzare 3 piatti per la giuria tecnica. Verrà valutato il tempo di realizzazione, la cura dell'impattamento, il gusto e la pulizia della postazione. Per quanto riguarda il **Triathlon**, invece, è una gara che nasce su idea del Maestro siciliano Domenico Privitera per valorizzare le capacità professionali dei cuochi nel lavoro di tutti i giorni utilizzando la tecnica della cottura con il forno a microonde che deve prevalere nella preparazione della pietanza senza tradire la tradizione del gusto. Sarà di nuovo presente in fiera anche la Scuola Tessieri con tante iniziative portate avanti dai più famosi professionisti del settore. La scuola per aspiranti cuochi avrà uno spazio dedicato animato da tanti momenti dimostrativi. Ampio spazio poi al mondo della pasticceria con la presenza sempre più forte della Federazione italiana pasticceri (FIP) che anche quest'anno porterà i principali concorsi internazionali.

Balnearia. Giunta alla 25esima edizione la fiera dell'ospitalità dedicata al turismo balneare si sposa e si integra armoniosamente con la Tirreno C.T.. Il turismo balneare italiano, infatti, rappresenta un importante pilastro dell'economia del Belpaese considerando che sul territorio nazionale insistono 30.000 concessioni demaniali, di cui 12.166 concessioni balneari che occupano 3.325 km di costa sugli 8.300 chilometri di costa totali. Nonostante i numeri del turismo non siano tornati ancora a quelli dell'epoca pre Covid, nel biennio 2022 - 2023 hanno subito una significativa crescita sia in termini di presenze sia in termini di fatturato. Il turismo in Italia, infatti, produce il 12% del Pil, con il comparto balneare che contribuisce con un fatturato annuo di 6.6 miliardi, con 120 milioni di turisti, oltre 300.000 addetti diretti ed un indotto complessivo fino a 3 milioni di persone (dati 2023).

Le novità dell'ospitalità in spiaggia. Entrano e si affiancano alle tradizionali aziende dedicate all'ospitalità in spiaggia imprese che propongono sempre più energicamente prodotti digitali. Non solo gestionali di ultima generazione per le prenotazioni online dell'ombrellone, ma anche sistemi per migliorare l'ospitalità in spiaggia. Nonostante le difficoltà che il comparto sta attraversando la transizione verso la digitalizzazione del settore non si ferma e anche quest'anno Balnearia offre un ventaglio di proposte intelligenti per trasformare sempre di più le spiagge in 4.0.

Gli eventi. Balnearia si contraddistingue anche per un calendario ricco di appuntamenti dedicati ai temi di rilevanza nazionale ed internazionale per il settore, grazie al coinvolgimento delle associazioni e delle organizzazioni sindacali di categoria, che organizzano diverse opportunità di informazione e di confronto. Dal 3 al 6 marzo nei padiglioni di CarraraFiere si terranno molti incontri e dibattiti sul futuro delle imprese balneari italiane in virtù della direttiva Bolkestein, ma anche iniziative di riflessione sul futuro delle aziende che sarà sempre più digitale.

Il programma degli incontri parte già domenica 3 marzo alle 14 con il convegno dal titolo "Imprese demaniali: un mare di incertezze".

Lunedì 4 marzo il calendario è davvero ricco di approfondimenti. Si parte alle 10 con il direttivo nazionale di CNA Balneari, dove si parlerà di non scarsità della risorsa e di legittimo affidamento.

Alle 13 di lunedì 4 marzo seguirà l'evento di Confimprese Demaniali Italia "I Principi di concorrenza del mercato unico europeo", Difficoltà e incongruenze nei sistemi territoriali costieri.

Doppio appuntamento nel pomeriggio di lunedì con i convegni Tourism Digital Hub (TDH) "Le esperienze CNA nell'Hub digitale del turismo" (organizzato da Cna Massa Carrara) e "Turismo: Imprese Familiari o Multinazionali?", organizzato da Assobalneari con la base balneare Donne Damare - Federturismo Confindustria.

Tirreno C.T. promossa da Tirreno Trade Srl

Centro Direzionale Olidor Via Dorsale, 9 54100 – Massa (MS)
Tel. 0585.791770 Fax 0585.791781 Internet www.tirrenoct.it

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



Martedì 5 marzo ci sarà il Convegno S.I.B. Sindacato Balneari Italiano – Confcommercio – FIBA dal titolo “Fate presto. Salvaguardare i balneari per tutelare il turismo del Paese” e si chiuderà la fiera con l’appuntamento di mercoledì 6 marzo di ITB ITALIA, Associazione Italiana Imprenditori Turistici Balneari dal titolo “Un’Estate SEMPRE al mare ... nelle NOSTRE Imprese Balneari ”

Incontri B2B per il Centro Italia: ecco il cuore di Tirreno C.T. e Balnearia. La manifestazione ha il suo vero cuore nell’incontro qualificato fra domanda e offerta, un importante scambio business-to-business tra gli operatori del Centro e Nord Italia. Grazie anche a questo, Tirreno C.T. in questi anni è diventata un vero e proprio punto di riferimento con una continua crescita di consensi, sia in termini di offerta commerciale, sia in termini di pubblico con 62mila presenze di media nelle ultime edizioni.

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

Massa (Ms), 1 marzo 2024 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 lorenzo.f.marchetti@gmail.com 348.6520688



Dal 3 al 6 marzo a Carrara Fiere la manifestazione dedicata agli addetti dell'ospitalità italiana

DOMANI TAGLIO DEL NASTRO E BRINDISI DI BENVENUTO PER TIRRENO C.T. E BALNEARIA

Presenti all'inaugurazione dei due eventi fieristici in uno ci saranno, tra gli altri l'assessore regionale Leonardo Marras e gli onorevoli Andrea Barabotti e Elisa Montemagni. A fare gli onori di casa, il presidente di Tirreno Trade, Paolo Caldana

Taglio del nastro, domani alle 11,30 per per **Tirreno C.T.**, giunta alla 44esima edizione, e **Balnearia**, 25esima edizione, due manifestazioni in programma fino al 6 marzo a Carrarafiere, punto di riferimento per la ristorazione e l'ospitalità a tutto tondo, compresa quella in spaggia.

Ad inaugurare le due fiere saranno **Leonardo Marras**, assessore alle Attività produttive e Turismo della Regione Toscana, gli onorevoli **Andrea Barabotti** e **Elisa Montemagni**, il sindaco di Massa **Francesco Persiani** e **Lara Benfatto** assessora al Turismo del Comune di Carrara. Oltre ovviamente a **Paolo Caldana** presidente di Tirreno Trade società che organizza i due eventi fieristici.

Il programma di domani A Tirreno C.T è la Federazione Italiana Barman (Fib) ad offrire, alle 11, l'aperitivo di benvenuto gestito dai ragazzi di Special...Mente Barman. Poi si entra subito nel vivo con una serie di gare e campionati. Oltre al **Pentathlon della cucina** e al **Triathlon del microonde**, la Federazione di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria (Fipgc) mette in gara i concorrenti per il Concorso Miglior Colomba d'Italia 2024 che si divide in 2 categorie: Colomba Classica e Colomba Innovativa. In contemporanea saranno esposte le creazioni del 3° Campionato Italiano di Panificazione con le categorie: pane tradizionale, pane innovativo, dolce da forno e pane artistico. Avrà luogo anche il Campionato Artisti Decoratori che si cimenteranno nella realizzazione di una Torta per l'Esposizione Pubblica con tema "Il Mondo Incantato delle Fiabe". La giornata si concluderà con la premiazione del Campionato Italiano Panificatori. Nella giornata dimostrazioni e show cooking su pizza classica al piatto e pizza romana al matterello, a cura di Ristorazione italiana, produzione di elaborati, torte, semifreddi e gelati da parte degli associati dell'Oscar del gelato-Federazione italiana gelatieri, e di pizza da parte di Pizzarte. La Federazione Italiana Sommelier Albergatori Ristoratori farà una degustazione di vini della Versilia i abbinamento con i prodotti tipici del territorio. Quindi a fine serata proclamazione del vincitore Sparkling Tour Toscana 2024 da parte di Fib.

Per quanto riguarda **Balnearia**, invece si parte subito con i temi caldi e alle 14 (Area Forum, pad. E) si terrà il convegno dal titolo "Imprese demaniali: un mare di incertezze" - Interverranno rappresentanti delle Istituzioni e delle Associazioni di Categoria. Seguirà il dibattito. Modera Alex Giuzio, capo redattore Mondo Balneare. Gli incontri tecnici per illustrare le nuove prospettive legate alla digitalizzazione e al marketing per gli stabilimenti balneari inizieranno invece alle 16,30, con il convegno "Trend digitali e regole chiave per attrarre clienti online" (Arena di Mondo Balneare, pad. E).

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

Massa (Ms), 2 marzo 2024 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 lorenzo.f.marchetti@gmail.com 348.6520688



Fino al 6 marzo nel polo fieristico di Marina di Carrara il meglio per gli addetti dell'ospitalità italiana

AL VIA TIRRENO C.T. E BALNEARIA. A CARRAFIERE CENTINAIA DI PROFESSIONISTI DA TUTTA ITALIA PER LE SFIDE DELLA RISTORAZIONE E PASTICCERIA FOCUS SUL FUTURO DELLE SPIAGGE ITALIANE CON GLI APPUNTAMENTI DI BALNEARIA

Taglio del nastro con le autorità. Lunedì si premiano le migliori colombe della pasticceria italiana.

Per lunedì 4 marzo si prevedono centinaia di operatori balneari preoccupati per il futuro delle concessioni demaniali.

Al via oggi, domenica 3 marzo, il doppio appuntamento di Carrara fiere con **Tirreno C.T.**, giunta alla 44esima edizione, e **Balnearia**, 25esima edizione, due manifestazioni in programma fino al 6 marzo a Carrara fiere, punto di riferimento per la ristorazione e l'ospitalità a tutto tondo, compresa quella in spiaggia. Al taglio del nastro hanno preso parte il prefetto della provincia di Massa Carrara **Guido Aprea**; **Eugenio Giani**, presidente Regione Toscana, gli onorevoli **Andrea Barabotti**, **Elisa Montemagni** e **Susanna Ceccardi**, il presidente della provincia **Gianni Lorenzetti**, il sindaco di Massa **Francesco Persiani** e **Lara Benfatto** assessore al Turismo del Comune di Carrara, oltre a diversi esponenti della politica. Oltre ovviamente a Paolo Caldana presidente di Tirreno Trade società che organizza i due eventi fieristici. "Massima partecipazione per questi due appuntamenti che, oltre a rappresentare ormai una solida vetrina per le ultime novità del settore, sono palcoscenici di privilegio scelti dalle associazioni di categoria, dalla pasticceria al mondo della cucina che con i campionati italiani l'una, e il Pentathlon gli altri, portano in fiera in quattro giorni centinaia di professionisti da tutto il mondo. Anche per il settore di Balnearia questa fiera è ormai diventata un punto di riferimento dove poter affrontare le tematiche più significative per il comparto", commenta la prima giornata il patron dell'evento, **Paolo Caldana**.

Il programma di domani, lunedì 4 marzo. Tirreno C.T. La Federazione Internazionale di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria (Fipgc) parte con la Degustazione della seconda categoria del concorso Miglior Colomba Italiana e in contemporanea Selezione per il Sugar Artist World Championship che si terrà a Milano nel 2025. La giornata terminerà con la premiazione del concorso Miglior Colomba Italiana 2024 e con la premiazione del Campionato Italiano Artisti Decoratori 2024. Ancora il Campionato Italiano "Eccellenze" con premiazione finale nel pomeriggio Ristorazione italiana. Dimostrazioni e show cooking su pizza in pala alla romana e pizza tonda al piatto croccante. L'Oscar del gelato-Federazione italiana gelatieri con il Concorso Internazionale Premio Clorofilla, gelato al cocco. Pizzarte propone la Master class - pizza e focaccia senza glutine e con grani antichi siciliani oltre che pizza napoletana. Dalle 11 alle 17 Trofeo Tirreno Ct. La Fisar presenterà i vini della zona di Civitavecchia con prodotti tipici. La Federazione Italiana Barman King 2024: Uno contro l'altro lo scontro più atteso del 2024 con, alle 17, finale tra i due barman professionisti proclamazione del King. Proseguiranno nell'area dedicata i campionati del Pentathlon e del Triathlon della cucina italiana.

Balnearia. Alle ore 10.00 presso Area Forum – Padiglione E CNA Balneari - Direttivo Nazionale "Non scarsità e legittimo affidamento affermare le nostre certezze in Italia e in Europa" - Il confronto verterà sulle indicazioni interpretative e applicative in attesa del completamento dell'istruttoria, svolta a livello governativo, sulla individuazione di criteri puntuali ai fini dell'accertamento della scarsità della risorsa naturale e della normativa conclusiva da assodare in ambito comunitario. Coordina Cristiano Tomei,

Tirreno C.T. promossa da Tirreno Trade Srl

Centro Direzionale Olidor Via Dorsale, 9 54100 – Massa (MS)
Tel. 0585.791770 Fax 0585.791781 Internet www.tirrenoct.it

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



Responsabile CNA Balneari. Alle ore 13 presso Area Forum – Padiglione E Confimprese demaniali Italia “I Principi di concorrenza del mercato unico europeo”. Difficoltà e incongruenze nei sistemi territoriali costieri. Modera Alex Giuzio Caporedattore Mondo Balneare. Alle ore 16.00 presso Sala Pietro Tacca (Centro Servizi) Tourism Digital Hub (TDH) “Le esperienze Cna nell’hub digitale del turismo”, il ruolo delle guide turistiche e delle imprese per il turismo. Alle ore 16 presso Area Forum – Padiglione E Assobalneari Italia con la base balneare con Donne Damare – Federturismo Confindustria “Turismo: Imprese Familiari o Multinazionali?”

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

Marina di Carrara (Ms), 3 marzo 2024 C.s. 05

Tirreno C.T. promossa da Tirreno Trade Srl

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

Tel. 0585.791770 Fax 0585.791781 Internet www.tirrenoct.it

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



Fino al 6 marzo i professionisti del settore a Tirreno C.T., a Carrara, la fiera dell'ospitalità

MIGLIOR PANE D'ITALIA: DAL VENETO IL PIÙ TRADIZIONALE, DALLA PUGLIA IL PIÙ INNOVATIVO

La Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria e Cioccolateria ha eletto a Tirreno C.T. i vincitori del Campionato Italiano della Panificazione. 21 maestri dell'arte bianca provenienti da tutta Italia, hanno gareggiato in 4 diverse categorie (pane tradizionale, pane innovativo, dolce da forno e pane artistico)

In Italia si consumano 2,25 milioni di tonnellate di pane all'anno (dati Italmopa)

È **Michele Vetrano**, chef panificatore di Chioggia (Ve), a vincere il **Campionato Italiano della Panificazione** a Tirreno C.T., la fiera dell'ospitalità in corso fino al 6 marzo a Carrara. Il pane vincitore è stato realizzato esclusivamente con Lievito Madre Licoli, quindi con lievito naturale con un elevato tasso di idratazione, e farina di tipo 1 con semola. Il mix di ingredienti e la sapiente lavorazione hanno conquistato il palato dei giudici e il primo posto del podio.

Questo uno dei risultati del Campionato che si è concluso nella giornata di apertura di Tirreno C.T. dove la Federazione Internazionale di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria (FIPGC) continuerà in questi giorni con la miglior colomba d'Italia e le selezioni dei campionati nazionali di pasticceria. Per quanto riguarda la gara dedicata al pane sono stati 21 i maestri dell'arte bianca provenienti da ogni angolo d'Italia che hanno gareggiato in 4 diverse categorie (pane tradizionale, pane innovativo, dolce da forno e pane artistico). L'oro assoluto per il miglior Pane Innovativo è stato conquistato dal giovane leccese Maicol Rizzo che ha realizzato un pane con gli stessi ingredienti che compongono la parmigiana di melanzane, raggiungendo un equilibrio di sapori impeccabile al palato. "La panificazione è un'arte che connota il nostro Paese come eccellenza assoluta nel panorama internazionale, e il campionato nazionale rappresenta l'occasione perfetta per valutare il livello di talento e creatività dei nostri migliori chef panificatori - ha affermato **Matteo Cutolo**, Presidente FIPGC - e Quest'anno abbiamo avuto una grande partecipazione, e tutti i concorrenti hanno dimostrato grande passione, cultura e attenzione al dettaglio".

Dalla Calabria il Miglior Dolce da Forno con Salvatore Pignataro, titolare dell'omonima *pasticceria* artigianale di Santa Maria del Cedro, Cosenza. Lo chef si è aggiudicato il primo posto e l'ambita coppa con una crostata al cedro e pan di Spagna, perfettamente bilanciata negli ingredienti e dalla cottura ineccepibile. Il premio all'originalità con la categoria Pane Artistico va ad Alessandro Niccolò Nesi, bakery chef di Prato, che ha conquistato l'oro con un'opera d'arte armoniosa, sviluppata in altezza e che rappresenta la fiaba orientale "Le mille e una notte".

I numeri e le nuove tendenze del consumo del pane in Italia. Secondo le stime di Italmopa i volumi di farine destinate alla produzione di pane e sostitutivi raggiungono, in Italia, circa 2,5 milioni di tonnellate, che scendono a 2,25 milioni considerando il solo pane. I quantitativi destinati al canale artigianale sono circa 1,5 milioni di tonnellate. Da un'indagine Cerved si evince che l'85% dei consumi si concentra sul pane fresco artigianale e i consumatori ricercano sempre di più gusto e qualità. Emergono i prodotti con grani antichi, farine poco raffinate o integrali, con semi, fibre e a basso contenuto glicemico, preparati con lunghe lievitazioni e modalità ecosostenibili. Una tendenza particolarmente positiva per le varie tipologie di pane ottenute con frumento integrale o semi-integrale. Spicca inoltre la tendenza, sempre più apprezzata dai consumatori, della diversificazione dell'offerta da parte dei panificatori con pizze, focacce, sostitutivi del pane e dolci di qualità: i panifici diventano quindi luoghi di consumo, di incontro e convivialità. Sempre più spesso i consumatori sono alla ricerca di una esperienza significativa, elevando l'acquisto di un semplice prodotto o servizio a una vera e propria esperienza in grado di suscitare delle

Tirreno C.T. promossa da Tirreno Trade Srl

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

Tel. 0585.791770 Fax 0585.791781 Internet www.tirrenoct.it

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



emozioni. Si sta diffondendo infatti un nuovo concept, cioè di associare il pane al design: le designer bakery hanno l'obiettivo di creare degli spazi in grado di soddisfare non solo il palato dei clienti, ma anche i loro occhi. Il consumatore è inoltre sempre più attento nelle scelte alimentari e i requisiti del pane non sono più solo di natura organolettica, ma vengono considerati inoltre altri fattori, quali la sostenibilità e garanzia di sicurezza nella filiera produttiva.

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

Marina di Carrara (Ms), 4 marzo 2024 C.s. 06

Tirreno C.T. promossa da Tirreno Trade Srl

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

Tel. 0585.791770 Fax 0585.791781 Internet www.tirrenoct.it

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



Domani giornata conclusiva con la proclamazione dei vincitori del Pentathlon della cucina e del Triathlon del microonde

ARRIVA DA FOGGIA LA MIGLIOR COLOMBA CLASSICA D'ITALIA MENTRE QUELLA INNOVATIVA VIENE SFORNATA A CORI (LT)

A Tirreno C.T. (Carrara) premiazione del concorso dalla FIPGC. In programma ancora gare di pasticceria e gelateria. In Italia prodotti quasi 30 milioni di colombe pasquali. Sette italiani su 10 la consumano e il giro d'affari supera i 96 milioni di euro all'anno

Arriva dalla Puglia, da San Marco in Lamis (Fg) per l'esattezza, la miglior colomba classica edizione 2024. A realizzarla e presentarla al campionato nazionale dedicato al dolce pasquale per eccellenza organizzato dalla Federazione Internazionale di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria (Fipgc) a Tirreno C.T in corso di svolgimento a Carrara, è stato **Michele Pirro**. Il maestro pasticcere di San Marco in Lamis si è piazzato al primo posto assoluto di categoria per il secondo anno consecutivo con un prodotto che rispetta rigorosamente tutti i canoni previsti dal disciplinare di produzione della colomba artigianale, con il solo inserimento di canditi d'arancia e copertura di glassa croccante.

Una bella novità è stata portata da **Andrea Ceracchi**, pasticcere di Cori (Lt) che ha trionfato nella categoria Colomba Innovativa con una colomba a base di frutta fresca.

Al concorso sono stati presentati oltre 100 dolci e per **Matteo Cutolo**, presidente Fipgc, «in questa edizione è stato davvero complesso eleggere il vincitore assoluto, visto l'altissimo il livello dei tanti partecipanti in gara. Questo dimostra quanto il nostro paese sia ricco di grandi professionisti che scommettono sempre nella formazione continua. Ed è proprio questa la mission della Federazione: confrontarsi e crescere, insieme».

Il mercato della colomba. Secondo i dati raccolti da Unione Italiana Food, lo scorso anno la produzione complessiva della colomba è stata di 23.443 tonnellate pari a 96,1 milioni di euro, con un consumo di circa 29,1 milioni di pezzi. Un recente studio condotto da AstraRicerche per Unione Italiana Food mostra come a consumare la colomba siano più di 7 italiani su 10, in particolare le famiglie con bambini e adolescenti (76%), con una percentuale lievemente maggiore nel Centro-Sud. La preferenza va alla tradizione, 65,3%, mentre il 9,7% sceglie colombe arricchite da farciture e glasse. Quasi la metà dei consumatori (49,9%) sceglie quelle dell'industria di marca mentre uno su cinque (20,7%) preferisce la produzione artigianale.

Le consumazioni al bar e in pasticceria. Secondo i dati di una ricerca realizzata da BVA Doxa per Pluxee Italia, l'80% delle consumazioni durante la pausa pranzo fuori ufficio avviene nei locali (come bar e ristoranti), con costi che variano notevolmente: si parte da una media di 8,10 euro per la consumazione di un panino/piadina/toast con bevanda e caffè, e si raggiunge un costo medio di 15 euro per un menù completo. Per consumare invece un primo piatto si spendono mediamente 9,80 euro, mentre per un secondo piatto, la cifra si aggira attorno agli 11,60 euro. Le consumazioni da asporto, che costituiscono il 20% sul totale delle pause pranzo fuori ufficio degli italiani, risultano leggermente più contenute: in media 6,00 euro per un panino/piadina/toast (escluse bevande), 7,40 euro per un primo piatto e circa 9,30 euro per un secondo piatto.

A livello regionale però si possono notare differenze piuttosto evidenti. Al Nord, dove il costo della pausa pranzo fuori ufficio è superiore rispetto al resto dell'Italia, per consumare un panino/piadina/toast con bevanda e caffè si può arrivare a spendere 8,90 euro (Lombardia), mentre la cifra si aggira attorno

Tirreno C.T. promossa da Tirreno Trade Srl

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

Tel. 0585.791770 Fax 0585.791781 Internet www.tirrenoct.it

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



a 7,80 euro nel Centro Italia o 7,40 euro nel Sud e Isole. Allo stesso modo per consumare un menù completo con bevande incluse, la cifra stimata nel Nord Italia può arrivare fino a 16,10 euro (in particolare nel Nord Est) invece che 13,30 euro del Sud e Isole. Il divario si manifesta anche nelle consumazioni da asporto: il prezzo di un panino/piadina/toast si aggira attorno a 4,80 euro nel Sud Italia e Isole, raggiunge un picco di 6,80 euro in Lombardia.

Il comparto bar I bar presenti in Italia sono 136.101. In nove regioni, in ordine decrescente per numerosità: Lombardia (21mila 600, 15,9% del totale Italia), Campania (14mila 500, 10,7%), Lazio (14mila; 10,2%), Veneto (11mila, 8%), Emilia Romagna (10mila 600, 7,8%), Piemonte (9mila 300, 6,8%), Sicilia (8mila 600, 6,4%), Puglia (8mila, 6%) e Toscana (7mila 800, 5,7%) si concentrano oltre i tre quarti delle imprese del settore. Oltre il 50% di queste imprese è una ditta individuale e la variabilità regionale intorno a questo valore è assai sostenuta. La forbice va dal valore minimo del Lazio (42,2%) a quello massimo della Calabria (74,3%). L'altra metà delle imprese si divide tra quasi il 30% di società di persone e quasi il 20% di società di capitale.

Colazione, pranzo, pause, aperitivi, intrattenimento sono i punti cardinali dell'offerta del bar per un valore di 23 miliardi di euro dietro cui opera una lunga filiera di produttori e grossisti. Il bar è anche fonte di lavoro. Sono oltre 300.000 le persone impiegate tra indipendenti e dipendenti. Di questi ultimi, più della maggioranza, ossia il 59%, è assunto con un contratto di lavoro a tempo indeterminato, con una prevalenza delle soluzioni part-time (59,3%). Significativa anche la presenza femminile: sei dipendenti su dieci, infatti, sono donne

Il programma di domani. Secondo giorno del Campionato Italiano di Pasticceria Gelateria e Cioccolateria che finirà con la premiazione dei 3 concorrenti che vinceranno le rispettive categorie e che andranno a formare la squadra che parteciperà al The World Trophy of Pastry Gelato e Chocolate Fipgc 2025 che si terrà a Milano. **Fisar Versilia e Livorno** propongono vino del territorio in abbinamento a prodotti tipici. La fiera si chiuderà così come era iniziata, ovvero con i cocktail preparati da **Barman di Special...Mente** e con la finale MasterBarman 2024 Special.

Finale, domani, anche per il **Pentathlon della Cucina** e per il **Triathlon con il microonde** gare per le quali c'è grande attesa per sapere i nomi dei vincitori.

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

Marina di Carrara (Ms), 5 marzo 2024 C.s. 08



Appuntamento al 2025 dal 23 al 26 febbraio quando si ripeterà l'abbinamento dell'offerta per l'ospitalità
SUCCESSO PER TIRRENO C.T. E BALNEARIA CHE CHIUDONO OGGI A CARRARAFIERE

In fiera i dati legati all'ospitalità (ristorazione e accoglienza): Toscana protagonista con il 32,5% di aziende produttrici presenti in fiera. Espositori da 15 regioni e 77 province italiane e anche da Austria, Francia e Spagna. Tanti i concorsi nazionali e il vino torna protagonista della manifestazione

Tantissime le aziende che hanno offerto prodotti per un'ospitalità 4.0

Giornata conclusiva per Tirreno C.T. che dà appuntamento al 2025 quando, dal 23 al 26 febbraio, si terrà l'edizione numero 45. L'evento di Carrara fiere ha mostrato ancora una volta tutto il proprio valore nell'ambito dell'accoglienza e della ristorazione conquistato sul campo in quasi mezzo secolo di vita.

Ancora una volta sono stati i numeri, di presenze e di espositori, a decretare il successo della manifestazione. Ma è stata soprattutto l'elevata qualità e professionalità degli eventi, delle gare e degli incontri che hanno caratterizzato Tirreno C.T.

L'interesse che questo evento crea si può notare anche dalla provenienza delle aziende espositrici, che arrivano a Tirreno CT e Balnearia da 77 province di 15 regioni italiane e da 3 stati esteri (4 espositori da Austria, Francia e Spagna). Per quanto riguarda le regioni, il gradino più alto del podio spetta alla Toscana, che è presente con il 32,5% degli espositori totali. Segue la Lombardia, con il 17,5%, l'Emilia Romagna con l'11,5%, il Veneto con il 9,5%, Liguria e Piemonte con poco meno del 6% ciascuna.

Per quanto riguarda le province, ovviamente Massa Carrara contribuisce più delle altre, con il 12% degli stand complessivi. Segue la provincia di Lucca, con il 9%, poi Pisa e Milano con l'8% ciascuna, Firenze con il 5,5% e La Spezia con il 3,5%; infine, l'1,5% di aziende arriva da San Marino.

Il valore della ristorazione Con oltre 300 mila imprese, 1,2 milioni di addetti e 46 miliardi di euro di valore aggiunto la ristorazione italiana è un asset fondamentale dell'economia e della società italiana. All'interno del settore ci sono poi alcuni comparti come il take away e delivery che negli ultimi 10 anni hanno registrato una crescita di oltre il 50%. Il mercato della ristorazione italiana è il secondo più grande in Europa, dopo quello spagnolo.

Gli interventi per l'efficienza energetica. Secondo un'indagine condotta da Fipe-Confcommercio, quasi il 76% dei titolari di ristoranti utilizza all'interno dei propri locali una o più apparecchiature ad alta efficienza energetica e tecnologia, mentre oltre il 18% le ha sostituite tutte.

Sempre più presenti in fiera aziende che puntano sull'ecologia, sulla sostenibilità e sull'accoglienza verso spiagge 4.0. Plastica spesso riciclata, legno selezionato proveniente da foreste ecosostenibili, sistemi di aerazione a basso consumo, nebulizzatori automatici anti-insetti con prodotti naturali e basse quantità, arredi in canna e paglia, pavimentazioni da spiaggia in materiali compositi e plastica riciclata, controlli e certificazioni per migliorare la sicurezza e tutelare l'ambiente, pannelli solari termici per la produzione di acqua calda e fotovoltaici per l'elettricità. Queste sono state le proposte dell'edizione 2024, aziende che puntano sul green, sulla riduzione dell'impatto ambientale per rendere l'accoglienza sempre più ecologica e sostenibile.

Anche la tecnologia è stata protagonista di Balnearia con aziende che hanno proposto software che vanno ben oltre il semplice gestionale della spiaggia, perchè offrono la possibilità di occuparsi di tutti gli aspetti dell'ospitalità, come per esempio anche la gestione degli eventi organizzati dallo stabilimento, opportunità che consente di sfruttare al meglio le risorse, evitando sprechi di materie prime e di energia.

Tirreno C.T. promossa da Tirreno Trade Srl

Centro Direzionale Olidor Via Dorsale, 9 54100 – Massa (MS)
Tel. 0585.791770 Fax 0585.791781 Internet www.tirrenoct.it

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



Le funzioni e i servizi di questi gestionali che rendono le spiagge e quindi gli stabilimenti balneari sempre più 4.0, permettono non solo di prenotare l'ombrellone, ma anche di gestire i noleggi di barche, pedalò o, ancora dei parcheggi. Possono inoltre far prenotare al cliente l'aperitivo comodamente sotto l'ombrellone, fino a gestire le prenotazioni per un particolare evento organizzato dalla struttura, avendo la certezza degli ingressi così da ridurre, se non addirittura eliminare gli sprechi di risorse e di energia.

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

Massa (Ms), 6 marzo 2024 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 lorenzo.f.marchetti@gmail.com 348.6520688



I risultati finali del Pentathlon della cucina e del Triathlon del microonde
**CUOCHI E PASTICCIERI PROTAGONISTI DELLE SFIDE DI TIRRENO C.T.: DA NORD A SUD,
TUTTI I PREMIATI**

Verona, Trento, Napoli, Lecce e Cento le località dove operano i migliori chef d'Italia premiati nei due concorsi promossi a Tirreno C.T. nei giorni di fiera

Giornata di premiazioni quella di mercoledì quando Tirreno C.T. (Carrara fiere) ha chiuso il sipario sull'edizione 44 della manifestazione dedicata all'ospitalità.

Chef e pasticciere, tutti i premi. Ad essere premiati sono stati **Marcantonio Sagrasso** di Verona, primo assoluto sia al Pentathlon della Cucina e sia alla prima edizione del Triathlon del microonde, e **Christian Rosario Catania** di Tione di Trento per la categoria Junior. Inoltre **Antonio Pagano, Marco Andronico** e **Fabio Cascio** sono i migliori pasticciere d'Italia nel, campionato organizzato dalla Fipgc. **Antonio Pagano**, di Cercola (Na) è il vincitore nella categoria "Scultura in zucchero e torta moderna" con l'opera Dumbo. **Marco Andronico** di Sannicola (Le) ha trionfato nella categoria "Pastigliaggio e monoporzionamento moderna" con la fiaba di Biancaneve mentre **Fabio Cascio**, pasticciere di Cento (Fe) ha interpretato lo stregatto di Alice nel paese delle meraviglie.

Pentathlon e Triathlon, cuochi in sfida. Sono le due gare nelle quali si sono cimentati i cuochi di tutto il mondo. Cinque le prove per capire chi è il miglior cuoco d'Italia, in quello che è un **Pentathlon** vero e proprio tra pentole e fornelli per chi cucina tutti i giorni e tutti i giorni si mette in discussione con il proprio lavoro, quello di cuoco. In anteprima assoluta in Italia la scorsa edizione, il Pentathlon della cucina che nasce per valorizzare le capacità professionali dei cuochi e dei commis di cucina nel lavoro di tutti i giorni. Una sfida che al tempo stesso vuole fare anche formazione tanto che fornisce in anticipo tutte le informazioni e il materiale necessario per allenarsi. Ideato da **Fabio Tacchella, Giorgio Nardelli** e dal patron della fiera, **Paolo Caldana**, il Pentathlon prevede cinque prove tra cui l'ultima nella quale gli sfidanti dovranno fare la spesa e acquistare almeno 5 ingredienti presso le droghiere messe a disposizione dall'organizzazione. Il **Triathlon del microonde**, invece, è una gara che nasce da un'idea del maestro siciliano **Domenico Privitera** per valorizzare le capacità professionali dei cuochi nel lavoro di tutti i giorni utilizzando la tecnica della cottura con il forno a microonde che deve prevalere nella preparazione della pietanza senza tradire la tradizione del gusto.

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

Massa (Ms), 8 marzo 2024 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 lorenzo.f.marchetti@gmail.com 348.6520688

Rassegna Tirreno C.T. dicembre 2023

16/12/2023 Italia a Tavola Dai concorsi le soluzioni vincenti per il laboratorio di pasticceria	1
16/12/2023 Italia a Tavola dai concorsi soluzioni vincenti laboratorio pasticceria	2
12/12/2023 Italia a Tavola Tirreno CT, torna per la 44^a edizione la fiera dedicata a ristorazione e ospitalità	3
12/12/2023 Italia a Tavola tirreno ct torna per 44 edizione fiera dedicata a ristorazione ospitalita	4

Dai concorsi le soluzioni vincenti per il laboratorio di pasticceria

Sarà un 2024 ricco di eventi per la Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria che organizzerà diverse competizioni, momenti di agonismo il cui valore sta nella crescita e nel confronto professionale di Matteo Cutolo presidente Fipgc 16 dicembre 2023 | 10:00 Dai concorsi le soluzioni vincenti per il laboratorio di pasticceria Sarà un 2024 ricco di eventi per la Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria che organizzerà diverse competizioni, momenti di agonismo il cui valore sta nella crescita e nel confronto professionale di Matteo Cutolo presidente Fipgc 16 dicembre 2023 | 10:00 Il 2024 per la Federazione inizia con un appuntamento importantissimo sotto diversi punti di vista. Sarà a Carrara dal 3 al 6 marzo per la 44^a edizione di Tirreno Ct Ospitalità Italia, dove organizza il Campionato italiano di Pasticceria Gelateria Cioccolateria. Tre le categorie in cui cimentarsi: cioccolato, pastigliaggio e zucchero artistico. Dalle competizioni le soluzioni vincenti per il laboratorio di pasticceria Da sottolineare il fatto che questa manifestazione è aperta a tutti i professionisti del dolce maggiorenni e non solo agli associati alla Fipgc. In più, i tre vincitori di categoria formeranno la Nazionale italiana Pasticcieri che parteciperà alla finale del mondiale The World Trophy of Pastry Gelato Chocolate in calendario nel 2025 a Host Fiera Milano. Davvero una grande occasione da non perdere. A Tirreno Ct per le tre categorie i concorrenti dovranno realizzare una piece artistica con in aggiunta per il cioccolato due cioccolatini, per il pastigliaggio un dessert al piatto e per lo zucchero artistico una torta moderna. Elaborazioni che saranno degustate da una giuria. Sempre a Carrara la federazione organizzerà il Campionato italiano artisti decoratori. Anche in questo caso il vincitore rappresenterà la Nazionale, sempre a Host, nell'ambito della finale del Sugar Artist World Championship 2025. Si tratta di eventi di grande rilievo a cui è importante partecipare non solo sotto il profilo agonistico e della visibilità, vista la caratura delle iniziative, ma anche e soprattutto in quanto il confronto è crescita professionale e la competizione non è sinonimo di chiusura, ma di condivisione. Un palcoscenico che si rivela un momento di formazione continua dove l'arte dei colleghi/rivali può essere fonte di nuove idee da mettere in pratica quando si ritorna in laboratorio. E qui inizia un'altra sfida di peso. Dobbiamo stare al passo con i tempi per soddisfare la richiesta crescente della clientela e le sue esigenze. E allora l'impegno è quello di lavorare sugli assortimenti con l'obiettivo di creare quella giusta miscela che unisce estetica, gusto, stratificazioni particolari e quella equilibrata masticabilità che chiude il cerchio della degustazione e dell'aspettativa. È anche per questo che partecipare alle competizioni significa dare un sguardo attento al mondo professionale per trovare spunti inediti e soluzioni vincenti sul nostro mercato, quello dei consumatori. © Riproduzione riservata

dai concorsi soluzioni vincenti laboratorio pasticceria

Dai concorsi le soluzioni vincenti per il laboratorio di pasticceria Sarà un 2024 ricco di eventi per la Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria che organizzerà diverse competizioni, momenti di agonismo il cui valore sta nella crescita e nel confronto professionale di Matteo Cutolo presidente Figgc 16 dicembre 2023 | 10:00 Dai concorsi le soluzioni vincenti per il laboratorio di pasticceria Sarà un 2024 ricco di eventi per la Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria che organizzerà diverse competizioni, momenti di agonismo il cui valore sta nella crescita e nel confronto professionale di Matteo Cutolo presidente Figgc 16 dicembre 2023 | 10:00 Il 2024 per la Federazione inizia con un appuntamento importantissimo sotto diversi punti di vista. Sarà a Carrara dal 3 al 6 marzo per la 44^a edizione di Tirreno Ct Ospitalità Italia, dove organizza il Campionato italiano di Pasticceria Gelateria Cioccolateria. Tre le categorie in cui cimentarsi: cioccolato, pastigliaggio e zucchero artistico. Dalle competizioni le soluzioni vincenti per il laboratorio di pasticceria Da sottolineare il fatto che questa manifestazione è aperta a tutti i professionisti del dolce maggiorenni e non solo agli associati alla Figgc. In più, i tre vincitori di categoria formeranno la Nazionale italiana Pasticceri che parteciperà alla finale del mondiale The World Trophy of Pastry Gelato Chocolate in calendario nel 2025 a Host Fiera Milano. Davvero una grande occasione da non perdere. A Tirreno Ct per le tre categorie i concorrenti dovranno realizzare una piece artistica con in aggiunta per il cioccolato due cioccolatini, per il pastigliaggio un dessert al piatto e per lo zucchero artistico una torta moderna. Elaborazioni che saranno degustate da una giuria. Sempre a Carrara la federazione organizzerà il Campionato italiano artisti decoratori. Anche in questo caso il vincitore rappresenterà la Nazionale, sempre a Host, nell'ambito della finale del Sugar Artist World Championship 2025. Si tratta di eventi di grande rilievo a cui è importante partecipare non solo sotto il profilo agonistico e della visibilità, vista la caratura delle iniziative, ma anche e soprattutto in quanto il confronto è crescita professionale e la competizione non è sinonimo di chiusura, ma di condivisione. Un palcoscenico che si rivela un momento di formazione continua dove l'arte dei colleghi/rivali può essere fonte di nuove idee da mettere in pratica quando si ritorna in laboratorio. E qui inizia un'altra sfida di peso. Dobbiamo stare al passo con i tempi per soddisfare la richiesta crescente della clientela e le sue esigenze. E allora l'impegno è quello di lavorare sugli assortimenti con l'obiettivo di creare quella giusta miscela che unisce estetica, gusto, stratificazioni particolari e quella equilibrata masticabilità che chiude il cerchio della degustazione e dell'aspettativa. È anche per questo che partecipare alle competizioni significa dare un sguardo attento al mondo professionale per trovare spunti inediti e soluzioni vincenti sul nostro mercato, quello dei consumatori. © Riproduzione riservata

Tirreno CT, torna per la 44^a edizione la fiera dedicata a ristorazione e ospitalità

Tirreno CT da appuntamento a tutti gli operatori di ristorazione e ospitalità dal 3 al 6 marzo nel complesso di Carrara Fiere per presentare tante attesissime novità. Torna anche l'evento Il Pentathlon della Cucina 12 dicembre 2023 | 09:30 Tirreno CT, torna per la 44^a edizione la fiera dedicata a ristorazione e ospitalità Tirreno CT da appuntamento a tutti gli operatori di ristorazione e ospitalità dal 3 al 6 marzo nel complesso di Carrara Fiere per presentare tante attesissime novità. Torna anche l'evento Il Pentathlon della Cucina 12 dicembre 2023 | 09:30 Si scaldano i motori per la 44^a edizione di Tirreno CT, in programma a Carrara Fiere dal 3 al 6 marzo 2024 e che anche per questo nuovo appuntamento dedica ampio spazio al mondo delle novità per la ristorazione e per l'ospitalità. Un appuntamento che nel panorama delle mostre italiane è riconosciuto come uno dei più importanti di incontro e confronto dell'ospitalità e anche l'evento 2024 sarà caratterizzato dalla presenza dei principali player del settore. A Carrara torna Tirreno CT, la fiera di ristorazione e ospitalità A rendere importante il salone apuano sono sicuramente i numeri. Nei padiglioni di Carrara Fiere sono attesi oltre 450 espositori in rappresentanza di più di 900 marchi commerciali. Fanno da corollario alla manifestazione le migliaia di operatori tra ristoratori, titolari di bar e strutture ricettive di vario genere che ogni anno affollano i padiglioni della fiera e che come ogni edizione ormai da oltre 40 anni, offre anche un ricco programma di contenuti di confronto e approfondimento. Tirreno CT, chef e commis in gara al "Pentathlon della Cucina" Dopo il successo avuto con la "prima" dello scorso anno, anche nel 2024 a caratterizzare Tirreno CT sarà Il Pentathlon della Cucina, gara tra chef e commis di cucina per la preparazione di piatti e ricette. In un evento espositivo come è quello di Carrara non possono non trovare spazio i grandi marchi del food&beverage italiano ed estero e non solo come vetrina di novità e prodotti di punta. Ma anche e soprattutto come momento di presentazione, degustazione, approfondimento. Si va 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 è dedicata al caffè e alle innovazioni del settore grandi impianti. E ci sono anche le attrezzature per la tavola, bar, gelateria e pasticceria fino all'arredo contract per interni ed esterni, compresi tappezzerie e arredo bagno. Ma oramai da qualche anno hanno preso sempre più piede anche gli operatori del settore wine and beverage che trovano in Tirreno CT un valido alleato e uno spazio professionale di rilievo. Tirreno Trade Via Dorsale 9, Scala 9/c, int. 29 - 54100 Massa (Ms) Tel 0585 791770 © Riproduzione riservata

tirreno ct torna per 44 edizione fiera dedicata a ristorazione ospitalità

Tirreno CT, torna per la 44ª edizione la fiera dedicata a ristorazione e ospitalità Tirreno CT da appuntamento a tutti gli operatori di ristorazione e ospitalità dal 3 al 6 marzo nel complesso di Carrara Fiere per presentare tante attesissime novità. Torna anche l'evento Il Pentathlon della Cucina 12 dicembre 2023 | 09:30 Tirreno CT, torna per la 44ª edizione la fiera dedicata a ristorazione e ospitalità Tirreno CT da appuntamento a tutti gli operatori di ristorazione e ospitalità dal 3 al 6 marzo nel complesso di Carrara Fiere per presentare tante attesissime novità. Torna anche l'evento Il Pentathlon della Cucina 12 dicembre 2023 | 09:30 Si scaldano i motori per la 44ª edizione di Tirreno CT, in programma a Carrara Fiere dal 3 al 6 marzo 2024 e che anche per questo nuovo appuntamento dedica ampio spazio al mondo delle novità per la ristorazione e per l'ospitalità. Un appuntamento che nel panorama delle mostre italiane è riconosciuto come uno dei più importanti di incontro e confronto dell'ospitalità e anche l'evento 2024 sarà caratterizzato dalla presenza dei principali player del settore. A Carrara torna Tirreno CT, la fiera di ristorazione e ospitalità A rendere importante il salone apuano sono sicuramente i numeri. Nei padiglioni di Carrara Fiere sono attesi oltre 450 espositori in rappresentanza di più di 900 marchi commerciali. Fanno da corollario alla manifestazione le migliaia di operatori tra ristoratori, titolari di bar e strutture ricettive di vario genere che ogni anno affollano i padiglioni della fiera e che come ogni edizione ormai da oltre 40 anni, offre anche un ricco programma di contenuti di confronto e approfondimento. Tirreno CT, chef e commis in gara al "Pentathlon della Cucina" Dopo il successo avuto con la "prima" dello scorso anno, anche nel 2024 a caratterizzare Tirreno CT sarà Il Pentathlon della Cucina, gara tra chef e commis di cucina per la preparazione di piatti e ricette. In un evento espositivo come è quello di Carrara non possono non trovare spazio i grandi marchi del food&beverage italiano ed estero e non solo come vetrina di novità e prodotti di punta. Ma anche e soprattutto come momento di presentazione, degustazione, approfondimento. Si va 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 è dedicata al caffè e alle innovazioni del settore grandi impianti. E ci sono anche le attrezzature per la tavola, bar, gelateria e pasticceria fino all'arredo contract per interni ed esterni, compresi tappezzerie e arredo bagno. Ma oramai da qualche anno hanno preso sempre più piede anche gli operatori del settore wine and beverage che trovano in Tirreno CT un valido alleato e uno spazio professionale di rilievo.

Tirreno Trade Via Dorsale 9, Scala 9/c, int. 29 - 54100 Massa (Ms) Tel 0585 791770 © Riproduzione riservata

Tirreno C.T. rassegna gennaio 2024

31/01/2024 Food Affairs Oleificio Zucchi protagonista nel canale del Fuori Casa	1
31/01/2024 Comunicaffè La Fiera Tirreno C.T. fa il suo ritorno tra novità di settore e sfide dal 3 al 6 marzo	2
30/01/2024 Lulop Oleificio Zucchi continua a investire nelle fiere di settore rafforzando la sua presenza nel canale Out of Home	5
30/01/2024 Horecanews Oleificio Zucchi continua a investire nelle fiere di settore rafforzando la sua presenza nel canale Out of Home	7
30/01/2024 Mark Up.it Oleificio Zucchi protagonista anche nel mondo del fuori casa	9
26/01/2024 Ristonews.com Si scaldano i motori per 44esima edizione di Tirreno C.T.	10
25/01/2024 Food Service.it Di Marco: in programma fiere di settore in tutto il mondo, per sfornare "pinse & pinserie"	12
25/01/2024 La Madia Tirreno C.T torna con le novità del settore (Dal 3 al 6 marzo a Carrara Fiere)	14
25/01/2024 Horecanews Greenology® di Bonduelle Food Service protagonista delle principali fiere di settore	15
19/01/2024 Corriere Ortofrutticolo.it BONDUELLE FOOD SERVICE PROTAGONISTA IN 4 FIERE IN DUE MESI	18
19/01/2024 Ristoranti.com Greenology: l'arte della cucina a base vegetale va in fiera	20
19/01/2024 Ristoranti.com Greenology: l'arte della cucina a base vegetale va in fiera	22
15/01/2024 News Food.com RATIONAL a razzo verso un grande 2024 - Rassegna stampa 2023	24
13/01/2024 La Nazione.it (ed. Massa Carrara) Torna la Tirreno Ct, la più grande vetrina sulla ristorazione	27
13/01/2024 Italia a Tavola tirreno ct torna per 44 edizione fiera dedicata a ristorazione ospitalita	28
13/01/2024 Il Tirreno (ed. Lucca, Pistoia-Montecatini, Massa-Carrara) pag. 11	30
13/01/2024 Il Tirreno (ed. Lucca, Pistoia-Montecatini, Massa-Carrara) pag. 49	31
13/01/2024 La Nazione (ed. Massa Carrara) pag. 43	32
12/01/2024 Lulop Tirreno C.T. si prepara all'apertura e torna dal 3 al 6 marzo con le novità del settore, sfide dei cuochi, formazione e concorsi internazionali di pasticceria	33
12/01/2024 Beverfood.com Tirreno C.T. torna con novità del settore, sfide dei cuochi, formazione e concorsi internazionali	34
12/01/2024 La Madia Tirreno C.T torna con le novità del settore (Dal 3 al 6 marzo a Carrara Fiere)	36
12/01/2024 Italia a Tavola Tirreno Ct, per la 44ª edizione nuovi eventi e sempre più espositori presenti	37
12/01/2024 Italia a Tavola tirreno ct per 44 edizione nuovi eventi sempre piu espositori presenti	38

12/01/2024 Enoagricola Tirreno C.T. si prepara all'apertura e torna con le novità del settore, sfide dei cuochi, formazione e concorsi internazionali di pasticceria	39
09/01/2024 La Nazione (ed. Massa Carrara) pag. 68	41
07/01/2024 Il Tirreno (ed. Lucca, Pistoia-Montecatini, Massa-Carrara) pag. 40	42
06/01/2024 La Nazione.it (ed. Massa Carrara) Imm, un anno di eventi. Cugini di campagna, . Tirreno Ct e Oriente. Ad agosto la Bierfest	43
06/01/2024 La Nazione (ed. Massa Carrara) pag. 48	44
05/01/2024 La Gazzetta della Spezia e Provincia Il 2024 di Imm-CarraraFiere	45
05/01/2024 La Voce Apuana La grande atletica nei padiglioni di Imm: dal 6 gennaio al 4 febbraio torna 'Carrara Indoor'	46
05/01/2024 Il Tirreno (ed. Lucca, Pistoia-Montecatini, Massa-Carrara) pag. 43	47
04/01/2024 La Voce Apuana Da Tirreno CT alla Festa della Birra: ecco il calendario degli eventi 2024 di Carrarafiere	48
01/01/2024 Italia a Tavola pag. 16	49

Oleificio Zucchi protagonista nel canale del Fuori Casa

Publicato Oleificio Zucchi continua a essere protagonista nel canale del Fuori Casa con la sua partecipazione alle fiere nazionali più longeve e storiche del settore, da Hospitality (Riva del Garda) a Beer&Food Attraction (Rimini) fino a Tirreno C.T. (Marina di Carrara). La scelta di investire nelle fiere di settore rientra nella strategia aziendale di approccio al canale, con l'obiettivo di porre particolare attenzione alla ristorazione della Penisola, raggiungendo distributori e ristoratori in maniera diretta e concreta. Nei tre appuntamenti, la storica azienda cremonese accoglierà i suoi visitatori in uno stand incentrato sul Fritturista, un prodotto innovativo, studiato dagli esperti di Oleificio Zucchi per rispondere alle esigenze del canale Ho.Re.Ca., in grado di aumentare l'utilizzo nei cicli di frittura, dimezzare gli odori nel locale e ridurre la formazione di sostanze legate alla degradazione dell'olio. Il focus sarà sull'importanza e conoscenza dell'olio di semi della gamma Zucchi come ingrediente fondamentale per l'ideazione e creazione di piatti da portata e sulla capacità di proporre il fritto come carta vincente per il menù di un locale. Lo stand sarà inoltre il palcoscenico di diversi show cooking con chef e pizzaioli dei partner con i quali Oleificio Zucchi ha siglato importanti accordi di collaborazione. Tra questi 50 TOP PIZZA, la guida alle pizzerie d'Italia e del mondo, progetto internazionale creato per la valorizzazione della pizza e della cucina italiana. Nello spazio dedicato a Zucchi verranno proposti piatti incentrati sul mondo della frittura di qualità, guidando gli ospiti in un percorso culinario e creando momenti di approfondimento su una delle materie prime più utilizzate e trasversali delle cucine di pizzaioli e chef: l'olio. Si parte con Hospitality - Il Salone dell'Accoglienza, fiera internazionale B2B per i professionisti del mondo Ho.re.ca. Dal 5 all'8 febbraio a Riva del Garda, l'azienda cremonese partecipa a una delle manifestazioni nazionali più importanti del Fuori Casa, Hospitality - Il Salone dell'Accoglienza, un hub dove gli operatori di ospitalità e ristorazione entrano in contatto con fornitori e partner per scoprire le novità del canale. Presso il Pad C1 stand D07, tra i protagonisti della fiera insieme a Oleificio Zucchi, anche la Federazione Italiana Cuochi con lo Chef Alessandro Laudadio e i pizzaioli Antonio Pappalardo (La Cascina dei Sapori - Brescia) e Luca Brancati (Cuore - Thiene) che martedì 6 febbraio guideranno gli ospiti alla scoperta della cucina contemporanea e della frittura di qualità. Advertisement. Scroll to continue reading. Beer&Food Attraction - Rimini dal 18 al 20 febbraio Oleificio Zucchi torna a Beer&Food Attraction - Rimini Expo Centre, l'evento che riunisce in un solo appuntamento la più completa offerta nazionale e internazionale di birre, bevande, food e tendenze per il settore Out Of Home. Un'occasione unica per chi vuole aggiornarsi su nuove modalità e stili di consumo e cogliere le opportunità che i cambiamenti attuali propongono. Oleificio Zucchi si troverà nello stand di Burger Battle Italia (Hall A5-C5 stand 5), il contest culinario per decretare il miglior Hamburger Gourmet italiano, con un corner dedicato al Fritturista. Proprio il Beer&Food Attraction sarà la location della finalissima del 20 febbraio, che vedrà sfidarsi a colpi di burger i concorrenti delle varie tappe nazionali. Tirreno T.C. - Marina di Carrara dal 3 al 6 marzo Tirreno C.T., a Marina di Carrara, continua a essere una manifestazione protagonista nel canale del Fuori Casa, con oltre 50.000 visitatori, 430 aziende in rappresentanza di oltre 900 marchi commerciali: è un punto di riferimento per il settore dell'ospitalità dell'intero centro Italia. La storica azienda cremonese accoglierà i suoi visitatori al Pad B corsia 18 dove potranno incontrare chef e pizzaioli che proporranno i propri piatti dalla forte connotazione territoriale: Pierluigi e Gennaro Police di "Lo Scugnizzo" (Arezzo); Mario Cipriano di "Il Vecchio e il Mare" (Firenze); Manuel Maiorano di "La Fenice Pizzeria Contemporanea" (Pistoia). "Le fiere Ho.Re.Ca. rappresentano un'opportunità unica di dialogo con i nostri attuali e futuri clienti, dove presentiamo prodotti di qualità elevata, appositamente concepiti per soddisfare ogni singola esigenza del canale. La nostra partecipazione riflette l'impegno per l'innovazione e la nostra filosofia aziendale incentrata sulla cultura dell'olio lungo tutta la filiera." Dichiara Giorgio Belfiore, Direttore Commerciale Italia di Oleificio Zucchi. Advertisement. Scroll to continue reading.

La Fiera Tirreno C.T. fa il suo ritorno tra novità di settore e sfide dal 3 al 6 marzo

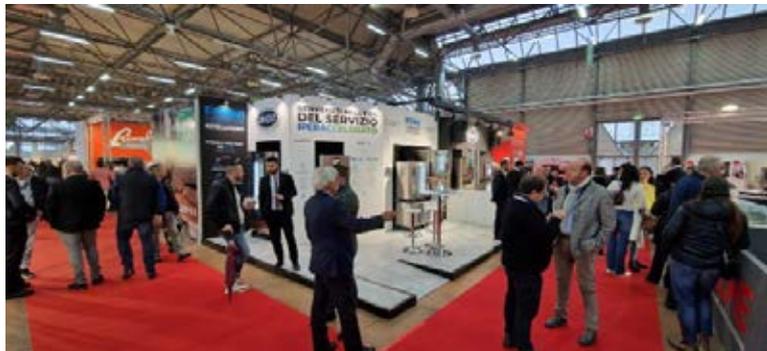
Nei padiglioni di Carrara Fiere sono attesi oltre 450 espositori in rappresentanza di più di 900 marchi commerciali. Fanno da corollario alla manifestazione le migliaia di operatori tra ristoratori, titolari di bar e strutture ricettive di vario genere che ogni anno affollano i padiglioni della fiera e che come ogni edizione ormai da oltre 40 anni, offre anche un ricco programma di contenuti di confronto e approfondimento.

31 Gennaio 2024 La Fiera Tirreno C.T. (immagine concessa) MASSA CARRARA - Calendario sempre più ricco, eventi decisi, espositori in aumento. Procede a grandi passi l'organizzazione della 44° edizione di Tirreno C.T., la manifestazione in programma a Carrarafiere dal 3 al 6 marzo e che anche per questo nuovo appuntamento dedica ampio spazio al mondo delle novità per la ristorazione e per l'ospitalità. Tirreno C.T., da qualche anno insieme all'altro segmento di punta, Balnearia, è un appuntamento che nel panorama delle mostre italiane è riconosciuto come uno dei più importanti di incontro e confronto dell'ospitalità. E anche l'evento 2024 sarà caratterizzato dalla presenza dei principali player del settore. A rendere importante il salone apuano sono sicuramente i numeri. Nei padiglioni di Carrara Fiere sono attesi oltre 450 espositori in rappresentanza di più di 900 marchi commerciali. Fanno da corollario alla manifestazione le migliaia di operatori tra ristoratori, titolari di bar e strutture ricettive di vario genere che ogni anno affollano i padiglioni della fiera e che come ogni edizione ormai da oltre 40 anni, offre anche un ricco programma di contenuti di confronto e approfondimento.

Le sfide tra cuochi: pentathlon e triathlon e poi pasticceria e formazione. Sono due le gare nelle quali si cimenteranno i cuochi di tutto il mondo. Cinque le prove per capire chi è il miglior cuoco d'Italia, in quello che è un pentathlon vero e proprio tra pentole e fornelli per chi cucina tutti i giorni e tutti i giorni si mette in discussione con il proprio lavoro, quello di cuoco. In anteprima assoluta in Italia la scorsa edizione, il pentathlon della cucina nasce per valorizzare le capacità professionali dei cuochi e dei commis di cucina nel lavoro di tutti i giorni. Ma che al tempo stesso vuole fare anche formazione tanto che fornisce in anticipo tutte le informazioni e il materiale necessario per allenarsi. Il pentathlon della cucina (immagine concessa) Ideato da Fabio Tacchella, Giorgio Nardelli e dal patron della fiera, Paolo Caldana, il pentathlon prevede cinque prove tra cui l'ultima nella quale gli sfidanti dovranno fare le spese e acquistare almeno 5 ingredienti presso un droghiere messo a disposizione dall'organizzazione. Ogni ingrediente avrà un valore e il concorrente dovrà realizzare 3 piatti per la giuria tecnica. Verrà valutato il tempo di realizzazione, la cura dell'impiattamento, il gusto e la pulizia della postazione. Per quanto riguarda il triathlon, invece, è una gara che nasce su idea del maestro siciliano Domenico Privitera per valorizzare le capacità professionali dei cuochi nel lavoro di tutti i giorni utilizzando la tecnica della cottura con il forno a microonde che deve prevalere nella preparazione della pietanza senza tradire la tradizione del gusto. Sarà di nuovo presente in fiera anche la Scuola Tessieri con tante iniziative portate avanti dai più famosi professionisti del settore. La scuola per aspiranti cuochi avrà uno spazio dedicato animato da tanti momenti dimostrativi. Ampio spazio poi al mondo della pasticceria con la presenza sempre più forte della Federazione italiana pasticceri (FIP) che anche quest'anno porterà i principali concorsi internazionali. Tirreno C.T. e Balnearia La manifestazione di Carrara è indubbiamente un evento dove non possono non trovare spazio i grandi marchi del food&beverage italiano ed estero e non solo come vetrina di novità e prodotti di punta. Ma anche e soprattutto come momento di presentazione, degustazione, approfondimento. Si va 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 è dedicata al caffè e alle innovazioni del settore grandi impianti. E ci sono anche le attrezzature per la tavola, bar, gelateria e pasticceria fino all'arredo contract per interni ed esterni, compresi tappezzerie e arredo bagno. Spazio a anche a birre, specialmente le artigianali, ai vini che trovano sempre maggiore consenso tanto che oramai da qualche anno hanno preso sempre più piede anche gli operatori del settore wine and beverage che trovano in Tirreno C.T. un valido alleato e uno spazio professionale di rilievo. La fiera Ormai da oltre 40 anni è un punto di riferimento per gli operatori dell'accoglienza. Giunta alla 44esima edizione, Tirreno C.T., ormai in coppia fissa con Balnearia, mette in mostra il meglio del settore della ristorazione, dell'ospitalità in generale e, da ormai diverse edizioni, anche degli stabilimenti balneari. Incontri B2B per il Centro Italia: ecco il cuore di Tirreno C.T. La manifestazione ha il suo vero cuore nell'incontro qualificato fra domanda e offerta, un importante scambio business-to-business tra gli operatori del Centro e Nord Italia. Grazie anche a questo, Tirreno C.T. in questi anni è diventata un vero e proprio punto di riferimento con una continua crescita di consensi, sia in termini di offerta commerciale, sia in termini di pubblico con 62mila presenze di media nelle ultime edizioni. Balnearia, il meglio per l'ospitalità in spiaggia Prosegue il legame con Balnearia, il salone professionale dell'outdoor design, benessere ed attrezzature balneari che fanno di Tirreno CT un unico grande evento di riferimento per il segmento dell'accoglienza, dalla ristorazione al wellness, dallo street food all'hotellerie per arrivare all'ospitalità in spiaggia. Giunta alla 23esima edizione, Balnearia, vede nei propri spazi rappresentato il meglio dei settori merceologici, oltre ad essere da sempre anche un importante momento di incontro per tutti gli operatori. Grazie al coinvolgimento delle associazioni e delle

La Fiera Tirreno C.T. fa il suo ritorno tra novità di settore e sfide dal 3 al 6 marzo

organizzazioni sindacali di categoria, ci saranno anche in questa edizione numerose opportunità di informazione e confronto sulle più sentite tematiche del settore. Tirreno C.T. e Balnearia sono organizzate da TirrenoTrade Srl con la collaborazione di enti regionali, provinciali e associazioni di categoria. Per informazioni sulla fiera e per poter partecipare come espositori o visitatori basta cliccare qui.



La Fiera Tirreno C.T. fa il suo ritorno tra novità di settore e sfide dal 3 al 6 marzo



a cura di AlMaPress

Oleificio Zucchi continua a investire nelle fiere di settore rafforzando la sua presenza nel canale Out of Home

La storica azienda cremonese presenta durante le fiere la sua vasta gamma di prodotti dedicati al mercato del Fuori Casa. Oleificio Zucchi continua a essere protagonista nel canale del Fuori Casa con la sua partecipazione alle fiere nazionali più longeve e storiche del settore, da Hospitality (Riva del Garda) a Beer&Food Attraction (Rimini) fino a Tirreno C.T. (Marina di Carrara). La scelta di investire nelle fiere di settore rientra nella strategia aziendale di approccio al canale, con l'obiettivo di porre particolare attenzione alla ristorazione della Penisola, raggiungendo distributori e ristoratori in maniera diretta e concreta. Nei tre appuntamenti, la storica azienda cremonese accoglierà i suoi visitatori in uno stand incentrato sul Fritturista, un prodotto innovativo, studiato dagli esperti di Oleificio Zucchi per rispondere alle esigenze del canale Ho.Re.Ca., in grado di aumentare l'utilizzo nei cicli di frittura, dimezzare gli odori nel locale e ridurre la formazione di sostanze legate alla degradazione dell'olio. Il focus sarà sull'importanza e conoscenza dell'olio di semi della gamma Zucchi come ingrediente fondamentale per l'ideazione e creazione di piatti da portata e sulla capacità di proporre il fritto come carta vincente per il menù di un locale. Lo stand sarà inoltre il palcoscenico di diversi show cooking con chef e pizzaioli dei partner con i quali Oleificio Zucchi ha siglato importanti accordi di collaborazione. Tra questi 50 TOP PIZZA, la guida alle pizzerie d'Italia e del mondo, progetto internazionale creato per la valorizzazione della pizza e della cucina italiana. Nello spazio dedicato a Zucchi verranno proposti piatti incentrati sul mondo della frittura di qualità, guidando gli ospiti in un percorso culinario e creando momenti di approfondimento su una delle materie prime più utilizzate e trasversali delle cucine di pizzaioli e chef: l'olio. Si parte con Hospitality - Il Salone dell'Accoglienza, fiera internazionale B2B per i professionisti del mondo Ho.re.ca. Dal 5 all'8 febbraio a Riva del Garda, l'azienda cremonese partecipa a una delle manifestazioni nazionali più importanti del Fuori Casa, Hospitality - Il Salone dell'Accoglienza, un hub dove gli operatori di ospitalità e ristorazione entrano in contatto con fornitori e partner per scoprire le novità del canale. Presso il Pad C1 stand D07, tra i protagonisti della fiera insieme a Oleificio Zucchi, anche la Federazione Italiana Cuochi con lo Chef Alessandro Laudadio e i pizzaioli Antonio Pappalardo (La Cascina dei Sapori - Brescia) e Luca Brancati (Cuore - Thiene) che martedì 6 febbraio guideranno gli ospiti alla scoperta della cucina contemporanea e della frittura di qualità. Beer&Food Attraction - Rimini dal 18 al 20 febbraio Oleificio Zucchi torna a Beer&Food Attraction - Rimini Expo Centre, l'evento che riunisce in un solo appuntamento la più completa offerta nazionale e internazionale di birre, bevande, food e tendenze per il settore Out Of Home. Un'occasione unica per chi vuole aggiornarsi su nuove modalità e stili di consumo e cogliere le opportunità che i cambiamenti attuali propongono. Oleificio Zucchi si troverà nello stand di Burger Battle Italia (Hall A5-C5 stand 5), il contest culinario per decretare il miglior Hamburger Gourmet italiano, con un corner dedicato al Fritturista. Proprio il Beer&Food Attraction sarà la location della finalissima del 20 febbraio, che vedrà sfidarsi a colpi di burger i concorrenti delle varie tappe nazionali. Tirreno T.C. - Marina di Carrara dal 3 al 6 marzo Tirreno C.T., a Marina di Carrara, continua a essere una manifestazione protagonista nel canale del Fuori Casa, con oltre 50.000 visitatori, 430 aziende in rappresentanza di oltre 900 marchi commerciali: è un punto di riferimento per il settore dell'ospitalità dell'intero centro Italia. La storica azienda cremonese accoglierà i suoi visitatori al Pad B corsia 18 dove potranno incontrare chef e pizzaioli che proporranno i propri piatti dalla forte connotazione territoriale: Pierluigi e Gennaro Police di 'Lo Scugnizzo' (Arezzo); Mario Cipriano di 'Il Vecchio e il Mare' (Firenze); Manuel Maiorano di 'La Fenice Pizzeria Contemporanea' (Pistoia). 'Le fiere Ho.Re.Ca. rappresentano un'opportunità unica di dialogo con i nostri attuali e futuri clienti, dove presentiamo prodotti di qualità elevata, appositamente concepiti per soddisfare ogni singola esigenza del canale. La nostra partecipazione riflette l'impegno per l'innovazione e la nostra filosofia aziendale incentrata sulla cultura dell'olio lungo tutta la filiera.' Dichiarò Giorgio Belfiore, Direttore Commerciale Italia di Oleificio Zucchi. Oleificio Zucchi - La gamma per il canale Horeca Oleificio Zucchi, all'interno del proprio portfolio marchi, offre una gamma completa di prodotti dedicata al mondo dell'Ho.Re.Ca., modulata in base alle diversificate esigenze presenti in questo canale. La gamma di oli extra vergine d'oliva per il canale Ho.Re.Ca. è composta dai blend 100% italiano, comunitario e biologico, a cui si uniscono, per determinate preparazioni, gli oli di oliva e oli di sansa. Per la tavola sono disponibili i formati 250 ml, 500 ml e 750 ml, dotati del tappo anti-rabbocco come previsto dalla normativa vigente, e le bustine monodose, queste ultime ideali per garantire sicurezza, igienicità e comodità alla ristorazione. Si aggiungono poi i formati più grandi, come il formato da 1 litro e i pratici formati da 3 e 5 litri in pet e le latte da 3 e 5 litri: hanno una pratica impugnatura che le rende maneggevoli, facilmente trasportabili e sollevabili e le contenute dimensioni salvano spazio prezioso in cucina. Per quanto riguarda i gli oli da seme, l'offerta comprende olio di semi di girasole, arachide, mais, soia, semi vari, girasole altoleico e olio per friggere nei formati 5l, 10l, 20l, 25l. Fa parte dell'assortimento anche la gamma di Oli Aromatizzati Zucchi, oli da condimento a base di olio extra vergine d'oliva aromatizzati con erbe, aromi e profumi dal gusto tipicamente mediterraneo realizzati per esaltare la versatilità dell'olio di oliva come condimento, capaci di

Oleificio Zucchi continua a investire nelle fiere di settore rafforzando la sua presenza nel canale Out of Home

completare i piatti più raffinati e creativi con un semplice gesto. Proposti nel pratico formato da 250 ml in bottiglia di vetro dotata di tappo salvagocce, spaziano tra varie aromatizzazioni come Peperoncino, Tartufo, Limone, Aglio, Pesto, Basilico e Cipolla & Scalogno. A completamento dell'offerta, si propone una linea di aceti che comprende balsamico di Modena IGP, aceto di vino bianco, di vino rosso e di mele. Le bustine monodose, nel comodo espositore da 100 pezzi, portano in tavola l'olio Extra Vergine di Oliva, l'Aceto di vino bianco, l'Aceto balsamico di Modena IGP e l'olio extra vergine di oliva aromatizzato al Peperoncino.

Oleificio Zucchi continua a investire nelle fiere di settore rafforzando la sua presenza nel canale Out of Home

Oleificio Zucchi pronta a presidiare il canale del fuori casa alle prossime fiere di settore: Hospitality, Beer&Food Attraction e Tirreno CT Aziende Redazione 2 30 Gen 2024 - 13:45 Oleificio Zucchi continua a essere protagonista nel canale del Fuori Casa con la sua partecipazione alle fiere nazionali più longeve e storiche del settore, da Hospitality (Riva del Garda) a Beer&Food Attraction (Rimini) fino a Tirreno CT (Marina di Carrara). La scelta di investire nelle fiere di settore rientra nella strategia aziendale di approccio al canale, con l'obiettivo di porre particolare attenzione alla ristorazione della Penisola, raggiungendo distributori e ristoratori in maniera diretta e concreta. Nei tre appuntamenti, la storica azienda cremonese accoglierà i suoi visitatori in uno stand incentrato sul Fritturista, un prodotto innovativo, studiato dagli esperti di Oleificio Zucchi per rispondere alle esigenze del canale Horeca, in grado di aumentare l'utilizzo nei cicli di frittura, dimezzare gli odori nel locale e ridurre la formazione di sostanze legate alla degradazione dell'olio. Il focus sarà sull'importanza e conoscenza dell'olio di semi della gamma Zucchi come ingrediente fondamentale per l'ideazione e creazione di piatti da portata e sulla capacità di proporre il fritto come carta vincente per il menù di un locale. Lo stand sarà inoltre il palcoscenico di diversi show cooking con chef e pizzaioli dei partner con i quali Oleificio Zucchi ha siglato importanti accordi di collaborazione. Tra questi 50 TOP PIZZA, la guida alle pizzerie d'Italia e del mondo, progetto internazionale creato per la valorizzazione della pizza e della cucina italiana. Nello spazio dedicato a Zucchi verranno proposti piatti incentrati sul mondo della frittura di qualità, guidando gli ospiti in un percorso culinario e creando momenti di approfondimento su una delle materie prime più utilizzate e trasversali delle cucine di pizzaioli e chef: l'olio. Hospitality - Il Salone dell'Accoglienza, fiera internazionale B2B per i professionisti del mondo Horeca Dal 5 all'8 febbraio a Riva del Garda, l'azienda cremonese partecipa a una delle manifestazioni nazionali più importanti del Fuori Casa, Hospitality - Il Salone dell'Accoglienza, un hub dove gli operatori di ospitalità e ristorazione entrano in contatto con fornitori e partner per scoprire le novità del canale. Presso il Pad C1 stand D07, tra i protagonisti della fiera insieme a Oleificio Zucchi, anche la Federazione Italiana Cuochi con lo Chef Alessandro Laudadio e i pizzaioli Antonio Pappalardo (La Cascina dei Sapori - Brescia) e Luca Brancati (Cuore - Thiene) che martedì 6 febbraio guideranno gli ospiti alla scoperta della cucina contemporanea e della frittura di qualità. Beer&Food Attraction - Rimini dal 18 al 20 febbraio Oleificio Zucchi torna a Beer&Food Attraction - Rimini Expo Centre, l'evento che riunisce in un solo appuntamento la più completa offerta nazionale e internazionale di birre, bevande, food e tendenze per il settore Out Of Home. Un'occasione unica per chi vuole aggiornarsi su nuove modalità e stili di consumo e cogliere le opportunità che i cambiamenti attuali propongono. Oleificio Zucchi si troverà nello stand di Burger Battle Italia (Hall A5-C5 stand 5), il contest culinario per decretare il miglior Hamburger Gourmet italiano, con un corner dedicato al Fritturista. Proprio il Beer&Food Attraction sarà la location della finalissima del 20 febbraio, che vedrà sfidarsi a colpi di burger i concorrenti delle varie tappe nazionali. Tirreno CT - Marina di Carrara dal 3 al 6 marzo Tirreno CT, a Marina di Carrara, continua a essere una manifestazione protagonista nel canale del Fuori Casa, con oltre 50.000 visitatori, 430 aziende in rappresentanza di oltre 900 marchi commerciali: è un punto di riferimento per il settore dell'ospitalità dell'intero centro Italia. La storica azienda cremonese accoglierà i suoi visitatori al Pad B corsia 18 dove potranno incontrare chef e pizzaioli che proporranno i propri piatti dalla forte connotazione territoriale: Pierluigi e Gennaro Police di "Lo Scugnizzo" (Arezzo); Mario Cipriano di "Il Vecchio e il Mare" (Firenze); Manuel Maiorano di "La Fenice Pizzeria Contemporanea" (Pistoia). "Le fiere Horeca rappresentano un'opportunità unica di dialogo con i nostri attuali e futuri clienti, dove presentiamo prodotti di qualità elevata, appositamente concepiti per soddisfare ogni singola esigenza del canale. La nostra partecipazione riflette l'impegno per l'innovazione e la nostra filosofia aziendale incentrata sulla cultura dell'olio lungo tutta la filiera." Dichiara Giorgio Belfiore, Direttore Commerciale Italia di Oleificio Zucchi. Oleificio Zucchi, all'interno del proprio portfolio marchi, offre una gamma completa di prodotti dedicata al mondo dell'Horeca, modulata in base alle diversificate esigenze presenti in questo canale. La gamma di oli extra vergine d'oliva per il canale Horeca è composta dai blend 100% italiano, comunitario e biologico, a cui si uniscono, per determinate preparazioni, gli oli di oliva e oli di sansa. Per la tavola sono disponibili i formati 250 ml, 500 ml e 750 ml, dotati del tappo anti-rabbocco come previsto dalla normativa vigente, e le bustine monodose, queste ultime ideali per garantire sicurezza, igienicità e comodità alla ristorazione. Si aggiungono poi i formati più grandi, come il formato da 1 litro e i pratici formati da 3 e 5 litri in pet e le latte da 3 e 5 litri: hanno una pratica impugnatura che le rende maneggevoli, facilmente trasportabili e sollevabili e le contenute dimensioni salvano spazio prezioso in cucina. Per quanto riguarda i gli oli da seme, l'offerta comprende olio di semi di girasole, arachide, mais, soia, semi vari, girasole altoleico e olio per friggere nei formati 5l, 10l, 20l, 25l. Fa parte dell'assortimento anche la gamma di Oli Aromatizzati Zucchi, oli da condimento a base di olio extra vergine d'oliva aromatizzati con erbe, aromi e profumi dal gusto tipicamente mediterraneo realizzati per esaltare la versatilità dell'olio di oliva come condimento, capaci di completare i piatti più raffinati e creativi con un

a cura di AlMaPress

Oleificio Zucchi continua a investire nelle fiere di settore rafforzando la sua presenza nel canale Out of Home

semplice gesto. Proposti nel pratico formato da 250 ml in bottiglia di vetro dotata di tappo salvagocce, spaziano tra varie aromatizzazioni come Peperoncino, Tartufo, Limone, Aglio, Pesto, Basilico e Cipolla & Scalogno. A completamento dell'offerta, si propone una linea di aceti che comprende balsamico di Modena IGP, aceto di vino bianco, di vino rosso e di mele. Le bustine monodose, nel comodo espositore da 100 pezzi, portano in tavola l'olio Extra Vergine di Oliva, l'Aceto di vino bianco, l'Aceto balsamico di Modena IGP e l'olio extra vergine di oliva aromatizzato al Peperoncino. Horecanews.it informa ogni giorno i propri lettori su notizie, indagini e ricerche legate alla ristorazione, piatti tipici, ingredienti, ricette, consigli e iniziative degli chef e barman, eventi Horeca e Foodservice, con il coinvolgimento e la collaborazione delle aziende e dei protagonisti che fanno parte dei settori pasticceria, gelateria, pizzeria, caffè, ospitalità, food e beverage, mixology e cocktail, food delivery, offerte di lavoro, marketing, premi e riconoscimenti, distribuzione Horeca, Catering, retail e tanto altro!



HOSPITALITY
IL SALONE DELL'ACCogliENZA
PAD C1 - STAND D07

BEER & FOOD
ATTRACTION
HALL A5 - C5 STAND 5

firrenoct
PAD B CORSA 18



a cura di AlMaPress

Oleificio Zucchi protagonista anche nel mondo del fuori casa

Roberto Pacifico 30 Gennaio 2024 Oleificio Zucchi conferma l'impegno nel fuori casa con la partecipazione a tre fiere storiche del settore: Hospitality, Beer&Food Attraction e Tirreno C.T. Oleificio Zucchi conferma il suo impegno nel canale fuori casa con la partecipazione alle fiere nazionali storiche del settore, da Hospitality (Riva del Garda) a Beer&Food Attraction (Rimini) fino a Tirreno C.T. (Marina di Carrara). La scelta di investire nelle fiere di settore rientra nella strategia di approccio al canale mirata alla ristorazione della Penisola per raggiungere distributori e ristoratori in maniera diretta e concreta. Nei tre appuntamenti, la storica azienda cremonese accoglie i visitatori in uno stand incentrato sul Fritturista, un prodotto studiato dagli esperti di Oleificio Zucchi per rispondere alle esigenze del canale Horeca, in grado di aumentare l'utilizzo nei cicli di frittura, dimezzare gli odori nel locale e ridurre la formazione di sostanze legate alla degradazione dell'olio. Il focus è la conoscenza dell'olio di semi della gamma Zucchi come ingrediente fondamentale per creare piatti da portata e sulla capacità di proporre il fritto come carta vincente per il menù di un locale. Lo stand sarà anche un palcoscenico per diverse esibizioni di cottura (show cooking) con chef e pizzaioli dei partner con i quali Oleificio Zucchi ha siglato accordi di collaborazione. Tra questi 50 Top Pizza, la guida alle pizzerie d'Italia e del mondo, progetto internazionale creato per valorizzare la pizza e la cucina italiana. Nello spazio dedicato a Zucchi verranno proposti piatti incentrati sul mondo della frittura di qualità, guidando gli ospiti in un percorso culinario e creando momenti di approfondimento su una delle materie prime più utilizzate dalle cucine di pizzaioli e chef: l'olio. Hospitality, fiera internazionale B2B per i professionisti del mondo Horeca A Riva del Garda (5-8 febbraio) l'azienda cremonese partecipa a una delle manifestazioni nazionali più importanti del fuori casa, Hospitality - Il Salone dell'Accoglienza, durante la quale gli operatori di ospitalità e ristorazione entrano in contatto con fornitori e partner per scoprire le novità del canale. Al Pad C1 stand D07, tra i protagonisti della fiera insieme a Oleificio Zucchi, anche la Federazione italiana cuochi con lo chef Alessandro Laudadio e i pizzaioli Antonio Pappalardo (La Cascina dei Sapori, Brescia) e Luca Brancati (Cuore, Thiene). Beer&Food Attraction Oleificio Zucchi torna a Beer&Food Attraction (Rimini Expo Centre, 18-20 febbraio), la fiera che riunisce in un solo appuntamento un'esauritiva offerta nazionale e internazionale di birre, bevande, food e tendenze per il settore fuori casa. Oleificio Zucchi si troverà nello stand di Burger Battle Italia (Hall A5-C5 stand 5), la competizione culinaria per decretare il miglior Hamburger Gourmet italiano, con un corner dedicato al Fritturista. Il Beer&Food Attraction ospiterà la finalissima del 20 febbraio, che vedrà sfidarsi i concorrenti delle varie tappe nazionali. Tirreno T.C. Marina di Carrara Tirreno C.T., a Marina di Carrara, dal 3 al 6 marzo, continua ad essere una manifestazione protagonista nel canale del fuori casa, con oltre 50.000 visitatori, 430 aziende in rappresentanza di oltre 900 marchi commerciali: è un punto di riferimento per il settore dell'ospitalità dell'intero centro Italia. Oleificio Zucchi accoglierà i visitatori al Pad B corsia 18 dove potranno incontrare chef e pizzaioli che proporranno i propri piatti dalla forte connotazione territoriale: Pierluigi e Gennaro Police di Lo Scugnizzo (Arezzo); Mario Cipriano (Il Vecchio e il Mare, Firenze); Manuel Maiorano (La Fenice Pizzeria Contemporanea, Pistoia). 'Le fiere Horeca rappresentano un'opportunità unica di dialogo con i nostri attuali e futuri clienti, dove presentiamo prodotti di qualità elevata, appositamente concepiti per soddisfare ogni singola esigenza del canale -commenta Giorgio Belfiore, direttore commerciale Italia di Oleificio Zucchi-. La nostra partecipazione riflette l'impegno per l'innovazione e la nostra filosofia aziendale incentrata sulla cultura dell'olio lungo tutta la filiera'.

Si scaldano i motori per 44esima edizione di Tirreno C.T.

Anche per questo nuovo appuntamento dedica ampio spazio al mondo delle novità per la ristorazione e per l'ospitalità. Tirreno C.T. nel 2023 ha ottenuto il riconoscimento di fiera internazionale rilasciato da ISF, l'Istituto di certificazione dei dati statistici fieristici, ente certificatore accreditato, entrando a tutti gli effetti a far parte del panorama mondiale delle fiere di settore. Un appuntamento che nel panorama delle mostre italiane è riconosciuto come uno dei più importanti di incontro e confronto dell'ospitalità e anche l'evento 2024 sarà caratterizzato dalla presenza dei principali player del settore. A rendere importante il salone apuano sono sicuramente i numeri. Nei padiglioni di Carrara Fiere sono attesi oltre 450 espositori in rappresentanza di più di 900 marchi commerciali. Fanno da corollario alla manifestazione le migliaia di operatori tra ristoratori, titolari di bar e strutture ricettive di vario genere che ogni anno affollano i padiglioni della fiera e che come ogni edizione ormai da oltre 40 anni, offre anche un ricco programma di contenuti di confronto e approfondimento. Dopo il successo avuto con la "prima" dello scorso anno, anche nel 2024 a caratterizzare Tirreno C.T. sarà Il Pentathlon della Cucina, gara tra chef e commis di cucina per la preparazione di piatti e ricette. In un evento espositivo come è quello di Carrara non possono non trovare spazio i grandi marchi del food&beverage italiano ed estero e non solo come vetrina di novità e prodotti di punta. Ma anche e soprattutto come momento di presentazione, degustazione, approfondimento. Si va 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 è dedicata al caffè e alle innovazioni del settore grandi impianti. E ci sono anche le attrezzature per la tavola, bar, gelateria e pasticceria fino all'arredo contract per interni ed esterni, compresi tappezzerie e arredo bagno. Ma oramai da qualche anno hanno preso sempre più piede anche gli operatori del settore wine and beverage che trovano in Tirreno C.T. un valido alleato e uno spazio professionale di rilievo. Tirreno C.T. ospiterà come sempre un'intera area dedicata al comparto di tutto ciò che è l'offerta per un'alimentazione salutare e sostenibile, Tirreno C.T. Bio. Un vero e proprio salone nel salone, con spazi ben curati anche di piccole dimensioni con metrature e costi contenuti, progettato all'interno della manifestazione, con lo scopo di dare la più ampia visibilità alle aziende che si dedicano a questo tipo di offerta. All'interno della manifestazione sarà infatti realizzato un settore per tutte quelle aziende che trattano dalle materie prime ai prodotti finiti per tutte le esigenze del consumo Bio, Vegan, Gluten Free fuori casa. Tirreno CT Wine è cresciuta notevolmente negli anni, trovando una sua collocazione sempre più importante all'interno della fiera e diventando un salone nel salone; un'area ideata e pensata ad hoc per tutte quelle aziende vitivinicole, distillerie, produttori di olio e aceto, piccoli birrifici artigianali e aziende del settore biologico, vegano e senza glutine che vogliono proporre sul mercato la loro gamma di prodotti con metrature e costi contenuti. Tirreno CT Wine si presenterà come una zona con spazi ben curati anche di piccole dimensioni, progettata per le aziende del settore che intendono promuoversi sul mercato, proporre la loro produzione e i loro prodotti e le proprie novità ad un bacino d'utenza di visitatori sempre in costante crescita. www.tirrenoct.it
Articolo tratto da Pizza&core collection n 118 clicca qui per sfogliare la rivista 26/01/2024



Dal 3 al 6
Marzo 2024
Complesso fieristico di Carrara



Si scaldano i motori per 44esima edizione di Tirreno C.T.



a cura di AlMaPress

Di Marco: in programma fiere di settore in tutto il mondo, per sfornare "pinse & pinserie"

sponsored Primo piano timer 3 min. 25 Gennaio 2024 share Numerose le proposte dedicate al canale professionale, pensate per una panificazione di alta qualità © Copyright Di Marco srl Pinseria è un concetto emergente nel panorama gastronomico, il cui fine è portare innovazione nel mercato delle pizzerie tradizionali, attraverso la proposta di un prodotto rivoluzionario, nato nel 2001 da un'intuizione di Corrado Di Marco. La pinsa è un'alternativa più leggera e salutare della pizza (meno grassi, meno zuccheri e maggiore digeribilità), con caratteristiche tali da renderla altrettanto buona e gustosa. Questa sua capacità migliorativa ne ha decretato il successo, riscontrando negli ultimi 10 anni sempre maggiore interesse, nell'ottica di un'alimentazione sana e orientata al benessere. Le prime pinserie sono nate in centro Italia (dove è nata la pinsa), per poi estendersi in tutta la penisola, quindi in Europa e infine nel mondo. © Copyright Di Marco srl LA FORZA DELLA QUALITÀ L'azienda Di Marco, che produce soprattutto farine e basi pronte per Pinsa Romana - e già rifornisce un gran numero di professionisti horeca - sta portando i suoi prodotti alle fiere di settore di tutto il mondo per far conoscere, sperimentare e apprezzare questa innovazione del Made in Italy, anche fuori dai nostri confini. Si può dire che ovunque ci sia la pizza, la pinsa ha un'opportunità di affermarsi, con la marcia in più di essere moderna e differenziante, versatile nella preparazione come nel servizio, adattandosi sia alla raffinata ristorazione gourmet come al cibo d'asporto, grazie all'ampia varietà di formati che Di Marco ha studiato per le diverse tipologie di ristorazione: le basi ovali e tonde per il piatto, i formati xl e xxl al taglio, puccia e sorriso per lo street food e così via. IL MERCATO DELLA PINSA La pinsa si posiziona in un segmento di mercato in continua crescita e, proprio a ragione di questa fetta, si può valutare l'opportunità di aprire una pinseria, che intercetta le nuove esigenze dei consumatori e che, quindi, ha già dalla sua due forti plus: innovazione e competitività. I vantaggi per i ristoratori sono evidenti: aggiungere un elemento distintivo al proprio menu, offrire un prodotto che, in tutte le sue forme, copre diverse occasioni di consumo: dall'aperitivo al dolce, passando per tutti i pasti; come accompagnamento ad altri piatti o come alternativa alla focaccia. E ancora, proporre ricette e abbinamenti inediti - anche vegetariani e vegani - con un occhio di riguardo a chi ha esigenze e restrizioni alimentari specifiche con la base pinsa senza glutine, attraendo con questo ventaglio di possibilità l'interesse di una clientela variegata e differenziandosi dalle altre offerte. © Copyright Di Marco srl LA PINSA AUTENTICA In questo potenziale "scenario goloso" è altresì importante salvaguardare l'autenticità della Pinsa Romana, con il valore della certificazione. Di Marco, nel suo tour mondiale alle kermesse di settore offre non solo i prodotti, la formazione e la consulenza professionale per un'attività di qualità, ma propone alle pinserie e ai maestri pinsaioli che utilizzano e lavorano l'impasto secondo il disciplinare, la possibilità di fregiarsi del titolo di Pinseria Originale e Certificata attraverso l'Associazione OPR (Originale Pinsa Romana). Nessuna improvvisazione, quindi, nell'ipotesi dell'avvio di una nuova attività, ma il supporto di chi ha esperienza, formazione tecnica e prodotti dedicati per una Pinseria di successo. Di Marco, in questo avvio di stagione, vi aspetta a: Hospitality - Riva del Garda, Beer&Food Attraction - Rimini, G-Pexh Verbania, Tirreno CT - Massa Carrara, Parizza - Parigi, Horeca Expoforum - Torino e al Pizza Expo di Las Vegas, dove farà letteralmente masticare il romano agli americani. Ci sarete? Content offered by Di Marco Corrado Vai al sito © Riproduzione riservata



Di Marco: in programma fiere di settore in tutto il mondo, per sfornare "pinse & pinserie"



a cura di AlMaPress

Tirreno C.T torna con le novità del settore (Dal 3 al 6 marzo a Carrara Fiere)

Calendario sempre più ricco, eventi decisi, espositori in aumento. Procede a grandi passi l'organizzazione della 44esima edizione di Tirreno C.T., la manifestazione in programma a Carrara Fiere dal 3 al 6 marzo e che anche per questo nuovo appuntamento dedica ampio spazio al mondo delle novità per la ristorazione e per l'ospitalità. Tirreno C.T., da qualche anno insieme all'altro segmento di punta, Balnearia, è un appuntamento che nel panorama delle mostre italiane è riconosciuto come uno dei più importanti di incontro e confronto dell'ospitalità. E anche l'evento 2024 sarà caratterizzato dalla presenza dei principali player del settore. A rendere importante il salone apuano sono sicuramente i numeri. Nei padiglioni di Carrara Fiere sono attesi oltre 450 espositori in rappresentanza di più di 900 marchi commerciali. Fanno da corollario alla manifestazione le migliaia di operatori tra ristoratori, titolari di bar e strutture ricettive di vario genere che ogni anno affollano i padiglioni della fiera e che come ogni edizione ormai da oltre 40 anni, offre anche un ricco programma di contenuti di confronto e approfondimento. Le sfide tra cuochi: Pentathlon e Triathlon e poi pasticceria e formazione. Sono due le gare nelle quali si cimenteranno i cuochi di tutto il mondo. Cinque le prove per capire chi è il miglior cuoco d'Italia, in quello che è un Pentathlon vero e proprio tra pentole e fornelli per chi cucina tutti i giorni e tutti i giorni si mette in discussione con il proprio lavoro, quello di cuoco. In anteprima assoluta in Italia la scorsa edizione, il Pentathlon della cucina nasce per valorizzare le capacità professionali dei cuochi e dei commis di cucina nel lavoro di tutti i giorni. Ma che al tempo stesso vuole fare anche formazione tanto che fornisce in anticipo tutte le informazioni e il materiale necessario per allenarsi. Ideato da Fabio Tacchella, Giorgio Nardelli e dal patron della fiera, Paolo Caldana, il Pentathlon prevede cinque prove tra cui l'ultima nella quale gli sfidanti dovranno fare le spesa e acquistare almeno 5 ingredienti presso un droghiere messo a disposizione dall'organizzazione. Ogni ingrediente avrà un valore e il concorrente dovrà realizzare 3 piatti per la giuria tecnica. Verrà valutato il tempo di realizzazione, la cura dell'impiattamento, il gusto e la pulizia della postazione. Per quanto riguarda il Triathlon, invece, è una gara che nasce su idea del Maestro siciliano Domenico Privitera per valorizzare le capacità professionali dei cuochi nel lavoro di tutti i giorni utilizzando la tecnica della cottura con il forno a microonde che deve prevalere nella preparazione della pietanza senza tradire la tradizione del gusto. Sarà di nuovo presente in fiera anche la Scuola Tessieri con tante iniziative portate avanti dai più famosi professionisti del settore. La scuola per aspiranti cuochi avrà uno spazio dedicato animato da tanti momenti dimostrativi. Ampio spazio poi al mondo della pasticceria con la presenza sempre più forte della Federazione italiana pasticceri (FIP) che anche quest'anno porterà i principali concorsi internazionali. Tirreno C.T. e Balnearia. La manifestazione di Carrara è indubbiamente un evento dove non possono non trovare spazio i grandi marchi del food&beverage italiano ed estero e non solo come vetrina di novità e prodotti di punta. Ma anche e soprattutto come momento di presentazione, degustazione, approfondimento. Si va 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 è dedicata al caffè e alle innovazioni del settore grandi impianti. E ci sono anche le attrezzature per la tavola, bar, gelateria e pasticceria fino all'arredo contract per interni ed esterni, compresi tappezzerie e arredo bagno. Spazio a anche a birre, specialmente le artigianali, ai vini che trovano sempre maggiore consenso tanto che oramai da qualche anno hanno preso sempre più piede anche gli operatori del settore wine and beverage che trovano in Tirreno C.T. un valido alleato e uno spazio professionale di rilievo. La fiera. Ormai da oltre 40 anni è un punto di riferimento per gli operatori dell'accoglienza. Giunta alla 44esima edizione, Tirreno C.T., ormai in coppia fissa con Balnearia, mette in mostra il meglio del settore della ristorazione, dell'ospitalità in generale e, da ormai diverse edizioni, anche degli stabilimenti balneari. Incontri B2B per il Centro Italia: ecco il cuore di Tirreno C.T. La manifestazione ha il suo vero cuore nell'incontro qualificato fra domanda e offerta, un importante scambio business-to-business tra gli operatori del Centro e Nord Italia. Grazie anche a questo, Tirreno C.T. in questi anni è diventata un vero e proprio punto di riferimento con una continua crescita di consensi, sia in termini di offerta commerciale, sia in termini di pubblico con 62mila presenze di media nelle ultime edizioni. Balnearia, il meglio per l'ospitalità in spiaggia. Prosegue il legame con Balnearia, il salone professionale dell'outdoor design, benessere ed attrezzature balneari che fanno di Tirreno CT un unico grande evento di riferimento per il segmento dell'accoglienza, dalla ristorazione al wellness, dallo street food all'hotellerie per arrivare all'ospitalità in spiaggia. Giunta alla 23esima edizione, Balnearia, vede nei propri spazi rappresentato il meglio dei settori merceologici, oltre ad essere da sempre anche un importante momento di incontro per tutti gli operatori. Grazie al coinvolgimento delle associazioni e delle organizzazioni sindacali di categoria, ci saranno anche in questa edizione numerose opportunità di informazione e confronto sulle più sentite tematiche del settore. Tirreno C.T. e Balnearia sono organizzate da TirrenoTrade Srl con la collaborazione di enti regionali, provinciali e associazioni di categoria. Per informazioni sulla fiera e per poter partecipare come espositori o visitatori www.tirrenoct.it

Greenology® di Bonduelle Food Service protagonista delle principali fiere di settore

Ortofrutta e Legumi Redazione 5 25 Gen 2024 - 13:12 Bonduelle Food Service parteciperà ad alcune tra le principali fiere del settore food rivolte al mondo professionale previste per questo inizio 2024. L'opportunità per chef e operatori della ristorazione di conoscere da vicino Greenology®, l'arte della cucina a base vegetale, il sistema integrato di prodotti, servizi e strumenti, e di scoprire tutte le potenzialità della cucina vegetale, in linea con le tendenze emergenti nel food, orientate a piatti plant based, gustosi, sani e sostenibili. Le Grigliate Service e la gamma Cereali e Legumi Minute® sono tra i prodotti più innovativi sviluppati da Bonduelle Food Service nell'ambito di Greenology® per offrire agli operatori della ristorazione le migliori soluzioni per realizzare proposte a base vegetale, complete e ricche di sapori, nelle proprie cucine. Saranno queste due gamme in particolare le protagoniste delle prossime fiere, a cui Bonduelle Food Service parteciperà. Ecco gli appuntamenti di questi primi mesi dell'anno: ? Hospitality (Riva del Garda) dal 5 all'8 febbraio - Pad. C1 Stand A13 ? Beer & Food Attraction (Rimini) dal 18 al 20 febbraio - Pad. A1 Stand 01 ? Tirreno CT (Carrara) dal 3 al 6 marzo - Pad.B Corsie 18-19 ? Horeca Expoforum (Torino) dal 17 al 19 marzo - Pad. 3 Stand C29

Le Grigliate Service La gamma Le Grigliate Service è composta da Cipolle Rosse, Melanzane, Peperoni Julienne, Zucca, Zucchine e Tris di Verdure. Grigliate al naturale, le verdure sono cotte con una tecnica speciale che garantisce risultati eccellenti nel rispetto della qualità, del gusto, della consistenza e del colore. Il sapore è intenso e il prodotto assicura un'alta resa e nessun rilascio di acqua. Le Grigliate Service offrono tutti i vantaggi di praticità e velocità, con un significativo risparmio di tempo e risorse e una riduzione degli sprechi, tutti elementi che influiscono in modo positivo sul food cost. Hanno anche un'alta versatilità per creare ricette gustose e adatte ai diversi momenti di consumo. La gamma Le Grigliate Service si avvale inoltre del protocollo di produzione Service di Bonduelle Food Service, grazie al quale le verdure possono essere utilizzate anche a freddo, solo scongelandole e senza bisogno di rigenerazione, garantendo la massima sicurezza alimentare. Cereali e Legumi Minute® La gamma Cereali e Legumi Minute® è l'alleata ideale della ristorazione per creare piatti ricchi di gusto, bilanciati e salutari. Si compone di 5 referenze: Bulgur, Orzo, Quinoa, Lenticchie e Ceci. Tutti ingredienti versatili e nutrienti che possono essere impiegati in una varietà di piatti, perfetti per preparazioni calde e fredde, grandi protagonisti di ricette tradizionali, ma anche di piatti originali, sani e di tendenza. Cereali e Legumi Minute® sono una soluzione innovativa, pratica, veloce ed estremamente versatile. I prodotti sono già cotti al vapore con la tecnologia Minute® e surgelati al naturale IQF per preservare al massimo le proprietà organolettiche del prodotto e garantire un'ottima resa, senza rilascio d'acqua e perdita di peso. Anche la gamma Cereali e Legumi Minute® si avvale del protocollo di produzione Service e possono dunque essere utilizzate anche a freddo. BONDUELLE FOOD SERVICE ITALIA Bonduelle Food Service Italia, punto di riferimento nel mondo dei vegetali per il fuori casa, fa parte del Gruppo Bonduelle che, con i suoi 3.490 agricoltori partner, da oltre 170 anni propone verdure di qualità nel rispetto delle specificità agronomiche delle diverse zone geografiche con 128 mila ettari nel mondo. In 7 generazioni Bonduelle è diventato un brand globale con 2,3 miliardi di euro di fatturato e più di 10.000 collaboratori in 100 Paesi. Ciò che rende Bonduelle Food Service un alleato indispensabile per gli chef è la sua esperienza nel mondo vegetale e la qualità dei suoi prodotti. L'azienda possiede una cultura culinaria che le consente di offrire ai professionisti della ristorazione un'ampia gamma di prodotti creata per rispondere ai loro bisogni e sempre in linea con i trend alimentari, e diverse attività di formazione, strumenti professionali e Ispirazioni Culinarie. L'esperienza si traduce in un vantaggio competitivo che permette all'azienda di essere un partner di fiducia del mondo della ristorazione. Promotrice di idee sempre nuove in linea con i food trend del momento, Bonduelle Food Service supporta gli chef nel trovare i prodotti e le preparazioni che meglio si adattano alla propria clientela, ottimizzando tempo e risorse, e garantendo ricette di grande qualità. Obiettivo principe di Bonduelle Food Service è promuovere il potenziale dell'alimentazione vegetale in tutte le sue declinazioni, non più solo come contorno, ma come protagonista, al centro del piatto, di ricette sostenibili, complete, sane e gustose. Per ottenere questo risultato, Bonduelle Food Service ha creato Greenology, l'arte della cucina a base vegetale, il progetto che promuove l'alimentazione vegetale nelle cucine professionali, svelandone il potenziale per creare ricette gustose, sane e sostenibili, in linea con i trend attuali. Con il progetto Greenology, Bonduelle Food Service unisce la sua competenza nel mondo vegetale e l'esperienza culinaria e li mette a servizio di chef e operatori della ristorazione, che oggi hanno l'esigenza di integrare nei propri menù proposte a base vegetale, parte della tradizione e protagoniste delle recenti tendenze alimentari, per rispondere alle richieste dei propri clienti. Clienti sempre più attenti, che la ristorazione può attrarre e fidelizzare con una proposta a base vegetale, originale e gustosa, traendo utili spunti e conoscenze da Bonduelle Food Service e da Greenology. Il progetto consiste infatti in un sistema integrato di strumenti e attività disponibili gratuitamente anche sulla piattaforma dedicata www.bonduelle-foodservice.it/greenology, per scoprire tutto quello che c'è da sapere sull'alimentazione vegetale e le sue potenzialità: formazione, aggiornamenti sui nuovi food trend, ricette di chef stellati, ispirazioni culinarie, pareri nutrizionali,

a cura di AlMaPress

Greenology® di Bonduelle Food Service protagonista delle principali fiere di settore

oltre a consulenze professionali personalizzate, masterclass e show cooking. Con Greenology Bonduelle Food Service promuove la cucina a base vegetale non solo attraverso strumenti e attività dedicate, ma anche con un'offerta di prodotti vegetali sempre più completa, versatile e sostenibile, tra verdure, cereali e legumi per ispirare chef e operatori della ristorazione nella creazione di ricette sempre nuove. Grazie alla conoscenza approfondita degli ortaggi, a ricerche di mercato e alla competenza culinaria, il portafoglio prodotti e i processi di produzione sono in continua evoluzione per soddisfare le esigenze del mondo della ristorazione e i trend alimentari. L'offerta di Bonduelle Food Service, in due macro categorie, Verdure Surgelate e Verdure Ambient, è organizzata in base ai Ruoli che le verdure ricoprono nelle cucine degli Chef: dai vegetali più basilari e funzionali, utilizzati come Contorno e Ingrediente, fino a ruoli di Soluzione, Vitalità e Creatività, dove sono rilevanti nel definire emozionalità e presentazione del piatto. Lo spirito innovativo dell'azienda porta a un aggiornamento continuo della gamma per rispondere ai nuovi trend alimentari e alle esigenze degli operatori. Tra le novità più recenti, la nuova gamma Cereali e Legumi surgelati Minute® in 5 referenze, Bulgur, Orzo, Quinoa, Lenticchie e Ceci; l'ampliamento della linea Le Grigliate con i nuovi ingredienti Cipolle rosse, Peperoni Julienne e Zucca e quella dei vegetali in latta da 1 Kg con Ceci, Fagioli rossi e Barbabietole rosse a cubetti; la gustosa Scarola Millefoglie e lo sfizioso Falafel, che arricchisce la gamma Veggy Passion; la gamma Bio e il Mais Senza Residuo di Pesticidi. Tutti i vegetali sono coltivati nelle aree geografiche più idonee, raccolti freschi al perfetto momento di maturazione, selezionati, lavati e preparati con cura, e conservati utilizzando le migliori tecnologie. Un processo messo a frutto con rigore, basti pensare che il 93% dei partner agricoltori ha firmato la Carta Agronomica di Bonduelle, un impegno contrattuale indirizzato anche a fornitori, terzisti, trasportatori e alla forza vendita in tutti i Paesi in cui il gruppo opera, dalla semina fino alla raccolta, per la massima tracciabilità. L'attenzione alla qualità della materia prima non può prescindere dall'ambiente in cui cresce. Ecco perché Bonduelle Food Service lavora per rispettarlo con azioni mirate e metodi alternativi all'uso di prodotti chimici occupandosi, ad esempio, anche del riciclo del 100% dei sottoprodotti vegetali, dell'utilizzo di forme di energia verde (oggi all'11,2%) e del riciclo dei rifiuti industriali non pericolosi (oggi all'82%), così come della riduzione del consumo di acqua (diminuito del 50% negli ultimi 10 anni) e delle emissioni di CO2 grazie a politiche di trasporto ferroviario invece che su gomma (5838 tonnellate in meno). A marzo 2021 Bonduelle Food Service ha annunciato "Bonduelle s'impegna", un ambizioso programma che punta a favorire lo sviluppo di un'agricoltura e di un'alimentazione sostenibili, per contribuire alla salute del pianeta e delle persone: un percorso insito nella storia dell'azienda, che da sempre ha avuto uno sguardo attento verso questi temi. 7 gli impegni concreti del programma, che coinvolgono tutte le fasi di lavorazione, dal campo allo stabilimento, per offrire servizi e prodotti sostenibili ai Professionisti della ristorazione. Nell'ambito di Bonduelle s'impegna è nata recentemente l'iniziativa Il mio locale s'impegna. Le Verdure Surgelate: ? Le verdure Essenziali, un'ampia gamma di prodotti selezionati, lavati, tagliati e subito surgelati, perfetti per essere lavorati nelle cucine e adattarsi a tutte le preparazioni, con diversi metodi di cottura e tempistiche. ? Le verdure Minute® con l'innovativo metodo di cottura a vapore rilasciano nella fase di preparazione industriale l'acqua superflua, riducendo al minimo la perdita di peso, i tempi di lavorazione in cucina e preservando al meglio le proprietà organolettiche. ? Le verdure Grigliate, selezionate con cura e grigliate senza l'aggiunta di olio. Non rilasciano acqua in fase di preparazione e possono essere utilizzate direttamente da surgelate, come contorno leggero o ingrediente per ricette creative. ? La gamma Millefoglie di Freschezza: Scarola, Spinaci, Bieta a costa bianca e i Friarielli, tutti a foglia integra, dove le foglie del prodotto fresco appena raccolto sono sovrapposte delicatamente con cura e subito surgelate in porzioni da 80 o 125 g. ? I Veggy Passion, una golosa gamma di finger food perfetti per rinnovare contorni e aperitivi. Verdure selezionate e di alta qualità, sono la soluzione ideale per uno snack diverso dal solito, che soddisfa anche vegetariani e vegani. ? La gamma Bio, composta da Fagiolini, Carote a rondelle e Piselli, selezionati da agricoltura biologica, certificata e garantita, già cotti al vapore con la tecnologia Minute®. ? Le ricette Pronte all'uso, verdure prefritte o condite con gustose salse. Subito pronte da servire o come ingrediente ideale per arricchire le ricette. Le Verdure Ambient: ? La linea Ambient, grazie a un esclusivo procedimento di cottura al vapore preserva al meglio le caratteristiche organolettiche e la consistenza propria delle verdure. La conservazione sottovuoto con una ridotta quantità di liquido di governo rende gli ortaggi subito pronti all'uso senza bisogno di essere sgocciolati. Horecanews.it informa ogni giorno i propri lettori su notizie, indagini e ricerche legate alla ristorazione, piatti tipici, ingredienti, ricette, consigli e iniziative degli chef e barman, eventi Horeca e Foodservice, con il coinvolgimento e la collaborazione delle aziende e dei protagonisti che fanno parte dei settori pasticceria, gelateria, pizzeria, caffè, ospitalità, food e beverage, mixology e cocktail, food delivery, offerte di lavoro, marketing, premi e riconoscimenti, distribuzione Horeca, Catering, retail e tanto altro!

Greenology® di Bonduelle Food Service protagonista delle principali fiere di settore

"Greenology® di Bonduelle: gusto, salute e sostenibilità. Scopri le novità alle prossime fiere del food 2024



a cura di AlMaPress

BONDUELLE FOOD SERVICE PROTAGONISTA IN 4 FIERE IN DUE MESI

Dalle Aziende Pubblicate il 19 gennaio 2024 di emanuele Bonduelle Food Service parteciperà ad alcune tra le principali fiere del settore food rivolte al mondo professionale previste per questo inizio 2024. L'opportunità per chef e operatori della ristorazione di conoscere da vicino Greenology®, l'arte della cucina a base vegetale, il sistema integrato di prodotti, servizi e strumenti, e di scoprire tutte le potenzialità della cucina vegetale, in linea con le tendenze emergenti nel food, orientate a piatti plant based, gustosi, sani e sostenibili. Le Grigliate Service e la gamma Cereali e Legumi Minute® sono tra i prodotti più innovativi sviluppati da Bonduelle Food Service nell'ambito di Greenology® per offrire agli operatori della ristorazione le migliori soluzioni per realizzare proposte a base vegetale, complete e ricche di sapori, nelle proprie cucine. Saranno queste due gamme in particolare le protagoniste delle prossime fiere, a cui Bonduelle Food Service parteciperà. Ecco gli appuntamenti di questi primi mesi dell'anno: Hospitality (Riva del Garda) dal 5 all'8 febbraio - Pad. C1 Stand A13 Beer & Food Attraction (Rimini) dal 18 al 20 febbraio - Pad. A1 Stand 01 Tirreno CT (Carrara) dal 3 al 6 marzo - Pad. B Corsie 18-19 Horeca Expoforum (Torino) dal 17 al 19 marzo - Pad. 3 Stand C29 Le Grigliate Service La gamma Le Grigliate Service è composta da Cipolle Rosse, Melanzane, Peperoni Julienne, Zucca, Zucchine e Tris di Verdure. Grigliate al naturale, le verdure sono cotte con una tecnica speciale che garantisce risultati eccellenti nel rispetto della qualità, del gusto, della consistenza e del colore. Il sapore è intenso e il prodotto assicura un'alta resa e nessun rilascio di acqua. Le Grigliate Service offrono tutti i vantaggi di praticità e velocità, con un significativo risparmio di tempo e risorse e una riduzione degli sprechi, tutti elementi che influiscono in modo positivo sul food cost. Hanno anche un'alta versatilità per creare ricette gustose e adatte ai diversi momenti di consumo. La gamma Le Grigliate Service si avvale inoltre del protocollo di produzione Service di Bonduelle Food Service, grazie al quale le verdure possono essere utilizzate anche a freddo, solo scongelandole e senza bisogno di rigenerazione, garantendo la massima sicurezza alimentare. Cereali e Legumi Minute® La gamma Cereali e Legumi Minute® è l'alleata ideale della ristorazione per creare piatti ricchi di gusto, bilanciati e salutari. Si compone di 5 referenze: Bulgur, Orzo, Quinoa, Lenticchie e Ceci. Tutti ingredienti versatili e nutrienti che possono essere impiegati in una varietà di piatti, perfetti per preparazioni calde e fredde, grandi protagonisti di ricette tradizionali, ma anche di piatti originali, sani e di tendenza. Cereali e Legumi Minute® sono una soluzione innovativa, pratica, veloce ed estremamente versatile. I prodotti sono già cotti al vapore con la tecnologia Minute® e surgelati al naturale IQF per preservare al massimo le proprietà organolettiche del prodotto e garantire un'ottima resa, senza rilascio d'acqua e perdita di peso. Anche la gamma Cereali e Legumi Minute® si avvale del protocollo di produzione Service e possono dunque essere utilizzate anche a freddo.



BONDUELLE FOOD SERVICE PROTAGONISTA IN 4 FIERE IN DUE MESI



a cura di AlMaPress

Greenology: l'arte della cucina a base vegetale va in fiera

Un'opportunità per chef e operatori della ristorazione di conoscere da vicino le soluzioni Greenology di Bonduelle Food Service. Bonduelle Food Service parteciperà ad alcune tra le principali fiere del settore food rivolte al mondo professionale previste per questo inizio 2024. L'opportunità per chef e operatori della ristorazione di conoscere da vicino Greenology, l'arte della cucina a base vegetale, il sistema integrato di prodotti, servizi e strumenti, e di scoprire tutte le potenzialità della cucina vegetale, in linea con le tendenze emergenti nel food, orientate a piatti plant based, gustosi, sani e sostenibili. Le Grigliate Service e la gamma Cereali e Legumi Minute sono tra i prodotti più innovativi sviluppati da Bonduelle Food Service nell'ambito di Greenology per offrire agli operatori della ristorazione le migliori soluzioni per realizzare proposte a base vegetale, complete e ricche di sapori, nelle proprie cucine. Saranno queste due gamme in particolare le protagoniste delle prossime fiere, a cui Bonduelle Food Service parteciperà. Ecco gli appuntamenti di questi primi mesi dell'anno: Hospitality (Riva del Garda) dal 5 all'8 febbraio - Pad. C1 Stand A13 o Beer & Food Attraction (Rimini) dal 18 al 20 febbraio - Pad. A1 Stand 01 Tirreno CT (Carrara) dal 3 al 6 marzo - Pad.B Corsie 18-19 Horeca Expoforum (Torino) dal 17 al 19 marzo - Pad. 3 Stand C29

Le Grigliate Service La gamma Le Grigliate Service di Greenology è composta da Cipolle Rosse, Melanzane, Peperoni Julienne, Zucca, Zucchine e Tris di Verdure. Grigliate al naturale, le verdure sono cotte con una tecnica speciale che garantisce risultati eccellenti nel rispetto della qualità, del gusto, della consistenza e del colore. Il sapore è intenso e il prodotto assicura un'alta resa e nessun rilascio di acqua. Le Grigliate Service offrono tutti i vantaggi di praticità e velocità, con un significativo risparmio di tempo e risorse e una riduzione degli sprechi, tutti elementi che influiscono in modo positivo sul food cost. Hanno anche un'alta versatilità per creare ricette gustose e adatte ai diversi momenti di consumo. La gamma Le Grigliate Service si avvale inoltre del protocollo di produzione Service di Bonduelle Food Service, grazie al quale le verdure possono essere utilizzate anche a freddo, solo scongelandole e senza bisogno di rigenerazione, garantendo la massima sicurezza alimentare.

Cereali e Legumi Minute La gamma Cereali e Legumi Minute è l'alleata ideale della ristorazione per creare piatti ricchi di gusto, bilanciati e salutari. Si compone di 5 referenze: Bulgur, Orzo, Quinoa, Lenticchie e Ceci. Tutti ingredienti versatili e nutrienti che possono essere impiegati in una varietà di piatti, perfetti per preparazioni calde e fredde, grandi protagonisti di ricette tradizionali, ma anche di piatti originali, sani e di tendenza. Cereali e Legumi Minute sono una soluzione innovativa, pratica, veloce ed estremamente versatile. I prodotti sono già cotti al vapore con la tecnologia Minute e surgelati al naturale IQF per preservare al massimo le proprietà organolettiche del prodotto e garantire un'ottima resa, senza rilascio d'acqua e perdita di peso. Anche la gamma Cereali e Legumi Minute si avvale del protocollo di produzione Service e possono dunque essere utilizzate anche a freddo.



Greenology: l'arte della cucina a base vegetale va in fiera



a cura di AlMaPress

Greenology: l'arte della cucina a base vegetale va in fiera

Un'opportunità per chef e operatori della ristorazione di conoscere da vicino le soluzioni Greenology di Bonduelle Food Service. Bonduelle Food Service parteciperà ad alcune tra le principali fiere del settore food rivolte al mondo professionale previste per questo inizio 2024. L'opportunità per chef e operatori della ristorazione di conoscere da vicino Greenology, l'arte della cucina a base vegetale, il sistema integrato di prodotti, servizi e strumenti, e di scoprire tutte le potenzialità della cucina vegetale, in linea con le tendenze emergenti nel food, orientate a piatti plant based, gustosi, sani e sostenibili. Le Grigliate Service e la gamma Cereali e Legumi Minute sono tra i prodotti più innovativi sviluppati da Bonduelle Food Service nell'ambito di Greenology per offrire agli operatori della ristorazione le migliori soluzioni per realizzare proposte a base vegetale, complete e ricche di sapori, nelle proprie cucine. Saranno queste due gamme in particolare le protagoniste delle prossime fiere, a cui Bonduelle Food Service parteciperà. Ecco gli appuntamenti di questi primi mesi dell'anno: Hospitality (Riva del Garda) dal 5 all'8 febbraio - Pad. C1 Stand A13 o Beer & Food Attraction (Rimini) dal 18 al 20 febbraio - Pad. A1 Stand 01 Tirreno CT (Carrara) dal 3 al 6 marzo - Pad.B Corsie 18-19 Horeca Expoforum (Torino) dal 17 al 19 marzo - Pad. 3 Stand C29. Le Grigliate Service La gamma Le Grigliate Service di Greenology è composta da Cipolle Rosse, Melanzane, Peperoni Julienne, Zucca, Zucchine e Tris di Verdure. Grigliate al naturale, le verdure sono cotte con una tecnica speciale che garantisce risultati eccellenti nel rispetto della qualità, del gusto, della consistenza e del colore. Il sapore è intenso e il prodotto assicura un'alta resa e nessun rilascio di acqua. Le Grigliate Service offrono tutti i vantaggi di praticità e velocità, con un significativo risparmio di tempo e risorse e una riduzione degli sprechi, tutti elementi che influiscono in modo positivo sul food cost. Hanno anche un'alta versatilità per creare ricette gustose e adatte ai diversi momenti di consumo. La gamma Le Grigliate Service si avvale inoltre del protocollo di produzione Service di Bonduelle Food Service, grazie al quale le verdure possono essere utilizzate anche a freddo, solo scongelandole e senza bisogno di rigenerazione, garantendo la massima sicurezza alimentare. Cereali e Legumi Minute La gamma Cereali e Legumi Minute è l'alleata ideale della ristorazione per creare piatti ricchi di gusto, bilanciati e salutari. Si compone di 5 referenze: Bulgur, Orzo, Quinoa, Lenticchie e Ceci. Tutti ingredienti versatili e nutrienti che possono essere impiegati in una varietà di piatti, perfetti per preparazioni calde e fredde, grandi protagonisti di ricette tradizionali, ma anche di piatti originali, sani e di tendenza. Cereali e Legumi Minute sono una soluzione innovativa, pratica, veloce ed estremamente versatile. I prodotti sono già cotti al vapore con la tecnologia Minute e surgelati al naturale IQF per preservare al massimo le proprietà organolettiche del prodotto e garantire un'ottima resa, senza rilascio d'acqua e perdita di peso. Anche la gamma Cereali e Legumi Minute si avvale del protocollo di produzione Service e possono dunque essere utilizzate anche a freddo.



Greenology: l'arte della cucina a base vegetale va in fiera



a cura di AlMaPress

RATIONAL a razzo verso un grande 2024 - Rassegna stampa 2023

15 Gennaio 2024 By Giuseppe Un anno importante per RATIONAL che guarda al futuro con obiettivi sempre più alti Un 2023 indimenticabile per l'azienda leader di forni per le cucine professionali... ma anche per i clienti della piccola e grande ristorazione che hanno capito che il mondo è cambiato. Chi non si adegua è perduto SIGEP 2023: Trend e prospettive del food service ... 14 gen 2023 -- ... Enrico Ferri, AD Rational: Novità a SIGEP 2022 per la ristorazione ... RATIONAL a SIGEP 2023 con le novità di brunch veggie ... 20 gen 2023 -- ... le novità di brunch veggie di GARDEN GOURMET@ LA TECNOLOGIA DI COTTURA RATIONAL INVITANTE E AL PASSO CON I TEMPI RATIONAL AG CONQUISTA IL MILIARDO DI FATTURATO ... 24 gen 2023 -- L'azienda fornirà informazioni dettagliate sull'esercizio finanziario 2022, comprese le previsioni per l'esercizio finanziario 2023, il 28 marzo ... FORNI RATIONAL CERTIFICATI ENERGY STAR PER ... 3 feb 2023 -- L'intelligenza di cottura dei sistemi RATIONAL permette di cuocere alla perfezione ed esaltare anche i sapori dei nuovi prodotti veggie. In ... Bord Bia con JRE per promuovere le eccellenze d'Irlanda 4 feb 2023 -- Bord Bia (Irish Food Board) con JRE (Jeunes Restaurateurs) per promuovere le eccellenze d'Irlanda. iMEAT@by Ecod 2023 torna a ModenaFiere più forte che mai 10 feb 2023 -- Aprirà presto i battenti l'ottava edizione di iMEAT by Ecod - 26, 27, 28 marzo 2023 a ModenaFiere. Torna più forte che mai l'unica fiera ... LA RISTORAZIONE PUÒ CONTRIBUIRE ALLA TUTELA ... 24 feb 2023 -- Ad esempio, tutti gli iCombi Pro RATIONAL sono certificati secondo il nuovo standard Energy Star 3.0, in vigore da gennaio 2023. Ciò significa ... Carrara Tirreno CT, Pentathlon della Cucina: Premiati i ... 1 mar 2023 -- GASTRONOMIA E SERVIZI DI ALTO LIVELLO PER UN CAMPEGGIO CHE SA COME TENERE GLI OSPITI AL SUO INTERNO. Newsfood.com, 21 febbraio 2023 RATIONAL ... FORNI RATIONAL AL 1° PAMBIANCO HOTELLERIE ... 9 mar 2023 -- FORNI RATIONAL OPPORTUNITÀ E SFIDE DEL SETTORE ALBERGHIERO. 8 marzo 2023, una data importante quella di ieri, nell'iconica ... IVARIO DI RATIONAL: UNA SVOLTA NELLA ... 16 mar 2023 -- Chi non si adegua è perduto! Giuseppe Danielli. IVARIO DI RATIONAL: UNA VERA E PROPRIA SVOLTA NELLE CUCINE DEI ... MARKETING & RETAIL SUMMIT 2023: ANCHE RATIONAL ... 23 mar 2023 -- ANCHE RATIONAL PRESENTE PER DISCUTERE LE SFIDE DELLA GDO IN UNA SOCIETÀ CHE CAMBIA. Bonus Turismo e Bonus Chef, chi ha diritto, come richiederli 28 mar 2023 -- FORNI RATIONAL OPPORTUNITÀ E SFIDE DEL SETTORE ALBERGHIERO 8 marzo 2023, una data importante quella di ieri, nell'iconica cornice di Palazzo ... OPERA 83, UN LUNCH BAR DAL CUORE BIO E FORNI ... <https://newsfood.com/opera-83-un-lunch-bar-dal-cuore-bio-e-forni-rational/> 30 mar 2023 -- OPERA 83, UN LUNCH BAR DAL CUORE BIO PER IL BENESSERE DI PERSONE E AMBIENTE. NATURALE: RATIONAL, 'FABBRICA DELL'ANNO 2022' -Fabrik des ... <https://newsfood.com/rational-e-fabbrica-dell'anno-2022-a-monaco-in-germania/> 11 apr 2023 -- L'obiettivo principale della società è quello di offrire sempre ai propri clienti il massimo vantaggio possibile. Al suo interno, RATIONAL è ... I SISTEMI DI COTTURA RATIONAL SONO ORA ... <https://newsfood.com/i-sistemi-di-cottura-rational-sono-ora-predisposti-per-la-comunicazione-opc-ua/> 19 apr 2023 -- I SISTEMI DI COTTURA RATIONAL SONO ORA PREDISPOSTI PER LA COMUNICAZIONE OPC UA. RATIONAL, leader innovativo ... FORNI RATIONAL e FRATELLI CELONA, UNA STORIA DI ... <https://newsfood.com/forni-rational-e-fratelli-celona-una-storia-di-successo-a-ortoluzzo-messina/> 27 Aprile 2023 -- FRATELLI CELONA RACCONTA LA SUA STORIA RATIONAL racconta una storia che ... TRENDTALK BY RATIONAL: SESSIONE 12 - ... <https://newsfood.com/trendtalk-by-rational-sessione-12-guardando-oltre-al-piatto/> 3 mag 2023 -- ... 2023. TRENDTALK BY RATIONAL: SESSIONE 12 - GUARDANDO OLTRE AL PIATTO. Il TrendTalk di RATIONAL può essere ormai definito un classico nel ... RATIONAL - L'APP DI CONNECTEDCOOKING CAMBIA IL ... <https://newsfood.com/rational-connectedcooking-cambia-il-look-e-migliora-le-funzionalita/> 4 mag 2022 -- ... A Verona dal 2 al 5 Aprile ... RATIONAL È con queste premesse che è iniziata la storia di Eat Like a ... RATIONAL AG, l'azienda tedesca festeggia i 50 anni e i 25 ... <https://newsfood.com/rational-ag-lazienda-tesca-festeggia-i-50-anni-e-i-25-anni-della-filiale-italiana-una-storia-di-successo-c> he-ha-ancora-molto-da-dire/ 15 mag 2023 -- ... 2023. By Giuseppe. 50 ANNI DI RATIONAL AG E 25 ANNI DELLA FILIALE ... RATIONAL ITALIA. Enrico Ferri, Amministratore Delegato di Rational Italia. RATIONAL ITALIA: RIPRESA E DIFFICOLTÀ DEL ... <https://newsfood.com/rational-italia-ripresa-e-difficolta-del-foodservice-servono-soluzioni-intelligenti-per-affrontare-le-sfide-future/> 26 mag 2023 -- Ai modelli organizzativi fa riferimento anche il 'Rapporto Annuale Ristorazione 2023' di Fipe-Confcommercio: pur avendo recuperato i livelli dei ... iVARIO DI RATIONAL: LA SVOLTA NEI CENTRI COTTURA ... <https://newsfood.com/ivario-di-rational-una-svolta-nella-ristorazione-professionale/> 30 mag 2023 -- UNA SCELTA

RATIONAL a razzo verso un grande 2024 - Rassegna stampa 2023

OBBLIGATA iVario, centro cottura, sostituisce brasier, bollitori, padelle, pentole a pressione e ... RATIONAL - NEL CUORE DELL'HOTEL DELLA VALLE ... <https://newsfood.com/rational-nel-cuore-dellhotel-della-valle-nellagrigentino/> 7 giu 2023 -- .
ATTREZZATURE PROFESSIONALI RATIONAL NELLE CUCINE DELL'HOTEL DELLA VALLE NELL'AGRIGENTINO. HOTEL DELLA VALLE: NEL CUORE DELLA ... È notte di stelle al Marina Club.
<https://newsfood.com/e-notte-di-stelle-al-marina-club/> 8 giu 2023 -- ATTREZZATURE PROFESSIONALI RATIONAL NELLE CUCINE DELL'HOTEL DELLA VALLE NELL'AGRIGENTINO HOTEL DELLA VALLE: NEL CUORE DELLA STORIA TROVA IL SUO ... RATIONAL, STORIA E MISSION - 50 ANNI DI FORNI HIGH ...
<https://newsfood.com/rational-storia-e-mission-50-anni-di-forni-high-tech-nella-ristorazione-professionale/> 14 giu 2023 -- 50 ANNI DI FORNI HIGH TECH NELLA RISTORAZIONE PROFESSIONALE - PRIMO TRIMESTRE 2023. RATIONAL, NUOVO KIT PER SOTTOVUOTO E ...
<https://newsfood.com/rational-nuovo-kit-per-sottovuoto-e-pastorizzazione-per-la-ristorazione-professionale/> 21 giu 2023 -- ... Rational Cerca in Google con questa formula: Rational site:newsfood.com ... 2023. Il 2023 è un... RATIONAL CON IFSE PER FORMARE IL PERSONALE ... <https://newsfood.com/rational-con-ifse-per-formare-il-personale-migliore/> 29 giu 2023 -- DA ASPIRANTI PROFESSIONISTI A PROFESSIONISTI DI SUCCESSO: COLLABORAZIONI ECCELLENTI PER FORMARE IL PERSONALE MIGLIORE VEGANO E VEGETARIANO - I FORNI RATIONAL REINTERPRETANO I CLASSICI ... <https://newsfood.com/vegano-e-vegetariano-i-forni-rational-reinterpretano-i-classici-nelle-cucine-professionali/> 5 Luglio 2023 -- I FORNI RATIONAL REINTERPRETANO I PIATTI CLASSICI VEGANI E VEGETARIANI NELLA RISTORAZIONE PROFESSIONALE ... Rational, trendtalk sessione 13: sfidare lo status quo...
<https://newsfood.com/trendtalk-sessione-13-rational-sfidare-lo-status-quo/> 12 lug 2023 -- Giunti alla tredicesima sessione del TrendTalk, Stephan Leuschner di ... 50.000° iVario e nuovo stabilimento: Rational Wittenheim ...
<https://newsfood.com/50-000-ivario-nuovo-stabilimento-rational-wittenheim-sas-cucina-successi/> 14 lug 2021 -- Rational ha già iniziato a lavorarci, come dimostra la posa della prima pietra del nuovo stabilimento di produzione. Dalla primavera del 2023 ... Forni Rational nelle cucine di Una Hotel Mh a Matera...
<https://newsfood.com/forni-rational-nelle-cucine-di-una-hotel-mh-a-matera/> 27 lug 2023 -- UNA Hotel Mh Matera è una struttura poliedrica e accogliente situata a pochi ... La nuova idea di ristorazione aziendale - Rational ...
<https://newsfood.com/la-nuova-idea-di-rational-per-la-ristorazione-aziendale/> 24 Agosto 2023 -Rational - la nuova idea di ristorazione aziendale sana, varia e deliziosa, ecco come deve essere oggi la ristorazione aziendale. FORNI RATIONAL IDEALI PER CUOCERE ANCHE LA CARNE A BASE VEGETALE ' ...
<https://newsfood.com/forni-rational-ideali-per-cuocere-anche-la-carne-a-base-vegetale/> 6 set 2023 -- ... Rational!
Newsfood.com, Nell'attuale panorama culinario, la tradizionale predominanza ... iCombi e iVario di RATIONAL A HOST MILANO 2023 <https://newsfood.com/icombi-e-ivario-di-rational-a-host-milano-2023/> 21 set 2023 -- I forni saranno in funzione per dimostrare le loro grandi funzionalità nelle cucine professionali. RISULTATI CERTI CON GLI ACCESSORI DI IVARIO PRO ... <https://newsfood.com/rational-risultati-certi-con-gli-accessori-di-ivario-pro/> 28 set 2023 -- RATIONAL - RISULTATI CERTI CON GLI ACCESSORI DI IVARIO PRO. RATIONAL - iCARESYSTEM AUTODOSE, NUOVO ...
<https://newsfood.com/rational-icaresystem-autodose-nuovo-sistema-di-lavaggio-presentato-ad-host-2023/> 12 ott 2023 -- RATIONAL offre ora un sistema integrato di pulizia come opzione per le unità da tavolo iCombi Pro. Le cartucce ... Redazione Newsfood.com Nutrimento & nutriMENTE Contatti: RATIONAL Italia S.r.l., Via Impastato, 22, 30174 Mestre (VE), Tel.: 041 8629050 - 041 5951909 facebook<https://facebook.com/RATIONAL.AG> twitterhttps://twitter.com/RATIONAL_AG YouTube<https://www.youtube.com/user/RATIONALAG> Informazioni su RATIONAL Il gruppo RATIONAL è leader mondiale, a livello settoriale e tecnologico, nella preparazione di piatti caldi nell'ambito delle cucine professionali. La società, fondata nel 1973 occupa circa 2.300 collaboratori, di cui più di 1.300 in Germania. In seguito all'IPO del 2000, RATIONAL è quotata nel segmento Prime Standard della Deutsche Börse (Borsa tedesca) e rappresentata oggi sullo MDAX. L'obiettivo principale della società è quello di offrire sempre ai propri clienti il massimo vantaggio possibile. Al suo interno, RATIONAL è fedele al principio della sostenibilità, che trova la sua espressione nei fondamenti di tutela ambientale, gestione e responsabilità sociale. Anno dopo anno, i numerosi riconoscimenti internazionali ottenuti testimoniano l'elevato livello del lavoro svolto da RATIONAL. INFO: forno professionale: https://www.rational-online.com/it_it/icombi-pro/ attrezzature per la ristorazione: https://www.rational-online.com/it_it/products/
eventi RATIONAL : https://www.rational-online.com/it_it/da-scoprire/rational-live/ iVario Pro: https://www.rational-online.com/it_it/ivario-pro/ I nuovi video -

a cura di AlMaPress

RATIONAL a razzo verso un grande 2024 - Rassegna stampa 2023

https://www.rational-online.com/it_it/accessori/ivario/koch__und_frittierkorb.phpcontatti

RATIONAL: https://www.rational-online.com/it_it/servizio-clienti/contatti/general/ Rassegna stampa Rational sempre aggiornata: cerca in Google con questa formula: Rational site:newsfood.com Dott. Enrico Ferri, Amministratore Delegato di RATIONAL Italia:

Torna la Tirreno Ct, la più grande vetrina sulla ristorazione

CARRARA Torna la Tirreno Ct a marzo con tante novità. Dopo il successo del primo Pentathlon della cucina, quest'anno anche il... Torna la Tirreno Ct, la più grande vetrina sulla ristorazione Torna la Tirreno Ct a marzo con tante novità. Dopo il successo del primo Pentathlon della cucina, quest'anno anche il Triathlon con una sfida sull'uso del microonde. Un calendario sempre più ricco con eventi ed espositori in aumento, in programma alla Imm e dal 3 al 6 marzo. Nei padiglioni sono attesi oltre 450 espositori in rappresentanza di 900 marchi commerciali, oltre a migliaia di operatori tra ristoratori, titolari di bar e strutture ricettive di vario genere. Sono due le gare nelle quali si cimenteranno i cuochi di tutto il mondo: un pentathlon vero e proprio tra pentole e fornelli per chi cucina tutti i giorni e tutti i giorni si mette in discussione con il proprio lavoro, quello di cuoco. Il triathlon sarà invece una gara per valorizzare le capacità professionali dei cuochi nel lavoro di tutti i giorni utilizzando la tecnica della cottura con il forno a microonde. Presente in fiera anche la Scuola Tessieri con iniziative portate avanti dai più famosi professionisti del settore. Ampio spazio al mondo della pasticceria con la presenza della Federazione italiana pasticceri che anche quest'anno porterà i principali concorsi internazionali. La manifestazione sarà un momento di presentazione, degustazione, approfondimento; dal pane alla pizza, prodotti lavorati e semilavorati, forniture alberghiere, gelateria e pasticceria. Un'intera area caffè e innovazioni del settore grandi impianti. Poi anche le attrezzature per la tavola, bar, gelateria e pasticceria, fino all'arredo per interni ed esterni. Spazio a anche a birre, specialmente le artigianali e ai vini. La Tirreno Ct ha il suo vero cuore nell'incontro qualificato fra domanda e offerta, un importante scambio tra gli operatori del centro e nord Italia. Tirreno Ct in questi anni è diventata un vero e proprio punto di riferimento con una continua crescita di consensi in termini di offerta commerciale e di pubblico, con 62mila presenze di media nelle ultime edizioni. © Riproduzione riservata

tirreno ct torna per 44 edizione fiera dedicata a ristorazione ospitalità

Tirreno CT, torna per la 44^a edizione la fiera dedicata a ristorazione e ospitalità Tirreno CT da appuntamento a tutti gli operatori di ristorazione e ospitalità dal 3 al 6 marzo nel complesso di Carrara Fiere per presentare tante attesissime novità. Torna anche l'evento Il Pentathlon della Cucina 13 gennaio 2024 | 11:19 Tirreno CT, torna per la 44^a edizione la fiera dedicata a ristorazione e ospitalità Tirreno CT da appuntamento a tutti gli operatori di ristorazione e ospitalità dal 3 al 6 marzo nel complesso di Carrara Fiere per presentare tante attesissime novità. Torna anche l'evento Il Pentathlon della Cucina 13 gennaio 2024 | 11:19 Si scaldano i motori per la 44^a edizione di Tirreno CT, in programma a Carrara Fiere dal 3 al 6 marzo 2024, che anche per questo nuovo appuntamento dedica ampio spazio al mondo delle novità per la ristorazione e per l'ospitalità. A Carrara torna Tirreno CT, la fiera di ristorazione e ospitalità Tirreno CT nel 2023 ha ottenuto il riconoscimento di fiera internazionale rilasciato da ISF, l'Istituto di certificazione dei dati statistici fieristici, ente certificatore accreditato, entrando a tutti gli effetti a far parte del panorama mondiale delle fiere di settore. Tirreno C.T., da qualche anno insieme all'altro segmento di punta, Balnearia, è un appuntamento che nel panorama delle mostre italiane è riconosciuto come uno dei più importanti di incontro e confronto dell'ospitalità e anche l'evento 2024 sarà caratterizzato dalla presenza dei principali player del settore. A rendere importante il salone apuano sono sicuramente i numeri. Nei padiglioni di Carrara Fiere sono attesi oltre 450 espositori in rappresentanza di più di 900 marchi commerciali. Fanno da corollario alla manifestazione le migliaia di operatori tra ristoratori, titolari di bar e strutture ricettive di vario genere che ogni anno affollano i padiglioni della fiera e che come ogni edizione ormai da oltre 40 anni, offre anche un ricco programma di contenuti di confronto e approfondimento. Non mancheranno le sfide tra cuochi: Pentathlon e Triathlon e poi pasticceria e formazione. In particolare sono due le gare nelle quali si cimenteranno i cuochi di tutto il mondo. Tirreno CT, chef e commis in gara al "Pentathlon della Cucina" Dopo il successo avuto con la "prima" dello scorso anno, anche nel 2024 a caratterizzare Tirreno CT sarà Il Pentathlon della Cucina, una gara tra chef e commis di cucina per la preparazione di piatti e ricette. Cinque le prove per capire chi è il miglior cuoco d'Italia, in quello che è un Pentathlon vero e proprio tra pentole e fornelli per chi cucina tutti i giorni e tutti i giorni si mette in discussione con il proprio lavoro, quello di cuoco. In anteprima assoluta in Italia la scorsa edizione, il Pentathlon della cucina nasce per valorizzare le capacità professionali dei cuochi e dei commis di cucina nel lavoro di tutti i giorni. Ma che al tempo stesso vuole fare anche formazione tanto che fornisce in anticipo tutte le informazioni e il materiale necessario per allenarsi. Ideato da Fabio Tacchella, Giorgio Nardelli e dal patron della fiera, Paolo Caldana, il Pentathlon prevede cinque prove tra cui l'ultima nella quale gli sfidanti dovranno fare le spese e acquistare almeno 5 ingredienti presso un droghiere messo a disposizione dall'organizzazione. Ogni ingrediente avrà un valore e il concorrente dovrà realizzare 3 piatti per la giuria tecnica. Verrà valutato il tempo di realizzazione, la cura dell'impiattamento, il gusto e la pulizia della postazione. Triathlon, cuochi in gara con il forno a microonde Per quanto riguarda il Triathlon, invece, è una gara che nasce su idea del maestro siciliano Domenico Privitera per valorizzare le capacità professionali dei cuochi nel lavoro di tutti i giorni utilizzando la tecnica della cottura con il forno a microonde che deve prevalere nella preparazione della pietanza senza tradire la tradizione del gusto. Tanti i protagonisti importanti a Tirreno CT Sarà di nuovo presente in fiera anche la Scuola Tessieri con tante iniziative portate avanti dai più famosi professionisti del settore. La scuola per aspiranti cuochi avrà uno spazio dedicato animato da tanti momenti dimostrativi. Ampio spazio poi al mondo della pasticceria con la presenza sempre più forte della Federazione italiana pasticceri (Fip) che anche quest'anno porterà i principali concorsi internazionali. In un evento espositivo come è quello di Carrara non possono non trovare spazio i grandi marchi del food&beverage italiano ed estero e non solo come vetrina di novità e prodotti di punta. Ma anche e soprattutto come momento di presentazione, degustazione, approfondimento. Si va 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 è dedicata al caffè e alle innovazioni del settore grandi impianti. E ci sono anche le attrezzature per la tavola, bar, gelateria e pasticceria fino all'arredo contract per interni ed esterni, compresi tappezzerie e arredo bagno. Ma oramai da qualche tempo hanno preso sempre più piede anche gli operatori del settore wine and beverage che trovano in Tirreno CT un valido alleato e uno spazio professionale di rilievo. Incontri B2B per il Centro Italia: ecco il cuore di Tirreno CT La manifestazione ha il suo vero cuore nell'incontro qualificato fra domanda e offerta, un importante scambio business-to-business tra gli operatori del Centro e Nord Italia. Grazie anche a questo, Tirreno CT in questi anni è diventata un vero e proprio punto di riferimento con una continua crescita di consensi, sia in termini di offerta commerciale, sia in termini di pubblico con 62mila presenze di media nelle ultime edizioni. A Tirreno Ct con Balnearia, il meglio per l'ospitalità in spiaggia Prosegue, come detto, anche il legame con Balnearia, il salone professionale dell'outdoor design, benessere ed attrezzature balneari che fanno di Tirreno CT un unico grande evento di riferimento per il segmento dell'accoglienza, dalla ristorazione al wellness, dallo street food all'hotellerie per arrivare all'ospitalità in spiaggia.

tirreno ct torna per 44 edizione fiera dedicata a ristorazione ospitalita

Giunta alla 23^a edizione, Balnearia, vede nei propri spazi rappresentato il meglio dei settori merceologici, oltre ad essere da sempre anche un importante momento di incontro per tutti gli operatori. Grazie al coinvolgimento delle associazioni e delle organizzazioni sindacali di categoria, ci saranno anche in questa edizione numerose opportunità di informazione e confronto sulle più sentite tematiche del settore. Tirreno Trade Via Dorsale 9, Scala 9/c, int. 29 - 54100 Massa (Ms) Tel 0585 791770 ©
Riproduzione riservata



Aule al gelo all'Ite Carrara gli studenti fanno sciopero

Lucca In 13 delle 17 classi i termosifoni non sono riusciti a riscaldare. L'impianto non è adeguato al vecchio padiglione dell'istituto

Anno nuovo, vita nuova: per qualcuno sarà pure vero, ma non nel caso degli studenti dell'Ite Carrara, ancora alle prese con le criticità dell'impianto di riscaldamento. Protagonisti nel marzo 2022 di un sit-in per lo stesso motivo davanti a Palazzo Ducale, nella mattinata di ieri gli alunni dell'istituto di viale Guglielmo Marconi hanno deciso di non entrare al suono della prima campanella dopo giorni di lezione senza riscaldamento. Una situazione riscontrabile in 13 delle 17 classi presenti, nelle quali i termosifoni non sono riusciti a entrare completamente in funzione. Alla base di tutto c'è un problema strutturale poiché l'attuale caldaia, che ha rimpiazzato quella precedente nell'estate di due anni fa, è adeguata soltanto al nuovo padiglione, tuttora non utilizzabile.

Masotti in Lucca VI

Open days

Non solo latino e scienze: ora si studia anche portoghese. Le scuole di **Massa** si presentano al centro commerciale



a pag. 2 e 3

Viareggio In duecento al corteo-fiaccolata. **Strage**, la città ancora al fianco dei familiari delle 32 vittime



Lepore ed Ercini in Viareggio XVII

Carrara una vetrina di grande prestigio

Tirreno Ct e **Balnearia** arrivano le maxi fiere



a pag. XXXIX

SCONTI
in **Bianco**
fino al
50%

IL MATERASSO
eccellenze artigianali
S. ANNA (LU)

CARRARA

GLIEVENTI

In fiera 450 espositori e 900 marchi Arrivano Tirreno Ct e Balnearia

Sfide tra cuochi e pasticceri, incontri fra operatori e tante novità in vetrina

Carrara Calendario sempre più ricco, eventi decisi, espositori in aumento. Procede a grandi passi l'organizzazione della 44esima edizione di Tirreno C.T., la manifestazione in programma a CarraraFiere dal 3 al 6 marzo e che anche per questo nuovo appuntamento dedica ampio spazio al mondo delle novità per la ristorazione e per l'ospitalità.

Tirreno C.T., da qualche anno insieme all'altro segmento di punta, Balnearia, è un appuntamento che nel panorama delle mostre italiane è riconosciuto come uno dei più importanti di incontro e confronto dell'ospitalità. E anche l'evento 2024 sarà caratterizzato dalla presenza dei principali player del settore. A rendere importante il salone apuano sono sicuramente i numeri. Nei padiglioni di Carrara Fiere sono attesi oltre 450 espositori in rappresentanza di più di 900 marchi commerciali. Fan-

Il polo di Marina di Carrara ospita le due kermesse nel mese di marzo dal tre al sei

no da corollario alla manifestazione le migliaia di operatori tra ristoratori, titolari di bar e strutture ricettive di vario genere che ogni anno affollano i padiglioni della fiera e che come ogni edizione ormai da oltre 40 anni, offre anche un ricco programma di contenuti di confronto e approfondimento.

Le sfide tra cuochi

Pentathlon e Triathlon e poi pasticceria e formazione. Sono due le gare nelle quali si cimenteranno i cuochi di tutto il mondo. Cinque le prove per capire chi è il miglior cuoco d'Italia, in quello che è un Pentathlon vero e proprio tra pentole e fornelli per chi cucina tutti i giorni e tutti i giorni si mette in discussione con il proprio lavoro, quello di cuoco. In anteprima assoluta in



Cuochi in fiera e gli stand della Tirreno Ct

Italia la scorsa edizione, il Pentathlon della cucina nasce per valorizzare le capacità professionali dei cuochi e dei commis di cucina nel lavoro di tutti i giorni. Ma che al tempo stesso vuole fare anche formazione tanto che fornisce in anticipo tutte le informazioni e il materiale necessario per allenarsi. Ideato da Fabio Tacchella, Giorgio Nardelli e dal patron della fiera, Paolo Caldana, il Pentathlon prevede cinque prove tra cui l'ultima nella quale gli sfidanti dovranno fare la spesa e acquistare almeno 5 ingredienti presso un droghiere messo a disposizione dall'organizzazione. Ogni ingredien-

te avrà un valore e il concorrente dovrà realizzare 3 piatti per la giuria tecnica. Verrà valutato il tempo di realizzazione, la cura dell'impiattamento, il gusto e la pulizia della postazione. Per quanto riguarda il Triathlon, invece, è una gara che nasce su idea del Maestro siciliano Domenico Privitera per valorizzare le capacità professionali dei cuochi nel lavoro di tutti i giorni utilizzando la tecnica della cottura con il forno a microonde che deve prevalere nella preparazione della pietanza senza tradire la tradizione del gusto. Sarà di nuovo presente in fiera anche la Scuola Tessieri con tante iniziative



C'è anche un Pentathlon speciale: si gareggia in cucina

Un importante momento di degustazione e affari



portate avanti dai più famosi professionisti del settore.

La scuola per aspiranti cuochi avrà uno spazio dedicato animato da tanti momenti dimostrativi. Ampio spazio poi al mondo della pasticceria con la presenza sempre più forte della Federazione italiana pasticceri (FIP) che anche quest'anno porterà i principali concorsi internazionali.

Tirreno C.T. e Balnearia

La manifestazione di Carrara è indubbiamente un evento dove non possono non trovare spazio i grandi marchi del food&beverage italiano ed estero e non solo come vetrina di novità e prodotti di punta. Ma anche e soprattutto come momento di presentazione, degustazione, approfondimento. Si va 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 è dedicata al caffè e alle innovazioni del settore grandi impianti. E ci sono anche le attrezzature per la tavola, bar, gelateria e pasticceria fino all'arredo contract per interni ed esterni, compresi tappezzerie e arredo bagno. Spazio a anche a birre, specialmente le artigianali, ai vini che trovano sempre maggiore consenso tanto che ormai da qualche anno hanno preso sempre più piede anche gli

operatori del settore wine and beverage che trovano in Tirreno C.T. un valido alleato e uno spazio professionale di rilievo.

La flora

Ormai da oltre 40 anni è un punto di riferimento per gli operatori dell'accoglienza. Giunta alla 44esima edizione, Tirreno C.T. ormai in coppia fissa con Balnearia, mette in mostra il meglio del settore della ristorazione, dell'ospitalità in generale e, da ormai diverse edizioni, anche degli stabilimenti balneari. La manifestazione ha il suo vero cuore nell'incontro qualificato fra domanda e offerta, un importante scambio business-to-business tra gli operatori del Centro e Nord Italia. Grazie anche a questo, Tirreno C.T. in questi anni è diventata un vero e proprio punto di riferimento con una continua crescita di consensi, sia in termini di offerta commerciale, sia in termini di pubblico con 62mila presenze di media nelle ultime edizioni. Prosegue il legame con Balnearia, il salone professionale dell'outdoor design, benessere ed attrezzature balneari che fanno di Tirreno C.T. un unico grande evento di riferimento per il segmento dell'accoglienza, dalla ristorazione al wellness, dallo street food all'hotellerie per arrivare all'ospitalità in spiaggia. ●

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Biblioteca, scatta l'orario continuato

Da lunedì ci sarà l'apertura al pubblico anche nella fascia tra le 13 e 30 e le 15 e 30



Invito alla lettura

Per gli studenti del progetto scuola 2030

Carrara Da lunedì 15 gennaio la sala studio della Biblioteca civica di Carrara è aperta con orario continuato

Da lunedì la sala studio della biblioteca civica Ludovici in piazza Gramsci a Carrara sarà aperta con orario continuato, anche nella fascia oraria tra le 13.30 e le 15.30.

Dunque, la biblioteca di Carrara resterà aperta al pubblico con orario continuato, da lunedì a sabato, dalle 9.00 alle 19.00.

Il prestito sarà attivo dalle 9.00 alle 13.30 e dalle 15.30 alle 17.00, da lunedì a saba-

to.

Domenica e festivi la biblioteca è chiusa.

Con questa nuova modulazione dell'orario, resa possibile affidando il servizio di custodia delle sale studio all'Associazione Benetti, il Comune ha cercato di andare incontro alle richieste dei tanti frequentatori.

La sezione locale, la sezione ragazzi, l'area piccoli, la consultazione dei periodici e l'archivio della Marmifera sono aperte da lunedì a venerdì, dalle 9 alle 13.30 e nel pomeriggio su prenotazione.



ne.

Resta invariato l'orario per la sede di Avenza, da lunedì a sabato, orario continuato dalle 8.30.

Alcuni studenti in biblioteca (foto d'archivio)

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Lavori sulla rete Gaia 1.784 rubinetti a secco

Carrara Gaia comunica che, dalle 8,30 alle 13 di Mercoledì prossimo, 17 gennaio e comunque fino a termine lavori, a causa di un intervento manutentivo straordinario sulla rete idrica, verrà sospesa l'erogazione dell'acqua potabile nelle seguenti strade/località, in Comune di Carrara: via Antonio Bertolini, in località Avenza, via Antonio Bertolini, via Bassa, via Lunense, via Mutini, via Capitano Michele Fiorillo, Corso Garibaldi, in località Marina di Carrara.

Gli utenti interessati previsti sono 1748

Alla conclusione dei suddetti lavori e per alcune ore successive, inoltre, si potranno verificare fenomeni transitori di torbidità che si esauriranno lasciando scorrere l'acqua dai rubinetti delle Utenze interessate per pochi minuti.

I lavori previsti potranno essere prorogati nei giorni successivi in caso di eventi atmosferici avversi.

La Società si scusa per il disagio. ●

© RIPRODUZIONE RISERVATA

IL CASO-CONCERTO

Polemiche e reazioni

Operazione di marketing «Il Comune riconoscente per la grande generosità» La sindaca si difende

Arrighi teme che gli attacchi dissuadano il cantante dal ripetere l'evento

CARRARA

«Una grande operazione di promozione territoriale, noi saremo sempre riconoscenti a Francesco. Da Caffaz solo bugie e strumentalizzazioni». Così la sindaca Serena Arrighi rimanda al mittente le accuse del consigliere di minoranza Simone Caffaz e fa chiarezza sull'organizzazione del concerto. «Lo show è stato un magnifico momento di festa e un'incredibile occasione di promozione territoriale - ricorda Arrighi - Non solo nel giorno del concerto Carrara ha potuto godere di una lungha diretta nazionale, ma prima e dopo ha avuto continui passaggi su media di tutta Italia. Per questo, per la disponibilità e per la decisione di non percepire alcun cachet, siamo riconoscenti verso Gabbani». Poi l'amarezza per gli attacchi e la macchina del fango «con una lunga sequela di inesattezze e falsità. L'ex segretario generale Corrado Grimaldi non si è dimesso per i contributi per il concerto. La citata lettera

dell'ex segretario sui contributi non era altro che un invito ad aggiornare un regolamento di 30 anni bisognoso di adeguamenti. Seguito da tutte le amministrazioni che si sono succedute: solo noi ci siamo assunti l'onere di aggiornarlo e, dopo la commissione, siamo pronti a portarlo in consiglio. Quanto poi ai numeri citati da Caffaz, questi sono riportati in ordine sparso, senza alcun tipo di contestualizzazione e in modo scorretto. Se da un lato nessuno ha mai parlato dell'avvenuta donazione per la ripiantumazione della pineta di viale Colombo, dove per inciso sono state messe a dimora oltre 200 piante con uno stanziamento di 100mila euro di Nausicaa, l'accordo è sempre stato

LA REPLICA

«Da Simone Caffaz soltanto bugie e strumentalizzazioni. Il contributo è un atto legittimo e trasparente»

chiaro. Il contributo è quello deliberato la scorsa estate di 34mila euro che ha generato un ritorno in termini di promozione esponenzialmente superiore». Dichiarando la disponibilità a continuare la collaborazione con Gabbani per fare di Carrara un appuntamento fisso delle sue tournée, Arrighi teme che «le continue polemiche, infondate e strumentali, scoraggiassero l'artista sui suoi intenti futuri».

«Per quanto riguarda il nuovo Regolamento su patrocinii e contributi - aggiunge Sirio Genovesi, presidente della commissione Affari Generali - esso non ha alcun carattere di retroattività né introduce un qualche potere per il consiglio comunale di confermare la legittimità di contributi già erogati con atto di giunta. Il nuovo regolamento è stato illustrato in commissione, che ha espresso parere favorevole e, se sarà approvato dal consiglio comunale, andrà a sostituire quello precedente, disciplinando la modalità di presentazione ed erogazione dei nuovi

contributi. La norma finale cui fa riferimento il consigliere Caffaz altro non è che una normale 'norma finale e transitoria', che stabilisce che alle procedure relative ai contributi già concessi, ma non ancora liquidati, continuerà ad applicarsi la previgente disciplina. Tale è il significato di 'legittimità', da intendersi come conformità al Regolamento del 1992. Si precisa quale sia la normativa applicabile a quelle procedure già iniziate, ma non ancora concluse: a queste si applicherà, naturalmente, la vecchia normativa, altroché retroattività! Nessuna magagna, nessun sconcezza, nessuna aberrazione giuridica, ma la volontà di aggiornare una normativa data-ta nel rispetto della legge».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

I VANTAGGI

«Carrara ha potuto godere di una lunga diretta nazionale con continui passaggi su media di tutta Italia»



I NUMERI

Oltre 450 espositori, 900 marchi rappresentati nel salone più importante della ricettività

© RIPRODUZIONE RISERVATA

FRATELLI D'ITALIA

«Francesco qui non festeggerà più»

Non si placano le reazioni dell'opposizione. A poche ore dall'attacco di Simone Caffaz, arriva anche il parere del consigliere di Fratelli d'Italia, Massimiliano Manuel. «Nessun pino sarà ripiantumato dal nostro illustre e generoso concittadino Francesco Gabbani - commenta Manuel - a causa del contratto predisposto dalla dirigente di fiducia della Arrighi, Cinzia Compalati. Le tormentate vicende sul contributo illegittimo e sul flop degli incassi del concerto, hanno causato un gravissimo danno d'immagine e anche professionale al nostro concittadino. Il comportamento amministrativo e personale del sindaco ha leso nel prestigio e nella dignità Gabbani. Il sindaco negli auguri per il 2024 aveva citato anche il maxi concerto, nonostante fosse a conoscenza che non avrebbe avuto più seguito a Carrara, perché il nostro cantautore il prossimo anno non festeggerà il suo compleanno alla Imm. Nella programmazione degli eventi di Carrara e già stato sostituito dai 'Cugini di Campagna'. L'idea che Arrighi abbia tentato di sfruttare la figura di Gabbani fa salire l'indignazione alle stelle per motivazioni che definire squalide sarebbe troppo gentile. Fratelli d'Italia quindi sugli incassi dei parcheggi, sugli incassi delle bancarelle per cibo e bevande posizionate dai soliti noti e in merito alla piantumazione dei pini, chiede la massima trasparenza da parte della Arrighi, che fino ad oggi non c'è stata».

A Carrara fiere il prossimo marzo

Torna la Tirreno Ct, la più grande vetrina sulla ristorazione

CARRARA

Torna la Tirreno Ct a marzo con tante novità. Dopo il successo del primo Pentathlon della cucina, quest'anno anche il Triathlon con una sfida sull'uso del microonde. Un calendario sempre più ricco con eventi ed espositori in aumento, in programma alla Imm e dal 3 al 6 marzo. Nei padiglioni sono attesi oltre 450 espositori in rappresentanza di 900 marchi commerciali, oltre a migliaia di operatori tra ristoratori, titolari di bar e strutture ricettive di vario genere. Sono due le gare nelle quali si cimenteranno i cuochi di tutto il mondo: un pentathlon vero e proprio tra pentole e fornelli per

chic cucina tutti i giorni e tutti i giorni si mette in discussione con il proprio lavoro, quello di cuoco. Il triathlon sarà invece una gara per valorizzare le capacità professionali dei cuochi nel lavoro di tutti i giorni utilizzando la tecnica della cottura con il forno a microonde. Presente in fiera anche la Scuola Tessieri con iniziative portate avanti dai più famosi professionisti del settore. Ampio spazio al mondo della pasticceria con la presenza della Federazione italiana pasticceri che anche quest'anno porterà i principali concorsi internazionali. La manifestazione sarà un momento di presentazione, degustazione, approfondimento; dal pane alla pizza, prodotti lavorati e semilavorati,

forniture alberghiere, gelateria e pasticceria. Un'intera area caffè e innovazioni del settore grandi impianti. Poi anche le attrezzature per la tavola, bar, gelateria e pasticceria, fino all'arredo per interni ed esterni. Spazio a anche a birre, specialmente le artigianali e ai vini. La Tirreno Ct ha il suo vero cuore nell'incontro qualificato fra domanda e offerta, un importante scambio tra gli operatori del centro e nord Italia. Tirreno Ct in questi anni è diventata un vero e proprio punto di riferimento con una continua crescita di consensi in termini di offerta commerciale e di pubblico, con 62mila presenze di media nelle ultime edizioni.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

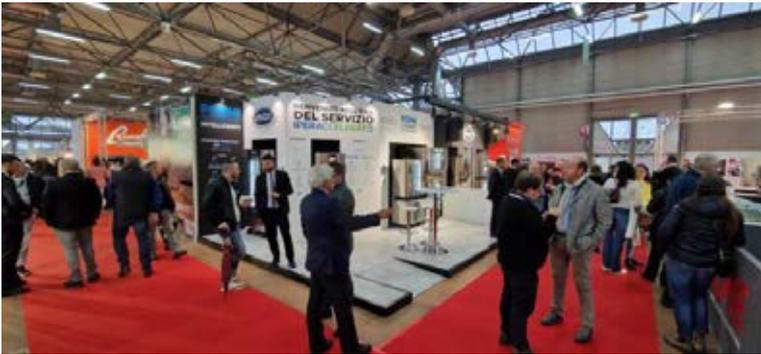
Tirreno C.T. si prepara all'apertura e torna dal 3 al 6 marzo con le novità del settore, sfide dei cuochi, formazione e concorsi internazionali di pasticceria

Dopo il successo del primo Pentathlon della cucina quest'anno la fiera introduce anche il Triathlon con una sfida sull'uso del microonde. Intanto è tutto pronto per la 44esima edizione dell'evento di riferimento per l'ospitalità e per la ristorazione che con Balnearia attirerà migliaia di operatori. Calendario sempre più ricco, eventi decisi, espositori in aumento. Procede a grandi passi l'organizzazione della 44esima edizione di Tirreno C.T., la manifestazione in programma a Carrara dal 3 al 6 marzo e che anche per questo nuovo appuntamento dedica ampio spazio al mondo delle novità per la ristorazione e per l'ospitalità. Tirreno C.T., da qualche anno insieme all'altro segmento di punta, Balnearia, è un appuntamento che nel panorama delle mostre italiane è riconosciuto come uno dei più importanti di incontro e confronto dell'ospitalità. E anche l'evento 2024 sarà caratterizzato dalla presenza dei principali player del settore. A rendere importante il salone apuano sono sicuramente i numeri. Nei padiglioni di Carrara Fiere sono attesi oltre 450 espositori in rappresentanza di più di 900 marchi commerciali. Fanno da corollario alla manifestazione le migliaia di operatori tra ristoratori, titolari di bar e strutture ricettive di vario genere che ogni anno affollano i padiglioni della fiera e che come ogni edizione ormai da oltre 40 anni, offre anche un ricco programma di contenuti di confronto e approfondimento. Le sfide tra cuochi: Pentathlon e Triathlon e poi pasticceria e formazione. Sono due le gare nelle quali si cimenteranno i cuochi di tutto il mondo. Cinque le prove per capire chi è il miglior cuoco d'Italia, in quello che è un Pentathlon vero e proprio tra pentole e fornelli per chi cucina tutti i giorni e tutti i giorni si mette in discussione con il proprio lavoro, quello di cuoco. In anteprima assoluta in Italia la scorsa edizione, il Pentathlon della cucina nasce per valorizzare le capacità professionali dei cuochi e dei commis di cucina nel lavoro di tutti i giorni. Ma che al tempo stesso vuole fare anche formazione tanto che fornisce in anticipo tutte le informazioni e il materiale necessario per allenarsi. Ideato da Fabio Tacchella, Giorgio Nardelli e dal patron della fiera, Paolo Caldana, il Pentathlon prevede cinque prove tra cui l'ultima nella quale gli sfidanti dovranno fare la spesa e acquistare almeno 5 ingredienti presso un droghiere messo a disposizione dall'organizzazione. Ogni ingrediente avrà un valore e il concorrente dovrà realizzare 3 piatti per la giuria tecnica. Verrà valutato il tempo di realizzazione, la cura dell'impiattamento, il gusto e la pulizia della postazione. Per quanto riguarda il Triathlon, invece, è una gara che nasce su idea del Maestro siciliano Domenico Privitera per valorizzare le capacità professionali dei cuochi nel lavoro di tutti i giorni utilizzando la tecnica della cottura con il forno a microonde che deve prevalere nella preparazione della pietanza senza tradire la tradizione del gusto. Sarà di nuovo presente in fiera anche la Scuola Tessieri con tante iniziative portate avanti dai più famosi professionisti del settore. La scuola per aspiranti cuochi avrà uno spazio dedicato animato da tanti momenti dimostrativi. Ampio spazio poi al mondo della pasticceria con la presenza sempre più forte della Federazione italiana pasticceri (FIP) che anche quest'anno porterà i principali concorsi internazionali. Tirreno C.T. e Balnearia. La manifestazione di Carrara è indubbiamente un evento dove non possono non trovare spazio i grandi marchi del food&beverage italiano ed estero e non solo come vetrina di novità e prodotti di punta. Ma anche e soprattutto come momento di presentazione, degustazione, approfondimento. Si va 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 è dedicata al caffè e alle innovazioni del settore grandi impianti. E ci sono anche le attrezzature per la tavola, bar, gelateria e pasticceria fino all'arredo contract per interni ed esterni, compresi tappezzerie e arredo bagno. Spazio a anche a birre, specialmente le artigianali, ai vini che trovano sempre maggiore consenso tanto che oramai da qualche anno hanno preso sempre più piede anche gli operatori del settore wine and beverage che trovano in Tirreno C.T. un valido alleato e uno spazio professionale di rilievo. La fiera. Ormai da oltre 40 anni è un punto di riferimento per gli operatori dell'accoglienza. Giunta alla 44esima edizione, Tirreno C.T., ormai in coppia fissa con Balnearia, mette in mostra il meglio del settore della ristorazione, dell'ospitalità in generale e, da ormai diverse edizioni, anche degli stabilimenti balneari. Incontri B2B per il Centro Italia: ecco il cuore di Tirreno C.T. La manifestazione ha il suo vero cuore nell'incontro qualificato fra domanda e offerta, un importante scambio business-to-business tra gli operatori del Centro e Nord Italia. Grazie anche a questo, Tirreno C.T. in questi anni è diventata un vero e proprio punto di riferimento con una continua crescita di consensi, sia in termini di offerta commerciale, sia in termini di pubblico con 62mila presenze di media nelle ultime edizioni. Balnearia, il meglio per l'ospitalità in spiaggia. Prosegue il legame con Balnearia, il salone professionale dell'outdoor design, benessere ed attrezzature balneari che fanno di Tirreno CT un unico grande evento di riferimento per il segmento dell'accoglienza, dalla ristorazione al wellness, dallo street food all'hotellerie per arrivare all'ospitalità in spiaggia. Giunta alla 23esima edizione, Balnearia, vede nei propri spazi rappresentato il meglio dei settori merceologici, oltre ad essere da sempre anche un importante momento di incontro per tutti gli operatori. Grazie al coinvolgimento delle associazioni e delle organizzazioni sindacali di categoria, ci saranno anche in questa edizione numerose opportunità di informazione e confronto sulle più sentite tematiche del settore.

Tirreno C.T. torna con novità del settore, sfide dei cuochi, formazione e concorsi internazionali

12/01/2024 Calendario sempre più ricco, eventi decisi, espositori in aumento. Procede a grandi passi l'organizzazione della 44esima edizione di Tirreno C.T., la manifestazione in programma a Carrara dal 3 al 6 marzo e che anche per questo nuovo appuntamento dedica ampio spazio al mondo delle novità per la ristorazione e per l'ospitalità. Tirreno C.T., da qualche anno insieme all'altro segmento di punta, Balnearia, è un appuntamento che nel panorama delle mostre italiane è riconosciuto come uno dei più importanti di incontro e confronto dell'ospitalità. E anche l'evento 2024 sarà caratterizzato dalla presenza dei principali player del settore. A rendere importante il salone apuano sono sicuramente i numeri. Nei padiglioni di Carrara Fiere sono attesi oltre 450 espositori in rappresentanza di più di 900 marchi commerciali. Fanno da corollario alla manifestazione le migliaia di operatori tra ristoratori, titolari di bar e strutture ricettive di vario genere che ogni anno affollano i padiglioni della fiera e che come ogni edizione ormai da oltre 40 anni, offre anche un ricco programma di contenuti di confronto e approfondimento. Le sfide tra cuochi: Pentathlon e Triathlon e poi pasticceria e formazione. Sono due le gare nelle quali si cimenteranno i cuochi di tutto il mondo. Cinque le prove per capire chi è il miglior cuoco d'Italia, in quello che è un Pentathlon vero e proprio tra pentole e fornelli per chi cucina tutti i giorni e tutti i giorni si mette in discussione con il proprio lavoro, quello di cuoco. In anteprima assoluta in Italia la scorsa edizione, il Pentathlon della cucina nasce per valorizzare le capacità professionali dei cuochi e dei commis di cucina nel lavoro di tutti i giorni. Ma che al tempo stesso vuole fare anche formazione tanto che fornisce in anticipo tutte le informazioni e il materiale necessario per allenarsi. Ideato da Fabio Tacchella, Giorgio Nardelli e dal patron della fiera, Paolo Caldana, il Pentathlon prevede cinque prove tra cui l'ultima nella quale gli sfidanti dovranno fare le spesa e acquistare almeno 5 ingredienti presso un droghiere messo a disposizione dall'organizzazione. Ogni ingrediente avrà un valore e il concorrente dovrà realizzare 3 piatti per la giuria tecnica. Verrà valutato il tempo di realizzazione, la cura dell'impiattamento, il gusto e la pulizia della postazione. Per quanto riguarda il Triathlon, invece, è una gara che nasce su idea del Maestro siciliano Domenico Privitera per valorizzare le capacità professionali dei cuochi nel lavoro di tutti i giorni utilizzando la tecnica della cottura con il forno a microonde che deve prevalere nella preparazione della pietanza senza tradire la tradizione del gusto. Sarà di nuovo presente in fiera anche la Scuola Tessieri con tante iniziative portate avanti dai più famosi professionisti del settore. La scuola per aspiranti cuochi avrà uno spazio dedicato animato da tanti momenti dimostrativi. Ampio spazio poi al mondo della pasticceria con la presenza sempre più forte della Federazione italiana pasticceri (FIP) che anche quest'anno porterà i principali concorsi internazionali. Tirreno C.T. e Balnearia. La manifestazione di Carrara è indubbiamente un evento dove non possono non trovare spazio i grandi marchi del food&beverage italiano ed estero e non solo come vetrina di novità e prodotti di punta. Ma anche e soprattutto come momento di presentazione, degustazione, approfondimento. Si va 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 è dedicata al caffè e alle innovazioni del settore grandi impianti. E ci sono anche le attrezzature per la tavola, bar, gelateria e pasticceria fino all'arredo contract per interni ed esterni, compresi tappezzerie e arredo bagno. Spazio a anche a birre, specialmente le artigianali, ai vini che trovano sempre maggiore consenso tanto che oramai da qualche anno hanno preso sempre più piede anche gli operatori del settore wine and beverage che trovano in Tirreno C.T. un valido alleato e uno spazio professionale di rilievo. La fiera. Ormai da oltre 40 anni è un punto di riferimento per gli operatori dell'accoglienza. Giunta alla 44esima edizione, Tirreno C.T., ormai in coppia fissa con Balnearia, mette in mostra il meglio del settore della ristorazione, dell'ospitalità in generale e, da ormai diverse edizioni, anche degli stabilimenti balneari. Incontri B2B per il Centro Italia: ecco il cuore di Tirreno C.T. La manifestazione ha il suo vero cuore nell'incontro qualificato fra domanda e offerta, un importante scambio business-to-business tra gli operatori del Centro e Nord Italia. Grazie anche a questo, Tirreno C.T. in questi anni è diventata un vero e proprio punto di riferimento con una continua crescita di consensi, sia in termini di offerta commerciale, sia in termini di pubblico con 62mila presenze di media nelle ultime edizioni. Balnearia, il meglio per l'ospitalità in spiaggia. Prosegue il legame con Balnearia, il salone professionale dell'outdoor design, benessere ed attrezzature balneari che fanno di Tirreno CT un unico grande evento di riferimento per il segmento dell'accoglienza, dalla ristorazione al wellness, dallo street food all'hotellerie per arrivare all'ospitalità in spiaggia. Giunta alla 23esima edizione, Balnearia, vede nei propri spazi rappresentato il meglio dei settori merceologici, oltre ad essere da sempre anche un importante momento di incontro per tutti gli operatori. Grazie al coinvolgimento delle associazioni e delle organizzazioni sindacali di categoria, ci saranno anche in questa edizione numerose opportunità di informazione e confronto sulle più sentite tematiche del settore. Tirreno C.T. e Balnearia sono organizzate da TirrenoTrade Srl con la collaborazione di enti regionali, provinciali e associazioni di categoria. Per informazioni sulla fiera e per poter partecipare come espositori o visitatori www.tirrenoct.it

Tirreno C.T. torna con novità del settore, sfide dei cuochi, formazione e concorsi internazionali



a cura di AlMaPress

Tirreno C.T torna con le novità del settore (Dal 3 al 6 marzo a Carrara Fiere)

Calendario sempre più ricco, eventi decisi, espositori in aumento. Procede a grandi passi l'organizzazione della 44esima edizione di Tirreno C.T., la manifestazione in programma a CarraraFiere dal 3 al 6 marzo e che anche per questo nuovo appuntamento dedica ampio spazio al mondo delle novità per la ristorazione e per l'ospitalità. Tirreno C.T., da qualche anno insieme all'altro segmento di punta, Balnearia, è un appuntamento che nel panorama delle mostre italiane è riconosciuto come uno dei più importanti di incontro e confronto dell'ospitalità. E anche l'evento 2024 sarà caratterizzato dalla presenza dei principali player del settore. A rendere importante il salone apuano sono sicuramente i numeri. Nei padiglioni di Carrara Fiere sono attesi oltre 450 espositori in rappresentanza di più di 900 marchi commerciali. Fanno da corollario alla manifestazione le migliaia di operatori tra ristoratori, titolari di bar e strutture ricettive di vario genere che ogni anno affollano i padiglioni della fiera e che come ogni edizione ormai da oltre 40 anni, offre anche un ricco programma di contenuti di confronto e approfondimento. Le sfide tra cuochi: Pentathlon e Triathlon e poi pasticceria e formazione. Sono due le gare nelle quali si cimenteranno i cuochi di tutto il mondo. Cinque le prove per capire chi è il miglior cuoco d'Italia, in quello che è un Pentathlon vero e proprio tra pentole e fornelli per chi cucina tutti i giorni e tutti i giorni si mette in discussione con il proprio lavoro, quello di cuoco. In anteprima assoluta in Italia la scorsa edizione, il Pentathlon della cucina nasce per valorizzare le capacità professionali dei cuochi e dei commis di cucina nel lavoro di tutti i giorni. Ma che al tempo stesso vuole fare anche formazione tanto che fornisce in anticipo tutte le informazioni e il materiale necessario per allenarsi. Ideato da Fabio Tacchella, Giorgio Nardelli e dal patron della fiera, Paolo Caldana, il Pentathlon prevede cinque prove tra cui l'ultima nella quale gli sfidanti dovranno fare le spesa e acquistare almeno 5 ingredienti presso un droghiere messo a disposizione dall'organizzazione. Ogni ingrediente avrà un valore e il concorrente dovrà realizzare 3 piatti per la giuria tecnica. Verrà valutato il tempo di realizzazione, la cura dell'impiattamento, il gusto e la pulizia della postazione. Per quanto riguarda il Triathlon, invece, è una gara che nasce su idea del Maestro siciliano Domenico Privitera per valorizzare le capacità professionali dei cuochi nel lavoro di tutti i giorni utilizzando la tecnica della cottura con il forno a microonde che deve prevalere nella preparazione della pietanza senza tradire la tradizione del gusto. Sarà di nuovo presente in fiera anche la Scuola Tessieri con tante iniziative portate avanti dai più famosi professionisti del settore. La scuola per aspiranti cuochi avrà uno spazio dedicato animato da tanti momenti dimostrativi. Ampio spazio poi al mondo della pasticceria con la presenza sempre più forte della Federazione italiana pasticceri (FIP) che anche quest'anno porterà i principali concorsi internazionali. Tirreno C.T. e Balnearia. La manifestazione di Carrara è indubbiamente un evento dove non possono non trovare spazio i grandi marchi del food&beverage italiano ed estero e non solo come vetrina di novità e prodotti di punta. Ma anche e soprattutto come momento di presentazione, degustazione, approfondimento. Si va 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 è dedicata al caffè e alle innovazioni del settore grandi impianti. E ci sono anche le attrezzature per la tavola, bar, gelateria e pasticceria fino all'arredo contract per interni ed esterni, compresi tappezzerie e arredo bagno. Spazio a anche a birre, specialmente le artigianali, ai vini che trovano sempre maggiore consenso tanto che oramai da qualche anno hanno preso sempre più piede anche gli operatori del settore wine and beverage che trovano in Tirreno C.T. un valido alleato e uno spazio professionale di rilievo. La fiera. Ormai da oltre 40 anni è un punto di riferimento per gli operatori dell'accoglienza. Giunta alla 44esima edizione, Tirreno C.T., ormai in coppia fissa con Balnearia, mette in mostra il meglio del settore della ristorazione, dell'ospitalità in generale e, da ormai diverse edizioni, anche degli stabilimenti balneari. Incontri B2B per il Centro Italia: ecco il cuore di Tirreno C.T. La manifestazione ha il suo vero cuore nell'incontro qualificato fra domanda e offerta, un importante scambio business-to-business tra gli operatori del Centro e Nord Italia. Grazie anche a questo, Tirreno C.T. in questi anni è diventata un vero e proprio punto di riferimento con una continua crescita di consensi, sia in termini di offerta commerciale, sia in termini di pubblico con 62mila presenze di media nelle ultime edizioni. Balnearia, il meglio per l'ospitalità in spiaggia. Prosegue il legame con Balnearia, il salone professionale dell'outdoor design, benessere ed attrezzature balneari che fanno di Tirreno CT un unico grande evento di riferimento per il segmento dell'accoglienza, dalla ristorazione al wellness, dallo street food all'hotellerie per arrivare all'ospitalità in spiaggia. Giunta alla 23esima edizione, Balnearia, vede nei propri spazi rappresentato il meglio dei settori merceologici, oltre ad essere da sempre anche un importante momento di incontro per tutti gli operatori. Grazie al coinvolgimento delle associazioni e delle organizzazioni sindacali di categoria, ci saranno anche in questa edizione numerose opportunità di informazione e confronto sulle più sentite tematiche del settore. Tirreno C.T. e Balnearia sono organizzate da TirrenoTrade Srl con la collaborazione di enti regionali, provinciali e associazioni di categoria. Per informazioni sulla fiera e per poter partecipare come espositori o visitatori www.tirrenoct.it

Tirreno Ct, per la 44ª edizione nuovi eventi e sempre più espositori presenti

Il calendario della 44esima edizione di Tirreno Ct si arricchisce sempre di più, con una serie di eventi decisi e un numero crescente di espositori. L'organizzazione della manifestazione, in programma presso [...] 12 gennaio 2024 | 15:12 Tirreno Ct, per la 44ª edizione nuovi eventi e sempre più espositori presenti Il calendario della 44esima edizione di Tirreno Ct si arricchisce sempre di più, con una serie di eventi decisi e un numero crescente di espositori. L'organizzazione della manifestazione, in programma presso [...] 12 gennaio 2024 | 15:12 Il calendario della 44esima edizione di Tirreno Ct si arricchisce sempre di più, con una serie di eventi decisi e un numero crescente di espositori. L'organizzazione della manifestazione, in programma presso Carrara dal 3 al 6 marzo, sta procedendo a passi decisi. Anche per questo nuovo appuntamento, la fiera dedica ampio spazio alle ultime novità nel settore della ristorazione e dell'ospitalità. Tirreno Ct, da qualche anno insieme all'altro segmento di punta, Balnearia, è un appuntamento che nel panorama delle mostre italiane è riconosciuto come uno dei più importanti di incontro e confronto dell'ospitalità. E anche l'evento 2024 sarà caratterizzato dalla presenza dei principali player del settore. Tutto pronto per la 44esima edizione di Tirreno Ct A rendere importante il salone apuano sono sicuramente i numeri. Nei padiglioni di Carrara Fiere sono attesi oltre 450 espositori in rappresentanza di più di 900 marchi commerciali. Fanno da corollario alla manifestazione le migliaia di operatori tra ristoratori, titolari di bar e strutture ricettive di vario genere che ogni anno affollano i padiglioni della fiera e che come ogni edizione ormai da oltre 40 anni, offre anche un ricco programma di contenuti di confronto e approfondimento. Le sfide tra cuochi: Pentathlon e Triathlon e poi pasticceria e formazione. Sono due le gare nelle quali si cimenteranno i cuochi di tutto il mondo. Cinque le prove per capire chi è il miglior cuoco d'Italia, in quello che è un Pentathlon vero e proprio tra pentole e fornelli per chi cucina tutti i giorni e tutti i giorni si mette in discussione con il proprio lavoro, quello di cuoco. In anteprima assoluta in Italia la scorsa edizione, il Pentathlon della cucina nasce per valorizzare le capacità professionali dei cuochi e dei commis di cucina nel lavoro di tutti i giorni. Ma che al tempo stesso vuole fare anche formazione tanto che fornisce in anticipo tutte le informazioni e il materiale necessario per allenarsi. Ideato da Fabio Tacchella, Giorgio Nardelli e dal patron della fiera, Paolo Caldana, il Pentathlon prevede cinque prove tra cui l'ultima nella quale gli sfidanti dovranno fare le spesa e acquistare almeno 5 ingredienti presso un droghiere messo a disposizione dall'organizzazione. Ogni ingrediente avrà un valore e il concorrente dovrà realizzare 3 piatti per la giuria tecnica. Verrà valutato il tempo di realizzazione, la cura dell'impiattamento, il gusto e la pulizia della postazione. Per quanto riguarda il Triathlon, invece, è una gara che nasce su idea del Maestro siciliano Domenico Privitera per valorizzare le capacità professionali dei cuochi nel lavoro di tutti i giorni utilizzando la tecnica della cottura con il forno a microonde che deve prevalere nella preparazione della pietanza senza tradire la tradizione del gusto. Sarà di nuovo presente in fiera anche la Scuola Tessieri con tante iniziative portate avanti dai più famosi professionisti del settore. La scuola per aspiranti cuochi avrà uno spazio dedicato animato da tanti momenti dimostrativi. Ampio spazio poi al mondo della pasticceria con la presenza sempre più forte della Federazione italiana pasticceri (FIP) che anche quest'anno porterà i principali concorsi internazionali. La manifestazione di Carrara è indubbiamente un evento dove non possono non trovare spazio i grandi marchi del food&beverage italiano ed estero e non solo come vetrina di novità e prodotti di punta. Ma anche e soprattutto come momento di presentazione, degustazione, approfondimento. Si va 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 è dedicata al caffè e alle innovazioni del settore grandi impianti. E ci sono anche le attrezzature per la tavola, bar, gelateria e pasticceria fino all'arredo contract per interni ed esterni, compresi tappezzerie e arredo bagno. Spazio a anche a birre, specialmente le artigianali, ai vini che trovano sempre maggiore consenso tanto che oramai da qualche anno hanno preso sempre più piede anche gli operatori del settore wine and beverage che trovano in Tirreno Ct un valido alleato e uno spazio professionale di rilievo. Prosegue il legame con Balnearia, il salone professionale dell'outdoor design, benessere ed attrezzature balneari che fanno di Tirreno CT un unico grande evento di riferimento per il segmento dell'accoglienza, dalla ristorazione al wellness, dallo street food all'hotellerie per arrivare all'ospitalità in spiaggia. Giunta alla 23esima edizione, Balnearia, vede nei propri spazi rappresentato il meglio dei settori merceologici, oltre ad essere da sempre anche un importante momento di incontro per tutti gli operatori. Grazie al coinvolgimento delle associazioni e delle organizzazioni sindacali di categoria, ci saranno anche in questa edizione numerose opportunità di informazione e confronto sulle più sentite tematiche del settore. © Riproduzione riservata

tirreno ct per 44 edizione nuovi eventi sempre più espositori presenti

Tirreno Ct, per la 44^a edizione nuovi eventi e sempre più espositori presenti Il calendario della 44esima edizione di Tirreno Ct si arricchisce sempre di più, con una serie di eventi decisi e un numero crescente di espositori. L'organizzazione della manifestazione, in programma presso [...] 12 gennaio 2024 | 15:12 Tirreno Ct, per la 44^a edizione nuovi eventi e sempre più espositori presenti Il calendario della 44esima edizione di Tirreno Ct si arricchisce sempre di più, con una serie di eventi decisi e un numero crescente di espositori. L'organizzazione della manifestazione, in programma presso [...] 12 gennaio 2024 | 15:12 Il calendario della 44esima edizione di Tirreno Ct si arricchisce sempre di più, con una serie di eventi decisi e un numero crescente di espositori. L'organizzazione della manifestazione, in programma presso Carrarafiere dal 3 al 6 marzo, sta procedendo a passi decisi. Anche per questo nuovo appuntamento, la fiera dedica ampio spazio alle ultime novità nel settore della ristorazione e dell'ospitalità. Tirreno Ct, da qualche anno insieme all'altro segmento di punta, Balnearia, è un appuntamento che nel panorama delle mostre italiane è riconosciuto come uno dei più importanti di incontro e confronto dell'ospitalità. E anche l'evento 2024 sarà caratterizzato dalla presenza dei principali player del settore. Tutto pronto per la 44esima edizione di Tirreno Ct A rendere importante il salone apuano sono sicuramente i numeri. Nei padiglioni di Carrara Fiere sono attesi oltre 450 espositori in rappresentanza di più di 900 marchi commerciali. Fanno da corollario alla manifestazione le migliaia di operatori tra ristoratori, titolari di bar e strutture ricettive di vario genere che ogni anno affollano i padiglioni della fiera e che come ogni edizione ormai da oltre 40 anni, offre anche un ricco programma di contenuti di confronto e approfondimento. Le sfide tra cuochi: Pentathlon e Triathlon e poi pasticceria e formazione. Sono due le gare nelle quali si cimenteranno i cuochi di tutto il mondo. Cinque le prove per capire chi è il miglior cuoco d'Italia, in quello che è un Pentathlon vero e proprio tra pentole e fornelli per chi cucina tutti i giorni e tutti i giorni si mette in discussione con il proprio lavoro, quello di cuoco. In anteprima assoluta in Italia la scorsa edizione, il Pentathlon della cucina nasce per valorizzare le capacità professionali dei cuochi e dei commis di cucina nel lavoro di tutti i giorni. Ma che al tempo stesso vuole fare anche formazione tanto che fornisce in anticipo tutte le informazioni e il materiale necessario per allenarsi. Ideato da Fabio Tacchella, Giorgio Nardelli e dal patron della fiera, Paolo Caldana, il Pentathlon prevede cinque prove tra cui l'ultima nella quale gli sfidanti dovranno fare le spesa e acquistare almeno 5 ingredienti presso un droghiere messo a disposizione dall'organizzazione. Ogni ingrediente avrà un valore e il concorrente dovrà realizzare 3 piatti per la giuria tecnica. Verrà valutato il tempo di realizzazione, la cura dell'impattamento, il gusto e la pulizia della postazione. Per quanto riguarda il Triathlon, invece, è una gara che nasce su idea del Maestro siciliano Domenico Privitera per valorizzare le capacità professionali dei cuochi nel lavoro di tutti i giorni utilizzando la tecnica della cottura con il forno a microonde che deve prevalere nella preparazione della pietanza senza tradire la tradizione del gusto. Sarà di nuovo presente in fiera anche la Scuola Tessieri con tante iniziative portate avanti dai più famosi professionisti del settore. La scuola per aspiranti cuochi avrà uno spazio dedicato animato da tanti momenti dimostrativi. Ampio spazio poi al mondo della pasticceria con la presenza sempre più forte della Federazione italiana pasticceri (FIP) che anche quest'anno porterà i principali concorsi internazionali. La manifestazione di Carrara è indubbiamente un evento dove non possono non trovare spazio i grandi marchi del food&beverage italiano ed estero e non solo come vetrina di novità e prodotti di punta. Ma anche e soprattutto come momento di presentazione, degustazione, approfondimento. Si va 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 è dedicata al caffè e alle innovazioni del settore grandi impianti. E ci sono anche le attrezzature per la tavola, bar, gelateria e pasticceria fino all'arredo contract per interni ed esterni, compresi tappezzerie e arredo bagno. Spazio a anche a birre, specialmente le artigianali, ai vini che trovano sempre maggiore consenso tanto che oramai da qualche anno hanno preso sempre più piede anche gli operatori del settore wine and beverage che trovano in Tirreno Ct un valido alleato e uno spazio professionale di rilievo. Prosegue il legame con Balnearia, il salone professionale dell'outdoor design, benessere ed attrezzature balneari che fanno di Tirreno CT un unico grande evento di riferimento per il segmento dell'accoglienza, dalla ristorazione al wellness, dallo street food all'hotellerie per arrivare all'ospitalità in spiaggia. Giunta alla 23esima edizione, Balnearia, vede nei propri spazi rappresentato il meglio dei settori merceologici, oltre ad essere da sempre anche un importante momento di incontro per tutti gli operatori. Grazie al coinvolgimento delle associazioni e delle organizzazioni sindacali di categoria, ci saranno anche in questa edizione numerose opportunità di informazione e confronto sulle più sentite tematiche del settore. © Riproduzione riservata

Tirreno C.T. si prepara all'apertura e torna con le novità del settore, sfide dei cuochi, formazione e concorsi internazionali di pasticceria

Condividi Facebook Twitter Dal 3 al 6 marzo a Carrara Fiere l'evento dedicato agli addetti dell'ospitalità italiana Dopo il successo del primo Pentathlon della cucina quest'anno la fiera introduce anche il Triathlon con una sfida sull'uso del microonde. Intanto è tutto pronto per la 44esima edizione dell'evento di riferimento per l'ospitalità e per la ristorazione che con Balnearia attirerà migliaia di operatori Calendario sempre più ricco, eventi decisi, espositori in aumento. Procede a grandi passi l'organizzazione della 44esima edizione di Tirreno C.T., la manifestazione in programma a Carrarafiere dal 3 al 6 marzo e che anche per questo nuovo appuntamento dedica ampio spazio al mondo delle novità per la ristorazione e per l'ospitalità. Tirreno C.T., da qualche anno insieme all'altro segmento di punta, Balnearia, è un appuntamento che nel panorama delle mostre italiane è riconosciuto come uno dei più importanti di incontro e confronto dell'ospitalità. E anche l'evento 2024 sarà caratterizzato dalla presenza dei principali player del settore. A rendere importante il salone apuano sono sicuramente i numeri. Nei padiglioni di Carrara Fiere sono attesi oltre 450 espositori in rappresentanza di più di 900 marchi commerciali. Fanno da corollario alla manifestazione le migliaia di operatori tra ristoratori, titolari di bar e strutture ricettive di vario genere che ogni anno affollano i padiglioni della fiera e che come ogni edizione ormai da oltre 40 anni, offre anche un ricco programma di contenuti di confronto e approfondimento. Le sfide tra cuochi: Pentathlon e Triathlon e poi pasticceria e formazione. Sono due le gare nelle quali si cimenteranno i cuochi di tutto il mondo. Cinque le prove per capire chi è il miglior cuoco d'Italia, in quello che è un Pentathlon vero e proprio tra pentole e fornelli per chi cucina tutti i giorni e tutti i giorni si mette in discussione con il proprio lavoro, quello di cuoco. In anteprima assoluta in Italia la scorsa edizione, il Pentathlon della cucina nasce per valorizzare le capacità professionali dei cuochi e dei commis di cucina nel lavoro di tutti i giorni. Ma che al tempo stesso vuole fare anche formazione tanto che fornisce in anticipo tutte le informazioni e il materiale necessario per allenarsi. Ideato da Fabio Tacchella, Giorgio Nardelli e dal patron della fiera, Paolo Caldana, il Pentathlon prevede cinque prove tra cui l'ultima nella quale gli sfidanti dovranno fare le spesa e acquistare almeno 5 ingredienti presso un droghiere messo a disposizione dall'organizzazione. Ogni ingrediente avrà un valore e il concorrente dovrà realizzare 3 piatti per la giuria tecnica. Verrà valutato il tempo di realizzazione, la cura dell'impiattamento, il gusto e la pulizia della postazione. Per quanto riguarda il Triathlon, invece, è una gara che nasce su idea del Maestro siciliano Domenico Privitera per valorizzare le capacità professionali dei cuochi nel lavoro di tutti i giorni utilizzando la tecnica della cottura con il forno a microonde che deve prevalere nella preparazione della pietanza senza tradire la tradizione del gusto. Sarà di nuovo presente in fiera anche la Scuola Tessieri con tante iniziative portate avanti dai più famosi professionisti del settore. La scuola per aspiranti cuochi avrà uno spazio dedicato animato da tanti momenti dimostrativi. Ampio spazio poi al mondo della pasticceria con la presenza sempre più forte della Federazione italiana pasticceri (FIP) che anche quest'anno porterà i principali concorsi internazionali. Tirreno C.T. e Balnearia. La manifestazione di Carrara è indubbiamente un evento dove non possono non trovare spazio i grandi marchi del food&beverage italiano ed estero e non solo come vetrina di novità e prodotti di punta. Ma anche e soprattutto come momento di presentazione, degustazione, approfondimento. Si va 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 è dedicata al caffè e alle innovazioni del settore grandi impianti. E ci sono anche le attrezzature per la tavola, bar, gelateria e pasticceria fino all'arredo contract per interni ed esterni, compresi tappezzerie e arredo bagno. Spazio a anche a birre, specialmente le artigianali, ai vini che trovano sempre maggiore consenso tanto che oramai da qualche anno hanno preso sempre più piede anche gli operatori del settore wine and beverage che trovano in Tirreno C.T. un valido alleato e uno spazio professionale di rilievo. La fiera. Ormai da oltre 40 anni è un punto di riferimento per gli operatori dell'accoglienza. Giunta alla 44esima edizione, Tirreno C.T., ormai in coppia fissa con Balnearia, mette in mostra il meglio del settore della ristorazione, dell'ospitalità in generale e, da ormai diverse edizioni, anche degli stabilimenti balneari. Incontri B2B per il Centro Italia: ecco il cuore di Tirreno C.T. La manifestazione ha il suo vero cuore nell'incontro qualificato fra domanda e offerta, un importante scambio business-to-business tra gli operatori del Centro e Nord Italia. Grazie anche a questo, Tirreno C.T. in questi anni è diventata un vero e proprio punto di riferimento con una continua crescita di consensi, sia in termini di offerta commerciale, sia in termini di pubblico con 62mila presenze di media nelle ultime edizioni. Balnearia, il meglio per l'ospitalità in spiaggia. Prosegue il legame con Balnearia, il salone professionale dell'outdoor design, benessere ed attrezzature balneari che fanno di Tirreno CT un unico grande evento di riferimento per il segmento dell'accoglienza, dalla ristorazione al wellness, dallo street food all'hotellerie per arrivare all'ospitalità in spiaggia. Giunta alla 23esima edizione, Balnearia, vede nei propri spazi rappresentato il meglio dei settori merceologici, oltre ad essere da sempre anche un importante momento di incontro per tutti gli operatori. Grazie al coinvolgimento delle associazioni e delle organizzazioni sindacali di categoria, ci saranno anche in questa edizione numerose opportunità di informazione e confronto sulle più sentite tematiche del settore. Tirreno C.T. e Balnearia sono

a cura di AlMaPress

Tirreno C.T. si prepara all'apertura e torna con le novità del settore, sfide dei cuochi, formazione e concorsi internazionali di pasticceria

organizzate da TirrenoTrade Srl con la collaborazione di enti regionali, provinciali e associazioni di categoria. Per informazioni sulla fiera e per poter partecipare come espositori o visitatori www.tirrenoct.it Fonte: ufficio stampa

RIFLETTORI SULLA CULTURA

Le manifestazioni

Sei battesimi in un solo colpo Cerimonia a Castelpoggio

Il sacerdote Luigi Sparapani ha celebrato il sacramento nel corso di una festa nel paese

CARRARA

Grande festa nel bel paese di Castelpoggio che sceglie il giorno del battesimo di Gesù per battezzare sei bambini in una volta sola nella sua chiesa. Una giornata davvero speciale per la bella frazione a monte non nuova nel creare eventi così speciali e particolari. Tutto il paese come al solito ha partecipato numeroso quando il sacerdote padre Luigi Sparapani ha battezzato i sei bambini che vivono nella suggestiva frazione a monte. Elettra e Brandon Fusani, Thiago Bonatti, Ettore Vaira, Samuele Colle e Chloe Bonaldi sono i bimbi che hanno ricevuto il sacramento dal sacerdote nel corso di un'unica cerimonia che li ha raccolti e uniti.

Un particolare ringraziamento, da parte degli organizzatori, va all'avvocato Andrea Poggianti giunto appositamente da Empoli per allietare la cerimonia suonando l'organo e a Lucia Luardelli che ha splendidamente intonato l'Alleluja accompagnando connoto immortali la cerimonia. Un grazie speciale alle catechiste del paese Giusti Bontà e Daniela Vaira autentica leader e promotrice della bella iniziativa e sempre pronta a valorizzare il suggestivo paese a monte con tutti gli eventi che ogni anno allietano le giornate rendendolo un posto speciale.

Andrea Giromini

© RIPRODUZIONE RISERVATA



ASILI NIDO

Un bando per l'assunzione di 5 educatori

Il Comune informa che è stato pubblicato il bando di concorso pubblico per esami per l'assunzione in prova a tempo pieno e indeterminato di cinque educatori di asilo nido, area dei funzionari e della elevata qualificazione. Gli interessati dovranno inviare la propria candidatura, previa registrazione gratuita sul portale, tramite Spid, Cie, Cns o Ts-Cns, compilando la domanda di partecipazione sulla base del formato

proposto dalla piattaforma. Il bando di concorso è disponibile nella sezione bandi di concorso del sito del Comune e le domande dovranno essere inviate secondo i dettagli del bando.

L'assunzione degli educatori interesserà gli asili nido del territorio comunale al fine di intensificare l'offerta e l'accoglienza per i piccolissimi, nell'intento di agevolare le famiglie dove entrambi i genitori lavorano.

Zona industriale

Trasporto eccezionale su viale da Verrazzano Divieti e chiusura al traffico

Divieto di transito e sosta in viale da Verrazzano, nel tratto compreso tra via Firenze e via Prampolini.

L'ordinanza della polizia municipale si rende necessaria per consentire dei trasporti eccezionali da parte della ditta Mammoet Italy Srl. Per questo dalle 7 alle 17 dei giorni 10 - 13 e 16 gennaio, viene istituito il divieto di transito per il tempo strettamente necessario a consentire le manovre di attraversamento stradale dei convogli eccezionali. I mezzi dovranno transitare dal piazzale riservato alla Mammoet Srl all'accesso al molo di levante del porto di Carrara.

Chimera, Votre apre alla moda La performance di Elisa Saggini

Evento alla Project room sul cambiamento dei costumi

Venerdì dalle 17 alle 20 la project room di Votre in piazza Alberica ospiterà la mostra performance Chimera, esposizione personale dell'artista spezzina Elisa Saggini, giovane poliedrica laureata in fashion design alla Nuova Accademia di Belle Arti di Milano (Naba) e studentessa di culture e pratiche della moda all'università di Bologna. Il suo progetto e brand Chimera nasce dalla volontà di assegnare un volto al cambiamento, al rinnovo interiore e all'essenza effimera della realtà attraverso il recupero e la creazione di capi di abbigliamento eccentrici, colorati e dal chiaro simbolismo magico ed esoterico. Nell'evento verranno esposti diversi pezzi unici appartenenti alla collezione 'La Smorfia'

come kimoni e jeans vintage totalmente rinnovati e dipinti a mano. Sullo sfondo anche alcune serigrafie originali su carta appartenenti alla serie 'Tempus fugit' raffiguranti i segni zodiacali. Ad aprire la scena una live performance dai toni teatrali con chiari riferimenti al capolavoro cinematografico di Ingmar Bergman 'Il settimo sigillo', accompagnata dalle musiche oniriche appositamente composte di Paolo Rolli, in arte Miao. Set musicale che sarà presente non solo durante la performance iniziale bensì per tutto lo svolgimento dell'evento. Un pomeriggio, alla Votre project room, colmo di arte a 360 gradi. Maggiori info su chimeraofficial.it e associazionevotre@gmail.com.

Francesco Marinello

Carrara fiere

Atletica e danza sportiva Gli appuntamenti dei prossimi mesi

Proseguono gli eventi del calendario di Carrara fiere. Il 20 e il 21 gennaio nei padiglioni della Imm a Marina ci sarà l'appuntamento con la danza sportiva, mentre per questo fine settimana sono in programma le gare regionali e nazionali di atletica Fidal. Gare che si svolgeranno per tutti i weekend del mese e nella giornata del primo di febbraio. Marzo saluta la 44esima edizione della **Tirreno Ct** e della 25esima edizione di **Balnearia**, in programma dal 3 al 6. Con marzo a Carrara fiere il 14 e il 15 tornano anche Seatec e Computec Marine, il Salone dedicato alla componentistica e subfornitura della nautica da diporto, evento che dallo scorso anno anno rientra nella Tuscany Yachting Week. A seguire, 16 e 17 Marzo, Esposizione Internazionale Felina organizzata da Scacco Gatto.



Palazzo civico

Le montagne selvagge di Lorenzo Showbridge nel libro di foto 'Attitude'

A palazzo civico si presenta il libro fotografico 'Attitude' del fotografo naturalista Lorenzo Showbridge. L'evento organizzato dal Cai e dall'associazione 'Zaccagna, ieri e oggi', è in programma per venerdì alle 17,30 in Comune. 'Attitude' è il secondo libro del fotografo toscano, questa volta dedicato al territorio del Mont Avic e della valle di Champercher in Valle d'Aosta. Il libro è stato curato da Claudia Giusti, storica d'arte e fotografa, e contiene la prefazione di Fortunato Gatto, fotografo paesaggista italiano tra i più conosciuti al mondo. Mentre alle 11 gli studenti dello Zaccagna - Galilei incontreranno Showbridge a Fossola. L'incontro con gli studenti è propedeutico al concorso fotografico nazionale lanciato dall'Istituto carrarese su 'Sostenibilità: sogno o realtà?', ideato da Chiara Colotti, docente del Galilei. Durante l'ultimo anno e mezzo il lavoro fotografico di Showbridge si è concentrato nel difficile territorio alpino dando vita a un report sulla fauna e la flora di questi luoghi selvaggi. Con oltre 150 immagini, realizzate in condizioni estreme, l'autore ha narrato una storia profonda, intensa, intrisa di emozioni. Il volume racconta la complessa bellezza e la biodiversità che anima queste terre. Tra le immagini che compongono il libro ne compare una che rappresenta un topo quercino in caccia, premiata nel 2022 dal 'Wildlife photographer of the year', e che fa parte di una narrazione più ampia dedicata ai piccoli roditori.

GIORNO&NOTTE ■ MASSA CARRARA

Venerdì prossimo in sala di rappresentanza a Carrara
"Attitude", il libro degli scatti
del fotografo **Shoubridge**

Carrara L'associazione "Zaccagna, ieri e oggi" e il Cai di Carrara informano che venerdì 12 gennaio, alle 17,30 presso la Sala di Rappresentanza del Comune di Carrara, si svolgerà la presentazione del libro fotografico "Attitude" del fotografo naturalista Lorenzo Shoubridge. "Attitude" è il secondo libro del fotografo toscano, questa volta dedicato al territorio del Mont Avic e della Valle di Champorcher in Valle d'Ao-

sta. Durante l'ultimo anno e mezzo il lavoro fotografico di Shoubridge si è concentrato sul campo nel difficile ed aspro territorio alpino dando vita ad un vero e proprio report sulla fauna e la flora di questi luoghi, in parte e per fortuna, ancora selvaggi. Con oltre 150 immagini, realizzate spesso in condizioni estreme, l'autore ha voluto narrare una storia profonda, intensa, intrisa di emozioni e di opposizioni che coglieva nelle

zone di luce e ombra del territorio. Il volume che presenterà racconta la complessa bellezza e la biodiversità che anima queste terre. Tra le immagini che compongono il libro è compresa una che rappresenta un topo quercino in caccia premiata nel 2022 con prestigioso premio Wildlife Photographer Of The Year e che fa parte di una narrazione più ampia dedicata ai piccoli roditori. Il libro è stato curato da Claudia Giusti, che è stori-



Il fotografo Lorenzo Shoubridge

ca d'arte e fotografa, e contiene la prefazione di Fortunato Gatto che rimane il fotografo paesaggista più importante italiano e tra i più conosciuti al mondo. I lavori di Shoubridge sono stati pubblicati su riviste e testate di settore, come BBC Magazine, con le

quali collabora tuttora. Le sue fotografie hanno fatto il giro d'Europa e sono state esposte in mostre prestigiose come quella del Wildlife photographer of the year dove è stato premiato ben quattro volte negli ultimi cinque anni. Nel 2018 ha pubblicato il

suo primo libro "Apuane terre selvagge" con la prefazione di Riccardo Canesi che sarà tra i relatori venerdì 12 insieme ad Antonio Gasperi del CAI di Carrara ed Ennio Bigli, Presidente del Club Fotografico Apuano. Nella stessa giornata Shoubridge incontrerà, alle 11, gli studenti dello "Zaccagna-Galilei" presso l'Aula Magna dell'Istituto in località Fossola. L'incontro con gli studenti è propedeutico al Concorso fotografico nazionale lanciato dall'Istituto carrarese su "Sostenibilità: sogno o realtà?", ideato e coordinato dalla Prof.ssa Chiara Colotti, docente del "Galilei", e a cui possono partecipare a livello individuale tutti gli studenti della scuola secondaria. ●

Ai Servi anche il 19 gennaio
A teatro
i personaggi
di Massa

di Daniela Marzano

Massa Si può ridere anche ricordando chi non c'è più o chi è esistito solo nelle leggende popolari. Sta di fatto che "I personaggi di Massa" rievocati dalla commedia di Fabio Cristiani e Alberto Nicolai al Teatro dei Servi di Massa, ha richiamato e divertito nei tre giorni di sold out tanti concittadini, al punto che è stato necessario, per soddisfarli tutti, aggiungere una ulteriore data al calendario il 19 gennaio prossimo, sempre alle 21.15.

Tutta la commedia si è svolta intorno a un tavolo in una immaginaria cucina della Cà de Batti, il celebre acquaiolo-simbolo dei massesi insieme alla sua inseparabile moglie Togna. La scena si svolge in tempi moderni intorno a un tavolo con 7 commensali donne, ciascuna erede delle famiglie più in vista di Massa, che si trovano, loro malgrado, in compagnia dei fantasmi di personaggi - insieme ai padroni di casa Batti e

la Togna - come la bombolona Peppina, la Terè del Portogallo sempre agghindata, la Bela d'i tre aranci modella del manifesto di Marina di Massa, l'Anquilla signora che si infila agli eventi, Benassi che vedeva la Madonna, l'ambulante Coccoè, Piè dal piffero suonatore di ocarina al mercato e il generoso 'cristante' Ottà da Casgiogrosso, ognuno dei quali ha raccontato un po' di sé.

Eccellenti le performance canore e recitative degli attori: Cesare Andreazzoli, Irene Baruffetti, Barbara Bassi, Matteo Bigini, Caterina Bordoni, Manola Ceccarelli, Stefania Cosseddu, Massimiliano Fagnini, Paola Gavarini, Floriana Lazzarotti, Brunella Magnani, Achille Mariotti, Enrica Mosti, Chiara Pastorini, Mario Ricciardi, Elisabetta Sozzi, Valentina Spallanzani e Giovanni Paolo Tassi.

La regia di Alberto Nicolai, insegnante teatrale dell'associazione La Fabbrica delle Farfalle. "La dedica di questa pièce va a quei cari e a quelle



Una scena dello spettacolo "I personaggi di Massa"

I biglietti saranno in vendita dal 14 presso la libreria Ali di Carta in piazza Aranci

care persone massesi che con le loro vite fuori dalle righe, bizzarre, stravaganti ed eccentriche, hanno ispirato questo spettacolo" con le parole con cui Cristiani ha concluso la serata. I biglietti per la data del 19 gennaio saranno in vendita dal 14 presso la libreria Ali di Carta in Piazza Aranci. Per informazioni tel. 0585-810403 e 3287866865. ●

Musica e grandi kermesse
A Carrarafiore
un anno ricco
di appuntamenti

Carrara L'anno che sta per partire sarà un anno intenso, di piccoli eventi per Carrarafiore: ecco alcuni degli appuntamenti.

Ogni weekend del mese di gennaio più il primo di febbraio saranno interessati dalle gare regionali di e nazionali di atletica da parte di Fidal. 20 e 21 di Gennaio un importante appuntamento di Danza sportiva. Il 18 Febbraio importante appuntamento sportivo del nostro territorio è la White Marble Marathon, giunta alla sua 7ª edizione. Dal 3 al 6 Marzo sarà la volta della 44ª edizione di **Tirreno Ci Fiera Nazionale** per l'attrezzatura e fornitura per alberghi, ristoranti, bar, gelaterie, pasticcerie, panifici e pizzerie e la 25ª edizione di **Balnearia** fiera dedicata all'ospitalità e all'accoglienza in spiaggia. 14 e 15 Marzo Sea-tec e Computec Marine il Salone dedicato alla componentistica e subfornitura della Nautica da diporto, evento che dallo scorso anno anno rientra nella Tuscany Yachting Week.

A seguire, 16 e 17 Marzo, Esposizione Internazionale

Felina organizzata da Scacco Gatto. 6 e 7 Aprile importante appuntamento sportivo di Scherma regionale.

La musica protagonista nel padiglione C il 21 Aprile con i grandi e intramontabili Cugini di Campagna. A Grande richiesta il 4 e 5 Maggio torna Gamics Carrara la Fiera del Fumetto del Gioco e della Cultura Pop. ●



Una veduta di Carrarafiore

AL CINEMA

MASSA
SPLENDOR MULTISALA
via Dorsale, 11 tel. 0585 791105
Il ragazzo e l'airone
ore 16, 18.30, 21
Wonka
ore 16, 18.30, 21
Wish
ore 15.30, 17.30, 19.30
50 Km all'ora
ore 16.30, 19, 21.30
Wonder white bird
ore 18.30
Santocielo
ore 15
C'è ancora domani

ore 21.30
Aquaman
ore 16, 21
Come può uno scegliere
ore 17.30, 19.30, 21.30
Succede anche nelle migliori famiglie
ore 16, 18, 20, 22
CARRARA
CINEMA GARIBALDI
Via Verdi 18/c,
Wish
ore 15.15
One life
ore 17, 19, 21.15
VILLAFRANCA
CITTÀ DI VILLAFRANCA
Via Roma, tel. 334 1672
Ferrari
ore 18.15

ore 21.15
SARZANA
MULTISALA MODERNO
Via del Carmine, tel. 0187 620714
Wonka
ore 17.30, 20.10
Wonder white bird
ore 22.30
Il ragazzo e l'airone
ore 17.30, 20.10
C'è ancora domani
ore 22.30
50 km all'ora
ore 17.30, 20.10, 22.30
Succede anche nelle migliori famiglie
ore 17.30, 20.10, 22.30
Wish
ore 17.30, 20.10, 22.30

AUGURI

LE RICORRENZE SUL TIRRENO
Il Tirreno è a disposizione per coloro che intendono regalare delle sorprese a familiari, amici o colleghi di lavoro.
Se desiderate fare gli auguri sul nostro giornale in occasione di un compleanno, un matrimonio, o qualsiasi altro evento, è necessario inviare il testo (non lungo) e la fotografia in formato jpg in media/alta risoluzione, a colori, via email: massa@iltirreno.it; carrara@iltirreno.it; almeno due giorni prima della pubblicazione sul giornale. Il servizio è gratuito.

FARMACIE DI TURNO

MASSA
Brunelli, piazza Istria 23
(8.30 - 22) tel. 0585/830728
MARINA DI MASSA
Del Ronchi, via Ronchi 48
(8.30 - 22) tel. 0585/240855
MONTI
Antonoli (San Carlo)
(reperibile) Tel. 0585/319914
MONTIGNOSO
Del Cinquale, via Gramsci 59
(24h) tel. 0585/309988
CARRARA
Farmacosta, via Ghibellina 5
(8.30 - 22) tel. 0585/71481
PIANO
Comunale La Prada, via Casola 21 -
Avenza
(24h) tel. 0585/53161
MARINA DI CARRARA
Comunale n. 1, via Cavallotti 50

(8.30 - 22) tel. 0585/785702
SARZANA
Santa Caterina, via Variante Cisa
39
(24h) tel. 0187/610440
AULLA E DINTORNI
San Quirico, via Europa 28
(Barbarasco)
tel. 0187/477164
VILLAFRANCA
Ceresini, via della Repubblica 42
(Bagnone)
tel. 0187/429060
FIVIZZANO
Comunale, via Emanuele 32
tel. 0585/92052
FOSDINOVO
Martignoni, via Malaspina 1
tel. 0187/676345
PONTREMOLI
Accorsi, via Armani 2
tel. 0187/830085

Imm, un anno di eventi. Cugini di campagna, . Tirreno Ct e Oriente. Ad agosto la Bierfest

Concerti pop, saloni, vecchi e nuovi appuntamenti per tutte le età Imm, un anno di eventi. Cugini di campagna, . Tirreno Ct e Oriente. Ad agosto la Bierfest Ripartono le grandi fiere della Imm, quelle che fanno bene alle casse della partecipata e al rilancio del litorale. Confermati gli appuntamenti dei grandi numeri come la Tirreno Ct, la festa della birra e Seatec. Si parte domani con l'international 'Dog show', mentre per ogni fine settimana del mese di gennaio (e il primo di febbraio) torna lo sport con le gare regionali e nazionali di atletica Fidal, e il 20 e il 21 la danza sportiva. Il 18 febbraio torna la 'White Marble Marathon,'. Dal 3 al 6 la 'Tirreno Ct', la fiera nazionale dell'ospitalità, che sarà accompagnata dalla 25esima edizione di Balnearia. Per il 14 e 15 marzo spazio a 'Seatec' e 'Compotec Marine', e a seguire il 16 e 17 marzo l'esposizione internazionale felina organizzata da 'Scacco Gatto'. Il 6 e 7 aprile la scherma regionale. Il 21 aprile spazio alla musica con il concerto dei 'Cugini di Campagna', e a grande richiesta il 4 e 5 maggio torna 'Gamics Carrara'. L'11 e il 12 maggio spazio alla danza sportiva, mentre il 7, l'8 e il 9 c'è la mostra canina dell'Enci. Grande ritorno per la 'Festa della Birra', in programma dal 23 agosto al 7 settembre con l'immancabile 'Tutti in fiera'. Riconfermato per il 3 e 4 ottobre il salone di orientamento per studenti. Non poteva mancare il classico della '4x4 Fest', il salone dedicato all'auto a trazione integrale di scena l'11 e il 13 ottobre. Chiude il calendario il 'Festival dell'Oriente' con un doppio appuntamento: il 19 e 20 e il 26 e 27 ottobre. "Anche il 2023 è stato un anno di sfide e si sono concretizzate importanti operazioni indispensabili al risanamento della nostra società - commenta l'amministratore unico Sandra Bianchi - il ricollocamento della prima parte dei dipendenti in esubero e l'importante operazione della vendita della palazzina di viale Galilei. Nonostante ciò non sono mai mancate speranza e entusiasmo, ma cautela. Dopo mesi difficili, in cui è stata massima l'attenzione e l'impegno dei soci per supportare la struttura e salvaguardare i livelli occupazionali, sono felice che il calendario delle attività per l'anno 2024 sia attivo e consolidato. Siamo comunque già al lavoro per portare nuovi eventi in attesa di conferma che possano portare in città numerosi visitatori". © Riproduzione riservata

CARRARAFIERE

Il rilancio

Imm, un anno di eventi Cugini di campagna, Tirreno Ct e Oriente Ad agosto la Bierfest

Concerti pop, saloni, vecchi e nuovi appuntamenti per tutte le età

CARRARA

Ripartono le grandi fiere della Imm, quelle che fanno bene alle casse della partecipata e al rilancio del litorale. Confermati gli appuntamenti dei grandi numeri come la **Tirreno Ct**, la festa della birra e Seatec. Si parte domani con l'international 'Dog show', mentre per ogni fine settimana del mese di gennaio (e il primo di febbraio) torna lo sport con le gare regionali e nazionali di atletica Fidal, e il 20 e il 21 la danza sportiva. Il 18 febbraio torna la 'White Marble Marathon'. Dal 3 al 6 la **Tirreno Ct**, la fiera nazionale dell'ospitalità, che sarà accompagnata dalla 25esima edizione di **Balnearia**. Per il 14 e 15 marzo spazio a 'Seatec' e 'Compotec Marine', e a seguire il 16 e 17 marzo l'esposizione internazionale felina organizzata da 'Scacco Gatto'.

Il 6 e 7 aprile la scherma regionale, il 21 aprile spazio alla musica con il concerto dei 'Cugini di Campagna', e a grande richiesta il 4 e 5 maggio torna 'Gamic Carrara'. L'11 e il 12 maggio spazio alla danza sportiva, mentre il 7, l'8 e il 9 c'è la mostra canina dell'Enci. Grande ritorno per la 'Festa della Birra', in programma dal 23 agosto al 7 settembre con l'immancabile 'Tutti in fiera'. Riconfermato per il 3 e 4 ottobre il salone di orienta-



GRANDI RITORNI
Dopo il caos dello scorso anno si riprende, a grande richiesta, la kermesse della birra

In alto gli intramontabili Cugini di campagna che saranno in concerto nei piazzali della Imm il prossimo 21 aprile. Di lato una manifestazione della **Tirreno Ct**

mento per studenti. Non poteva mancare il classico della '4x4 Fest', il salone dedicato all'auto a trazione integrale di scena l'11 e il 13 ottobre. Chiude il calendario il 'Festival dell'Oriente' con un doppio appuntamento: il 19 e 20 e il 26 e 27 ottobre. «Anche il 2023 è stato un anno di sfide e si sono concretizzate importanti operazioni indispensabili al risanamento della nostra società - commenta l'amministratore unico Sandra Bianchi - il ricollocamento della prima parte dei dipendenti in esubero e l'importante operazione della vendita della palazzina di viale Galilei. Nonostante ciò non sono mai mancate speranza e entusiasmo, ma cautela. Dopo mesi difficili, in cui è stata massima l'attenzione e l'impegno dei soci per supportare la struttura e salvaguardare i livelli occupazionali, sono felice che il calendario delle attività per l'anno 2024 sia attivo e consolidato. Siamo comunque già al lavoro per portare nuovi eventi in attesa di conferma che possano portare in città numerosi visitatori».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Parata di sportivi con la Fidal

Torna la grande atletica nei padiglioni indoor: da oggi al 4 febbraio

CARRARA

Oggi nel padiglione E di CarraraFiere riparte 'Carrara Indoor 2024', il circuito di meeting indoor di atletica leggera organizzati dal Comitato regionale toscano della Fidal. Il circuito sarà aperto tutti i sabati e le domeniche fino al 4 febbraio. In programma gare di atletica per tutte le categorie giovanili, assolute e master, per un totale di 10 manifestazioni agonistiche a cui si aggiungeranno manifestazioni infrasettimanali per gli studenti delle scuole della provincia e un raduno tecnico interregionale (Toscana, Liguria e Piemonte) di salti per le categorie allievi-juniores-promesse.

«È un onore anche quest'anno dare nuovamente il benvenuto alla Fidal e a tutti gli atleti e i tecnici che nei prossimi fine settimana saranno di scena a CarraraFiere - dice l'assessore allo Sport Lara Benfatto - Carrara Indoor è una manifestazione che ha già dimostrato di funzionare sotto ogni punto di vista: richiamando qui tantissimi sportivi di altissimo livello, ma anche dando la possibilità alle ragazze e ai ragazzi delle nostre scuole e delle nostre società sportive di avvicinarsi a uno sport bellissimo come l'atletica leggera. Eventi di questo tipo sono delle importanti vetrine. Come amministrazione stiamo lavorando, a fianco alla stessa Fidal oltre che alla Regione e a Imm, per mettere a si-

stema tutto questo. Il lavoro è tanto, ma siamo fiduciosi, intanto godiamoci queste gare, anche con un campione apuano come Samuele Ceccarelli (nella foto) che dodici mesi fa cominciò proprio da qui la sua scalata verso il titolo europeo».

«È un orgoglio per l'atletica toscana essere riusciti ad installare la pista indoor anche nel 2024 a CarraraFiere - aggiunge il presidente Fidal Toscana, Alessandro Alberti - Quest'anno oltre all'anello da 160 metri e al rettilineo di 50 metri, ci saranno anche una pedana di salto in alto esterna alla pista e una pedana per il getto del peso. Ci aspettiamo una grande presenza di atleti e prevediamo una rilevante affluenza di pubblico.



Lo scorso anno proprio a Carrara ha iniziato la sua stagione indoor Samuele Ceccarelli. Mi auguro che nei prossimi anni Carrara possa avere un impianto da 200 metri in grado di ospitare anche qualche Campionato italiano indoor».

© RIPRODUZIONE RISERVATA



IL COMPLEANNO

Francesco Gabbani non ci sarà

Quest'anno niente concerto di Francesco Gabbani per il 9 settembre, nel giorno del suo compleanno. Al posto del concerto evento dello scorso anno a CarraraFiere torna la classica festa della birra, di scena nei piazzali della Imm dal 23 agosto al 7 settembre. Nessuna festa di compleanno per Francesco nella sua Carrara, con migliaia di supporter provenienti da tutto il mondo e una pubblicità per la sua città. Una notizia che non farà piacere agli estimatori del cantante apuano, che conoscendo il suo legame con la città natale, in occasione di 'Finalmente a casa' erano arrivati veramente da ogni dove, qualcuno dormendo persino nella pineta della Imm pur di non perdere il primo posto della transenna. Insomma per il 2024 sfuma quello che qualcuno avrebbe sperato sarebbe potuto diventare un appuntamento fisso con il cantante apuano. Il mega concerto cede il passo al classico di fine estate: la festa della birra. Festa che lo scorso anno era saltata per una gestione sbagliata delle date dei due eventi, prima anticipando la manifestazione bavarese in piena estate con la levata di scudo del mondo della ristorazione, e dopo per averla spostata ad ottobre con la conseguente rinuncia dell'organizzatore.



Matteo Cutolo
Presidente Fipgc



Dai concorsi le soluzioni vincenti per il laboratorio di pasticceria

Il 2024 per la Federazione inizia con un appuntamento importantissimo sotto diversi punti di vista. Sarà a Carrara dal 3 al 6 marzo per la 44ª edizione di **Tirreno Ct Ospitalità Italia**, dove organizza il Campionato italiano di Pasticceria Gelateria Cioccolateria. Tre le categorie in cui cimentarsi: cioccolato, pastigliaggio e zucchero artistico.

Da sottolineare il fatto che questa manifestazione è aperta a tutti i professionisti del dolce maggiorenni e non solo agli associati alla Fipgc. In più, i tre vincitori di categoria formeranno la Nazionale italiana Pasticcieri che parteciperà alla finale del mondiale The World Trophy of Pastry Gelato Chocolate in calendario nel 2025 a Host Fiera Milano. Davvero una grande occasione da non perdere. A **Tirreno Ct** per le tre categorie i concorrenti dovranno realizzare una piece artistica con in aggiunta per il cioccolato due cioccolatini, per il pastigliaggio un dessert al piatto e per lo zucchero artistico una torta moderna. Elaborazioni che saranno degustate da una giuria.

Sempre a Carrara la federazione organizzerà il Campionato italiano artisti decoratori. Anche in questo caso il vincitore rappresenterà la Nazionale, sempre a Host, nell'ambito

della finale del Sugar Artist World Championship 2025. Si tratta di eventi di grande rilievo a cui è importante partecipare non solo sotto il profilo agonistico e della visibilità, vista la caratura delle iniziative, ma anche e soprattutto in quanto il

confronto è crescita professionale e la competizione non è sinonimo di chiusura, ma di condivisione. Un palcoscenico che si rivela un momento di formazione

continua dove l'arte dei colleghi/rivali può essere fonte di nuove idee da mettere in pratica quando si ritorna in laboratorio.

E qui inizia un'altra sfida di peso. Dobbiamo stare al passo con i tempi per soddisfare la richiesta crescente della clientela e le sue esigenze. E allora l'impegno è quello di lavorare sugli assortimenti con l'obiettivo di creare quella giusta miscela che unisce estetica, gusto, stratificazioni particolari e quella equilibrata masticabilità che chiude il cerchio della

degustazione e dell'aspettativa. È anche per questo che partecipare alle competizioni significa dare uno sguardo al mondo professionale per trovare spunti inediti e soluzioni vincenti sul nostro mercato, quello dei consumatori.

LEI È UN NUOVO CONCORRENTE CHE PARTECIPERÀ AUE INIZIATIVE FIPGC DI PASTECCERIA ?

NO, IO SONO SOLO L'ESPERTO DI DECORAZIONE E MI CHIAMO LEONARDO!



Matteo Cutolo

👉 Per i tuoi commenti cerca il codice 101699 su www.italiaatavola.net

Tirreno C.T. rassegna febbraio 2024

29/02/2024 Ristonews.com I migliori pasticceri d'Italia alle griglie di partenza per il campionato Nazionale di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria FIPGC	1
29/02/2024 La Voce Apuana Marina di Carrara, alla Tirreno CT torna il Campionato Nazionale di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria ...	4
29/02/2024 Italian Food Today I migliori pasticceri d'Italia ai campionati nazionali	5
28/02/2024 Ristonews.com Campioni di panificazione al Tirreno CT	7
28/02/2024 24oreNews.it I migliori pasticceri d'Italia si sfidano a Marina di Carrara il 5 e il 6 marzo	9
28/02/2024 Il Resto del Carlino (ed. Ascoli) pag. 45	11
27/02/2024 La Gazzetta della Spezia e Provincia Chi sarà il migliore pasticciere d'Italia e chi farà parte della nazionale per i Mondiali? La sfida a Carrara ...	12
27/02/2024 La Nazione.it (ed. Massa Carrara) Campionato nazionale di pasticceria alla Fiera Tirreno CT	14
27/02/2024 Torino Oggi.it CHIOSCO MOBILE presenta il Chiosco Sunny alla 25° edizione del BALNEARIA di Massa Carrara dal 3 al 6 Marzo	15
27/02/2024 La Nazione (ed. Massa Carrara) pag. 53	16
27/02/2024 La Nazione (ed. La Spezia) pag. 59	17
26/02/2024 La Nazione.it (ed. Massa Carrara) Si scaldano i 'forni' della Tirreno Ct. Grandi chef in arrivo per la fiera	18
26/02/2024 Liguria Food Ritorna Tirreno C.T. a Carrara	19
26/02/2024 Port Logistic Press Le sfide tra i cuochi del mondo alla Tirreno CT che apre i battenti con Balnearia	21
26/02/2024 Port Logistic Press Torna alle Terrazze sabato la raccolta alimentare della Croce Rossa Italiana	23
26/02/2024 Italia a Tavola A Marina di Carrara si elegge il miglior pasticciere d'Italia (e non solo)	25
26/02/2024 Italia a Tavola marina di carrara miglior pasticciere italia non solo	27
26/02/2024 La Nazione (ed. Massa Carrara) pag. 1	29
26/02/2024 La Nazione (ed. Massa Carrara) pag. 33	30
26/02/2024 La Nazione (ed. Massa Carrara) pag. 34	31
25/02/2024 La Gazzetta della Spezia e Provincia Tirreno CT e Balnearia: ristorazione e turismo in primo piano a CarraraFiere	32
25/02/2024 Comunicaffè Al via il Campionato nazionale di pasticceria, gelateria e cioccolateria Fipgc alla Fiera Tirreno CT, 05-06/03	34
25/02/2024 Borsa Italiana.it Carrarafiere: a Tirreno C.T. (3-6 marzo) oltre 450 espositori della ristorazione	37

25/02/2024 Borsa Italiana.it Carrara fiere: a Tirreno C.T. (3-6 marzo) oltre 450 espositori della ristorazione -2-	38
25/02/2024 Il Tirreno (ed. Lucca, Pistoia-Montecatini, Massa-Carrara) pag. 50	39
24/02/2024 Cronache Turistiche A Marina di Carrara i contest del Made in Italy per la Pasticceria, la panificazione, la migliore Colomba, gli artisti Decoratori	40
24/02/2024 Askanews Dolci, a Marina di Carrara Campionato Nazionale Pasticceria	42
23/02/2024 Ristonews.com I migliori pasticceri d'Italia alle griglie di partenza per il campionato Nazionale di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria FIPGC	43
23/02/2024 Il nuovo Trentino Al via la sfida per il migliore pasticciere d'Italia 2024	46
23/02/2024 Alto Adige.it Al via la sfida per il migliore pasticciere d'Italia 2024	47
23/02/2024 Il nuovo Trentino Al via la sfida per il migliore pasticciere d'Italia per il 2024	48
23/02/2024 Alto Adige.it Al via la sfida per il migliore pasticciere d'Italia per il 2024	49
23/02/2024 Lulop Cuochi in sfida: a Tirreno C.T torna il Pentathlon della cucina e la novità del Triathlon	50
23/02/2024 Ristonews.com Cuochi in sfida: a Tirreno C.T torna il Pentathlon della cucina e la novità del Triathlon	52
23/02/2024 Pasticceria Internazionale.it Nazionali FIPGC per accedere al mondiale	54
23/02/2024 Ansa.it - Terra&Gusto Al via la sfida per il migliore pasticciere d'Italia 2024	55
23/02/2024 Ansa.it - Toscana Al via la sfida per il migliore pasticciere d'Italia 2024	56
23/02/2024 Ansa.it - Terra&Gusto Al via la sfida per il migliore pasticciere d'Italia per il 2024	57
23/02/2024 Horecanews I migliori pasticceri d'Italia si sfidano al Campionato Nazionale di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria FIPGC	58
23/02/2024 Intoscana.it Tirreno C.T., torna il Pentathlon della cucina e la novità del Triathlon	61
23/02/2024 Agen Food Alle griglie di partenza per il Campionato Nazionale di Pasticceria	62
23/02/2024 Cronachedigusto.it A Marina di Carrara arriva a marzo il Campionato Nazionale di pasticceria, gelateria e cioccolateria	64
22/02/2024 Ristonews.com Campioni di panificazione al Tirreno CT	65
21/02/2024 Horecanews Tecnoinox a Tirreno C.T. 2024 con le novità di prodotto e i modelli di punta di forni e cucine modulari	68
19/02/2024 Oggi.it Dal marubino a Cremona, ai formaggi a Roma, dai salumi in...	71
19/02/2024 Italia a Tavola Tecnoinox a Tirreno Ct con forni, cucine modulari e novità di prodotto	75

19/02/2024 Italia a Tavola tecninox a tirreno ct con forni cucine modulari novita di prodotto	76
13/02/2024 Italia a Tavola Grigliata perfetta al ristorante con le verdure di Bonduelle Food Service	77
13/02/2024 Italia a Tavola grigliata perfetta al ristorante con verdure di bonduelle food service	79
10/02/2024 Turismo Italia news EVENTI Tirreno C.T., dal 3 al 6 marzo a Carrara Fiere l'evento dedicato agli addetti dell'ospitalità italiana	81
08/02/2024 Horecanews Natys lancia "HOC cocktail" e amplia l'offerta per l'Horeca	84
07/02/2024 Beverfood.com Natys apre la stagione delle fiere con il lancio di HOC cocktail	85
05/02/2024 Mixer Planet.com Oleificio Zucchi: focus sull'horeca con una linea di prodotti dedicati	87
05/02/2024 Ristorazione Italiana Magazine.it Pinsa Di Marco: ci vediamo in fiera!	88
01/02/2024 Zona Franca News Sfida a colpi di farina e lievito	90
01/02/2024 Italia a Tavola pag. 63	91
01/02/2024 Italia a Tavola pag. 64	92
01/02/2024 Sala&Cucina pag. 9	93

I migliori pasticceri d'Italia alle griglie di partenza per il campionato Nazionale di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria FIPGC

I migliori pasticceri d'Italia alle griglie di partenza per il campionato Nazionale di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria FIPGC. Attesissima la decima edizione della manifestazione più dolce dell'anno che si terrà a Marina di Carrara il 5 e il 6 marzo 2024. Numerosi professionisti dell'alta pasticceria provenienti da ogni regione, si contendono il titolo di Migliore Pasticciere d'Italia e la possibilità di entrare nella Nazionale che affronterà il Campionato Mondiale. In più, grande festa del Made in Italy con il Campionato Miglior Colomba, Campionato di Panificazione e Campionato Artisti Decoratori. Talento, tecnica e professionalità. Queste le tre caratteristiche fondamentali che contraddistinguono i tantissimi pasticceri che si sfideranno al Campionato Nazionale di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria in programma il 5 e il 6 marzo alla Fiera Tirreno CT a Marina di Carrara (MS). Ideato e organizzato dalla Federazione Internazionale di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria (FIPGC), il Campionato ha l'obiettivo di assegnare il trofeo di Migliore Pasticciere d'Italia 2024 e formare la Nazionale, ovvero la squadra che rappresenterà l'Italia al prossimo Mondiale previsto nel 2025. "Questa edizione vanta davvero una grandissima partecipazione, avremo tantissimi professionisti da ogni angolo d'Italia. Afferma Matteo Cutolo, Presidente FIPGC. Questo ci riempie di orgoglio perché vuol dire che l'intero settore dolciario è in crescita, che si ha voglia di imparare e mettersi in gioco, e sottolinea quanto sia importante la continua formazione e il confronto con gli altri esperti del settore". Una competizione emozionante in cui i maestri pasticceri saranno messi a dura prova in una delle seguenti categorie a tema "Il mondo incantato delle fiabe": scultura in pastigliaggio e monoporzione moderna; scultura in cioccolato e praline; scultura in zucchero e torta moderna. Tutti i partecipanti dovranno destreggiarsi tra abbinamenti originali di sapori, forme e colori, mettendo in pratica le proprie abilità tecniche e artistiche e dimostrare la profonda padronanza della chimica dell'alta pasticceria. Le sculture invece saranno delle vere e proprie opere d'arte realizzate con tutti ingredienti edibili e potranno raggiungere i 180 cm d'altezza! La giuria, composta dall'Equipe Eccellenza Italiana ed Equipe Eccellenze Internazionale FIPGC e tre professionisti esterni alla Federazione, giudicherà l'innovazione, le difficoltà d'esecuzione, le tecniche utilizzate, l'abbinamento di gusti e ingredienti, la contrapposizione di caldo freddo, ma anche l'organizzazione del lavoro, la pulizia, l'ordine e i materiali informativi realizzati per presentare il proprio elaborato. Ai vincitori assoluti delle tre categorie l'arduo compito di rappresentare l'Italia nel World Trophy of Pastry, Icecream and Chocolate che si terrà nel 2025. La coppa, dunque, sarà solo l'inizio di un percorso tanto difficoltoso quanto entusiasmante. Saranno giorni carichi di gusto e pura adrenalina. Ma non è tutto qui. Marina di Carrara dal 3 al 6 marzo diventa la capitale indiscussa di arte e dolcezza con altri tre Campionati Italiani FIPGC. **CAMPIONATO MIGLIOR COLOMBA D'ITALIA** Il dolce per eccellenza simbolo della Pasqua sarà l'indiscusso protagonista di una manifestazione che vedrà sfidarsi i migliori interpreti italiani di questa specialità. Il 3 e il 4 marzo vedremo sfilare ben oltre 100 colombe. I pasticceri in gara dovranno presentare all'esigente giuria una variante classica, ovvero realizzata rispettando rigorosamente la ricetta originale con il solo inserimento di canditi d'arancia e copertura di glassa croccante; e/o una colomba innovativa, che non pone limiti alla creatività. Pertanto, qui è la fantasia a fare da padrona. Via libera a frutta esotica, creme di ogni tipo, cioccolato e chi più ne ha più ne metta. I dolci saranno valutati per il profumo, taglio, cottura, gusto, sofficità, lievitazione e naturalmente l'originalità per la colomba innovativa. La giuria sarà composta dall'Equipe Eccellenze Internazionali FIPGC, più due membri della Federazione che negli ultimi anni si sono distinti per i loro ottimi risultati professionali. Chi realizzerà la migliore Colomba d'Italia? **CAMPIONATO NAZIONALE DI PANIFICAZIONE** Miglior pane d'Italia cercasi. 4 categorie e tantissimi maestri dell'arte bianca con le mani in pasta per realizzare il migliore pane d'Italia. Domenica 3 marzo i concorrenti dovranno cimentarsi in una delle seguenti specialità: Pane tradizionale vale a dire realizzato solo ed esclusivamente con lievito madre e farina; Pane innovativo. Qui è l'estro del concorrente a essere premiato, più l'impasto è originale, più avrà possibilità di vincere il titolo. Salato o dolce non importa, l'importante è che gli ingredienti base siano lievito e farina. Dolce da forno. Dolce realizzato con la cottura al forno di tutti gli ingredienti e che richiami la tradizione culinaria della regione di origine del concorrente. Non sono ammesse creme aggiunte dopo la cottura. Pane artistico. La panificazione incontra l'arte. Soggetti di fantasia o realistici, il pane darà forma a sculture imponenti e straordinarie. Se ne vedranno delle belle! La giuria valuterà la qualità del prodotto, la difficoltà d'esecuzione, le tecniche, l'originalità ma anche la cura dei dettagli e l'efficacia comunicativa nel presentare i prodotti realizzati. **CAMPIONATO NAZIONALE ARTISTI DECORATORI** Anche l'occhio vuole la sua parte. E qui è proprio l'estetica a guidare il campionato in scena dal 3 al 6 marzo con i migliori artisti nel panorama nazionale del settore della decorazione. I concorrenti dovranno esporre una torta decorata minuziosamente a tema "Il mondo incantato delle fiabe", accompagnata da una torta da degustazione. Prenderanno dunque vita mondi fantastici di zucchero, composizioni floreali di cioccolato, animali e personaggi di cialde o altre dolcezze. L'estro degli artisti avrà una bella occasione di sfogo e gli spettatori bellezza per gli occhi. Chi riuscirà a conquistare la giuria, entrerà di

I migliori pasticceri d'Italia alle griglie di partenza per il campionato Nazionale di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria FIPGC

diritto alla finale del Sugar Artist World Championship FIPGC che si terrà nel 2025. Le quattro competizioni FIPGC saranno una kermesse di gusto senza pari, da assaporare e vivere a pieno, il tutto all'interno della più importante fiera dell'ospitalità del centro-Italia. I campionati nazionali, così come tutti gli eventi della Federazione, potranno essere seguiti in diretta sulla pagina Facebook della Federazione Internazionale di Pasticceria, Gelateria, Cioccolateria:

<https://www.facebook.com/fipgcfederazioneinternazionalepasticceria> *** La Federazione Internazionale Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria (FIPGC) è l'ente che promuove la pasticceria italiana in tutto il mondo. Vanta una presenza radicata e capillare sul territorio italiano, con delegati per ogni regione e dei sotto-delegati per ogni provincia. Ha lo scopo di unire tutte le realtà esistenti sul territorio (scuole, grossisti, associazioni, imprese del settore pasticceria, gelateria, cioccolateria, panificazione), per rafforzarne la collaborazione ed ottenere la crescita di tutto il settore e dei prodotti Made in Italy. FIPGC organizza in tutta Italia eventi, fiere, corsi di formazione di alto livello, preparazione One-to-One o di squadra per gareggiare nei concorsi a livello nazionale e internazionale. Dal 2015 organizza i Campionati Italiani e i Campionati Mondiali di Pasticceria e Cake Design. Nel 2017 nascono anche i Campionati Nazionali di Pasticceria Alberghieri d'Italia: promossi insieme al MIUR, Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca, è il primo campionato Juniores di pasticceria dedicato agli istituti alberghieri, che dà modo ai giovani che vogliono intraprendere la professione di confrontarsi con i grandi maestri d'Italia. FIPGC è un soggetto che ha acquisito in questi ultimi anni una grande importanza a livello istituzionale. Un ruolo suggellato dai protocolli d'intesa con il Ministero degli Esteri, con lo scopo di sostenere il made in Italy e delle eccellenze italiane nel mondo e con il MIUR (Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca) per rafforzare il rapporto tra scuola e mondo del lavoro. Per ulteriori informazioni: <http://www.federazionepasticceri.it/> Comunicato stampa 29/02/2024



I migliori pasticceri d'Italia alle griglie di partenza per il campionato Nazionale di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria FIPGC



a cura di AlMaPress

Marina di Carrara, alla Tirreno CT torna il Campionato Nazionale di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria

I maestri pasticceri si sfideranno rendendo omaggio al motivo scelto per la dolcissima contesa: "Il mondo incantato delle fiabe".
di Redazione - 29 Febbraio 2024 - 9:37 foto da PxHere MARINA DI CARRARA - Chi sarà il migliore Pasticciere d'Italia 2024? A decretarlo ci penserà il Campionato Nazionale di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria in programma alla Fiera Tirreno CT a Marina di Carrara dal 5 al 6 marzo. E' la Federazione internazionale di pasticceria, gelateria e cioccolateria (Fipgc) che ha ideato la gara anche allo scopo di individuare i membri della squadra della Nazionale che giocherà con i colori azzurri nel Mondiale (World Trophy of Pastry, Icecream and Chocolate) 2025. A colpi di scultura in pastigliaggio, scultura in cioccolato e praline, scultura in zucchero e torta moderna, i maestri pasticceri si sfideranno rendendo omaggio al motivo scelto per la dolcissima contesa: 'Il mondo incantato delle fiabe'.

I migliori pasticceri d'Italia ai campionati nazionali

di ITALIANFOODTODAY · 29 Febbraio 2024 Attesissima la decima edizione della manifestazione più dolce dell'anno che si terrà a Marina di Carrara il 5 e il 6 marzo 2024. Numerosi professionisti dell'alta pasticceria provenienti da ogni regione, si contendono il titolo di Migliore Pasticciere d'Italia e la possibilità di entrare nella Nazionale che affronterà il Campionato Mondiale In più, grande festa del Made in Italy con il Campionato Miglior Colomba, Campionato di Panificazione e Campionato Artisti Decoratori Talento, tecnica e professionalità. Queste le tre caratteristiche fondamentali che contraddistinguono i tantissimi pasticceri che si sfideranno al Campionato Nazionale di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria in programma il 5 e il 6 marzo alla Fiera Tirreno CT a Marina di Carrara (MS). Ideato e organizzato dalla Federazione Internazionale di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria (FIPGC), il Campionato ha l'obiettivo di assegnare il trofeo di Migliore Pasticciere d'Italia 2024 e formare la Nazionale, ovvero la squadra che rappresenterà l'Italia al prossimo Mondiale previsto nel 2025. 'Questa edizione vanta davvero una grandissima partecipazione, avremo tantissimi professionisti da ogni angolo d'Italia. Afferma Matteo Cutolo, Presidente FIPGC. Questo ci riempie di orgoglio perché vuol dire che l'intero settore dolciario è in crescita, che si ha voglia di imparare e mettersi in gioco, e sottolinea quanto sia importante la continua formazione e il confronto con gli altri esperti del settore'. Una competizione emozionante in cui i maestri pasticceri saranno messi a dura prova in una delle seguenti categorie a tema 'Il mondo incantato delle fiabe': scultura in pastigliaggio e monoporzione moderna; scultura in cioccolato e praline; scultura in zucchero e torta moderna. Tutti i partecipanti dovranno destreggiarsi tra abbinamenti originali di sapori, forme e colori, mettendo in pratica le proprie abilità tecniche e artistiche e dimostrare la profonda padronanza della chimica dell'alta pasticceria. Le sculture invece saranno delle vere e proprie opere d'arte realizzate con tutti ingredienti edibili e potranno raggiungere i 180 cm d'altezza! La giuria, composta dall'Equipe Eccellenza Italiana ed Equipe Eccellenze Internazionali FIPGC e tre professionisti esterni alla Federazione, giudicherà l'innovazione, le difficoltà d'esecuzione, le tecniche utilizzate, l'abbinamento di gusti e ingredienti, la contrapposizione di caldo freddo, ma anche l'organizzazione del lavoro, la pulizia, l'ordine e i materiali informativi realizzati per presentare il proprio elaborato. Ai vincitori assoluti delle tre categorie l'arduo compito di rappresentare l'Italia nel World Trophy of Pastry, Icecream and Chocolate che si terrà nel 2025. La coppa, dunque, sarà solo l'inizio di un percorso tanto difficoltoso quanto entusiasmante. Saranno giorni carichi di gusto e pura adrenalina. Ma non è tutto qui. Marina di Carrara dal 3 al 6 marzo diventa la capitale indiscussa di arte e dolcezza con altri tre Campionati Italiani FIPGC. **CAMPIONATO MIGLIOR COLOMBA D'ITALIA** Il dolce per eccellenza simbolo della Pasqua sarà l'indiscusso protagonista di una manifestazione che vedrà sfidarsi i migliori interpreti italiani di questa specialità. Il 3 e il 4 marzo vedremo sfilare ben oltre 100 colombe. I pasticceri in gara dovranno presentare all'esigente giuria una variante classica, ovvero realizzata rispettando rigorosamente la ricetta originale con il solo inserimento di canditi d'arancia e copertura di glassa croccante; e/o una colomba innovativa, che non pone limiti alla creatività. Pertanto, qui è la fantasia a fare da padrona. Via libera a frutta esotica, creme di ogni tipo, cioccolato e chi più ne ha più ne metta. I dolci saranno valutati per il profumo, taglio, cottura, gusto, sofficità, lievitazione e naturalmente l'originalità per la colomba innovativa. La giuria sarà composta dall'Equipe Eccellenze Internazionali FIPGC, più due membri della Federazione che negli ultimi anni si sono distinti per i loro ottimi risultati professionali. Chi realizzerà la migliore Colomba d'Italia? **CAMPIONATO NAZIONALE DI PANIFICAZIONE** Miglior pane d'Italia cercasi. 4 categorie e tantissimi maestri dell'arte bianca con le mani in pasta per realizzare il migliore pane d'Italia. Domenica 3 marzo i concorrenti dovranno cimentarsi in una delle seguenti specialità: Pane tradizionale vale a dire realizzato solo ed esclusivamente con lievito madre e farina; Pane innovativo. Qui è l'estro del concorrente a essere premiato, più l'impasto è originale, più avrà possibilità di vincere il titolo. Salato o dolce non importa, l'importante è che gli ingredienti base siano lievito e farina. Dolce da forno. Dolce realizzato con la cottura al forno di tutti gli ingredienti e che richiami la tradizione culinaria della regione di origine del concorrente. Non sono ammesse creme aggiunte dopo la cottura. Pane artistico. La panificazione incontra l'arte. Soggetti di fantasia o realistici, il pane darà forma a sculture imponenti e straordinarie. Se ne vedranno delle belle! La giuria valuterà la qualità del prodotto, la difficoltà d'esecuzione, le tecniche, l'originalità ma anche la cura dei dettagli e l'efficacia comunicativa nel presentare i prodotti realizzati. **CAMPIONATO NAZIONALE ARTISTI DECORATORI** Anche l'occhio vuole la sua parte. E qui è proprio l'estetica a guidare il campionato in scena dal 3 al 6 marzo con i migliori artisti nel panorama nazionale del settore della decorazione. I concorrenti dovranno esporre una torta decorata minuziosamente a tema 'Il mondo incantato delle fiabe', accompagnata da una torta da degustazione. Prenderanno dunque vita mondi fantastici di zucchero, composizioni floreali di cioccolato, animali e personaggi di cialde o altre dolcezze. L'estro degli artisti avrà una bella occasione di sfogo e gli spettatori bellezza per gli occhi. Chi riuscirà a conquistare la giuria, entrerà di diritto alla finale del Sugar Artist World Championship FIPGC che si terrà nel 2025. Le quattro competizioni FIPGC saranno

I migliori pasticceri d'Italia ai campionati nazionali

una kermesse di gusto senza pari, da assaporare e vivere a pieno, il tutto all'interno della più importante fiera dell'ospitalità del centro-Italia. I campionati nazionali, così come tutti gli eventi della Federazione, potranno essere seguiti in diretta sulla pagina Facebook della Federazione Internazionale di Pasticceria, Gelateria, Cioccolateria:

<https://www.facebook.com/fipgcfederazioneinternazionalepasticceria>



Campioni di panificazione al Tirreno CT

Il 3 marzo, nella cornice della Fiera Tirreno C.T. (Tirreno CT - Home) a Massa Carrara, si sfideranno i migliori talenti d'Italia nel Campionato italiano di panificazione, organizzato dalla FIPGC. Saranno quattro le categorie in gara: Miglior Pane Tradizionale Italiano, Miglior Pane Innovativo, Miglior Dolce da Forno Italiano e Miglior Pane Artistico Italiano. A giudicare chi salirà sul podio sarà la giuria tecnica composta da alcuni dei membri dell'Equipe Eccellenze Internazionali della federazione.

Abbiamo con noi Matteo Cutolo, presidente della FIPGC. Presidente, qual è il valore simbolico e pragmatico di questa gara? «Il significato per la Federazione è apportare una crescita professionale al comparto. Questo perché? Perché chi partecipa deve logicamente allenarsi, deve stare all'interno dei propri laboratori e cercare la lievitazione perfetta, cercare il crunch perfetto quando si taglia il pane, l'abbinamento particolare di un nuovo prodotto, creare una struttura artistica che possa colpire favorevolmente la giuria, quindi tutti anche il cliente finale fuori dal contesto della gara. In questo momento tutti i concorrenti staranno sicuramente studiando e approfondendo le proprie conoscenze e quindi alla fine arriveranno più preparati. Arriveranno con una conoscenza superiore a quella che avevano all'inizio. Questo è quello che a noi interessa, quindi portare una crescita professionale. È chiaro che poi quando si partecipa ai concorsi si partecipa per vincere e quindi chi vincerà avrà ulteriori vantaggi, perché noi abbiamo stimato che i vincitori dei nostri concorsi hanno anche un incremento di business anche del 30%». Ascolta la news con l'intervento del Presidente FIPGC nella nuova puntata di PizzaTalk di Pizza&core Questa rubrica è offerta da: Ospitalità Italiana - Complesso fieristico di Carrara Attrezzi professionali per la pizzeria Segnalaci le tue news: redazione@inputedizioni.it 28/02/2024



Campioni di panificazione al Tirreno CT



a cura di AlmaPress

I migliori pasticciere d'Italia si sfidano a Marina di Carrara | il 5 e il 6 marzo

28 Febbraio 2024 Talento, tecnica e professionalità. Queste le tre caratteristiche fondamentali che contraddistinguono i tantissimi pasticciere che si sfideranno al Campionato Nazionale di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria in programma il 5 e il 6 marzo alla Fiera Tirreno CT a Marina di Carrara (MS). Ideato e organizzato dalla Federazione Internazionale di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria (FIPGC), il Campionato ha l'obiettivo di assegnare il trofeo di Migliore Pasticciere d'Italia 2024 e formare la Nazionale, ovvero la squadra che rappresenterà l'Italia al prossimo Mondiale previsto nel 2025. 'Questa edizione vanta davvero una grandissima partecipazione, avremo tantissimi professionisti da ogni angolo d'Italia. Afferma Matteo Cutolo, Presidente FIPGC. Questo ci riempie di orgoglio perché vuol dire che l'intero settore dolciario è in crescita, che si ha voglia di imparare e mettersi in gioco, e sottolinea quanto sia importante la continua formazione e il confronto con gli altri esperti del settore'. Una competizione emozionante in cui i maestri pasticciere saranno messi a dura prova in una delle seguenti categorie a tema 'Il mondo incantato delle fiabe': scultura in pastigliaggio e monoporzione moderna; scultura in cioccolato e praline; scultura in zucchero e torta moderna. Tutti i partecipanti dovranno destreggiarsi tra abbinamenti originali di sapori, forme e colori, mettendo in pratica le proprie abilità tecniche e artistiche e dimostrare la profonda padronanza della chimica dell'alta pasticceria. Le sculture invece saranno delle vere e proprie opere d'arte realizzate con tutti ingredienti edibili e potranno raggiungere i 180 cm d'altezza! La giuria, composta dall'Equipe Eccellenza Italiana ed Equipe Eccellenze Internazionali FIPGC e tre professionisti esterni alla Federazione, giudicherà l'innovazione, le difficoltà d'esecuzione, le tecniche utilizzate, l'abbinamento di gusti e ingredienti, la contrapposizione di caldo freddo, ma anche l'organizzazione del lavoro, la pulizia, l'ordine e i materiali informativi realizzati per presentare il proprio elaborato. Ai vincitori assoluti delle tre categorie l'arduo compito di rappresentare l'Italia nel World Trophy of Pastry, Icecream and Chocolate che si terrà nel 2025. La coppa, dunque, sarà solo l'inizio di un percorso tanto difficoltoso quanto entusiasmante. Saranno giorni carichi di gusto e pura adrenalina. Ma non è tutto qui. Marina di Carrara dal 3 al 6 marzo diventa la capitale indiscussa di arte e dolcezza con altri tre Campionati Italiani FIPGC. CAMPIONATO MIGLIOR COLOMBA D'ITALIA Il dolce per eccellenza simbolo della Pasqua sarà l'indiscusso protagonista di una manifestazione che vedrà sfidarsi i migliori interpreti italiani di questa specialità. Il 3 e il 4 marzo vedremo sfilare ben oltre 100 colombe. I pasticciere in gara dovranno presentare all'esigente giuria una variante classica, ovvero realizzata rispettando rigorosamente la ricetta originale con il solo inserimento di canditi d'arancia e copertura di glassa croccante; e/o una colomba innovativa, che non pone limiti alla creatività. Pertanto, qui è la fantasia a fare da padrona. Via libera a frutta esotica, creme di ogni tipo, cioccolato e chi più ne ha più ne metta. I dolci saranno valutati per il profumo, taglio, cottura, gusto, sofficità, lievitazione e naturalmente l'originalità per la colomba innovativa. La giuria sarà composta dall'Equipe Eccellenze Internazionali FIPGC, più due membri della Federazione che negli ultimi anni si sono distinti per i loro ottimi risultati professionali. Chi realizzerà la migliore Colomba d'Italia? CAMPIONATO NAZIONALE DI PANIFICAZIONE Miglior pane d'Italia cercasi. 4 categorie e tantissimi maestri dell'arte bianca con le mani in pasta per realizzare il migliore pane d'Italia. Domenica 3 marzo i concorrenti dovranno cimentarsi in una delle seguenti specialità: Pane tradizionale vale a dire realizzato solo ed esclusivamente con lievito madre e farina; Pane innovativo. Qui è l'estro del concorrente a essere premiato, più l'impasto è originale, più avrà possibilità di vincere il titolo. Salato o dolce non importa, l'importante è che gli ingredienti base siano lievito e farina. Dolce da forno. Dolce realizzato con la cottura al forno di tutti gli ingredienti e che richiami la tradizione culinaria della regione di origine del concorrente. Non sono ammesse creme aggiunte dopo la cottura. Pane artistico. La panificazione incontra l'arte. Soggetti di fantasia o realistici, il pane darà forma a sculture imponenti e straordinarie. Se ne vedranno delle belle! La giuria valuterà la qualità del prodotto, la difficoltà d'esecuzione, le tecniche, l'originalità ma anche la cura dei dettagli e l'efficacia comunicativa nel presentare i prodotti realizzati. CAMPIONATO NAZIONALE ARTISTI DECORATORI Anche l'occhio vuole la sua parte. E qui è proprio l'estetica a guidare il campionato in scena dal 3 al 6 marzo con i migliori artisti nel panorama nazionale del settore della decorazione. I concorrenti dovranno esporre una torta decorata minuziosamente a tema 'Il mondo incantato delle fiabe', accompagnata da una torta da degustazione. Prenderanno dunque vita mondi fantastici di zucchero, composizioni floreali di cioccolato, animali e personaggi di cialde o altre dolcezze. L'estro degli artisti avrà una bella occasione di sfogo e gli spettatori bellezza per gli occhi. Chi riuscirà a conquistare la giuria, entrerà di diritto alla finale del Sugar Artist World Championship FIPGC che si terrà nel 2025. Le quattro competizioni FIPGC saranno una kermesse di gusto senza pari, da assaporare e vivere a pieno, il tutto all'interno della più importante fiera dell'ospitalità del centro-Italia. I campionati nazionali, così come tutti gli eventi della Federazione, potranno essere seguiti in diretta sulla pagina Facebook della Federazione Internazionale di Pasticceria, Gelateria, Cioccolateria: <https://www.facebook.com/fipgcfederazioneinternazionalepasticceria> *** La Federazione Internazionale Pasticceria, Gelateria e

I migliori pasticciere d'Italia si sfidano a Marina di Carrara | il 5 e il 6 marzo

Ciocolateria (FIPGC) è l'ente che promuove la pasticceria italiana in tutto il mondo. Vanta una presenza radicata e capillare sul territorio italiano, con delegati per ogni regione e dei sotto-delegati per ogni provincia. Ha lo scopo di unire tutte le realtà esistenti sul territorio (scuole, grossisti, associazioni, imprese del settore pasticceria, gelateria, ciocolateria, panificazione), per rafforzarne la collaborazione ed ottenere la crescita di tutto il settore e dei prodotti Made in Italy. FIPGC organizza in tutta Italia eventi, fiere, corsi di formazione di alto livello, preparazione One-to-One o di squadra per gareggiare nei concorsi a livello nazionale e internazionale. Dal 2015 organizza i Campionati Italiani e i Campionati Mondiali di Pasticceria e Cake Design. Nel 2017 nascono anche i Campionati Nazionali di Pasticceria Alberghieri d'Italia: promossi insieme al MIUR, Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca, è il primo campionato Juniores di pasticceria dedicato agli istituti alberghieri, che dà modo ai giovani che vogliono intraprendere la professione di confrontarsi con i grandi maestri d'Italia. FIPGC è un soggetto che ha acquisito in questi ultimi anni una grande importanza a livello istituzionale. Un ruolo suggellato dai protocolli d'intesa con il Ministero degli Esteri, con lo scopo di sostenere il made in Italy e delle eccellenze italiane nel mondo e con il MIUR (Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca) per rafforzare il rapporto tra scuola e mondo del lavoro.

LA MANIFESTAZIONE

L'associazione Cuochi già scalda i motori in vista di Tipicità 2024

FERMO

Quando arriva marzo, si guarda alla primavera e insieme al salone Tipicità, il festival del made in Marche in programma dal 9 all'11, al Fermo forum. Uno spazio di tre giorni che sarà annunciato nei prossimi giorni, nella sede della Regione Marche, ma già si scaldano i motori e tante realtà del territorio stanno mettendo in piedi eventi e momenti di riflessione e di crescita. È il caso dell'Associazione Italiana Cuochi con il progetto «Le Marche, una regione al plurale: esperienza, cultura, turismo», nato dalla ricerca storica, attraverso il recupero di una tradizione contadina (e non solo) e la qualità dei prodotti, prosegue nel suo cammino di «esperienze di gusto», quest'anno all'interno della preziosissima cornice di Tipicità 2024. L'appuntamento sarà per lunedì 11 marzo, a partire dalle 10, per parlare proprio di esperienze di talento della cucina italiana: «Tipicità a confronto», spiega Guido Tassotti, autorevole chef e presidente dell'Associazione fermiana, «nasce con il preciso intento di esplorare i patrimoni gastronomici professionali di tutta la nostra meravigliosa Italia. I cuochi dell'Associazione fermiana si confronteranno, alla presenza di Alessandro Pazzaglia, chef ed autore del prestigioso volume dedicato al recupero del patrimonio gastronomico del territorio fermiano, con alcuni ospiti d'eccezione, esponenti di autorevoli delegazioni delle Associazioni cuochi italiani riunite, che saranno per la seconda volta in assemblea a Fermo». Hanno già confermato le delegazioni Acir di Firenze (che quest'anno festeggia 520 anni di storia), quella di Torino (300 anni lo scorso anno) e quella di Venezia. Poi, dulcis in fundo, i vincitori del 'Pentathlon della cucina' programmato in Toscana a Tirreno Trade di Carrara nei giorni dal 3 al 6 marzo, storica kermesse nata con il preciso intento di promuovere l'ospitalità, la ristorazione e il turismo anche attraverso iniziative professionali di vasto interesse.

NOI FERMANI



RISPONDE
ANGELICA MALVATANI

Le lettere (max 15 righe) vanno indirizzate a
Il Resto del Carlino Via Vidacilio, 17 - 63100 ASCOLI
Tel. 0736/248911 - fax 0736 248911
@ E-mail: cronaca.ascolicapiceno@ilcarlino.net
Largo Valentini, 4 - 63900 FERMO Tel. 0736/622932
@ E-mail: cronaca.fermo@ilcarlino.net

Il progresso, l'intelligenza artificiale e il mondo reale

Per le scuole ci sono tante risorse, grazie al Pnrr, tutti soldi da spendere in tecnologia digitale, intelligenze artificiali e altro, nella ferma convinzione che quello sia il futuro. Ora, io non vorrei criticare lo sviluppo, la tecnologia e tutto il resto ma penso che il progresso non passi solo da qui. Ho letto sui social un giornalista che ha scritto che il progresso è lavorare sulla costruzione di generazioni capaci di creare valore, capaci di comprendere l'importanza dell'armonia con la natura, capaci di saper affrontare le avversità e promuovere processi di pace e integrazione. Ecco, io credo che in questo stiamo mancando.

Luca Polci

Se c'è una cosa che non dobbiamo insegnare alle generazioni di oggi è ad usare il computer, il cellulare, il tablet. Semmai dobbiamo dare loro una patente, per accompagnarli quando entrano dentro quegli strumenti, guidarli a conservare il tempo prezioso che va vissuto nella realtà, insegnare loro il peso delle parole, di quelle social e di quelle reali. Poi dobbiamo riportarli alla carta e alla penna, alla ricerca del gesto perfetto che scrive una parola sulle righe, che conta sui quadretti, che disegna e crea, che colora e costruisce. Da qui poi possiamo inventarci quello che vogliamo e la tecnologia non sarà più tanto fredda e pericolosa se a governarla saranno uomini e donne di valore, quei giovani che tocca a noi formare oggi, senza manganelli ma con l'ascolto, con l'esempio, con l'intelligenza. Senza dimenticare che Stephen Hawking nel 2014 aveva messo in guardia riguardo ai pericoli dell'intelligenza artificiale, considerandola una minaccia per la sopravvivenza dell'umanità. Nelle opere di fantascienza l'intelligenza artificiale è un tema ricorrente. Generalmente è presentata sotto forma di computer avanzati, robot o androidi. Il tema è spesso legato a quello classico della ribellione della macchina, in cui un computer (nella maggior parte dei casi senziente) si rivolta contro gli esseri umani.

Rugby, Tornei dei due mari ricordando la tragedia del Moby Prince

Vincono i livornesi, la Fifa Security paga le assenze

SAN BENEDETTO

Nella 15esima partita di Serie B di rugby, si è svolto al campo Mandela il Torneo dei due mari che ha visto in campo la Fifa Security Unione Rugby di San Benedetto contro i Lundax Lyons Amaro di Livorno. Prima del fischio d'inizio un momento celebrativo in memoria della tragedia marittima del Moby Prince in cui persero la vita 141 persone, tra cui anche il sambenedettese Rosetti imbarcato come motorista sul traghetti. I capitani delle due squadre Andrea Del Prete e Matteo Magni, hanno ricevuto le maglie #iosono141 dal figlio di Rosetti, per non dimenticare il disastro navale più gravoso della flotta marittima italiana e di cui ancora si cerca la verità. La partita è stata molto combattuta, con azioni ripetute in entrambi i lati del campo, giocata molto in mischia e in touche. L'Unione Rugby ha realizzato 1 meta con Russo e 2 mete con Vaccari, di cui 2 trasformate da Perna, mentre i Lyons hanno realizzato 2 mete e 2 punizioni, chiudendo il match sul 19-20 a favore dei livornesi e che lascia l'amaro in bocca ai rossoblu che hanno affrontato il match con numerosi assenti. Il prossimo appuntamento sarà domenica 3 marzo e vedrà la Fifa Security San Benedetto impegnata fuori casa contro gli Highlanders Formigine.



La vignetta

L'angolo di Petrax



METEО

Ascoli-Fermo ☁️ 10° 15°
SOLE LUNA
sorge 06:43 sorge 21:55
tramonta 17:52 tramonta 08:17

Nubi in progressivo aumento con deboli piogge dal pomeriggio. Sono previsti 0,7mm di pioggia. I venti saranno al mattino deboli, al pomeriggio moderati da Est-Sudest.

FARMACIE

Ascoli Piceno
Righetti Via Bonaccorsi 17 (0736/259802).
Provincia
Appignano Del Tronto: Angelini Via Roma 27 (0736/86173); Comunanza: Strada Viale Dante 60 (0736/844223); Cupra Marittima: Comunale Cuprense Via Adriatica Nord 94 (0735/78473); Grottammare: Comunale Regina SP92 (0735/633362); Monsampolo Del Tronto: Roccegiani Via Bivio 8 (0735/703375); Montefiore Dell'Asso: Comunale Via Antonozzi (0734/936252); Offida: Borgo Caspucini Marinelli Piazza Annibaldi 7 (0736/869330); Roccafluvione: Valeri Viale Della Resistenza 1 (0736/365479); San Benedetto Del Tronto: Lauri Via Voltattorni 64/B (0735/780880); Villa Pigna di Folignano: Salvi Viale Assisi 105 (0736/399000).

Fermo
Moschini Via S. D'Acquisto 35 (0734/622891).
Provincia
Porto San Giorgio: Biasi Viale Pian della Noce 4 (0734/253377);
Porto Sant'Elpidio: Pompei Di Sacripanti Via Mazzini 164 (0734/900329).

NUMERI UTILI

Croce Verde	0736/255700
Emergenza Sanitaria	118
Vigili urbani Ascoli	0736/244674
Alcolisti Anonimi Ascoli	334/3965161
Pronto soccorso S. Benedetto	0735/701313
Cri San Benedetto	0735/781180
Centro Antiviolenza Donna S. Benedetto	800021314
Pronto soccorso Fermo	0734/6252551
Ospedale Amanda	0736/8431
Croce Verde Fermo	0734/229980
Croce Verde Pto S. Elpidio	0734/996445
Croce Azzurra Pto S. Giorgio	0734/671114
Misericordia Montegiorgio	0734/961931
Croce Verde Valdaso	0734/933216
Croce Arcobaleno Petritoli	0734/658488
Vigili Urbani Fermo	0734/284321
Vigili Urbani Pto S. Elpidio	0734/908401
Vigili Urbani Pto S. Giorgio	0734/680202

il Resto del Carlino

Cronaca di Ascoli dal 1935

Via Vidacilio, 17 - 63100 Ascoli
Tel. 0736/248911 - fax 0736/248917;
e-mail:
cronaca.ascolicapiceno@ilcarlino.net
e-mail personali:
nome.cognome@ilcarlino.net
Direttrice responsabile
Agnese Pini
Vicedirettori
Valerio Baroncini, Giancarlo Ricci
Caporedattore centrale
Massimo Pandolfi
Capocronista Flavio Nardini
Vicecapocronista Eleonora Grossi
In redazione Cristiano Calcagni

il Resto del Carlino

Cronaca di Fermo dal 1935

Largo Valentini, 5. Fermo
Tel. 0734/622932;
e-mail:
cronaca.fermo@ilcarlino.net
e-mail personali:
nome.cognome@ilcarlino.net
Direttrice responsabile
Agnese Pini
Vicedirettori
Valerio Baroncini, Giancarlo Ricci
Caporedattore centrale
Massimo Pandolfi
Capocronista Flavio Nardini
Vicecapocronista Eleonora Grossi
In redazione Cristiano Calcagni

Chi sarà il migliore pasticcere d'Italia e chi farà parte della nazionale per i Mondiali? La sfida a Carrara

In evidenza Autore: Redazione Gazzetta della Spezia 0 dimensione font riduci dimensione font aumenta la dimensione del font
Stampa Email Si disputeranno anche il Campionato Miglior Colomba, il Campionato di Panificazione e il Campionato Artisti Decoratori. Cronaca Lunigiana Pubblicato il: 27-02-2024 Talento, tecnica e professionalità. Queste le tre caratteristiche fondamentali che contraddistinguono i tantissimi pasticceri che si sfideranno al Campionato Nazionale di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria in programma il 5 e il 6 marzo alla Fiera Tirreno CT a Marina di Carrara. Ideato e organizzato dalla Federazione Internazionale di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria (FIPGC), il Campionato ha l'obiettivo di assegnare il trofeo di Migliore Pasticciere d'Italia 2024 e formare la Nazionale, ovvero la squadra che rappresenterà l'Italia al prossimo Mondiale previsto nel 2025. 'Questa edizione vanta davvero una grandissima partecipazione, avremo tantissimi professionisti da ogni angolo d'Italia - afferma Matteo Cutolo, Presidente FIPGC - Questo ci riempie di orgoglio perché vuol dire che l'intero settore dolciario è in crescita, che si ha voglia di imparare e mettersi in gioco, e sottolinea quanto sia importante la continua formazione e il confronto con gli altri esperti del settore'. Una competizione emozionante in cui i maestri pasticceri saranno messi a dura prova in una delle seguenti categorie a tema 'Il mondo incantato delle fiabe': scultura in pastigliaggio e monoporzione moderna; scultura in cioccolato e praline; scultura in zucchero e torta moderna. Tutti i partecipanti dovranno destreggiarsi tra abbinamenti originali di sapori, forme e colori, mettendo in pratica le proprie abilità tecniche e artistiche e dimostrare la profonda padronanza della chimica dell'alta pasticceria. Le sculture invece saranno delle vere e proprie opere d'arte realizzate con tutti ingredienti edibili e potranno raggiungere i 180 cm d'altezza! La giuria, composta dall'Equipe Eccellenza Italiana ed Equipe Eccellenze Internazionale FIPGC e tre professionisti esterni alla Federazione, giudicherà l'innovazione, le difficoltà d'esecuzione, le tecniche utilizzate, l'abbinamento di gusti e ingredienti, la contrapposizione di caldo freddo, ma anche l'organizzazione del lavoro, la pulizia, l'ordine e i materiali informativi realizzati per presentare il proprio elaborato. Ai vincitori assoluti delle tre categorie l'arduo compito di rappresentare l'Italia nel World Trophy of Pastry, Icecream and Chocolate che si terrà nel 2025. La coppa, dunque, sarà solo l'inizio di un percorso tanto difficoltoso quanto entusiasmante. Saranno giorni carichi di gusto e pura adrenalina. Ma non è tutto qui. Marina di Carrara dal 3 al 6 marzo diventa la capitale indiscussa di arte e dolcezza con altri tre Campionati Italiani FIPGC. CAMPIONATO MIGLIOR COLOMBA D'ITALIA Il dolce per eccellenza simbolo della Pasqua sarà l'indiscusso protagonista di una manifestazione che vedrà sfidarsi i migliori interpreti italiani di questa specialità. Il 3 e il 4 marzo vedremo sfilare ben oltre 100 colombe. I pasticceri in gara dovranno presentare all'esigente giuria una variante classica, ovvero realizzata rispettando rigorosamente la ricetta originale con il solo inserimento di canditi d'arancia e copertura di glassa croccante; e/o una colomba innovativa, che non pone limiti alla creatività. Pertanto, qui è la fantasia a fare da padrona. Via libera a frutta esotica, creme di ogni tipo, cioccolato e chi più ne ha più ne metta. I dolci saranno valutati per il profumo, taglio, cottura, gusto, sofficità, lievitazione e naturalmente l'originalità per la colomba innovativa. La giuria sarà composta dall'Equipe Eccellenze Internazionali FIPGC, più due membri della Federazione che negli ultimi anni si sono distinti per i loro ottimi risultati professionali. Chi realizzerà la migliore Colomba d'Italia? CAMPIONATO NAZIONALE DI PANIFICAZIONE Miglior pane d'Italia cercasi. 4 categorie e tantissimi maestri dell'arte bianca con le mani in pasta per realizzare il migliore pane d'Italia. Domenica 3 marzo i concorrenti dovranno cimentarsi in una delle seguenti specialità: Pane tradizionale vale a dire realizzato solo ed esclusivamente con lievito madre e farina; Pane innovativo. Qui è l'estro del concorrente a essere premiato, più l'impasto è originale, più avrà possibilità di vincere il titolo. Salato o dolce non importa, l'importante è che gli ingredienti base siano lievito e farina. Dolce da forno. Dolce realizzato con la cottura al forno di tutti gli ingredienti e che richiami la tradizione culinaria della regione di origine del concorrente. Non sono ammesse creme aggiunte dopo la cottura. Pane artistico. La panificazione incontra l'arte. Soggetti di fantasia o realistici, il pane darà forma a sculture imponenti e straordinarie. Se ne vedranno delle belle! La giuria valuterà la qualità del prodotto, la difficoltà d'esecuzione, le tecniche, l'originalità ma anche la cura dei dettagli e l'efficacia comunicativa nel presentare i prodotti realizzati. CAMPIONATO NAZIONALE ARTISTI DECORATORI Anche l'occhio vuole la sua parte. E qui è proprio l'estetica a guidare il campionato in scena dal 3 al 6 marzo con i migliori artisti nel panorama nazionale del settore della decorazione. I concorrenti dovranno esporre una torta decorata minuziosamente a tema 'Il mondo incantato delle fiabe', accompagnata da una torta da degustazione. Prenderanno dunque vita mondi fantastici di zucchero, composizioni floreali di cioccolato, animali e personaggi di cialde o altre dolcezze. L'estro degli artisti avrà una bella occasione di sfogo e gli spettatori bellezza per gli occhi. Chi riuscirà a conquistare la giuria, entrerà di diritto alla finale del Sugar Artist World Championship FIPGC che si terrà nel 2025. Le quattro competizioni FIPGC saranno una kermesse di gusto senza pari, da assaporare e vivere a pieno, il tutto all'interno della più importante fiera dell'ospitalità del centro-Italia. I campionati nazionali, così come tutti gli eventi della Federazione, potranno essere seguiti in diretta sulla pagina

a cura di AlMaPress

Chi sarà il migliore pasticciere d'Italia e chi farà parte della nazionale per i Mondiali? La sfida a Carrara

Facebook della Federazione Internazionale di Pasticceria, Gelateria, Cioccolateria.



a cura di AlMaPress

Campionato nazionale di pasticceria alla Fiera Tirreno CT

A Marina di Carrara si svolgerà il Campionato nazionale di pasticceria, gelateria e cioccolateria per eleggere il Migliore Pasticciere d'Italia 2024 e formare la Nazionale per il mondiale del 2025. I professionisti si sfideranno in varie categorie a tema fiabesco, con una giuria attenta a valutare innovazione e tecniche. La competizione si terrà insieme ad altri tre Campionati Italiani FIPGC, rendendo la città la capitale dell'arte dolciaria. Campionato nazionale di pasticceria alla Fiera Tirreno CT Talento, tecnica e professionalità sono le caratteristiche che contraddistinguono i pasticciere che si sfideranno al Campionato nazionale di pasticceria, gelateria e cioccolateria in programma il 5 e 6 marzo alla Fiera Tirreno CT a Marina di Carrara. Ideato e organizzato dalla Federazione internazionale di pasticceria, gelateria e cioccolateria il Campionato ha l'obiettivo di assegnare il trofeo di Migliore Pasticciere d'Italia 2024 e formare la Nazionale: la squadra che rappresenterà l'Italia al mondiale del 2025. "Questa edizione vanta davvero una grandissima partecipazione, avremo professionisti da tutta Italia - dice Matteo Cutolo, presidente FIPGC - Ci riempie di orgoglio perché vuol dire che l'intero settore dolciario è in crescita, che si ha voglia di imparare e mettersi in gioco, e sottolinea quanto sia importante la continua formazione e il confronto con gli altri esperti del settore". Una competizione in cui i maestri pasticciere saranno messi a dura prova in una delle seguenti categorie a tema 'Il mondo incantato delle fiabe': scultura in pastigliaggio e monoporzione moderna; scultura in cioccolato e praline; scultura in zucchero e torta moderna. La giuria, composta dall'Equipe eccellenza italiana ed Equipe eccellenze internazionali FIPGC e tre professionisti esterni alla Federazione, giudicherà l'innovazione, le difficoltà d'esecuzione, le tecniche utilizzate, l'abbinamento di gusti e ingredienti, la contrapposizione di caldo freddo, ma anche l'organizzazione del lavoro, la pulizia, l'ordine e i materiali informativi. Marina di Carrara dal 3 al 6 marzo diventa la capitale indiscussa di arte e dolcezza con altri tre Campionati Italiani FIPGC. Campionato miglior colomba d'Italia (il 3 e il 4 marzo vedremo sfilare oltre 100 colombe); Campionato nazionale di panificazione (4 categorie e tantissimi maestri dell'arte bianca con le mani in pasta per realizzare il migliore pane d'Italia); Campionato nazionale artisti decoratori. © Riproduzione riservata

CHIOSCO MOBILE presenta il Chiosco Sunny alla 25° edizione del BALNEARIA di Massa Carrara dal 3 al 6 Marzo

Al Balnearia, l'evento dedicato all'ospitalità e all'accoglienza in spiaggia, CHIOSCO MOBILE presenterà il chiosco Sunny, ideale per tutti coloro che vorranno collocare all'interno del loro stabilimento balneare o hotel, un chiosco unico e originale. La fiera Balnearia è ormai un punto di riferimento per le aziende della balneazione nella costa tirrenica; in questa occasione, CHIOSCO MOBILE presenterà il modello Sunny, un chiosco compatto e adatto come punto di riferimento all'interno del proprio hotel o stabilimento balneare, per somministrare food and beverage. Questo chiosco oltre ad essere originale e affascinante, è dotato di ampi spazi interni e soprattutto offre, su ben tre lati, un'ampia visibilità al proprio prodotto e alla propria attività e un'ottima gestione del lavoro potendo dividere le due attività di food service e di beverage. CHIOSCO MOBILE offre un'ampia gamma di chioschi bar fissi, oppure fornibili sia su ruotine per brevi spostamenti che su carrello omologato ad uso stradale, quasi tutti trainabili con la propria auto semplicemente con la patente di guida tipo B. Inoltre da la possibilità di ritirare il chiosco già allestito e pronto per essere utilizzato per qualsiasi tipo di attività. Che sia una gelateria, una paninoteca, una pizzeria, una birreria, una pasticceria, una creperia, una yogurteria, un cocktail bar, un info point o una moltitudine di altre opzioni, si potrà dare vita alla propria nuova attività o semplicemente ampliarla partecipando ad eventi street food, fiere esclusive, piuttosto che offrire servizi di catering in feste private, compleanni, cerimonie, etc.. Sia che tu voglia aprire o ampliare la tua gelateria, paninoteca, pizzeria, birreria, pasticceria, creperia, yogurteria, cocktail bar, o scegliere tra molte altre opzioni, Puoi rendere esclusivo il tuo dehors o partecipare a eventi street food, fiere esclusive o offrendo servizi di catering per feste private, compleanni, cerimonie e altro ancora. Personalizza il tuo chiosco in svariati modi, esalta la tua immagine, dai notorietà al tuo marchio e rendi il chiosco bar originale per attirare l'attenzione dei clienti e valorizzare ancor di più il tuo prodotto. CHIOSCO MOBILE ti aspetta alla fiera BALNEARIA al padiglione E, corsia 37-38, area 1166-1173; intanto non esitare e contattaci per ricevere maggiori informazioni e un'offerta di un chiosco personalizzato e allestito in base alle tue necessità lavorative. Per informazioni e contatti MVS SRL Via Nobile, 5 - 10040 Volvera (TO) - Italy Sito web: www.chioscomobile.eu Telefono (+39) 011 9906831 Cellulare (+39) 328 8864897 E-mail: antonella.chioscomobile@gmail.com I.P.



a cura di AlMaPress

I FATTI DELLA CITTA'
Dentro la notizia

Progetti e sostegni Aiuti alle persone fragili dalla Fondazione Marmo: 350mila euro i contributi

Destinato a salute, sociale e inclusione il 56% dei fondi disponibili

CARRARA

Un fiume di soldi dalla Fondazione Marmo. Parliamo di 350mila euro destinati all'istruzione, alla valorizzazione del territorio, civiltà del marmo, salute e inclusione sociale. Quattro i settori prioritari di intervento e 35 i progetti approvati dalla Fondazione per il bando erogazioni del 2024, lo strumento attraverso il quale vengono erogati contributi per supportare gli enti e il mondo del terzo settore.

«Il bando ci permette di sostenere la comunità attraverso progetti specifici promossi dalle realtà locali che conoscono e si adoperano per lo sviluppo del territorio e il benessere dei suoi abitanti, sotto ogni aspetto: economico, sanitario, culturale, educativo, produttivo» sottolinea la presidente della Fondazione Marmo Bernarda Franchi. Mezzi di trasporto per i giovani del biscottificio sociale e le ragazze dell'Istituto del Sacro Cuore, attività sportive per i disabili, campus estivo per bambi-



Viene dato sostegno a progetti specifici promossi dalle realtà locali

ni e ragazzi, festival musicali e rassegne artistiche e culturali, housing sociale, inserimento al lavoro, la mensa e il servizio docce della Caritas, borse di studio per le scuole. Ognuno di questi riceverà un finanziamento.

«Inizialmente le risorse ammontavano a 300 mila euro, ma il consiglio di amministrazione ha deciso di aumentare le risorse

erogabili attraverso il bando per poter rispondere più efficacemente alle necessità espresse dal territorio dando supporto a un numero maggiore di progetti - scrive la Fondazione -. La maggior parte dei fondi, il 56% è indirizzata a progetti nel campo della salute, del sociale e dell'inclusione. Nello specifico vengono finanziate campagne



I BENEFICIARI

Istruzione - Formazione: IIC Fossola-Gentili (Decoro con la luce e con le ombre); IIS Zaccagna Galilei (Borse di studio, stage linguistico all'estero per tutti); Istituto Tacca (nuova unità aspirante e filtrante mobile); Gentileschi-Liceo Palma ("Crescendo"2024. Borse di studio per gli studi musicali); Liceo Scientifico Fermi (raggiungere e animare gli impianti sportivi); associazione Culture (Parole in Volo)

Salute-Inclusione-Sociale Associazione Coro Monte Sagro (rassegna Città di Carrara), Asd Mad (Una vela per la rinascita); Fondazione Ant (Non rimandare, la prevenzione è semplice); Centro Sociale Caritas Annunziata (servizio docce per gli indigenti); Area 51 Eventi (vela e surf per tutti); PUR Progetto Uomini Responsabili (nuova sede); Fondazione Opera Pia "Istituto del Sacro Cuore" (E...la strada si apre); Montessori Repetti (Il gatto Gino al Polo Sud); Anffas Onlus (I Leoni del tempo libero); Urban Concept Academy (UGB-Underground); Comune di Massa (Il Casone, nuovo C.E.A. multimediale-polifunzionale-inclusivo); Co.M.P.Ass (Una casa per tornare a vivere); Carrara New Generation (Campus estivo); Oltre Aps (Vèn-Chi Carara Suoni Aperti Festival); Club Nautico Marina di Carrara (Optimist European Championship); Coop. Sociale La Foglia di Tè (Azione lavoro); Eccomi Aps (parco giochi Parrocchia Gesù Bambino); For-You Aps (incremento attività biscottificio acquisto pulmino).

Tutela, promozione e valorizzazione del territorio

Club Fotografico Apuano (Carrara Fotografia); Comitato Pro Torano ("La Fabbrica dell'Arte"); Comune Pontremoli (restauro quadri "Bruto" e "Cristo crocifisso"); Pro Loco Fantiscritti & Tarnone Festival (Marmifera luci e suoni); Istituto Valorizzazione Castelli (100 Castelli x Puccini 100); Alkedo Aps (Lo stato dell'arte); Amici della Lirica (Marmo all'Opera); Amici dell'Accademia di Belle Arti di Carrara (Rose per Carrara Project); Officine T.O.K. V (festiv al L'Isola che non c'è).

Civiltà del marmo

Compagnia Lizzatori (rievocazione); Club per l'Unesco (Forum internazionale giovani scultori del marmo a Carrara); Comune di Carrara (White Carrara 2024).

di prevenzione, associazioni che si occupano di disabilità, bambini e persone fragili. Al settore Tutela e valorizzazione e promozione del territorio e del patrimonio è destinato il 19% delle risorse del bando, con interventi a sostegno di manifestazioni ed eventi culturali, artistici e musicali che rappresentano e promuovono la comunità.

I progetti aiutati dalla fondazione nell'area Istruzione e formazione, a cui va il 12% dei fondi, riguardano arredi e strumenti per le scuole, potenziamento della didattica e delle esperienze formative proposte dagli istituti scolastici del territorio, borse di studio. Infine, il 13% dei fondi è indirizzato all'area civiltà del marmo, dove sono sostenute iniziative che promuovono e valorizzano la tradizione e l'eccellenza locale nella lavorazione artistica della pietra naturale. I progetti selezionati rispettano degli obiettivi prioritari della Fondazione e in linea con gli obiettivi dell'Agenda Onu 2030».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Marina di Carrara, quattro gare dedicate ai professionisti dell'arte dolciaria e della panificazione

Campionato nazionale di pasticceria alla Fiera Tirreno CT

MARINA DI CARRARA

Talento, tecnica e professionalità sono le caratteristiche che contraddistinguono i pasticceri che si sfideranno al Campionato nazionale di pasticceria, gelateria e cioccolateria in programma il 5 e 6 marzo alla Fiera Tirreno CT a Marina di Carrara. Ideato e organizzato dalla Federazione internazionale di pasticceria, gelateria e cioccolateria il Campionato ha l'obiettivo di assegnare il trofeo di Migliore Pasticciere d'Italia 2024 e formare la Nazionale: la squadra che rappresenterà l'Italia al mondiale del 2025. «Questa edizione vanta davvero una grandissima partecipazione, avremo professio-

nisti da tutta Italia - dice Matteo Cutolo, presidente FIPGC - Ci riempie di orgoglio perché vuol dire che l'intero settore dolciario è in crescita, che si ha voglia di imparare e mettersi in gioco, e sottolinea quanto sia importante la continua formazione e il confronto con gli altri esperti del settore». Una competizione in cui i maestri pasticceri saranno messi a dura prova in una delle seguenti categorie a tema "Il mondo incantato delle fiabe": scultura in pastigliaggio e monoporzione moderna; scultura in cioccolato e praline; scultura in zucchero e torta moderna. La giuria, composta dall'Equipe eccellenza italiana ed Equipe eccellenze internazionale FIPGC e tre professionisti esterni alla Fe-

derazione, giudicherà l'innovazione, le difficoltà d'esecuzione, le tecniche utilizzate, l'abbinamento di gusti e ingredienti, la contrapposizione di caldo freddo, ma anche l'organizzazione del lavoro, la pulizia, l'ordine e i materiali informativi. Marina di Carrara dal 3 al 6 marzo diventa la capitale indiscussa di arte e dolcezza con altri tre Campionati Italiani FIPGC. Campionato miglior colomba d'Italia (il 3 e il 4 marzo vedremo sfilare oltre 100 colombe); Campionato nazionale di panificazione (4 categorie e tantissimi maestri dell'arte bianca con le mani in pasta per realizzare il migliore pane d'Italia); Campionato nazionale artisti decoratori.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



GLI SHOW IN DIRETTA

Eventi live sulla pagina Facebook <https://www.facebook.com/fipgcfederazioneinternazionalepasticceria>

I FATTI DELLA CITTA'
Dentro la notizia

Progetti e sostegni Aiuti alle persone fragili dalla Fondazione Marmo: 350mila euro i contributi

Destinato a salute, sociale e inclusione il 56% dei fondi disponibili

CARRARA

Un fiume di soldi dalla Fondazione Marmo. Parliamo di 350mila euro destinati all'istruzione, alla valorizzazione del territorio, civiltà del marmo, salute e inclusione sociale. Quattro i settori prioritari di intervento e 35 i progetti approvati dalla Fondazione per il bando erogazioni del 2024, lo strumento attraverso il quale vengono erogati contributi per supportare gli enti e il mondo del terzo settore.

«Il bando ci permette di sostenere la comunità attraverso progetti specifici promossi dalle realtà locali che conoscono e si adoperano per lo sviluppo del territorio e il benessere dei suoi abitanti, sotto ogni aspetto: economico, sanitario, culturale, educativo, produttivo» sottolinea la presidente della Fondazione Marmo Bernarda Franchi. Mezzi di trasporto per i giovani del biscottificio sociale e le ragazze dell'Istituto del Sacro Cuore, attività sportive per i disabili, campus estivo per bambi-



Viene dato sostegno a progetti specifici promossi dalle realtà locali

ni e ragazzi, festival musicali e rassegne artistiche e culturali, housing sociale, inserimento al lavoro, la mensa e il servizio docce della Caritas, borse di studio per le scuole. Ognuno di questi riceverà un finanziamento.

«Inizialmente le risorse ammontavano a 300 mila euro, ma il consiglio di amministrazione ha deciso di aumentare le risorse

erogabili attraverso il bando per poter rispondere più efficacemente alle necessità espresse dal territorio dando supporto a un numero maggiore di progetti - scrive la Fondazione -. La maggior parte dei fondi, il 56% è indirizzata a progetti nel campo della salute, del sociale e dell'inclusione. Nello specifico vengono finanziate campagne



I BENEFICIARI

Istruzione - Formazione: IIC Fossola-Gentili (Decoro con la luce e con le ombre); IIS Zaccagna Galilei (Borse di studio, stage linguistico all'estero per tutti); Istituto Tacca (nuova unità aspirante e filtrante mobile); Gentileschi-Liceo Palma ("Crescendo"2024. Borse di studio per gli studi musicali); Liceo Scientifico Fermi (raggiungere e animare gli impianti sportivi); associazione Culture (Parole in Volo)

Salute-Inclusione-Sociale Associazione Coro Monte Sagro (rassegna Città di Carrara), Asd Mad (Una vela per la rinascita); Fondazione Ant (Non rimandare, la prevenzione è semplice); Centro Sociale Caritas Annunziata (servizio docce per gli indigenti); Area 51 Eventi (vela e surf per tutti); PUR Progetto Uomini Responsabili (nuova sede); Fondazione Opera Pia "Istituto del Sacro Cuore" (E...la strada si apre); Montessori Repetti (Il gatto Gino al Polo Sud); Anffas Onlus (I Leoni del tempo libero); Urban Concept Academy (UGB-Underground); Comune di Massa (Il Casone, nuovo C.E.A. multimediale-polifunzionale-inclusivo); Co.M.P.Ass (Una casa per tornare a vivere); Carrara New Generation (Campus estivo); Oltre Aps (Vèn-Chi Carara Suoni Aperti Festival); Club Nautico Marina di Carrara (Optimist European Championship); Coop. Sociale La Foglia di Tè (Azione lavoro); Eccomi Aps (parco giochi Parrocchia Gesù Bambino); For-You Aps (incremento attività biscottificio acquisto pulmino).

Tutela, promozione e valorizzazione del territorio Club Fotografico Apuano (Carrara Fotografia); Comitato Pro Torano ("La Fabbrica dell'Arte"); Comune Pontremoli (restauro quadri "Bruto" e "Cristo crocifisso"); Pro Loco Fantiscritti & Tarnone Festival (Marmifera luci e suoni); Istituto Valorizzazione Castelli (100 Castelli x Puccini 100); Alkedo Aps (Lo stato dell'arte); Amici della Lirica (Marmo all'Opera); Amici dell'Accademia di Belle Arti di Carrara (Rose per Carrara Project); Officine T.O.K. V (festiv al L'Isola che non c'è).

Civiltà del marmo Compagnia Lizzatori (rievocazione); Club per l'Unesco (Forum internazionale giovani scultori del marmo a Carrara); Comune di Carrara (White Carrara 2024).

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Marina di Carrara, quattro gare dedicate ai professionisti dell'arte dolciaria e della panificazione

Campionato nazionale di pasticceria alla Fiera Tirreno CT

MARINA DI CARRARA

Talento, tecnica e professionalità sono le caratteristiche che contraddistinguono i pasticceri che si sfideranno al Campionato nazionale di pasticceria, gelateria e cioccolateria in programma il 5 e 6 marzo alla Fiera Tirreno CT a Marina di Carrara. Ideato e organizzato dalla Federazione internazionale di pasticceria, gelateria e cioccolateria il Campionato ha l'obiettivo di assegnare il trofeo di Migliore Pasticciere d'Italia 2024 e formare la Nazionale: la squadra che rappresenterà l'Italia al mondiale del 2025. «Questa edizione vanta davvero una grandissima partecipazione, avremo professio-

nisti da tutta Italia - dice Matteo Cutolo, presidente FIPGC - Ci riempie di orgoglio perché vuol dire che l'intero settore dolciario è in crescita, che si ha voglia di imparare e mettersi in gioco, e sottolinea quanto sia importante la continua formazione e il confronto con gli altri esperti del settore». Una competizione in cui i maestri pasticceri saranno messi a dura prova in una delle seguenti categorie a tema "Il mondo incantato delle fiabe": scultura in pastigliaggio e monoporzione moderna; scultura in cioccolato e praline; scultura in zucchero e torta moderna. La giuria, composta dall'Equipe eccellenza italiana ed Equipe eccellenze internazionale FIPGC e tre professionisti esterni alla Fe-

derazione, giudicherà l'innovazione, le difficoltà d'esecuzione, le tecniche utilizzate, l'abbinamento di gusti e ingredienti, la contrapposizione di caldo freddo, ma anche l'organizzazione del lavoro, la pulizia, l'ordine e i materiali informativi. Marina di Carrara dal 3 al 6 marzo diventa la capitale indiscussa di arte e dolcezza con altri tre Campionati Italiani FIPGC. Campionato miglior colomba d'Italia (il 3 e il 4 marzo vedremo sfilare oltre 100 colombe); Campionato nazionale di panificazione (4 categorie e tantissimi maestri dell'arte bianca con le mani in pasta per realizzare il migliore pane d'Italia); Campionato nazionale artisti decoratori.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



GLI SHOW IN DIRETTA
Eventi live sulla pagina Facebook <https://www.facebook.com/fipgcfederazioneinternazionalepasticceria>

Si scaldano i 'forni' della Tirreno Ct. Grandi chef in arrivo per la fiera

Nei padiglioni della Imm a Marina di Carrara attesi oltre 450 espositori in rappresentanza di più di 900 marchi. Si scaldano i 'forni' della Tirreno Ct. Grandi chef in arrivo per la fiera Conto alla rovescia per la fiera più attesa dell'anno. La 'Tirreno Ct' scalda i fornelli e i forni Agcv microonde in attesa della sfida che caratterizzerà i quattro giorni della manifestazione che si tiene a Carrara (3-6 marzo): il Pentathlon della cucina e il Triathlon del microonde. Si tratta di due eventi nell'evento nei quali i cuochi si mettono in gioco tanto anche da tornare a studiare per riuscire nelle preparazioni richieste nella gara. A giudicare i cuochi saranno i grandi chef che reso celebre nel mondo la ristorazione italiana. Quello di 'Tirreno Ct', giunto alla 44esima edizione, è un calendario sempre più ricco di eventi e di espositori per offrire le ultime novità nel mondo della ristorazione e dell'ospitalità. Un settore dove nel 2023 sono risultate attive 335.817 imprese appartenenti al codice di attività 56.0 con il quale vengono classificati i servizi di ristorazione. Ed è a loro che la fiera, da qualche anno insieme all'altro segmento di punta, Balnearia, si rivolge con un appuntamento che nel panorama delle mostre italiane è riconosciuto come uno dei più importanti di incontro e confronto dell'ospitalità. E anche l'evento 2024 sarà caratterizzato dalla presenza dei principali player del settore. A rendere importante il salone apuano sono sicuramente i numeri. Nei padiglioni di Carrara sono attesi oltre 450 espositori in rappresentanza di più di 900 marchi commerciali. Fanno da corollario alla manifestazione le migliaia di operatori tra ristoratori, titolari di bar e strutture ricettive di vario genere che ogni anno affollano i padiglioni della fiera e che come ogni edizione ormai da oltre 40 anni, offre anche un ricco programma di contenuti di confronto e approfondimento. Non mancheranno le sfide tra cuochi, Pentathlon e Triathlon, poi pasticceria e formazione. Sarà di nuovo presente in fiera anche la Scuola tessieri con tante iniziative portate avanti dai più famosi professionisti del settore. La scuola per aspiranti cuochi avrà uno spazio dedicato animato da tanti momenti dimostrativi. Ampio spazio poi al mondo della pasticceria con la presenza sempre più forte della Federazione italiana pasticceri (Fip) che anche quest'anno porterà i principali concorsi internazionali. Ormai da oltre 40 anni è un punto di riferimento per gli operatori dell'accoglienza. Giunta alla 44esima edizione, Tirreno C.T., ormai in coppia fissa con Balnearia, che si contraddistingue anche per un calendario ricco di appuntamenti dedicati ai temi di rilevanza nazionale ed internazionale per il settore, grazie al coinvolgimento delle associazioni e delle organizzazioni sindacali di categoria, che organizzano diverse opportunità di informazione e di confronto. Dal 3 al 6 marzo si terranno molti incontri e dibattiti sul futuro delle imprese balneari italiane in virtù della direttiva Bolkestein, ma anche iniziative di riflessione sul futuro delle aziende che sarà sempre più digitale. Domenica 3 alle 14 c'è il convegno dal titolo 'Imprese demaniali: un mare di incertezze'. Lunedì 4 alle 10 il direttivo nazionale di Cna Balneari parlerà di non scarsità della risorsa e di legittimo affidamento. Alle 13 Confimprese Demaniali Italia con 'I Principi di concorrenza del mercato unico europeo', Doppio appuntamento nel pomeriggio di lunedì con i convegni Tourism Digital Hub 'Le esperienze Cna nell'Hub digitale del turismo' e 'Turismo: Imprese familiari o multinazionali?', organizzato da Assobalneari con la base balneare Donne Damare - Federturismo Confindustria. Martedì 5 il convegno Sib Confcommercio Fiba dal titolo 'Fate presto. Salvaguardare i balneari per tutelare il turismo del Paese'. © Riproduzione riservata

Ritorna Tirreno C.T. a Carrara

Posted By: Liguria Food Dal 3 al 6 marzo a Carrara Fiere la manifestazione dedicata agli addetti dell'ospitalità italiana. Cuochi in sfida: a Tirreno C.T. torna il Pentathlon della cucina e la novità del Triathlon. Si scaldano i fornelli e i forni a microonde per la quattro giorni di sfide in programma all'evento fieristico giunto alla 44esima edizione che negli anni è diventato punto di riferimento per l'ospitalità e per la ristorazione italiana e che con Balnearia attirerà migliaia di operatori Ad una settimana dall'inizio, Tirreno C.T scalda i fornelli e i forni agcv microonde in attesa della sfida che caratterizzerà i quattro giorni della manifestazione che si tiene a Carrarafiere (3-6 marzo): il Pentathlon della Cucina e il Triathlon del microonde. Si tratta di due eventi nell'evento nei quali i cuochi si mettono in gioco tanto anche da tornare a studiare per riuscire nelle preparazioni richieste nella gara. A giudicare i cuochi saranno i grandi chef che reso celebre nel mondo la ristorazione italiana. Quello di Tirreno C.T., giunto alla 44esima edizione, è un calendario sempre più ricco di eventi e di espositori per offrire le ultime novità nel mondo della ristorazione e dell'ospitalità. I numeri del settore. Un settore dove nel 2023 sono risultate attive 335.817 imprese appartenenti al codice di attività 56.0 con il quale vengono classificati i servizi di ristorazione. Il numero è in diminuzione sull'anno precedente, seppur lieve, con una maggiore accentuazione nel Friuli Venezia Giulia e in modo ancora maggiore nelle Marche; effetto probabilmente degli strascichi delle misure e dei comportamenti dovuti alla pandemia. La Lombardia si conferma infatti la prima regione per presenza di imprese del settore con una quota sul totale pari al 15,3%, seguita da Lazio (10,5%) e Campania (10,1%). Si tratta di un settore nel quale lavorano 1,2 milioni di addetti e che produce 46 miliardi di euro di valore aggiunto. All'interno del settore ci sono poi alcuni comparti come il take away e delivery che negli ultimi 10 anni hanno registrato una crescita di oltre il 50%. Il mercato della ristorazione italiana è il secondo più grande in Europa, dopo quello spagnolo. I numeri della fiera. Ed è a loro che Tirreno C.T., da qualche anno insieme all'altro segmento di punta, Balnearia, si rivolge con un appuntamento che nel panorama delle mostre italiane è riconosciuto come uno dei più importanti di incontro e confronto dell'ospitalità. E anche l'evento 2024 sarà caratterizzato dalla presenza dei principali player del settore. A rendere importante il salone apuano sono sicuramente i numeri. Nei padiglioni di Carrara Fiere sono attesi oltre 450 espositori in rappresentanza di più di 900 marchi commerciali. Fanno da corollario alla manifestazione le migliaia di operatori tra ristoratori, titolari di bar e strutture ricettive di vario genere che ogni anno affollano i padiglioni della fiera e che come ogni edizione ormai da oltre 40 anni, offre anche un ricco programma di contenuti di confronto e approfondimento. Le sfide tra cuochi: Pentathlon e Triathlon e poi pasticceria e formazione. Dopo il successo della prima edizione dello scorso anno, torna il Pentathlon della Cucina che sarà affiancato dal Triathlon del microonde, due gare nelle quali si cimenteranno i cuochi di tutto il mondo. Cinque le prove per capire chi è il miglior cuoco d'Italia al termine di un Pentathlon vero e proprio tra pentole e fornelli per chi cucina tutti i giorni. La sfida tuttavia è anche formazione: sono infatti fornite in anticipo tutte le informazioni e il materiale necessario per allenarsi. Ideato da Fabio Tacchella, Giorgio Nardelli e dal patron della fiera, Paolo Caldana, il Pentathlon prevede cinque prove tra cui l'ultima nella quale gli sfidanti dovranno fare le spesa e acquistare almeno 5 ingredienti presso un droghiere messo a disposizione dall'organizzazione. Ogni ingrediente avrà un valore e il concorrente dovrà realizzare 3 piatti per la giuria tecnica. Verrà valutato il tempo di realizzazione, la cura dell'impattamento, il gusto e la pulizia della postazione. Per quanto riguarda il Triathlon, invece, è una gara che nasce su idea del Maestro siciliano Domenico Privitera per valorizzare le capacità professionali dei cuochi nel lavoro di tutti i giorni utilizzando la tecnica della cottura con il forno a microonde che deve prevalere nella preparazione della pietanza senza tradire la tradizione del gusto. Sarà di nuovo presente in fiera anche la Scuola Tessieri con tante iniziative portate avanti dai più famosi professionisti del settore. La scuola per aspiranti cuochi avrà uno spazio dedicato animato da tanti momenti dimostrativi. Ampio spazio poi al mondo della pasticceria con la presenza sempre più forte della Federazione italiana pasticceri (FIP) che anche quest'anno porterà i principali concorsi internazionali. Balnearia. Giunta alla 25esima edizione la fiera dell'ospitalità dedicata al turismo balneare si sposa e si integra armoniosamente con la Tirreno C.T.. Il turismo balneare italiano, infatti, rappresenta un importante pilastro dell'economia del Belpaese considerando che sul territorio nazionale insistono 30.000 concessioni demaniali, di cui 12.166 concessioni balneari che occupano 3.325 km di costa sugli 8.300 chilometri di costa totali. Nonostante i numeri del turismo non siano tornati ancora a quelli dell'epoca pre Covid, nel biennio 2022 - 2023 hanno subito una significativa crescita sia in termini di presenze sia in termini di fatturato. Il turismo in Italia, infatti, produce il 12% del Pil, con il comparto balneare che contribuisce con un fatturato annuo di 6.6 miliardi, con 120 milioni di turisti, oltre 300.000 addetti diretti ed un indotto complessivo fino a 3 milioni di persone (dati 2023). Gli eventi. Balnearia si contraddistingue anche per un calendario ricco di appuntamenti dedicati ai temi di rilevanza nazionale ed internazionale per il settore, grazie al coinvolgimento delle associazioni e delle organizzazioni sindacali di categoria, che organizzano diverse opportunità di informazione e di confronto. Dal 3 al 6 marzo nei padiglioni di CarraraFiere si terranno molti

Ritorna Tirreno C.T. a Carrara

incontri e dibattiti sul futuro delle imprese balneari italiane in virtù della direttiva Bolkestein, ma anche iniziative di riflessione sul futuro delle aziende che sarà sempre più digitale. Il programma degli incontri parte già domenica 3 marzo alle 14 con il convegno dal titolo 'Imprese demaniali: un mare di incertezze'. Lunedì 4 marzo il calendario è davvero ricco di approfondimenti. Si parte alle 10 con il direttivo nazionale di CNA Balneari, dove si parlerà di non scarsità della risorsa e di legittimo affidamento. Alle 13 di lunedì 4 marzo seguirà l'evento di Confimprese Demaniali Italia 'I Principi di concorrenza del mercato unico europeo', Difficoltà e incongruenze nei sistemi territoriali costieri. Doppio appuntamento nel pomeriggio di lunedì con i convegni Tourism Digital Hub (TDH) 'Le esperienze CNA nell'Hub digitale del turismo' (organizzato da Cna Massa Carrara) e 'Turismo: Imprese Familiari o Multinazionali?', organizzato da Assobalneari con la base balneare Donne Damare - Federturismo Confindustria. Martedì 5 marzo ci sarà il Convegno S.I.B. Sindacato Balneari Italiano - Confcommercio - FIBA dal titolo 'Fate presto. Salvaguardare i balneari per tutelare il turismo del Paese' e si chiuderà la fiera con l'appuntamento di mercoledì 6 marzo di ITB ITALIA, Associazione Italiana Imprenditori Turistici Balneari dal titolo 'Un'Estate SEMPRE al mare ... nelle NOSTRE Imprese Balneari ' La fiera. Ormai da oltre 40 anni è un punto di riferimento per gli operatori dell'accoglienza. Giunta alla 44esima edizione, Tirreno C.T., ormai in coppia fissa con Balnearia, mette in mostra il meglio del settore della ristorazione, dell'ospitalità in generale e, da ormai diverse edizioni, anche degli stabilimenti balneari. Incontri B2B per il Centro Italia: ecco il cuore di Tirreno C.T. e Balnearia. La manifestazione ha il suo vero cuore nell'incontro qualificato fra domanda e offerta, un importante scambio business-to-business tra gli operatori del Centro e Nord Italia. Grazie anche a questo, Tirreno C.T. in questi anni è diventata un vero e proprio punto di riferimento con una continua crescita di consensi, sia in termini di offerta commerciale, sia in termini di pubblico con 62mila presenze di media nelle ultime edizioni. Tirreno C.T. e Balnearia sono organizzate da TirrenoTrade Srl con la collaborazione di enti regionali, provinciali e associazioni di categoria. Per informazioni sulla fiera e per poter partecipare come espositori o visitatori www.tirrenoct.it

Le sfide tra i cuochi del mondo alla Tirreno CT che apre i battenti con Balnearia

Febbraio 26, 2024 Ufficio stampa Agenda Italia Tempo di lettura: < 1 minuto

MARINA DI CARRARA - Si terrà dal 3 al 6 marzo a Carrara Fiere la 44esima edizione della Tirreno CT che con Balnearia attirerà migliaia di operatori e visitatori. Nei padiglioni di Carrara Fiere sono attesi oltre 450 espositori in rappresentanza di più di 900 marchi commerciali. Tra gli eventi più attesi le sfide tra cuochi: Pentathlon e Triathlon e poi pasticceria e formazione. Cinque le prove del Pentathlon per scegliere il miglior cuoco d'Italia con partecipanti provenienti da tutto il mondo. Il Triathlon, invece, è una gara sulle capacità professionali dei cuochi nel lavoro di tutti i giorni utilizzando la tecnica della cottura con il forno a microonde. Ampio spazio infine è previsto per la pasticceria con la presenza della Federazione italiana pasticceri (FIP). Giunsa alla 25esima edizione Balnearia, la fiera dell'ospitalità dedicata al turismo balneare che è un pilastro dell'economia italiana considerando che sul territorio nazionale insistono 30.000 concessioni demaniali, di cui 12.166 concessioni balneari che occupano 3.325 km di costa sugli 8.300 chilometri di costa. Il balneare ha un fatturato annuo di 6.6 miliardi, con 120 milioni di turisti, 300.000 addetti diretti e un indotto fino a 3 milioni di persone.

Condividi : Altri Articoli : Torna alle Terrazze sabato la raccolta alimentare della Croce Rossa Italiana Tempo di lettura: < 1 minuto

LA SPEZIA - Sabato 2 marzo Le Terrazze ospita la prima raccolta di generi alimentari Continua a leggere »

In leggera flessione l'andamento dei noli sulle principali rotte Usa, Europa, Asia Tempo di lettura: < 1 minuto

Londra - La società di consulenza Drewry pubblica i dati del World Container Index sull'andamento Continua a leggere »

Due nuove chiusure sull'Autocisa nel tratto tra Pontremoli e Berceto, le alternative Tempo di lettura: < 1 minuto

PONTREMOLI - Attenti alle nuove chiusure autostradali sulla A15 tra nel tratto del valico della Continua a leggere »

Campionati Italiani Assoluti di Atletica Leggera 2024: superata quota 100 volontari Tempo di lettura: < 1 minuto

LA SPEZIA - C'è tempo fino al 29 febbraio per dare il propria adesione in Continua a leggere »



Vi aspettiamo

SABATO 2 MARZO

RACCOLTA DI BENI DI PRIMA NECESSITA'

destinati alle famiglie più bisognose della nostra città



a cura di AlMaPress

Le sfide tra i cuochi del mondo alla Tirreno CT che apre i battenti con Balnearia



a cura di AlMaPress

Torna alle Terrazze sabato la raccolta alimentare della Croce Rossa Italiana

Febbraio 26, 2024 Ufficio stampa Associazioni Tempo di lettura: < 1 minuto
 LA SPEZIA - Sabato 2 marzo Le Terrazze ospita la prima raccolta di generi alimentari dell'anno in collaborazione con la Croce Rossa Italiana della Spezia. I volontari saranno presenti all'ingresso dell'ipermercato al piano 0 per raccogliere alimenti a lunga conservazione come latte, olio, farina, zucchero e biscotti, oltre a omogeneizzati, pannolini e latte per bambini. L'iniziativa di solidarietà, che riscuote sempre una grande partecipazione, ha come obiettivo quello di sostenere le fasce più deboli della popolazione e le famiglie in difficoltà.

Partecipando alla raccolta, i visitatori delle Terrazze potranno contribuire, con un piccolo gesto di generosità, a sostenere l'attività del centro di distribuzione viveri della Croce Rossa. 'Questa iniziativa, la prima dell'anno a cui ne seguiranno altre - spiega il direttore del centro commerciale, Giuseppe Muni - dà continuità a un rapporto consolidato tra Le Terrazze e la Croce Rossa italiana della Spezia, che nel corso degli anni ci ha permesso di conseguire grandi risultati in termini di sostegno alla comunità locale'.
 Condividi : Altri Articoli : Le sfide tra i cuochi del mondo alla Tirreno CT che apre i battenti con Balnearia
 Tempo di lettura: < 1 minuto
 MARINA DI CARRARA - Si terrà dal 3 al 6 marzo a Carrara Fiere la 44esima Continua a leggere
 » In leggera flessione l'andamento dei noli sulle principali rotte Usa, Europa, Asia Tempo di lettura: < 1 minuto
 Londra - La società di consulenza Drewry pubblica i dati del World Container Index sull'andamento Continua a leggere
 » Due nuove chiusure sull'Autocisa nel tratto tra Pontremoli e Berceto, le alternative Tempo di lettura: < 1 minuto
 PONTREMOLI - Attenti alle nuove chiusure autostradali sulla A15 tra nel tratto del valico della Continua a leggere
 » Campionati Italiani Assoluti di Atletica Leggera 2024: superata quota 100 volontari Tempo di lettura: < 1 minuto
 LA SPEZIA - C'è tempo fino al 29 febbraio per dare il propria adesione in Continua a leggere »




Croce Rossa Italiana
 Comitato della Spezia



Vi aspettiamo

SABATO 2 MARZO

RACCOLTA DI BENI DI PRIMA NECESSITA'

destinati alle famiglie più bisognose della nostra città



a cura di AlMaPress

A Marina di Carrara si elegge il miglior pasticciere d'Italia (e non solo)

Dal 3 al 6 marzo, i campionati nazionali organizzati dalla Fipgc: oltre al miglior pasticciere, in palio anche i titoli per la miglior colomba, di panificazione e degli artisti decoratori 26 febbraio 2024 | 16:16 A Marina di Carrara si elegge il miglior pasticciere d'Italia (e non solo) Dal 3 al 6 marzo, i campionati nazionali organizzati dalla Fipgc: oltre al miglior pasticciere, in palio anche i titoli per la miglior colomba, di panificazione e degli artisti decoratori 26 febbraio 2024 | 16:16 Talento, tecnica e professionalità. Queste le tre caratteristiche fondamentali che contraddistinguono i tantissimi pasticciere che si sfideranno al campionato nazionale di pasticceria, gelateria e cioccolateria in programma il 5 e il 6 marzo alla fiera Tirreno Ct a Marina di Carrara (Ms) e che risulteranno determinanti per la vittoria nelle varie competizioni. Sempre Marina di Carrara dal 3 al 6 marzo ospiterà anche altri tre campionati Italiani Fipgc: quello per la miglior colomba, il nazionale di panificazione e degli artisti decoratori. Talento, tecnica e professionalità faranno la differenza al campionato nazionale di pasticceria, gelateria e cioccolateria Chi sarà il miglior pasticciere d'Italia? Ideato e organizzato dalla Federazione internazionale di pasticceria, gelateria e cioccolateria (Fipgc), il campionato ha l'obiettivo di assegnare il trofeo di migliore pasticciere d'Italia 2024 e formare la Nazionale, ovvero la squadra che rappresenterà l'Italia al prossimo Mondiale previsto nel 2025. Il campionato ha l'obiettivo di assegnare il trofeo di migliore pasticciere d'Italia 2024 «Questa edizione vanta davvero una grandissima partecipazione, avremo tantissimi professionisti da ogni angolo d'Italia - afferma Matteo Cutolo, presidente Fipgc -: questo ci riempie di orgoglio perché vuol dire che l'intero settore dolciario è in crescita, che si ha voglia di imparare e mettersi in gioco, e sottolinea quanto sia importante la continua formazione e il confronto con gli altri esperti del settore». Un campionato "da fiaba" Una competizione emozionante in cui i maestri pasticciere saranno messi a dura prova in una delle seguenti categorie a tema "Il mondo incantato delle fiabe": scultura in pastigliaggio e monoporzione moderna, scultura in cioccolato e praline, scultura in zucchero e torta moderna. Tutti i partecipanti dovranno destreggiarsi tra abbinamenti originali di sapori, forme e colori, mettendo in pratica le proprie abilità tecniche e artistiche e dimostrare la profonda padronanza della chimica dell'alta pasticceria. Le sculture invece saranno delle vere e proprie opere d'arte realizzate con tutti ingredienti edibili e potranno raggiungere i 180 cm d'altezza. I partecipanti dovranno destreggiarsi tra abbinamenti originali di sapori, forme e colori, mettendo in pratica le proprie abilità tecniche e artistiche La giuria, composta dall'equipe eccellenza italiana ed equipe eccellenze internazionale Fipgc e tre professionisti esterni alla federazione, giudicherà l'innovazione, le difficoltà d'esecuzione, le tecniche utilizzate, l'abbinamento di gusti e ingredienti, la contrapposizione di caldo freddo, ma anche l'organizzazione del lavoro, la pulizia, l'ordine e i materiali informativi realizzati per presentare il proprio elaborato. Ai vincitori assoluti delle tre categorie l'arduo compito di rappresentare l'Italia nel world trophy of pastry, icecream and chocolate che si terrà nel 2025. La coppa, dunque, sarà solo l'inizio di un percorso tanto difficoltoso quanto entusiasmante. Il campionato miglior colomba d'Italia Il dolce per eccellenza simbolo della Pasqua sarà l'indiscusso protagonista di una manifestazione che vedrà sfidarsi i migliori interpreti italiani di questa specialità. Il 3 e il 4 marzo sfileranno ben oltre 100 colombe. I pasticciere in gara dovranno presentare all'esigente giuria una variante classica - ovvero realizzata rispettando rigorosamente la ricetta originale con il solo inserimento di canditi d'arancia e copertura di glassa croccante - e/o una colomba innovativa, che non pone limiti alla creatività. Pertanto, qui è la fantasia a fare da padrona. Via libera a frutta esotica, creme di ogni tipo, cioccolato e chi più ne ha più ne metta. I partecipanti dovranno presentare una variante classica e/o una innovativa I dolci saranno valutati per il profumo, taglio, cottura, gusto, sofficià, lievitazione e naturalmente l'originalità per la colomba innovativa. La giuria sarà composta dall'Equipe Eccellenze Internazionali FIPGC, piú due membri della Federazione che negli ultimi anni si sono distinti per i loro ottimi risultati professionali. Il campionato nazionale di panificazione Miglior pane d'Italia cercasi. Quattro categorie e tantissimi maestri dell'arte bianca con le mani in pasta per realizzare il migliore pane d'Italia. Domenica 3 marzo i concorrenti dovranno cimentarsi in una delle seguenti specialità: Pane tradizionale. Vale a dire realizzato solo ed esclusivamente con lievito madre e farina Pane innovativo. Qui è l'estro del concorrente a essere premiato, piú l'impasto è originale, piú avrà possibilità di vincere il titolo. Salato o dolce non importa, l'importante è che gli ingredienti base siano lievito e farina. Dolce da forno. Dolce realizzato con la cottura al forno di tutti gli ingredienti e che richiami la tradizione culinaria della regione di origine del concorrente. Non sono ammesse creme aggiunte dopo la cottura. Pane artistico. La panificazione incontra l'arte. Soggetti di fantasia o realistici, il pane darà forma a sculture imponenti e straordinarie. La giuria valuterà la qualità del prodotto, la difficoltà d'esecuzione, le tecniche, l'originalità La giuria valuterà la qualità del prodotto, la difficoltà d'esecuzione, le tecniche, l'originalità ma anche la cura dei dettagli e l'efficacia comunicativa nel presentare i prodotti realizzati. Il campionato nazionale artisti decoratori Anche l'occhio vuole la sua parte. E qui è proprio l'estetica a guidare il campionato in scena dal 3 al 6 marzo con i migliori artisti nel panorama nazionale del settore della decorazione. I concorrenti dovranno esporre una torta decorata minuziosamente a tema "Il mondo incantato delle

A Marina di Carrara si elegge il miglior pasticciere d'Italia (e non solo)

fiabe", accompagnata da una torta da degustazione. Prenderanno dunque vita mondi fantastici di zucchero, composizioni floreali di cioccolato, animali e personaggi di cialde o altre dolcezze. I concorrenti dovranno esporre una torta decorata minuziosamente a tema 'Il mondo incantato delle fiabe' L'estro degli artisti avrà una bella occasione di sfogo e gli spettatori bellezza per gli occhi. Chi riuscirà a conquistare la giuria, entrerà di diritto alla finale del Sugar Artist World Championship Fipgc che si terrà nel 2025. © Riproduzione riservata



marina di carrara miglior pasticciere italia non solo

A Marina di Carrara si elegge il miglior pasticciere d'Italia (e non solo) Dal 3 al 6 marzo, i campionati nazionali organizzati dalla Fipgc: oltre al miglior pasticciere, in palio anche i titoli per la miglior colomba, di panificazione e degli artisti decoratori 26 febbraio 2024 | 16:16 A Marina di Carrara si elegge il miglior pasticciere d'Italia (e non solo) Dal 3 al 6 marzo, i campionati nazionali organizzati dalla Fipgc: oltre al miglior pasticciere, in palio anche i titoli per la miglior colomba, di panificazione e degli artisti decoratori 26 febbraio 2024 | 16:16 Talento, tecnica e professionalità. Queste le tre caratteristiche fondamentali che contraddistinguono i tantissimi pasticceri che si sfideranno al campionato nazionale di pasticceria, gelateria e cioccolateria in programma il 5 e il 6 marzo alla fiera Tirreno Ct a Marina di Carrara (Ms) e che risulteranno determinanti per la vittoria nelle varie competizioni. Sempre Marina di Carrara dal 3 al 6 marzo ospiterà anche altri tre campionati Italiani Fipgc: quello per la miglior colomba, il nazionale di panificazione e degli artisti decoratori. Talento, tecnica e professionalità faranno la differenza al campionato nazionale di pasticceria, gelateria e cioccolateria Chi sarà il miglior pasticciere d'Italia? Ideato e organizzato dalla Federazione internazionale di pasticceria, gelateria e cioccolateria (Fipgc), il campionato ha l'obiettivo di assegnare il trofeo di migliore pasticciere d'Italia 2024 e formare la Nazionale, ovvero la squadra che rappresenterà l'Italia al prossimo Mondiale previsto nel 2025. Il campionato ha l'obiettivo di assegnare il trofeo di migliore pasticciere d'Italia 2024 «Questa edizione vanta davvero una grandissima partecipazione, avremo tantissimi professionisti da ogni angolo d'Italia - afferma Matteo Cutolo, presidente Fipgc -: questo ci riempie di orgoglio perché vuol dire che l'intero settore dolciario è in crescita, che si ha voglia di imparare e mettersi in gioco, e sottolinea quanto sia importante la continua formazione e il confronto con gli altri esperti del settore». Un campionato "da fiaba" Una competizione emozionante in cui i maestri pasticceri saranno messi a dura prova in una delle seguenti categorie a tema "Il mondo incantato delle fiabe": scultura in pastigliaggio e monoporzione moderna, scultura in cioccolato e praline, scultura in zucchero e torta moderna. Tutti i partecipanti dovranno destreggiarsi tra abbinamenti originali di sapori, forme e colori, mettendo in pratica le proprie abilità tecniche e artistiche e dimostrare la profonda padronanza della chimica dell'alta pasticceria. Le sculture invece saranno delle vere e proprie opere d'arte realizzate con tutti ingredienti edibili e potranno raggiungere i 180 cm d'altezza. I partecipanti dovranno destreggiarsi tra abbinamenti originali di sapori, forme e colori, mettendo in pratica le proprie abilità tecniche e artistiche La giuria, composta dall'equipe eccellenza italiana ed equipe eccellenze internazionale Fipgc e tre professionisti esterni alla federazione, giudicherà l'innovazione, le difficoltà d'esecuzione, le tecniche utilizzate, l'abbinamento di gusti e ingredienti, la contrapposizione di caldo freddo, ma anche l'organizzazione del lavoro, la pulizia, l'ordine e i materiali informativi realizzati per presentare il proprio elaborato. Ai vincitori assoluti delle tre categorie l'arduo compito di rappresentare l'Italia nel world trophy of pastry, icecream and chocolate che si terrà nel 2025. La coppa, dunque, sarà solo l'inizio di un percorso tanto difficoltoso quanto entusiasmante. Il campionato miglior colomba d'Italia Il dolce per eccellenza simbolo della Pasqua sarà l'indiscusso protagonista di una manifestazione che vedrà sfidarsi i migliori interpreti italiani di questa specialità. Il 3 e il 4 marzo sfileranno ben oltre 100 colombe. I pasticceri in gara dovranno presentare all'esigente giuria una variante classica - ovvero realizzata rispettando rigorosamente la ricetta originale con il solo inserimento di canditi d'arancia e copertura di glassa croccante - e/o una colomba innovativa, che non pone limiti alla creatività. Pertanto, qui è la fantasia a fare da padrona. Via libera a frutta esotica, creme di ogni tipo, cioccolato e chi più ne ha più ne metta. I partecipanti dovranno presentare una variante classica e/o una innovativa I dolci saranno valutati per il profumo, taglio, cottura, gusto, sofficità, lievitazione e naturalmente l'originalità per la colomba innovativa. La giuria sarà composta dall'Equipe Eccellenze Internazionali FIPGC, più due membri della Federazione che negli ultimi anni si sono distinti per i loro ottimi risultati professionali. Il campionato nazionale di panificazione Miglior pane d'Italia cercasi. Quattro categorie e tantissimi maestri dell'arte bianca con le mani in pasta per realizzare il migliore pane d'Italia. Domenica 3 marzo i concorrenti dovranno cimentarsi in una delle seguenti specialità: Pane tradizionale. Vale a dire realizzato solo ed esclusivamente con lievito madre e farina Pane innovativo. Qui è l'estro del concorrente a essere premiato, più l'impasto è originale, più avrà possibilità di vincere il titolo. Salato o dolce non importa, l'importante è che gli ingredienti base siano lievito e farina. Dolce da forno. Dolce realizzato con la cottura al forno di tutti gli ingredienti e che richiami la tradizione culinaria della regione di origine del concorrente. Non sono ammesse creme aggiunte dopo la cottura. Pane artistico. La panificazione incontra l'arte. Soggetti di fantasia o realistici, il pane darà forma a sculture imponenti e straordinarie. La giuria valuterà la qualità del prodotto, la difficoltà d'esecuzione, le tecniche, l'originalità La giuria valuterà la qualità del prodotto, la difficoltà d'esecuzione, le tecniche, l'originalità ma anche la cura dei dettagli e l'efficacia comunicativa nel presentare i prodotti realizzati. Il campionato nazionale artisti decoratori Anche l'occhio vuole la sua parte. E qui è proprio l'estetica a guidare il campionato in scena dal 3 al 6 marzo con i migliori artisti nel panorama nazionale del settore della decorazione. I concorrenti dovranno esporre una torta decorata minuziosamente a tema "Il

marina di carrara miglior pasticciere italia non solo

mondo incantato delle fiabe", accompagnata da una torta da degustazione. Prenderanno dunque vita mondi fantastici di zucchero, composizioni floreali di cioccolato, animali e personaggi di cialde o altre dolcezze. I concorrenti dovranno esporre una torta decorata minuziosamente a tema 'Il mondo incantato delle fiabe' L'estro degli artisti avrà una bella occasione di sfogo e gli spettatori bellezza per gli occhi. Chi riuscirà a conquistare la giuria, entrerà di diritto alla finale del Sugar Artist World Championship Fipgc che si terrà nel 2025. © Riproduzione riservata



LA NAZIONE

LUNEDÌ 26 febbraio 2024
1,70 Euro

Massa - Carrara +

QNECONOMIA

Territori,
innovazione
e lavoroFONDATA NEL 1859
www.lanazione.it

La festa a Viareggio

Carnevale dei record per presenze e incassi Vince ancora Allegrucci

Di Grazia a pagina 23



Pianeta scuola

Troppi iscritti Si decide con il sorteggio

Servizi a pagina 21



Studenti caricati, inchiesta sugli eccessi

Piantedosi dopo le manganellate di Pisa e Firenze: «Valuteremo i fatti». I ragazzi: «Dimettiti». Le famiglie pronte a denunciare gli agenti **Le interviste** Lidia Ravera: «Indignata». Orlando (Pd): «Tutelare il dissenso». Molteni (Lega): «Le forze dell'ordine proteggono la democrazia» **Servizi** da p. 2 a p. 5

Oggi i risultati delle regionali

Il voto sardo può cambiare la corsa europea



Saranno noti oggi i risultati delle regionali sarde, per le quali si è votato ieri. Il risultato avrà pesanti effetti nazionali, e condiziona il posizionamento dei partiti prima delle Europee.

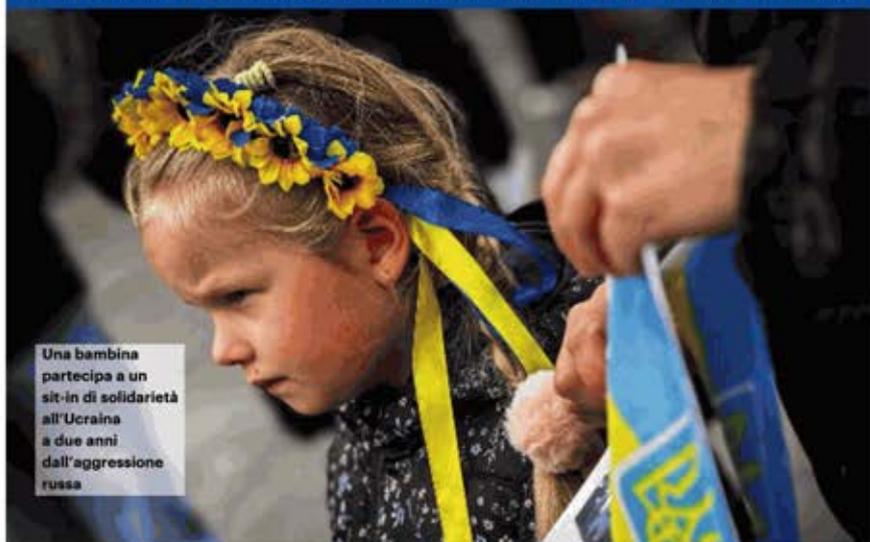
C. Rossi a pagina 6

Morti sul lavoro: come agire

Più prevenzione Inasprire le pene non servirebbe

Maurizio Sacconi a pagina 6

DUE ANNI DI GUERRA, ZELENSKY ANNUNCIA LE MOSSE UCRAINE



Una bambina partecipa a un sit-in di solidarietà all'Ucraina a due anni dall'aggressione russa

«In primavera un piano di pace»

A due anni dall'inizio del conflitto il presidente Zelensky convoca una conferenza stampa per fare il punto sui piani ucraini. «Non abbiamo altra scelta che

vincere questa guerra, e abbiamo bisogno dell'aiuto dell'Occidente. In primavera presenteremo alla Russia un piano di pace in cui Putin possa accettare di

aver perso». Intanto a sorpresa l'Ucraina «scagiona» Mosca per la morte di Navalny: «Sono state cause naturali».

Ottaviani alle pagine 8 e 9

DALLE CITTÀ

Massa

Agguato ai tifosi della Massese Bombe carta e spranghe

In Cronaca

Marina di Carrara

Grandi chef alla Tirreno Ct Oltre 450 stand

In Cronaca

Massa

Cena solidale per i sindacalisti multati

In Cronaca



La sfida per la Casa Bianca

Trump stravince Il candidato è lui

Ferruggia e commento di Cané a p. 13



Fuggi da Rsa per vedere il mare

Addio Bice icona di libertà

Principini a pagina 15



Verso l'8 marzo: racconto d'autore

Eva, il vento e il libero arbitrio

Simona Baldelli alle pagine 16 e 17

Banca Valsabbina

La banca delle persone.
www.bancavalsabbina.com

L'ECONOMIA DEL TERRITORIO

Riflettori sul litorale

Pentathlon e Triathlon

Le sfide tra cuochi

Pentathlon della cucina e Triathlon del microonde, due gare nelle quali si cimenteranno i cuochi di tutto il mondo. Sono cinque le prove per capire chi è il miglior cuoco d'Italia dopo un vero Pentathlon tra pentole e fornelli per chi cucina tutti i giorni.

Sfida e formazione

Sono fornite in anticipo informazioni e materiale necessari per allenarsi. Nel Pentathlon, ideato da Fabio Tacchella, Giorgio Nardelli e dal patron della fiera Paolo Caldana, vengono valutati tempo di realizzazione, cura dell'impiattamento, gusto e pulizia della postazione.



Professionalità in gara

Il Triathlon nasce su idea del Maestro siciliano Domenico Privitera per valorizzare le capacità professionali dei cuochi nel lavoro di tutti i giorni: la tecnica della cottura con il microonde deve prevalere nella preparazione della pietanza senza tradire la tradizione del gusto.

Si scaldano i 'forni' della Tirreno Ct Grandi chef in arrivo per la fiera

Nei padiglioni della Imm a Marina di Carrara attesi oltre 450 espositori in rappresentanza di più di 900 marchi

CARRARA

Conto alla rovescia per la fiera più attesa dell'anno. La **Tirreno Ct** scalda i fornelli e i forni Agcv microonde in attesa della sfida che caratterizzerà i quattro giorni della manifestazione che si tiene a Carrara (3-6 marzo): il Pentathlon della cucina e il Triathlon del microonde. Si tratta di due eventi nell'evento nei quali i cuochi si mettono in gioco tanto anche da tornare a studiare per riuscire nelle preparazioni richieste nella gara. A giudicare i cuochi saranno i grandi chef che reso celebre nel mondo la ristorazione italiana. Quello di **Tirreno Ct**, giunto alla 44esima edizione, è un calendario sempre più ricco di eventi e di espositori per offrire le ultime novità nel mondo della ristorazione e dell'ospitalità.

Un settore dove nel 2023 sono risultate attive 335.817 imprese appartenenti al codice di attività 56.0 con il quale vengono classificati i servizi di ristorazione. Ed è a loro che la fiera, da qualche anno insieme all'altro segmento di punta, **Balnearia**, si rivolge con un appuntamento che nel panorama delle mostre italiane è riconosciuto come uno dei più importanti di incontro e confronto dell'ospitalità. E anche l'evento 2024 sarà caratterizzato dalla presenza dei principali player del settore.

A rendere importante il salone apuano sono sicuramente i numeri. Nei padiglioni di Carrara sono attesi oltre 450 espositori in rappresentanza di più di 900 marchi commerciali. Fanno da corollario alla manifestazione le migliaia di



Tutto pronto per la grande fiera dedicata alla ristorazione che quest'anno taglia il traguardo delle 44 edizioni a Carrara

operatori tra ristoratori, titolari di bar e strutture ricettive di vario genere che ogni anno affollano i padiglioni della fiera e che come ogni edizione ormai da oltre 40 anni, offre anche un ricco programma di contenuti di confronto e approfondimento.

Non mancheranno le sfide tra cuochi, Pentathlon e Triathlon, poi pasticceria e formazione. Sarà di nuovo presente in fiera anche la Scuola tessier con tante iniziative portate avanti dai più famosi professionisti del settore. La scuola per aspiranti cuochi avrà uno spazio dedicato animato da tanti momenti dimostrativi. Ampio spazio poi al mondo della pasticceria con la presenza sempre più forte della Federazione italiana pasticceri (Fip) che anche quest'anno porterà i principali concorsi internazionali.

Ormai da oltre 40 anni è un punto di riferimento per gli operatori dell'accoglienza. Giunto alla 44esima edizione, **Tirreno C.T.**, ormai in coppia fissa con **Balnearia**, che si contraddistingue anche per un calendario ricco di appuntamenti dedicati ai temi di rilevanza nazionale ed internazionale per il settore, gra-

BALNEARIA

Previsti incontri sulla direttiva Bolkestein con interventi degli imprenditori

zie al coinvolgimento delle associazioni e delle organizzazioni sindacali di categoria, che organizzano diverse opportunità di informazione e di confronto. Dal 3 al 6 marzo si terranno molti incontri e dibattiti sul futuro delle imprese balneari italiane in virtù della direttiva Bolkestein, ma anche iniziative di riflessione sul futuro delle aziende che sarà sempre più digitale. Domenica 3 alle 14 c'è il convegno dal titolo "Imprese demaniali: un mare di incertezze". Lunedì 4 alle 10 il direttivo nazionale di Cna Balneari parlerà di non scarsità della risorsa e di legittimo affidamento. Alle 13 Confimprese Demaniali Italia con "I Principi di concorrenza del mercato unico europeo", Doppio appuntamento nel pomeriggio di lunedì con i convegni Tourism Digital Hub "Le esperienze Cna nell'Hub digitale del turismo" e "Turismo: Imprese familiari o multinazionali?", organizzato da Assobalneari con la base balneare Donne Dama - Fedeturismo Confindustria. Martedì 5 il convegno Sib Commercio Fiba dal titolo "Fate presto. Salvaguardare i balneari per tutelare il turismo del Paese".

© RIPRODUZIONE RISERVATA

L'agguato ai tifosi della Massese al termine della partita con la Pro Livorno Sorgenti

Bombe carta e sprangate contro gli ultrà

Sono intervenuti gli agenti della polizia in tenuta antisommossa, per riportare l'ordine nei pressi del campo di calcio a Sorgenti, ieri nel tardo pomeriggio, dopo la partita in casa della Prolivorno Sorgenti contro la Massese per il campionato di Eccellenza. Finito il match, chiuso in pareggio per 2 a 2 con la rimonta della Massese, i tifosi delle Zebre sono usciti dal campo per raggiungere i pullman con i quali rientrare ma qualcuno ha fatto esplodere delle bombe carta.

Una sorta di "agguato" che ha innescato scontri tra opposte tifoserie. È successo il finimondo: dopo l'esplosione di una o più bombe carta (non è ben chiaro) c'è sta-



to il contatto diretto tra tifosi delle opposte fazioni (non corre buon sangue tra livornesi e apuani) e sono apparse anche delle spranghe.

Gli agenti sono stati costretti a intervenire tra le strade e i vicoli del quartiere Sorgenti per neutralizzare i facinorosi. Da giorni il tam tam sui social faceva presagire che a Livorno si stava preparando qualcosa di brutto. Infatti è esplosa una sorta di guerriglia urbana, sotto lo sguardo attonito e sconvolto degli abi-

tanti del quartiere Sorgenti, dove di trova il campo sportivo sul quale è disputata la partita di calcio. Per lunghi minuti il rione Sorgenti è stato assediato dagli ultrà che, brandendo spranghe e bastoni e facendo esplodere anche petardi, hanno ingaggiato una battaglia tra di loro senza esclusione di colpi. I tifosi si sono scontrati anche con la polizia. Una brutta pagina, ancora una volta, per il calcio.

M.D.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

OLI APPUNTAMENTI

Assobalneari presenterà realtà familiari che reggono il settore

Tirreno CT e Balnearia: ristorazione e turismo in primo piano a CarraraFiere

Autore: Redazione Gazzetta della Spezia

0 dimensione font riduci dimensione font aumenta la dimensione del font Stampa Email

Dal 3 al 6 marzo la manifestazione dedicata agli addetti dell'ospitalità italiana. Torna il Pentathlon della cucina e la novità del Triathlon. Economia Lunigiana Pubblicato il: 25-02-2024

Si scaldano i fornelli e i forni a microonde per la quattro giorni di sfide in programma all'evento fieristico giunto alla 44esima edizione che negli anni è diventato punto di riferimento per l'ospitalità e per la ristorazione italiana e che con Balnearia attirerà migliaia di operatori. Tirreno C.T scalda i fornelli e i forni a microonde in attesa della sfida che caratterizzerà i quattro giorni della manifestazione che si tiene a CarraraFiere (3-6 marzo): il Pentathlon della Cucina e il Triathlon del microonde. Si tratta di due eventi nell'evento nei quali i cuochi si mettono in gioco tanto anche da tornare a studiare per riuscire nelle preparazioni richieste nella gara. A giudicare i cuochi saranno i grandi chef che reso celebre nel mondo la ristorazione italiana. Quello di Tirreno C.T., giunto alla 44esima edizione, è un calendario sempre più ricco di eventi e di espositori per offrire le ultime novità nel mondo della ristorazione e dell'ospitalità. I numeri del settore Un settore dove nel 2023 sono risultate attive 335.817 imprese appartenenti al codice di attività 56.0 con il quale vengono classificati i servizi di ristorazione. Il numero è in diminuzione sull'anno precedente, seppur lieve, con una maggiore accentuazione nel Friuli Venezia Giulia e in modo ancora maggiore nelle Marche; effetto probabilmente degli strascichi delle misure e dei comportamenti dovuti alla pandemia. La Lombardia si conferma infatti la prima regione per presenza di imprese del settore con una quota sul totale pari al 15,3%, seguita da Lazio (10,5%) e Campania (10,1%). Si tratta di un settore nel quale lavorano 1,2 milioni di addetti e che produce 46 miliardi di euro di valore aggiunto. All'interno del settore ci sono poi alcuni comparti come il take away e delivery che negli ultimi 10 anni hanno registrato una crescita di oltre il 50%. Il mercato della ristorazione italiana è il secondo più grande in Europa, dopo quello spagnolo. I numeri della fiera E' a loro che Tirreno C.T., da qualche anno insieme all'altro segmento di punta, Balnearia, si rivolge con un appuntamento che nel panorama delle mostre italiane è riconosciuto come uno dei più importanti di incontro e confronto dell'ospitalità. E anche l'evento 2024 sarà caratterizzato dalla presenza dei principali player del settore. A rendere importante il salone apuano sono sicuramente i numeri. Nei padiglioni di Carrara Fiere sono attesi oltre 450 espositori in rappresentanza di più di 900 marchi commerciali. Fanno da corollario alla manifestazione le migliaia di operatori tra ristoratori, titolari di bar e strutture ricettive di vario genere che ogni anno affollano i padiglioni della fiera e che come ogni edizione ormai da oltre 40 anni, offre anche un ricco programma di contenuti di confronto e approfondimento. Le sfide tra cuochi: Pentathlon e Triathlon e poi pasticceria e formazione. Dopo il successo della prima edizione dello scorso anno, torna il Pentathlon della Cucina che sarà affiancato dal Triathlon del microonde, due gare nelle quali si cimenteranno i cuochi di tutto il mondo. Cinque le prove per capire chi è il miglior cuoco d'Italia al termine di un Pentathlon vero e proprio tra pentole e fornelli per chi cucina tutti i giorni. La sfida tuttavia è anche formazione: sono infatti fornite in anticipo tutte le informazioni e il materiale necessario per allenarsi. Ideato da Fabio Tacchella, Giorgio Nardelli e dal patron della fiera, Paolo Caldana, il Pentathlon prevede cinque prove tra cui l'ultima nella quale gli sfidanti dovranno fare le spesa e acquistare almeno 5 ingredienti presso un droghiere messo a disposizione dall'organizzazione. Ogni ingrediente avrà un valore e il concorrente dovrà realizzare 3 piatti per la giuria tecnica. Verrà valutato il tempo di realizzazione, la cura dell'impattamento, il gusto e la pulizia della postazione. Per quanto riguarda il Triathlon, invece, è una gara che nasce su idea del Maestro siciliano Domenico Privitera per valorizzare le capacità professionali dei cuochi nel lavoro di tutti i giorni utilizzando la tecnica della cottura con il forno a microonde che deve prevalere nella preparazione della pietanza senza tradire la tradizione del gusto. Sarà di nuovo presente in fiera anche la Scuola Tessieri con tante iniziative portate avanti dai più famosi professionisti del settore. La scuola per aspiranti cuochi avrà uno spazio dedicato animato da tanti momenti dimostrativi. Ampio spazio poi al mondo della pasticceria con la presenza sempre più forte della Federazione italiana pasticceri (FIP) che anche quest'anno porterà i principali concorsi internazionali. Balnearia Giunta alla 25esima edizione la fiera dell'ospitalità dedicata al turismo balneare si sposa e si integra armoniosamente con la Tirreno C.T.. Il turismo balneare italiano, infatti, rappresenta un importante pilastro dell'economia del Belpaese considerando che sul territorio nazionale insistono 30.000 concessioni demaniali, di cui 12.166 concessioni balneari che occupano 3.325 km di costa sugli 8.300 chilometri di costa totali. Nonostante i numeri del turismo non siano tornati ancora a quelli dell'epoca pre Covid, nel biennio 2022 - 2023 hanno subito una significativa crescita sia in termini di presenze sia in termini di fatturato. Il turismo in Italia, infatti, produce il 12% del Pil, con il comparto balneare che contribuisce con un fatturato annuo di 6.6 miliardi, con 120 milioni di turisti, oltre 300.000 addetti diretti ed un indotto complessivo fino a 3 milioni di persone (dati 2023). Gli eventi Balnearia si contraddistinguono anche per un calendario ricco di appuntamenti dedicati ai temi di rilevanza nazionale ed internazionale per il settore, grazie al coinvolgimento delle associazioni e delle organizzazioni sindacali di categoria, che

Tirreno CT e Balnearia: ristorazione e turismo in primo piano a CarraraFiere

organizzano diverse opportunità di informazione e di confronto. Dal 3 al 6 marzo nei padiglioni di CarraraFiere si terranno molti incontri e dibattiti sul futuro delle imprese balneari italiane in virtù della direttiva Bolkestein, ma anche iniziative di riflessione sul futuro delle aziende che sarà sempre più digitale. Il programma degli incontri parte già domenica 3 marzo alle 14 con il convegno dal titolo "Imprese demaniali: un mare di incertezze". Lunedì 4 marzo il calendario è davvero ricco di approfondimenti. Si parte alle 10 con il direttivo nazionale di CNA Balneari, dove si parlerà di non scarsità della risorsa e di legittimo affidamento. Alle 13 di lunedì 4 marzo seguirà l'evento di Confimprese Demaniali Italia "I Principi di concorrenza del mercato unico europeo", Difficoltà e incongruenze nei sistemi territoriali costieri. Doppio appuntamento nel pomeriggio di lunedì con i convegni Tourism Digital Hub (TDH) "Le esperienze CNA nell'Hub digitale del turismo" (organizzato da Cna Massa Carrara) e "Turismo: Imprese Familiari o Multinazionali?", organizzato da Assobalneari con la base balneare Donne Damare - Federturismo Confindustria. Martedì 5 marzo ci sarà il Convegno S.I.B. Sindacato Balneari Italiano - Confcommercio - FIBA dal titolo "Fate presto. Salvaguardare i balneari per tutelare il turismo del Paese" e si chiuderà la fiera con l'appuntamento di mercoledì 6 marzo di ITB ITALIA, Associazione Italiana Imprenditori Turistici Balneari dal titolo "Un'Estate SEMPRE al mare ... nelle NOSTRE Imprese Balneari". La fiera Ormai da oltre 40 anni è un punto di riferimento per gli operatori dell'accoglienza. Giunta alla 44esima edizione, Tirreno C.T., ormai in coppia fissa con Balnearia, mette in mostra il meglio del settore della ristorazione, dell'ospitalità in generale e, da ormai diverse edizioni, anche degli stabilimenti balneari. Incontri B2B per il Centro Italia: ecco il cuore di Tirreno C.T. e Balnearia. La manifestazione ha il suo vero cuore nell'incontro qualificato fra domanda e offerta, un importante scambio business-to-business tra gli operatori del Centro e Nord Italia. Grazie anche a questo, Tirreno C.T. in questi anni è diventata un vero e proprio punto di riferimento con una continua crescita di consensi, sia in termini di offerta commerciale, sia in termini di pubblico con 62mila presenze di media nelle ultime edizioni. Tirreno C.T. e Balnearia sono organizzate da TirrenoTrade Srl con la collaborazione di enti regionali, provinciali e associazioni di categoria. Per informazioni sulla fiera e per poter partecipare come espositori o visitatori www.tirrenoct.it



Al via il Campionato nazionale di pasticceria, gelateria e cioccolateria Fipgc alla Fiera Tirreno CT, 05-06/03

Matteo Cutolo, presidente Fipgc: 'Questa edizione vanta davvero una grandissima partecipazione, avremo tantissimi professionisti da ogni angolo d'Italia. Questo ci riempie di orgoglio perché vuol dire che l'intero settore dolciario è in crescita, che si ha voglia di imparare e mettersi in gioco, e sottolinea quanto sia importante la continua formazione e il confronto con gli altri esperti del settore' 25 Febbraio 2024 Campionato nazionale di pasticceria, gelateria e cioccolateria (immagine concessa) MARINA DI CARRARA (Carrara) - Talento, tecnica e professionalità. Queste le tre caratteristiche fondamentali che contraddistinguono i tantissimi pasticceri che si sfideranno al Campionato nazionale di pasticceria, gelateria e cioccolateria in programma il 5 e il 6 marzo alla Fiera Tirreno CT a Marina di Carrara (MS). Ideato e organizzato dalla Federazione internazionale di pasticceria, gelateria e cioccolateria (Fipgc), il Campionato ha l'obiettivo di assegnare il trofeo di Migliore Pasticciere d'Italia 2024 e formare la Nazionale, ovvero la squadra che rappresenterà l'Italia al prossimo Mondiale previsto nel 2025. 'Questa edizione vanta davvero una grandissima partecipazione, avremo tantissimi professionisti da ogni angolo d'Italia' afferma Matteo Cutolo, presidente Fipgc. Cutolo aggiunge: "Questo ci riempie di orgoglio perché vuol dire che l'intero settore dolciario è in crescita, che si ha voglia di imparare e mettersi in gioco, e sottolinea quanto sia importante la continua formazione e il confronto con gli altri esperti del settore'. Una competizione emozionante in cui i maestri pasticceri saranno messi a dura prova in una delle seguenti categorie a tema 'Il mondo incantato delle fiabe': scultura in pastigliaggio e monoporzione moderna; scultura in cioccolato e praline; scultura in zucchero e torta moderna. Tutti i partecipanti dovranno destreggiarsi tra abbinamenti originali di sapori, forme e colori, mettendo in pratica le proprie abilità tecniche e artistiche e dimostrare la profonda padronanza della chimica dell'alta pasticceria. Le sculture invece saranno delle vere e proprie opere d'arte realizzate con tutti ingredienti edibili e potranno raggiungere i 180 cm d'altezza. La giuria, composta dall'Equipe Eccellenza Italiana ed Equipe Eccellenze Internazionale Fipgc e tre professionisti esterni alla Federazione, giudicherà l'innovazione, le difficoltà d'esecuzione, le tecniche utilizzate, l'abbinamento di gusti e ingredienti, la contrapposizione di caldo freddo, ma anche l'organizzazione del lavoro, la pulizia, l'ordine e i materiali informativi realizzati per presentare il proprio elaborato. Ai vincitori assoluti delle tre categorie l'arduo compito di rappresentare l'Italia nel World Trophy of Pastry, Icecream and Chocolate che si terrà nel 2025. La coppa, dunque, sarà solo l'inizio di un percorso tanto difficoltoso quanto entusiasmante. Saranno giorni carichi di gusto e pura adrenalina. Ma non è tutto qui. Marina di Carrara dal 3 al 6 marzo diventa la capitale indiscussa di arte e dolcezza con altri tre Campionati Italiani FIPGC. Campionato miglior colomba d'Italia Il dolce per eccellenza simbolo della Pasqua sarà l'indiscusso protagonista di una manifestazione che vedrà sfidarsi i migliori interpreti italiani di questa specialità. Il 3 e il 4 marzo vedremo sfilare ben oltre 100 colombe. I pasticceri in gara dovranno presentare all'esigente giuria una variante classica, ovvero realizzata rispettando rigorosamente la ricetta originale con il solo inserimento di canditi d'arancia e copertura di glassa croccante; e/o una colomba innovativa, che non pone limiti alla creatività. Pertanto, qui è la fantasia a fare da padrona. Via libera a frutta esotica, creme di ogni tipo, cioccolato e chi più ne ha più ne metta. I dolci saranno valutati per il profumo, taglio, cottura, gusto, sofficià, lievitazione e naturalmente l'originalità per la colomba innovativa. La giuria sarà composta dall'Equipe Eccellenze Internazionali Fipgc, più due membri della Federazione che negli ultimi anni si sono distinti per i loro ottimi risultati professionali. Chi realizzerà la migliore Colomba d'Italia? Campionato nazionale di panificazione Miglior pane d'Italia cercasi. 4 categorie e tantissimi maestri dell'arte bianca con le mani in pasta per realizzare il migliore pane d'Italia. Domenica 3 marzo i concorrenti dovranno cimentarsi in una delle seguenti specialità: Pane tradizionale vale a dire realizzato solo ed esclusivamente con lievito madre e farina; Pane innovativo. Qui è l'estro del concorrente a essere premiato, più l'impasto è originale, più avrà possibilità di vincere il titolo. Salato o dolce non importa, l'importante è che gli ingredienti base siano lievito e farina. Dolce da forno. Dolce realizzato con la cottura al forno di tutti gli ingredienti e che richiami la tradizione culinaria della regione di origine del concorrente. Non sono ammesse creme aggiunte dopo la cottura. Pane artistico. La panificazione incontra l'arte. Soggetti di fantasia o realistici, il pane darà forma a sculture imponenti e straordinarie. Se ne vedranno delle belle! La giuria valuterà la qualità del prodotto, la difficoltà d'esecuzione, le tecniche, l'originalità ma anche la cura dei dettagli e l'efficacia comunicativa nel presentare i prodotti realizzati. Campionato nazionale artisti decoratori Anche l'occhio vuole la sua parte. E qui è proprio l'estetica a guidare il campionato in scena dal 3 al 6 marzo con i migliori artisti nel panorama nazionale del settore della decorazione. I concorrenti dovranno esporre una torta decorata minuziosamente a tema 'Il mondo incantato delle fiabe', accompagnata da una torta da degustazione. Prenderanno dunque vita mondi fantastici di zucchero, composizioni floreali di cioccolato, animali e personaggi di cialde o altre dolcezze. L'estro degli artisti avrà una bella occasione di sfogo e gli spettatori bellezza per gli occhi. Chi riuscirà a conquistare la giuria, entrerà di diritto alla finale del Sugar Artist World Championship Fipgc che si terrà nel 2025. Le quattro competizioni Fipgc saranno una kermesse di gusto senza pari, da assaporare e vivere a

Al via il Campionato nazionale di pasticceria, gelateria e cioccolateria Fipgc alla Fiera Tirreno CT, 05-06/03

pieno, il tutto all'interno della più importante fiera dell'ospitalità del centro-Italia. I campionati nazionali, così come tutti gli eventi della Federazione, potranno essere seguiti in diretta sulla pagina Facebook della Federazione internazionale di pasticceria, gelateria, cioccolateria cliccando qui. La scheda sintetica della Federazione internazionale pasticceria, gelateria e cioccolateria La Federazione internazionale pasticceria, gelateria e cioccolateria (Fipgc) è l'ente che promuove la pasticceria italiana in tutto il mondo. Vanta una presenza radicata e capillare sul territorio italiano, con delegati per ogni regione e dei sotto-delegati per ogni provincia. Ha lo scopo di unire tutte le realtà esistenti sul territorio (scuole, grossisti, associazioni, imprese del settore pasticceria, gelateria, cioccolateria, panificazione), per rafforzarne la collaborazione ed ottenere la crescita di tutto il settore e dei prodotti Made in Italy. Fipgc organizza in tutta Italia eventi, fiere, corsi di formazione di alto livello, preparazione One-to-One o di squadra per gareggiare nei concorsi a livello nazionale e internazionale. Dal 2015 organizza i Campionati italiani e i Campionati mondiali di pasticceria e cake design. Nel 2017 nascono anche i Campionati nazionali di pasticceria alberghieri d'Italia: promossi insieme al MIUR, Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca, è il primo campionato Juniores di pasticceria dedicato agli istituti alberghieri, che dà modo ai giovani che vogliono intraprendere la professione di confrontarsi con i grandi maestri d'Italia. Fipgc è un soggetto che ha acquisito in questi ultimi anni una grande importanza a livello istituzionale. Un ruolo suggellato dai protocolli d'intesa con il Ministero degli Esteri, con lo scopo di sostenere il made in Italy e delle eccellenze italiane nel mondo e con il MIUR (Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca) per rafforzare il rapporto tra scuola e mondo del lavoro. Per ulteriori informazioni basta cliccare qui.



Al via il Campionato nazionale di pasticceria, gelateria e cioccolateria Fipgc alla Fiera Tirreno CT, 05-06/03



a cura di AlMaPress

Carrarafiere: a Tirreno C.T. (3-6 marzo) oltre 450 espositori della ristorazione

(Il Sole 24 Ore Radiocor Plus) - Milano, 25 feb -

A Tirreno C.T. dedicato alla ristorazione sono attesi oltre 450 espositori in rappresentanza di più di 900 marchi commerciali. E torna la sfida tra cuochi con il Pentathlon della cucina e la novità del Triathlon del micorrondo. Insieme a Balnearia la fiera dell'ospitalità dedicata al turismo balneare, a Carrarafiere dal 3 al 6 marzo si scaldano i fornelli e i forni per la quattro giorni di sfide in programma all'evento fieristico giunto alla 44esima edizione che negli anni è diventato punto di riferimento per l'ospitalità e per gli operatori della ristorazione italiana. A giudicare i cuochi saranno i grandi chef che reso celebre nel mondo la ristorazione italiana. I numeri del settore ristorazione vedono nel 2023 attive 335.817 imprese appartenenti al codice di attività 56.0. Il numero è in diminuzione sull'anno precedente, seppur lieve, con una maggiore accentuazione nel Friuli Venezia Giulia e in modo ancora maggiore nelle Marche; effetto probabilmente degli strascichi delle misure e dei comportamenti dovuti alla pandemia. La Lombardia si conferma infatti la prima regione per presenza di imprese del settore con una quota sul totale pari al 15,3%, seguita da Lazio (10,5%) e Campania (10,1%). Si tratta di un settore nel quale lavorano 1,2 milioni di addetti e che produce 46 miliardi di euro di valore aggiunto. All'interno del settore ci sono poi alcuni comparti come il take away e delivery che negli ultimi 10 anni hanno registrato una crescita di oltre il 50%. Il mercato della ristorazione italiana è il secondo più grande in Europa, dopo quello spagnolo. Ann (RADIOCOR) 25-02-24 17:49:21 (0462) 5 NNNN Tag Europa Italia Friuli Venezia Giulia Lombardia Tirreno Ita

CarraraFiere: a Tirreno C.T. (3-6 marzo) oltre 450 espositori della ristorazione -2-

(Il Sole 24 Ore Radiocor Plus) - Milano, 25 feb -

Nei padiglioni di Carrara Fiere per Tirreno C.T. dopo il successo della prima edizione dello scorso anno, torna il Pentathlon della Cucina che sarà affiancato dal Triathlon del microonde, due gare nelle quali si cimenteranno i cuochi di tutto il mondo. Ideato da Fabio Tacchella, Giorgio Nardelli e dal patron della fiera, Paolo Caldana, il Pentathlon prevede cinque prove tra cui l'ultima nella quale gli sfidanti dovranno fare le spese e acquistare almeno 5 ingredienti presso un droghiere messo a disposizione dall'organizzazione. Ogni ingrediente avrà un valore e il concorrente dovrà realizzare 3 piatti per la giuria tecnica. Verrà valutato il tempo di realizzazione, la cura dell'impiattamento, il gusto e la pulizia della postazione. Per quanto riguarda il Triathlon, invece, è una gara che nasce su idea del Maestro siciliano Domenico Privitera per valorizzare le capacità professionali dei cuochi nel lavoro di tutti i giorni utilizzando la tecnica della cottura con il forno a microonde. Sarà di nuovo presente in fiera anche la Scuola Tessieri per aspiranti cuochi con tante iniziative portate avanti dai più famosi professionisti del settore. Ampio spazio poi al mondo della pasticceria con la presenza sempre più forte della Federazione italiana pasticceri (Fip) che anche quest'anno porterà i principali concorsi internazionali. Per quanto riguarda Balnearia, giunta alla 25esima edizione, la fiera dell'ospitalità dedicata al turismo balneare, si integra armoniosamente con la Tirreno C.T.. Il turismo balneare italiano, infatti, rappresenta un importante pilastro dell'economia del Belpaese considerando che sul territorio nazionale insistono 30.000 concessioni demaniali, di cui 12.166 concessioni balneari che occupano 3.325 km di costa sugli 8.300 chilometri di costa totali. Nonostante i numeri del turismo non siano tornati ancora a quelli dell'epoca pre Covid, nel biennio 2022 - 2023 hanno subito una significativa crescita sia in termini di presenze sia in termini di fatturato. Il turismo in Italia, infatti, produce il 12% del Pil, con il comparto balneare che contribuisce con un fatturato annuo di 6.6 miliardi, con 120 milioni di turisti, oltre 300.000 addetti diretti ed un indotto complessivo fino a 3 milioni di persone (dati 2023). Ann (RADIOCOR) 25-02-24 17:51:34 (0464) 5 NNNN Tag Europa Italia Toscana Provincia Di Massa E Carrara Carrara Congiuntura Pil Ita

Carrara

Redazione:
Via Petrarca, 2 - MS
CAP 54100
Tel. 0585 777333
N. verde 800019036
carrara@iltirreno.it

LA BELLA
STAGIONE



Carrara Rimarranno delusi i tanti, turisti compresi, che si aspettavano la riapertura della passeggiata del porto prima dell'estate. Marina di Carrara dovrà affrontare nuovamente la bella stagione senza il suo camminamento sul mare, con lavori che si concluderanno solo in vista dell'autunno, presumibilmente tra settembre e ottobre.

Una fase delicata, per ridisegnare la Marina del domani, ma che costringe a un periodo di sopportazione, dove anche il parco Puccinelli è chiuso per ammodernamento e la pineta della Caravella è parzialmente agibile, per via dell'abbandono dell'ex-area giochi che la rendono ancor più degradata visivamente. La notizia delle ultime ore, dove pare essere intervenuto anche l'assessore all'urbanistica Moreno Lorenzini, va a confermare un rimando della fine dei lavori della passeggiata del porto e ha riaperto le micce del malcontento, di chi immaginava di poter tornare a godere in tempi più celeri dell'unico camminamento sul mare che abbiamo in città. Dall'Autorità portuale viene confermato il cronopro-

A Marina un'altra estate senza la passeggiata del porto

I lavori in corso si concluderanno solo in vista dell'autunno

gramma, che vedrà comunque la riapertura del porto entro settembre, il che significa comunque a stagione finita o comunque quando il grosso dei turisti avrà già fatto rientro nelle proprie città. La riapertura prima dell'estate, lo ricordiamo, è slittata per via della necessità di cambiare in corsa il tipo di materiale da usare per la scogliera che circonda il camminamento sul mare. Da lì, il prolungamento di qualche mese. Il progetto litoraneo, chiamato tecnicamente "Water front" andrà comunque a ridisegnare una fetta abbondante della zona costiera del comune, con anche un impatto sul traffico e

rendering con alcuni progetti per la nuova passeggiata

la realizzazione di opere viarie di notevole importanza. E' il caso della rotonda tra viale da Verrazzano e viale Colombo (lato est di Marina), così come quella in fondo al

La delusione di alcuni turisti: speriamo non vada a finire come per il Marble hotel

viale XX Settembre. In ipotesi anche la rotatoria tra viale Galilei e viale Colombo, che andrebbe a dismettere il semaforo e anche a snellire il traffico di deflusso dai bagni,

nella stagione estiva. Un altro settore è quello dell'area vicino al villaggio dei pescatori, in viale da Verrazzano: quasi un chilometro di zona vista mare, che se valorizzata potrebbe dar vita ad uno scorcio paesaggistico di grande impatto, pur dovendo tenere prima conto degli accercentamenti di natura ecologico-ambientale riguardanti il suolo.

Intanto, chi è a passeggio nella strada dei bagni durante il sabato mattina, parla insistentemente del rimando dei lavori per la passeggiata. Come la famiglia Ruozzi, che è di Correggio (Reggio Emilia), ma ha un appartamento in via Venezia; da anni fre-



L'assessore Moreno Lorenzini

quenta ormai le nostre zone, anche fuori stagione: «Abbiamo appreso da alcuni amici e dai social che la passeggiata sul porto non verrà riaperta a breve. Speravamo invece di sì, o almeno che venisse aperta per l'estate - spiega la coppia - Un po' dispiace, però nei mesi passati lo temevamo, dicendoci: speriamo non vada a finire come il Marble Hotel. Rimaniamo comunque fiduciosi, anche se sarebbe stato bello andarci a passeggiare già questa estate come eravamo abituati a fare in passato. Purtroppo, quello è l'unico punto di Marina da cui si può camminare guardando il mare».

Turismo e ospitalità vanno a braccetto

Arrivano Tirreno Ct e Balnearia

Il polo fieristico è pronto ad ospitare i due eventi: tanti gli appuntamenti

A Carrara dal 3 al 6 marzo
Tirreno Ct e Balnearia

Carrara Ad una settimana dall'inizio, Tirreno C.T. scaldà i fornelli in attesa della sfida che caratterizzerà i quattro giorni della manifestazione che si tiene a Carrara Fiere (3-6 marzo): il Pentathlon della Cucina e il Triathlon del microonde. Si tratta di due eventi nell'evento nei quali i cuochi si mettono in gioco tanto anche da tornare a studiare per riuscire nelle preparazioni richieste nella gara. A giudicare i cuochi sa-

ranno i grandi chef che reso celebre nel mondo la ristorazione italiana.

Quello di Tirreno C.T., giunto alla 44esima edizione, è un calendario sempre più ricco di eventi e di espositori per offrire le ultime novità nel mondo della ristorazione e dell'ospitalità.

Tirreno C.T., da qualche anno insieme all'altro segmento di punta, Balnearia, si rivolge con un appuntamento che nel panorama delle

mostre italiane è riconosciuto come uno dei più importanti di incontro e confronto dell'ospitalità. E anche l'evento 2024 sarà caratterizzato dalla presenza dei principali player del settore. A rendere importante il salone apuano sono sicuramente i numeri. Nei padiglioni di Carrara Fiere sono attesi oltre 450 espositori in rappresentanza di più di 900 marchi commerciali. Fanno da corollario alla manifestazione



Nel calendario di Tirreno Ct ci sarà anche il Pentathlon dei cuochi: una gara che anche nelle passate edizioni ha sempre appassionato il pubblico in fiera

ne le migliaia di operatori tra ristoratori, titolari di bar e strutture ricettive di vario genere che ogni anno affollano i padiglioni della fiera e che come ogni edizione ormai da oltre 40 anni, offre anche un ricco programma di contenuti di confronto e approfondimento.

Balnearia si contraddistingue anche per un calendario ricco di appuntamenti dedicati ai temi di rilevanza nazionale ed internazionale per il settore, grazie al coinvolgimento delle associazioni e delle organizzazioni sindacali di categoria, che organizzano diverse opportunità di informazione e di confronto.

A Marina di Carrara i contest del Made in Italy per la Pasticceria, la panificazione, la migliore Colomba, gli artisti Decoratori

Cronache Turistiche Febbraio 23, 2024 Febbraio 24, 2024 FIPGC Direttivo il 5 e il 6 marzo, alla Fiera Tirreno CT a Marina di Carrara (MS), numerosi professionisti dell'alta pasticceria provenienti da ogni regione, si contenderanno il titolo di Migliore Pasticciere d'Italia e la possibilità di entrare nella Nazionale che affronterà il Campionato Mondiale previsto nel 2025. In più, grande festa del Made in Italy con il Campionato Miglior Colomba, Campionato di Panificazione e Campionato Artisti Decoratori FIPGC Talento, tecnica e professionalità. Queste le tre caratteristiche fondamentali che contraddistinguono i tantissimi pasticceri che si sfideranno al Campionato Nazionale di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria in programma alla Fiera Tirreno CT a Marina di Carrara (MS) ideato e organizzato dalla Federazione Internazionale di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria (FIPGC) 'Questa edizione vanta davvero una grandissima partecipazione, avremo tantissimi professionisti da ogni angolo d'Italia. Afferma Matteo Cutolo, Presidente FIPGC. Questo ci riempie di orgoglio perché vuol dire che l'intero settore dolciario è in crescita, che si ha voglia di imparare e mettersi in gioco, e sottolinea quanto sia importante la continua formazione e il confronto con gli altri esperti del settore'. Una competizione emozionante in cui i maestri pasticceri saranno messi a dura prova in una delle seguenti categorie a tema 'Il mondo incantato delle fiabe': scultura in pastigliaggio e monoporzione moderna; scultura in cioccolato e praline; scultura in zucchero e torta moderna. Tutti i partecipanti dovranno destreggiarsi tra abbinamenti originali di sapori, forme e colori, mettendo in pratica le proprie abilità tecniche e artistiche e dimostrare la profonda padronanza della chimica dell'alta pasticceria. Le sculture invece saranno delle vere e proprie opere d'arte realizzate con tutti ingredienti edibili e potranno raggiungere i 180 cm d'altezza! La giuria, composta dall'Equipe Eccellenza Italiana ed Equipe Eccellenze Internazionale FIPGC e tre professionisti esterni alla Federazione, giudicherà l'innovazione, le difficoltà d'esecuzione, le tecniche utilizzate, l'abbinamento di gusti e ingredienti, la contrapposizione di caldo freddo, ma anche l'organizzazione del lavoro, la pulizia, l'ordine e i materiali informativi realizzati per presentare il proprio elaborato. Ai vincitori assoluti delle tre categorie l'arduo compito di rappresentare l'Italia nel World Trophy of Pastry, Icecream and Chocolate che si terrà nel 2025. La coppa, dunque, sarà solo l'inizio di un percorso tanto difficoltoso quanto entusiasmante. Saranno giorni carichi di gusto e pura adrenalina. Ma non è tutto, Marina di Carrara dal 3 al 6 marzo diventa la capitale indiscussa di arte e dolcezza con altri tre Campionati Italiani FIPGC. CAMPIONATO MIGLIOR COLOMBA D'ITALIA Il dolce per eccellenza simbolo della Pasqua sarà l'indiscusso protagonista di una manifestazione che vedrà sfidarsi i migliori interpreti italiani di questa specialità. Il 3 e il 4 marzo vedremo sfilare ben oltre 100 colombe. I pasticceri in gara dovranno presentare all'esigente giuria una variante classica, ovvero realizzata rispettando rigorosamente la ricetta originale con il solo inserimento di canditi d'arancia e copertura di glassa croccante; e/o una colomba innovativa, che non pone limiti alla creatività. Pertanto, qui è la fantasia a fare da padrona. Via libera a frutta esotica, creme di ogni tipo, cioccolato e chi più ne ha più ne metta. I dolci saranno valutati per il profumo, taglio, cottura, gusto, sofficità, lievitazione e naturalmente l'originalità per la colomba innovativa. La giuria sarà composta dall'Equipe Eccellenze Internazionali FIPGC, più due membri della Federazione che negli ultimi anni si sono distinti per i loro ottimi risultati professionali. Chi realizzerà la migliore Colomba d'Italia? CAMPIONATO NAZIONALE DI PANIFICAZIONE Miglior pane d'Italia cercasi. 4 categorie e tantissimi maestri dell'arte bianca con le mani in pasta per realizzare il migliore pane d'Italia. Domenica 3 marzo i concorrenti dovranno cimentarsi in una delle seguenti specialità: Pane tradizionale vale a dire realizzato solo ed esclusivamente con lievito madre e farina; Pane innovativo. Qui è l'estro del concorrente a essere premiato, più l'impasto è originale, più avrà possibilità di vincere il titolo. Salato o dolce non importa, l'importante è che gli ingredienti base siano lievito e farina. Dolce da forno. Dolce realizzato con la cottura al forno di tutti gli ingredienti e che richiami la tradizione culinaria della regione di origine del concorrente. Non sono ammesse creme aggiunte dopo la cottura. Pane artistico. La panificazione incontra l'arte. Soggetti di fantasia o realistici, il pane darà forma a sculture imponenti e straordinarie. Se ne vedranno delle belle! La giuria valuterà la qualità del prodotto, la difficoltà d'esecuzione, le tecniche, l'originalità ma anche la cura dei dettagli e l'efficacia comunicativa nel presentare i prodotti realizzati. CAMPIONATO NAZIONALE ARTISTI DECORATORI Anche l'occhio vuole la sua parte. E qui è proprio l'estetica a guidare il campionato in scena dal 3 al 6 marzo con i migliori artisti nel panorama nazionale del settore della decorazione. I concorrenti dovranno esporre una torta decorata minuziosamente a tema 'Il mondo incantato delle fiabe', accompagnata da una torta da degustazione. Prenderanno dunque vita mondi fantastici di zucchero, composizioni floreali di cioccolato, animali e personaggi di cialde o altre dolcezze. L'estro degli artisti avrà una bella occasione di sfogo e gli spettatori bellezza per gli occhi. Chi riuscirà a conquistare la giuria, entrerà di diritto alla finale del Sugar Artist World Championship FIPGC che si terrà nel 2025. Le quattro competizioni FIPGC saranno una kermesse di gusto senza pari, da assaporare e vivere a pieno, il tutto all'interno della più importante fiera dell'ospitalità del centro-Italia. I campionati nazionali, così come tutti gli eventi della Federazione, potranno essere seguiti in diretta sulla pagina

A Marina di Carrara i contest del Made in Italy per la Pasticceria, la panificazione, la migliore Colomba, gli artisti Decoratori

Facebook della Federazione Internazionale di Pasticceria, Gelateria, Cioccolateria:

<https://www.facebook.com/fipgcfederazioneinternazionalepasticceria> Enogastronomia Eventi e cultura Notizie



Dolci, a Marina di Carrara Campionato Nazionale Pasticceria

In gara anche per gelateria e cioccolateria Feb 24, 2024 Cibo Firenze, 24 feb. (askanews) - Talento, tecnica e professionalità. Queste le tre caratteristiche fondamentali che contraddistinguono i tantissimi pasticceri che si sfideranno al Campionato Nazionale di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria in programma il 5 e il 6 marzo alla Fiera Tirreno CT a Marina di Carrara (MS). Ideato e organizzato dalla Federazione Internazionale di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria (FIPGC), il Campionato ha l'obiettivo di assegnare il trofeo di Migliore Pasticciere d'Italia 2024 e formare la Nazionale, ovvero la squadra che rappresenterà l'Italia al prossimo Mondiale previsto nel 2025. "Questa edizione vanta davvero una grandissima partecipazione, avremo tantissimi professionisti da ogni angolo d'Italia. Afferma Matteo Cutolo, Presidente FIPGC. Questo ci riempie di orgoglio perché vuol dire che l'intero settore dolciario è in crescita, che si ha voglia di imparare e mettersi in gioco, e sottolinea quanto sia importante la continua formazione e il confronto con gli altri esperti del settore".

I migliori pasticceri d'Italia alle griglie di partenza per il campionato Nazionale di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria FIPGC

I migliori pasticceri d'Italia alle griglie di partenza per il campionato Nazionale di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria FIPGC. Attesissima la decima edizione della manifestazione più dolce dell'anno che si terrà a Marina di Carrara il 5 e il 6 marzo 2024. Numerosi professionisti dell'alta pasticceria provenienti da ogni regione, si contendono il titolo di Migliore Pasticciere d'Italia e la possibilità di entrare nella Nazionale che affronterà il Campionato Mondiale. In più, grande festa del Made in Italy con il Campionato Miglior Colomba, Campionato di Panificazione e Campionato Artisti Decoratori. Talento, tecnica e professionalità. Queste le tre caratteristiche fondamentali che contraddistinguono i tantissimi pasticceri che si sfideranno al Campionato Nazionale di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria in programma il 5 e il 6 marzo alla Fiera Tirreno CT a Marina di Carrara (MS). Ideato e organizzato dalla Federazione Internazionale di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria (FIPGC), il Campionato ha l'obiettivo di assegnare il trofeo di Migliore Pasticciere d'Italia 2024 e formare la Nazionale, ovvero la squadra che rappresenterà l'Italia al prossimo Mondiale previsto nel 2025. "Questa edizione vanta davvero una grandissima partecipazione, avremo tantissimi professionisti da ogni angolo d'Italia. Afferma Matteo Cutolo, Presidente FIPGC. Questo ci riempie di orgoglio perché vuol dire che l'intero settore dolciario è in crescita, che si ha voglia di imparare e mettersi in gioco, e sottolinea quanto sia importante la continua formazione e il confronto con gli altri esperti del settore". Una competizione emozionante in cui i maestri pasticceri saranno messi a dura prova in una delle seguenti categorie a tema "Il mondo incantato delle fiabe": scultura in pastigliaggio e monoporzione moderna; scultura in cioccolato e praline; scultura in zucchero e torta moderna. Tutti i partecipanti dovranno destreggiarsi tra abbinamenti originali di sapori, forme e colori, mettendo in pratica le proprie abilità tecniche e artistiche e dimostrare la profonda padronanza della chimica dell'alta pasticceria. Le sculture invece saranno delle vere e proprie opere d'arte realizzate con tutti ingredienti edibili e potranno raggiungere i 180 cm d'altezza! La giuria, composta dall'Equipe Eccellenza Italiana ed Equipe Eccellenze Internazionale FIPGC e tre professionisti esterni alla Federazione, giudicherà l'innovazione, le difficoltà d'esecuzione, le tecniche utilizzate, l'abbinamento di gusti e ingredienti, la contrapposizione di caldo freddo, ma anche l'organizzazione del lavoro, la pulizia, l'ordine e i materiali informativi realizzati per presentare il proprio elaborato. Ai vincitori assoluti delle tre categorie l'arduo compito di rappresentare l'Italia nel World Trophy of Pastry, Icecream and Chocolate che si terrà nel 2025. La coppa, dunque, sarà solo l'inizio di un percorso tanto difficoltoso quanto entusiasmante. Saranno giorni carichi di gusto e pura adrenalina. Ma non è tutto qui. Marina di Carrara dal 3 al 6 marzo diventa la capitale indiscussa di arte e dolcezza con altri tre Campionati Italiani FIPGC. **CAMPIONATO MIGLIOR COLOMBA D'ITALIA** Il dolce per eccellenza simbolo della Pasqua sarà l'indiscusso protagonista di una manifestazione che vedrà sfidarsi i migliori interpreti italiani di questa specialità. Il 3 e il 4 marzo vedremo sfilare ben oltre 100 colombe. I pasticceri in gara dovranno presentare all'esigente giuria una variante classica, ovvero realizzata rispettando rigorosamente la ricetta originale con il solo inserimento di canditi d'arancia e copertura di glassa croccante; e/o una colomba innovativa, che non pone limiti alla creatività. Pertanto, qui è la fantasia a fare da padrona. Via libera a frutta esotica, creme di ogni tipo, cioccolato e chi più ne ha più ne metta. I dolci saranno valutati per il profumo, taglio, cottura, gusto, sofficità, lievitazione e naturalmente l'originalità per la colomba innovativa. La giuria sarà composta dall'Equipe Eccellenze Internazionali FIPGC, più due membri della Federazione che negli ultimi anni si sono distinti per i loro ottimi risultati professionali. Chi realizzerà la migliore Colomba d'Italia? **CAMPIONATO NAZIONALE DI PANIFICAZIONE** Miglior pane d'Italia cercasi. 4 categorie e tantissimi maestri dell'arte bianca con le mani in pasta per realizzare il migliore pane d'Italia. Domenica 3 marzo i concorrenti dovranno cimentarsi in una delle seguenti specialità: Pane tradizionale vale a dire realizzato solo ed esclusivamente con lievito madre e farina; Pane innovativo. Qui è l'estro del concorrente a essere premiato, più l'impasto è originale, più avrà possibilità di vincere il titolo. Salato o dolce non importa, l'importante è che gli ingredienti base siano lievito e farina. Dolce da forno. Dolce realizzato con la cottura al forno di tutti gli ingredienti e che richiami la tradizione culinaria della regione di origine del concorrente. Non sono ammesse creme aggiunte dopo la cottura. Pane artistico. La panificazione incontra l'arte. Soggetti di fantasia o realistici, il pane darà forma a sculture imponenti e straordinarie. Se ne vedranno delle belle! La giuria valuterà la qualità del prodotto, la difficoltà d'esecuzione, le tecniche, l'originalità ma anche la cura dei dettagli e l'efficacia comunicativa nel presentare i prodotti realizzati. **CAMPIONATO NAZIONALE ARTISTI DECORATORI** Anche l'occhio vuole la sua parte. E qui è proprio l'estetica a guidare il campionato in scena dal 3 al 6 marzo con i migliori artisti nel panorama nazionale del settore della decorazione. I concorrenti dovranno esporre una torta decorata minuziosamente a tema "Il mondo incantato delle fiabe", accompagnata da una torta da degustazione. Prenderanno dunque vita mondi fantastici di zucchero, composizioni floreali di cioccolato, animali e personaggi di cialde o altre dolcezze. L'estro degli artisti avrà una bella occasione di sfogo e gli spettatori bellezza per gli occhi. Chi riuscirà a conquistare la giuria, entrerà di

a cura di AlMaPress

I migliori pasticceri d'Italia alle griglie di partenza per il campionato Nazionale di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria FIPGC

diritto alla finale del Sugar Artist World Championship FIPGC che si terrà nel 2025. Le quattro competizioni FIPGC saranno una kermesse di gusto senza pari, da assaporare e vivere a pieno, il tutto all'interno della più importante fiera dell'ospitalità del centro-Italia. I campionati nazionali, così come tutti gli eventi della Federazione, potranno essere seguiti in diretta sulla pagina Facebook della Federazione Internazionale di Pasticceria, Gelateria, Cioccolateria:

<https://www.facebook.com/fipgcfederazioneinternazionalepasticceria> *** La Federazione Internazionale Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria (FIPGC) è l'ente che promuove la pasticceria italiana in tutto il mondo. Vanta una presenza radicata e capillare sul territorio italiano, con delegati per ogni regione e dei sotto-delegati per ogni provincia. Ha lo scopo di unire tutte le realtà esistenti sul territorio (scuole, grossisti, associazioni, imprese del settore pasticceria, gelateria, cioccolateria, panificazione), per rafforzarne la collaborazione ed ottenere la crescita di tutto il settore e dei prodotti Made in Italy. FIPGC organizza in tutta Italia eventi, fiere, corsi di formazione di alto livello, preparazione One-to-One o di squadra per gareggiare nei concorsi a livello nazionale e internazionale. Dal 2015 organizza i Campionati Italiani e i Campionati Mondiali di Pasticceria e Cake Design. Nel 2017 nascono anche i Campionati Nazionali di Pasticceria Alberghieri d'Italia: promossi insieme al MIUR, Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca, è il primo campionato Juniores di pasticceria dedicato agli istituti alberghieri, che dà modo ai giovani che vogliono intraprendere la professione di confrontarsi con i grandi maestri d'Italia. FIPGC è un soggetto che ha acquisito in questi ultimi anni una grande importanza a livello istituzionale. Un ruolo suggellato dai protocolli d'intesa con il Ministero degli Esteri, con lo scopo di sostenere il made in Italy e delle eccellenze italiane nel mondo e con il MIUR (Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca) per rafforzare il rapporto tra scuola e mondo del lavoro. Per ulteriori informazioni: <http://www.federazionepasticceri.it/> Comunicato stampa 23/02/2024



I migliori pasticceri d'Italia alle griglie di partenza per il campionato Nazionale di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria FIPGC



a cura di AlMaPress

Al via la sfida per il migliore pasticciere d'Italia 2024

23 febbraio 2024 (ANSA) - ROMA, 23 FEB - Al via, il 5 e 6 marzo, il Campionato Nazionale di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria in programma alla Fiera Tirreno CT a Marina di Carrara (Massa-Carrara). La competizione, ideata e organizzata dalla Federazione internazionale di pasticceria, gelateria e cioccolateria (Fipgc), ha l'obiettivo di assegnare il trofeo di Migliore Pasticciere d'Italia 2024 e formare la Nazionale, "ovvero la squadra che rappresenterà l'Italia al prossimo Mondiale previsto nel 2025". Le prove in gara per i maestri pasticciere saranno a tema "Il mondo incantato delle fiabe" con scultura in pastigliaggio e monoporzione moderna, scultura in cioccolato e praline, scultura in zucchero e torta moderna. Ai vincitori assoluti delle tre categorie il compito di rappresentare l'Italia nel World Trophy of Pastry, Icecream and Chocolate che si terrà nel 2025. Da 3 al 6 marzo in calendario anche il Campionato Miglior Colomba, Campionato di Panificazione e Campionato Artisti Decoratori. "Questa edizione - afferma Matteo Cutolo, presidente Fipgc - vanta davvero una grandissima partecipazione, avremo tantissimi professionisti da ogni angolo d'Italia. Questo ci riempie di orgoglio perché vuol dire che l'intero settore dolciario è in crescita, che si ha voglia di imparare e mettersi in gioco, e sottolinea quanto sia importante la continua formazione e il confronto con gli altri esperti del settore". (ANSA). 23 febbraio 2024

Al via la sfida per il migliore pasticciere d'Italia 2024

(ANSA) - ROMA, 23 FEB - Al via, il 5 e 6 marzo, il Campionato Nazionale di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria in programma alla Fiera Tirreno CT a Marina di Carrara (Massa-Carrara). La competizione, ideata e organizzata dalla Federazione internazionale di pasticceria, gelateria e cioccolateria (Fipgc), ha l'obiettivo di assegnare il trofeo di Migliore Pasticciere d'Italia 2024 e formare la Nazionale, "ovvero la squadra che rappresenterà l'Italia al prossimo Mondiale previsto nel 2025". Le prove in gara per i maestri pasticciere saranno a tema "Il mondo incantato delle fiabe" con scultura in pastigliaggio e monoporzione moderna, scultura in cioccolato e praline, scultura in zucchero e torta moderna. Ai vincitori assoluti delle tre categorie il compito di rappresentare l'Italia nel World Trophy of Pastry, Icecream and Chocolate che si terrà nel 2025. Da 3 al 6 marzo in calendario anche il Campionato Miglior Colomba, Campionato di Panificazione e Campionato Artisti Decoratori. "Questa edizione - afferma Matteo Cutolo, presidente Fipgc - vanta davvero una grandissima partecipazione, avremo tantissimi professionisti da ogni angolo d'Italia. Questo ci riempie di orgoglio perché vuol dire che l'intero settore dolciario è in crescita, che si ha voglia di imparare e mettersi in gioco, e sottolinea quanto sia importante la continua formazione e il confronto con gli altri esperti del settore". (ANSA). 23 febbraio 2024

Al via la sfida per il migliore pasticciere d'Italia per il 2024

Tags 23 febbraio 2024 Al via, il 5 e 6 marzo, il Campionato Nazionale di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria in programma alla Fiera Tirreno CT a Marina di Carrara (Massa-Carrara). La competizione, ideata e organizzata dalla Federazione internazionale di pasticceria, gelateria e cioccolateria (Fipgc), ha l'obiettivo di assegnare il trofeo di Migliore Pasticciere d'Italia 2024 e formare la Nazionale, "ovvero la squadra che rappresenterà l'Italia al prossimo Mondiale previsto nel 2025". 23 febbraio 2024 Tags

Al via la sfida per il migliore pasticciere d'Italia per il 2024

Al via, il 5 e 6 marzo, il Campionato Nazionale di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria in programma alla Fiera Tirreno CT a Marina di Carrara (Massa-Carrara). La competizione, ideata e organizzata dalla Federazione internazionale di pasticceria, gelateria e cioccolateria (Fipgc), ha l'obiettivo di assegnare il trofeo di Migliore Pasticciere d'Italia 2024 e formare la Nazionale, "ovvero la squadra che rappresenterà l'Italia al prossimo Mondiale previsto nel 2025". 23 febbraio 2024 Tags

Cuochi in sfida: a Tirreno C.T torna il Pentathlon della cucina e la novità del Triathlon

Dal 3 al 6 marzo a Carrara Fiere la manifestazione dedicata agli addetti dell'ospitalità italiana Si scaldano i fornelli e i forni a microonde per la quattro giorni di sfide in programma all'evento fieristico giunto alla 44esima edizione che negli anni è diventato punto di riferimento per l'ospitalità e per la ristorazione italiana e che con Balnearia attirerà migliaia di operatori. Ad una settimana dall'inizio, Tirreno C.T scalda i fornelli e i forni a microonde in attesa della sfida che caratterizzerà i quattro giorni della manifestazione che si tiene a Carrara Fiere (3-6 marzo): il Pentathlon della Cucina e il Triathlon del microonde. Si tratta di due eventi nell'evento nei quali i cuochi si mettono in gioco tanto anche da tornare a studiare per riuscire nelle preparazioni richieste nella gara. A giudicare i cuochi saranno i grandi chef che reso celebre nel mondo la ristorazione italiana. Quello di Tirreno C.T., giunto alla 44esima edizione, è un calendario sempre più ricco di eventi e di espositori per offrire le ultime novità nel mondo della ristorazione e dell'ospitalità. I numeri del settore. Un settore dove nel 2023 sono risultate attive 335.817 imprese appartenenti al codice di attività 56.0 con il quale vengono classificati i servizi di ristorazione. Il numero è in diminuzione sull'anno precedente, seppur lieve, con una maggiore accentuazione nel Friuli Venezia Giulia e in modo ancora maggiore nelle Marche; effetto probabilmente degli strascichi delle misure e dei comportamenti dovuti alla pandemia. La Lombardia si conferma infatti la prima regione per presenza di imprese del settore con una quota sul totale pari al 15,3%, seguita da Lazio (10,5%) e Campania (10,1%). Si tratta di un settore nel quale lavorano 1,2 milioni di addetti e che produce 46 miliardi di euro di valore aggiunto. All'interno del settore ci sono poi alcuni comparti come il take away e delivery che negli ultimi 10 anni hanno registrato una crescita di oltre il 50%. Il mercato della ristorazione italiana è il secondo più grande in Europa, dopo quello spagnolo. I numeri della fiera. Ed è a loro che Tirreno C.T., da qualche anno insieme all'altro segmento di punta, Balnearia, si rivolge con un appuntamento che nel panorama delle mostre italiane è riconosciuto come uno dei più importanti di incontro e confronto dell'ospitalità. E anche l'evento 2024 sarà caratterizzato dalla presenza dei principali player del settore. A rendere importante il salone apuano sono sicuramente i numeri. Nei padiglioni di Carrara Fiere sono attesi oltre 450 espositori in rappresentanza di più di 900 marchi commerciali. Fanno da corollario alla manifestazione le migliaia di operatori tra ristoratori, titolari di bar e strutture ricettive di vario genere che ogni anno affollano i padiglioni della fiera e che come ogni edizione ormai da oltre 40 anni, offre anche un ricco programma di contenuti di confronto e approfondimento. Le sfide tra cuochi: Pentathlon e Triathlon e poi pasticceria e formazione. Dopo il successo della prima edizione dello scorso anno, torna il Pentathlon della Cucina che sarà affiancato dal Triathlon del microonde, due gare nelle quali si cimenteranno i cuochi di tutto il mondo. Cinque le prove per capire chi è il miglior cuoco d'Italia al termine di un Pentathlon vero e proprio tra pentole e fornelli per chi cucina tutti i giorni. La sfida tuttavia è anche formazione: sono infatti fornite in anticipo tutte le informazioni e il materiale necessario per allenarsi. Ideato da Fabio Tacchella, Giorgio Nardelli e dal patron della fiera, Paolo Caldana, il Pentathlon prevede cinque prove tra cui l'ultima nella quale gli sfidanti dovranno fare le spese e acquistare almeno 5 ingredienti presso un droghiere messo a disposizione dall'organizzazione. Ogni ingrediente avrà un valore e il concorrente dovrà realizzare 3 piatti per la giuria tecnica. Verrà valutato il tempo di realizzazione, la cura dell'impattamento, il gusto e la pulizia della postazione. Per quanto riguarda il Triathlon, invece, è una gara che nasce su idea del Maestro siciliano Domenico Privitera per valorizzare le capacità professionali dei cuochi nel lavoro di tutti i giorni utilizzando la tecnica della cottura con il forno a microonde che deve prevalere nella preparazione della pietanza senza tradire la tradizione del gusto. Sarà di nuovo presente in fiera anche la Scuola Tessieri con tante iniziative portate avanti dai più famosi professionisti del settore. La scuola per aspiranti cuochi avrà uno spazio dedicato animato da tanti momenti dimostrativi. Ampio spazio poi al mondo della pasticceria con la presenza sempre più forte della Federazione italiana pasticceri (FIP) che anche quest'anno porterà i principali concorsi internazionali. Balnearia. Giunta alla 25esima edizione la fiera dell'ospitalità dedicata al turismo balneare si sposa e si integra armoniosamente con la Tirreno C.T.. Il turismo balneare italiano, infatti, rappresenta un importante pilastro dell'economia del Belpaese considerando che sul territorio nazionale insistono 30.000 concessioni demaniali, di cui 12.166 concessioni balneari che occupano 3.325 km di costa sugli 8.300 chilometri di costa totali. Nonostante i numeri del turismo non siano tornati ancora a quelli dell'epoca pre Covid, nel biennio 2022 - 2023 hanno subito una significativa crescita sia in termini di presenze sia in termini di fatturato. Il turismo in Italia, infatti, produce il 12% del Pil, con il comparto balneare che contribuisce con un fatturato annuo di 6.6 miliardi, con 120 milioni di turisti, oltre 300.000 addetti diretti ed un indotto complessivo fino a 3 milioni di persone (dati 2023). Gli eventi. Balnearia si contraddistingue anche per un calendario ricco di appuntamenti dedicati ai temi di rilevanza nazionale ed internazionale per il settore, grazie al coinvolgimento delle associazioni e delle organizzazioni sindacali di categoria, che organizzano diverse opportunità di informazione e di confronto. Dal 3 al 6 marzo nei padiglioni di Carrara Fiere si terranno molti incontri e dibattiti sul futuro delle imprese balneari italiane in virtù della direttiva Bolkestein, ma anche

Cuochi in sfida: a Tirreno C.T torna il Pentathlon della cucina e la novità del Triathlon

iniziative di riflessione sul futuro delle aziende che sarà sempre più digitale. Il programma degli incontri parte già domenica 3 marzo alle 14 con il convegno dal titolo "Imprese demaniali: un mare di incertezze". Lunedì 4 marzo il calendario è davvero ricco di approfondimenti. Si parte alle 10 con il direttivo nazionale di CNA Balneari, dove si parlerà di non scarsità della risorsa e di legittimo affidamento. Alle 13 di lunedì 4 marzo seguirà l'evento di Confimprese Demaniali Italia "I Principi di concorrenza del mercato unico europeo", Difficoltà e incongruenze nei sistemi territoriali costieri. Doppio appuntamento nel pomeriggio di lunedì con i convegni Tourism Digital Hub (TDH) "Le esperienze CNA nell'Hub digitale del turismo" (organizzato da Cna Massa Carrara) e "Turismo: Imprese Familiari o Multinazionali?", organizzato da Assobalneari con la base balneare Donne Damare - Federturismo Confindustria. Martedì 5 marzo ci sarà il Convegno S.I.B. Sindacato Balneari Italiano - Confcommercio - FIBA dal titolo "Fate presto. Salvaguardare i balneari per tutelare il turismo del Paese" e si chiuderà la fiera con l'appuntamento di mercoledì 6 marzo di ITB ITALIA, Associazione Italiana Imprenditori Turistici Balneari dal titolo "Un'Estate SEMPRE al mare ... nelle NOSTRE Imprese Balneari " La fiera. Ormai da oltre 40 anni è un punto di riferimento per gli operatori dell'accoglienza. Giunta alla 44esima edizione, Tirreno C.T., ormai in coppia fissa con Balnearia, mette in mostra il meglio del settore della ristorazione, dell'ospitalità in generale e, da ormai diverse edizioni, anche degli stabilimenti balneari. Incontri B2B per il Centro Italia: ecco il cuore di Tirreno C.T. e Balnearia. La manifestazione ha il suo vero cuore nell'incontro qualificato fra domanda e offerta, un importante scambio business-to-business tra gli operatori del Centro e Nord Italia. Grazie anche a questo, Tirreno C.T. in questi anni è diventata un vero e proprio punto di riferimento con una continua crescita di consensi, sia in termini di offerta commerciale, sia in termini di pubblico con 62mila presenze di media nelle ultime edizioni. Tirreno C.T. e Balnearia sono organizzate da TirrenoTrade Srl con la collaborazione di enti regionali, provinciali e associazioni di categoria. Per informazioni sulla fiera e per poter partecipare come espositori o visitatori www.tirrenoct.it Massa (Ms), 23 febbraio 2024 C.s. 02

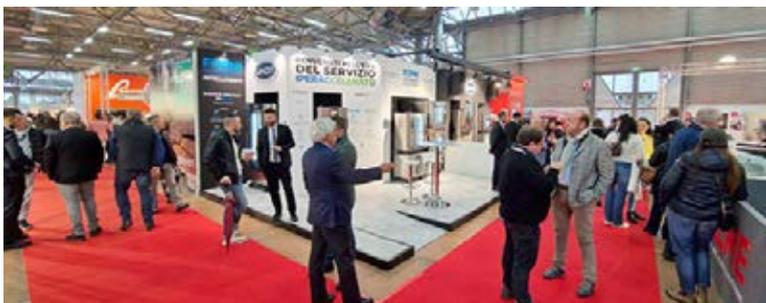
Cuochi in sfida: a Tirreno C.T torna il Pentathlon della cucina e la novità del Triathlon

Si scaldano i fornelli e i forni a microonde per la quattro giorni di sfide in programma all'evento fieristico giunto alla 44esima edizione. Negli anni l'evento è diventato punto di riferimento per l'ospitalità e per la ristorazione italiana e con Balnearia attirerà migliaia di operatori. Ad una settimana dall'inizio, Tirreno C.T scalda i fornelli e i forni a microonde in attesa della sfida che caratterizzerà i quattro giorni della manifestazione che si tiene a CarraraFiere (3-6 marzo): il Pentathlon della Cucina e il Triathlon del microonde. Si tratta di due eventi nell'evento nei quali i cuochi si mettono in gioco tanto anche da tornare a studiare per riuscire nelle preparazioni richieste nella gara. A giudicare i cuochi saranno i grandi chef che reso celebre nel mondo la ristorazione italiana. Quello di Tirreno C.T., giunto alla 44esima edizione, è un calendario sempre più ricco di eventi e di espositori per offrire le ultime novità nel mondo della ristorazione e dell'ospitalità. I numeri del settore. Un settore dove nel 2023 sono risultate attive 335.817 imprese appartenenti al codice di attività 56.0 con il quale vengono classificati i servizi di ristorazione. Il numero è in diminuzione sull'anno precedente, seppur lieve, con una maggiore accentuazione nel Friuli Venezia Giulia e in modo ancora maggiore nelle Marche; effetto probabilmente degli strascichi delle misure e dei comportamenti dovuti alla pandemia. La Lombardia si conferma infatti la prima regione per presenza di imprese del settore con una quota sul totale pari al 15,3%, seguita da Lazio (10,5%) e Campania (10,1%). Si tratta di un settore nel quale lavorano 1,2 milioni di addetti e che produce 46 miliardi di euro di valore aggiunto. All'interno del settore ci sono poi alcuni comparti come il take away e delivery che negli ultimi 10 anni hanno registrato una crescita di oltre il 50%. Il mercato della ristorazione italiana è il secondo più grande in Europa, dopo quello spagnolo. I numeri della fiera. Ed è a loro che Tirreno C.T., da qualche anno insieme all'altro segmento di punta, Balnearia, si rivolge con un appuntamento che nel panorama delle mostre italiane è riconosciuto come uno dei più importanti di incontro e confronto dell'ospitalità. E anche l'evento 2024 sarà caratterizzato dalla presenza dei principali player del settore. A rendere importante il salone apuano sono sicuramente i numeri. Nei padiglioni di Carrara Fiere sono attesi oltre 450 espositori in rappresentanza di più di 900 marchi commerciali. Fanno da corollario alla manifestazione le migliaia di operatori tra ristoratori, titolari di bar e strutture ricettive di vario genere che ogni anno affollano i padiglioni della fiera e che come ogni edizione ormai da oltre 40 anni, offre anche un ricco programma di contenuti di confronto e approfondimento. Le sfide tra cuochi: Pentathlon e Triathlon e poi pasticceria e formazione. Dopo il successo della prima edizione dello scorso anno, torna il Pentathlon della Cucina che sarà affiancato dal Triathlon del microonde, due gare nelle quali si cimenteranno i cuochi di tutto il mondo. Cinque le prove per capire chi è il miglior cuoco d'Italia al termine di un Pentathlon vero e proprio tra pentole e fornelli per chi cucina tutti i giorni. La sfida tuttavia è anche formazione: sono infatti fornite in anticipo tutte le informazioni e il materiale necessario per allenarsi. Ideato da Fabio Tacchella, Giorgio Nardelli e dal patron della fiera, Paolo Caldana, il Pentathlon prevede cinque prove tra cui l'ultima nella quale gli sfidanti dovranno fare le spese e acquistare almeno 5 ingredienti presso un droghiere messo a disposizione dall'organizzazione. Ogni ingrediente avrà un valore e il concorrente dovrà realizzare 3 piatti per la giuria tecnica. Verrà valutato il tempo di realizzazione, la cura dell'impiattamento, il gusto e la pulizia della postazione. Per quanto riguarda il Triathlon, invece, è una gara che nasce su idea del Maestro siciliano Domenico Privitera per valorizzare le capacità professionali dei cuochi nel lavoro di tutti i giorni utilizzando la tecnica della cottura con il forno a microonde che deve prevalere nella preparazione della pietanza senza tradire la tradizione del gusto. Sarà di nuovo presente in fiera anche la Scuola Tessieri con tante iniziative portate avanti dai più famosi professionisti del settore. La scuola per aspiranti cuochi avrà uno spazio dedicato animato da tanti momenti dimostrativi. Ampio spazio poi al mondo della pasticceria con la presenza sempre più forte della Federazione italiana pasticceri (FIP) che anche quest'anno porterà i principali concorsi internazionali. Balnearia. Giunsa alla 25esima edizione la fiera dell'ospitalità dedicata al turismo balneare si sposa e si integra armoniosamente con la Tirreno C.T.. Il turismo balneare italiano, infatti, rappresenta un importante pilastro dell'economia del Belpaese considerando che sul territorio nazionale insistono 30.000 concessioni demaniali, di cui 12.166 concessioni balneari che occupano 3.325 km di costa sugli 8.300 chilometri di costa totali. Nonostante i numeri del turismo non siano tornati ancora a quelli dell'epoca pre Covid, nel biennio 2022 - 2023 hanno subito una significativa crescita sia in termini di presenze sia in termini di fatturato. Il turismo in Italia, infatti, produce il 12% del Pil, con il comparto balneare che contribuisce con un fatturato annuo di 6.6 miliardi, con 120 milioni di turisti, oltre 300.000 addetti diretti ed un indotto complessivo fino a 3 milioni di persone (dati 2023). Gli eventi. Balnearia si contraddistingue anche per un calendario ricco di appuntamenti dedicati ai temi di rilevanza nazionale ed internazionale per il settore, grazie al coinvolgimento delle associazioni e delle organizzazioni sindacali di categoria, che organizzano diverse opportunità di informazione e di confronto. Dal 3 al 6 marzo nei padiglioni di CarraraFiere si terranno molti incontri e dibattiti sul futuro delle imprese balneari italiane in virtù della direttiva Bolkestein, ma anche iniziative di riflessione sul futuro delle aziende che sarà sempre più digitale. Il programma degli

a cura di AlMaPress

Cuochi in sfida: a Tirreno C.T torna il Pentathlon della cucina e la novità del Triathlon

incontri parte già domenica 3 marzo alle 14 con il convegno dal titolo "Imprese demaniali: un mare di incertezze". Lunedì 4 marzo il calendario è davvero ricco di approfondimenti. Si parte alle 10 con il direttivo nazionale di CNA Balneari, dove si parlerà di non scarsità della risorsa e di legittimo affidamento. Alle 13 di lunedì 4 marzo seguirà l'evento di Confimprese Demaniali Italia "I Principi di concorrenza del mercato unico europeo", Difficoltà e incongruenze nei sistemi territoriali costieri. Doppio appuntamento nel pomeriggio di lunedì con i convegni Tourism Digital Hub (TDH) "Le esperienze CNA nell'Hub digitale del turismo" (organizzato da Cna Massa Carrara) e "Turismo: Imprese Familiari o Multinazionali?", organizzato da Assobalneari con la base balneare Donne Damare - Federturismo Confindustria. Martedì 5 marzo ci sarà il Convegno S.I.B. Sindacato Balneari Italiano - Confcommercio - FIBA dal titolo "Fate presto. Salvaguardare i balneari per tutelare il turismo del Paese" e si chiuderà la fiera con l'appuntamento di mercoledì 6 marzo di ITB ITALIA, Associazione Italiana Imprenditori Turistici Balneari dal titolo "Un'Estate SEMPRE al mare nelle NOSTRE Imprese Balneari". La fiera. Ormai da oltre 40 anni è un punto di riferimento per gli operatori dell'accoglienza. Giunta alla 44esima edizione, Tirreno C.T., ormai in coppia fissa con Balnearia, mette in mostra il meglio del settore della ristorazione, dell'ospitalità in generale e, da ormai diverse edizioni, anche degli stabilimenti balneari. Incontri B2B per il Centro Italia: ecco il cuore di Tirreno C.T. e Balnearia. La manifestazione ha il suo vero cuore nell'incontro qualificato fra domanda e offerta, un importante scambio business-to-business tra gli operatori del Centro e Nord Italia. Grazie anche a questo, Tirreno C.T. in questi anni è diventata un vero e proprio punto di riferimento con una continua crescita di consensi, sia in termini di offerta commerciale, sia in termini di pubblico con 62mila presenze di media nelle ultime edizioni. Tirreno C.T. e Balnearia sono organizzate da TirrenoTrade Srl con la collaborazione di enti regionali, provinciali e associazioni di categoria. Per informazioni sulla fiera e per poter partecipare come espositori o visitatori www.tirrenoct.it Comunicato stampa 23/02/2024



a cura di AlMaPress

Nazionali FIPGC per accedere al mondiale

Tirreno CT ospita il Campionato Nazionale di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria e i campionati di panificazione e pasticceria artistica 23 Febbraio 2024 Facebook Twitter Pinterest WhatsApp LinkedIn Email Print Copy URL Ideato e organizzato dalla Federazione Internazionale di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria (FIPGC), il Campionato Nazionale di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria, in programma il 5 e il 6 marzo a Marina di Carrara, in occasione di Tirreno CT, decreta il migliore pasticcere d'Italia e la squadra che rappresenterà il nostro Paese al mondiale del 2025. Le prove si declinano in scultura in pastigliaggio e monoporzione moderna, scultura in cioccolato e praline, scultura in zucchero e torta moderna, sul tema Il mondo incantato delle fiabe. Le sculture, in particolare, saranno realizzate con ingredienti edibili e potranno raggiungere i 180 cm d'altezza. Sotto giudizio innovazione, esecuzione, tecnica, gusto e ingredienti, ma anche organizzazione del lavoro, pulizia, ordine e la comunicazione ideata per presentare l'elaborato. Ai vincitori assoluti delle tre categorie va il lasciapassare per il World Trophy of Pastry, Icecream and Chocolate del prossimo anno. Premio miglior colomba d'Italia e nazionali panificazione e pasticceria artistica Il 3 e il 4 marzo è tempo di gara anche per la colomba, sotto esame in oltre 100 esemplari per la versione classica (con canditi d'arancia e glassa croccante) e innovativa; la migliore dovrà convincere la giuria intenta a valutare profumo, taglio, cottura, gusto, sofficità, lievitazione e originalità. Sempre domenica 3, in arrivo da tutta Italia, i panificatori si sfidano nella preparazione di pani tradizionali (con lievito madre e farina), innovativi e artistici, oltre a un dolce da forno (che richiami la tradizione culinaria della regione di origine). E fino al 6 marzo è in programma un'esposizione di torte decorate (con la rispettiva per la degustazione) in vista delle qualificazioni per il Sugar Artist World Championship FIPGC. Gli eventi della Federazione potranno essere seguiti in diretta online <http://www.federazionepasticceri.it/> Tags Campionato di pasticceria FIPGC FIPGC

Al via la sfida per il migliore pasticciere d'Italia 2024

Al via la sfida per il migliore pasticciere d'Italia per il 2024 Competizione il 5 e il 6 marzo a Marina di Carrara ROMA, 23 febbraio 2024, 11:37 Redazione ANSA Condividi Link copiato - RIPRODUZIONE RISERVATA - RIPRODUZIONE RISERVATA Al via, il 5 e 6 marzo, il Campionato Nazionale di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria in programma alla Fiera Tirreno CT a Marina di Carrara (Massa-Carrara). La competizione, ideata e organizzata dalla Federazione internazionale di pasticceria, gelateria e cioccolateria (Fipgc), ha l'obiettivo di assegnare il trofeo di Migliore Pasticciere d'Italia 2024 e formare la Nazionale, "ovvero la squadra che rappresenterà l'Italia al prossimo Mondiale previsto nel 2025". Le prove in gara per i maestri pasticciere saranno a tema "Il mondo incantato delle fiabe" con scultura in pastigliaggio e monoporzione moderna, scultura in cioccolato e praline, scultura in zucchero e torta moderna. Ai vincitori assoluti delle tre categorie il compito di rappresentare l'Italia nel World Trophy of Pastry, Icecream and Chocolate che si terrà nel 2025. Da 3 al 6 marzo in calendario anche il Campionato Miglior Colomba, Campionato di Panificazione e Campionato Artisti Decoratori. "Questa edizione - afferma Matteo Cutolo, presidente Fipgc - vanta davvero una grandissima partecipazione, avremo tantissimi professionisti da ogni angolo d'Italia. Questo ci riempie di orgoglio perché vuol dire che l'intero settore dolciario è in crescita, che si ha voglia di imparare e mettersi in gioco, e sottolinea quanto sia importante la continua formazione e il confronto con gli altri esperti del settore". Riproduzione riservata © Copyright ANSA



Al via la sfida per il migliore pasticciere d'Italia 2024

Competizione il 5 e il 6 marzo a Marina di Carrara ROMA, 23 febbraio 2024, 11:24 Redazione ANSA Condividi - RIPRODUZIONE RISERVATA - RIPRODUZIONE RISERVATA Al via, il 5 e 6 marzo, il Campionato Nazionale di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria in programma alla Fiera Tirreno CT a Marina di Carrara (Massa-Carrara). La competizione, ideata e organizzata dalla Federazione internazionale di pasticceria, gelateria e cioccolateria (Fipgc), ha l'obiettivo di assegnare il trofeo di Migliore Pasticciere d'Italia 2024 e formare la Nazionale, "ovvero la squadra che rappresenterà l'Italia al prossimo Mondiale previsto nel 2025". Le prove in gara per i maestri pasticceri saranno a tema "Il mondo incantato delle fiabe" con scultura in pastigliaggio e monoporzione moderna, scultura in cioccolato e praline, scultura in zucchero e torta moderna. Ai vincitori assoluti delle tre categorie il compito di rappresentare l'Italia nel World Trophy of Pastry, Icecream and Chocolate che si terrà nel 2025. Da 3 al 6 marzo in calendario anche il Campionato Miglior Colomba, Campionato di Panificazione e Campionato Artisti Decoratori. "Questa edizione - afferma Matteo Cutolo, presidente Fipgc - vanta davvero una grandissima partecipazione, avremo tantissimi professionisti da ogni angolo d'Italia. Questo ci riempie di orgoglio perché vuol dire che l'intero settore dolciario è in crescita, che si ha voglia di imparare e mettersi in gioco, e sottolinea quanto sia importante la continua formazione e il confronto con gli altri esperti del settore". Riproduzione riservata © Copyright ANSA



Al via la sfida per il migliore pasticciere d'Italia per il 2024

Competizione il 5 e il 6 marzo a Marina di Carrara ROMA, 23 febbraio 2024, 13:06 Redazione ANSA Condividi Link copiato .
- RIPRODUZIONE RISERVATA . - RIPRODUZIONE RISERVATA Al via, il 5 e 6 marzo, il Campionato Nazionale di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria in programma alla Fiera Tirreno CT a Marina di Carrara (Massa-Carrara). La competizione, ideata e organizzata dalla Federazione internazionale di pasticceria, gelateria e cioccolateria (Fipgc), ha l'obiettivo di assegnare il trofeo di Migliore Pasticciere d'Italia 2024 e formare la Nazionale, "ovvero la squadra che rappresenterà l'Italia al prossimo Mondiale previsto nel 2025". Le prove in gara per i maestri pasticciere saranno a tema "Il mondo incantato delle fiabe" con scultura in pastigliaggio e monoporzione moderna, scultura in cioccolato e praline, scultura in zucchero e torta moderna. Ai vincitori assoluti delle tre categorie il compito di rappresentare l'Italia nel World Trophy of Pastry, Icecream and Chocolate che si terrà nel 2025. Da 3 al 6 marzo in calendario anche il Campionato Miglior Colomba, Campionato di Panificazione e Campionato Artisti Decoratori. "Questa edizione - afferma Matteo Cutolo, presidente Fipgc - vanta davvero una grandissima partecipazione, avremo tantissimi professionisti da ogni angolo d'Italia. Questo ci riempie di orgoglio perché vuol dire che l'intero settore dolciario è in crescita, che si ha voglia di imparare e mettersi in gioco, e sottolinea quanto sia importante la continua formazione e il confronto con gli altri esperti del settore". Riproduzione riservata © Copyright ANSA



I migliori pasticceri d'Italia si sfidano al Campionato Nazionale di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria FIPGC

Si terrà a Massa Carrara il 5 e il 6 marzo durante la Fiera Tirreno CT la decima edizione del Campionato della FIPGC; in contemporanea anche altre tre gare Gare e Concorsi Redazione 23 Febbraio 2024 - 13:58 Talento, tecnica e professionalità: queste le tre caratteristiche fondamentali che contraddistinguono i tantissimi pasticceri che si sfideranno al Campionato Nazionale di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria in programma il 5 e il 6 marzo alla Fiera Tirreno CT a Marina di Carrara (MS). Ideato e organizzato dalla Federazione Internazionale di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria (FIPGC), il Campionato ha l'obiettivo di assegnare il trofeo di Migliore Pasticciere d'Italia 2024 e formare la Nazionale, ovvero la squadra che rappresenterà l'Italia al prossimo Mondiale previsto nel 2025. "Questa edizione vanta davvero una grandissima partecipazione, avremo tantissimi professionisti da ogni angolo d'Italia. Afferma Matteo Cutolo, Presidente FIPGC. Questo ci riempie di orgoglio perché vuol dire che l'intero settore dolciario è in crescita, che si ha voglia di imparare e mettersi in gioco, e sottolinea quanto sia importante la continua formazione e il confronto con gli altri esperti del settore". Una competizione emozionante in cui i maestri pasticceri saranno messi a dura prova in una delle seguenti categorie a tema "Il mondo incantato delle fiabe": scultura in pastigliaggio e monoporzione moderna; scultura in cioccolato e praline; scultura in zucchero e torta moderna. Tutti i partecipanti dovranno destreggiarsi tra abbinamenti originali di sapori, forme e colori, mettendo in pratica le proprie abilità tecniche e artistiche e dimostrare la profonda padronanza della chimica dell'alta pasticceria. Le sculture invece saranno delle vere e proprie opere d'arte realizzate con tutti ingredienti edibili e potranno raggiungere i 180 cm d'altezza! La giuria, composta dall'Equipe Eccellenza Italiana ed Equipe Eccellenze Internazionale FIPGC e tre professionisti esterni alla Federazione, giudicherà l'innovazione, le difficoltà d'esecuzione, le tecniche utilizzate, l'abbinamento di gusti e ingredienti, la contrapposizione di caldo freddo, ma anche l'organizzazione del lavoro, la pulizia, l'ordine e i materiali informativi realizzati per presentare il proprio elaborato. Ai vincitori assoluti delle tre categorie l'arduo compito di rappresentare l'Italia nel World Trophy of Pastry, Icecream and Chocolate che si terrà nel 2025. La coppa, dunque, sarà solo l'inizio di un percorso tanto difficoltoso quanto entusiasmante. Inoltre Marina di Carrara dal 3 al 6 marzo diventa la capitale indiscussa di arte e dolcezza con altri tre Campionati Italiani FIPGC. CAMPIONATO MIGLIOR COLOMBA D'ITALIA Il dolce per eccellenza simbolo della Pasqua sarà l'indiscusso protagonista di una manifestazione che vedrà sfidarsi i migliori interpreti italiani di questa specialità. Il 3 e il 4 marzo si vedranno in scena ben oltre 100 colombe. I pasticceri in gara dovranno presentare all'esigente giuria una variante classica, ovvero realizzata rispettando rigorosamente la ricetta originale con il solo inserimento di canditi d'arancia e copertura di glassa croccante, e/o una colomba innovativa, che non pone limiti alla creatività. I dolci saranno valutati per il profumo, taglio, cottura, gusto, sofficità, lievitazione e naturalmente l'originalità per la colomba innovativa. La giuria sarà composta dall'Equipe Eccellenze Internazionali FIPGC, più due membri della Federazione che negli ultimi anni si sono distinti per i loro ottimi risultati professionali. CAMPIONATO NAZIONALE DI PANIFICAZIONE Per questa competizione saranno 4 le categorie di gara e tantissimi i maestri dell'arte bianca che proveranno a realizzare il migliore pane d'Italia. Domenica 3 marzo i concorrenti dovranno cimentarsi in una delle seguenti specialità: - Pane tradizionale vale a dire realizzato solo ed esclusivamente con lievito madre e farina; - Pane innovativo. Qui è l'estro del concorrente a essere premiato, più l'impasto è originale, più avrà possibilità di vincere il titolo. Salato o dolce non importa, l'importante è che gli ingredienti base siano lievito e farina. - Dolce da forno. Dolce realizzato con la cottura al forno di tutti gli ingredienti e che richiami la tradizione culinaria della regione di origine del concorrente. Non sono ammesse creme aggiunte dopo la cottura. - Pane artistico. La panificazione incontra l'arte. Soggetti di fantasia o realistici, il pane darà forma a sculture imponenti e straordinarie. La giuria valuterà la qualità del prodotto, la difficoltà d'esecuzione, le tecniche, l'originalità ma anche la cura dei dettagli e l'efficacia comunicativa nel presentare i prodotti realizzati. CAMPIONATO NAZIONALE ARTISTI DECORATORI Anche l'occhio vuole la sua parte. E qui è proprio l'estetica a guidare il campionato in scena dal 3 al 6 marzo con i migliori artisti nel panorama nazionale del settore della decorazione. I concorrenti dovranno esporre una torta decorata minuziosamente a tema "Il mondo incantato delle fiabe", accompagnata da una torta da degustazione. Prenderanno dunque vita mondi fantastici di zucchero, composizioni floreali di cioccolato, animali e personaggi di cialde o altre dolcezze. L'estro degli artisti avrà una bella occasione di sfogo e gli spettatori bellezza per gli occhi. Chi riuscirà a conquistare la giuria, entrerà di diritto alla finale del Sugar Artist World Championship FIPGC che si terrà nel 2025. Le quattro competizioni FIPGC saranno una kermesse di gusto senza pari, da assaporare e vivere a pieno, il tutto all'interno della più importante fiera dell'ospitalità del centro-Italia. I campionati nazionali, così come tutti gli eventi della Federazione, potranno essere seguiti in diretta sulla pagina Facebook della Federazione Internazionale di Pasticceria, Gelateria, Cioccolateria La Federazione Internazionale Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria (FIPGC) è l'ente che promuove la pasticceria italiana in tutto il mondo. Vanta una presenza radicata e capillare sul territorio italiano, con delegati per

a cura di AlMaPress

I migliori pasticceri d'Italia si sfidano al Campionato Nazionale di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria FIPGC

ogni regione e dei sotto-delegati per ogni provincia. Ha lo scopo di unire tutte le realtà esistenti sul territorio (scuole, grossisti, associazioni, imprese del settore pasticceria, gelateria, cioccolateria, panificazione), per rafforzarne la collaborazione ed ottenere la crescita di tutto il settore e dei prodotti Made in Italy. FIPGC organizza in tutta Italia eventi, fiere, corsi di formazione di alto livello, preparazione One-to-One o di squadra per gareggiare nei concorsi a livello nazionale e internazionale. Dal 2015 organizza i Campionati Italiani e i Campionati Mondiali di Pasticceria e Cake Design. Nel 2017 nascono anche i Campionati Nazionali di Pasticceria Alberghieri d'Italia: promossi insieme al MIUR, Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca, è il primo campionato Juniores di pasticceria dedicato agli istituti alberghieri, che dà modo ai giovani che vogliono intraprendere la professione di confrontarsi con i grandi maestri d'Italia. FIPGC è un soggetto che ha acquisito in questi ultimi anni una grande importanza a livello istituzionale. Un ruolo suggellato dai protocolli d'intesa con il Ministero degli Esteri, con lo scopo di sostenere il made in Italy e delle eccellenze italiane nel mondo e con il MIUR (Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca) per rafforzare il rapporto tra scuola e mondo del lavoro. Horecanews.it informa ogni giorno i propri lettori su notizie, indagini e ricerche legate alla ristorazione, piatti tipici, ingredienti, ricette, consigli e iniziative degli chef e barman, eventi Horeca e Foodservice, con il coinvolgimento e la collaborazione delle aziende e dei protagonisti che fanno parte dei settori pasticceria, gelateria, pizzeria, caffè, ospitalità, food e beverage, mixology e cocktail, food delivery, offerte di lavoro, marketing, premi e riconoscimenti, distribuzione Horeca, Catering, retail e tanto altro! Puoi ascoltare le nostre notizie in formato audio anche su: Spreaker, Spotify, Apple Podcast, Google Podcast, Deezer, Castbox.



I migliori pasticceri d'Italia si sfidano al Campionato Nazionale di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria FIPGC



a cura di AlMaPress

Tirreno C.T., torna il Pentathlon della cucina e la novità del Triathlon

Quattro giorni di sfide tra chef e pasticceri in programma dal 3 al 6 marzo a Carrara Fiere all'evento giunto alla 44esima edizione / Redazione 23 Febbraio 2024 Pentathlon Tirreno C.T. 2023 Al via, il 5 e 6 marzo, il Campionato Nazionale di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria in programma alla Fiera Tirreno CT a Marina di Carrara. La competizione, ideata e organizzata dalla Federazione internazionale di pasticceria, gelateria e cioccolateria (Fipgc), ha l'obiettivo di assegnare il trofeo di Migliore Pasticciere d'Italia 2024 e formare la Nazionale, "ovvero la squadra che rappresenterà l'Italia al prossimo Mondiale previsto nel 2025". Le prove in gara per i maestri pasticceri saranno a tema "Il mondo incantato delle fiabe" con scultura in pastigliaggio e monoporzionamento moderna, scultura in cioccolato e praline, scultura in zucchero e torta moderna. Pentathlon Tirreno 2 C.T. 2023 Ai vincitori assoluti delle tre categorie il compito di rappresentare l'Italia nel World Trophy of Pastry, Icecream and Chocolate che si terrà nel 2025. Da 3 al 6 marzo in calendario anche il Campionato Miglior Colomba, Campionato di Panificazione e Campionato Artisti Decoratori. "Questa edizione - afferma Matteo Cutolo, presidente Fipgc - vanta davvero una grandissima partecipazione, avremo tantissimi professionisti da ogni angolo d'Italia. Questo ci riempie di orgoglio perché vuol dire che l'intero settore dolciario è in crescita, che si ha voglia di imparare e mettersi in gioco, e sottolinea quanto sia importante la continua formazione e il confronto con gli altri esperti del settore".



a cura di AlMaPress

Alle griglie di partenza per il Campionato Nazionale di Pasticceria

23/02/2024 19:30 Redazione Agenfood EVENTI Tempo lettura: 4 minuti (Agen Food) - Marina di Carrara (MS), 23 feb. - Talento, tecnica e professionalità. Queste le tre caratteristiche fondamentali che contraddistinguono i tantissimi pasticceri che si sfideranno al Campionato Nazionale di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria in programma il 5 e il 6 marzo alla Fiera Tirreno CT a Marina di Carrara (MS). Ideato e organizzato dalla Federazione Internazionale di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria (FIPGC), il Campionato ha l'obiettivo di assegnare il trofeo di Migliore Pasticciere d'Italia 2024 e formare la Nazionale, ovvero la squadra che rappresenterà l'Italia al prossimo Mondiale previsto nel 2025. 'Questa edizione vanta davvero una grandissima partecipazione, avremo tantissimi professionisti da ogni angolo d'Italia. Afferma Matteo Cutolo, Presidente FIPGC. Questo ci riempie di orgoglio perché vuol dire che l'intero settore dolciario è in crescita, che si ha voglia di imparare e mettersi in gioco, e sottolinea quanto sia importante la continua formazione e il confronto con gli altri esperti del settore'. Una competizione emozionante in cui i maestri pasticceri saranno messi a dura prova in una delle seguenti categorie a tema 'Il mondo incantato delle fiabe': scultura in pastigliaggio e monoporzione moderna; scultura in cioccolato e praline; scultura in zucchero e torta moderna. Tutti i partecipanti dovranno destreggiarsi tra abbinamenti originali di sapori, forme e colori, mettendo in pratica le proprie abilità tecniche e artistiche e dimostrare la profonda padronanza della chimica dell'alta pasticceria. Le sculture invece saranno delle vere e proprie opere d'arte realizzate con tutti ingredienti edibili e potranno raggiungere i 180 cm d'altezza! La giuria, composta dall'Equipe Eccellenza Italiana ed Equipe Eccellenze Internazionali FIPGC e tre professionisti esterni alla Federazione, giudicherà l'innovazione, le difficoltà d'esecuzione, le tecniche utilizzate, l'abbinamento di gusti e ingredienti, la contrapposizione di caldo freddo, ma anche l'organizzazione del lavoro, la pulizia, l'ordine e i materiali informativi realizzati per presentare il proprio elaborato. Ai vincitori assoluti delle tre categorie l'arduo compito di rappresentare l'Italia nel World Trophy of Pastry, Icecream and Chocolate che si terrà nel 2025. La coppa, dunque, sarà solo l'inizio di un percorso tanto difficoltoso quanto entusiasmante. Saranno giorni carichi di gusto e pura adrenalina. Ma non è tutto qui. Marina di Carrara dal 3 al 6 marzo diventa la capitale indiscussa di arte e dolcezza con altri tre Campionati Italiani FIPGC. **CAMPIONATO MIGLIOR COLOMBA D'ITALIA** Il dolce per eccellenza simbolo della Pasqua sarà l'indiscusso protagonista di una manifestazione che vedrà sfidarsi i migliori interpreti italiani di questa specialità. Il 3 e il 4 marzo vedremo sfilare ben oltre 100 colombe. I pasticceri in gara dovranno presentare all'esigente giuria una variante classica, ovvero realizzata rispettando rigorosamente la ricetta originale con il solo inserimento di canditi d'arancia e copertura di glassa croccante; e/o una colomba innovativa, che non pone limiti alla creatività. Pertanto, qui è la fantasia a fare da padrona. Via libera a frutta esotica, creme di ogni tipo, cioccolato e chi più ne ha più ne metta. I dolci saranno valutati per il profumo, taglio, cottura, gusto, sofficità, lievitazione e naturalmente l'originalità per la colomba innovativa. La giuria sarà composta dall'Equipe Eccellenze Internazionali FIPGC, più due membri della Federazione che negli ultimi anni si sono distinti per i loro ottimi risultati professionali. Chi realizzerà la migliore Colomba d'Italia? **CAMPIONATO NAZIONALE DI PANIFICAZIONE** Miglior pane d'Italia cercasi. 4 categorie e tantissimi maestri dell'arte bianca con le mani in pasta per realizzare il migliore pane d'Italia. Domenica 3 marzo i concorrenti dovranno cimentarsi in una delle seguenti specialità: Pane tradizionale vale a dire realizzato solo ed esclusivamente con lievito madre e farina; Pane innovativo. Qui è l'estro del concorrente a essere premiato, più l'impasto è originale, più avrà possibilità di vincere il titolo. Salato o dolce non importa, l'importante è che gli ingredienti base siano lievito e farina. Dolce da forno. Dolce realizzato con la cottura al forno di tutti gli ingredienti e che richiami la tradizione culinaria della regione di origine del concorrente. Non sono ammesse creme aggiunte dopo la cottura. Pane artistico. La panificazione incontra l'arte. Soggetti di fantasia o realistici, il pane darà forma a sculture imponenti e straordinarie. Se ne vedranno delle belle! La giuria valuterà la qualità del prodotto, la difficoltà d'esecuzione, le tecniche, l'originalità ma anche la cura dei dettagli e l'efficacia comunicativa nel presentare i prodotti realizzati. **CAMPIONATO NAZIONALE ARTISTI DECORATORI** Anche l'occhio vuole la sua parte. E qui è proprio l'estetica a guidare il campionato in scena dal 3 al 6 marzo con i migliori artisti nel panorama nazionale del settore della decorazione. I concorrenti dovranno esporre una torta decorata minuziosamente a tema 'Il mondo incantato delle fiabe', accompagnata da una torta da degustazione. Prenderanno dunque vita mondi fantastici di zucchero, composizioni floreali di cioccolato, animali e personaggi di cialde o altre dolcezze. L'estro degli artisti avrà una bella occasione di sfogo e gli spettatori bellezza per gli occhi. Chi riuscirà a conquistare la giuria, entrerà di diritto alla finale del Sugar Artist World Championship FIPGC che si terrà nel 2025. Le quattro competizioni FIPGC saranno una kermesse di gusto senza pari, da assaporare e vivere a pieno, il tutto all'interno della più importante fiera dell'ospitalità del centro-Italia. I campionati nazionali, così come tutti gli eventi della Federazione, potranno essere seguiti in diretta sulla pagina Facebook della Federazione Internazionale di Pasticceria, Gelateria, Cioccolateria: <https://www.facebook.com/fipgcfederazioneinternazionalepasticceria>

Alle griglie di partenza per il Campionato Nazionale di Pasticceria

Visualizzato da: 2

a cura di ALMaPress

A Marina di Carrara arriva a marzo il Campionato Nazionale di pasticceria, gelateria e cioccolateria

di Redazione 23 Febbraio 2024 Campionato Nazionale di pasticceria, gelateria e cioccolateria, FIPGC Talento, tecnica e professionalità. Queste le tre caratteristiche fondamentali che contraddistinguono i tantissimi pasticceri che si sfideranno al Campionato Nazionale di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria in programma il 5 e il 6 marzo alla Fiera Tirreno CT a Marina di Carrara (MS). Ideato e organizzato dalla Federazione Internazionale di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria (FIPGC), il Campionato ha l'obiettivo di assegnare il trofeo di Migliore Pasticciere d'Italia 2024 e formare la Nazionale, ovvero la squadra che rappresenterà l'Italia al prossimo Mondiale previsto nel 2025. 'Questa edizione - dice Matteo Cutolo, Presidente FIPGC - vanta davvero una grandissima partecipazione, avremo tantissimi professionisti da ogni angolo d'Italia. Questo ci riempie di orgoglio perché vuol dire che l'intero settore dolciario è in crescita, che si ha voglia di imparare e mettersi in gioco, e sottolinea quanto sia importante la continua formazione e il confronto con gli altri esperti del settore'. Una competizione emozionante in cui i maestri pasticceri saranno messi a dura prova in una delle seguenti categorie a tema 'Il mondo incantato delle fiabe': scultura in pastigliaggio e monoporzionamento moderna; scultura in cioccolato e praline; scultura in zucchero e torta moderna. Tutti i partecipanti dovranno destreggiarsi tra abbinamenti originali di sapori, forme e colori, mettendo in pratica le proprie abilità tecniche e artistiche e dimostrare la profonda padronanza della chimica dell'alta pasticceria. Le sculture invece saranno delle vere e proprie opere d'arte realizzate con tutti ingredienti edibili e potranno raggiungere i 180 cm d'altezza! La giuria, composta dall'Equipe Eccellenza Italiana ed Equipe Eccellenze Internazionale FIPGC e tre professionisti esterni alla Federazione, giudicherà l'innovazione, le difficoltà d'esecuzione, le tecniche utilizzate, l'abbinamento di gusti e ingredienti, la contrapposizione di caldo freddo, ma anche l'organizzazione del lavoro, la pulizia, l'ordine e i materiali informativi realizzati per presentare il proprio elaborato. Ai vincitori assoluti delle tre categorie l'arduo compito di rappresentare l'Italia nel World Trophy of Pastry, Icecream and Chocolate che si terrà nel 2025. La coppa, dunque, sarà solo l'inizio di un percorso tanto difficoltoso quanto entusiasmante. Ma non è tutto qui. Marina di Carrara dal 3 al 6 marzo diventa la capitale indiscussa di arte e dolcezza con altri tre Campionati Italiani FIPGC. Ci sarà infatti il campionato per assegnare il titolo di migliore colomba d'Italia, il campionato nazionale di panificazione e il campionato nazionale artisti decoratori.

Campioni di panificazione al Tirreno CT

Il 3 marzo, nella cornice della Fiera Tirreno C.T. (Tirreno CT - Home) a Massa Carrara, si sfideranno i migliori talenti d'Italia nel Campionato italiano di panificazione, organizzato dalla FIPGC. Saranno quattro le categorie in gara: Miglior Pane Tradizionale Italiano, Miglior Pane Innovativo, Miglior Dolce da Forno Italiano e Miglior Pane Artistico Italiano. A giudicare chi salirà sul podio sarà la giuria tecnica composta da alcuni dei membri dell'Equipe Eccellenze Internazionali della federazione.

Abbiamo con noi Matteo Cutolo, presidente della FIPGC. Presidente, qual è il valore simbolico e pragmatico di questa gara? «Il significato per la Federazione è apportare una crescita professionale al comparto. Questo perché? Perché chi partecipa deve logicamente allenarsi, deve stare all'interno dei propri laboratori e cercare la lievitazione perfetta, cercare il crunch perfetto quando si taglia il pane, l'abbinamento particolare di un nuovo prodotto, creare una struttura artistica che possa colpire favorevolmente la giuria, quindi tutti anche il cliente finale fuori dal contesto della gara. In questo momento tutti i concorrenti staranno sicuramente studiando e approfondendo le proprie conoscenze e quindi alla fine arriveranno più preparati. Arriveranno con una conoscenza superiore a quella che avevano all'inizio. Questo è quello che a noi interessa, quindi portare una crescita professionale. È chiaro che poi quando si partecipa ai concorsi si partecipa per vincere e quindi chi vincerà avrà ulteriori vantaggi, perché noi abbiamo stimato che i vincitori dei nostri concorsi hanno anche un incremento di business anche del 30%». Ascolta la news con l'intervento del Presidente FIPGC nella nuova puntata di PizzaTalk di Pizza&core Questa rubrica è offerta da: Ospitalità Italiana - Complesso fieristico di Carrara Attrezzi professionali per la pizzeria Segnalaci le tue news: redazione@inputedizioni.it 22/02/2024



Campioni di panificazione al Tirreno CT



Campioni di panificazione al Tirreno CT



a cura di AlmaPress

Tecnoinox a Tirreno C.T. 2024 con le novità di prodotto e i modelli di punta di forni e cucine modulari

Le innovazioni di Tecnoinox Srl, leader italiano nella produzione di cucine modulari e forni professionali, alla fiera Tirreno C.T. Eventi Redazione 5 21 Febbraio 2024 - 10:40 Tecnoinox Srl, azienda manifatturiera italiana che dal 1984 progetta e produce una vasta gamma di cucine modulari, forni combinati e salamandre per gli operatori dell'Ho.Re.Ca., sarà presente a Tirreno C.T, fiera che da 44 anni promuove l'ospitalità, la ristorazione e il turismo attraverso iniziative capaci di coinvolgere tutti gli operatori appartenenti ai rispettivi settori di attività, prevista dal 3 al 6 marzo 2024 presso il complesso fieristico di Carrara [Pad. C | corsie 22-23 | part. 610/640]. Tecnoinox Srl, che quest'anno festeggia 40 anni, intende consolidare le sue esemplari soluzioni di cottura professionale grazie alle qualità in termini di innovazione, affidabilità e qualità dei materiali già ampiamente distinguibili nei suoi prodotti. L'azienda può infatti vantare una solida expertise ingegneristica e manifatturiera conseguita mediante il controllo diretto su ogni fase del processo produttivo. Unendo solidità, prestazioni eccellenti e la facilità d'uso ottenute grazie all'integrazione di funzionalità digitali avanzate, l'offerta Tecnoinox, soddisfa a pieno le elevate aspettative degli utilizzatori professionali, il cui imprescindibile desiderio risiede nell'avere a disposizione una cucina sulla quale poter fare completamente affidamento, progettata e realizzata per rendere ogni passaggio semplice ed efficiente. L'allestimento dello stand vedrà sia la presenza di modelli di punta di forni e cucine modulari che la presentazione in anteprima su aggiornamenti tecnologici e novità di prodotto. In ambito cucine, Tecnoinox inaugura i nuovi bruciatori ermetici a doppia corona per la gamma T90. Nei forni modulari la novità principale viene presentata sui forni Tecnocombi e Tecnocompact con l'esclusiva interfaccia NEXT Touch Pad. Un'interfaccia digitale estremamente professionale ma user friendly, concepita per semplificare il lavoro degli chef e della loro squadra grazie al pieno controllo sui criteri di cottura e per ottenere dei buoni risultati nel lungo termine. Durante la manifestazione il Corporate Chef Evandro Marasca animerà lo stand di Tecnoinox con alcune dimostrazioni live e interattive. In programma tutti i giorni dal 3 al 6 marzo presso lo stand Tecnoinox: Ore 10.00: Le Colombe - Una presentazione dell'innovativa cottura con sonda al cuore per colombe pasquali. Ore 13.00: Light Lunch - Una dimostrazione di cottura a vapore presenterà un bis di primi e spinaci ideati per ristoranti e piccola ristorazione. Ore 15.30: La Magia dell'Impasto - Una presentazione sulla cottura della pizza, combinando alta temperatura, versatilità e continuità senza interruzioni. Tecnoinox è un'eccellenza italiana che dal 1984 progetta e realizza cucine modulari, salamandre e forni combinati per i professionisti della ristorazione e dell'ospitalità. L'azienda governa l'intero ciclo di produzione presso la sede di Porcia, in Friuli Venezia Giulia, dove ha consolidato un know-how completo e approfondito nel settore delle apparecchiature professionali per la cottura. La qualità è assicurata da una rigorosa cura dei dettagli e da una forte passione per l'innovazione. Attenzione al cliente, affidabilità del prodotto e un concreto approccio sostenibile sono i valori chiave del brand. www.tecnoinox.it Horecanews.it informa ogni giorno i propri lettori su notizie, indagini e ricerche legate alla ristorazione, piatti tipici, ingredienti, ricette, consigli e iniziative degli chef e barman, eventi Horeca e Foodservice, con il coinvolgimento e la collaborazione delle aziende e dei protagonisti che fanno parte dei settori pasticceria, gelateria, pizzeria, caffè, ospitalità, food e beverage, mixology e cocktail, food delivery, offerte di lavoro, marketing, premi e riconoscimenti, distribuzione Horeca, Catering, retail e tanto altro!



Tecnoinox a Tirreno C.T. 2024 con le novità di prodotto e i modelli di punta di forni e cucine modulari



Tecnoinox a Tirreno C.T. 2024 con le novità di prodotto e i modelli di punta di forni e cucine modulari



a cura di AlMaPress

Dal marubino a Cremona, ai formaggi a Roma, dai salumi in...

Dal marubino a Cremona, ai formaggi a Roma, dai salumi in Carnia allo speck in Pusteria: quante occasioni per provare le specialità del nostro Paese di Redazione Online condividi Anche i campionati italiani di pasticceria, il Nebbione si presenta a Torino e lo Slow wine fair sbarca a Bologna 19 febbraio 2024 condividi MA CHE BONTA' A CREMONA - La diciannovesima edizione del BonTà, il salone delle eccellenze enogastronomiche Made in Italy in programma a Cremona dal 24 al 26 febbraio vedrà protagonista il Marubino, una pasta ripiena da servire asciutta o in brodo, vera icona della tradizione gastronomica di Cremona e del suo territorio. Tanti gli appuntamenti dedicati a questa eccellenza come degustazioni, showcooking e incontri culturali per conoscerne la storia e i segreti per una perfetta realizzazione. In particolare verrà realizzato un maxi marubino dalle mani esperte delle sfogline guidate da Rina Poletti dell'Accademia della Sfoglia per deliziare gli occhi del pubblico che potranno ammirare la creazione live di una vera e proprio opera d'arte gastronomica che resterà in esposizione nei giorni della kermesse. La tradizione vuole che i marubini siano serviti "nei tre brodi". Come realizzarlo al meglio? Per scoprirlo basta partecipare alla Lectio Magistralis sui tre brodi. E ancora, qual è la forma corretta del marubino? Dev'essere tondo, quadrato o arrotolato sul dito? Domenica 25 febbraio sarà possibile scoprirlo, chef ed esperti si confronteranno sull'argomento in un dibattito che darà finalmente una risposta al gustoso quesito. Poi otto sfogline provenienti da diverse province si sfideranno a suon di matterello realizzando la loro versione migliore di pasta ripiena. A sfidarsi le province di Piacenza con gli anolini, Cremona con i marubini, Mantova con gli agnolini, Parma con gli anolini, Reggio Emilia con i cappelletti, Bologna con i tortellini e Ferrara con i cappelletti. Per la prima volta il BonTà si espande grazie alla collaborazione con Gusto DiVino, il mercato dei vini con un'area interamente dedicata agli amanti del vino, sommelier e operatori del settore dove poter degustare, scoprire e acquistare direttamente dal produttore svariate tipologie di vini provenienti da tutta Italia. Non solo marubini e vino, il BonTà è il tempio dei sapori di alta qualità, un punto di incontro per conoscere le eccellenze enogastronomiche del Bel Paese. Tre giorni di eventi, presentazioni e assaggi dove conoscere nuove realtà e riscoprire le tradizioni enogastronomiche grazie alla presenza delle migliori produzioni artigianali ma anche attrezzature da cucina dai forni alla coltelleria, ma anche pentole e robot, passando per arredi e abbigliamento adatto per diventare uno chef perfetto. Il tutto accompagnato da un ricco calendario di incontri, degustazioni guidate, disfide gastronomiche e masterclass. Orari: sabato dalle 10:00 alle 22:00, domenica dalle 10:00 alle 20:00, lunedì dalle 10:00 alle 18:00 Per tutti i dettagli: www.ilbonta.it SLOW WINE FAIR 2024: OLTRE 900 PRODUTTORI DA TUTTO IL MONDO - A Bologna dal 25 al 27 febbraio la terza edizione di Slow Wine Fair, una tre giorni dedicati al vino buono, pulito e giusto, organizzata da BolognaFiere e SANA, Salone Internazionale del Biologico e del Naturale, con la direzione artistica di Slow Food. Al centro della terza edizione di Slow Wine Fair vi è il tema della fertilità del suolo e la sua importanza, dal punto di vista agricolo ma non solo. Un vino non è soltanto buono da bere, ma porta con sé valori come la tutela della biodiversità, la difesa del paesaggio agricolo e la salvaguardia delle risorse. Un vino che, al tempo stesso, afferma l'importanza che, attorno alle cantine, si diffonda la cultura - e non la moda - del vino. Un vino autentico, riflesso del territorio di riferimento, senza sofisticazioni e compromessi. Oltre 950 espositori selezionati dalla commissione di assaggio di Slow Food. Sono più di 200 le cantine provenienti da 25 Paesi, di cui 39 dalla Francia, 17 da Spagna, 18 dall'Austria e 7 dalla Germania, per un'offerta complessiva di oltre 5000 vini in degustazione, e debuttano quest'anno Australia, Giappone, Messico, Sudafrica e Svezia. Dati che rendono la manifestazione un punto di riferimento per il panorama vitivinicolo internazionale, ma soprattutto arricchiscono il dibattito tra produttrici e produttori della Slow Wine Coalition, la rete mondiale composta da tutti i protagonisti della filiera del vino che ogni giorno portano avanti i principi del Manifesto del vino buono pulito e giusto, preservando l'ambiente e le sue risorse e mantenendo viva la loro comunità di appartenenza. Confermate le Masterclass, le degustazioni guidate rivolte agli appassionati e ai professionisti del settore, e dedicate a esplorare il panorama vinicolo italiano e internazionale e l'affascinante mondo degli amari. Ma non solo: Slow Wine Fair è innanzitutto un'occasione per conoscere vignaiole e vignaioli provenienti da tutte le regioni d'Italia, e da molte altre nazioni, e per degustare i loro vini. Se, in soli due anni, Slow Wine Fair si è affermata come una delle fiere più rilevanti del panorama nazionale e internazionale, il merito è certamente anche degli espositori, la cui selezione comincia sette mesi prima del via ufficiale all'evento grazie al lavoro di una apposita commissione di cui fanno parte esperti italiani ed esteri: a oggi, sono circa 900 gli espositori confermati, con un occhio di riguardo a chi produce in biologico e in biodinamico. Tra i produttori ci sono rappresentanze dai territori classici, come Austria, Francia, Germania e Spagna, e da quelli tutti ancora da esplorare, come Argentina e Cile, Georgia e Turchia, oltre che Australia e Cina. Non solo vino: alla Slow Wine Fair si celebrano anche gli amari, accogliendo la Fiera dell'Amaro d'Italia, e gli spirits, cioè le bevande alcoliche ottenute dalla distillazione di cereali, frutta o verdura che sono già stati sottoposti a fermentazione alcolica. Spazio, dunque, a brandy, rum, vodka, gin e molto altro. L'elenco degli espositori:

Dal marubino a Cremona, ai formaggi a Roma, dai salumi in...

slowinefair.slowfood.it/scheda_espositore/ e degli eventi: slowinefair.slowfood.it/evento/ MONTELOMBROSO INTORNO AL MONDO - Continua il viaggio gastronomico del ristorante Motelombroso: martedì 27 febbraio - in occasione del mese dedicato all'habitat dei formaggi - a Milano sul Naviglio Pavese arriva Ferdy Wild, gli chef Marco Bonato e Alessio Manzoni e il patron Nicolò Quarteroni, con la propria visione della montagna e dei latticini. Direttamente dalle valli Orobic, il team di Ferdy Wild è ospite nella cucina di Motelombroso per raccontare la montagna e i suoi prodotti, con un focus specifico sui formaggi. Si inizia con la vacca Bruna Alpina fino ad arrivare a degustare differenti tecniche di caseificazione. Per l'occasione il menù studiato a otto mani, prevede una serie di portate che hanno segnato la storia di Ferdy Wild, il loro imperdibile Ol carel del Formai Le Cheese Valleys ovvero un racconto di artigianalità estreme, attraverso tecniche e modi differenti di caseificazione. D'altra parte Nicola Bonora, chef del Montelombroso, presenta la sua visione del mondo gastronomico legato ai formaggi con riferimenti alla memoria del palato tipica italiana. Il prossimo appuntamento è giovedì 21 marzo con il ristorante di Pula, Cagliari Fradis Minoris insieme all'habitat LAGUNA. Aperitivo dalle ore 19:30 - cena alle ore 20:30 Menù degustazione 8 portate: 130e. Pairing bevande: 80e. Motelombroso: Alzaia Naviglio Pavese, 256 Per info e Prenotazioni: info@motelombroso.it; +39 333 18 55 267; motelombroso.superbexperience.com/reserve/experience IL NEBBIONE, A TORINO PER SAPERNE DI PIÙ - A Torino il 29 febbraio si svolge una degustazione organizzata da Ais Piemonte. Sarà possibile assaggiare i Nebbioni in commercio, alcuni in anteprima assoluta e una piccola retrospettiva di tagli delle punte più vecchi. Da una stessa vigna e da una stessa annata si possono assaggiare due vini completamente diversi per tipologia e colore: la bolla bianca e il rosso. E' una reale possibilità a partire dalla vendemmia 2010, anno di partenza del progetto "Nebbiolo", ideato dall'Enologo Sergio Molino, che ha deciso di chiamare in questo modo il procedimento di produzione dello spumante metodo classico da 100% uva nebbiolo proveniente da diverse regioni vocate alla sua coltivazione. L'intuizione è arrivata dopo "anni di analisi e ricerche - racconta Sergio Molino - che mi hanno portato a capire che il grappolo di Nebbiolo, nella sua parte più bassa nel periodo pre-vendemmiale ha il grado di acidità perfetto per creare una base spumante. Di qui l'idea di utilizzarlo per un metodo classico e la creazione del gruppo di lavoro". Il progetto è infatti diventato un'Associazione a partire dal 2017. Il progetto coinvolge le Langhe del Barolo e del Barbaresco, il Roero, l'Alto Piemonte del Ghemme e del Gattinara, terre in cui il Nebbiolo si chiama con nomi diversi ma si esprime egualmente al meglio, dando origine a grandi rossi, trasmettono la stessa ricchezza espressiva nella versione "bolla". Il Nebbiolo si colloca nel contesto degli spumanti piemontesi che hanno creato una nuova tendenza del "bere local" quale prodotto di gamma medio-alta e di nicchia. Poche regole ma ben precise definiscono il metodo di lavoro in un disciplinare interno di cui l'Associazione si è dotata: soltanto le punte dei grappoli, soltanto Nebbiolo da rosso importante, quindi dai vigneti più vocati e meglio esposti, oltre 40 mesi sui lieviti, dosaggio zero. Ovviamente metodo classico. Ad oggi la maggior parte delle aziende si è assestata sui 60 mesi di permanenza sui lieviti, ma alcune hanno raggiunto e superato gli 80 o i 120 mesi. Appuntamento a Torino, presso la sede Ais Piemonte di Via Modena 23 Per info e prenotazioni: Tel. 011 521 7946; www.aispiemonte.it VINI EMILIANI SULLE TAVOLE DEI RISTORANTI MILANESI - Parte il progetto meneghino del produttore vinicolo parmense Lungoparma con due appuntamenti a Milano. Il format "Lungoparma in tavola" farà capolino nel capoluogo lombardo il 29 febbraio e il 20 marzo. Ad aprire il calendario sarà il ristorante panoramico Mi View in Viale Achille Papa 30 mentre il 20 marzo sarà la raffinata semplicità della cucina di Daniel Canzian a abbinare i suoi piatti con la proposta enologica nell'omonimo ristorante in Via Castelfidardo angolo via San Marco. L'evento prevede in ogni location la realizzazione di un menù ad hoc che si abbinerà ai tre vini iconici della Maison vitivinicola: Il Classico, il Bianco Reale e il Quota 16. SPECKAPERITIVO SULLE PISTE DA SCI - Torna tutti i sabato e domenica dal 2 al 30 marzo SpeckAperitivo, l'evento gustoso che celebra i sapori tipici dell'Alto Adige, tra i rifugi e i comprensori sciistici dell'Area Vacanze Sci & Malghe Rio Pusteria. Durante i weekend di marzo, tra le maestose montagne della zona, l'aperitivo si trasforma in un momento conviviale in collaborazione con il Consorzio Speck Alto Adige IGP. Quest'anno, si aggiunge all'iniziativa di SpeckAperitivo lo Schüttelbrot Alto Adige IGP, un pane secco ottenuto da un impasto cotto al forno, a base di farina di segale, farina di frumento di grano tenero e/o di farro, sale, malto di frumento o orzo, lievito e pasta madre, semi di finocchio e altre spezie, un'ulteriore eccellenza pronta a deliziare la sosta a bordo pista con la sua bontà. Il sabato, dalle 10 alle 12 per i più fortunati, c'è una sorpresa nella cabinovia VIP nell'impianto di risalita Ski Express Gitschberg: un break goloso a base di Speck, Schüttelbrot, e bollicine in compagnia della Cavaliera, sospeso tra le incantevoli vette del Südtirol. I sei rifugi del comprensorio Gitschberg Jochtal aderenti all'iniziativa propongono un'ampia selezione di aperitivi a base di Speck Alto Adige IGP, accompagnati da un buon bicchiere di vino di qualità. Gitschhütte, Nesselhütte, Ochsenalm, Nockalm, Bacherhütte e Großberghütte sono i rifugi dell'Area Sci & Malghe Rio Pusteria facilmente raggiungibili con gli sci o con le ciaspole proprio quando le temperature diventano più miti e anticipano la primavera. FORMATICUM: MOSTRA MERCATO CASEARIA A ROMA - Dal 2 al 3 marzo a Roma, nella Città

Dal marubino a Cremona, ai formaggi a Roma, dai salumi in...

dell'Altra Economia, si svolgerà la nuova edizione della mostra mercato dedicata al formaggio e alle rarità casearie made in Italy. Degustazioni, seminari e riconoscimenti di qualità saranno al centro di Formaticum, un evento di riferimento per un settore determinante dell'agroalimentare italiano, manifestazione che negli anni ha conquistato sempre di più l'interesse del pubblico e degli addetti al settore per la qualità dei formaggi esposti e per le storie di artigiani che si dedicano a ogni aspetto della produzione. Durante Formaticum si potranno degustare e acquistare le eccellenze presenti, un'occasione unica per fare un viaggio lungo la nostra Penisola alla scoperta del grande e variegato patrimonio caseario. La formula ripete il format della precedente edizione: un biglietto di ingresso contenuto che dà diritto ad assaggiare oltre 200 formaggi. Non mancheranno i seminari di approfondimento organizzati da Onaf Roma a cui si potrà partecipare con un piccolo contributo spese. Novità di questa edizione di Formaticum è la "sfida" fra i produttori presenti. Ognuno di loro potrà scegliere un prodotto, che sarà valutato da una giuria composta dai maestri assaggiatori della delegazione Onaf di Roma, per l'assegnazione di un riconoscimento di qualità. Ingresso sabato 2 marzo dalle 11:00 alle 20:00 e domenica 3 marzo dalle 10:00 alle 19:00 Costo giornaliero del biglietto: 6 euro Per info: www.formaticum.info; info@formaticum.info e Tel: 347.1159669

FESTA DEL GUSTO IN CARNIA: A SUTRIO "FUMS, PROFUMS, SALUMS" - E' il maiale (di cui non si buttava via niente) il re della tavola in Carnia, incontaminata terra friulana di monti e vallate: aveva un ruolo di assoluto rilievo nell'economia contadina di un tempo e, con i prelibati salumi ricavati dalle sue carni, ha oggi un posto in primo piano nella gastronomia. Antica e sapiente, l'attività dei norcini (i purcitar) si è tramandata da generazione a generazione e costituisce un vanto di questa terra, dove sono attive macellerie e piccoli laboratori artigianali che producono salumi di assoluta qualità. La varietà dei salumi in Carnia si è creata nel tempo grazie alle sue caratteristiche morfologiche: l'isolamento dovuto alle montagne e alle vie di comunicazione disagiate ha fatto sì che quasi ogni paese avesse il proprio segreto nel prepararli. Caratteristica costante di questi salumi è l'affumicatura, nata per favorirne la stagionatura e la conservazione che, a seconda della zona, cambia per tempi, legni utilizzati e luoghi dove viene effettuata: modalità che, come tesori di famiglia, vengono custodite e tramandate, ancora oggi, di generazione in generazione. Precursori furono i Celti che, non conoscendo il sale, conservavano i prodotti con l'utilizzo di erbe aromatiche e fumo. Venendo a tempi più vicini, il salame veniva stagionato - come avviene in molti casi ancor oggi - nelle cantine. I purcitar - i norcini - venivano chiamati dalle famiglie per preparare i salumi ed ognuno di loro aveva una ricetta segreta per insaporire le carni. Perciò i salami hanno un sapore simile, ma mai uguale. Non solo gli ingredienti, ma anche il luogo di conservazione, incide sul sapore del prodotto finito, dato che ha un importante ruolo nel processo di maturazione. La prima domenica di marzo (quest'anno il 3 marzo) il caratteristico borgo di Sutrio, ai piedi del monte Zoncolan, dedica ogni anno un'animata festa del gusto, Fums, profums, salums. Il paese si trasformerà in laboratorio di sapori e profumi, dove si scopriranno e confronteranno fra loro i genuini salumi tipici di questi monti - salami, musét (cotechino), pancette, prosciutto crudo e altro ancora - e si gusteranno piatti della tradizione di cui sono ingrediente. Un goloso percorso tra le vie del paese, accompagnato da ricercati vini del Friuli Venezia Giulia e musica, porterà alla scoperta del gusto unico di salumi che si preparano ancor oggi secondo antiche ricette, tramandate da padre in figlio. Sarà un piacevole viaggio gastronomico in 9 tappe di degustazione proposte da vari paesi carnici, ospitate nei caratteristici cortili e sotto gli antichi porticati del paese. Durante tutta la giornata ci saranno dimostrazioni della lavorazione della carne di maiale nell'Ort di Sior Matie e attività per bambini nel cortile della scuola elementare. Inoltre aziende e macellerie di tutta la regione state invitate a concorrere per il titolo di Miglior salame del Friuli Venezia Giulia, individuato da una giuria di esperti. Nell'Ort di Sior Matie, nel cuore di Sutrio, sarà possibile degustare i loro prodotti e, nel pomeriggio, sarà proclamato il vincitore. La proclamazione farà seguito a uno show-cooking durante il quale gli chef Pietro Toffolo de Pianta della Trattoria da Nando di Mortegliano e Giacomo della Pietra dell'Osteria da Alvise di Sutrio realizzeranno due piatti della tradizione norcina rivisitati in chiave moderna. Per info: Pro Loco Sutrio - Tel: 0433 778921; www.prolocosutrio.com; prolocosutrio23@gmail.com

AL VIA IL CAMPIONATO NAZIONALE DI PASTICCERIA, GELATERIA E CIOCCOLATERIA FIPGC - Marina di Carrara dal 3 al 6 marzo diventa la capitale indiscussa di arte e dolcezza: numerosi professionisti dell'alta pasticceria provenienti da ogni regione, si contendono il titolo di Migliore Pasticciere d'Italia e la possibilità di entrare nella Nazionale che affronterà il Campionato Mondiale. In più, grande festa del Made in Italy con altri tre Campionati Italiani FIPGC: il Campionato Miglior Colomba, Campionato di Panificazione e Campionato Artisti Decoratori in programma il 5 e il 6 marzo alla Fiera Tirreno CT. Ideato e organizzato dalla Federazione Internazionale di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria (FIPGC), il Campionato ha l'obiettivo di assegnare il trofeo di Migliore Pasticciere d'Italia 2024 e formare la Nazionale, ovvero la squadra che rappresenterà l'Italia al prossimo Mondiale previsto nel 2025. Una competizione in cui i maestri pasticciere saranno messi a dura prova in una delle seguenti categorie a tema "Il mondo incantato delle fiabe": scultura in pastigliaggio e monoporzione moderna; scultura in cioccolato e praline; scultura in zucchero e torta

Dal marubino a Cremona, ai formaggi a Roma, dai salumi in...

moderna. Tutti i partecipanti dovranno destreggiarsi tra abbinamenti originali di sapori, forme e colori, mettendo in pratica le proprie abilità tecniche e artistiche e dimostrare la profonda padronanza della chimica dell'alta pasticceria. Le sculture invece saranno delle vere e proprie opere d'arte realizzate con tutti ingredienti edibili e potranno raggiungere i 180 cm d'altezza! La giuria giudicherà l'innovazione, le difficoltà d'esecuzione, le tecniche utilizzate, l'abbinamento di gusti e ingredienti, la contrapposizione di caldo freddo, ma anche l'organizzazione del lavoro, la pulizia, l'ordine e i materiali informativi realizzati per presentare il proprio elaborato. Ai vincitori assoluti delle tre categorie l'arduo compito di rappresentare l'Italia nel World Trophy of Pastry, Icecream and Chocolate che si terrà nel 2025. La coppa, dunque, sarà solo l'inizio di un percorso tanto difficoltoso quanto entusiasmante. Inoltre il 3 e il 4 marzo vedremo sfilare ben oltre 100 colombe. I pasticciere in gara dovranno presentare una variante classica, ovvero realizzata rispettando rigorosamente la ricetta originale con il solo inserimento di canditi d'arancia e copertura di glassa croccante; e/o una colomba innovativa, che non pone limiti alla creatività. Ancora, Miglior pane d'Italia cercasi. Quattro categorie e tantissimi maestri dell'arte bianca con le mani in pasta per realizzare il migliore pane d'Italia: pane tradizionale; pane innovativo, dolce da forno e pane artistico. Per chiudere, il Campionato nazionale artisti decoratori. Qui è proprio l'estetica a guidare il campionato in scena dal 3 al 6 marzo con i migliori artisti nel panorama nazionale del settore della decorazione. L'evento è aperto al pubblico e c'è un biglietto di ingresso per accedere acquistabile su: www.tirrenoct.it Per ulteriori informazioni: <http://www.federazionepasticceri.it/> commenta 0 Oggi ©RIPRODUZIONE RISERVATA



Tecnoinox a Tirreno Ct con forni, cucine modulari e novità di prodotto

L'azienda sarà presente a Tirreno Ct, fiera che da 44 anni promuove l'ospitalità, la ristorazione e il turismo attraverso iniziative capaci di coinvolgere tutti gli operatori appartenenti ai rispettivi settori di attività [...] 19 febbraio 2024 | 12:57 Tecnoinox a Tirreno Ct con forni, cucine modulari e novità di prodotto L'azienda sarà presente a Tirreno Ct, fiera che da 44 anni promuove l'ospitalità, la ristorazione e il turismo attraverso iniziative capaci di coinvolgere tutti gli operatori appartenenti ai rispettivi settori di attività [...] 19 febbraio 2024 | 12:57 Tecnoinox, azienda manifatturiera italiana che dal 1984 progetta e produce una vasta gamma di cucine modulari, forni combinati e salamandre per gli operatori dell'Horeca, sarà presente a Tirreno Ct, fiera che da 44 anni promuove l'ospitalità, la ristorazione e il turismo attraverso iniziative capaci di coinvolgere tutti gli operatori appartenenti ai rispettivi settori di attività, prevista dal 3 al 6 marzo 2024 al complesso fieristico di Carrara. Tecnoinox presente a Tirreno Ct 2024 Tecnoinox, che quest'anno festeggia 40 anni, intende consolidare le sue esemplari soluzioni di cottura professionale grazie alle qualità in termini di innovazione, affidabilità e qualità dei materiali già ampiamente distinguibili nei suoi prodotti. L'azienda può infatti vantare una solida expertise ingegneristica e manifatturiera conseguita mediante il controllo diretto su ogni fase del processo produttivo. Unendo solidità, prestazioni eccellenti e la facilità d'uso ottenute grazie all'integrazione di funzionalità digitali avanzate, l'offerta Tecnoinox, soddisfa a pieno le elevate aspettative degli utilizzatori professionali, il cui imprescindibile desiderio risiede nell'avere a disposizione una cucina sulla quale poter fare completamente affidamento, progettata e realizzata per rendere ogni passaggio semplice ed efficiente. L'allestimento dello stand vedrà sia la presenza di modelli di punta di forni e cucine modulari che la presentazione in anteprima su aggiornamenti tecnologici e novità di prodotto. In ambito cucine, Tecnoinox inaugura i nuovi bruciatori ermetici a doppia corona per la gamma T90. Nei forni modulari la novità principale viene presentata sui forni Tecnocombi e Tecnocompact con l'esclusiva interfaccia Next Touch Pad. Un'interfaccia digitale estremamente professionale ma user friendly, concepita per semplificare il lavoro degli chef e della loro squadra grazie al pieno controllo sui criteri di cottura e per ottenere dei buoni risultati nel lungo termine. Durante la manifestazione il corporate chef Evandro Marasca animerà lo stand di Tecnoinox con alcune dimostrazioni live e interattive. In programma tutti i giorni dal 3 al 6 marzo presso lo stand Tecnoinox: Ore 10: Le Colombe - Una presentazione dell'innovativa cottura con sonda al cuore per colombe pasquali. Ore 13: Light Lunch - Una dimostrazione di cottura a vapore presenterà un bis di primi e spinaci ideati per ristoranti e piccola ristorazione. Ore 15:30: La Magia dell'Impasto - Una presentazione sulla cottura della pizza, combinando alta temperatura, versatilità e continuità senza interruzioni. © Riproduzione riservata

tecnoinox a tirreno ct con forni cucine modulari novità di prodotto

Tecnoinox a Tirreno Ct con forni, cucine modulari e novità di prodotto L'azienda sarà presente a Tirreno Ct, fiera che da 44 anni promuove l'ospitalità, la ristorazione e il turismo attraverso iniziative capaci di coinvolgere tutti gli operatori appartenenti ai rispettivi settori di attività [...] 19 febbraio 2024 | 12:57 Tecnoinox a Tirreno Ct con forni, cucine modulari e novità di prodotto L'azienda sarà presente a Tirreno Ct, fiera che da 44 anni promuove l'ospitalità, la ristorazione e il turismo attraverso iniziative capaci di coinvolgere tutti gli operatori appartenenti ai rispettivi settori di attività [...] 19 febbraio 2024 | 12:57 Tecnoinox, azienda manifatturiera italiana che dal 1984 progetta e produce una vasta gamma di cucine modulari, forni combinati e salamandre per gli operatori dell'Horeca, sarà presente a Tirreno Ct, fiera che da 44 anni promuove l'ospitalità, la ristorazione e il turismo attraverso iniziative capaci di coinvolgere tutti gli operatori appartenenti ai rispettivi settori di attività, prevista dal 3 al 6 marzo 2024 al complesso fieristico di Carrara. Tecnoinox presente a Tirreno Ct 2024 Tecnoinox, che quest'anno festeggia 40 anni, intende consolidare le sue esemplari soluzioni di cottura professionale grazie alle qualità in termini di innovazione, affidabilità e qualità dei materiali già ampiamente distinguibili nei suoi prodotti. L'azienda può infatti vantare una solida expertise ingegneristica e manifatturiera conseguita mediante il controllo diretto su ogni fase del processo produttivo. Unendo solidità, prestazioni eccellenti e la facilità d'uso ottenute grazie all'integrazione di funzionalità digitali avanzate, l'offerta Tecnoinox, soddisfa a pieno le elevate aspettative degli utilizzatori professionali, il cui imprescindibile desiderio risiede nell'avere a disposizione una cucina sulla quale poter fare completamente affidamento, progettata e realizzata per rendere ogni passaggio semplice ed efficiente. L'allestimento dello stand vedrà sia la presenza di modelli di punta di forni e cucine modulari che la presentazione in anteprima su aggiornamenti tecnologici e novità di prodotto. In ambito cucine, Tecnoinox inaugura i nuovi bruciatori ermetici a doppia corona per la gamma T90. Nei forni modulari la novità principale viene presentata sui forni Tecnocombi e Tecnocompact con l'esclusiva interfaccia Next Touch Pad. Un'interfaccia digitale estremamente professionale ma user friendly, concepita per semplificare il lavoro degli chef e della loro squadra grazie al pieno controllo sui criteri di cottura e per ottenere dei buoni risultati nel lungo termine. Durante la manifestazione il corporate chef Evandro Marasca animerà lo stand di Tecnoinox con alcune dimostrazioni live e interattive. In programma tutti i giorni dal 3 al 6 marzo presso lo stand Tecnoinox: Ore 10: Le Colombe - Una presentazione dell'innovativa cottura con sonda al cuore per colombe pasquali. Ore 13: Light Lunch - Una dimostrazione di cottura a vapore presenterà un bis di primi e spinaci ideati per ristoranti e piccola ristorazione. Ore 15:30: La Magia dell'Impasto - Una presentazione sulla cottura della pizza, combinando alta temperatura, versatilità e continuità senza interruzioni. © Riproduzione riservata

Grigliata perfetta al ristorante con le verdure di Bonduelle Food Service

Le Grigliate Bonduelle per il foodservice comprendono melanzane, zucche, zucchine, peperoni e cipolle rosse. Ingredienti sani e versatili per risultati eccellenti al ristorante, nel rispetto della qualità 13 febbraio 2024 | 08:30 Grigliata perfetta al ristorante con le verdure di Bonduelle Food Service Le Grigliate Bonduelle per il foodservice comprendono melanzane, zucche, zucchine, peperoni e cipolle rosse. Ingredienti sani e versatili per risultati eccellenti al ristorante, nel rispetto della qualità 13 febbraio 2024 | 08:30 Bonduelle Food Service, punto di riferimento nel mondo dei vegetali per il fuori casa, presenta la gamma Le Grigliate Service, composta da cipolle rosse, melanzane, peperoni, peperoni julienne, zucca e zucchine. Grigliate al naturale, le verdure sono cotte con una tecnica speciale che garantisce risultati eccellenti nel rispetto della qualità, del gusto, della consistenza e del colore. Bruschetta contadina con zucca grigliata, zola e noci Il sapore è intenso e il prodotto assicura un'alta resa e nessun rilascio di acqua. I prodotti offrono tutti i vantaggi di praticità e velocità, con un significativo risparmio di tempo e risorse e una riduzione degli sprechi, tutti elementi che influiscono sul food cost. Le Grigliate offrono anche un'alta versatilità per creare ricette gustose e adatte ai diversi momenti di consumo. Bonduelle Food Service, Grigliate pronte all'uso con il Protocollo Service Inoltre la gamma Grigliate Service si avvale del protocollo di produzione Service, grazie al quale le verdure possono essere utilizzate anche a freddo, solo scongelandole e senza bisogno di rigenerazione, garantendo la massima sicurezza alimentare. L'impiego delle Grigliate con protocollo Service risulta particolarmente vantaggioso per la preparazione di piatti veloci e freschi con ingredienti che non necessitano di essere scaldati e subito disponibili per i diversi momenti di consumo durante la giornata, dalla colazione al dopo cena, passando per la pausa pranzo e l'aperitivo. Su Greenology®, l'arte della cucina a base vegetale e nei tanti ricettari e cataloghi disponibili sulla piattaforma Greenology sono molte le proposte, che vedono l'impiego dei prodotti Le Grigliate, come la "Bruschetta contadina con zucca grigliata, Zola e noci", ideale per una pausa pranzo ricca di gusto e colori. La ricetta si trova all'interno dello Speciale BAR, scaricabile a questo indirizzo Greenology va in fiera In questi primi mesi dell'anno Bonduelle Food Service parteciperà ad alcune tra le principali fiere del settore food rivolte al mondo professionale: l'occasione per conoscere Greenology®, l'arte della cucina a base vegetale, il sistema integrato di prodotti, servizi e strumenti, dedicato a chef e operatori della ristorazione, e scoprire tutte le potenzialità della cucina vegetale, in linea con le tendenze emergenti nel food, che guardano a piatti plant based, gustosi, sani e sostenibili. Greenology va in fiera Le Grigliate, insieme alla gamma Cereali e Legumi Minute® nelle cinque referenze Bulgur, Orzo, Quinoa, Lenticchie e Ceci, sono tra i prodotti più innovativi sviluppati da Bonduelle Food Service per fornire agli operatori della ristorazione le migliori soluzioni per realizzare proposte complete a base vegetale nelle proprie cucine. Saranno loro i protagonisti delle prossime fiere, a cui Bonduelle Food Service parteciperà. Ecco gli appuntamenti: Hospitality (Riva del Garda) dal 5 all'8 febbraio - Pad. C1 Stand A13 Beer & Food Attraction (Rimini) dal 18 al 20 febbraio - Pad. A1 Stand 01 Tirreno CT (Carrara) dal 3 al 6 marzo - Pad. B Corsie 18-19 Horeca Expoforum (Torino) dal 17 al 19 marzo - Pad. 3 Stand C29 Bonduelle Food Service Via Trento 1 - 24060 San Paolo d'Argon (Bg) Tel 035 425241 © Riproduzione riservata



Grigliata perfetta al ristorante con le verdure di Bonduelle Food Service



a cura di ALMaPress

grigliata perfetta al ristorante con verdure di bonduelle food service

Grigliata perfetta al ristorante con le verdure di Bonduelle Food Service Le Grigliate Bonduelle per il foodservice comprendono melanzane, zucche, zucchine, peperoni e cipolle rosse. Ingredienti sani e versatili per risultati eccellenti al ristorante, nel rispetto della qualità 13 febbraio 2024 | 08:30 Grigliata perfetta al ristorante con le verdure di Bonduelle Food Service Le Grigliate Bonduelle per il foodservice comprendono melanzane, zucche, zucchine, peperoni e cipolle rosse. Ingredienti sani e versatili per risultati eccellenti al ristorante, nel rispetto della qualità 13 febbraio 2024 | 08:30 Bonduelle Food Service, punto di riferimento nel mondo dei vegetali per il fuori casa, presenta la gamma Le Grigliate Service, composta da cipolle rosse, melanzane, peperoni, peperoni julienne, zucca e zucchine. Grigliate al naturale, le verdure sono cotte con una tecnica speciale che garantisce risultati eccellenti nel rispetto della qualità, del gusto, della consistenza e del colore. Bruschetta contadina con zucca grigliata, zola e noci Il sapore è intenso e il prodotto assicura un'alta resa e nessun rilascio di acqua. I prodotti offrono tutti i vantaggi di praticità e velocità, con un significativo risparmio di tempo e risorse e una riduzione degli sprechi, tutti elementi che influiscono sul food cost. Le Grigliate offrono anche un'alta versatilità per creare ricette gustose e adatte ai diversi momenti di consumo. Bonduelle Food Service, Grigliate pronte all'uso con il Protocollo Service Inoltre la gamma Grigliate Service si avvale del protocollo di produzione Service, grazie al quale le verdure possono essere utilizzate anche a freddo, solo scongelandole e senza bisogno di rigenerazione, garantendo la massima sicurezza alimentare. L'impiego delle Grigliate con protocollo Service risulta particolarmente vantaggioso per la preparazione di piatti veloci e freschi con ingredienti che non necessitano di essere scaldati e subito disponibili per i diversi momenti di consumo durante la giornata, dalla colazione al dopo cena, passando per la pausa pranzo e l'aperitivo. Su Greenology®, l'arte della cucina a base vegetale e nei tanti ricettari e cataloghi disponibili sulla piattaforma Greenology sono molte le proposte, che vedono l'impiego dei prodotti Le Grigliate, come la "Bruschetta contadina con zucca grigliata, Zola e noci", ideale per una pausa pranzo ricca di gusto e colori. La ricetta si trova all'interno dello Speciale BAR, scaricabile a questo indirizzo Greenology va in fiera In questi primi mesi dell'anno Bonduelle Food Service parteciperà ad alcune tra le principali fiere del settore food rivolte al mondo professionale: l'occasione per conoscere Greenology®, l'arte della cucina a base vegetale, il sistema integrato di prodotti, servizi e strumenti, dedicato a chef e operatori della ristorazione, e scoprire tutte le potenzialità della cucina vegetale, in linea con le tendenze emergenti nel food, che guardano a piatti plant based, gustosi, sani e sostenibili. Greenology va in fiera Le Grigliate, insieme alla gamma Cereali e Legumi Minute® nelle cinque referenze Bulgur, Orzo, Quinoa, Lenticchie e Ceci, sono tra i prodotti più innovativi sviluppati da Bonduelle Food Service per fornire agli operatori della ristorazione le migliori soluzioni per realizzare proposte complete a base vegetale nelle proprie cucine. Saranno loro i protagonisti delle prossime fiere, a cui Bonduelle Food Service parteciperà. Ecco gli appuntamenti: Hospitality (Riva del Garda) dal 5 all'8 febbraio - Pad. C1 Stand A13 Beer & Food Attraction (Rimini) dal 18 al 20 febbraio - Pad. A1 Stand 01 Tirreno CT (Carrara) dal 3 al 6 marzo - Pad. B Corsie 18-19 Horeca Expoforum (Torino) dal 17 al 19 marzo - Pad. 3 Stand C29 Bonduelle Food Service Via Trento 1 - 24060 San Paolo d'Argon (Bg) Tel 035 425241 © Riproduzione riservata



grigliata perfetta al ristorante con verdure di bonduelle food service



a cura di AlMaPress

EVENTI | Tirreno C.T., dal 3 al 6 marzo a Carrara Fiere l'evento dedicato agli addetti dell'ospitalità italiana

Categoria: Le News Pubblicato: 10 Febbraio 2024 L'appuntamento è a Carrara Fiere dal 3 al 6 marzo con la 44esima edizione di Tirreno C.T., che per questo nuovo appuntamento dedica ampio spazio al mondo delle novità per la ristorazione e per l'ospitalità. Dopo il successo del primo Pentathlon della cucina quest'anno la fiera introduce anche il Triathlon con una sfida sull'uso del microonde. Intanto è tutto pronto per la 44esima edizione dell'evento di riferimento per l'ospitalità e per la ristorazione che con Balnearia attirerà migliaia di operatori. Calendario sempre più ricco, eventi decisi, espositori in aumento. (TurismoItaliaNews) Tirreno C.T. insieme all'altro segmento di punta, Balnearia, è un appuntamento che nel panorama delle mostre italiane è riconosciuto come uno dei più importanti di incontro e confronto dell'ospitalità. E anche l'evento 2024 sarà caratterizzato dalla presenza dei principali player del settore. Nei padiglioni di Carrara Fiere sono attesi oltre 450 espositori in rappresentanza di più di 900 marchi commerciali. Fanno da corollario alla manifestazione le migliaia di operatori tra ristoratori, titolari di bar e strutture ricettive di vario genere che ogni anno affollano i padiglioni della fiera e che come ogni edizione ormai da oltre 40 anni, offre anche un ricco programma di contenuti di confronto e approfondimento. Le sfide tra cuochi: Pentathlon e Triathlon e poi pasticceria e formazione. Sono due le gare nelle quali si cimenteranno i cuochi di tutto il mondo. Cinque le prove per capire chi è il miglior cuoco d'Italia, in quello che è un Pentathlon vero e proprio tra pentole e fornelli per chi cucina tutti i giorni e tutti i giorni si mette in discussione con il proprio lavoro, quello di cuoco. In anteprima assoluta in Italia la scorsa edizione, il Pentathlon della cucina nasce per valorizzare le capacità professionali dei cuochi e dei commis di cucina nel lavoro di tutti i giorni. Ma che al tempo stesso vuole fare anche formazione tanto che fornisce in anticipo tutte le informazioni e il materiale necessario per allenarsi. Ideato da Fabio Tacchella, Giorgio Nardelli e dal patron della fiera, Paolo Caldana, il Pentathlon prevede cinque prove tra cui l'ultima nella quale gli sfidanti dovranno fare le spesa e acquistare almeno 5 ingredienti presso un droghiere messo a disposizione dall'organizzazione. Ogni ingrediente avrà un valore e il concorrente dovrà realizzare 3 piatti per la giuria tecnica. Verrà valutato il tempo di realizzazione, la cura dell'impattamento, il gusto e la pulizia della postazione. Per quanto riguarda il Triathlon, è una gara che nasce su idea del maestro siciliano Domenico Privitera per valorizzare le capacità professionali dei cuochi nel lavoro di tutti i giorni utilizzando la tecnica della cottura con il forno a microonde che deve prevalere nella preparazione della pietanza senza tradire la tradizione del gusto. Sarà di nuovo presente in fiera anche la Scuola Tessieri con tante iniziative portate avanti dai più famosi professionisti del settore. La scuola per aspiranti cuochi avrà uno spazio dedicato animato da tanti momenti dimostrativi. Ampio spazio poi al mondo della pasticceria con la presenza sempre più forte della Federazione italiana pasticceri (Fip) che anche quest'anno porterà i principali concorsi internazionali. La manifestazione di Carrara è un evento dove non possono non trovare spazio i grandi marchi del food&beverage italiano ed estero e non solo come vetrina di novità e prodotti di punta. Ma anche e soprattutto come momento di presentazione, degustazione, approfondimento. Si va 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 è dedicata al caffè e alle innovazioni del settore grandi impianti. E ci sono anche le attrezzature per la tavola, bar, gelateria e pasticceria fino all'arredo contract per interni ed esterni, compresi tappezzerie e arredo bagno. Spazio a anche a birre, specialmente le artigianali, ai vini che trovano sempre maggiore consenso tanto che oramai da qualche anno hanno preso sempre più piede anche gli operatori del settore wine and beverage che trovano in Tirreno C.T. un valido alleato e uno spazio professionale di rilievo. Tirreno C.T. ha il suo vero cuore nell'incontro qualificato fra domanda e offerta, un importante scambio business-to-business tra gli operatori del Centro e Nord Italia. Grazie anche a questo, in questi anni è diventata un vero e proprio punto di riferimento con una continua crescita di consensi, sia in termini di offerta commerciale, sia in termini di pubblico con 62mila presenze di media nelle ultime edizioni. Balnearia, il meglio per l'ospitalità in spiaggia. Prosegue poi il legame con Balnearia, il salone professionale dell'outdoor design, benessere ed attrezzature balneari che fanno di Tirreno C.T. un unico grande evento di riferimento per il segmento dell'accoglienza, dalla ristorazione al wellness, dallo street food all'hotellerie per arrivare all'ospitalità in spiaggia. Giunta alla 23esima edizione, Balnearia, vede nei propri spazi rappresentato il meglio dei settori merceologici, oltre ad essere da sempre anche un importante momento di incontro per tutti gli operatori. Grazie al coinvolgimento delle associazioni e delle organizzazioni sindacali di categoria, ci saranno anche in questa edizione numerose opportunità di informazione e confronto sulle più sentite tematiche del settore. Tirreno C.T. e Balnearia sono organizzate da TirrenoTrade Srl con la collaborazione di enti regionali, provinciali e associazioni di categoria. Per saperne di più

EVENTI | Tirreno C.T., dal 3 al 6 marzo a Carrara Fiere l'evento dedicato agli addetti dell'ospitalità italiana



EVENTI | Tirreno C.T., dal 3 al 6 marzo a Carrara Fiere l'evento dedicato agli addetti dell'ospitalità italiana



a cura di AlMaPress

Natys lancia "HOC cocktail" e amplia l'offerta per l'Horeca

Natys apre la stagione delle fiere con il lancio dei cocktail premiscelati con ingredienti premium da spillare "HOC cocktail", destinati al canale Horeca Bar, Mixology e Cocktail Redazione 5 8 Febbraio 2024 - 09:11 Natys apre la stagione delle fiere con il lancio di una nuova categoria merceologica per l'azienda: i cocktail premiscelati con ingredienti premium da spillare HOC cocktail. "La casa del cocktail", ma anche "cocktail fatto a modino", altrimenti detto "ad hoc"; questo è il messaggio che il brand intende trasmettere a partire dal suo nome. Dopo l'esordio nel 2020 con i cocktail artigianali premiscelati in bottiglietta, ideali per le enoteche sotto questo brand, l'azienda milanese ha deciso di estendere l'offerta per il canale in cui è specializzata da 60 anni: l'horeca. Con questa linea l'azienda si rivolge ad una platea diversa da quella affezionata al Brand Naty's rappresentata principalmente dai cocktail bar di alto livello. Infatti, in questo caso dirige la sua proposta di cocktail premiscelati a tutti quei locali che non hanno un barman professionista ma desiderano servire cocktail miscelati con gli ingredienti premium e con la ricetta esatti per la sua esecuzione. Questa formula è vantaggiosa sotto diversi aspetti che oltre a garantire la qualità della miscelazione in cui si ravvisano costanza sia nel prezzo che nell'offerta, riscontra estrema praticità logistica poiché la gestione delle scorte è la medesima di quella delle birre. Scelta anche sostenibile quindi quella di eliminare tutti gli imballi dei vari prodotti necessari per miscelare al momento, oltre che banalmente pratico grazie allo spazio in stock che viene risparmiato. Sebbene HOC cocktail non nasconda di avere in cantiere diversi barman che lavorano a varie proposte, il lancio si articola nell'offerta di tre cocktail: Spritz con la ricetta classica, incluso aperitivo Aperol Gin Tonic Dry Gin miscelato con acqua tonica per un classico senza tempo Paloma Rinfrescante drink novità, con tequila 100% agave, succo di lime e soda al pompelmo Non resta quindi che andare a provarli, anche solo per poterne parlare, nei tre appuntamenti che l'azienda ha appositamente pensato: -

Hospitality - Riva del Garda 5- 8 febbraio - Beer & food attraction - Rimini 18-20 febbraio - Tirreno CT - Massa Carrara 3-6 marzo Horecanews.it informa ogni giorno i propri lettori su notizie, indagini e ricerche legate alla ristorazione, piatti tipici, ingredienti, ricette, consigli e iniziative degli chef e barman, eventi Horeca e Foodservice, con il coinvolgimento e la collaborazione delle aziende e dei protagonisti che fanno parte dei settori pasticceria, gelateria, pizzeria, caffè, ospitalità, food e beverage, mixology e cocktail, food delivery, offerte di lavoro, marketing, premi e riconoscimenti, distribuzione Horeca, Catering, retail e tanto altro! Puoi ascoltare le nostre notizie in formato audio anche sui nostri canali Spreaker, Spotify, Apple Podcast, Google Podcast, Deezer, Castbox.



Natys apre la stagione delle fiere con il lancio di HOC cocktail

07/02/2024 'La casa del cocktail', ma anche 'cocktail fatto a modino', altrimenti detto 'ad hoc'; questo è il messaggio che il brand intende trasmettere a partire dal suo nome. Dopo l'esordio nel 2020 con i cocktail artigianali premiscelati in bottiglietta, ideali per le enoteche sotto questo brand, l'azienda milanese ha deciso di estendere l'offerta per il canale in cui è specializzata da 60 anni: l'horeca. natys Guarda questo video su YouTube Con questa linea l'azienda si rivolge ad una platea diversa da quella affezionata al Brand Naty's rappresentata principalmente dai cocktail bar di alto livello. Infatti, in questo caso dirige la sua proposta di cocktail premiscelati a tutti quei locali che non hanno un barman professionista ma desiderano servire cocktail miscelati con gli ingredienti premium e con la ricetta esatti per la sua esecuzione. Questa formula è vantaggiosa sotto diversi aspetti che oltre a garantire la qualità della miscelazione in cui si ravvisano costanza sia nel prezzo che nell'offerta, riscontra estrema praticità logistica poiché la gestione delle scorte è la medesima di quella delle birre. Scelta anche sostenibile quindi quella di eliminare tutti gli imballi dei vari prodotti necessari per miscelare al momento, oltre che banalmente pratico grazie allo spazio in stock che viene risparmiato. Sebbene HOC cocktail non nasconda di avere in cantiere diversi barman che lavorano a varie proposte, il lancio si articola nell'offerta di tre cocktail: Spritz Con la ricetta classica, incluso aperitivo Aperol Gin Tonic Dry Gin miscelato con acqua tonica per un classico senza tempo Paloma Rinfrescante drink novità, con tequila 100% agave, succo di lime e soda al pompelmo Non resta quindi che andare a provarli, anche solo per poterne parlare, nei tre appuntamenti che l'azienda ha appositamente pensato: - Hospitality - Riva del Garda 5- 8 febbraio - Beer & food attraction - Rimini 18-20 febbraio - Tirreno CT - Massa Carrara 3-6 marzo + info: www.natys.it



Natys apre la stagione delle fiere con il lancio di HOC cocktail



a cura di AlMaPress

Oleificio Zucchi: focus sull'horeca con una linea di prodotti dedicati

Oleificio Zucchi rafforza la sua presenza nel canale OOH con una gamma di oli extra vergine d'oliva composta dai blend 100% italiano, comunitario e biologico, a cui si uniscono, per determinate preparazioni, gli oli di oliva e oli di sansa. Per la tavola sono disponibili i formati 250 ml, 500 ml e 750 ml, dotati del tappo anti-rabbocco come previsto dalla normativa vigente, e le bustine monodose, ideali per garantire sicurezza, igienicità e comodità alla ristorazione. Si aggiungono poi i formati più grandi, come il formato da 1 litro e i pratici formati da 3 e 5 litri in pet e le latte da 3 e 5 litri: hanno una pratica impugnatura che le rende maneggevoli, facilmente trasportabili e sollevabili e le contenute dimensioni salvano spazio in cucina. Per quanto riguarda gli oli da seme invece, l'offerta comprende olio di semi di girasole, arachide, mais, soia, semi vari, girasole altoleico e olio per friggere nei formati 5l, 10l, 20l, 25l. Fa parte dell'assortimento anche la gamma di Oli Aromatizzati Zucchi, oli da condimento a base di olio extra vergine d'oliva aromatizzati con erbe, aromi e profumi dal gusto tipicamente mediterraneo realizzati per esaltare la versatilità dell'olio di oliva come condimento. Proposti nel pratico formato da 250 ml in bottiglia di vetro dotata di tappo salvagocce, spaziano tra varie aromatizzazioni come peperoncino, tartufo, limone, aglio, pesto, basilico e cipolla & scalogno. A completamento dell'offerta, Oleificio Zucchi propone una linea di aceti che comprende balsamico di Modena IGP, aceto di vino bianco, di vino rosso e di mele. Le bustine monodose, nell'espositore da 100 pezzi, portano in tavola l'olio Extra Vergine di Oliva, l'aceto di vino bianco, l'aceto balsamico di Modena IGP e l'olio extra vergine di oliva aromatizzato al peperoncino. Col fine di raggiungere distributori e ristoratori in maniera diretta, Oleificio Zucchi porterà tutti i suoi prodotti alle prossime fiere di settore, Hospitality dal 5 all'8 febbraio a Riva del Garda, Beer&Food Attraction, dal 18 al 20 febbraio a Rimini, e Tirreno C.T., dal 3 al 6 marzo a Marina di Carrara. L'azienda accoglierà i visitatori in uno stand incentrato sul Fritturista, un prodotto studiato per rispondere alle esigenze del canale horeca, in grado di aumentare l'utilizzo nei cicli di frittura, dimezzare gli odori nel locale e ridurre la formazione di sostanze legate alla degradazione dell'olio. Il focus sarà sull'importanza e conoscenza dell'olio di semi della gamma Zucchi come ingrediente fondamentale per l'ideazione e creazione di piatti da portata e sulla capacità di proporre il fritto come carta vincente per il menù di un locale. Lo stand inoltre sarà il palcoscenico di diversi show cooking con chef e pizzaioli dei partner con i quali Oleificio Zucchi ha siglato accordi di collaborazione. Tra questi 50 Top Pizza, la guida alle pizzerie d'Italia e del mondo.

Pinsa Di Marco: ci vediamo in fiera!

5 Febbraio 2024 Nuovo emblema del Made in Italy, la pinsa spopola nella ristorazione per la sua grande versatilità e per essere gustosa, leggera e digeribile. Il prodotto innovativo nato nel 2001 da un'intuizione di Corrado Di Marco ha rivoluzionato il mondo della pizza, affermandosi sia nel mercato horeca che in gdo, riscontrando sempre maggiore interesse nell'ottica di un'alimentazione sana e orientata al benessere, che intercetta le esigenze di un numero crescente di consumatori. Opportunità nel comparto Food con la Pinsa Di Marco Questo continua ad aprire opportunità nel comparto food per tutti i professionisti che vogliono provare a introdurre la pinsa nel loro menù o desiderano avviare un'attività moderna e differenziante che possa stuzzicare la clientela in diversi momenti di consumo. Di Marco, infatti, produce per la ristorazione sia le farine che le basi artigianali già pronte per Pinsa Romana in versioni e formati differenti, adatti a diverse tipologie di servizio: dalla più raffinata ristorazione gourmet come al cibo d'asporto. Le basi sono studiate ad hoc: le ovali e le tonde per il piatto, i formati xl e xxl al taglio, puccia e sorriso per lo street food, ecc. Pinsa Di Marco: adatta a tutti i gusti e le esigenze Le 3 linee di basi disponibili (freezer, frigo e ambiente) si adattano perfettamente alle diverse possibilità di conservazione, a seconda dello stile di ristorazione: la lunga conservazione delle pinse freezer, la forte rotazione delle basi frigo e la praticità del servizio espresso per le versioni ambiente. Questo tipo di suddivisione è presente anche nell'offerta GDO, che rispecchia le preferenze di consumo delle famiglie: la freezer per chi non vuole mai restare senza, la frigo per chi la considera un appuntamento fisso, l'ambiente per chi la vuole sempre a portata di mano! Non solo ottimi prodotti oltre le basi: supporto tecnico e formazione L'offerta Di Marco incontra, grazie alle sue pinse versatili, anche i gusti e le esigenze di vegetariani e vegani che, con le basi pronte possono scegliere ricette, abbinamenti e condimenti più idonei alle proprie necessità. Non manca una proposta senza glutine, per chi ha specifiche esigenze di alimentazione. Le farine e le basi Di Marco rappresentano quindi un'opportunità vantaggiosa per il mondo food, che l'azienda presenta alle fiere di settore di tutto il mondo, permettendo ad un ampio panorama di conoscere e sperimentare le caratteristiche eccezionali dei suoi prodotti. Nei tanti appuntamenti già fissati in Italia, ma anche in Europa e in America durante tutto il 2024, Di Marco farà apprezzare questa sua versatile innovazione, che ha una grande opportunità di affermarsi ovunque ci sia la pizza, ma può anche ritagliarsi uno spazio proprio proponendo qualcosa di nuovo, sano e gustoso dall'altra parte del mondo, dove la penetrazione è minima e l'occasione ghiotta! I prossimi appuntamenti di Di Marco A febbraio le kermesse di settore vantano tre appuntamenti serrati: Hospitality a Riva del Garda, Beer & Food Attraction a Rimini e G-Pexh a Verbania. Lo stand Di Marco sarà presente per illustrare l'offerta horeca e gli chef Pinsa School saranno pronti a far assaggiare i prodotti e a spiegarne la lavorazione (per eseguire l'impasto secondo il disciplinare). Per i professionisti che devono ovviare alla mancanza di competenze o di possibilità nella gestione di costi e spazi dell'impasto, Di Marco propone le basi artigianali pronte: risultato perfetto e niente sprechi. Il ristoratore può quindi concentrarsi sui condimenti: la nostra pinsa, che è molto idratata, permette di non utilizzare troppo condimento, ma di dosare la giusta quantità che massimizza la resa di gusto del consumatore e permette dell' esercente di mantenere limitati i food cost, ottimizzando la profittabilità. La Pinsa Romana, un simbolo del Made in Italy Questo punto assume ancora più rilievo nel caso dell'esportazione della Pinsa Romana all'estero, come simbolo del Made in Italy: la variabile della realizzazione dell'impasto e la riuscita del prodotto, con le basi precotte, resta letteralmente nelle mani dei maestri pinsaioli, permettendo di preservare tutte le caratteristiche, l'artigianalità e il gusto autentico del prodotto originale. Questo l'obiettivo delle fiere Parizza di Parigi e Pizza Expo di Las Vegas, dove Di Marco farà letteralmente masticare il romano a francesi e americani! Sempre al servizio dei professionisti Non solo basi, però! Perché se l'offerta variegata di prodotti è fondamentale nella proposta di Di Marco, questa comprende anche una gamma completa di farine e spolveri, ma l'azienda non manca di supportare i propri clienti anche dal punto di vista tecnico, consulenziale e formativo, per garantire un'attività di qualità, con i corsi per professionisti e la possibilità di fregiarsi del titolo di Pinseria Originale e Certificata (attraverso l'Associazione OPR Originale Pinsa Romana) per le pinserie e i maestri pinsaioli che utilizzano i prodotti Di Marco e lavorano l'impasto secondo il disciplinare. A marzo Di Marco incontrerà gli esperti e gli stakeholder del food anche a Massa Carrara al Tirreno CT e poi all'Horeca Expoforum di Torino, dove proporrà ai professionisti del turismo e della ristorazione: la sua esperienza da leader nel settore della panificazione, il supporto e la consulenza per un'attività di successo. Sarete presenti a questi eventi o dobbiamo darci appuntamento al Cibus di maggio? Se siete curiosi delle novità in programma raggiungeteci al più presto in fiera! div.banner_wrapper" data-cycle-paused=""> div.banner_wrapper" data-cycle-paused="">

Pinsa Di Marco: ci vediamo in fiera!



a cura di AlMaPress

Sfida a colpi di farina e lievito

1 Febbraio 2024 1 Febbraio 2024 Paola Copertino 3 Views Una sfida per decretare il pane più buono . Tra un mese circa, domenica 3 Marzo 2024, si svolgerà il Campionato Italiano di Panificazione creato e organizzato dalla FIPGC Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria con a capo il Presidente, Matteo Cutolo. I partecipanti si contenderanno il titolo di Campioni Italiani della Panificazione creando il Miglior Pane Artigianale d'Italia. Professionisti, maestri dell'arte bianca provenienti da tutta Italia daranno vita alla più grande manifestazione del settore a livello nazionale. L'iscrizione è aperta a tutti i professionisti Chef della Panificazione maggiorenni, panificatori e operatori dell'Arte Bianca anche se non iscritti alla Federazione. Il Campionato si terrà all'interno della Fiera Tirreno CT presso Massa Carrara. La domanda di iscrizione dovrà essere effettuata presso la Segreteria Nazionale FIPGC entro e non oltre il 5 Febbraio 2024 all'indirizzo di posta elettronica segreteria@federazionepasticceri.it; visitando il sito <https://www.federazionepasticceri.it/> e accedendo all'area concorsi si potrà scaricare il regolamento completo. Sono quattro le categorie in gara, miglior pane tradizionale italiano, miglior pane innovativo, miglior dolce da forno italiano e miglior pane artiscico italiano. Per ogni categoria saranno valutati dei criteri che a loro volta svilupperanno dei punteggi che sommati daranno l'esito finale, ad esempio profumo, taglio, cottura, gusto, friabilità, alveolatura, gusto, sofficià, tema, paste lievitate, pulizia dell'opera e colorazione cottura. La giuria sarà composta da Professionisti che fanno parte dell'Equipe Eccellenze Internazionali della Federazione selezionati dall'organizzazione, più due membri della Federazione che si sono distinti negli ultimi anni per i loro ottimi risultati professionali. Una occasione da non perdere, vista la visibilità del concorso, l'importanza della struttura organizzativa, la qualificata giuria di esperti che valuterà i prodotti e il grande impatto mediatico. Il pane è l'elemento principe di ogni tavola e proprio per questo va preservata la sua preparazione, cottura e tutto quello che è legato a questo alimento che ha tanti significati anche simbolici. Paola Copertino

cato con il temperamento peruviano! Lo snack croccante e fresco sembra fatto in casa e ispira a combinazioni creative anche al di fuori del finger food: ad esempio, come ripieno di Chik'n® fresco e piccante in un wrap.

Boneless Chik'n® Wings Felici senza ossa

L'esperienza pura delle ali ora è disponibile anche senza ossa: petto di pollo tenero, succoso al 100% e allevato naturalmente, con una nota caratteristica di barbecue ed una panatura croccante. Con questa alternativa alle ali, gli ospiti possono ora scegliere tra due opzioni di snack di tendenza: carne magra senza ossa o succose ali con osso, a seconda dei gusti! I nostri consigli per l'upgrade: arricchire con una glassa personalizzata o una maionese al lime rinfrescante, o come alternativa in un panino.

.....
Anche i nuovi stick sono gli alimenti perfetti per antipasti o eventi. Gli stick sono sempre i preferiti e attirano l'attenzione: sul buffet, come aggiunta alla bowl di insalata, come piccola at-



tenzione dalla cucina o come spuntino veloce in piedi.

Veggie Stick Piselli Menta - Lolli Punk verde

Con il trucco dell' stick si rende più divertente il consumo di verdure: piselli e menta avvolgono quinoa, riso integrale e grano saraceno intorno al bastoncino Impanati con croccanti pops di grano, sono un vero successo. 100% vegano, croccante, sicuramente amato da tutti!

Veggie Stick Curry Masala

Divertimento esotico

Una composizione speziata all'indiana di ceci, patate dolci e carote, avvolta in una

panatura croccante con semi di lino e cumino nero. Questo è il gusto del top seller 100% vegano con un look delizioso e allegro. E tutti lo sceglieranno.

Chik'n® Stick Green Tikka Gusto e aspetto indiani

Saziate la fame, l'ansia di viaggiare e la voglia di nuove esperienze di gusto: erbe verdi dell'India su uno stick di filetto di pollo marinato in salsa piccante. Così si serve l'autentico gusto indiano in modo veloce, semplice e con effetto wow.

Chik'n® Stick Nashville Smoked Country con stile

Attrarre gli ospiti con segnali di fumo: vero sapore affumicato che si abbina perfettamente alle coscette di pollo tenere e burrose. Profumato e leggermente piccante, offre un'esperienza gustativa armoniosa, perfetta per il buffet: la coscia di pollo rimane succosa e saporita a lungo dopo la cottura! [👉 cod 102471](#)



SALOMON FoodWorld®

☎ 800 897635

🌐 www.salomon-foodworld.com



Grigliata perfetta! Con le verdure Bonduelle Food Service

Le Grigliate Bonduelle per il foodservice comprendono melanzane, zucca, zucchine, peperoni e cipolle rosse. Ingredienti sani e versatili per risultati eccellenti al ristorante, nel rispetto della qualità

Bonduelle Food Service, punto di riferimento nel mondo dei vegetali per il fuori casa, presenta la gamma Le **Grigliate Service**, composta da cipolle rosse, melanzane, peperoni, peperoni julienne, zucca e zucchine. Grigliate al naturale, le verdure sono cotte con una tecnica speciale che garantisce risultati eccellenti nel rispetto della qualità, del gusto, della consistenza e del colore.

Il sapore è intenso e il prodotto assicura un'alta resa e nessun rilascio di acqua. I prodotti offrono tutti i vantaggi di praticità e velocità, con un significativo risparmio di tempo e risorse e una riduzione degli spre-

chi, tutti elementi che influiscono sul food cost. Le Grigliate offrono anche un'alta versatilità per creare ricette gustose e adatte ai diversi momenti di consumo.

Inoltre la gamma Grigliate Service si avvale del protocollo di produzione Service, grazie al quale le verdure possono essere utilizzate anche a freddo, solo scongelandole e senza bisogno di rigenerazione, garantendo la massima sicurezza alimentare.

L'impiego delle Grigliate con protocollo Service risulta particolarmente vantaggioso per la preparazione di piatti veloci e freschi con ingredienti che non necessitano di essere scal-

dati e subito disponibili per i diversi momenti di consumo durante la giornata, dalla colazione al dopo cena, passando per la pausa pranzo e l'aperitivo.

Su **Greenology**[®], l'arte della cucina a base vegetale e nei tanti ricettari e cataloghi disponibili sulla piattaforma Greenology sono molte le proposte, che vedono l'impiego dei prodotti Le Grigliate, come la "Bruschetta contadina con zucca grigliata, Zola e noci", ideale per una pausa pranzo ricca di gusto e colori. La ricetta si trova all'interno dello Speciale BAR, scaricabile dal sito www.bonduelle-foodservice.it nella sezione cataloghi e ricettari.

Greenology[®] va in fiera

Nei primi mesi dell'anno Bonduelle Food Service parteciperà ad alcune tra le principali fiere del settore food rivolte al mondo professionale. Le Grigliate, insieme alla gamma **Cereali e Legumi Minute**[®] nelle cinque referenze Bulgur, Orzo, Quinoa, Lenticchie e Ceci, sono tra i prodotti più innovativi sviluppati da Bonduelle Food Service per fornire agli operatori della ristorazione le migliori soluzioni per realizzare proposte complete a base vegetale nelle proprie cucine. Saranno loro i protagonisti delle prossime fiere, a cui Bonduelle Food Service parteciperà. Ecco gli appuntamenti:

- **Beer & Food Attraction** (Rimini)
18 / 20 febbraio - Pad. A1 Stand 01
- **Tirreno CT** (Carrara)
3 / 6 marzo - Pad. B Corsie 18-19
- **Horeca Expoforum** (Torino)
17 / 19 marzo - Pad. 3 Stand C29

[cod 102467](https://www.bonduelle-foodservice.it)

Bonduelle Food Service

☎ 035 425241

🌐 www.bonduelle-foodservice.it

Fiere, fiere, fiere... e uno sguardo sul mondo



Benhur Tondini
presidente sala&cucina

benhurtondini@salaecucina.it

Clicca e leggi l'articolo sul web



Marca, Sigep, Pescare Show, Fiera dell'Alto Adriatico, Aquafarm, Beer and Food Attraction, Fieragricola, Taste, Bit, Hospitality, Identità Golose, Agri Travel, Divino Il mercato dei vini, Il Bontà, Slow Wine Fair, Apimell, Cucinare, Agroalimenta, Gate & Gusto, Tirreno CT, Futurpera, EnoliExpo, Fa' la cosa giusta, Ristorexpo, Mediterraneo Wine & Food and Travel, La Fiera di vita in campagna, Lombardia Carne, Horeca Exporforum, Fiera dell'Agricoltura, Novelfarm, Agriumbria, Vinitaly, Campanialleva Expo, Vinum, Agrinatura, Macfrut, Cibus.

Sono 37 le fiere che si svolgono in Italia da metà gennaio a metà maggio e che riguardano la filiera dell'agroalimentare, vino e ristorazione.

In quattro mesi ci sono in media **tre fiere alla settimana**, senza contare quelle di dimensioni minori, locali, i mercati dei piccoli produttori e le grandi fiere internazionali come Fancy Food a Las Vegas, Sea Food Expo a Barcellona, Biofach a Norimberga che per l'export italiano rappresentano appuntamenti irrinunciabili.

Segno di vitalità per il comparto? Necessità di contatti reali anziché virtuali? In parte sì, considerando che, più o meno, tutte queste manifestazioni hanno successo e, dopo il periodo pandemico, hanno ripreso alla grande il loro ruolo.

Resta comunque vero che il comparto sta entrando in una spirale incontrollata di complessità di cui, pur essendoci tutti questi momenti di incontro, non si riesce a capire del tutto la portata.

Ci muoviamo, molte volte, spinti da una volontà che si basa sulla voglia di andare avanti, di crescere, senza guardare con la dovuta attenzione, ciò che accade nel mondo globale.

Forse è un bene, tipico dell'imprenditore italiano che non si ferma davanti alla burocrazia del Paese che fa più danni di mille guerre e quindi abituato a

risolvere da sé i problemi, ma credo che una riflessione su ciò che accade intorno a noi sia comunque necessaria farla.

Viviamo in un periodo che, pensavamo, non sarebbe mai più ritornato: la guerra in Europa, nel vicino Medio-Oriente. In Ucraina una guerra ancora novecentesca, con le trincee, dove conquistare qualche metro di terra, da due anni, significa migliaia di morti. In Medio-Oriente una vendetta tra due popoli che, in quanto popoli, vorrebbero vivere in pace ma sono soggiogati da governi, uno terrorista, l'altro non si riesce a definirlo, che non guardano in faccia alle persone.

Entrambe le situazioni mirano a mettere in discussione una dimensione ancora giovane rispetto a come si è sviluppato il mondo: la democrazia. Quel sentimento nato da poco più di due secoli che consente a noi di svolgere il nostro lavoro, le nostre vite in maniera pacifica.

Perché metto l'accento su questi argomenti, partendo dalle fiere dell'agroalimentare; perché, oltre alla distruzione, ai morti, all'attacco alle democrazie, in quei territori accadono cose che riguardano tutti noi, le nostre imprese, le nostre vite.

Pensiamo a cosa vorrà dire circumnavigare l'Africa per le merci che devono arrivare in Italia, a causa delle tensioni nel Mar Rosso, o che devono partire dal nostro Paese (per l'ortofrutta il danno ammonta già a più di 300 milioni di euro), a quanto tutto questo inciderà, in termini di costi, sulla vita delle famiglie italiane. Pensiamo alle scorte di grano che cominciano a venir meno dall'Ucraina, oppure al gas russo che è sotto embargo.

Situazioni che lasceranno segni profondi sulle nostre economie, in particolar modo riguardo al cibo, un bene essenziale visto che è al centro delle nostre vite come testimoniano le manifestazioni che lo promuovono.

Tirreno C.T. rassegna marzo 2024

25/03/2024 Corriere del Veneto (ed. Venezia-Mestre) pag. 7	1
20/03/2024 Il Tirreno (Pistoia-Montecatini) pag. 17	2
17/03/2024 Prima Pistoia E' prodotta a Montecatini Terme la terza colomba pasquale più buona d'Italia	3
17/03/2024 Prima Firenze E' prodotta a Montecatini Terme la terza colomba pasquale più buona d'Italia	5
16/03/2024 Il Messaggero.it (Ed. Latina) IL PREMIO La migliore colomba innovativa porta la firma del pasticcere di Cori	7
15/03/2024 La Nazione.it (ed. Massa Carrara) Seatec, la nautica va in vetrina. Alla Imm il meglio per la navigazione	8
15/03/2024 La Nazione.it (ed. Massa Carrara) La sfida Torta super per 'La bella e la bestia'	9
15/03/2024 La Nazione (ed. Massa Carrara) pag. 53	10
15/03/2024 La Nazione (ed. Massa Carrara) pag. 60	11
14/03/2024 Ristonews.com La colomba migliore d'Italia è di Foggia	12
14/03/2024 Ristonews.com Campionato di pasticceria: eletti i migliori pasticceri d'italia 2024	15
14/03/2024 Ristonews.com Successo per Tirreno C.T. e Balnearia	17
14/03/2024 PugliaSera Domenico Carlucci da Grumo Appula si aggiudica la medaglia d'oro e la medaglia di bronzo ai Campionati Italiani della Colomba 2024 organizzati dalla Fipgc	20
13/03/2024 La Gazzetta del Mezzogiorno.it Il pugliese Nico Carlucci vince un oro e un bronzo al Campionato Italiano della Colomba	22
13/03/2024 Frosinone News Pentathlon della cucina, lo chef ciociaro Lorenzo Ceci conquista palati e medaglia d'argento	23
12/03/2024 Pasticceria Internazionale.it La FIGGC premia Antonio Pagano, Marco Andronico, Fabio Cascio	28
12/03/2024 Il Tirreno (ed. Grosseto) pag. 17	29
11/03/2024 La Gazzetta di Viareggio FIB protagonista alla Tirreno CT: tra i vincitori dei vari contest anche Luca Salvadori, studente, dell'I.S.I G. Marconi di Viareggio	30
11/03/2024 NapoliToday Un napoletano eletto miglior pasticcere d'Italia: decisiva per la vittoria la sua torta "Dumbo"	31
10/03/2024 l'Attacco.it Colomba pasquale, la migliore in Italia è di Michele Pirro di San Marco in Lamis (per il secondo anno)	32
10/03/2024 LatinaToday E' della provincia di Latina la migliore colomba innovativa in tutta Italia	33
09/03/2024 La Gazzetta del Mezzogiorno.it Miglior Colomba d'Italia, il foggiano Pirro porta il trofeo in Puglia	34
09/03/2024 Il nuovo Trentino Eletti i migliori pasticceri d'Italia 2024	35

09/03/2024 Alto Adige.it Eletti i migliori pasticciere d'Italia 2024	36
09/03/2024 Consulentedelgusto.it Cuochi e pasticciere protagonisti delle sfide di Tirreno C.T.: da Nord a Sud, tutti i premiati	37
09/03/2024 Ansa.it - Terra&Gusto Eletti i migliori pasticciere d'Italia 2024	38
09/03/2024 Il Tirreno (ed. Lucca, Pistoia-Montecatini, Massa-Carrara) pag. 50	39
09/03/2024 La Gazzetta del Mezzogiorno (ed. Taranto) pag. 12	40
09/03/2024 La Nazione (ed. Livorno/Grosseto) pag. 37	41
08/03/2024 Ristonews.com Campionato di pasticceria: eletti i migliori pasticciere d'Italia 2024	42
08/03/2024 Il Resto del Carlino.it (ed. Ferrara) Vince lo 'Stregatto di cioccolato'. Cascio ora è il campione italiano	44
08/03/2024 Dolcegiornale.it Campionato Fipgc, eletti i migliori pasticciere d'Italia	45
08/03/2024 Dolcesalato.com Campionato di pasticceria FIPGC: eletti i migliori pasticciere d'Italia 2024	46
08/03/2024 Agen Food Campionato di Pasticceria: eletti i migliori pasticciere d'Italia 2024	48
08/03/2024 Il Resto del Carlino (ed. Ferrara) pag. 63	49
08/03/2024 La Nazione (ed. Prato) pag. 63	50
07/03/2024 Leggo.it Campionato pasticceria: Antonio Pagano, Marco Andronico e Fabio Cascio eletti i migliori pasticciere d'Italia 2024	51
07/03/2024 ItaliaSquisita.net Eletti i migliori pasticciere d'Italia 2024	52
07/03/2024 Lulop Successo per Tirreno C.T. e Balnearia che chiudono oggi a Carrara fiere vincente l'accoglienza sempre più sostenibile	53
07/03/2024 La Nazione.it (ed. Grosseto) L'incubo della Bolkestein: "Ai Comuni solo burocrazia e nessun potere decisionale"	54
07/03/2024 La Nazione.it (ed. Massa Carrara) "Sinergie per il turismo su promozione e servizi"	55
07/03/2024 La Nazione.it (ed. Firenze) Tirreno CT, edizione '24 con ottimi risultati	56
07/03/2024 La Nazione.it (ed. Massa Carrara) Il numero uno dei barman sogna il drink per Papa Francesco	57
07/03/2024 Ristonews.com Successo per Tirreno C.T. e Balnearia	58
07/03/2024 Travel Quotidiano Liguria, necessario un incontro con il Governo per salvaguardare i balneari e tutelare il turismo	59
07/03/2024 Italian Food Today Campionati Pasticceria: eletti i vincitori	60
07/03/2024 Port Logistic Press	

Mobilità: l'Istat 'corregge' il fenomeno delle dimissioni volontarie dal lavoro	61
07/03/2024 Cuoreeconomico	
Tonini (Cna Toscana): "Tourism Digital Hub occasione da non perdere"	64
07/03/2024 Italia a Tavola	
Campionato italiano di pasticceria: vincono Pagano, Andronico e Cascio	66
07/03/2024 Horecanews	
Campionato di Pasticceria: eletti i migliori pasticciieri d'Italia 2024	67
07/03/2024 Italia a Tavola	
campionato italiano di pasticceria vincono pagano andronico cascio	69
07/03/2024 Il Tirreno.it (ed. Toscana)	
Nesi, lo scultore del pane	70
07/03/2024 La Cucina italiana.it	
Migliori pasticciieri d'Italia 2024: i vincitori	71
07/03/2024 Il Tirreno.it (ed. Prato)	
Nesi, lo scultore del pane	74
07/03/2024 Il Tirreno.it (ed. Toscana)	
Alessandro Nesi e il suo pane da 'mille e una notte': tra i fornai migliori d'Italia c'è un toscano	75
07/03/2024 Cronachedigusto.it	
Sono stati eletti i migliori pasticciieri d'Italia: ora si vola ai campionati mondiali	76
07/03/2024 Puglia live.net	
Campionati Pasticceria FIPGC: eletti i vincitori - Da Lecce ORO Categoria Pastigliaggio e monoporzione moderna	77
07/03/2024 Comunicaffè	
Campionato italiano di pasticceria: Antonio Pagano, Marco Andronico e Fabio Cascio sono i vincitori	79
07/03/2024 Il Tirreno.it (ed. Prato)	
Alessandro Nesi e il suo pane da 'mille e una notte': tra i fornai migliori d'Italia c'è un toscano	82
07/03/2024 Maremmanews	
Balneari, assemblea unitaria a Marina di Carrara: presente l'assessore Riccardo Megale	83
07/03/2024 Italian Gourmet.it	
I migliori pasticciieri d'Italia per la FIPGC	84
07/03/2024 Il Tirreno (ed. Grosseto)	
pag. 19	85
07/03/2024 Il Tirreno (ed. Grosseto)	
pag. 22	86
07/03/2024 Il Tirreno (ed. Lucca, Pistoia-Montecatini, Massa-Carrara)	
pag. 49	87
07/03/2024 La Nazione (ed. Nazionale)	
pag. 22	88
07/03/2024 La Nazione (ed. Massa Carrara)	
pag. 22	89
07/03/2024 La Nazione (ed. Prato)	
pag. 22	90
07/03/2024 La Nazione (ed. Massa Carrara)	
pag. 34	91
07/03/2024 La Nazione (ed. Livorno/Grosseto)	
pag. 36	92
07/03/2024 La Nazione (ed. Massa Carrara)	
pag. 45	93

06/03/2024 Corriere Nazionale.net Miglior pane d'Italia: ecco i premiati del 2024	94
06/03/2024 Ristonews.com La colomba migliore d'Italia è di Foggia	95
06/03/2024 Regioni.it DEMANIO MARITTIMO, L'ASSESSORE SCAJOLA A BALNEARIA 2024: "REGIONI PRONTE A COLLABORARE, SERVE NORMATIVA NAZIONALE CHE RESTITUISCA CERTEZZE"	98
06/03/2024 La Nazione.it (ed. Massa Carrara) Balneari: la pazienza è finita. Sospeso l'incontro alla Imm. Operatori sul piede di guerra	99
06/03/2024 La Nazione.it (ed. Massa Carrara) Chiusura fra premi e degustazioni	100
06/03/2024 La Nazione.it (ed. Viareggio) Carrara Fiere. I balneari contestano tutti	101
06/03/2024 Calabria Diretta News La Torta Riviera di Santa Maria del Cedro vince i campionati nazionali: è il miglior dolce da forno d'Italia	102
06/03/2024 Calabria Diretta News La Torta Riviera di Santa Maria del Cedro trionfa ai campionati italiani: è il miglior dolce da forno d'Italiadi pasticceria	103
06/03/2024 Food Makers LA COLOMBA MIGLIORE D'ITALIA È DI FOGGIA	104
06/03/2024 La Madia Miglior colomba dalla Puglia	105
06/03/2024 La Voce Apuana Viticoltori apuani alla Tirreno Ct: «L'80% del Candia è venduto ai locali della costa fino a Viareggio»	106
06/03/2024 Calabria Magnifica La 'Torta Riviera' di Santa Maria del Cedro miglior dolce d'Italia	107
06/03/2024 PugliaSera Michele Pirro da San Marco in Lamis bisca il successo dello scorso anno, sua la migliore colomba classica in Italia	108
06/03/2024 L'Agenzia di Viaggi Balneari, Fiba: «Pronti alla mobilitazione se non interviene il governo»	109
06/03/2024 Corriere della Sardegna Tirreno Ct e Balnearia torna a Carrarafiera 23-26/02 del 2025	110
06/03/2024 Il Corriere di Firenze Tirreno Ct e Balnearia torna a Carrarafiera 23-26/02 del 2025	111
06/03/2024 Accade Ora Tirreno Ct e Balnearia torna a Carrarafiera 23-26/02 del 2025	112
06/03/2024 Notiziedi Tirreno Ct e Balnearia torna a Carrarafiera 23-26/02 del 2025	113
06/03/2024 Città di Napoli Tirreno Ct e Balnearia torna a Carrarafiera 23-26/02 del 2025	114
06/03/2024 Venezia 24 Tirreno Ct e Balnearia torna a Carrarafiera 23-26/02 del 2025	115
06/03/2024 Comunicaffè Filicori Zecchini presente in quattro diverse fiere nel mondo: Tirreno CT a Massa, Coffee Fest a New York, Hostex a Johannesburg in Sud Africa e Foodex a Tokyo	116
06/03/2024 Askanews Tirreno Ct e Balnearia torna a Carrarafiera 23-26/02 del 2025	120

06/03/2024 Magazine-Italia Tirreno Ct e Balnearia torna a Carrarafiera 23-26/02 del 2025	121
06/03/2024 Corriere di Ancona Tirreno Ct e Balnearia torna a Carrarafiera 23-26/02 del 2025	122
06/03/2024 Cronache di Milano Tirreno Ct e Balnearia torna a Carrarafiera 23-26/02 del 2025	123
06/03/2024 Gazzetta di Genova Tirreno Ct e Balnearia torna a Carrarafiera 23-26/02 del 2025	124
06/03/2024 Ragionieri e previdenza Tirreno Ct e Balnearia torna a Carrarafiera 23-26/02 del 2025	125
06/03/2024 Italia a Tavola Si è chiusa la 44^a edizione di Tirreno CT: fiera di riferimento per l'ospitalità	126
06/03/2024 Italia a Tavola si chiusa 44 edizione tirreno ct fiera riferimento per ospitalita	127
06/03/2024 News Food.com Arriva da Foggia la miglior colomba classica pasquale	128
06/03/2024 Liguria 2000 News DEMANIO MARITTIMO, L'ASSESSORE SCAJOLA A BALNEARIA 2024: "REGIONI PRONTE A COLLABORARE, SERVE NORMATIVA NAZIONALE CHE RESTITUISCA CERTEZZE"	129
06/03/2024 La Voce Apuana TirrenoCT - Balnearia: TDH un'opportunità da non perdere per un turismo più sostenibile	130
06/03/2024 Il Tirreno (ed. Lucca, Pistoia-Montecatini, Massa-Carrara) pag. 1	131
06/03/2024 La Verità pag. 10	132
06/03/2024 Il Tirreno (ed. Lucca, Pistoia-Montecatini, Massa-Carrara) pag. 12	133
06/03/2024 Il Tirreno (ed. Lucca, Pistoia-Montecatini, Massa-Carrara) pag. 13	134
06/03/2024 Il Tirreno (ed. Grosseto) pag. 17	135
06/03/2024 Il Messaggero (ed. Latina) pag. 31	136
06/03/2024 Il Giornale del Piemonte e della Liguria pag. 6	137
06/03/2024 La Voce di Rovigo pag. 16	138
06/03/2024 La Nazione (ed. Massa Carrara) pag. 34	139
06/03/2024 La Nazione (ed. Viareggio) pag. 36	140
05/03/2024 La Nazione.it (ed. Massa Carrara) I 'dannati' della Bolkestein. Balneari cercano un sostegno per salvare le spiagge: "Ormai c'è più poco da fare"	141
05/03/2024 GiglioNews Confartigianato: "I balneari chiedono certezze: non possiamo più andare avanti così"	142
05/03/2024 Regioni.it Balneari: Scajola, dare certezze	143
05/03/2024 Tiscali.it - Notizie	

Balneari, Scajola "Regioni pronte a collaborare, ma serve normativa"	144
05/03/2024 Il Secolo XIX.it	
Balneari e concessioni, Scajola: 'Dal Governo subito una normativa. È necessario dare certezze a migliaia di operatori'	145
05/03/2024 TeleNord	
Demanio marittimo, l'assessore Scajola a Balnearia: "Regioni pronte a collaborare, serve normativa nazionale che restituisca certezze"	146
05/03/2024 Ristonews.com	
Miglior pane d'Italia: ecco i premiati del 2024	147
05/03/2024 Corriere Salentino	
L'impresa balneare volano per l'interesse pubblico	150
05/03/2024 Food Affairs	
Il miglior pane d'Italia è Veneto, dalla Puglia il più innovativo	151
05/03/2024 Castelli Notizie	
Marino - La Miglior Colomba Classica d'Italia 2024 è di Giuseppe Caforio di Baron Café	152
05/03/2024 L'immediato	
È del Foggiano la colomba migliore d'Italia. Pirro vince campionato nazionale dedicato al dolce pasquale	156
05/03/2024 IVG.it	
Balneari pronti alla protesta: "Intervento legislativo rapido ed efficace"	157
05/03/2024 RiminiToday	
Spagge, il Sib: "L'assenza di un provvedimento legislativo sta creando una situazione pericolosa"	158
05/03/2024 L'Agenzia di Viaggi	
Balneari, la politica promette: «Entro giugno la norma salva-settore»	159
05/03/2024 Gazzetta di Napoli	
Balneari, sollecito al Governo per intervento normativo	160
05/03/2024 Il Corriere di Bologna	
A Tirreno C.T. la miglior colomba classica arriva da Foggia	161
05/03/2024 Notiziedi	
A Tirreno C.T. la miglior colomba classica arriva da Foggia	162
05/03/2024 Corriere Flegreo	
A Tirreno C.T. la miglior colomba classica arriva da Foggia	163
05/03/2024 Accade Ora	
A Tirreno C.T. la miglior colomba classica arriva da Foggia	164
05/03/2024 La Città di Roma	
A Tirreno C.T. la miglior colomba classica arriva da Foggia	165
05/03/2024 Il Corriere di Firenze	
A Tirreno C.T. la miglior colomba classica arriva da Foggia	166
05/03/2024 Sanremo news.it	
Demanio Marittimo, l'assessore Scajola a Balnearia 2024: "Regioni pronte a collaborare, serve normativa nazionale che restituisca certezze"	167
05/03/2024 Italtpress	
Balneari, Scajola "Regioni pronte a collaborare, ma serve normativa"	168
05/03/2024 Liguria 24	
Demanio marittimo, Scajola a Balnearia 2024: 'Regioni pronte a collaborare, serve normativa nazionale che restituisca certezze'	170
05/03/2024 La Discussione	
Balneari, Scajola "Regioni pronte a collaborare, ma serve normativa"	171
05/03/2024 Riviera24.it	

Demanio marittimo, assessore Scajola «Regioni pronte a collaborare, serve normativa nazionale che restituisca certezze»	172
05/03/2024 Ansa.it - Liguria	
Demanio marittimo, Scajola "da Governo subito normativa"	175
05/03/2024 Liguria Business Journal	
Balneari, Scajola: «Regioni pronte a collaborare, serve normativa nazionale»	176
05/03/2024 Città della Spezia.com	
Demanio marittimo, Scajola: "Regioni pronte a collaborare, serve normativa nazionale che restituisca certezze"	177
05/03/2024 Agen Food	
La migliore colomba d'Italia è di Foggia	178
05/03/2024 La voce di Genova	
Balnearia 2024, Marco Scajola: "Regioni pronte a collaborare, serve normativa nazionale che restituisca certezze"	179
05/03/2024 Askanews	
A Tirreno C.T. la miglior colomba classica arriva da Foggia	180
05/03/2024 Prima la Riviera	
Demanio marittimo: l'assessore Scajola a "Balnearia 2024"	181
05/03/2024 Cronache di Milano	
A Tirreno C.T. la miglior colomba classica arriva da Foggia	183
05/03/2024 Magazine-Italia	
A Tirreno C.T. la miglior colomba classica arriva da Foggia	184
05/03/2024 Corriere di Ancona	
A Tirreno C.T. la miglior colomba classica arriva da Foggia	185
05/03/2024 Cronache della Calabria	
A Tirreno C.T. la miglior colomba classica arriva da Foggia	186
05/03/2024 Cronache di Bari	
A Tirreno C.T. la miglior colomba classica arriva da Foggia	187
05/03/2024 Gazzetta di Genova	
A Tirreno C.T. la miglior colomba classica arriva da Foggia	188
05/03/2024 Salerno Notizie.it	
Balneari, Capacchione (Sib): "Serve intervento legislativo tempestivo ed efficace"	189
05/03/2024 Grosseto Notizie	
Balneari, sindaco e assessore: "Unione Europea penalizza il settore, bloccata adesione a Bolkestein" ...	190
05/03/2024 Ragionieri e previdenza	
A Tirreno C.T. la miglior colomba classica arriva da Foggia	191
05/03/2024 Imperia TV	
Balneari, Scajola: "Nessun confronto con il governo, categoria preoccupata"	192
05/03/2024 Dentro Salerno	
Marina di Carrara: Balneari, SIB "Urgente intervento legislativo tempestivo ed efficace"	193
05/03/2024 Comunicaffè	
Campionato nazionale miglior colomba: vince Michele Pirro da Foggia	194
05/03/2024 Ristorazione Italiana Magazine.it	
Stefano Salvatore è il finalista della tappa di Master Pizza Champion a Massa Carrara	197
05/03/2024 Italia a Tavola	
Colomba classica, Michele Pirro vince (ancora) ai campionati italiani	199
05/03/2024 Lecce Sette	
Mauro Della Valle: 'L'impresa balneare volano per l'interesse pubblico'	200
05/03/2024 Italia a Tavola	

colomba classica michele pirro vince ancora campionati italiani	201
05/03/2024 FoggiaSera	
Food: arriva da Foggia la miglior colomba classica pasquale	202
05/03/2024 Antenna Sud	
Arriva dalla Puglia la miglior colomba classica 2024	204
05/03/2024 La Gazzetta del Mezzogiorno (ed. Bari)	
pag. 13	205
05/03/2024 Il Tirreno (ed. Lucca, Pistoia-Montecatini, Massa-Carrara)	
pag. 14	206
05/03/2024 Il Secolo XIX (ed. La Spezia)	
pag. 32	207
05/03/2024 Il Tirreno (ed. Lucca, Pistoia-Montecatini, Massa-Carrara)	
pag. 42	208
05/03/2024 Il Quotidiano del Sud (ed. Reggio Calabria)	
pag. 36	209
05/03/2024 La Nazione (ed. Massa Carrara)	
pag. 39	210
04/03/2024 Ristonews.com	
Cuochi in sfida: a Tirreno C.T torna il Pentathlon della cucina e la novità del Triathlon	211
04/03/2024 Teatro Naturale	
Miglior pane d'Italia: dal Veneto il più tradizionale, dalla Puglia il più innovativo	213
04/03/2024 La Nazione.it (ed. Massa Carrara)	
Carrara, la fiera volano dell'economia: fari puntati su spiagge e ricezione	214
04/03/2024 La Gazzetta di Viareggio	
Balneari: Simiani (Pd), Governo Meloni assente penalizza imprese e finanze pubbliche	215
04/03/2024 Nuovo Quotidiano di Puglia.it	
Pane innovativo, il paniettere salentino vince il Campionato italiano con una ricetta "alla parmigiana"	216
04/03/2024 Lulop	
Miglior pane d'Italia: dal Veneto il più tradizionale, dalla Puglia il più innovativo. A Tirreno C.T. la FIGGC premia i migliori panificatori	217
04/03/2024 Lulop	
Al via Tirreno C.T. e Balnearia. A Carrariere centinaia di professionisti da tutta Italia per le sfide della ristorazione e pasticceria	218
04/03/2024 Ristonews.com	
Negli anni l'evento è diventato punto di riferimento per l'ospitalità e per la ristorazione italiana e con Balnearia attirerà migliaia d...	219
04/03/2024 Ristonews.com	
Al via Tirreno C.T. e Balnearia	221
04/03/2024 Liguria Food	
Partita Tirreno C.T. Balnearia	223
04/03/2024 Il Corriere di Bologna	
Il miglior pane d'Italia? E' tradizionale e arriva dal Veneto	224
04/03/2024 Città di Napoli	
Il miglior pane d'Italia? E' tradizionale e arriva dal Veneto	225
04/03/2024 Il Giornale di Torino	
Il miglior pane d'Italia? E' tradizionale e arriva dal Veneto	226
04/03/2024 Cronache Abruzzo e Molise	
Il miglior pane d'Italia? E' tradizionale e arriva dal Veneto	227
04/03/2024 Corriere Flegreo	

Il miglior pane d'Italia? E' tradizionale e arriva dal Veneto	228
04/03/2024 Corriere della Sardegna	
Il miglior pane d'Italia? E' tradizionale e arriva dal Veneto	229
04/03/2024 La Città di Roma	
Il miglior pane d'Italia? E' tradizionale e arriva dal Veneto	230
04/03/2024 Venezia 24	
Il miglior pane d'Italia? E' tradizionale e arriva dal Veneto	231
04/03/2024 Grosseto Notizie	
Balneari, Simiani: "Governo Meloni assente, penalizzate imprese e finanze pubbliche"	232
04/03/2024 Askanews	
Il miglior pane d'Italia? E' tradizionale e arriva dal Veneto	233
04/03/2024 Prima la Riviera	
Marco Scajola relatore a Balnearia 2024	234
04/03/2024 Cronache della Calabria	
Il miglior pane d'Italia? E' tradizionale e arriva dal Veneto	235
04/03/2024 Cronache di Bari	
Il miglior pane d'Italia? E' tradizionale e arriva dal Veneto	236
04/03/2024 Magazine-Italia	
Il miglior pane d'Italia? E' tradizionale e arriva dal Veneto	237
04/03/2024 Corriere di Ancona	
Il miglior pane d'Italia? E' tradizionale e arriva dal Veneto	238
04/03/2024 Savona news.it	
Scajola relatore a Carrara per "Balnearia 2024": "Serve una normativa nazionale in materia di riordino del Demanio marittimo"	239
04/03/2024 Riviera24.it	
L'Assessore regionale Marco Scajola relatore a Carrara per Balnearia 2024	240
04/03/2024 IVG.it	
Demanio marittimo, Marco Scajola relatore a Balnearia 2024	241
04/03/2024 Cronache di Milano	
Il miglior pane d'Italia? E' tradizionale e arriva dal Veneto	242
04/03/2024 Gazzetta di Genova	
Il miglior pane d'Italia? E' tradizionale e arriva dal Veneto	243
04/03/2024 La voce di Genova	
Demanio marittimo, Marco Scajola a Carrara per Balnearia 2024	244
04/03/2024 Sanremo news.it	
L'assessore regionale Marco Scajola relatore domani a Carrara per 'Balnearia 2024'	245
04/03/2024 Cronache del mezzogiorno.it	
Il miglior pane d'Italia? E' tradizionale e arriva dal Veneto	246
04/03/2024 Horecanews	
Ecco i migliori pani d'Italia premiati al Campionato Italiano della Panificazione	247
04/03/2024 Quicosenza	
La "torta riviera" al cedro di Salvatore Pignataro è il migliore dolce da forno italiano	251
04/03/2024 Italia a Tavola	
Il miglior pane d'Italia? Quello di Michele Vetrano da Chioggia	252
04/03/2024 VeneziaToday	
È di Chioggia il miglior pane tradizionale italiano	254
04/03/2024 Italia a Tavola	
miglior pane d italia quello di michele vetrano da chioggia	255

04/03/2024 La Voce Apuana Il Comitato Ugo Pisa scrive a Giani: «Stanchi delle parole non accompagnate dai fatti»	257
04/03/2024 Città della Spezia.com Nutrita delegazione spezzina di Confartigianato a Balnearia: 'Necessarie certezze e una legge nazionale in tempi rapidi'	258
04/03/2024 Liguria 24 Nutrita delegazione spezzina di Confartigianato a Balnearia: 'Necessarie certezze e una legge nazionale in tempi rapidi'	260
04/03/2024 Grosseto Notizie Balneari, Confartigianato: "Abbiamo bisogno di certezze, non possiamo più andare avanti così"	261
04/03/2024 Maremmanews Confartigianato Imprese. A Balnearia: Balneari chiedono certezze. Non possiamo più andare avanti	262
04/03/2024 Tviweb Vicenza On-Line Il miglior 'fornaio' d'Italia è in Veneto	263
04/03/2024 Stretto Web.com Ma che bontà: Cosenza vince l'oro per il "miglior dolce da forno" d'Italia	264
04/03/2024 La Nazione (ed. Massa Carrara) pag. 1	266
04/03/2024 Il Tirreno (ed. Lucca, Pistoia-Montecatini, Massa-Carrara) pag. 22	267
04/03/2024 La Nazione (ed. Massa Carrara) pag. 25	268
04/03/2024 La Nazione (ed. Massa Carrara) pag. 26	269
03/03/2024 La Nazione.it (ed. Massa Carrara) Scocca l'ora di Tirreno Ct. Di scena a CarraraFiere il meglio dell'ospitalità e della ristorazione	270
03/03/2024 Enoagricola Al via Tirreno C.T. e Balnearia. A Carrafiore centinaia di professionisti da tutta Italia per le sfide della ristorazione e pasticceria. Focus sul futuro delle spiagge italiane con	271
03/03/2024 La Nazione (ed. Massa Carrara) pag. 1	272
03/03/2024 Il Tirreno (ed. Lucca, Pistoia-Montecatini, Massa-Carrara) pag. 40	273
03/03/2024 Il Secolo XIX (ed. La Spezia) pag. 45	274
03/03/2024 La Nazione (ed. Empoli) pag. 25	275
03/03/2024 La Nazione (ed. Livorno/Grosseto) pag. 25	276
03/03/2024 La Nazione (ed. Nazionale) pag. 25	277
02/03/2024 Leggo.it Campionato Nazionale di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria: i migliori pasticceri d'Italia in gara a Marina di Carrara	278
02/03/2024 Nove da Firenze A Tirreno C.T. vino protagonista con cantine da tutta Italia	280
02/03/2024 La Voce Apuana Tirreno Ct- Balnearia: Cna Massa-Carrara, due incontri su Bolkestein e hub digitale del turismo	283
02/03/2024 Il Secolo XIX (ed. La Spezia)	

pag. 32	284
02/03/2024 Il Tirreno (ed. Lucca, Pistoia-Montecatini, Massa-Carrara)	
pag. 42	285
02/03/2024 La Nazione (ed. Massa Carrara)	
pag. 35	286
01/03/2024 Lulop	
a Tirreno c.t. vino protagonista con cantine da tutta italia. a balnearia le novità per una spiaggia sempre più digitale	287
01/03/2024 Ristonews.com	
A Tirreno C.T. vino protagonista con cantine da tutta Italia	289
01/03/2024 Gonews	
[San Miniato] È toscana l'azienda leader dei sistemi di cassa: scoprila alla fiera TirrenoCT Pagina 8 ...	292
01/03/2024 Food Affairs	
I migliori pasticceri pronti per il Campionato nazionale Fipgc in programma il 5 e 6 marzo	294
01/03/2024 Italia a Tavola	
Tirreno Ct e Balnearia, il meglio della ristorazione e dell'ospitalità a Carrara	295
01/03/2024 Consulentedelgusto.it	
A Tirreno C.T. vino protagonista con cantine da tutta Italia.	297
01/03/2024 Italia a Tavola	
tirreno ct torna per 44 edizione fiera dedicata a ristorazione ospitalita	299
01/03/2024 Di Testa e Di Gola	
I migliori pasticceri d'Italia alle griglie di partenza per il Campionato Nazionale di Pasticceria	301
01/03/2024 Food Makers	
Inizia il CAMPIONATO NAZIONALE DI PASTICCERIA, GELATERIA E CIOCCOLATERIA	303
01/03/2024 La Nazione (ed. Siena)	
pag. 54	305
01/03/2024 Italia a Tavola	
pag. 125	306
01/03/2024 Italia a Tavola	
pag. 126	307

Mangiare bene Nordest

di Aldo Fiordelli

TRE RISTORANTI

GRITTI
■ CAMPO SANTA MARIA DEL GIGLIO
2467, VENEZIA ☎ 041794611

QUADRI
■ P.ZA SAN MARCO 123, VENEZIA ☎
0415222105 ORARI: 19-22. SABATO E
DOMENICA 12.30-14/19-22 LUNEDÌ E
MARTEDÌ CHIUSO

HARRY'S PICCOLO
■ PIAZZA UNITÀ D'ITALIA 2,
TRIESTE ☎ 040660606 ORARI: DA
MARTEDÌ A SABATO DALLE 19.30 ALLE
21.30. BISTROT: DA LUNEDÌ A
DOMENICA DALLE 12.00 ALLE 14.30.
DOMENICA E LUNEDÌ DALLE 19.30
ALLE 21.30



Da leggere

Angelo Peretti e il suo dizionario per bevitori di vino

Si chiama «Esercizi Spirituali per bevitori di vino» l'ultimo libro di Angelo Peretti. Sul vino, certo, ma non del tutto. È diviso in capitoli tante quante sono le lettere dell'alfabeto, da Abbicci e Adesso fino a Youtube e Zapping. Una sorpresa continua intrisa di autoironia e delicatezza di pensiero, entrambe che rispecchiano la personalità dell'autore. Per

ogni capitolo due abbinamenti con un vino italiano e uno straniero. Nel primo capitolo ad esempio Peretti parla della soggezione verso i grandi, da Steve Jobs a Carlin Petri e di come fu un vino bianco aromatico secco a fargli capire il senso del rispetto dovuto e della reverenza non richiesta.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Notizie

Il primo pane di Vetrano, la sfida del Soave

Premiato È Michele Vetrano, chef panificatore di Chioggia (Ve), a vincere il Campionato Italiano della Panificazione a **Tirreno C.T.**, la fiera dell'ospitalità d'inizio marzo a Carrara-fiere. Il pane vincitore è stato realizzato esclusivamente con lievito madre Licoli, quindi con lievito naturale con un elevato tasso di idratazione, e farina di tipo 1 con semola. Il mix di ingredienti e la sapiente lavorazione hanno conquistato il palato dei giudici e il primo posto del podio. Secondo le stime di Italmpa i volumi di farine destinate alla produzione di pane e sostituitivi raggiungono, in Italia, circa 2,5 milioni di tonnellate,



che scendono a 2,25 milioni considerando il solo pane. I quantitativi destinati al canale artigianale sono circa 1,5 milioni di tonnellate. Da un'indagine Cerved si evince che l'85% dei consumi si concentra sul pane fresco artigianale. Emergono i prodotti con grani antichi, farine poco raffinate o integrali, con semi, fibre e a basso contenuto glicemico, preparati con lunghe lievitazioni e modalità ecosostenibili.

Progetti L'inizio del nuovo anno ha portato con sé un'importante novità a Soave: a gennaio è infatti entrato nel vivo il «Progetto Identità Soave», un insieme di direttive e buone pratiche, fra cui la riduzione delle rese per ettaro e



l'aumento delle verifiche in vigneto, approvato all'unanimità dall'Assemblea del Consorzio di tutela. «Il risultato a cui aspiriamo è garantire al consumatore dei vini frutto di una severa selezione, in grado di distinguersi per l'elevata qualità. È una risposta importante che, come denominazione, intendiamo dare ai mercati» sottolinea il Presidente del Consorzio Sandro Gini. Identità, modernità, competitività saranno dunque le parole chiave.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Maestà **caviiale** (ora protagonista)

Da sapere

● Il caviale si ottiene con la lavorazione e salatura di uova delle diverse specie di storione. Il nome deriva dall'italiano caviale o caviaro, a sua volta derivato dal greco medievale **khaviari**

● L'alto valore economico del caviale ha condotto allo sterminio d'interne popolazioni di storioni in tutto



il mondo

● Il caviale prodotto da storioni selvatici è proibito da decenni, malgrado ciò la metà del caviale consumato in Europa è **illegale** o non è caviale

Non è più una guarnizione Piccola guida all'eccellenza



un'occasione speciale o un momento di follia gastronomica. Quello che è bello da sottolineare tuttavia è che al



Gritti il caviale viene servito con le sue guarnizioni e non è esso stesso guarnizione di qualche altro piatto come succede solitamente con una scellerata predilezione voyeuristica.

Album Caviale e cervo, le vasche e sopra i 50 grammi

la spesa

L'oro nero? Si compra anche in trattoria



Selezione il caviale di L'Oste Scuro a Verona

Il caviale in trattoria? È possibile, anzi è uno degli indirizzi consigliati su dove comprare le pregiate uova di storione. A Verona c'è la Trattoria dell'Oste Scuro. Nasce nel 1998 ispirandosi alle brasserie di pesce parigine ed è diventato, grazie al continuo confronto con clienti, fornitori e colleghi, il primo ristorante di Verona di solo pesce selvaggio dei nostri mari, abbinando anche prodotti di pregio come ostriche, aragoste e astici blu. Qui per 30 grammi di Asietra occorrono 110€, ma è una delle qualità più dolci e ricercate di caviale. Stesso prezzo per il Kaluga, mentre per il caviale bianco o siberiano bastano 90€ ma il Beluga sale a 200€. Il modo migliore per gustarlo è con pane e burro salato, oppure creme fresche e scalogno. Altrimenti, una modica quantità sul dorso della mano e poi direttamente in bocca. Mai usare il cucchiaino per evitare l'ossidazione delle uova di pesce.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Il caviale è oggi anche più sostenibile perché la produzione italiana copre tutta la filiera. La stessa «Cru Caviar» arriva da quattro allevamenti su 20 ettari frutto dell'esperienza cinquantennale della famiglia Bettinazzi. Allevamenti studiati e progettati nel pieno rispetto sia della biodiversità del parco del Mincio, a Golto, a Leno (BS), a Bagnolo Mella e a San Martino Buon Albergo in provincia di Verona.

A gestirli è Renzo Zanin, di professione caviar master. Ha cominciato nel 1996 e nella sua carriera ha lavorato 400 tonnellate di caviale. Diciotto solo lo scorso anno. Un ingrediente così prezioso che anche al **Quadri**, sempre a **Venezia**, è un protagonista e non comprimario.

Caviale, blinis, malonese alla rapa rossa e fumo dal «menu Piazza» a 105 euro per 50 grammi in una delle più belle piazze del mondo. Anche in questo caso, paragonato a un cappuccino seduti, forse non così inaccessibile in proporzione al valore. Ovvio cercare il caviale nell'alta cucina e difficilmente nelle trattorie, ma lo stile col quale lo usa l'**Harry's Piccolo** di **Trieste** merita di essere sottolineato. «Alla bastarda» avrebbe detto Veronelli per mischiarlo con la carne. Prima col Wagyu, oggi con la battuta di cervo, anguilla affumicata, aglio nero, coriandolo, yuzu, chips di riso e appunto caviale.

Un'ode alla complessità che soltanto un grande Champagne in abbinamento potrebbe riportare a sintesi. Ma la bollina francese va bene solo per i grandi caviali, dolci, col gusto persistente che ricorda la noce. Non disdegnerei un grande friulano e nemmeno un Piccoli.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

MONTECATINI

Artista della pizza “espressionista” L’investitura a Buono

È titolare del ristorante Punto zero a Mezzomiglio

Il magazine L’Arcimboldo gli ha assegnato i Tre pennelli d’oro e lo ha inserito nella guida gastronomica del 2024

Montecatini Non la classica gara per la miglior pizza (con tutte le difficoltà nel decidere su quali criteri basare la propria scelta), ma un premio nato per dare un riconoscimento a chi si propone come un vero e proprio “artista del gusto”. Il magazine online L’Arcimboldo (dal nome del pittore del ‘500 Giuseppe Arcimboldo, che realizzò le famose “Teste composte”, ovvero dipinti che rivelavano una figura umana mettendo insieme tra loro prodotti ortofrutticoli, pesci e prodotti di cucina), nel suo girare per l’Italia - ma anche all’estero - ha individuato un “artista” anche nel nostro territorio e gli ha assegnato un voto altissimo, i “Tre pennelli d’oro”.

Così Antonio Buono è stato “nominato” (si legge nella motivazione) «custode e ambasciatore di arti antiche, capace di saper narrare la storia, di comunicare

la cultura del proprio territorio, guardando al futuro e restando al passo con i tempi e le tendenze, con unicità e capacità emozionale».

Buono, 35 anni, casertano di nascita, ma monsummanese di adozione (ormai da oltre dieci anni vive in Valdinievole), è titolare del “Punto zero pizzeria d’autore” di via Pistoiese a Mezzomiglio, al confine tra Montecatini e Pieve a Nievole (l’ex-ristorante Montecristo, per intendersi). Prima di aprire un locale tutto suo a Montecatini, Buono si è fatto le ossa in una pizzeria di Pistoia (il padre lavorava peraltro in una panetteria con forno a legna in Campania e deve avergli trasmesso la passione per l’impasto).

Poi, un anno fa, il salto nell’imprenditoria dell’alimentazione di qualità. E che in via Pistoiese si respirava un’aria nuova deve es-

Antonio Buono, 35 anni, titolare di “Punto zero pizzeria d’autore” in via Pistoiese tra Montecatini e Pieve a Nievole



sero arrivato alle orecchie anche degli “ispettori” dell’Arcimboldo, che si sono presentati in pizzeria in versione “anonima”, l’hanno “testata” e poi hanno invitato Buono a Villa Diamante, a Posillipo, dove lo chef è stato prima premiato con l’Arcimboldo d’oro e ora con i 3 pennelli.

Dopo una serie di valutazioni da parte di profes-

ionisti della comunicazione e dell’ambito gastronomico, meritevoli “Artisti del gusto” sono entrati a far parte della guida de L’Arcimboldo con l’assegnazione da uno a tre pennelli d’oro. Tra loro anche il “nostro” Buono, inserito nella guida 2024 nella categoria “Espressionista”.

David Meccoli

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Venerdì Menù marocchino nelle scuole di Lamporecchio

Venerdì a pranzo nei refettori delle tre scuole materne e nella scuola elementare di Lamporecchio verrà proposto un menù etnico, ispirato alla cucina marocchina. L’iniziativa è stata promossa in collaborazione tra l’amministrazione comunale e l’Istituto comprensivo del paese. Sono coinvolti nell’iniziativa circa trecento piccoli studenti.

«Anche per quest’anno - spiega il vicesindaco Daniele Tronci - tutti i componenti della commissione mensa hanno deciso di confermare questa iniziativa, che ha riscosso apprezzamento e soddisfazione sia da parte degli alunni che dei loro genitori».

«Siamo convinti che avvicinarsi a culture diverse, anche attraverso la conoscenza di piatti e sapori provenienti da altri paesi - prosegue il vicesindaco di Lamporecchio - sia l’occasione per crescere, per ampliare i propri orizzonti e favorire un’integrazione positiva e costruttiva. La diversità è una ricchezza: vogliamo trasmettere questo messaggio ai bambini che saranno cittadini di domani», ha detto ancora Tronci.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Premiate le colombe di Casa Desideri Terzo posto al Campionato di pasticceria

A realizzarle il giovane Giuseppe Salzillo, dal 2020 nel bar di via Gentile

Gradino più basso del podio alla fiera Tirreno Ct di Marina di Carrara nella competizione organizzata dalla Federazione internazionale

Montecatini Uno dei migliori pasticceri italiani è della Valdinievole. Si chiama Giuseppe Salzillo ed è il giovane pasticciere di Casa Desideri in via Gentile a Montecatini. È recente il doppio riconoscimento ottenuto al Campionato nazionale di pasticceria, gelateria e cioccolateria che si è tenuto a inizio marzo alla fiera Tirreno Ct di Marina di Carrara, organizzato dalla Fipgc (Federazione internazionale di pasticceria gelateria e cioccolateria).

Salzillo si è distinto per la sua abilità tecnica unita al ta-

lento creativo, che ha permesso di presentare alla giuria due versioni della colomba pasquale: classica e innovativa. Queste le due categorie alle quali si poteva partecipare. Entrambi prodotti di altissima qualità, anche grazie alle materie prime ricercate e genuine utilizzate nella lavorazione, che hanno convinto la commissione, ritenendoli tra i migliori della gara nazionale che ha visto sfidarsi 150 partecipanti.

Giuseppe Salzillo alla fine si è piazzato terzo con tutte e due le versioni della colomba



Giuseppe Salzillo, pasticciere di Casa Desideri, premiato per le due versioni da lui create della colomba pasquale

pasquale. Una grande soddisfazione che ha visto una conferma molto più solida dopo l’exploit della scorsa edizione. «Sono molto contento e orgoglioso del risultato ottenuto - commenta il pasticciere - a differenza dell’anno scorso dove mi ero messo in gara solo con la colomba innovativa, quest’anno ho partecipato a entrambe le categorie. La colomba classica è fatta con un impasto con vaniglia del Madagascar, canditi all’arancio di prima qualità e cotto con una glassa alle mandorle. La colomba innovativa invece parte da un impasto arricchito da vaniglia bourbon e fichi canditi, rum leggendario invecchiato nove anni, cioccolato fondente e cotto con una glassa al cioccolato e noci pecan per la croccantezza». «Questo importante risultato - aggiunge - lo condivido con grande orgoglio e soddisfazione con tutti colleghi di Famiglia Desi-

deri e con i titolari che ringrazio per il sostegno nei miei confronti. Non mi aspettavo di arrivare così in alto nella categoria della colomba classica perché è un impasto molto difficile ed essere terzo in Italia è una bella soddisfazione».

Giacomo Desideri si è complimentato con Salzillo: «È un piacere collaborare con Giuseppe che è da noi dal 2020. È un vulcano di idee, ha coraggio e forza nell’affrontare tutte le difficoltà del nostro lavoro, oltre a proporre sempre cose nuove mai finì a loro stesse, ma anche di grande impatto sul palato dei clienti. La nostra famiglia è nata e cresciuta con la volontà di servire il cliente con il massimo di potenzialità e farlo godere. Siamo davvero orgogliosi del grande risultato raggiunto con le nostre colombe che sono già a disposizione dei clienti».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Convegno su presente e futuro della città

A organizzarlo sabato 30 marzo in Comune l’associazione Sviluppo Valdinievole

Previdi gli interventi degli storici locali Roberto Pinocchi e Bruno Fortina e del vicesindaco Alessandro Sartoni

Montecatini L’associazione Sviluppo Valdinievole, con il patrocinio del Comune di Montecatini, presenta un convegno dedicato alla storia, al presente e al futuro della città, intitolato “Montecatini Terme: passato, presente e futuro”, che si terrà sabato 30 marzo dalle 16,30 nella sala consiliare di viale Verdi. Un’occasione per esplorare le radici storiche della città, valutare il suo attuale panorama socio-culturale ed economico e progettare le tappe future del suo sviluppo.

L’apertura dell’evento con

il saluto del presidente dell’associazione Marco Lucarelli, seguito da una breve presentazione degli obiettivi del convegno da parte del giornalista Stefano Cavalli. Poi gli interventi. Una panoramica storica di Montecatini Terme sarà fornita da Roberto Pinocchi e Bruno Fortina, accompagnati da fotografie e documenti storici. Lucarelli illustrerà il ruolo di Sviluppo Valdinievole nello sviluppo della zona, evidenziando esempi concreti di progetti realizzati e aprendo la discussione su future iniziati-

Un incontro nella sala consiliare del Comune di Montecatini

ve. Cavalli esplorerà il rapporto tra giornalismo e Montecatini, mettendo in luce il ruolo dei media nella promozione del territorio e suggerendo nuove prospettive di comunicazione. A seguire, il vicesindaco Alessandro Sartoni presenterà le iniziative culturali del Comune e discuterà dei possibili progetti futuri.

La parte finale dell’evento sarà dedicata alle domande e risposte, offrendo al pubblico l’opportunità di interagire direttamente con gli intervenuti, seguita da brevi conclusioni che sintetizzeranno le



principali tematiche emerse durante la giornata. Il convegno si concluderà con ringraziamenti finali e un invito a un momento di socializzazione, promuovendo la costru-

zione di legami solidi e la condivisione di idee per il futuro di Montecatini. Per info: sviluppovaldinievole@gmail.com.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

E' prodotta a Montecatini Terme la terza colomba pasquale più buona d'Italia

Si chiama Giuseppe Salzillo, è di Monsummano, ed è Pastry Chef dell'azienda Famiglia Desideri di Montecatini Terme Montecatini-Terme. Pubblicato: 17 Marzo 2024 18:31 Aggiornato: 17 Marzo 2024 18:38 Uno dei migliori pasticceri italiani è della Valdinievole. Si chiama Giuseppe Salzillo ed è il giovane Pastry Chef di Casa Desideri a Montecatini. E' recente il doppio riconoscimento ottenuto al Campionato nazionale di Pasticceria, Gelateria, Cioccolateria che si è tenuto lo scorso 3 e 4 marzo alla Fiera Tirreno CT di Marina di Carrara, organizzato dalla FIPGC (Federazione Internazionale di Pasticceria Gelateria e Cioccolateria). Giuseppe Salzillo si è distinto per la sua grande abilità tecnica unita allo spiccato talento creativo, che ha permesso di presentare alla giuria due versioni della colomba pasquale: classica e innovativa. Queste le due categorie alle quali si poteva partecipare. Entrambi prodotti di altissima qualità, anche grazie alle materie prime ricercate e genuine utilizzate nella lavorazione, che hanno convinto la commissione, ritenendoli tra i migliori della gara nazionale che ha visto sfidarsi ben 150 partecipanti di tutto il nostro paese. Giuseppe Salzillo alla fine si è piazzato terzo con tutte e due le versioni della colomba pasquale. Una grande soddisfazione che ha visto una conferma molto più solida dopo l'exploit della scorsa edizione. 'Sono molto contento e orgoglioso del risultato ottenuto - commenta Giuseppe Salzillo - a differenza dell'anno scorso dove mi ero messo in gara solo con la colomba innovativa, quest'anno ho partecipato a entrambe le categorie. La colomba classica è fatta con un impasto con vaniglia del Madagascar, canditi all'arancio di prima qualità e cotto con una glassa alle mandorle. La colomba innovativa invece parte da un impasto arricchito da vaniglia bourbon e fichi canditi, rhum leggendario invecchiato nove anni, cioccolato fondente e cotto con una glassa al cioccolato e noci pecan per la croccantezza'. Giuseppe Salzillo, Pastry Chef di Casa Desideri 'Questo importante risultato - aggiunge Salzillo - lo condivido con grande orgoglio e soddisfazione con tutti colleghi di Famiglia Desideri e con i titolari che ringrazio per il sostegno nei miei confronti. Non mi aspettavo di arrivare così in alto nella categoria della colomba classica perché è un impasto molto difficile ed essere terzo in Italia è una bella soddisfazione'. Giacomo Desideri si è complimentato con Salzillo: 'E' un piacere collaborare con Giuseppe che è da noi dal 2020. E' un vulcano di idee, ha coraggio e forza nell'affrontare tutte le difficoltà del nostro lavoro, oltre a proporre sempre cose nuove mai finì a loro stesse, ma anche di grande impatto sul palato clienti. La nostra famiglia è nata e cresciuta con la volontà di servire il cliente con il massimo di potenzialità e farlo godere. Giuseppe è la persona giusta che incarna alla perfezione la nostra filosofia. Siamo davvero orgogliosi del grande risultato raggiunto con le nostre colombe che sono già a disposizione dei clienti nel nostro punto vendita'.



E' prodotta a Montecatini Terme la terza colomba pasquale più buona d'Italia



a cura di AlMaPress

E' prodotta a Montecatini Terme la terza colomba pasquale più buona d'Italia

Si chiama Giuseppe Salzillo, è di Monsummano, ed è Pastry Chef dell'azienda Famiglia Desideri di Montecatini Terme Montecatini-Terme. Pubblicato: 17 Marzo 2024 18:31 Aggiornato: 17 Marzo 2024 18:38 Uno dei migliori pasticceri italiani è della Valdinievole. Si chiama Giuseppe Salzillo ed è il giovane Pastry Chef di Casa Desideri a Montecatini. E' recente il doppio riconoscimento ottenuto al Campionato nazionale di Pasticceria, Gelateria, Cioccolateria che si è tenuto lo scorso 3 e 4 marzo alla Fiera Tirreno CT di Marina di Carrara, organizzato dalla FIPGC (Federazione Internazionale di Pasticceria Gelateria e Cioccolateria). Giuseppe Salzillo si è distinto per la sua grande abilità tecnica unita allo spiccato talento creativo, che ha permesso di presentare alla giuria due versioni della colomba pasquale: classica e innovativa. Queste le due categorie alle quali si poteva partecipare. Entrambi prodotti di altissima qualità, anche grazie alle materie prime ricercate e genuine utilizzate nella lavorazione, che hanno convinto la commissione, ritenendoli tra i migliori della gara nazionale che ha visto sfidarsi ben 150 partecipanti di tutto il nostro paese. Giuseppe Salzillo alla fine si è piazzato terzo con tutte e due le versioni della colomba pasquale. Una grande soddisfazione che ha visto una conferma molto più solida dopo l'exploit della scorsa edizione. 'Sono molto contento e orgoglioso del risultato ottenuto - commenta Giuseppe Salzillo - a differenza dell'anno scorso dove mi ero messo in gara solo con la colomba innovativa, quest'anno ho partecipato a entrambe le categorie. La colomba classica è fatta con un impasto con vaniglia del Madagascar, canditi all'arancio di prima qualità e cotto con una glassa alle mandorle. La colomba innovativa invece parte da un impasto arricchito da vaniglia bourbon e fichi canditi, rhum leggendario invecchiato nove anni, cioccolato fondente e cotto con una glassa al cioccolato e noci pecan per la croccantezza'. Giuseppe Salzillo, Pastry Chef di Casa Desideri 'Questo importante risultato - aggiunge Salzillo - lo condivido con grande orgoglio e soddisfazione con tutti colleghi di Famiglia Desideri e con i titolari che ringrazio per il sostegno nei miei confronti. Non mi aspettavo di arrivare così in alto nella categoria della colomba classica perché è un impasto molto difficile ed essere terzo in Italia è una bella soddisfazione'. Giacomo Desideri si è complimentato con Salzillo: 'E' un piacere collaborare con Giuseppe che è da noi dal 2020. E' un vulcano di idee, ha coraggio e forza nell'affrontare tutte le difficoltà del nostro lavoro, oltre a proporre sempre cose nuove mai finì a loro stesse, ma anche di grande impatto sul palato clienti. La nostra famiglia è nata e cresciuta con la volontà di servire il cliente con il massimo di potenzialità e farlo godere. Giuseppe è la persona giusta che incarna alla perfezione la nostra filosofia. Siamo davvero orgogliosi del grande risultato raggiunto con le nostre colombe che sono già a disposizione dei clienti nel nostro punto vendita'.



E' prodotta a Montecatini Terme la terza colomba pasquale più buona d'Italia



a cura di AlMaPress

IL PREMIO La migliore colomba innovativa porta la firma del pasticcere di Cori

di Laura Alteri 2 Minuti di Lettura Sabato 16 Marzo 2024, 16:41 IL PREMIO La migliore colomba innovativa porta la firma del pasticcere di Cori Andrea Ceracchi, detto "Maciste". È lui infatti il vincitore dell'oro assoluto nel Campionato Nazionale Miglior Colomba 2024, per la categoria Colomba Innovativa. A poche settimane dalla Pasqua, il pasticcere porta a casa con orgoglio un grande riconoscimento, consegnato dalla Federazione Internazionale di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria alla Fiera Tirreno CT di Marina di Carrara. La colomba artigianale di Cori, in gara insieme a oltre cento diverse colombe tra classiche e innovative, ha stregato la giuria soprattutto per una lievitazione fuori dagli schemi, creata con il processo della fermentazione del vino e frutta fresca macerata nello sciroppo. «Da alcuni anni stiamo sperimentando nuove tecniche di lavorazione dei grandi lievitati, sfruttando le fermentazioni spontanee e unendovi i prodotti del nostro territorio, come il vino, la frutta fresca, il miele, l'olio. Al posto della classica frutta candita, utilizziamo frutta fresca; inoltre usiamo farine non raffinate ricavate da grani antichi. I nostri lievitati sono freschissimi, hanno una durata di soli 30 giorni e presentano meno zuccheri delle classiche paste lievitate», spiega Andrea che continua: «Il nostro obiettivo è realizzare prodotti che rispecchino l'identità del territorio di Cori, per questo utilizziamo sempre materie prime locali. Nello specifico, per il lievitato vincitore della categoria Miglior Colomba innovativa abbiamo utilizzato pere di montagna e vino rosso delle aziende biologiche di Cori M di Trama e Marco Carpineti», racconta il pasticcere. "Siamo orgogliosi e soddisfatti di aver ricevuto questo premio che conferma l'impegno che quotidianamente mettiamo nel nostro lavoro", conclude Ceracchi, della pasticceria Maciste di Cori. La pasticceria di Ceracchi vanta anche un altro importante riconoscimento: il primo premio per il miglior panettone innovativo del mondo, vinto dalla pasticciera Tiziana Apicella per un lievitato realizzato sempre con lievito madre mantenuto vivo nel mosto d'uva. Anche questo premio è stato assegnato dalla Fipgc Federazione internazionale pasticceria gelateria cioccolateria alla finale del Campionato Mondiale Miglior Panettone 2023, svoltasi a Napoli a novembre scorso. © RIPRODUZIONE RISERVATA

La sfida Torta super per 'La bella e la bestia'

I pasticceri di Avenza Alexandra Vlad e Gianni Cucurnia secondi classificati al prestigioso campionato degli artisti decoratori La sfida Torta super per 'La bella e la bestia' Grande soddisfazione per i pasticceri Alexandra Vlad e Gianni Cucurnia della pasticceria San Marco di Avenza, secondi classificati al prestigioso Campionato italiano artisti decoratori Figgc 2024 andato in scena nell'ultima edizione della Tirreno Ct, premio che potrebbe garantirgli, in caso di una rinuncia, un posto al Campionato internazionale. I due maestri si sono contraddistinti sul tema delle fiabe, avendo presentato una torta che rilegge in chiave moderna "La Bella e la Bestia" e mette in evidenza il disagio odierno del bullismo presente in ogni angolo della nostra società, soprattutto nelle scuole. Attratta dall'arte in tutte le sue forme, Alexandra Vlad ha frequentato il liceo artistico con indirizzo figurativo per poi appassionarsi al mondo del cake design nel 2009 e formarsi con Molly Coppini a Molly Lab e Molly Academy, sviluppando uno stile riconoscibile che applica su opere di modeling e torte artistiche in generale. Il suo sogno è aprire una sua pasticceria. Gianni Cucurnia, nato a Massa, è figlio d'arte e si è formato a Torino allo storico istituto Arte Bianca in via Giolitti, partecipando prima come studente e successivamente come assistente ai corsi del grande maestro Guido Bellissima, cioccolatiere, confettiere e vero artista della decorazione. Oggi porta avanti l'azienda di famiglia, continuando una tradizione che da circa sessant'anni vede la Pasticceria SanMarco sempre protagonista. Dalla loro collaborazione è nato il desiderio di trasmettere sentimenti e consapevolezza attraverso una forma d'arte fatta di zucchero. "Questa fiaba ci impartisce una profonda lezione di vita - hanno spiegato i due pasticceri -, ci rivela il significato più puro e bello dell'amore, ci invita a scalfire le superficialità e scoprire il tesoro dell'anima". Il fulcro della rappresentazione è una scuola, la "Rose Heritage School", cioè scuola dell'eredità della rosa, il simbolo dell'amore puro, l'eredità più preziosa che si può tramandare nel tempo. "Ogni personaggio tranne Belle - hanno proseguito Vlad e Cucurnia - ha un teatro mostruoso per evidenziare la bestia che ognuno di loro potrebbe avere dentro. Tutti ci possiamo confrontare con disagi, con stati d'animo incomprensibili e con la parte più oscura che ognuno può avere". La Bestia è il centro dell'attenzione: deriso e preso di mira è costantemente triste e incompreso ma Belle gli dimostra l'amore puro grazie al quale inizia la sua trasformazione verso l'autostima e la felicità. "Sarebbe bello - hanno concluso i due maestri - se tutti fossimo capaci di amare proprio come Belle amava la Bestia. Quando l'amore s'incontra con la delicatezza dell'anima nasce la magia". © Riproduzione riservata

La colomba migliore d'Italia è di Foggia

La colomba migliore d'Italia è di Foggia Si chiama Michele Pirro ed è il vincitore del campionato nazionale dedicato al dolce pasquale per eccellenza Latina trionfa nella categoria innovativa con una colomba ricca di frutta fresca La Federazione Internazionale di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria ha proclamato i vincitori del Campionato Nazionale Miglior Colomba 2024, appena terminato con grande successo presso la Fiera Tirreno CT di Marina di Carrara e che ha visto sfilare oltre cento diverse colombe tra classiche e innovative. A primeggiare, fra tutte, la Colomba Classica di Michele Pirro, maestro pasticciere di San Marco in Lamis, nel foggiano, che si piazza al primo posto assoluto di categoria per il secondo anno consecutivo. A Michele il merito di aver presentato un dolce che rispecchia rigorosamente tutti i canoni previsti dal disciplinare di produzione della colomba artigianale, con il solo inserimento di canditi d'arancia e copertura di glassa croccante. Una bella novità è stata portata da Andrea Ceracchi, pasticciere di Cori, Latina, che ha trionfato nella categoria Colomba Innovativa vincendo l'oro assoluto con un dolce davvero fuori dagli schemi: colomba con lievito creato con il processo della fermentazione del vino e frutta fresca macerata nello sciroppo. "In questa edizione è stato davvero complesso eleggere il vincitore assoluto, altissimo il livello dei tanti partecipanti in gara - dice Matteo Cutolo, Presidente FIPGC. Questo dimostra quanto il nostro paese sia ricco di grandi professionisti che scommettono sempre nella formazione continua. Ed è proprio questa la mission della Federazione: confrontarsi e crescere, insieme". L'arduo compito di decretare i vincitori a cinque giudici che fanno parte del panorama mondiale della pasticceria e, nello specifico, dei grandi lievitati da ricorrenza: Matteo Cutolo, Presidente FIPGC e Campione del Mondo di Pasticceria; Marco Massi, direttore della scuola Arte Dolce di Rimini; Beatrice Volta, esperta lievittista e vincitrice del Campionato Miglior Panettone del Mondo FIPGC 2022 nella categoria Salato; Ruggiero Carli, esperto lievittista e vincitore del Campionato Miglior Panettone del Mondo FIPGC 2020 nella categoria Classico; Marco Paolo Molinari, team manager FIPGC pasticceria per la divisione Asia. *** La Federazione Internazionale Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria (FIPGC) è l'ente che promuove la pasticceria italiana in tutto il mondo. Vanta una presenza radicata e capillare sul territorio italiano, con delegati per ogni regione e dei sotto-delegati per ogni provincia. Ha lo scopo di unire tutte le realtà esistenti sul territorio (scuole, grossisti, associazioni, imprese del settore pasticceria, gelateria, cioccolateria, panificazione), per rafforzarne la collaborazione ed ottenere la crescita di tutto il settore e dei prodotti Made in Italy. FIPGC organizza in tutta Italia eventi, fiere, corsi di formazione di alto livello, preparazione One-to-One o di squadra per gareggiare nei concorsi a livello nazionale e internazionale. Dal 2015 organizza i Campionati Italiani e i Campionati Mondiali di Pasticceria e Cake Design. Nel 2017 nascono anche i Campionati Nazionali di Pasticceria Alberghieri d'Italia: promossi insieme al MIUR, Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca, è il primo campionato Juniores di pasticceria dedicato agli istituti alberghieri, che dà modo ai giovani che vogliono intraprendere la professione di confrontarsi con i grandi maestri d'Italia. FIPGC è un soggetto che ha acquisito in questi ultimi anni una grande importanza a livello istituzionale. Un ruolo suggellato dai protocolli d'intesa con il Ministero degli Esteri, con lo scopo di sostenere il made in Italy e delle eccellenze italiane nel mondo e con il MIUR (Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca) per rafforzare il rapporto tra scuola e mondo del lavoro. Per ulteriori informazioni: <http://www.federazionepasticceri.it/> Comunicato stampa Paola Vernacchio 14/03/2024



a cura di AlMaPress

La colomba migliore d'Italia è di Foggia



a cura di AlMaPress

La colomba migliore d'Italia è di Foggia



a cura di AlMaPress

Campionato di pasticceria: eletti i migliori pasticciieri d'italia 2024

Campionato di pasticceria: eletti i migliori pasticciieri d'italia 2024 Antonio Pagano, Marco Andronico, Fabio Cascio sono i campioni che entrano nella Nazionale Italiana di Pasticceria in vista dei Mondiali Antonio Pagano, Marco Andronico, Fabio Cascio sono i migliori pasticciieri d'Italia. Questo è il verdetto del Campionato Italiano di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria, organizzato dalla FIPGC - Federazione Internazionale Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria- ente no profit che riunisce i migliori pasticciieri del nostro Paese e promuove il Made in Italy in Italia e nel mondo. Tantissimi professionisti dell'alta pasticceria provenienti da nord a sud dell'Italia hanno gareggiato senza sosta per due giorni consecutivi a Tirreno C.T, la fiera dell'ospitalità conclusa il 6 marzo a Carrara fiere. In palio non soltanto il titolo di miglior pasticcere italiano dell'anno, ma l'onore e l'onore di difendere il tricolore ai Mondiali di Pasticceria del 2025. I tre campioni hanno conquistato la scrupolosa ed esigente giuria con le loro opere artistiche e con le golose preparazioni dal tema "Il mondo incantato delle fiabe". Antonio Pagano, maestro pasticcere di Cercola (Na) è il vincitore nella categoria "Sculptura in zucchero e torta moderna" con l'opera Dumbo. Realizzata interamente in isomalto trasparente e zucchero colato, l'opera dà vita a geometrie armoniose e leggere dai toni pastello. La sua torta moderna da degustazione tanto complessa quanto equilibrata, gli ha assicurato l'oro. Antonio ha presentato una mousse con cioccolato bianco, vaniglia, cardamomo con all'interno una riduzione di fragole profumato all'anice stellato, appoggiata su gel al limone, mousse al caffè, dacquoise alle mandorle e croccante avvolto in glassa di cioccolato. Marco Andronico trionfa nella categoria "Pastigliaggio e monoporzione moderna". Originario di Sannicola, Lecce, fa rivivere la fiaba di Biancaneve con una rappresentazione allegorica. Da un tronco sinuoso realizzato in pastigliaggio colato, la Strega Grimilde offre la mela avvelenata, una gustosa monoporzione servita sullo specchio magico. Ad essere premiati l'attenzione minuziosa ai dettagli e l'equilibrio di tutti gli ingredienti al palato. Fabio Cascio, pasticcere di Cento, Ferrara, ha stupito la giuria e conquistato l'oro con una pièce in cioccolato che raffigura il celebre stregatto di Alice nel paese delle meraviglie. L'opera, colorata con burro di cacao e sviluppata in altezza, ricrea il cappello del Cappellaio Matto e le ambientazioni magiche della fiaba in maniera equilibrata e leggera. "Assegnare il trofeo è stato tutt'altro che semplice, ma questo traguardo rappresenta solo il punto di partenza per i vincitori. Ognuno di loro dovrà impegnarsi al massimo, studiare e allenarsi assiduamente per affrontare al meglio la grande sfida del mondiale". Afferma Matteo Cutolo, Presidente FIPGC. Marco, Fabio e Antonio dovranno infatti lavorare duramente e soprattutto dovranno trovare il giusto spirito di squadra per farsi valere nel World Trophy of Pastry, Icecream and Chocolate. La squadra sarà capitanata da Marco Molinari, delegato estero FIPGC Asia. *** La Federazione Internazionale Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria (FIPGC) è l'ente che promuove la pasticceria italiana in tutto il mondo. Vanta una presenza radicata e capillare sul territorio italiano, con delegati per ogni regione e dei sotto-delegati per ogni provincia. Ha lo scopo di unire tutte le realtà esistenti sul territorio (scuole, grossisti, associazioni, imprese del settore pasticceria, gelateria, cioccolateria, panificazione), per rafforzarne la collaborazione ed ottenere la crescita di tutto il settore e dei prodotti Made in Italy. FIPGC organizza in tutta Italia eventi, fiere, corsi di formazione di alto livello, preparazione One-to-One o di squadra per gareggiare nei concorsi a livello nazionale e internazionale. Dal 2015 organizza i Campionati Italiani e i Campionati Mondiali di Pasticceria e Cake Design. Nel 2017 nascono anche i Campionati Nazionali di Pasticceria Alberghieri d'Italia: promossi insieme al MIUR, Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca, è il primo campionato Juniores di pasticceria dedicato agli istituti alberghieri, che dà modo ai giovani che vogliono intraprendere la professione di confrontarsi con i grandi maestri d'Italia. FIPGC è un soggetto che ha acquisito in questi ultimi anni una grande importanza a livello istituzionale. Un ruolo suggellato dai protocolli d'intesa con il Ministero degli Esteri, con lo scopo di sostenere il made in Italy e delle eccellenze italiane nel mondo e con il MIUR (Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca) per rafforzare il rapporto tra scuola e mondo del lavoro. Per ulteriori informazioni: <http://www.federazionepasticceri.it/>
Comunicato stampa Paola Vernacchio 14/03/2024

Campionato di pasticceria: eletti i migliori pasticciieri d'italia 2024



a cura di AlMaPress

Successo per Tirreno C.T. e Balnearia

Appuntamento al 2025 dal 23 al 26 febbraio quando si ripeterà l'abbinamento dell'offerta per l'ospitalità. In fiera i dati legati all'ospitalità (ristorazione e accoglienza): Toscana protagonista con il 32,5% di aziende produttrici presenti in fiera. Espositori da 15 regioni e 77 province italiane e anche da Austria, Francia e Spagna. Tanti i concorsi nazionali e il vino torna protagonista della manifestazione. Tantissime le aziende che hanno offerto prodotti per un'ospitalità 4.0. Giornata conclusiva per Tirreno C.T. che dà appuntamento al 2025 quando, dal 23 al 26 febbraio, si terrà l'edizione numero 45. L'evento di Carrara ha mostrato ancora una volta tutto il proprio valore nell'ambito dell'accoglienza e della ristorazione conquistato sul campo in quasi mezzo secolo di vita. Ancora una volta sono stati i numeri, di presenze e di espositori, a decretare il successo della manifestazione. Ma è stata soprattutto l'elevata qualità e professionalità degli eventi, delle gare e degli incontri che hanno caratterizzato Tirreno C.T. L'interesse che questo evento crea si può notare anche dalla provenienza delle aziende espositrici, che arrivano a Tirreno CT e Balnearia da 77 province di 15 regioni italiane e da 3 stati esteri (4 espositori da Austria, Francia e Spagna). Per quanto riguarda le regioni, il gradino più alto del podio spetta alla Toscana, che è presente con il 32,5% degli espositori totali. Segue la Lombardia, con il 17,5%, l'Emilia Romagna con l'11,5%, il Veneto con il 9,5%, Liguria e Piemonte con poco meno del 6% ciascuna. Per quanto riguarda le province, ovviamente Massa Carrara contribuisce più delle altre, con il 12% degli stand complessivi. Segue la provincia di Lucca, con il 9%, poi Pisa e Milano con l'8% ciascuna, Firenze con il 5,5% e La Spezia con il 3,5%; infine, l'1,5% di aziende arriva da San Marino. Il valore della ristorazione. Con oltre 300 mila imprese, 1,2 milioni di addetti e 46 miliardi di euro di valore aggiunto la ristorazione italiana è un asset fondamentale dell'economia e della società italiana. All'interno del settore ci sono poi alcuni comparti come il take away e delivery che negli ultimi 10 anni hanno registrato una crescita di oltre il 50%. Il mercato della ristorazione italiana è il secondo più grande in Europa, dopo quello spagnolo. Gli interventi per l'efficienza energetica. Secondo un'indagine condotta da Fipe-Confcommercio, quasi il 76% dei titolari di ristoranti utilizza all'interno dei propri locali una o più apparecchiature ad alta efficienza energetica e tecnologia, mentre oltre il 18% le ha sostituite tutte. Presenti in fiera aziende che puntano sull'ecologia, sulla sostenibilità e sull'accoglienza verso spiagge 4.0. Plastica spesso riciclata, legno selezionato proveniente da foreste ecosostenibili, sistemi di aerazione a basso consumo, nebulizzatori automatici anti-insetti con prodotti naturali e basse quantità, arredi in canna e paglia, pavimentazioni da spiaggia in materiali compositi e plastica riciclata, controlli e certificazioni per migliorare la sicurezza e tutelare l'ambiente, pannelli solari termici per la produzione di acqua calda e fotovoltaici per l'elettricità. Queste sono state le proposte dell'edizione 2024, aziende che puntano sul green, sulla riduzione dell'impatto ambientale per rendere l'accoglienza sempre più ecologica e sostenibile. Anche la tecnologia è stata protagonista di Balnearia con aziende che hanno proposto software che vanno ben oltre il semplice gestionale della spiaggia, perchè offrono la possibilità di occuparsi di tutti gli aspetti dell'ospitalità, come per esempio anche la gestione degli eventi organizzati dallo stabilimento, opportunità che consente di sfruttare al meglio le risorse, evitando sprechi di materie prime e di energia. Le funzioni e i servizi di questi gestionali che rendono le spiagge e quindi gli stabilimenti balneari sempre più 4.0, permettono non solo di prenotare l'ombrellone, ma anche di gestire i noleggi di barche, pedalò o, ancora dei parcheggi. Possono inoltre far prenotare al cliente l'aperitivo comodamente sotto l'ombrellone, fino a gestire le prenotazioni per un particolare evento organizzato dalla struttura, avendo la certezza degli ingressi così da ridurre, se non addirittura eliminare gli sprechi di risorse e di energia. Tirreno C.T. e Balnearia sono organizzate da TirrenoTrade con la collaborazione di enti regionali, provinciali e associazioni di categoria. Per informazioni sulla fiera e per poter partecipare come espositori o visitatori www.tirrenoct.it Comunicato stampa Tirreno C.T. 14/03/2024

Successo per Tirreno C.T. e Balnearia



Successo per Tirreno C.T. e Balnearia



a cura di AlMaPress

Domenico Carlucci da Grumo Appula si aggiudica la medaglia d'oro e la medaglia di bronzo ai Campionati Italiani della Colomba 2024 organizzati dalla Fipgc

Paola Copertino 14/03/2024 Attualità Non è nuovo a brillanti piazzamenti e a riconoscimenti prestigiosi, ma ancora una quasi si stupisce del risultato, visto che una persona che non si monta la testa, sempre pronto a mettersi in gioco, a gareggiare, nonostante sia lui stesso a giudicare. Stiamo parlando del dimostratore e panificatore originario di Grumo Appula Domenico Carlucci che ci ha raccontato questa nuova entusiasmante esperienza. 'Con immenso piacere e onore sono a festeggiare la vittoria di ben 2 medaglie al Campionato Italiano della Colomba 2024 organizzato dalla Federazione Internazionale pasticceria, gelateria, cioccolateria e panificazione tenutosi a Massa Carrara Domenica 3 e Lunedì 4 Marzo 2024 all'interno della interessantissima Fiera Tirreno Ct. Inaspettate e graditissime ripagano del grande lavoro di ricerca e sviluppo che ho effettuato in questi anni per migliorarmi e migliorare il mio prodotto, a mio parere non esiste un prodotto perfetto ma c'è sempre da migliorarsi sentendosi sempre alunni e mai maestri. Le categorie in gara era due, la colomba classica e la colomba innovativa con partecipazioni da tutta Italia e con un elevatissimo numero di concorrenti. La giuria composta da grandissimi professionisti era capitanata dal Presidente della Fipgc, il Maestro Matteo Cutolo. Una bellissima esperienza personale, di interscambio, crescita e competizione che ha avuto un epilogo inaspettato quanto molto molto gradito. Reputo il confronto un momento importantissimo per la crescita professionale, il gareggiare con dei grandissimi professionisti e lo scambio di opinioni, tecniche, esperienze e ricette è fondamentale per la crescita professionale e umana al di là della medaglia che si indossa al collo a fine gara. Personalmente dopo la premiazione ho avuto un colloquio costruttivo con il presidente di giuria Maestro Matteo Cutolo all'interno del quale ho chiesto quali fossero i punti deboli e i punti di forza delle mie colombe e come poter migliorare approfittando della grandissima professionalità, esperienza e maestria del Presidente che mi ha gentilmente descritto il tutto arricchendo non poco il mio bagaglio professionale. Per la colomba classica ho utilizzato una farina professionale di altissimo livello dell'Azienda Molino Dallagiovanna calibrata per i grandi lievitati, il mio lievito madre solido 'Ordinho' rinfrescato accuratamente per dare spinta, sapore, shelf life, alveolatura e retrogusto alla mia colomba. Burro di altissima qualità, zucchero, degli ottimi canditi e dei fantastici semi di baccelli di Vaniglia dell'Azienda Don Vanilla, zeste di limoni e arance, miele di acacia, acqua, pasta di arancia, tuorlo a pasta gialla, una bella glassa in superficie, le mandorle fresche varietà 'Filippo Cea' di Torino dell'Azienda agricola Tricarico per valorizzare il mio bellissimo territorio. Invece per la Colomba Innovativa ho utilizzato la mia 'fantasia' per rendere questa colomba più unica che rara, ho azzardato incroci di gusto diciamo 'particolari' per rendere la mia colomba più innovativa possibile ma senza snaturarle l'origine della stessa. Partendo dalla classica ricetta base ho utilizzato sempre gli stessi ingredienti descritti per la colomba classica ma 'modificandola' con Acqua di Mare dell'Azienda Steralmar invece della classica acqua di rete, una piccolissima quantità di fava di Tonka, polline, bacche di Physalis Peruviana essiccate Bio e bacche di Aronia Bio al posto dei canditi di arancia. Per creare un bi colore e per dare un gusto diverso ho aggiunto all'interno di metà impasto polvere di bacche di aronia e polvere di Acai per dare un pò di 'energia' alla mia colomba. Obiettivo per il 2025 è quello di riconfermarmi ma soprattutto di migliorare il bronzo nella categoria Innovativa anche se la mia vittoria è 'esserci' e prendere queste medaglie non come punto di arrivo ma come punto di partenza prendendo i colleghi e amici più bravi come punto di riferimento per far sempre meglio'. Come si vince dal racconto quindi Carlucci è sempre pronto al confronto costruttivo, all'ascolto dei colleghi, alla sperimentazione. Non si tira mai indietro e passa senza battere ciglio da concorrente a giurato. Nella stessa fiera ho avuto il grande onore e piacere di essere uno dei giudici che ha decretato i vincitori assegnando le medaglie di bronzo, di argento e d'oro. In giuria con me vi erano il mio Maestro Salvatore Vullo, maestro lievitaista siciliano, esperto panificatore e campione mondiale di pizza in pala; Adriano Albanesi, erede della storica dinastia di fornai romani ed esperto panificatore; Prof. Antonio Farris, docente universitario di microbiologia agraria all'Università degli Studi di Sassari oltre che studioso sulla tradizioni e i benefici della panificazione e grandissimo conoscitore del lievito madre e Manolo Albano, membro Equipe Eccellenze Italiane FIPGC, lievitaista, in veste di presidente senza diritto di voto. Al Campionato i partecipanti si sono contesi il titolo di Campioni Italiani della Panificazione creando il Miglior Pane Artigianale d'Italia, professionisti, amici e colleghi provenienti da tutta Italia hanno dato vita alla più grande manifestazione del settore a livello Nazionale. L'iscrizione era aperta a tutti i professionisti Chef della Panificazione maggiorenni, panificatori e operatori dell'Arte Bianca anche se non iscritti alla Federazione. Le categorie in gara erano: MIGLIOR PANE TRADIZIONALE ITALIANO, MIGLIOR PANE INNOVATIVO, MIGLIOR DOLCE DA FORNO ITALIANO E MIGLIOR PANE ARTISCICO ITALIANO. Per il pane tradizionale e per il pane innovativo era obbligatorio l'utilizzo di lievito madre all'interno della ricetta. Per ogni categoria abbiamo valutato dei criteri che a loro volta sviluppavano dei punteggi che sommati hanno dato l'esito finale, parliamo ad esempio profumo, taglio, cottura, gusto, friabilità, alveolatura, gusto, sofficià, tema, paste lievitate, pulizia

a cura di AlMaPress

Domenico Carlucci da Grumo Appula si aggiudica la medaglia d'oro e la medaglia di bronzo ai Campionati Italiani della Colomba 2024 organizzati dalla Fipgc

dell'opera e colorazione cottura. I concorrenti in gara potevano scegliere di partecipare ad uno o a tutte le categorie attenendosi scrupolosamente al regolamento. I concorrenti erano in gara per aggiudicarsi la medaglia di oro, la medaglia di argento, la medaglia di bronzo, l'attestato di partecipazione e inoltre il 1° assoluto per ogni categoria ha ricevuto la Coppa, tutte ovviamente dipendenti dai punteggi accumulati e assegnati dalla giuria. Ogni concorrente ha consegnato 6 brochure di presentazione del proprio manufatto con ricettario completo nelle grammature e nelle descrizioni consultabile dalla giuria ma completamente anonimo. Una delle motivazioni che ha reso molto orgogliosi gli organizzatori è stata la partecipazione e soprattutto la vittoria di medaglie della 'quota rosa' della panificazione cioè delle fornarine. Sono stati assegnati gli attestati e le medaglie consegnate direttamente ai concorrenti durante la cerimonia di premiazione. La manifestazione è stata seguita e divulgata da importanti mezzi di comunicazione locali e nazionali, riviste specializzate, giornali e Tv'. Noi auguriamo a Domenico Carlucci, tecnico panificatore e dimostratore, già assunto agli onori delle cronache per il brillante piazzamento conseguito dal suo buonissimo panettone, di continuare a regalare emozioni gustose, conquistando il podio di altre importanti competizioni. Condividi: [Twitter](#) [Facebook](#) [Stampa](#) [WhatsApp](#) [E-mail](#) 🔊 [Leggi articolo](#)

Il pugliese Nico Carlucci vince un oro e un bronzo al Campionato Italiano della Colomba

La medaglia d'oro nella categoria "Colomba Classica" e una medaglia di Bronzo nella categoria "Colomba Innovativa". L'evento è organizzato dalla Federazione Internazionale Pasticceria Cioccolateria Gelateria e Panificazione 2024 Reporter: Redazione online 13 Marzo 2024 BARI - Orgoglio pugliese: Nico Carlucci, tecnico panificatore di Grumo Appula ha vinto 2 medaglie al Campionato Italiano della Colomba 2024 organizzato dalla Federazione Internazionale pasticceria, gelateria, cioccolateria e panificazione tenutosi a Massa Carrara all'interno della Fiera Tirreno Ct tenutasi lo scorso 3-4 marzo. «Le categorie in gara era due, la colomba classica e la colomba innovativa con partecipazioni da tutta Italia e con un elevatissimo numero di concorrenti. La giuria composta da grandissimi professionisti era capitanata dal Presidente della Fipgc, il Maestro Matteo Cutolo. Una bellissima esperienza personale - spiega Carlucci - di interscambio, crescita e competizione che ha avuto un epilogo inaspettato quanto molto molto gradito. Reputo il confronto un momento importantissimo per la crescita professionale, il gareggiare con dei grandissimi professionisti e lo scambio di opinioni, tecniche, esperienze e ricette è fondamentale per la crescita professionale e umana al di là della medaglia che si indossa al collo a fine gara». «Al Campionato i partecipanti si sono contesi il titolo di Campioni Italiani della Panificazione creando il Miglior Pane Artigianale d'Italia, professionisti, amici e colleghi provenienti da tutta Italia hanno dato vita alla più grande manifestazione del settore a livello Nazionale. L'iscrizione era aperta a tutti i professionisti Chef della Panificazione maggiorenni, panificatori e operatori dell'Arte Bianca anche se non iscritti alla Federazione».

Pentathlon della cucina, lo chef ciociaro Lorenzo Ceci conquista palati e medaglia d'argento

Il 22enne di Alatri, secondo 'Miglior cuoco di Italia', ha vinto anche il Premio assoluto per la pasta fatta a mano Tempo di lettura 2 min. di Cristina Lucarelli 13 Marzo 2024 - 14:30 Alatri - È ciociara l'eccellenza che ha conquistato la medaglia d'argento al Pentathlon della cucina di 'Tirreno C.T. 2024', a Massa Carrara. Lorenzo Ceci è infatti un giovane ma esperto chef. Nato ad Alatri 22 anni fa, già da 3 lavora come cuoco presso un resort di Avelengo, vicino Merano. Figlio d'arte, il suo papà è il noto Marcello Ceci, impiegato da diverso tempo nelle migliori cucine del Trentino. E proprio dal padre ha ereditato la passione per i fornelli e pentola, la creatività, l'arte del cibo e del gusto. Le sfide Nelle giornate dal 3 al 6 marzo scorsi, Lorenzo è stato impegnato tra fuochi, coltelli, farine e creme per poter dimostrare tutta la sua maestria. Una sfida probante e che alla fine lo ha visto salire sul secondo gradino del podio nella categoria senior del pentathlon. Non solo. Il ragazzo nato e cresciuto ad Alatri è stato anche insignito del 'Premio assoluto per l'elaborato della pasta fatta a mano'. Difatti sono stati cinque i complessi test in cui Ceci ha dovuto cimentarsi: prova pratica di disosso o sfilettatura e porzionatura di carni o pesci; prova pratica sulla cottura e la realizzazione di preparazioni a base di uova; preparazione di una crema base di pasticceria; realizzazione di pasta fresca o gnocchi e la realizzazione di più formati; prova pratica con 'Shop Box', in cui ogni concorrente ha dovuto fare una spesa di almeno 5 ingredienti e realizzare 3 piatti per la giuria tecnica con del tempo limitato. A giudicare i cuochi sono stati i grandi chef che hanno reso celebre nel mondo la cucina italiana. Dopo il successo della prima edizione, che si è tenuta lo scorso anno, alla sua seconda volta il Pentathlon della Cucina, affiancato dal Triathlon del microonde, ha decretato il miglior cuoco di Italia e il 'nostro' Lorenzo si è assicurato un brillantissimo secondo posto. Un risultato che non solo illumina il percorso di un 22enne che davanti a sé ha un futuro di prim'ordine nella ristorazione, ma che rende omaggio anche al territorio che gli ha dato i natali. Un territorio orgoglioso e fiero di vedere un suo 'figlio' primeggiare a livello nazionale. Con la proverbiale 'acquolina in bocca', resteranno nell'almanacco culinario i suoi meravigliosi tortelli, i perfetti ravioli, un interessantissimo salmerino di fonte arrostito, servito con insalata di finocchio e arancia bio, ragù di finocchio cremoso al mascarpone, fiori di rosmarino e guanciaie croccante, vere e proprie leccornie per anche per i palati più fini e 'istruiti'. Un'attitudine, quella di Lorenzo, che sapientemente unita alla sua tecnica eccelsa, siamo certi lo porteranno ad un domani stellato!



Pentathlon della cucina, lo chef ciociaro Lorenzo Ceci conquista palati e medaglia d'argento



Pentathlon della cucina, lo chef ciociaro Lorenzo Ceci conquista palati e medaglia d'argento



Pentathlon della cucina, lo chef ciociaro Lorenzo Ceci conquista palati e medaglia d'argento



Pentathlon della cucina, lo chef ciociaro Lorenzo Ceci conquista palati e medaglia d'argento



a cura di AlMaPress

La FIPGC premia Antonio Pagano, Marco Andronico, Fabio Cascio

Antonio Pagano, Marco Andronico e Fabio Cascio vincono il Campionato Italiano FIPGC e si preparano ai mondiali 12 Marzo 2024 Facebook Twitter Pinterest WhatsApp LinkedIn Email Print Copy URL Durante la due giorni di TirrenoCT, a Carrara, Antonio Pagano, Marco Andronico e Fabio Cascio hanno vinto il Campionato Italiano di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria, organizzato dalla FIPGC - Federazione Internazionale Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria, ed entrano di diritto in Nazionale, in vista dei Mondiali. I tre si sono ispirati al tema della competizione: il mondo incantato delle fiabe. LEGGI ANCHE Nazionali FIPGC per accedere al mondiale Pagano, pasticciere di Cercola (Na), vince nella categoria Scultura in zucchero e torta moderna con il soggetto Dumbo, realizzato in isomalto trasparente e zucchero colato, nei toni pastello. È con la torta moderna che si assicura il lasciapassare in Nazionale: una creazione composta da mousse al cioccolato bianco, vaniglia, cardamomo e all'interno una riduzione di fragole all'anice stellato, poggiata su gel al limone, mousse al caffè, dacquoise alle mandorle e croccante avvolto in glassa di cioccolato. Da un tronco realizzato in pastigliaggio colato, la Strega Grimilde della fiaba di Biancaneve offre la mela avvelenata, ovvero una monoporzionata servita sullo specchio magico. È quanto messo in scena da Andronico, da Lecce, per la categoria Pastigliaggio e monoporzionata moderna, premiato dalla giuria per l'attenzione dedicata ai dettagli e l'equilibrio degli ingredienti in ricetta. Cascio, pasticciere di Cento, Ferrara, presenta una pièce in cioccolato ispirata allo Stregatto di Alice nel paese delle meraviglie: colorata con burro di cacao, si sviluppata in altezza e ricrea il cappello del Cappellaio Matto. Resta ora la preparazione in vista del World Trophy of Pastry, Icecream and Chocolate, sotto la guida di Marco Molinari, delegato estero FIPGC Asia. <http://www.federazionepasticceri.it/> Tags campionati FIPGC Federazione Internazionale Pasticceria FIPGC Gelateria e Cioccolateria

GROSSETO

Saldi È stato un flop «Iniziati troppo presto serve più attenzione»

Critiche e proposte di Federmoda Confcommercio



Maria Letizia Fanara
presidente di Federmoda Confcommercio

Grosseto Secondo il monitoraggio di Federazione Moda Italia-Confcommercio sull'andamento delle vendite di moda, i saldi invernali, terminati lo scorso 4 marzo, hanno registrato un calo del 4,6% nel mese di febbraio, in linea con il -4,5% di gennaio. Questo trend ha portato alla chiusura con segno negativo per il 49% delle imprese associate, rispetto allo scorso anno, mentre il 51% ha registrato una crescita (26%) e una stabilità (25%) delle vendite.

«Un andamento che rispecchia anche la situazione maremmana - dichiara Maria Letizia Fanara, presidente di Federmoda Confcommercio Grosseto - In provincia di Grosseto le temperature miti della gran parte dei giorni di febbraio, in linea con quelle della seconda metà di gennaio, non hanno incentivato gli acquisti. Un risultato che purtroppo ci aspettavamo e per questo abbiamo provato a chiedere a gran voce lo slitta-

mento della partenza dei saldi invernali avvenuta troppo presto. Speriamo che nell'immediato futuro possa esserci una maggiore attenzione proprio sulla giusta tempistica con cui far scattare i ribassi di fine stagione. Da questo punto di vista Federmoda può dare un contributo determinante e dunque l'auspicio è che i decisori politici possano tenere sempre più in considerazione le indicazioni degli imprenditori, gli unici a conoscere davvero le dinamiche commerciali».

Il presidente di Federazione Moda Italia-Confcommercio, Giulio Felloni, ha commentato: «Neanche i saldi di febbraio, con le percentuali di sconto più elevate, sono riusciti a invertire il trend dei consumi nel settore moda che registrano una flessione di 216 milioni di euro sull'obiettivo stimato di 4,8 miliardi. Pur in una situazione complicata, non dobbiamo cercare alibi. Siamo imprenditori e voglia-

Saldi pubblicizzati in una vetrina (foto di archivio)



mo lavorare, competere, continuare a garantire il mantenimento dei posti di lavoro e nuova occupazione, far crescere il prodotto interno lordo, rendere - con le nostre vetrine e le nostre luci - più attrattivi, belli e sicuri i nostri centri, le nostre vie e piazze. È fondamentale intervenire rapidamente e adottare strategie per rimanere competitivi sul mercato anche attraverso una for-

mazione mirata. Siamo convinti che la stretta relazione tra sostenibilità ambientale, economica e sociale possa rappresentare una chiave di ripresa e sviluppo del settore. Invitiamo i consumatori a prestare particolare attenzione, nelle scelte di acquisto, alla qualità, ai processi di produzione e alla responsabilità sociale delle aziende nella catena di approvvigionamento».

Fidanzi

«Imprese balneari ancora in attesa di certezze»

► **A Balnearia**, una delle più importanti esposizioni nazionali dedicate al mondo balneare, Andrea Fidanzani, presidente di Confartigianato Imprese Demaniali della provincia di Grosseto e della Toscana ha aperto la serie di convegni organizzati presso la Fiera di Carrara, dedicati alle prospettive future della categoria, facendosi portavoce della preoccupazione delle imprese balneari del territorio.

«Non possiamo più andare avanti così - ha detto Fidanzani - migliaia di imprese balneari sono con il fiato sospeso e chiedono al Governo certezze. Siamo di fronte ad un bivio: da una parte parte l'ipotesi di uscire dalla Bolkestein attraverso la dimostrazione che la risorsa spiagge non è "scarsa", dall'altra l'enorme incertezza della partecipazione ai bandi pubblici senza una previsione di un congruo indennizzo. Sul balneare pende la spada di Damocle della mancanza di indirizzi omogenei per procedere alle evidenze pubbliche. Sarebbe drammatico vedere centinaia di Comuni muoversi in modo autonomo, con bandi eterogenei, regole e tempi diversi, magari sotto la pressione di interessi non sempre legittimi e con lo spettro delle infiltrazioni malavitose. Per tutte queste ragioni chiediamo al Governo di delineare in modo chiaro un quadro normativo di riferimento entro cui ci dobbiamo muovere e in fretta, perché potrebbe essere già troppo tardi».

«La presenza a Balnearia di tanti colleghi che sono intervenuti al convegno - prosegue Fidanzani - dimostra con evidenza chiara la preoccupazione dell'intera categoria per il protrarsi di una situazione di incertezza che nuoce non solo ai balneari ma a tutto il comparto turistico. Per non parlare dell'indotto: già molte aziende che producono attrezzature da spiaggia hanno licenziato dipendenti o, addirittura, hanno chiuso. Nella nostra regione il turismo rappresenta circa il 12% del Pil, con un volume di affari complessivo di oltre 10 miliardi di euro e un numero di addetti che è circa il 15% del totale dei lavoratori della Toscana. Tra tutte le tipologie di turismo, quello balneare rappresenta da noi il 41% del totale, seguito dalle città d'arte, al 29%, e dal turismo rurale al 19%. Il restante 11% è composto da altre tipologie di turismo. La Toscana è, a livello europeo, la 12ª per presenze turistiche, superata in Italia solo dal Veneto, che è 7ª. Questi numeri sottolineano l'importanza strategica dei balneari, degli approdi turistici e di tutte le altre strutture che si appoggiano alle concessioni demaniali. I balneari devono poter programmare il loro futuro e invece ad oggi non sanno ancora se il prossimo anno lavoreranno nel loro stabilimento balneare. Non sanno se la loro azienda, con tutto il patrimonio materiale e immateriale sarà espropriata senza indennizzi. Come possiamo pensare di continuare ad investire per essere competitivi sul mercato, in mezzo a tutte queste incertezze?».

«Il nostro grano è in pericolo»

Cia: salviamo i prodotti Made in Italy e Made in Maremma



Claudio Capecchi
presidente di Cia

Grosseto Cia agricoltori italiani torna a sottolineare la grave situazione del settore cerealicolo italiano, che rischia di subire ulteriori colpi a causa della massiccia importazione di grano da Paesi stranieri come Turchia, Russia e Ucraina.

«L'Italia importa una percentuale significativa dei suoi cereali, con il 40% del fabbisogno di grano duro, il 65% di tenero e il 55% di mais provenienti dall'estero. Tuttavia, nonostante questa carenza di prodotto nazionale e la forte richiesta di prodotti italiani da parte dei consumatori, i prezzi dei cereali continuano a diminuire, mettendo a dura prova gli agricoltori. Attualmente -



Una coltivazione di grano, del quale in questo momento si discute per trovare soluzioni al grave momento di crisi in Italia

spiega l'associazione - le quotazioni del grano duro si aggirano intorno ai 34 euro al quintale, mentre le rese degli agricoltori sono di circa 30 quintali ad ettaro, portando a una produzione lorda vendibile di soli 1.100 euro ad ettaro». Questo, mentre i costi di produzione superano i 1.400 euro a ettaro, mettendo gli agricoltori in una situazione di perdita economica insostenibile. «Anche in Maremma - spiega il presidente Claudio Capecchi - come nel resto del Paese registriamo un preoccupante calo delle superfici coltivate a grano duro, con una prospettiva di raccolto tra i più bassi di sempre e ciò anche per i cam-

biamenti climatici. Inoltre non possiamo non ricordare che in territori come la Maremma, con terre pianeggianti e fertili, quindi più produttive, e aree collinari a resa inferiore, la disparità nelle produzioni e nei costi per produrre rappresenta un'altra seria minaccia per il settore agricolo che rischia di subire gravi conseguenze se la politica non adotterà interventi urgenti e mirati che dovranno essere necessariamente in linea con le specificità e peculiarità dei diversi contesti».

Capecchi, in linea con il presidente nazionale Cristiano Fini, condivide la necessità di istituire urgentemente il registro telematico sulle giacenze dei cereali, Granaio Italia, e di definire chiaramente i costi di produzione per migliorare le condizioni di contrattazione. «È fondamentale che la politica agisca con tempestività», conclude Capecchi.

«Cereali, il prezzo all'origine sta crollando Effetti devastanti se non si inverte il trend»

L'allarme di Confagricoltura sull'eccezionale aumento di importazioni da altri Paesi



Attilio Tocchi
presidente di Confagricoltura

Grosseto «Il prezzo all'origine dei cereali sta crollando e senza un'inversione di tendenza la prossima disponibilità dei nuovi raccolti può avere effetti devastanti sulla continuità produttiva delle imprese».

È il grido di allarme lanciato da Confagricoltura Grosseto, per voce del suo presidente Attilio Tocchi, il quale spiega come la contrazione delle produzioni sia da correlare con l'eccezionale aumento delle importazioni da Paesi terzi che

non sono tra i tradizionali fornitori del mercato italiano.

«I dati Istat sul periodo gennaio - novembre dello scorso anno - commenta Tocchi - certificano che le importazioni di grano duro dalla Federazione Russa sono aumentate di oltre il 1.100% e allo stesso tempo, il grano duro proveniente dalla Turchia è arrivato a incidere per poco meno del 40% sul totale delle importazioni italiane. Sul tenero invece continuano a salire le espor-

Sos

Il rischio è quello del crollo del mercato

tazioni dell'Ucraina verso la Ue. Stando ai dati della Commissione europea, da gennaio a ottobre 2023 l'aumento è stato del 40% sullo stesso periodo dell'anno precedente. Ovvio quindi che sia necessaria una azione di tutela marcata delle nostre produzioni».

Tocchi, che desidera da parte dell'Italia azioni per contrastare il crollo dei prezzi, invita anche i produttori cerealicoli maremmani a orientarsi prioritariamente sulla qualità del

prodotto.

«Se vogliamo che la cerealicoltura maremmana sopravviva, senza farsi spazzare via dall'ingresso di cereali stranieri, è prioritario perseguire la qualità. Dobbiamo cambiare approccio culturale e compiere un salto epocale. Del resto, noi abbiamo una storia millenaria in fatto di coltivazione cerealicola. Dobbiamo partire da qui per aggiungere valore e vendere il grano ad un prezzo ampiamente remunerativo. Oggi, secondo i dati forniti da Coagri, il nostro consorzio di produttori, il prezzo medio a quintale del grano duro si attesta sui 32 euro a fronte di quasi 33 euro di spesa per produrlo. Non si può continuare a considerare chi lavora in agricoltura come semplicemente un volontario-custode».

FIB protagonista alla Tirreno CT: tra i vincitori dei vari contest anche Luca Salvadori, studente, dell'I.S.I G. Marconi di Viareggio

Scritto da Redazione L'evento 11 Marzo 2024 Tre giorni di successi per la Federazione Italiana Barman alla Tirreno CT a Carrara, un'edizione per FIB ricca di eventi, partecipazione e soprattutto di condivisione. A vincere il primo posto nella finale regionale dello Sparkling Tour, con un cocktail a base di vino spumante è stata Paola Musetti della sezione di Sarzana. King 2024 invece Alessandro Aurigi della sezione di Firenze che in finale contro Riccardo Bianchi si è portato a casa il concorso organizzato da Barman and Friends, un contest per barman professionisti, caratterizzato da un ingrediente segreto a sorpresa contenuto in una mystery box. Il più bravo per quanto riguarda le scuole alberghiere è stato Luca Salvadori dell'I.S.I G. Marconi di Viareggio, la competizione tra istituti è stata l'occasione per promuovere un altro cavallo di battaglia di FIB e a cui la Federazione tiene molto il CIB - Campionato Italiano Barman Scuole Alberghiere e che si svolgerà a Viareggio il 9 e 10 aprile 2024. "È veramente un onore e un piacere vedere che dietro ad un grande brand come FIB c'è una reale vita associativa e il piacere e la voglia di confrontarsi in manifestazioni come questa - commenta Federico Salvetti segretario nazionale Federazione Italiana Barman - come rappresentate FIB non posso che sentirmi orgoglioso e felice, complimenti a tutti i vincitori." --

Un napoletano eletto miglior pasticciere d'Italia: decisiva per la vittoria la sua torta "Dumbo"

Il verdetto del Campionato Italiano di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria, organizzato dalla FIPGC - Federazione Internazionale Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria Redazione 11 marzo 2024 10:05 La torta "Dumbo" di Pagano (foto Fipgc) Antonio Pagano, Marco Andronico, Fabio Cascio sono i migliori pasticciere d'Italia. Questo è il verdetto del Campionato Italiano di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria, organizzato dalla FIPGC - Federazione Internazionale Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria, ente no profit che riunisce i migliori pasticciere del nostro Paese e promuove il Made in Italy in Italia e nel mondo. Tantissimi professionisti dell'alta pasticceria provenienti da nord a sud dell'Italia hanno gareggiato senza sosta per due giorni consecutivi a Tirreno C.T, la fiera dell'ospitalità conclusa il 6 marzo a Carrara. In palio non soltanto il titolo di miglior pasticciere italiano dell'anno, ma l'onore e l'onore di difendere il tricolore ai Mondiali di Pasticceria del 2025. I tre campioni hanno conquistato la scrupolosa ed esigente giuria con le loro opere artistiche e con lelogose preparazioni dal tema "Il mondo incantato delle fiabe". Antonio Pagano, maestro pasticciere di Cercola (Na), è il vincitore nella categoria "Scultura in zucchero e torta moderna" con l'opera Dumbo. Realizzata interamente in isomalto trasparente e zucchero colato, l'opera dà vita a geometrie armoniose e leggere dai toni pastello. La sua torta moderna da degustazione tanto complessa quanto equilibrata, gli ha assicurato l'oro. Antonio ha presentato una mousse con cioccolato bianco, vaniglia, cardamomo con all'interno una riduzione di fragole profumato all'anice stellato, appoggiata su gel al limone, mousse al caffè, dacquoise alle mandorle e croccante avvolto in glassa di cioccolato. Marco Andronico trionfa nella categoria "Pastigliaggio e monoporzioe moderna". Originario di Sannicola, Lecce, fa rivivere la fiaba di Biancaneve con una rappresentazione allegorica. Da un tronco sinuoso realizzato in pastigliaggio colato, la Strega Grimilde offre la mela avvelenata, una gustosa monoporzioe servita sullo specchio magico. Ad essere premiati l'attenzione minuziosa ai dettagli e l'equilibrio di tutti gli ingredienti al palato. Fabio Cascio, pasticciere di Cento, Ferrara, ha stupito la giuria e conquistato l'oro con una pièce in cioccolato che raffigura il celebre stregatto di Alice nel paese delle meraviglie. L'opera, colorata con burro di cacao e sviluppata in altezza, ricrea il cappello del Cappellaio Matto e le ambientazioni magiche della fiaba in maniera equilibrata e leggera. "Assegnare il trofeo è stato tutt'altro che semplice, ma questo traguardo rappresenta solo il punto di partenza per i vincitori. Ognuno di loro dovrà impegnarsi al massimo, studiare e allenarsi assiduamente per affrontare al meglio la grande sfida del mondiale", afferma Matteo Cutolo, presidente FIPGC. Marco, Fabio e Antonio dovranno, infatti lavorare, duramente e soprattutto dovranno trovare il giusto spirito di squadra per farsi valere nel World Trophy of Pastry, Icecream and Chocolate. La squadra sarà capitanata da Marco Molinari, delegato estero FIPGC Asia.

© Riproduzione riservata

Colomba pasquale, la migliore in Italia è di Michele Pirro di San Marco in Lamis (per il secondo anno)

Redazione 10 Marzo 2024 Condividi Arriva dalla Puglia, da San Marco in Lamis per l'esattezza, la miglior colomba classica edizione 2024. A realizzarla e presentarla al campionato nazionale dedicato al dolce pasquale per eccellenza organizzato dalla Federazione Internazionale di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria (Fipgc) a Tirreno C.T è stato Michele Pirro. Il maestro pasticcere di San Marco in Lamis si è piazzato al primo posto assoluto di categoria per il secondo anno consecutivo con un prodotto che rispetta rigorosamente tutti i canoni previsti dal disciplinare di produzione della colomba artigianale, con il solo inserimento di canditi d'arancia e copertura di glassa croccante. Al concorso sono stati presentati oltre 100 dolci e per Matteo Cutolo, presidente Fipgc, 'in questa edizione è stato davvero complesso eleggere il vincitore assoluto, visto l'altissimo livello dei tanti partecipanti in gara'. Secondo i dati raccolti da Unione Italiana Food, lo scorso anno la produzione complessiva della colomba è stata di 23.443 tonnellate pari a 96,1 milioni di euro, con un consumo di circa 29,1 milioni di pezzi. Un recente studio condotto da AstraRicerche per Unione Italiana Food mostra come a consumare la colomba siano più di 7 italiani su 10, in particolare le famiglie con bambini e adolescenti (76 per cento), con una percentuale lievemente maggiore nel Centro-Sud. La preferenza va alla tradizione, 65,3 per cento, mentre il 9,7 per cento sceglie colombe arricchite da farciture e glasse. Quasi la metà dei consumatori (49,9 per cento) sceglie quelle dell'industria di marca mentre uno su cinque (20,7 per cento) preferisce la produzione artigianale. (Fonte: newsfood.com)



E' della provincia di Latina la migliore colomba innovativa in tutta Italia

Andrea Ceracchi della pasticceria Maciste di Cori ha trionfato al Campionato Nazionale Miglior Colomba 2024 con un prodotto davvero fuori dagli schemi Redazione 10 marzo 2024 11:47 Andrea Ceracchi, Matteo Cutulo e Michele Pirro E' della provincia di Latina la migliore colomba innovativa in tutta Italia. A decretarlo la Federazione Internazionale di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria che nei giorni scorsi ha proclamato i vincitori del Campionato Nazionale Miglior Colomba 2024, nell'ambito della Fiera Tirreno CT di Marina di Carrara, un concorso che ha visto sfilare oltre cento diverse colombe tra classiche e innovative. A trionfare nella categoria Colomba Innovativa è stato Andrea Ceracchi della pasticceria Maciste di Cori che ha vinto l'oro assoluto con un dolce davvero fuori dagli schemi, una colomba con lievito creato con il processo della fermentazione del vino e frutta fresca macerata nello sciroppo Un altro e prestigioso riconoscimento per la pasticceria Maciste che solo pochi mesi fa, alla fine dello scorso anno, era stata premiata dalla stessa Federazione Internazionale della Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria per il miglior panettone innovativo del mondo. Maciste Pasticceria: tra amore per il territorio e voglia di mettersi alla prova "In questa edizione è stato davvero complesso eleggere il vincitore assoluto, altissimo il livello dei tanti partecipanti in gara - ha detto Matteo Cutolo, Presidente Fipgc -. Questo dimostra quanto il nostro paese sia ricco di grandi professionisti che scommettono sempre nella formazione continua. Ed è proprio questa la mission della Federazione: confrontarsi e crescere, insieme". La migliore colomba classica è stata invece quella di Michele Pirro, maestro pasticcere di San Marco in Lamis, nel foggiano. L'arduo compito di decretare i vincitori è stato affidato a cinque giudici che fanno parte del panorama mondiale della pasticceria e, nello specifico, dei grandi lievitati da ricorrenza: Matteo Cutolo, Presidente Fipgc e Campione del Mondo di Pasticceria; Marco Massi, direttore della scuola Arte Dolce di Rimini; Beatrice Volta, esperta lievitaista e vincitrice del Campionato Miglior Panettone del Mondo Fipgc 2022 nella categoria Salato; Ruggiero Carli, esperto lievitaista e vincitore del Campionato Miglior Panettone del Mondo Fipgc 2020 nella categoria Classico; Marco Paolo Molinari, team manager Fipgc pasticceria per la divisione Asia. © Riproduzione riservata

Miglior Colomba d'Italia, il foggiano Pirro porta il trofeo in Puglia

Si chiama Michele Pirro il vincitore del campionato nazionale dedicato al dolce pasquale per eccellenza. La Federazione Internazionale di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria ha proclamato i vincitori del 'Campionato Nazionale Miglior Colomba 2024' Reporter: Barbara Politi 09 Marzo 2024 La Puglia festeggia la colomba migliore d'Italia, che è foggiana. Si chiama Michele Pirro il vincitore del campionato nazionale dedicato al dolce pasquale per eccellenza. La Federazione Internazionale di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria ha proclamato i vincitori del "Campionato Nazionale Miglior Colomba 2024", che ha visto sfilare oltre cento diverse colombe tra classiche e innovative presso la Fiera Tirreno CT di Marina di Carrara. A primeggiare, fra tutte, proprio la colomba classica di Pirro, maestro pasticcere di San Marco in Lamis, che si è piazzato al primo posto assoluto di categoria per il secondo anno consecutivo. A Michele il merito di aver presentato un dolce che rispecchia rigorosamente tutti i canoni previsti dal disciplinare di produzione della colomba artigianale. Una bella novità è stata portata poi da Andrea Ceracchi, pasticcere della provincia di Latina, che ha trionfato nella categoria Colomba Innovativa con un lievitato creato con il processo della fermentazione del vino e frutta fresca macerata nello sciroppo. «In questa edizione è stato davvero complesso eleggere il vincitore assoluto, altissimo il livello dei tanti partecipanti in gara - ha detto Matteo Cutolo, presidente di FIPGC. Questo dimostra quanto il nostro paese sia ricco di grandi professionisti». L'arduo compito di decretare i vincitori è spettato a cinque giudici che fanno parte del panorama mondiale della pasticceria e, nello specifico, dei grandi lievitati da ricorrenza: Matteo Cutolo, Presidente FIPGC, Marco Massi, direttore della scuola Arte Dolce di Rimini, Beatrice Volta, esperta lievitaista, Ruggiero Carli, esperto lievitaista, Marco Paolo Molinari, team manager FIPGC pasticceria per la divisione Asia.

Eletti i migliori pasticciere d'Italia 2024

09 marzo 2024 (ANSA) - ROMA, 09 MAR - Antonio Pagano, Marco Andronico, Fabio Cascio sono i migliori pasticciere d'Italia: è questo il verdetto del Campionato italiano di pasticceria, gelateria e cioccolateria, organizzato dalla Fipgc-Federazione internazionale pasticceria, gelateria e cioccolateria. La competizione si è svolta presso Tirreno C.t, fiera dell'ospitalità conclusa il 6 marzo a Carrara. In palio non soltanto il titolo di miglior pasticciere italiano dell'anno, ma anche la possibilità di difendere il tricolore ai Mondiali di Pasticceria del 2025. I tre vincitori hanno conquistato la giuria con le preparazioni dal tema "Il mondo incantato delle fiabe". Antonio Pagano, maestro pasticciere di Cercola (Napoli) è il vincitore nella categoria "Scultura in zucchero e torta moderna" con l'opera Dumbo, realizzata interamente in isomalto trasparente e zucchero colato. L'opera- informa una nota- dà vita a geometrie armoniose e leggere dai toni pastello. Marco Andronico trionfa nella categoria "Pastigliaggio e monoporzione moderna". Originario di Sannicola, Lecce, fa rivivere la fiaba di Biancaneve con una rappresentazione allegorica: da un tronco sinuoso realizzato in pastigliaggio colato, la Strega Grimilde offre la mela avvelenata, "una gustosa monoporzione servita sullo specchio magico". Fabio Cascio, pasticciere di Cento, Ferrara, ha stupito la giuria e conquistato l'oro con una pièce in cioccolato che raffigura il celebre stregatto di Alice nel paese delle meraviglie. (ANSA). 09 marzo 2024

Eletti i migliori pasticciieri d'Italia 2024

(ANSA) - ROMA, 09 MAR - Antonio Pagano, Marco Andronico, Fabio Cascio sono i migliori pasticciieri d'Italia: è questo il verdetto del Campionato italiano di pasticceria, gelateria e cioccolateria, organizzato dalla Fipgc-Federazione internazionale pasticceria, gelateria e cioccolateria. La competizione si è svolta presso Tirreno C.t, fiera dell'ospitalità conclusa il 6 marzo a Carrarafiere. In palio non soltanto il titolo di miglior pasticciere italiano dell'anno, ma anche la possibilità di difendere il tricolore ai Mondiali di Pasticceria del 2025. I tre vincitori hanno conquistato la giuria con le preparazioni dal tema "Il mondo incantato delle fiabe". Antonio Pagano, maestro pasticciere di Cercola (Napoli) è il vincitore nella categoria "Scultura in zucchero e torta moderna" con l'opera Dumbo, realizzata interamente in isomalto trasparente e zucchero colato. L'opera informa una nota- dà vita a geometrie armoniose e leggere dai toni pastello. Marco Andronico trionfa nella categoria "Pastigliaggio e monoporzione moderna". Originario di Sannicola, Lecce, fa rivivere la fiaba di Biancaneve con una rappresentazione allegorica: da un tronco sinuoso realizzato in pastigliaggio colato, la Strega Grimilde offre la mela avvelenata, "una gustosa monoporzione servita sullo specchio magico". Fabio Cascio, pasticciere di Cento, Ferrara, ha stupito la giuria e conquistato l'oro con una pièce in cioccolato che raffigura il celebre stregatto di Alice nel paese delle meraviglie. (ANSA). 09 marzo 2024

Cuochi e pasticciери protagonisti delle sfide di Tirreno C.T.: da Nord a Sud, tutti i premiati

D-Raffaele 9 March 2024 I risultati finali del Pentathlon della cucina e del Triathlon del microonde Verona, Trento, Napoli, Lecce e Cento le località dove operano i migliori chef d'Italia premiati nei due concorsi promossi a Tirreno C.T. nei giorni di fiera Giornata di premiazioni quella di mercoledì quando Tirreno C.T. (Carrara) ha chiuso il sipario sull'edizione 44 della manifestazione dedicata all'ospitalità. Chef e pasticciери, tutti i premi. Ad essere premiati sono stati Marcantonio Sagramoso di Verona, primo assoluto sia al Pentathlon della Cucina e sia alla prima edizione del Triathlon del microonde, e Christian Rosario Catania di Tione di Trento per la categoria Junior. Inoltre Antonio Pagano, Marco Andronico e Fabio Cascio sono i migliori pasticciери d'Italia nel, campionato organizzato dalla Fipgc. Antonio Pagano, di Cercola (Na) è il vincitore nella categoria 'Scultura in zucchero e torta moderna' con l'opera Dumbo. Marco Andronico di Sannicola (Le) ha trionfato nella categoria 'Pastigliaggio e monoporzione moderna' con la fiaba di Biancaneve mentre Fabio Cascio, pasticciере di Cento (Fe) ha interpretato lo stregatto di Alice nel paese delle meraviglie. Pentathlon e Triathlon, cuochi in sfida. Sono le due gare nelle quali si sono cimentati i cuochi di tutto il mondo. Cinque le prove per capire chi è il miglior cuoco d'Italia, in quello che è un Pentathlon vero e proprio tra pentole e fornelli per chi cucina tutti i giorni e tutti i giorni si mette in discussione con il proprio lavoro, quello di cuoco. In anteprima assoluta in Italia la scorsa edizione, il Pentathlon della cucina che nasce per valorizzare le capacità professionali dei cuochi e dei commis di cucina nel lavoro di tutti i giorni. Una sfida che al tempo stesso vuole fare anche formazione tanto che fornisce in anticipo tutte le informazioni e il materiale necessario per allenarsi. Ideato da Fabio Tacchella, Giorgio Nardelli e dal patron della fiera, Paolo Caldana, il Pentathlon prevede cinque prove tra cui l'ultima nella quale gli sfidanti dovranno fare la spesa e acquistare almeno 5 ingredienti presso le droghiere messe a disposizione dall'organizzazione. Il Triathlon del microonde, invece, è una gara che nasce da un'idea del maestro siciliano Domenico Privitera per valorizzare le capacità professionali dei cuochi nel lavoro di tutti i giorni utilizzando la tecnica della cottura con il forno a microonde che deve prevalere nella preparazione della pietanza senza tradire la tradizione del gusto. Tirreno C.T. e Balnearia sono organizzate da TirrenoTrade con la collaborazione di enti regionali, provinciali e associazioni di categoria. Per informazioni sulla fiera e per poter partecipare come espositori o visitatori www.tirrenoct.it



Eletti i migliori pasticciere d'Italia 2024

Risultati emergono da competizione organizzata da Fipgc ROMA, 09 marzo 2024, 12:47 Redazione ANSA Condividi Link copiato - RIPRODUZIONE RISERVATA Antonio Pagano, Marco Andronico, Fabio Cascio sono i migliori pasticciere d'Italia: è questo il verdetto del Campionato italiano di pasticceria, gelateria e cioccolateria, organizzato dalla Fipgc-Federazione internazionale pasticceria, gelateria e cioccolateria. La competizione si è svolta presso Tirreno C.t, fiera dell'ospitalità conclusa il 6 marzo a Carrara. In palio non soltanto il titolo di miglior pasticciere italiano dell'anno, ma anche la possibilità di difendere il tricolore ai Mondiali di Pasticceria del 2025. I tre vincitori hanno conquistato la giuria con le preparazioni dal tema "Il mondo incantato delle fiabe". Antonio Pagano, maestro pasticciere di Cercola (Napoli) è il vincitore nella categoria "Scultura in zucchero e torta moderna" con l'opera Dumbo, realizzata interamente in isomalto trasparente e zucchero colato. L'opera- informa una nota- dà vita a geometrie armoniose e leggere dai toni pastello. Marco Andronico trionfa nella categoria "Pastigliaggio e monoporzione moderna". Originario di Sannicola, Lecce, fa rivivere la fiaba di Biancaneve con una rappresentazione allegorica: da un tronco sinuoso realizzato in pastigliaggio colato, la Strega Grimilde offre la mela avvelenata, "una gustosa monoporzione servita sullo specchio magico". Fabio Cascio, pasticciere di Cento, Ferrara, ha stupito la giuria e conquistato l'oro con una pièce in cioccolato che raffigura il celebre stregatto di Alice nel paese delle meraviglie. Riproduzione riservata © Copyright ANSA

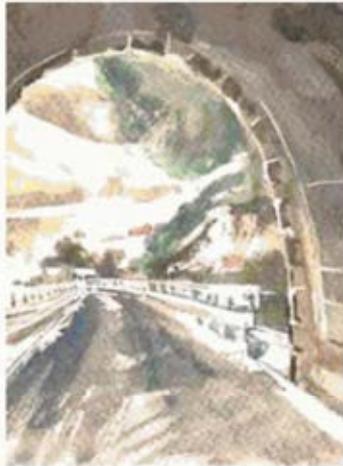


CARRARA

In commissione illustrato l'iter per arrivare al concreto inizio dei lavori Progetti per la città da **25,6 milioni** Da sottoscrivere nuove convenzioni

Carrara Dopo la presentazione dei progetti, la valutazione da parte della commissione comunale e la firma delle convenzioni adesso le ditte, per ottenere i benefici previsti dall'articolo 21 del regolamento comunale degli agri marmiferi, sono chiamate a realizzare quanto hanno proposto. Il cosiddetto articolo 21 prevede che le ditte per vedersi riconosciuti incrementi temporali crescenti al periodo transitorio devono anzitutto garantire che almeno il 50 per cento del materiale estratto venga lavorato in loco e a questo aggiungere investimenti sul territorio.

Complessivamente sono state 69 le aziende che hanno presentato in tutto 19 progetti per un investimento totale di oltre 25,6 milioni di euro e tutte loro sulla base di questi hanno ottenuto l'incremento massimo, 12 anni, al periodo transitorio certificato dalla firma delle convenzioni avvenuta nell'autunno scorso. I progetti che sono stati presentati sono eterogenei e vanno dalla messa in sicurezza del territorio a importanti investimenti sui



BELGIA 3

Particolari della Ciclabile Michelangelo, uno dei progetti presentati

paesi a monte passando, per esempio, al rifacimento del campo scuola di Marina o dell'intera piazza Matteotti. Adesso si sta avvicinando la fase operativa, ma prima di po-



COLLEPIAT

ter vedere partire i cantieri il Comune sta predisponendo con l'ausilio dell'avvocato Mauro Mammanna un regolamento dal quale discenderanno delle nuove convenzioni



L'assessore Moreno Lorenzini

pensate per ogni singolo progetto. Il punto sullo stato dell'arte è stata illustrato ieri dall'assessore ai Progetti speciali nel corso della seduta congiunta delle commissioni Marmo e Progetti speciali presiedute da Nicola Marchetti e Augusto Castelli. «Quando ci siamo insediati - spiega l'assessore Moreno Lorenzini - l'iter era già stato avviato e i progetti erano stati consegnati. Il nostro impegno è stato dunque, grazie al grande lavoro degli uffici, anzitutto quello di rispettare la scadenza del 30 ottobre scorso per la firma delle nuove convenzioni. Siamo riusciti a raggiungere questo importantissimo obiettivo che, in forza della sottoscrizione di 57 convenzioni e alla registrazione di 17 certificazioni Emas, ha garantito nuove prospettive e nuove garanzie tanto al Comune quanto alle imprese escavatrici. Ora però è il momento di tradurre in pratica i progetti dell'articolo 21, progetti molto diversi tra loro, che prevedono interventi di varia natura e che toccano aspetti e problemi differenti: urbanistici, idro-

geologici, normativi e burocratici. In questa fase assieme all'avvocato Mammanna stiamo lavorando alla stesura del regolamento che dovrà chiarire come ci si debba comportare in ogni fase della realizzazione dei progetti legati all'articolo 21: dalla predisposizione degli elaborati fino alla esecuzione delle opere, alla loro rendicontazione e, infine, alla certificazione che effettivamente la singola impresa ha ottemperato a quanto si era impegnata a fare e sulla base del quale si è vista riconoscere l'estensione del periodo transitorio. È dunque importante in questo momento avere un confronto attivo con le stesse ditte in modo da intercettarne i suggerimen-

L'articolo 21 del regolamento ha permesso a 69 aziende di ottenere 12 anni di incremento della concessione

ti e provare a risolvere possibili criticità pratiche. Questo rappresenta altresì un passaggio necessario che siamo convinti ci consentirà poi di velocizzare l'effettuazione dei lavori una volta che tutte le parti avranno sottoscritto la convenzione. «È importante aver iniziato questo percorso di confronto e di verifica - spiega Castelli -. Ci sarà poi tempo nelle commissioni di analizzare singolarmente i diversi progetti che sono stati presentati».

Jane Austen e del Medico, intrecci e memorie

Ma dalla conferenza di Maria Mattei emerge che il lascito di Liliana Borghi è dimenticato



Invito alla lettura

Per gli studenti del progetto scuola 2030

Carrara Una buona ricerca apre sempre la porta su cammini poco battuti. Ecco allora che, indagando nel passato e in documenti dimenticati, si può scoprire un filo conduttore che collega la città di Carrara ad una delle più importanti scrittrici della storia. L'ipotesi, ancora da dimostrare definitivamente, ma con una base oggettivamente piuttosto solida, si deve a Maria Mattei, il cui obiettivo strategico è proprio la ricerca di questi strani quanto affascinanti collegamenti che intrecciano la storia di Carrara con quella del mondo anglosassone e americano, specialmente per quello

che riguarda i protagonisti del mondo culturale e della letteratura. Come, giustappunto, Jane Austen. L'autrice di "Orgoglio e Pregiudizio" e "Ragione e sentimento", famosissime opere che rappresentano perfettamente l'interiorità degli uomini, e soprattutto delle donne, avrebbe infatti avuto rapporti di conoscenza molto stretti con la famiglia "del Medico" di Carrara, i proprietari dello splendido palazzo rosso in Piazza Alberica. Infatti, rapporti di conoscenza correverano tra la Austen e la famiglia anglo-italiana dei banchieri Lefroy, la cui rampolla Phoebe sposò nel 1767 il con-



Un momento della conferenza

te del Medico; rapporti ulteriormente rinsaldati dal fatto che l'unico, sfortunato, amore giovanile di Jane Austen fu proprio uno dei nipoti di Phoebe Lefroy - del Medico.

Presentata nel corso di una conferenza tenutasi giovedì presso l'ex ospedale San Giacomo, e organizzata dall'associazione Spazio Alberica, la ricerca ha voluto anche omaggiare la figura della studiosa Liliana Borghi, pilastro italiano degli studi sulla letteratura inglese e tra le anime intellettuali del movimento femminista nel nostro paese.

Il commosso ricordo di Liliana, alla vigilia della giornata internazionale della donna, portato avanti sia da Maria Mattei che dalla presidente Luciana Ceccarelli, è stato però anche accompagnato da una nota amara: da anni

infatti l'imponente donazione bibliotecaria che la studiosa lasciò al comune di Carrara, affinché fosse disponibile alle biblioteche cittadine, rimane imbballata e dimenticata.

Nelle parole delle intervenute, questo non solo rappresenta una palese disattenzione rispetto alle ultime volontà di Liliana Borghi, anche tenendo conto che vi sono diversi libri rari e preziosi, che quindi richiederebbero anche particolari attenzioni per non rovinarsi, ma è anche una terribile occasione mancata rispetto ad una importantissima possibilità di promozione della città di Carrara. Questo senza considerare il vero e proprio schiaffo che rappresenta per la causa e la comunità femminista, che vede la memoria di una delle sue più importanti icone lasciata nell'incuria. ●

Andrea Giunetti

Ottimo piazzamento nella gara internazionale che si è svolta nell'ambito della Tirreno Ct a Carrara Prestigioso secondo posto per la Pasticceria San Marco



La torta che ha conquistato il 2° posto assoluto

Carrara Prestigioso riconoscimento internazionale per il pasticcere Gianni Cucurnia della pasticceria San Marco di Avenza e per la cake designer Alexandra Vlad. I due hanno vinto, a Carrara, nell'ambito di Tirreno Ct, la coppa d'argento per la realizzazione di una torta, attualmente esposta nella vetrina della storica pasticceria di viale XX Settembre ad Avenza. Alexandra ha anche ottenuto il primo premio come cake designer (disegnatrice di torte) grazie ad un'esperienza nata al liceo artisti-

co di Carrara e frutto della passione per la creatività. Come artista, nasce attorno alle creazioni in creta e a quelle di porcellana fredda e adopera oggi la stessa manualità e tecnica appresa per quel tipo di realizzazioni. «Ho iniziato il mio percorso al liceo - ha raccontato la vincitrice - Nella vita ho lavorato anche in altri ambiti, ho fatto la parrucchiera, ma ho conservato la passione per l'arte. Quest'anno, alla Tirreno Ct, la "Federazione internazionale pasticceria cioccolateria e gelateria" ha



Il pasticcere Gianni Cucurnia e la cake designer Alexandra Vlad

permesso di gareggiare anche a chi era fuori dalla federazione e ho pensato di partecipare. Era necessario che ci fosse anche un pasticcere esperto e così è nata la collaborazione con Gianni Cucurnia». Ma dove ha imparato a decorare i dolci così bene? «Ho iniziato come autodidatta - ha raccontato Alexandra - Facevo da sola la pasta di zucchero, con cui decoravo quello che capitava. Poi però ho iniziato l'academy di Molly Coppini e sono 4 anni che studio con lei. L'insegnante mi ha sprona-

to e così mi sono buttata in questa competizione, senza però immaginare di poter ottenere questo risultato. Gianni ci ha messo la sua lunga esperienza ed è andata bene». «Per costruire questa torta è servito un mese, fatto di 15 ore di lavoro al giorno - ha raccontato Gianni Cucurnia, da dietro il bancone - Il concorso si sviluppava in due parti, una decorativa e una degustativa. Assieme a questa, c'era un'altra torta solo d'assaggio. Abbiamo quindi fatto squadra e il risultato finale è stata una sorpresa, perché io non sono mai stato troppo incline a queste cose. Ma è andata bene ed è stata una bella soddisfazione».

David De Filippi

TOUR del GUSTO

Food ed enologia: luoghi, tendenze e tradizioni



LE IDEE DI PAOLO MARCHI

«Disobbedire per cambiare la cucina»

«Ancora rivoluzione, fortissimamente rivoluzione, questa volta celebrando la disobbedienza, viatico essenziale per raggiungere l'innovazione, quella vera». Parola di Paolo Marchi, fondatore di "Identità Milano 2024", il congresso inter-

Le «idee in fermento» la rivoluzione di Casillo

In vetrina a Milano ci saranno le farine con germe di grano

BARBARA POLITI

● Puglia presente anche quest'anno a "Identità Milano". Novità in casa "Molino Casillo" - food company leader nella produzione, trasformazione e commercializzazione di sfarinati - è proprio la partnership intavolata con il marchio "Identità Golose". «Una ghiotta occasione per sviluppare idee innovative all'interno di un settore in continua evoluzione, determinato da criteri come qualità, innovazione e attenzione alla sostenibilità», fanno sapere da "Molino Casillo" il direttore commerciale e strategie vendite Vito Maurogiovanni e la responsabile marketing e relazioni Antonella Tota. La nuova frontiera delle farine Casillo - che sarà raccontata nella tre giorni dai protagonisti del congresso nell'incubatore "Idee in Fermento" - è proprio il germe di grano, «la parte più preziosa del chicco che prima veniva scartata e noi invece abbiamo recuperato», chiarisce Maurogiovanni. Il futuro degli impasti viene disegnato sulla base delle farine di nuova generazione, "Origine" e le "Speciali con germe", rivoluzionarie dal punto di vista nutrizionale e dei sapori. Dodici i professionisti, tra ambasciatori e specialisti, che rappresenteranno il molino di Corato con le loro performance: Alessandro Lo Stocco, Ciro Salvo, Pier Daniele Seu, Raffaele Bonetta, Omar Busi, Paolo Brunelli, Simone Rodolfi, Giuseppe Boccassini, Andrea Godi, Cristiano Taurisano e Michele Cobuzzi. Il congresso milanese sarà per l'azienda pugliese anche occasione utile per annunciare «la prima campagna pubblicitaria su Netflix, pianificata in cinque regioni d'Italia (Lombardia, Veneto, Lazio, Campania e Puglia) con l'obiettivo di raggiungere e connettersi con il pubblico in modo più significativo e personalizzato».

Tra le eccellenze Made in Puglia, protagonista a Milano anche un vero e proprio pezzo della storia gastronomica territoriale. Stiamo parlando dell'Antico Pasticificio Benedetto Cavalieri che da Maglie, nel corso di più di un secolo, ha diffuso la qualità della pasta in tutto il mondo. Il co-

siddetto "metodo delicato", nel lontano luglio del 1918, rivoluzionò il modo di produrre la pasta e formati iconici come lo spaghetti e le ruote pazzesche sono amatissimi dagli chef stellati di tutto il mondo. Il segreto del successo imprenditoriale della famiglia Cavalieri - che si può racchiudere nella mission «la pasta di oggi come allora» - è anche figlio di una passione che si tramanda da generazioni in cui, con una ritualità cadenzata, i nomi di Benedetto e Andrea si succedono ritmicamente, così come il metodo con cui viene lavorata la pasta: la gramolatura rigorosamente lenta, la pressatura e la trafilatura al bronzo. In prima linea a raccontare la storia di famiglia e dell'azienda, Andrea Cavalieri, figlio di Benedetto e Ceo dello storico pastificio, per il quale «l'innova-

zione deve essere cavalcata con l'attenzione di sempre alla texture e alla carnosità della pasta». Dalle farine alla pasta, fino ai vegetali, rappresentati in identità dai fratelli Gervasio, Antonio e Donato, con la loro azienda "Spirito Contadino". Nell'assolato Tavoliere delle Puglie, specializzata nella coltivazione, conservazione e semina delle specie vegetali, il messaggio dell'azienda eccellente del foggiano è quello di ricercare una materia prima di altissima qualità. La selezione dei semi avviene con cura estrema, «perché è la vita stessa ad essere selezionata». Dalle cime di rapa, conservate nelle specie più antiche e complete, alle zucchine, a tutti gli altri vegetali, il senso è uno solo: «La natura restituisce in frutti l'attenzione che le rivolgiamo».



MILANO
Paolo Marchi è fondatore e curatore di Identità Golose



IDENTITÀ GOLOSE Da oggi all'11 marzo

nazionale di cucina d'autore tra i più prestigiosi al mondo, arrivato quasi a spegnere le sue prime venti candeline (l'edizione 2024 è la 15esima). L'invito alla disobbedienza è rivolto a tutti ed è vissuto in termini positivi, rivoluzionari. Di scena all'Allianz MiCo di Milano, da sabato 9 a lunedì 11 marzo, la convention gastronomica vedrà salire sul palco tantissimi fra i più importanti protagonisti dello scenario nazionale ed estero della cucina. «Se una tradizione nasce da una novità, una novità da dove nasce?», è l'interrogativo che Marchi rivolge al parterre di big di levatura mondiale, fra chef, pizzaioli e pasticceri, esortati a «cambiare le regole, cercare di nuove, ipotizzare contesti diversi, entrare in un altro film, possibilmente inedito». Gli interpreti, mani in pasta, saranno sponnati così a non subire i fatti, «ma ad aggredirli, a prescindere dall'ambiente e dalla realtà in cui ci si ritrova». Fra gli ospiti presenti, oramai fedelissimi del congresso, diversi nomi di spicco della ristorazione italiana e internazionale: tra questi, per citarne qualcuno, Massimo Bottura, Enrico Bartolini, Heinz Beck, Norbert Niederkofler, Carlo Cracco, Luca Sacchi, Rasmus Munk, Alessandro Borghese, Davide Oldani, Bruno Verjus, Niko Romito, Moreno Cedroni. Ad aprire la kermesse, come detto quest'anno dedicata al tema della "disobbedienza", un leader d'eccezione: Manuel Apelli, che incanterà il pubblico di Identità Golose con un intervento sul tema della «disobbedienza e della creatività in musica e cucina». *Barpoli*

Tanti chef stellati invadono il Salento

● Per la prima volta in Puglia per riconoscere il valore di oltre trenta chef Stellati Michelin e di qualificati food blogger provenienti da tutta Italia. L'evento dedicato alla ristorazione italiana, in programma lunedì 11 e martedì 12 marzo all'hotel "Leoni di Messapia" di Lecce, è organizzato dall'Associazione italiana Cuochi, presieduta dallo chef Simone Falcini.

«Siamo molto orgogliosi dei passi fatti sino ad oggi. Il premio che AIC conferisce è il coronamento della fatica quotidiana che ogni professionista mette ogni giorno per regalare momenti di convivialità ed emozione sulle tavole dei propri clienti. Abbiamo pensato ad un premio che si distinguesse da tutti gli altri, non trascurando chi non fa il mestiere da molti anni, e quindi estendendolo anche agli junior chef che, anche se giovani, si adoperano nelle cucine di tutto il mondo. Il premio vuole essere una spinta per continuare quotidianamente a diffondere la buona cucina nel mondo», spiega il presidente nazionale dei cuochi, che vanta l'apertura sino ad oggi di più di trenta ristoranti in Italia e all'estero, nonché una carriera da giudice televisivo. L'evento è patrocinato da Regione Puglia, Provincia di Lecce e Comune di Lecce, organizzato in collaborazione con numerosi sponsor locali. Lunedì mattina i tanti protagonisti dell'iniziativa raggiungeranno il capoluogo salentino per presenziare all'assemblea nazionale AIC. Martedì l'evento, aperto a tutti i soci, vedrà sfilare oltre 400 giacche bianche nel centro storico della città barocca. Gli ospiti, poi, prenderanno parte alla cerimonia di premiazione prevista per il pomeriggio. Saranno presenti numerose personalità, tra istituzioni e operatori del settore. *Barpoli*

Miglior Colomba, Pirro porta il trofeo in Puglia

● La Puglia festeggia la colomba migliore d'Italia, che è foggiana. Si chiama Michele Pirro il vincitore del campionato nazionale dedicato al dolce pasquale per eccellenza. La Federazione Internazionale di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria ha proclamato i vincitori del "Campionato Nazionale Miglior Colomba 2024", che ha visto sfilare oltre cento diverse colombe tra classiche e innovative presso la Fiera **Tirreno GT** di Marina di Carrara. A primeggiare, fra tutte, proprio la colomba classica di Pirro, maestro pasticciere di San Marco in Lamis, che si è piazzato al primo posto assoluto di categoria per il secondo anno consecutivo. A Michele il merito di aver presentato un dolce che rispecchia rigorosamente tutti i canoni previsti dal disciplinare di produzione della colomba artigianale. Una bella novità è stata portata poi da Andrea Ceraochi, pasticciere della provincia di Latina, che ha trionfato nella categoria Colomba Innovativa con un lievitato creato con il processo della fermentazione del vino e frutta fresca macerata nello sciroppo. «In questa edizione è stato davvero complesso eleggere il vincitore assoluto, altissimo il livello dei tanti partecipanti in gara - ha detto Matteo Cutolo, presidente di FIPGC.



COLOMBA CLASSICA Michele Pirro

Questo dimostra quanto il nostro paese sia ricco di grandi professionisti». L'arduo compito di decretare i vincitori è spettato a cinque giudici che fanno parte del panorama mondiale della pasticceria e, nello specifico, dei grandi lievitati da ricorrenza: Matteo Cutolo, Presidente FIPGC, Marco Massi, direttore della scuola Arte Dolce di Rimini, Beatrice Volta, esperta lievitatista, Ruggiero Carli, esperto lievitatista, Marco Paolo Molinari, team manager FIPGC pasticceria per la divisione Asia. *Barpoli*

I FATTI DI CRONACA
Focus sul territorio

Muore sotto gli occhi della mamma Ucciso da un malore a quindici anni

Riccardo Radiconi si è sentito male nell'auto della madre, mentre stava tornando a casa da scuola



A sinistra gli amici e i parenti della famiglia Radiconi, che si sono recati all'obitorio una volta saputo della morte di Riccardo, a destra in una foto recente



Gentili (Legambiente)

«Pesca al polpo nel barattolo da fermare»

GROSSETO

Nella puntata della scorsa domenica di «Indovina chi viene a cena», curata da Sabrina Giannini, è andato in onda un servizio che ha fatto luce su una pratica moralmente e ambientalmente insostenibile: la pesca dei polpi con barattoli in plastica legati tra loro da lunghi cavi e posizionati a 30 metri dalla superficie del mare. «Quello che abbiamo visto - ha dichiarato Angelo Gentili della segreteria nazionale di Legambiente - deve essere punito. Oltre al danno ambientale ed ecosistemico perpetrato negli anni, a colpire è la violenza con cui i bracconieri catturano i polpi per trarne profitto. I pescatori onesti hanno pienamente compreso il problema e hanno capito che questo tipo di pesca non farà altro che contribuire alla distruzione del prodotto ittico di cui tanto vanno cercando i bracconieri».

GROSSETO

Una notizia terribile che lascia senza fiato: Riccardo Radiconi, 15 anni è morto a causa di un malore che lo ha colpito intorno alle 14 di ieri mentre stava tornando a casa da scuola sull'auto guidata dalla madre. All'altezza di via Santerno, davanti al Bar Galli, la mamma si è subito accorta che il figlio stava male, quindi ha fermato l'auto e ha chiamato il 118, subito sul posto con un'automedica e l'ambulanza della Misericordia. Dopo le prime operazioni salvavita effettuate dai sanitari sul posto, il ragazzino è stato portato al Pron-

to soccorso del Misericordia, dove i medici hanno tentato di rianimare l'adolescente senza riuscirci.

A Riccardo, appena nato, era stato diagnosticata una malformazione cardiaca, tanto che fu operato all'ospedale di Massa Carrara. Da allora in poi non aveva più avuto problemi tanto che da piccolo aveva giocato anche nella scuola calcio dell'Invicta. Una vita regolare e anche una recente visita aveva confermato che tutto era a posto. Poi l'improvviso malore di oggi. La famiglia Radiconi è molto conosciuta in particolare il padre Massimo, che è un imprenditore stimato e apprezzato.

IL CASO

L'uso delle bacheche comunali è ancora interdetto «Come mai le chiavi le ha una sola persona?»

Da agosto a oggi ha spedito sei lettere indirizzate al sindaco Vivarelli Colonna. Il motivo? Sapere il perché ci sono delle bacheche pubbliche in città le cui chiavi sono ad uso di una sola persona. Ma non ha mai ricevuto una risposta. «Vorrei sapere perché - inizia Franco Tozzi che ha deciso di informare La Nazione - l'uso delle bacheche comunali è dato in esclusivo ad una sola persona. Che ha solo lui le chiavi e le apre solo quando lo decide lui». Una richiesta che il grossetano aveva fatto al sindaco. Ma che non ha mai risposto. «Solo la Municipale, dopo una mia richiesta scritta - ha aggiunto Tozzi - mi è stato detto che queste bacheche sono state date in uso ad una persona, un regista teatrale, che ha le chiavi. Che gli furono consegnate anni fa da un dirigente del Comune con l'obbligo di tenerle pulite. Come mai?».

Incidente tra peschereccio e barca da diporto

Collisione nelle acque antistanti Porto Santo Stefano

MONTE ARGENTARIO

Pericoloso incidente marittimo nelle acque antistanti Porto Santo Stefano, terminato per fortuna senza gravi conseguenze fisiche. La collisione è avvenuta nella serata di giovedì, verso le 20, nello specchio acqueo del paese argentarino. Un motopesca della marineria locale, in uscita dal porto, si è scontrato con un'imbarcazione da diporto, lunga circa 10 metri. Immediato l'intervento della Guardia Costiera di Porto Santo Stefano che, sotto il coordinamento della Capitaneria di porto di Livorno, ha messo in moto la macchi-

na dei soccorsi non appena giunto l'allarme. I militari dell'Ufficio Circondariale Marittimo hanno subito fornito assistenza al rientro in porto delle due imbarcazioni e successivamente, dopo essersi accertati delle buone condizioni di salute degli equipaggi, hanno coordinato le operazioni di allaggio della barca da diporto, maggiormente danneggiata allo scafo, per scongiurare qualsiasi problema all'ambiente marino in conseguenza di un eventuale affondamento, che fortunatamente non è avvenuto. Sull'incidente la Guardia Costiera sta conducendo tutti gli accertamenti per chiarire le dinamiche dell'inci-



dente, se c'è stato il rispetto della normativa di settore «Colreg 72- Regolamento Internazionale per prevenire gli abbordi in mare» e le conseguenti eventuali responsabilità, attraverso l'acquisizione delle testimonianze degli equipaggi e i rilievi sugli scafi.

I balneari: «Non possiamo andare avanti così»

Parla Fidanzi (Confartigianato Imprese Demaniali)

GROSSETO

A «Balnearia», una delle più importanti esposizioni nazionali dedicate al mondo balneare, Andrea Fidanzi, presidente di Confartigianato Imprese Demaniali della Provincia di Grosseto e della Toscana ha aperto la serie di convegni facendosi portavoce della preoccupazione delle imprese balneari del territorio. «Non possiamo più andare avanti così - ha detto - migliaia di imprese balneari sono con il fiato sospeso e chiedono al Governo certezze. Siamo di fronte ad un bivio: da una parte parte l'ipotesi di uscire dalla Bolkestein attra-

verso la dimostrazione che la risorsa spiagge non è 'scarsa', dall'altra l'enorme incertezza della partecipazione ai bandi pubblici senza una previsione di un congruo indennizzo. Sui balneari pende la spada di Damocle della mancanza di indirizzi omogenei per procedere alle evidenze pubbliche. Sarebbe drammatico vedere centinaia di Comuni muoversi in modo autonomo, con bandi eterogenei, regole e tempi diversi, magari sotto la pressione di interessi non sempre legittimi e con lo spettro di infiltrazioni malavitose. Perciò chiediamo al Governo di delineare chiaramente un quadro normativo di riferimento».

Campionato di pasticceria: eletti i migliori pasticciieri d'italia 2024

Campionato di pasticceria: eletti i migliori pasticciieri d'italia 2024 Antonio Pagano, Marco Andronico, Fabio Cascio sono i campioni che entrano nella Nazionale Italiana di Pasticceria in vista dei Mondiali Antonio Pagano, Marco Andronico, Fabio Cascio sono i migliori pasticciieri d'Italia. Questo è il verdetto del Campionato Italiano di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria, organizzato dalla FIPGC - Federazione Internazionale Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria- ente no profit che riunisce i migliori pasticciieri del nostro Paese e promuove il Made in Italy in Italia e nel mondo. Tantissimi professionisti dell'alta pasticceria provenienti da nord a sud dell'Italia hanno gareggiato senza sosta per due giorni consecutivi a Tirreno C.T, la fiera dell'ospitalità conclusa il 6 marzo a Carrara fiere. In palio non soltanto il titolo di miglior pasticcere italiano dell'anno, ma l'onore e l'onere di difendere il tricolore ai Mondiali di Pasticceria del 2025. I tre campioni hanno conquistato la scrupolosa ed esigente giuria con le loro opere artistiche e con le golose preparazioni dal tema "Il mondo incantato delle fiabe". Antonio Pagano, maestro pasticcere di Cercola (Na) è il vincitore nella categoria "Sculptura in zucchero e torta moderna" con l'opera Dumbo. Realizzata interamente in isomalto trasparente e zucchero colato, l'opera dà vita a geometrie armoniose e leggere dai toni pastello. La sua torta moderna da degustazione tanto complessa quanto equilibrata, gli ha assicurato l'oro. Antonio ha presentato una mousse con cioccolato bianco, vaniglia, cardamomo con all'interno una riduzione di fragole profumato all'anice stellato, appoggiata su gel al limone, mousse al caffè, dacquoise alle mandorle e croccante avvolto in glassa di cioccolato. Marco Andronico trionfa nella categoria "Pastigliaggio e monoporzione moderna". Originario di Sannicola, Lecce, fa rivivere la fiaba di Biancaneve con una rappresentazione allegorica. Da un tronco sinuoso realizzato in pastigliaggio colato, la Strega Grimilde offre la mela avvelenata, una gustosa monoporzione servita sullo specchio magico. Ad essere premiati l'attenzione minuziosa ai dettagli e l'equilibrio di tutti gli ingredienti al palato. Fabio Cascio, pasticcere di Cento, Ferrara, ha stupito la giuria e conquistato l'oro con una pièce in cioccolato che raffigura il celebre stregatto di Alice nel paese delle meraviglie. L'opera, colorata con burro di cacao e sviluppata in altezza, ricrea il cappello del Cappellaio Matto e le ambientazioni magiche della fiaba in maniera equilibrata e leggera. "Assegnare il trofeo è stato tutt'altro che semplice, ma questo traguardo rappresenta solo il punto di partenza per i vincitori. Ognuno di loro dovrà impegnarsi al massimo, studiare e allenarsi assiduamente per affrontare al meglio la grande sfida del mondiale". Afferma Matteo Cutolo, Presidente FIPGC. Marco, Fabio e Antonio dovranno infatti lavorare duramente e soprattutto dovranno trovare il giusto spirito di squadra per farsi valere nel World Trophy of Pastry, Icecream and Chocolate. La squadra sarà capitanata da Marco Molinari, delegato estero FIPGC Asia. *** La Federazione Internazionale Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria (FIPGC) è l'ente che promuove la pasticceria italiana in tutto il mondo. Vanta una presenza radicata e capillare sul territorio italiano, con delegati per ogni regione e dei sotto-delegati per ogni provincia. Ha lo scopo di unire tutte le realtà esistenti sul territorio (scuole, grossisti, associazioni, imprese del settore pasticceria, gelateria, cioccolateria, panificazione), per rafforzarne la collaborazione ed ottenere la crescita di tutto il settore e dei prodotti Made in Italy. FIPGC organizza in tutta Italia eventi, fiere, corsi di formazione di alto livello, preparazione One-to-One o di squadra per gareggiare nei concorsi a livello nazionale e internazionale. Dal 2015 organizza i Campionati Italiani e i Campionati Mondiali di Pasticceria e Cake Design. Nel 2017 nascono anche i Campionati Nazionali di Pasticceria Alberghieri d'Italia: promossi insieme al MIUR, Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca, è il primo campionato Juniores di pasticceria dedicato agli istituti alberghieri, che dà modo ai giovani che vogliono intraprendere la professione di confrontarsi con i grandi maestri d'Italia. FIPGC è un soggetto che ha acquisito in questi ultimi anni una grande importanza a livello istituzionale. Un ruolo suggellato dai protocolli d'intesa con il Ministero degli Esteri, con lo scopo di sostenere il made in Italy e delle eccellenze italiane nel mondo e con il MIUR (Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca) per rafforzare il rapporto tra scuola e mondo del lavoro. Per ulteriori informazioni: <http://www.federazionepasticceri.it/>
Comunicato stampa Paola Vernacchio 08/03/2024

Campionato di pasticceria: eletti i migliori pasticciieri d'italia 2024



a cura di AlMaPress

Vince lo 'Stregatto di cioccolato'. Cascio ora è il campione italiano

Il noto pasticciere della 'Prestige' porta a Cento il tricolore: "Quando ho realizzato, sono scoppiato a piangere" Vince lo 'Stregatto di cioccolato'. Cascio ora è il campione italiano CENTO A far brillare Cento con il tricolore è Fabio Cascio della Pasticceria Prestige che ha conquistato, nel giro di brevissimo tempo, dopo il bronzo olimpico, un altro fantastico riconoscimento nell'ambito delle sculture di cioccolato, che lo porta dritto a disputare il mondiale, portando in alto il nome della cittadina centese e rappresentando la nazione. Alla Tirreno C.T, infatti, la Federazione internazionale pasticceria, gelateria e cioccolateria ha eletto i tre migliori pasticceri d'Italia, premiando Cascio, per l'opera in cioccolato plastico, unendo Cento a Napoli con Antonio Pagano, per la scultura in zucchero e Lecce con Marco Andronico per la monoporzione moderna. Un trio che ora forma la squadra italiana per il World trophy of pastry, icecream and chocolate. "Una vittoria che speravo ma inaspettata per l'alto livello della competizione e per tutti gli aspetti valutati dalla giuria che vuole la perfezione - dice Cascio - dopo il 3° del 2023 mi sono allenato un anno intero. L'avevo visto come uno sprone a fare ancora meglio. Ora sono riuscito a diventare campione italiano e quando ho sentito il mio nome, l'emozione è stata fortissima. Sono scoppiato in lacrime per la rivincita e la soddisfazione personale, ripagato di tutti i sacrifici e gli sforzi fatti. Rispetto agli altri, infatti, nelle competizioni sono partito tardi come età, ma quando ho visto la mia bacheca continuare ad aggiungere medaglie, ci ho creduto anche di più. E a spronarmi, oltre la mia famiglia, anche i miei tanti clienti di Cento". Ha conquistato l'oro tricolore con una pièce in cioccolato che raffigura il celebre Stregatto di Alice nel paese delle meraviglie e un'opera colorata con burro di cacao sviluppata in altezza, che ricrea il cappello del Cappellaio Matto e le ambientazioni magiche della fiaba. "Il segreto della vittoria? Lo sguardo dello Stregatto, la continua ricerca, lo studio di nuove tecniche, l'alta qualità dei prodotti e la non banalità - prosegue - a questo era abbinata una pralina al cioccolato di basilico e limone e una con frutti di bosco, melograno, riso soffiato e mirtilli. Tra qualche giorno esporrò al Prestige la scultura e con le istituzioni locali si sta pensando a realizzare una degustazione". E guarda avanti. "E' stata un'enorme soddisfazione portare a Cento il tricolore ed è una grande responsabilità: ora rappresento anche la nazione - conclude - questa vittoria significa andare ai mondiali a Milano. Inizierò a lavorare subito con gli altri due colleghi per creare un'opera unica, sotto le dritte di un coach pasticciere plurimedagliato come Marco Molinari". Laura Guerra © Riproduzione riservata

Campionato Fipgc, eletti i migliori pasticceri d'Italia

Di Stefania Leo - 8 Marzo 2024 Antonio Pagano, Marco Andronico, Fabio Cascio hanno vinto l'ultimo campionato italiano di pasticceria, gelateria e cioccolateria Campionato Italiano di Pasticceria Fipgc Gelateria e Cioccolateria Il Campionato Italiano di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria, organizzato dalla Federazione Internazionale Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria (Fipgc), ha i suoi vincitori. L'edizione 2024 della competizione ha incoronato Antonio Pagano, Marco Andronico, Fabio Cascio come i migliori pasticceri d'Italia 2024. Come funziona il campionato Fipgc Il Campionato Italiano di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria di Fipgc promuove il made in Italy in patria e fuori. Per questo, alla competizione hanno partecipato tantissimi professionisti dell'alta pasticceria, provenienti da tutto il Paese. Hanno gareggiato senza sosta per due giorni consecutivi durante Tirreno C.T, la fiera dell'ospitalità conclusa il 6 marzo a Carrara. Oltre al titolo di miglior pasticcere italiano dell'anno, i vincitori avranno l'onore e l'onere di difendere il tricolore ai Mondiali di Pasticceria del 2025. Chi sono i vincitori I tre campioni in gara hanno conquistato la scrupolosa ed esigente giuria con le loro opere artistiche e con le golose preparazioni dal tema 'Il mondo incantato delle fiabe'. Antonio Pagano, maestro pasticcere di Cercola (Na), è il vincitore nella categoria 'Scultura in zucchero e torta moderna' con l'opera Dumbo. Realizzata interamente in isomalto trasparente e zucchero colato, l'opera dà vita a geometrie armoniose e leggere dai toni pastello. La sua torta moderna da degustazione tanto complessa quanto equilibrata, gli ha assicurato l'oro. Antonio ha presentato una mousse con cioccolato bianco, vaniglia, cardamomo con all'interno una riduzione di fragole profumato all'anice stellato, appoggiata su gel al limone, mousse al caffè, dacquoise alle mandorle e croccante avvolto in glassa di cioccolato. Marco Andronico trionfa nella categoria 'Pastigliaggio e monoporzione moderna'. Originario di Sannicola, Lecce, fa rivivere la fiaba di Biancaneve con una rappresentazione allegorica. Da un tronco sinuoso realizzato in pastigliaggio colato, la Strega Grimilde offre la mela avvelenata, una gustosa monoporzione servita sullo specchio magico. Ad essere premiati l'attenzione minuziosa ai dettagli e l'equilibrio di tutti gli ingredienti al palato. Fabio Cascio, pasticcere di Cento, Ferrara, ha stupito la giuria e conquistato l'oro con una pièce in cioccolato che raffigura il celebre stregatto di Alice nel paese delle meraviglie. L'opera, colorata con burro di cacao e sviluppata in altezza, ricrea il cappello del Cappellaio Matto e le ambientazioni magiche della fiaba in maniera equilibrata e leggera. Un punto di partenza «Assegnare il trofeo è stato tutt'altro che semplice, ma questo traguardo rappresenta solo il punto di partenza per i vincitori - ha dichiarato Matteo Cutolo, Presidente Fipgc - Ognuno di loro dovrà impegnarsi al massimo, studiare e allenarsi assiduamente per affrontare al meglio la grande sfida del mondiale». Marco, Fabio e Antonio dovranno infatti lavorare duramente e soprattutto dovranno trovare il giusto spirito di squadra per farsi valere nel World Trophy of Pastry, Icecream and Chocolate. La squadra sarà capitanata da Marco Molinari, delegato estero Fipgc Asia. Stefania Leo

Campionato di pasticceria FIPGC: eletti i migliori pasticciieri d'Italia 2024

PASTICCERIA 8 Marzo 2024 Antonio Pagano, Marco Andronico, Fabio Cascio sono i campioni che entrano nella Nazionale Italiana di Pasticceria in vista dei Mondiali Antonio Pagano, Marco Andronico, Fabio Cascio sono i migliori pasticciieri d'Italia. Questo è il verdetto del Campionato Italiano di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria, organizzato dalla FIPGC - Federazione Internazionale Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria, ente no profit che riunisce i migliori pasticciieri del nostro Paese e promuove il Made in Italy in Italia e nel mondo. Tantissimi professionisti dell'alta pasticceria provenienti da nord a sud dell'Italia hanno gareggiato senza sosta per due giorni consecutivi a Tirreno CT, la fiera dell'ospitalità conclusa il 6 marzo a Carrara fiere. In palio non soltanto il titolo di miglior pasticcere italiano dell'anno, ma l'onore e l'onere di difendere il tricolore ai Mondiali di Pasticceria del 2025. Chi sono i tre vincitori I tre vincitori al Campionato di Pasticceria hanno conquistato la scrupolosa ed esigente giuria con le loro opere artistiche e con le golose preparazioni dal tema 'Il mondo incantato delle fiabe'. Antonio Pagano, maestro pasticcere di Cercola (Na) è il vincitore nella categoria 'Scultura in zucchero e torta moderna' con l'opera Dumbo. Realizzata interamente in isomalto trasparente e zucchero colato, l'opera dà vita a geometrie armoniose e leggere dai toni pastello. La sua torta moderna da degustazione tanto complessa quanto equilibrata, gli ha assicurato l'oro. Antonio ha presentato una mousse con cioccolato bianco, vaniglia, cardamomo con all'interno una riduzione di fragole profumato all'anice stellato, appoggiata su gel al limone, mousse al caffè, dacquoise alle mandorle e croccante avvolto in glassa di cioccolato. Marco Andronico trionfa nella categoria 'Pastigliaggio e monoporzionamento moderna'. Originario di Sannicola, Lecce, fa rivivere la fiaba di Biancaneve con una rappresentazione allegorica. Da un tronco sinuoso realizzato in pastigliaggio colato, la Strega Grimilde offre la mela avvelenata, una gustosa monoporzionamento servita sullo specchio magico. Ad essere premiati l'attenzione minuziosa ai dettagli e l'equilibrio di tutti gli ingredienti al palato. Fabio Cascio, pasticcere di Cento, Ferrara, ha stupito la giuria e conquistato l'oro con una pièce in cioccolato che raffigura il celebre stregatto di Alice nel paese delle meraviglie. L'opera, colorata con burro di cacao e sviluppata in altezza, ricrea il cappello del Cappellaio Matto e le ambientazioni magiche della fiaba in maniera equilibrata e leggera. 'Assegnare il trofeo è stato tutt'altro che semplice, ma questo traguardo rappresenta solo il punto di partenza per i vincitori. Ognuno di loro dovrà impegnarsi al massimo, studiare e allenarsi assiduamente per affrontare al meglio la grande sfida del mondiale'. Afferma Matteo Cutolo, Presidente FIPGC. Marco, Fabio e Antonio dovranno infatti lavorare duramente e soprattutto dovranno trovare il giusto spirito di squadra per farsi valere nel World Trophy of Pastry, Icecream and Chocolate. La squadra sarà capitanata da Marco Molinari, delegato estero FIPGC Asia. © Riproduzione riservata



Campionato di pasticceria FIPGC: eletti i migliori pasticciieri d'Italia 2024



a cura di AlMaPress

Campionato di Pasticceria: eletti i migliori pasticciieri d'Italia 2024

08/03/2024 12:30 Redazione Agenfood EVENTI, NL Tempo lettura: 2 minuti (Agen Food) - Carrara (MS), 08 mar. - Antonio Pagano, Marco Andronico, Fabio Cascio sono i migliori pasticciieri d'Italia. Questo è il verdetto del Campionato Italiano di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria, organizzato dalla FIPGC - Federazione Internazionale Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria- ente no profit che riunisce i migliori pasticciieri del nostro Paese e promuove il Made in Italy in Italia e nel mondo. Tantissimi professionisti dell'alta pasticceria provenienti da nord a sud dell'Italia hanno gareggiato senza sosta per due giorni consecutivi a Tirreno C.T, la fiera dell'ospitalità conclusa il 6 marzo a Carrara fiere. In palio non soltanto il titolo di miglior pasticciere italiano dell'anno, ma l'onore e l'onere di difendere il tricolore ai Mondiali di Pasticceria del 2025. I tre campioni hanno conquistato la scrupolosa ed esigente giuria con le loro opere artistiche e con le golose preparazioni dal tema 'Il mondo incantato delle fiabe'. Antonio Pagano, maestro pasticciere di Cercola (NA) è il vincitore nella categoria 'Sculptura in zucchero e torta moderna' con l'opera Dumbo. Realizzata interamente in isomalto trasparente e zucchero colato, l'opera dà vita a geometrie armoniose e leggere dai toni pastello. La sua torta moderna da degustazione tanto complessa quanto equilibrata, gli ha assicurato l'oro. Antonio ha presentato una mousse con cioccolato bianco, vaniglia, cardamomo con all'interno una riduzione di fragole profumato all'anice stellato, appoggiata su gel al limone, mousse al caffè, dacquoise alle mandorle e croccante avvolto in glassa di cioccolato. Marco Andronico trionfa nella categoria 'Pastigliaggio e monoporzione moderna'. Originario di Sannicola, Lecce, fa rivivere la fiaba di Biancaneve con una rappresentazione allegorica. Da un tronco sinuoso realizzato in pastigliaggio colato, la Strega Grimilde offre la mela avvelenata, una gustosa monoporzione servita sullo specchio magico. Ad essere premiati l'attenzione minuziosa ai dettagli e l'equilibrio di tutti gli ingredienti al palato. Fabio Cascio, pasticciere di Cento, Ferrara, ha stupito la giuria e conquistato l'oro con una pièce in cioccolato che raffigura il celebre stregatto di Alice nel paese delle meraviglie. L'opera, colorata con burro di cacao e sviluppata in altezza, ricrea il cappello del Cappellaio Matto e le ambientazioni magiche della fiaba in maniera equilibrata e leggera. 'Assegnare il trofeo è stato tutt'altro che semplice, ma questo traguardo rappresenta solo il punto di partenza per i vincitori. Ognuno di loro dovrà impegnarsi al massimo, studiare e allenarsi assiduamente per affrontare al meglio la grande sfida del mondiale', afferma Matteo Cutolo, Presidente FIPGC. Marco, Fabio e Antonio dovranno infatti lavorare duramente e soprattutto dovranno trovare il giusto spirito di squadra per farsi valere nel World Trophy of Pastry, Icecream and Chocolate. La squadra sarà capitanata da Marco Molinari, delegato estero FIPGC Asia.

<http://www.federazionepasticceri.it/> Visualizzato da: 11

Cento

Vince lo 'Stregatto di cioccolato' Cascio ora è il campione italiano

Il noto pasticciere della 'Prestige' porta a Cento il tricolore: «Quando ho realizzato, sono scoppiato a piangere»

CENTO

A far brillare Cento con il tricolore è Fabio Cascio della Pasticceria Prestige che ha conquistato, nel giro di brevissimo tempo, dopo il bronzo olimpico, un altro fantastico riconoscimento nell'ambito delle sculture di cioccolato, che lo porta dritto a disputare il mondiale, portando in alto il nome della cittadina centese e rappresentando la nazione. Alla Tirreno C.T. infatti, la Federazione internazionale pasticceria, gelateria e cioccolateria ha eletto i tre migliori pasticceri d'Italia, premiando Cascio, per l'opera in cioccolato plastico, unendo Cento a Napoli con Antonio Pagano, per la scultura in zucchero e Lecce con Marco Andronico per la monoporzione moderna. Un trio che ora forma la squadra italiana per il World trophy of pastry, icecream and chocolate. «Una vittoria che speravo ma inaspettata per l'alto livello della competizione e per tutti gli aspetti valutati dalla



Fabio Cascio mostra con orgoglio il premio e la sua opera d'arte di cioccolato

giuria che vuole la perfezione – dice Cascio – dopo il 3° del 2023 mi sono allenato un anno intero. L'avevo visto come uno sprone a fare ancora meglio. Ora sono riuscito a diventare campione italiano e quando ho sentito il mio nome, l'emozione è stata fortissima. Sono scoppiato in lacrime per la rivincita e la soddisfazione personale, ripagato di tutti i sacrifici e gli sforzi

fatti. Rispetto agli altri, infatti, nelle competizioni sono partito tardi come età, ma quando ho visto la mia bacheca continuare ad aggiungere medaglie, ci ho creduto anche di più. E a spronarmi, oltre la mia famiglia, anche i miei tanti clienti di Cento». Ha conquistato l'oro tricolore con una pièce in cioccolato che raffigura il celebre Stregatto di Alice nel paese delle meraviglie

Cento

Giornata internazionale della donna, in piazza Guercino firme contro le violenze

In occasione della Giornata internazionale della donna, oggi il Gruppo Amnesty International di Cento sarà presente in piazza Guercino dalle 17 per raccogliere firme su appelli relativi a casi di donne vittime di violazioni dei loro diritti.

CENTO

Al teatro Pandurera commedia in dialetto

Divertimento assicurato domani alle 21, quando sul palco del Teatro Pandurera di Cento andrà in scena la commedia brillante in dialetto de I Quatergat dal titolo «Bisogna sempre semper in t'al prè di stopid». In scena: Franca Carpeggiani Barbara Fariselli Mirco Alberghini Andrea Bonazzi Maria Vivarelli Marinella Tassinari Vincenzo Attanà Simone Attanà Roberta Riboli e Marco Calzati. Regia Paolo Chiarelli. «Di cosa tratta la commedia? – dicono i Quatergat - Non è sempre facile scrivere della stupidità umana. Fortunatamente in questa commedia degli stupidi non ce ne sono. Siamo a livello di 5.0, pur non sapendo cosa significhi 5.0 ma che 2.0 o 4.0 e altri sono numeri che vengono citati ad ogni piè sospinto. La messa in scena non prevede l'azione di personaggi normali, se tali fossero vi sarebbe una trama, un filo logico, un inizio, un contenuto e un finale».

Laura Guerra

CENTO

Giardino del Gigante al ritmo africano

L'appuntamento è fissato per domenica prossima con Bruno Bruxtar

Torna al Giardino del Gigante «Creativi per natura» e si comincia domenica alle 16 con un incontro internazionale insieme al musicista e artista Bruno Bruxtar in 'Il battito delle storie Dévio le pohu i bambini suonano'. E' un'esibizione di animazione di percussioni africane e laboratorio musicale per bambini e partecipanti a cura di Bruno Bruxtar. Percussionista, ballerino e maestro di percussioni e danze Afro tradizionali, condurrà un laboratorio di tamburi.

Palazzo Scarselli, la Provincia attende

Cento, la convenzione per il comodato d'uso gratuito è scaduta da settembre dello scorso anno

CENTO

Qualche giorno fa l'ex consigliere Mauro Bernardi aveva sollevato la questione della sede della biblioteca all'intero di Palazzo Scarselli, parlando di una convenzione di comodato d'uso gratuito tra la proprietà della Provincia e il Comune di Cento che sarebbe scaduta a settembre 2023. «Palazzo Scarselli è occupato abusivamente dal Comune? – si domandava Bernardi – non mi risulta essere stata rinnovata o prolungata. La man-

ca non pone il problema di definire a che titolo quei locali sono nella disponibilità del Comune, con tutte le problematiche che ne conseguono. E sono preoccupato per i rischi e conseguenze che ciò comporta nei confronti di possibili danni al patrimonio librario colà depositato, e possibili danni a terzi sia di carattere civile che penale». Dal Comune, per ora, alcuna replica. Contattata la Provincia, invece, risulterebbe il mancato rinnovo della convenzione. Provincia che ha ben presente la vicenda, visto che la scadenza della convenzione risale a settembre 2023 e che avrebbe già pronto lo strumento giuridico contrattuale per il rinnovo del rapporto di concessione e che starebbe attendendo dal comune di Cen-

to la conferma che l'immobile gli serve ancora. All'ufficio patrimonio della Provincia sarebbe dunque tutto pronto e in attesa che dalla municipalità ci sia riscontro. Il palazzo è infatti sede della biblioteca che però è chiusa dal sisma. La Provincia peraltro non avrebbe nessun motivo ostativo per non prolungare o rinnovare il rapporto contrattuale e cioè la concessione di uso gratuito, pronti per fare le carte necessarie appena da Cento venisse chiesta la proroga. Forse sono in corso considerazioni sul fatto che l'immobile è inagibile e su un procedimento di ricostruzione che è ancora alle battute iniziali. I lavori del sisma inoltre, non sono in capo alla Provincia che e in mancanza di un eventuale già esistente accordo tra le parti, sarebbe importante regolamentare la situazione, visto che, solitamente, le concessioni d'uso non prevederebbero la manutenzione straordinaria a capo di chi ha il bene in conces-



sione. Una cosa è certa, nelle carte della Regione inerente al sisma l'ente attuatore per Palazzo Scarselli è il Comune di Cento. E intanto sia Bernardi che la Consulta di Cento, anche di recente hanno chiesto informazioni sullo stato del patrimonio librario all'interno del Palazzo, preoccupati della presenza di infiltrazioni e dei danni da muffe e ambienti chiusi da 12 anni.

I.g.

PROVINCIA

Montemurlo, Valbisenzio e Comuni Medicei

Sotto le frane nascono eccellenze Premiati i prodotti della Vallata Farina di castagne, birra e pizza

Massimo punteggio alla squadra di Gavigno e Fossato. Medaglia d'argento alla Rebe di Mostodolce

VALBISENZIO

Nonostante la fragilità del territorio e le frane, la Valbisenzio produce tante eccellenze che proprio in questi giorni stanno raccogliendo riconoscimenti in tutta Italia, legati al settore agroalimentare.

La farina di castagne della squadra di Gavigno e Fossato di cui fanno parte Jessica Cipriani e Massimo Giraldi, ha raggiunto quest'anno il massimo del punteggio alla nona edizione della rassegna «Farine di castagne d'Italia», che si è tenuta giorni fa in provincia di Grosseto e che ha visto partecipare una settantina di campioni da tutta la nazione. Fra i 18 campioni col punteggio più alto - il grado di «eccellenza» - compaiono quelli prodotti, col metodo tradizionale, nel Comune di Cantagallo, nati da castagne raccolte a Migliana, Fossato e Gavigno, essiccate per oltre un mese nelle cannicchie della zona e, una volta persa l'umidità, macinate a pietra dal mulino di Ottavio Simoni a Fossato. È il secondo anno consecutivo che la squadra dell'alto Cantagallo si aggiudica il titolo, che quest'anno è addirittura più prestigioso di quello ottenuto nel 2023.

E continuano ad ottenere premi anche le birre valbisesentine: il birrifico Mosto Dolce, che ha produzione e tap room a La Tignamica, anche per quest'anno ha portato a casa due vittorie al concorso Birra dell'anno di Unionbirrai. La «Rebe» ha ottenuto la medaglia d'argento nella categoria 26 («Birre chiare, alta fermentazione, basso grado alcolico, con uso di frumento non maltato, di ispirazione belga») mentre la medaglia di bronzo è arrivata per la pluripremiata «Martellina», inserita nella categoria 38 («Birre chiare, ambrate e scure, alta o bassa fermentazione, da basso ad alto grado

alcolico, con uso di miele». E anche se la pizza non è da considerarsi un prodotto tipico del territorio, ma patrimonio universale, la Valbisenzio riesce ad emergere anche in questo ambito. Proprio in questi giorni, Riccardo Ranfagni, titolare e pizzaiolo de «Il Circo Della Luna» di Vernio insieme ad Alice Pasquinelli, è arrivato sul podio in due importanti occasioni: 3° classificato alle selezioni di Master Pizza Champion e 2° classificato nella categoria pizza in pala al trofeo **Tirreno Ct - Tirreno Trade Srl**. Non è la prima volta che Ranfagni si mette in gioco e porta a far conoscere la maestria e la passione valbisesentina al resto d'Italia.

Claudia Iozzelli



Francesca Torri e il marito Daniele Chiarini sono i titolari del birrifico Mosto Dolce che ha sede in via Val Bisenzio alla Tignamica, nel comune di Vaiano, vincitore di due medaglie al concorso «Birra dell'anno» di Unionbirrai

Cantagallo

Arriva il docufilm «Lupo uno»: riprese e ricerca sul campo

Arriva in Provincia di Prato il docufilm «Lupo uno», che racconta soluzioni innovative per la mitigazione del conflitto di questo animale con l'uomo.

La proiezione sarà ospitata dal Centro Visite di Cascina di Spedaletto, domani alle 15.30 e sarà presente Duccio Berzi, tecnico faunistico che ha partecipato come coordinatore allo studio, realizzato dall'Università di Sassari e dalla Regione Veneto, partito nel 2020 e tutt'ora attivo, che è uno dei più innovativi progetti di monitoraggio e gestione del lupo.

Valbisenzio

«Che festa bambini» Il divertimento in scena all'ex Meucci

«Bambini che festa in Vallata» è l'appuntamento di domenica 17 marzo - che si terrà nella sala delle Capriate dell'ex Fabbrica Meucci in via della Posta Vecchia a Mercatale di Vernio - con i personaggi preferiti dei bambini messi in scena dalla Fabbrica dei pinoli. La partecipazione alla festa-spettacolo è gratuita con obbligo di prenotazione sul sito Visit Valbisenzio.it. Le iscrizioni sono già aperte.

Per informazioni (no prenotazioni): contattare l'ufficio cultura 0574 931264/931065 oppure via mail scrivere a eventi@bisen-zio.it.

Cantagallo

Flash mob per la pace ideato dalle donne a Villa Guicciardini

L'otto per la pace. È lo slogan che ha guidato il flash mob di un gruppo di donne di Cantagallo giovedì scorso alla vigilia dell'8 marzo.

«Celebriamo questa giornata mettendo in evidenza la necessità della pace, un diritto e un valore che da sempre vede le donne protagoniste - spiega Maila Grazzini, vicesindaca di Cantagallo - Questo flash mob è un momento potente vissuto con intensità fra amiche di tutte le età, colleghe, volontarie di associazioni nel parco storico di Villa Guicciardini, uno dei luoghi più suggestivi della Valbisenzio, che con grande sensibilità ci è stato messo a disposizione».

VALBISENZIO

L'8 Marzo a Vaiano Racconti di migranti

Si intitola «DIMMI dell'8 marzo», l'iniziativa organizzata per la Festa della donna, a Vaiano, con pranzo, musica dal vivo e racconti di donne migranti, nella sala polivalente Baldini, in via Aldo Moro. Ci sarà l'esibizione della band «Gli orsacchioni». Alle 15.30, si terrà l'incontro con Dolores Blasco Rodi e Loredana Damian, finaliste del concorso DIMMI 2023 e 2018 e pubblicate da Terre di mezzo Editore nei libri «Il diritto di salvarsi» e «Se il mare finisce». I due volumi raccontano di Zakia che grida la condizione delle donne afgane oppresse dai talebani, di Madiana che lascia l'Albania per studiare legge, di Yvette scappa dalla cultura patriarcale del Camerun che la vuole immobile e di Khayam un sedicenne afgano che fugge dal reclutamento forzato dei talebani.



Riccardo Ranfagni pizzaiolo del «Circo Della Luna» a Vernio si è classificato terzo al Master Champion

Piccoli Annunci

Per pubblicare gli annunci economici su

QV LA NAZIONE

Il Resto del Carlino, La Nazione,

Il Giorno

rivalgersi.it



Per conoscere l'agenzia SPEED più vicina:

UFFICI E SPORTELLI:

FIRENZE - Tel. 055/2499261

V.le Giovine Italia, 17

Orario: 9.00/13.00

Le date di pubblicazione sono da considerarsi indicative e non di rigore. Il numero minimo di parole è pari a 22. Tutte le tariffe sono disponibili presso gli sportelli. Tutta la piccola pubblicità andrà pagata anticipatamente al momento dell'ordine. L'informazione sulla privacy è visibile in internet all'indirizzo <http://annunci.quotidiano.net> (anche gli annunci sono pubblicati allo stesso indirizzo). Gli annunci di ricerca di personale devono alla legge n. 305 del 9/12/77.

11 MATRIMONIALI

Marta 40 anni dolce, simpatica, credo ancora nell'amicizia nell'amore e nella famiglia. cerco un uomo comprensivo, dolce e generoso, ho un buon impiego, non mi manca niente se non un grande amore. ti cerco max 50 enne anche con figlio.

chiamami Amarsi Per Sempre Cell. 392-2160908 Tel. 055-2399079

41 enne Stefania, single, dolce simpatica e solare. una storia alle spalle, ora vivo da sola , desidero una famiglia tutta mia. ho un ottimo lavoro, una buona vita sociale, tanti amici, ma mi manca accanto l'uomo della vita. ti immagino corretto, serio, fedele, sincero e romantico proprio come me. ottimo incontrati! Amarsi Per Sempre Cell. 392-2160908 Tel. 055-2399079

Impiegata statale, ho 54 anni, mi chiamo Elena. il mio carattere è estroverso e disponibile a nuove conoscenze, il mio fisico è attraente , giovanile e curato. Sono divorziata e mi ritrovo ad un tratto molto sola e desiderosa di ricominciare una nuova relazione, purché ciò voglia dire prima di tutto conoscersi approfonditamente e poi creare, con un uomo sensibile, un profondo legame fatto di complicità e stima reciproca. Ottimo incontrati! Amarsi Per Sempre Cell. 392-2160908 Tel. 055-2399079

Andrea imprenditore, 58 enne vedovo, un bel fisico una buona posizione e tanta simpatia. già' da un po sento la solitudine, nonostante il lavoro, gli amici, i viaggi. vorrei incontrarti presto e iniziare una storia che non finisca mai! chiamami subito! Amarsi Per Sempre Cell. 392-2160908 Tel. 055-2399079

Gianni, 56 enne divorziato. carattere aperto e solare conoscerebbe per serio legame signora femminile di buona cultura, premurosa e spontanea. max. 50 enne anche con figli. ottimo incontrati! Amarsi Per Sempre Cell. 392-2160908 Tel. 055-2399079

Marco avvocato, 48 enne, celibe bella presenza. vorrei incontrare una donna corina, dinamica, intelligente che abbia voglia di condividere i miei molti impegni lavorativi i miei molti interessi così come tranquille e romantiche cene. ottimo incontro! Amarsi Per Sempre Cell. 392-2160908 Tel. 055-2399079

Anna, 56 vedova, infermiera professionale, mora, occhi verdi, piena di vita e grande solitudine nel cuore. conoscerebbe un uomo intenzionato seriamente a creare un rapporto di coppia importante e duraturo. max. 65 enne. ottimo incontrati! Amarsi Per Sempre Cell. 392-2160908 Tel. 055-2399079

Campionato pasticceria: Antonio Pagano, Marco Andronico e Fabio Cascio eletti i migliori pasticciere d'Italia 2024

Antonio Pagano, Marco Andronico, Fabio Cascio sono i campioni che entrano nella Nazionale Italiana di Pasticceria in vista dei Mondiali. Antonio Pagano, Marco Andronico, Fabio Cascio sono i migliori pasticciere d'Italia. Questo è il verdetto del Campionato Italiano di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria, organizzato dalla FIPGC - Federazione Internazionale Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria - ente no profit che riunisce i migliori pasticciere del nostro Paese e promuove il Made in Italy in Italia e nel mondo. Tantissimi professionisti dell'alta pasticceria provenienti da nord a sud dell'Italia hanno gareggiato senza sosta per due giorni consecutivi a Tirreno C.T, la fiera dell'ospitalità conclusa il 6 marzo a Carrara. In palio non soltanto il titolo di miglior pasticciere italiano dell'anno, ma l'onore e l'onere di difendere il tricolore ai Mondiali di Pasticceria del 2025. I tre campioni hanno conquistato la scrupolosa ed esigente giuria con le loro opere artistiche e con le golose preparazioni dal tema "Il mondo incantato delle fiabe". Antonio Pagano, maestro pasticciere di Cercola (Napoli) è il vincitore nella categoria "Scultura in zucchero e torta moderna" con l'opera Dumbo. Realizzata interamente in isomalto trasparente e zucchero colato, l'opera dà vita a geometrie armoniose e leggere dai toni pastello. La sua torta moderna da degustazione tanto complessa quanto equilibrata, gli ha assicurato l'oro. Antonio ha presentato una mousse con cioccolato bianco, vaniglia, cardamomo con all'interno una riduzione di fragole profumato all'anice stellato, appoggiata su gel al limone, mousse al caffè, dacquoise alle mandorle e croccante avvolto in glassa di cioccolato. Marco Andronico trionfa nella categoria "Pastigliaggio e monoporzione moderna". Originario di Sannicola, Lecce, fa rivivere la fiaba di Biancaneve con una rappresentazione allegorica. Da un tronco sinuoso realizzato in pastigliaggio colato, la Strega Grimilde offre la mela avvelenata, una gustosa monoporzione servita sullo specchio magico. Ad essere premiati l'attenzione minuziosa ai dettagli e l'equilibrio di tutti gli ingredienti al palato. Fabio Cascio, pasticciere di Cento, Ferrara, ha stupito la giuria e conquistato l'oro con una pièce in cioccolato che raffigura il celebre stregatto di Alice nel paese delle meraviglie. L'opera, colorata con burro di cacao e sviluppata in altezza, ricrea il cappello del Cappellaio Matto e le ambientazioni magiche della fiaba in maniera equilibrata e leggera. "Assegnare il trofeo è stato tutt'altro che semplice, ma questo traguardo rappresenta solo il punto di partenza per i vincitori. Ognuno di loro dovrà impegnarsi al massimo, studiare e allenarsi assiduamente per affrontare al meglio la grande sfida del mondiale". Afferma Matteo Cutolo, Presidente FIPGC. Marco, Fabio e Antonio dovranno infatti lavorare duramente e soprattutto dovranno trovare il giusto spirito di squadra per farsi valere nel World Trophy of Pastry, Icecream and Chocolate. La squadra sarà capitanata da Marco Molinari, delegato estero FIPGC Asia. La Federazione Internazionale Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria (FIPGC) è l'ente che promuove la pasticceria italiana in tutto il mondo. Vanta una presenza radicata e capillare sul territorio italiano, con delegati per ogni regione e dei sotto-delegati per ogni provincia. Ha lo scopo di unire tutte le realtà esistenti sul territorio (scuole, grossisti, associazioni, imprese del settore pasticceria, gelateria, cioccolateria, panificazione), per rafforzarne la collaborazione ed ottenere la crescita di tutto il settore e dei prodotti Made in Italy. FIPGC organizza in tutta Italia eventi, fiere, corsi di formazione di alto livello, preparazione One-to-One o di squadra per gareggiare nei concorsi a livello nazionale e internazionale. Dal 2015 organizza i Campionati Italiani e i Campionati Mondiali di Pasticceria e Cake Design. Nel 2017 nascono anche i Campionati Nazionali di Pasticceria Alberghieri d'Italia: promossi insieme al MIUR, Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca, è il primo campionato Juniores di pasticceria dedicato agli istituti alberghieri, che dà modo ai giovani che vogliono intraprendere la professione di confrontarsi con i grandi maestri d'Italia. FIPGC è un soggetto che ha acquisito in questi ultimi anni una grande importanza a livello istituzionale. Un ruolo suggellato dai protocolli d'intesa con il Ministero degli Esteri, con lo scopo di sostenere il made in Italy e delle eccellenze italiane nel mondo e con il MIUR (Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca) per rafforzare il rapporto tra scuola e mondo del lavoro. Ultimo aggiornamento: Giovedì 7 Marzo 2024, 19:41 © RIPRODUZIONE RISERVATA

Eletti i migliori pasticceri d'Italia 2024

Eletti i migliori pasticceri d'Italia 2024 Antonio Pagano, Marco Andronico e Fabio Cascio sono i campioni che entrano nella Nazionale Italiana di Pasticceria in vista dei Mondiali. Antonio Pagano, Marco Andronico, Fabio Cascio sono i migliori pasticceri d'Italia. Questo è il verdetto del Campionato Italiano di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria, organizzato dalla FIPGC - Federazione Internazionale Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria - ente no profit che riunisce i migliori pasticceri del nostro Paese e promuove il Made in Italy in Italia e nel mondo. Tantissimi professionisti dell'alta pasticceria provenienti da nord a sud dell'Italia hanno gareggiato senza sosta per due giorni consecutivi a Tirreno C.T, la fiera dell'ospitalità conclusa il 6 marzo a Carrara fiere. In palio non soltanto il titolo di miglior pasticcere italiano dell'anno, ma l'onore e l'onere di difendere il tricolore ai Mondiali di Pasticceria del 2025. I tre campioni hanno conquistato la scrupolosa ed esigente giuria con le loro opere artistiche e con le golose preparazioni dal tema 'Il mondo incantato delle fiabe'. Antonio Pagano, maestro pasticcere di Cercola (Na) è il vincitore nella categoria 'Scultura in zucchero e torta moderna' con l'opera Dumbo. Realizzata interamente in isomalto trasparente e zucchero colato, l'opera dà vita a geometrie armoniose e leggere dai toni pastello. La sua torta moderna da degustazione tanto complessa quanto equilibrata, gli ha assicurato l'oro. Antonio ha presentato una mousse con cioccolato bianco, vaniglia, cardamomo con all'interno una riduzione di fragole profumato all'anice stellato, appoggiata su gel al limone, mousse al caffè, dacquoise alle mandorle e croccante avvolto in glassa di cioccolato. Marco Andronico trionfa nella categoria 'Pastigliaggio e monoporzione moderna'. Originario di Sannicola, Lecce, fa rivivere la fiaba di Biancaneve con una rappresentazione allegorica. Da un tronco sinuoso realizzato in pastigliaggio colato, la Strega Grimilde offre la mela avvelenata, una gustosa monoporzione servita sullo specchio magico. Ad essere premiati l'attenzione minuziosa ai dettagli e l'equilibrio di tutti gli ingredienti al palato. Fabio Cascio, pasticcere di Cento, Ferrara, ha stupito la giuria e conquistato l'oro con una pièce in cioccolato che raffigura il celebre stregatto di Alice nel paese delle meraviglie. L'opera, colorata con burro di cacao e sviluppata in altezza, ricrea il cappello del Cappellaio Matto e le ambientazioni magiche della fiaba in maniera equilibrata e leggera. «Assegnare il trofeo è stato tutt'altro che semplice, ma questo traguardo rappresenta solo il punto di partenza per i vincitori. Ognuno di loro dovrà impegnarsi al massimo, studiare e allenarsi assiduamente per affrontare al meglio la grande sfida del mondiale». Afferma Matteo Cutolo, Presidente FIPGC. Marco, Fabio e Antonio dovranno infatti lavorare duramente e soprattutto dovranno trovare il giusto spirito di squadra per farsi valere nel World Trophy of Pastry, Icecream and Chocolate. La squadra sarà capitanata da Marco Molinari, delegato estero FIPGC Asia.

Successo per Tirreno C.T. e Balnearia che chiudono oggi a Carrarafiere vincente l'accoglienza sempre più sostenibile

In fiera i dati legati all'ospitalità (ristorazione e accoglienza): Toscana protagonista con il 32,5% di aziende produttrici presenti in fiera. Espositori da 15 regioni e 77 province italiane e anche da Austria, Francia e Spagna. Tanti i concorsi nazionali e il vino torna protagonista della manifestazione Tantissime le aziende che hanno offerto prodotti per un'ospitalità 4.0 Giornata conclusiva per Tirreno C.T. che dà appuntamento al 2025 quando, dal 23 al 26 febbraio, si terrà l'edizione numero 45. L'evento di Carrarafiere ha mostrato ancora una volta tutto il proprio valore nell'ambito dell'accoglienza e della ristorazione conquistato sul campo in quasi mezzo secolo di vita. Ancora una volta sono stati i numeri, di presenze e di espositori, a decretare il successo della manifestazione. Ma è stata soprattutto l'elevata qualità e professionalità degli eventi, delle gare e degli incontri che hanno caratterizzato Tirreno C.T. L'interesse che questo evento crea si può notare anche dalla provenienza delle aziende espositrici, che arrivano a Tirreno CT e Balnearia da 77 province di 15 regioni italiane e da 3 stati esteri (4 espositori da Austria, Francia e Spagna). Per quanto riguarda le regioni, il gradino più alto del podio spetta alla Toscana, che è presente con il 32,5% degli espositori totali. Segue la Lombardia, con il 17,5%, l'Emilia Romagna con l'11,5%, il Veneto con il 9,5%, Liguria e Piemonte con poco meno del 6% ciascuna. Per quanto riguarda le province, ovviamente Massa Carrara contribuisce più della altre, con il 12% degli stand complessivi. Segue la provincia di Lucca, con il 9%, poi Pisa e Milano con l'8% ciascuna, Firenze con il 5,5% e La Spezia con il 3,5%; infine, l'1,5% di aziende arriva da San Marino. Il valore della ristorazione Con oltre 300 mila imprese, 1,2 milioni di addetti e 46 miliardi di euro di valore aggiunto la ristorazione italiana è un asset fondamentale dell'economia e della società italiana. All'interno del settore ci sono poi alcuni comparti come il take away e delivery che negli ultimi 10 anni hanno registrato una crescita di oltre il 50%. Il mercato della ristorazione italiana è il secondo più grande in Europa, dopo quello spagnolo. Gli interventi per l'efficienza energetica. Secondo un'indagine condotta da Fipe-Confcommercio, quasi il 76% dei titolari di ristoranti utilizza all'interno dei propri locali una o più apparecchiature ad alta efficienza energetica e tecnologia, mentre oltre il 18% le ha sostituite tutte. Presenti in fiera aziende che puntano sull'ecologia, sulla sostenibilità e sull'accoglienza verso spiagge 4.0. Plastica spesso riciclata, legno selezionato proveniente da foreste ecosostenibili, sistemi di aerazione a basso consumo, nebulizzatori automatici antiinsetti con prodotti naturali e basse quantità, arredi in canna e paglia, pavimentazioni da spiaggia in materiali compositi e plastica riciclata, controlli e certificazioni per migliorare la sicurezza e tutelare l'ambiente, pannelli solari termici per la produzione di acqua calda e fotovoltaici per l'elettricità. Queste sono state le proposte dell'edizione 2024, aziende che puntano sul green, sulla riduzione dell'impatto ambientale per rendere l'accoglienza sempre più ecologica e sostenibile. Anche la tecnologia è stata protagonista di Balnearia con aziende che hanno proposto software che vanno ben oltre il semplice gestionale della spiaggia, perchè offrono la possibilità di occuparsi di tutti gli aspetti dell'ospitalità, come per esempio anche la gestione degli eventi organizzati dallo stabilimento, opportunità che consente di sfruttare al meglio le risorse, evitando sprechi di materie prime e di energia. Le funzioni e i servizi di questi gestionali che rendono le spiagge e quindi gli stabilimenti balneari sempre più 4.0, permettono non solo di prenotare l'ombrellone, ma anche di gestire i noleggi di barche, pedalò o, ancora dei parcheggi. Possono inoltre far prenotare al cliente l'aperitivo comodamente sotto l'ombrellone, fino a gestire le prenotazioni per un particolare evento organizzato dalla struttura, avendo la certezza degli ingressi così da ridurre, se non addirittura eliminare gli sprechi di risorse e di energia.

"Sinergie per il turismo su promozione e servizi"

Appello alle amministrazioni locali dal convegno di Cna alla fiera Tirreno Ct "Sinergie per il turismo su promozione e servizi" "Il Tourism Digital Hub (TDH) è un'opportunità importantissima che non possiamo perdere" secondo il presidente di Cna Toscana Luca Tonini. Lo ha detto al convegno sul tema che si è svolto durante la fiera 'Tirreno CT- Balnearia' a Marina di Carrara, al quale sono intervenuti anche i presidenti nazionale CNA Turismo e Commercio Marco Misischia, provinciale Lorenzo Marchetti, regionale Elisabetta Norfini, l'assessore di Massa Giorgia Garau, il presidente del Centro Guide turismo e Cna professioni Enzo Cusumano, Francesco Bola della Cooperativa Sigeric e Cristiano Tomei, coordinatore nazionale di Cna Turismo e Commercio. "Il TDH - ha detto Tonini - è nato grazie ad un investimento di 114 milioni di euro del Pnrr che ha portato alla creazione della piattaforma Italia.it, gestita da Enit dove si potranno mettere in rete tutte le offerte, le richieste e le opportunità del mondo del turismo. Ci auguriamo che questa piattaforma possa aiutare anche a gestire i flussi turistici dei prossimi anni, che prevediamo in aumento, permettendo una migliore qualità della vita anche a chi in quei luoghi ci vive". La necessità di fare rete per creare nuove esperienze per i turisti è confermata anche da Elisabetta Norfini: "Quello che stiamo già facendo come Raggruppamento d'Interesse per le nostre 4000 imprese iscritte in Toscana - ha spiegato - è di creare una serie di relazioni fra le varie attitudini e competenze che fanno capo al turismo, per creare esperienze innovative". Un grande rilievo rivestono le Guide Turistiche e Ambientali. "In Toscana abbiamo tantissimi tipi di turismo" ha sottolineato Enzo Cusumano che ha sostenuto l'importanza della collaborazione tra operatori turistici e amministrazioni locali, dal punto di vista della promozione, ma non solo. "Dobbiamo anche lavorare insieme sul fronte delle infrastrutture, strade, ferrovie e tutto ciò che permette una maggiore fruizione dei luoghi - ha aggiunto - perché i territori ne hanno bisogno, per sviluppare ogni forma di turismo". Gino Angelo Lattanzi, referente per le relazioni Istituzionali e per Cna Commercio e Turismo Massa-Carrara, ha evidenziato la positività e l'importanza del recente protocollo di area vasta siglato tra i Sindaci degli ambiti turistici di La Spezia, Lunigiana e Costa Apuana, da sempre auspicato dall'associazione, che supera i confini regionali e provinciali per una sinergia volta ad un migliore sviluppo del turismo in questi territori. © Riproduzione riservata

Tirreno CT, edizione '24 con ottimi risultati

L'edizione numero 45 di Tirreno CT, svoltasi a Carrara dal 23 al 26 febbraio, ha confermato il successo dell'evento grazie alla qualità degli eventi e alla partecipazione di espositori provenienti da diverse regioni italiane e stati esteri. Tirreno CT, edizione '24 con ottimi risultati Tirreno CT dà appuntamento al 2025, dal 23 al 26 febbraio, per l'edizione numero 45. L'evento di Carrara ha mostrato tutto il proprio valore nell'ambito dell'accoglienza e della ristorazione conquistato sul campo in quasi mezzo secolo di vita. Ancora una volta sono stati i numeri, di presenze e di espositori, a decretare il successo della manifestazione. Ma è stata soprattutto l'elevata qualità e professionalità degli eventi, delle gare e degli incontri che hanno caratterizzato Tirreno CT. L'interesse si può notare anche dalla provenienza delle aziende espositrici, che arrivano a Tirreno CT e Balnearia da 77 province di 15 regioni italiane e da 3 stati esteri (4 espositori da Austria, Francia e Spagna). Per quanto riguarda le regioni, il gradino più alto del podio spetta alla Toscana, e con il 32,5% degli espositori totali. Seguono Lombardia, 17,5%, Emilia Romagna 11,5%, Veneto 9,5%, Liguria e Piemonte, 6% ciascuna. È arrivata su WhatsApp Per ricevere le notizie selezionate dalla redazione in modo semplice e sicuro ISCRIVITI © Riproduzione riservata

Il numero uno dei barman sogna il drink per Papa Francesco

La Tirreno C.T. e Balnearia chiudono con successo a Carrara, confermando il valore dell'evento nell'accoglienza e nella ristorazione. Tra le attrazioni, la gara dei barman con la presenza di Ettore Diana, pluripremiato professionista del settore. Diana, proveniente da Casal di Principe, racconta il suo percorso fino al vertice del beverage e il desiderio di incontrare Papa Francesco. Il numero uno dei barman sogna il drink per Papa Francesco Calato il sipario sulla Tirreno C.T. e Balnearia che chiudono a Carrara con successo. Tirreno Ct dà appuntamento al 2025 quando, dal 23 al 26 febbraio, si terrà l'edizione numero 45. L'evento di Carrara ha mostrato ancora una volta tutto il proprio valore nell'ambito dell'accoglienza e della ristorazione conquistato sul campo in quasi mezzo secolo di vita. Fra le numerose manifestazioni la gara dei barman che ha visto in fiera campioni e celebrity del settore. La passione è senza dubbio ciò che traspare ascoltando il racconto di Ettore Diana, barman e uno dei migliori professionisti del settore, pluripremiato con le sue preparazioni grazie a diversi riconoscimenti a livello nazionale e mondiale, culminati col titolo di campione del mondo per il miglior cocktail nel 2012 a Pechino. In questi giorni Ettore Diana è stato ospite del padiglione dei distillati trentini Giori alla Tirreno Ct. Una prima volta per Diana all'expo apuana, tenendo conto che si tratta di un professionista che con il suo lavoro ha avuto occasione di girare per mezzo mondo tra Cuba, India e Stati Uniti, partecipare a trasmissioni televisive ed essere stato protagonista di numerose interviste, anche di riviste specializzate. Originario di Casal di Principe, nel casertano, Diana ha saputo farsi strada dalla sua piccola terra al vertice del beverage, venendo anche a contatto con persone come Silvio Berlusconi, il Principe Alberto di Monaco o l'attrice Sabrina Ferilli. "Mio padre aveva un negozio di parrucchiere - spiega Diana - e avrebbe voluto che io seguissi le sue orme. A fianco del negozio c'era una bar e io rimanevo incantato dall'aroma del caffè che usciva dalla porta, oppure dai colori delle bottiglie sugli scaffali. Era un mondo affascinante e decisi che quella sarebbe stata la mia strada, come per fortuna con passione sono riuscito a fare". Un barman a tutto tondo Ettore Diana, che tra un impegno e l'altro, la scrittura di libri e i master per le scuole alberghiere, oltre alla preparazione di cocktail ama anche le tisane e il caffè per l'appunto. Una vita piena, in cui però manca ancora qualcosa: l'incontro con Papa Francesco. Diana è infatti molto religioso e apprezza la figura del Santo Padre. "Ho preparato pure una bevanda in suo onore - racconta - e avevo scritto al Vaticano per informarli. Purtroppo non ho ancora ricevuto risposta ma mi piacerebbe poterlo contattare". © Riproduzione riservata

Successo per Tirreno C.T. e Balnearia

Appuntamento al 2025 dal 23 al 26 febbraio quando si ripeterà l'abbinamento dell'offerta per l'ospitalità. In fiera i dati legati all'ospitalità (ristorazione e accoglienza): Toscana protagonista con il 32,5% di aziende produttrici presenti in fiera. Espositori da 15 regioni e 77 province italiane e anche da Austria, Francia e Spagna. Tanti i concorsi nazionali e il vino torna protagonista della manifestazione. Tantissime le aziende che hanno offerto prodotti per un'ospitalità 4.0. Giornata conclusiva per Tirreno C.T. che dà appuntamento al 2025 quando, dal 23 al 26 febbraio, si terrà l'edizione numero 45. L'evento di Carrara ha mostrato ancora una volta tutto il proprio valore nell'ambito dell'accoglienza e della ristorazione conquistato sul campo in quasi mezzo secolo di vita. Ancora una volta sono stati i numeri, di presenze e di espositori, a decretare il successo della manifestazione. Ma è stata soprattutto l'elevata qualità e professionalità degli eventi, delle gare e degli incontri che hanno caratterizzato Tirreno C.T. L'interesse che questo evento crea si può notare anche dalla provenienza delle aziende espositrici, che arrivano a Tirreno CT e Balnearia da 77 province di 15 regioni italiane e da 3 stati esteri (4 espositori da Austria, Francia e Spagna). Per quanto riguarda le regioni, il gradino più alto del podio spetta alla Toscana, che è presente con il 32,5% degli espositori totali. Segue la Lombardia, con il 17,5%, l'Emilia Romagna con l'11,5%, il Veneto con il 9,5%, Liguria e Piemonte con poco meno del 6% ciascuna. Per quanto riguarda le province, ovviamente Massa Carrara contribuisce più delle altre, con il 12% degli stand complessivi. Segue la provincia di Lucca, con il 9%, poi Pisa e Milano con l'8% ciascuna, Firenze con il 5,5% e La Spezia con il 3,5%; infine, l'1,5% di aziende arriva da San Marino. Il valore della ristorazione. Con oltre 300 mila imprese, 1,2 milioni di addetti e 46 miliardi di euro di valore aggiunto la ristorazione italiana è un asset fondamentale dell'economia e della società italiana. All'interno del settore ci sono poi alcuni comparti come il take away e delivery che negli ultimi 10 anni hanno registrato una crescita di oltre il 50%. Il mercato della ristorazione italiana è il secondo più grande in Europa, dopo quello spagnolo. Gli interventi per l'efficienza energetica. Secondo un'indagine condotta da Fipe-Confcommercio, quasi il 76% dei titolari di ristoranti utilizza all'interno dei propri locali una o più apparecchiature ad alta efficienza energetica e tecnologia, mentre oltre il 18% le ha sostituite tutte. Presenti in fiera aziende che puntano sull'ecologia, sulla sostenibilità e sull'accoglienza verso spiagge 4.0. Plastica spesso riciclata, legno selezionato proveniente da foreste ecosostenibili, sistemi di aerazione a basso consumo, nebulizzatori automatici anti-insetti con prodotti naturali e basse quantità, arredi in canna e paglia, pavimentazioni da spiaggia in materiali compositi e plastica riciclata, controlli e certificazioni per migliorare la sicurezza e tutelare l'ambiente, pannelli solari termici per la produzione di acqua calda e fotovoltaici per l'elettricità. Queste sono state le proposte dell'edizione 2024, aziende che puntano sul green, sulla riduzione dell'impatto ambientale per rendere l'accoglienza sempre più ecologica e sostenibile. Anche la tecnologia è stata protagonista di Balnearia con aziende che hanno proposto software che vanno ben oltre il semplice gestionale della spiaggia, perchè offrono la possibilità di occuparsi di tutti gli aspetti dell'ospitalità, come per esempio anche la gestione degli eventi organizzati dallo stabilimento, opportunità che consente di sfruttare al meglio le risorse, evitando sprechi di materie prime e di energia. Le funzioni e i servizi di questi gestionali che rendono le spiagge e quindi gli stabilimenti balneari sempre più 4.0, permettono non solo di prenotare l'ombrellone, ma anche di gestire i noleggi di barche, pedalò o, ancora dei parcheggi. Possono inoltre far prenotare al cliente l'aperitivo comodamente sotto l'ombrellone, fino a gestire le prenotazioni per un particolare evento organizzato dalla struttura, avendo la certezza degli ingressi così da ridurre, se non addirittura eliminare gli sprechi di risorse e di energia. Tirreno C.T. e Balnearia sono organizzate da TirrenoTrade con la collaborazione di enti regionali, provinciali e associazioni di categoria. Per informazioni sulla fiera e per poter partecipare come espositori o visitatori www.tirrenoct.it Comunicato stampa Tirreno C.T. 07/03/2024

Liguria, necessario un incontro con il Governo per salvaguardare i balneari e tutelare il turismo

[0] 7 marzo 2024 09:10 L'assessore ligure Marco Scajola a Balnearia 2024: "Le Regioni pronte a collaborare, serve una normativa nazionale che restituisca certezze". Il settore dei balneari conta oltre 30mila imprese nel Paese e garantisce 1 milione di posti di lavoro, «L'incertezza del momento non può che portare a comprensibili preoccupazioni - spiega Scajola - Come Regioni siamo disposti a collaborare e a offrire le nostre competenze, ma purtroppo fino a oggi non abbiamo avuto modo di confrontarci con il Governo, nonostante le nostre diverse richieste di incontro. Nel tavolo tecnico convocato abbiamo infatti potuto partecipare esclusivamente con rappresentanti tecnici". L'assessore regionale al Demanio marittimo di Regione Liguria intervenuto, in qualità di coordinatore del Tavolo in materia della Conferenza delle Regioni e delle Province autonome, all'Assemblea Unitaria di settore in occasione dell'importante convegno fieristico Balnearia di Carrara, ha evidenziato l'urgenza di un confronto. «Le Regioni sono compatte, responsabili e conoscono le problematiche dei territori - prosegue Scajola-, la politica nazionale deve velocemente decidere e fare presto, perché i tempi sono già molto tardivi e i lavoratori hanno bisogno di risposte. Il Governo prenda una strada e questa strada deve essere una normativa nazionale in materia di riordino del Demanio marittimo che restituisca certezze alle migliaia di operatori del settore e alle loro famiglie». Condividi

Campionati Pasticceria: eletti i vincitori

di ITALIANFOODTODAY · 7 Marzo 2024 Antonio Pagano, Marco Andronico, Fabio Cascio sono i migliori pasticciere d'Italia. Questo è il verdetto del Campionato Italiano di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria, organizzato dalla FIPGC - Federazione Internazionale Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria- ente no profit che riunisce i migliori pasticciere del nostro Paese e promuove il Made in Italy in Italia e nel mondo. Tantissimi professionisti dell'alta pasticceria provenienti da nord a sud dell'Italia hanno gareggiato senza sosta per due giorni consecutivi a Tirreno C.T, la fiera dell'ospitalità conclusa il 6 marzo a Carrarafiere. In palio non soltanto il titolo di miglior pasticciere italiano dell'anno, ma l'onore e l'onere di difendere il tricolore ai Mondiali di Pasticceria del 2025. I tre campioni hanno conquistato la scrupolosa ed esigente giuria con le loro opere artistiche e con le golose preparazioni dal tema 'Il mondo incantato delle fiabe'. Antonio Pagano, maestro pasticciere di Cercola (Na) è il vincitore nella categoria 'Scultura in zucchero e torta moderna' con l'opera Dumbo. Realizzata interamente in isomalto trasparente e zucchero colato, l'opera dà vita a geometrie armoniose e leggere dai toni pastello. La sua torta moderna da degustazione tanto complessa quanto equilibrata, gli ha assicurato l'oro. Antonio ha presentato una mousse con cioccolato bianco, vaniglia, cardamomo con all'interno una riduzione di fragole profumato all'anice stellato, appoggiata su gel al limone, mousse al caffè, dacquoise alle mandorle e croccante avvolto in glassa di cioccolato. Marco Andronico trionfa nella categoria 'Pastigliaggio e monoporzione moderna'. Originario di Sannicola, Lecce, fa rivivere la fiaba di Biancaneve con una rappresentazione allegorica. Da un tronco sinuoso realizzato in pastigliaggio colato, la Strega Grimilde offre la mela avvelenata, una gustosa monoporzione servita sullo specchio magico. Ad essere premiati l'attenzione minuziosa ai dettagli e l'equilibrio di tutti gli ingredienti al palato. Fabio Cascio, pasticciere di Cento, Ferrara, ha stupito la giuria e conquistato l'oro con una pièce in cioccolato che raffigura il celebre stregatto di Alice nel paese delle meraviglie. L'opera, colorata con burro di cacao e sviluppata in altezza, ricrea il cappello del Cappellaio Matto e le ambientazioni magiche della fiaba in maniera equilibrata e leggera. 'Assegnare il trofeo è stato tutt'altro che semplice, ma questo traguardo rappresenta solo il punto di partenza per i vincitori. Ognuno di loro dovrà impegnarsi al massimo, studiare e allenarsi assiduamente per affrontare al meglio la grande sfida del mondiale'. Afferma Matteo Cutolo, Presidente FIPGC. Marco, Fabio e Antonio dovranno infatti lavorare duramente e soprattutto dovranno trovare il giusto spirito di squadra per farsi valere nel World Trophy of Pastry, Icecream and Chocolate. La squadra sarà capitanata da Marco Molinari, delegato estero FIPGC Asia.



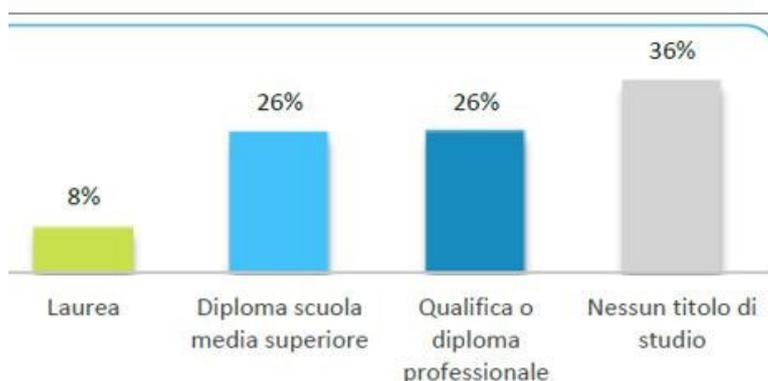
Mobilità: l'Istat 'corregge' il fenomeno delle dimissioni volontarie dal lavoro

Marzo 7, 2024 Ufficio stampa Lavoro Tempo di lettura: 2 minuti Roma - Ogni settore produttivo denuncia, lo si legge tutti i giorni, la mancanza di personale, soprattutto di personale formato se non proprio ad alta specializzazione. di Enzo Millepiedi

Preoccupano sempre di più i "vuoti" di personale che spingono a moltiplicare le iniziative per arginare, al di là della demografia domestica, almeno questo fenomeno per molti aspetti nuovo e dirompente per un momento storico molto fluido per quanto riguarda l'occupazione. Certo la demografia (cioè il progressivo svuotamento delle culle) ha il suo peso ma non è solo una questione di decrescita della popolazione nel Vecchio Continente. A questo si aggiunge un mutamento antropologico nei confronti del lavoro, messo in evidenza dall'alta percentuale di dimissioni volontarie di chi, si diceva solo un anno fa con riferimento agli Stati Uniti, non cercava un cambio di azienda. Erano cioè dimissioni alla cieca, senza un'alternativa a portata di mano. Un fenomeno così impostato che in Italia, secondo gli ultimi rilevamenti dell'Istat, ha subito una ragionata correzione. Nel nostro Paese risulta infatti che le dimissioni da una azienda sono motivate dalla volontà di un cambio di passo, quindi legate perlopiù a trasferimenti da un posto di lavoro ad un altro in cerca di condizioni migliori. Così letto e interpretato, il fenomeno sta determinando una metamorfosi sconosciuta solo fino a qualche anno fa, quasi sia l'ultimo miglio della decadenza del mito del posto fisso che lasciavi solo il giorno della pensione. La precarietà spesso imposta pare stia diventando, in certi settori, una scelta. Che pone le aziende di fronte a una realtà capovolta, spiegata così. Concluso il colloquio di lavoro era il selezionatore che diceva 'le faremo sapere'. Ora sempre più spesso è il candidato a dire 'le farò sapere'. A prevalere oggi risulta essere insomma il conseguimento della qualità della vita che investe sì l'aspetto economico ma anche il benessere psicologico. Per cui sta crescendo anche l'interesse dei datori di lavoro, sia nel pubblico che nel privato, verso il benessere psicologico dei propri dipendenti, che ha conseguenze positive sulla qualità della vita dei dipendenti ma anche sulla produttività delle aziende. Perché un lavoratore che sta bene fa meno assenze e svolge meglio le proprie mansioni. Come ha annotato Rossella Capecchi.

Condividi : Altri Articoli : Donna Impresa Confartigianato organizza torneo per i ragazzi della Casa sulla Rocca Tempo di lettura: 2 minuti LA SPEZIA - Quest'anno per la Giornata internazionale della donna Donne Impresa Confartigianato ha deciso Continua a leggere » Tirreno CT: ecco i tre campioni che entrano nella Nazionale Italiana di Pasticceria per i Mondiali Tempo di lettura: 2 minuti MARINA DI CARRARA - Antonio Pagano, Marco Andronico, Fabio Cascio sono i migliori pasticceri d'Italia. Continua a leggere » La Community portuale denuncia: l'inspiegabile retromarcia sui corridoi doganali Tempo di lettura: 2 minuti LA SPEZIA - Fra porto e retroporto della Spezia cancellate le 'connessioni' doganali. E la Community Continua a leggere » Assormeggi denuncia: i dati della mappatura delle coste sono incompleti Tempo di lettura: < 1 minuto Roma - Assormeggi Italia, l'Associazione Nazionale per le Imprese della Nautica da Diporto, ha inviato Continua a leggere »

ENTRATE PREVISTE PER LIVELLO DI ISTRUZIONE



Mobilità: l'Istat 'corregge' il fenomeno delle dimissioni volontarie dal lavoro



Mobilità: l'Istat 'corregge' il fenomeno delle dimissioni volontarie dal lavoro



a cura di AlMaPress

Tonini (Cna Toscana): "Tourism Digital Hub occasione da non perdere"

(Luca Tonini, presidente Cna Toscana) Le infrastrutture per un turismo più sostenibile in un evento a Marina di Carrara. Il presidente dell'associazione: "Fare rete per creare nuove esperienze da offrire a chi viene a visitare la Toscana" Il Tourism Digital Hub (TDH) è un'opportunità importantissima che non possiamo perdere" a dirlo è il Presidente di Cna Toscana Luca Tonini durante il suo intervento al convegno dal titolo "Tourism Digital Hub: le esperienze di CNA nell'Hub digitale del turismo" che si è svolto ieri all'interno della rassegna fieristica Tirreno CT- Balnearia a Marina di Carrara. All'iniziativa sono intervenuti, tra gli altri, oltre al Presidente Tonini, Il Presidente Nazionale di CNA Turismo e Commercio Marco Mischia, Lorenzo Marchetti Presidente di Cna Turismo e Commercio di Massa Carrara, Giorgia Garau Assessore al Turismo del Comune di Massa, Elisabetta Norfini Presidente regionale di CNA Turismo e Commercio, Enzo Cusumano Presidente del Centro Guide Turismo e Cna Professioni, Francesco Bola della Cooperativa Sigeric-Guide Turistiche e ambientali in Lunigiana-Parco Appennino e Cinque Terre e Cristiano Tomei Coordinatore Nazionale di Cna Turismo e Commercio. Investimento forte e piattaforma di settore "Il TDH - prosegue Tonini - è nato grazie ad un investimento importante: 114 milioni di euro all'interno del Pnrr che ha portato alla creazione della piattaforma Italia.it, gestita da Enit dove si potranno mettere in rete tutte quelle che sono le offerte le richieste le opportunità del mondo del turismo. Ci auguriamo che questa piattaforma ci possa aiutare anche a gestire i flussi turistici dei prossimi anni, che prevediamo in aumento, permettendo una migliore qualità della vita anche a chi in quei luoghi ci vive". La necessità di fare rete per creare nuove esperienze per i turisti è confermata anche da Elisabetta Norfini Presidente Regionale di Cna Turismo e commercio "Quello che stiamo già facendo come Raggruppamento d'Interesse per le nostre 4000 imprese iscritte in Toscana - ha infatti spiegato - è di creare una serie di relazioni fra le varie attitudini e competenze che fanno capo al turismo, in modo da creare delle esperienze che siano nuove innovative e che comunque restino nella memoria del visitatore". Le guide turistiche ed ambientali In questo quadro, un grande rilievo rivestono le Guide Turistiche e Ambientali "In Toscana Abbiamo tantissimi tipi di turismo tanto che direi che d'ora in poi dovremmo parlare di 'turismi'" - ha affermato Enzo Cusumano, Presidente del Centro Guide Turismo e Cna Professioni - . Cusumano ha sostenuto l'importanza della collaborazione tra operatori turistici e le Amministrazioni locali, sia dal punto di vista della promozione, ma non solo "Dobbiamo anche lavorare insieme sul fronte delle infrastrutture, strade, ferrovie e tutto ciò che permette una maggiore fruizione dei luoghi - ha aggiunto - perché i territori ne hanno bisogno, per sviluppare ogni forma di turismo". Gino Angelo Lattanzi referente per le relazioni Istituzionali e per CNA Commercio e Turismo di Massa-Carrara ha voluto evidenziare la positività e l'importanza del recente protocollo di area vasta siglato tra i Sindaci degli ambiti turistici di La Spezia, Lunigiana e della Costa Apuana, da sempre auspicato dalla CNA, che supera i confini regionali e provinciali per una sinergia volta ad un migliore sviluppo del turismo in questi territori che conservano un unicum di patrimonio, tra mare, monti e montagne, composto da bellezze naturali, paesaggistiche, d' arte, enogastronomiche. Il turismo è libertà e non ha, e non può avere, confini. Redazione Cuoreeconomico (Riproduzione riservata)



Tonini (Cna Toscana): "Tourism Digital Hub occasione da non perdere"



GLOCAL ECONOMIC
FOCUS ESG89

TOS20
CANA24

GIUGNO 2024

Insero di
CUOREECONOMICO
POLITICA | SOCIETA' | ECONOMIA | TERRITORIO



Campionato italiano di pasticceria: vincono Pagano, Andronico e Cascio

Antonio Pagano, Marco Andronico, Fabio Cascio sono i migliori pasticciere d'Italia. Questo è il verdetto del Campionato Italiano di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria, organizzato dalla Fipgc 07 marzo 2024 | 11:54 Campionato italiano di pasticceria: vincono Pagano, Andronico e Cascio Antonio Pagano, Marco Andronico, Fabio Cascio sono i migliori pasticciere d'Italia. Questo è il verdetto del Campionato Italiano di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria, organizzato dalla Fipgc 07 marzo 2024 | 11:54 Antonio Pagano, Marco Andronico, Fabio Cascio sono i migliori pasticciere d'Italia. Questo è il verdetto del Campionato italiano di pasticceria, gelateria e cioccolateria, organizzato dalla Fipgc - Federazione Internazionale Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria- ente no profit che riunisce i migliori pasticciere del nostro Paese e promuove il Made in Italy in Italia e nel mondo. Antonio Pagano, Marco Andronico, Fabio Cascio sono i migliori pasticciere d'Italia Tantissimi professionisti dell'alta pasticceria provenienti da nord a sud dell'Italia hanno gareggiato senza sosta per due giorni consecutivi a Tirreno CT, la fiera dell'ospitalità conclusa il 6 marzo a Carrarafiere. In palio non soltanto il titolo di miglior pasticciere italiano dell'anno, ma l'onore e l'onere di difendere il tricolore ai Mondiali di Pasticceria del 2025. Campionati Pasticceria Fipgc, dolci da fiaba I tre campioni hanno conquistato la scrupolosa ed esigente giuria con le loro opere artistiche e con le golose preparazioni dal tema "Il mondo incantato delle fiabe". Antonio Pagano, maestro pasticciere di Cercola (Na) è il vincitore nella categoria "Scultura in zucchero e torta moderna" con l'opera Dumbo. Realizzata interamente in isomalto trasparente e zucchero colato, l'opera dà vita a geometrie armoniose e leggere dai toni pastello. La sua torta moderna da degustazione tanto complessa quanto equilibrata, gli ha assicurato l'oro. Antonio ha presentato una mousse con cioccolato bianco, vaniglia, cardamomo con all'interno una riduzione di fragole profumato all'anice stellato, appoggiata su gel al limone, mousse al caffè, dacquoise alle mandorle e croccante avvolto in glassa di cioccolato. Marco Andronico trionfa nella categoria "Pastigliaggio e monoporzione moderna". Originario di Sannicola, Lecce, fa rivivere la fiaba di Biancaneve con una rappresentazione allegorica. Da un tronco sinuoso realizzato in pastigliaggio colato, la Strega Grimilde offre la mela avvelenata, una gustosa monoporzione servita sullo specchio magico. Ad essere premiati l'attenzione minuziosa ai dettagli e l'equilibrio di tutti gli ingredienti al palato. I tre vincitori dovranno difendere il tricolore ai Mondiali di Pasticceria del 2025 Fabio Cascio, pasticciere di Cento (Fe), ha stupito la giuria e conquistato l'oro con una pièce in cioccolato che raffigura il celebre stregatto di Alice nel paese delle meraviglie. L'opera, colorata con burro di cacao e sviluppata in altezza, ricrea il cappello del Cappellaio Matto e le ambientazioni magiche della fiaba in maniera equilibrata e leggera. «Assegnare il trofeo è stato tutt'altro che semplice, ma questo traguardo rappresenta solo il punto di partenza per i vincitori. Ognuno di loro dovrà impegnarsi al massimo, studiare e allenarsi assiduamente per affrontare al meglio la grande sfida del mondiale», afferma Matteo Cutolo, presidente Fipgc. I tre vincitori dovranno infatti lavorare duramente e soprattutto dovranno trovare il giusto spirito di squadra per farsi valere nel World Trophy of Pastry, Icecream and Chocolate. La squadra sarà capitanata da Marco Molinari, delegato estero Fipgc Asia. © Riproduzione riservata

Campionato di Pasticceria: eletti i migliori pasticciieri d'Italia 2024

Antonio Pagano, Marco Andronico, Fabio Cascio sono i campioni che entrano nella Nazionale Italiana di Pasticceria in vista dei Mondiali Premi e Riconoscimenti Redazione 5 7 Marzo 2024 - 10:58 Antonio Pagano, Marco Andronico, Fabio Cascio sono i migliori pasticciieri d'Italia. Questo è il verdetto del Campionato Italiano di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria, organizzato dalla FIPGC - Federazione Internazionale Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria- ente no profit che riunisce i migliori pasticciieri del nostro Paese e promuove il Made in Italy in Italia e nel mondo. Tantissimi professionisti dell'alta pasticceria provenienti da nord a sud dell'Italia hanno gareggiato senza sosta per due giorni consecutivi a Tirreno C.T, la fiera dell'ospitalità conclusa il 6 marzo a Carrara fiere. In palio non soltanto il titolo di miglior pasticcere italiano dell'anno, ma l'onore e l'onere di difendere il tricolore ai Mondiali di Pasticceria del 2025. I tre campioni hanno conquistato la scrupolosa ed esigente giuria con le loro opere artistiche e con le golose preparazioni dal tema "Il mondo incantato delle fiabe". Antonio Pagano, maestro pasticcere di Cercola (Na) è il vincitore nella categoria "Scultura in zucchero e torta moderna" con l'opera Dumbo. Realizzata interamente in isomalto trasparente e zucchero colato, l'opera dà vita a geometrie armoniose e leggere dai toni pastello. La sua torta moderna da degustazione tanto complessa quanto equilibrata, gli ha assicurato l'oro. Antonio ha presentato una mousse con cioccolato bianco, vaniglia, cardamomo con all'interno una riduzione di fragole profumato all'anice stellato, appoggiata su gel al limone, mousse al caffè, dacquoise alle mandorle e croccante avvolto in glassa di cioccolato. Marco Andronico trionfa nella categoria "Pastigliaggio e monoporzionamento moderna". Originario di Sannicola, Lecce, fa rivivere la fiaba di Biancaneve con una rappresentazione allegorica. Da un tronco sinuoso realizzato in pastigliaggio colato, la Strega Grimilde offre la mela avvelenata, una gustosa monoporzionamento servita sullo specchio magico. Ad essere premiati l'attenzione minuziosa ai dettagli e l'equilibrio di tutti gli ingredienti al palato. Fabio Cascio, pasticcere di Cento, Ferrara, ha stupito la giuria e conquistato l'oro con una pièce in cioccolato che raffigura il celebre stregatto di Alice nel paese delle meraviglie. L'opera, colorata con burro di cacao e sviluppata in altezza, ricrea il cappello del Cappellaio Matto e le ambientazioni magiche della fiaba in maniera equilibrata e leggera. "Assegnare il trofeo è stato tutt'altro che semplice, ma questo traguardo rappresenta solo il punto di partenza per i vincitori. Ognuno di loro dovrà impegnarsi al massimo, studiare e allenarsi assiduamente per affrontare al meglio la grande sfida del mondiale". Afferma Matteo Cutolo, Presidente FIPGC. Marco, Fabio e Antonio dovranno infatti lavorare duramente e soprattutto dovranno trovare il giusto spirito di squadra per farsi valere nel World Trophy of Pastry, Icecream and Chocolate. La squadra sarà capitanata da Marco Molinari, delegato estero FIPGC Asia. La Federazione Internazionale Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria (FIPGC) è l'ente che promuove la pasticceria italiana in tutto il mondo. Vanta una presenza radicata e capillare sul territorio italiano, con delegati per ogni regione e dei sotto-delegati per ogni provincia. Ha lo scopo di unire tutte le realtà esistenti sul territorio (scuole, grossisti, associazioni, imprese del settore pasticceria, gelateria, cioccolateria, panificazione), per rafforzarne la collaborazione ed ottenere la crescita di tutto il settore e dei prodotti Made in Italy. FIPGC organizza in tutta Italia eventi, fiere, corsi di formazione di alto livello, preparazione One-to-One o di squadra per gareggiare nei concorsi a livello nazionale e internazionale. Dal 2015 organizza i Campionati Italiani e i Campionati Mondiali di Pasticceria e Cake Design. Nel 2017 nascono anche i Campionati Nazionali di Pasticceria Alberghieri d'Italia: promossi insieme al MIUR, Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca, è il primo campionato Juniores di pasticceria dedicato agli istituti alberghieri, che dà modo ai giovani che vogliono intraprendere la professione di confrontarsi con i grandi maestri d'Italia. FIPGC è un soggetto che ha acquisito in questi ultimi anni una grande importanza a livello istituzionale. Un ruolo suggellato dai protocolli d'intesa con il Ministero degli Esteri, con lo scopo di sostenere il made in Italy e delle eccellenze italiane nel mondo e con il MIUR (Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca) per rafforzare il rapporto tra scuola e mondo del lavoro. Horecanews.it informa ogni giorno i propri lettori su notizie, indagini e ricerche legate alla ristorazione, piatti tipici, ingredienti, ricette, consigli e iniziative degli chef e barman, eventi Horeca e Foodservice, con il coinvolgimento e la collaborazione delle aziende e dei protagonisti che fanno parte dei settori pasticceria, gelateria, pizzeria, caffè, ospitalità, food e beverage, mixology e cocktail, food delivery, offerte di lavoro, marketing, premi e riconoscimenti, distribuzione Horeca, Catering, retail e tanto altro! Puoi ascoltare le nostre notizie in formato audio anche su: Spreaker, Spotify, Apple Podcast, Google Podcast, Deezer, Castbox.

Campionato di Pasticceria: eletti i migliori pasticciieri d'Italia 2024



a cura di AlMaPress

campionato italiano di pasticceria vincono pagano andronico cascio

Campionato italiano di pasticceria: vincono Pagano, Andronico e Cascio Antonio Pagano, Marco Andronico, Fabio Cascio sono i migliori pasticciere d'Italia. Questo è il verdetto del Campionato Italiano di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria, organizzato dalla Fipgc 07 marzo 2024 | 11:54 Campionato italiano di pasticceria: vincono Pagano, Andronico e Cascio Antonio Pagano, Marco Andronico, Fabio Cascio sono i migliori pasticciere d'Italia. Questo è il verdetto del Campionato Italiano di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria, organizzato dalla Fipgc 07 marzo 2024 | 11:54 Antonio Pagano, Marco Andronico, Fabio Cascio sono i migliori pasticciere d'Italia. Questo è il verdetto del Campionato italiano di pasticceria, gelateria e cioccolateria, organizzato dalla Fipgc - Federazione Internazionale Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria- ente no profit che riunisce i migliori pasticciere del nostro Paese e promuove il Made in Italy in Italia e nel mondo. Antonio Pagano, Marco Andronico, Fabio Cascio sono i migliori pasticciere d'Italia Tantissimi professionisti dell'alta pasticceria provenienti da nord a sud dell'Italia hanno gareggiato senza sosta per due giorni consecutivi a Tirreno CT, la fiera dell'ospitalità conclusa il 6 marzo a Carrara. In palio non soltanto il titolo di miglior pasticciere italiano dell'anno, ma l'onore e l'onere di difendere il tricolore ai Mondiali di Pasticceria del 2025. Campionati Pasticceria Fipgc, dolci da fiaba I tre campioni hanno conquistato la scrupolosa ed esigente giuria con le loro opere artistiche e con le golose preparazioni dal tema "Il mondo incantato delle fiabe". Antonio Pagano, maestro pasticciere di Cercola (Na) è il vincitore nella categoria "Sculptura in zucchero e torta moderna" con l'opera Dumbo. Realizzata interamente in isomalto trasparente e zucchero colato, l'opera dà vita a geometrie armoniose e leggere dai toni pastello. La sua torta moderna da degustazione tanto complessa quanto equilibrata, gli ha assicurato l'oro. Antonio ha presentato una mousse con cioccolato bianco, vaniglia, cardamomo con all'interno una riduzione di fragole profumato all'anice stellato, appoggiata su gel al limone, mousse al caffè, dacquoise alle mandorle e croccante avvolto in glassa di cioccolato. Marco Andronico trionfa nella categoria "Pastigliaggio e monoporzionamento moderna". Originario di Sannicola, Lecce, fa rivivere la fiaba di Biancaneve con una rappresentazione allegorica. Da un tronco sinuoso realizzato in pastigliaggio colato, la Strega Grimilde offre la mela avvelenata, una gustosa monoporzionamento servita sullo specchio magico. Ad essere premiati l'attenzione minuziosa ai dettagli e l'equilibrio di tutti gli ingredienti al palato. I tre vincitori dovranno difendere il tricolore ai Mondiali di Pasticceria del 2025 Fabio Cascio, pasticciere di Cento (Fe), ha stupito la giuria e conquistato l'oro con una pièce in cioccolato che raffigura il celebre stregatto di Alice nel paese delle meraviglie. L'opera, colorata con burro di cacao e sviluppata in altezza, ricrea il cappello del Cappellaio Matto e le ambientazioni magiche della fiaba in maniera equilibrata e leggera. «Assegnare il trofeo è stato tutt'altro che semplice, ma questo traguardo rappresenta solo il punto di partenza per i vincitori. Ognuno di loro dovrà impegnarsi al massimo, studiare e allenarsi assiduamente per affrontare al meglio la grande sfida del mondiale», afferma Matteo Cutolo, presidente Fipgc. I tre vincitori dovranno infatti lavorare duramente e soprattutto dovranno trovare il giusto spirito di squadra per farsi valere nel World Trophy of Pastry, Icecream and Chocolate. La squadra sarà capitanata da Marco Molinari, delegato estero Fipgc Asia. © Riproduzione riservata

Nesi, lo scultore del pane

di Irene Arquint ◗ Alessandro Niccolò Nesi con il trofeo vinto a Carrara e la 'scultura' presentata da Nesi Trionfa al campionato italiano a Carrara 07 marzo 2024 3 MINUTI DI LETTURA Se un tempo le tipologie di pane si contavano sul palmo di una mano, oggi si spazia in forme e contenuti, fino ad un campionato che sancisca chi è il fornaio più bravo del reame. E fra i migliori d'Italia spicca un toscano. Al Campionato nazionale che si è svolto alla Tirreno Ct di Carrara, Alessandro Niccolò Nesi assesta infatti una tripletta (un oro e due argento) per creatività e insieme per tecnica. Nel settore crescono varietà e specializzazione, aiutate dalla ricerca sulla materia prima fatta di grani antichi, farine poco raffinate o integrali con semi, fibre, a basso contenuto glicemico, lavorate in lunghe lievitazioni, in modalità ecosostenibili. Lo dice una ricerca Cerved, dichiarando che l'85% dei consumatori chiede pane fresco artigianale e fantasioso. Sarà per questo che nel paese in cui all'anno consumiamo 2.25 milioni di tonnellate di michette e pagnotte (dati Italmopa, l'associazione industriali mugnai) la Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria e Cioccolateria (Fipgc) ha pensato di organizzare un vero e proprio concorso. Ventuno i maestri convenuti a Carrara per sfidarsi in quattro categorie: pane tradizionale, innovativo, artistico e dolce da forno. Nesi non ha mancato di brillare strappando la medaglia d'oro in creatività artistica, d'argento sia per tradizionalità che per innovazione. Con una scultura sviluppata in altezza ispirata alla fiaba orientale 'Le mille e una notte' ha infatti sbaragliato la concorrenza, mentre si è assestato dietro il veneto Michele Vetrano nella sezione tradizionale con un impasto di lievito madre e farine toscane, e sempre secondo tra gli innovativi dietro il pugliese Maicol Rizzo giocando con pere dell'Amiata, cacao amaro e grano saraceno fermentati. Classe 1988, Nesi nasce imprenditore di abbigliamento, con la cucina nel cuore. «Ho frequentato diversi corsi e master anche all'estero, mettendo da parte le conoscenze in vista di un futuro che in questo momento sta prendendo forma», racconta. Fino all'Alma, la più blasonata scuola di cucina italiana dove si diplomerà la prossima settimana in panificazione. Un mestiere che ogni giorno lo ha attratto sempre più. «Perché il pane è la prima cosa che mettiamo in bocca. Come dice il mio insegnante Ezio Marinato: pane è libertà, perché ogni espressione è insindacabile dagli altri - spiega Nesi - Inoltre è cultura, con impasti diversi di città in città, in più è un atto agricolo. Il panificatore moderno dovrebbe riappropriarsi delle coltivazioni del territorio e valorizzarle, più che ricorrere a grani importati dall'Ucraina e dal Canada. Anche così diventa ecosostenibile e fa girare l'economia. Per assurdo si va avanti tornando in dietro». A Prato Nesi ancora non ha un suo laboratorio ma a breve ne aprirà uno. «Faccio consulenze ed è giunto il momento di trovare un luogo fisico - ragiona pensando al futuro - con un paio di punti vendita fra Prato e Firenze».



Migliori pasticciieri d'Italia 2024: i vincitori

Il Campionato Italiano di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria ha appena incoronato tre pasticciieri e le loro creazioni sognanti ispirate alle fiabe di Fabiana Salsi 7 marzo 2024 Non uno ma tre, perché ciascuno di loro ha vinto in una categoria diversa. I migliori pasticciieri d'Italia 2024 sono Antonio Pagano, Marco Andronico, Fabio Cascio. Rispettivamente napoletano, salentino ed emiliano, con le loro creazioni spettacolari si sono guadagnati il podio del Campionato Italiano di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria, la competizione organizzata dalla FIPGC (Federazione Internazionale Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria), che si è tenuta a Tirreno C.T, la fiera dell'ospitalità appena conclusa Carrarafiere. I migliori pasticciieri d'Italia 2024 Hanno gareggiato con decine di altre professionisti provenienti da ogni regione d'Italia per due giorni consecutivi, ma alla fine la giuria non ha avuto dubbi: per la presentazione, la tecnica, il gusto e non solo, ha scelto di premiare le loro creazioni sognanti. Il tema della competizione, infatti, era il 'mondo incantato delle fiabe'. Antonio Pagano: categoria 'Sculptura in zucchero e torta moderna' Antonio Pagano, maestro pasticciere di Cercola (Napoli) è stato il vincitore della categoria 'Sculptura in zucchero e torta moderna'. A fargli meritare l'oro anzitutto una torta ispirata a Dumbo, l'elefantino volante protagonista di uno dei più celebri cartoni Disney, realizzata in isomalto trasparente e zucchero colato, con geometrie armoniose e leggere dai toni pastello. La sua 'torta moderna' vincente, invece, è stata una mousse con cioccolato bianco, vaniglia, cardamomo con all'interno una riduzione di fragole profumata all'anice stellato, appoggiata su gel al limone, mousse al caffè, dacquoise alle mandorle e croccante avvolto in glassa di cioccolato. Una torta complessa quanto equilibrata, sulla quale la giuria non ha avuto dubbi. I campioni italiani di pasticceria 2024 Marco Andronico: categoria 'Pastigliaggio e monoporzione moderna' Marco Andronico di Sannicola, Lecce, ha invece trionfato nella categoria 'Pastigliaggio e monoporzione moderna'. Con il pastigliaccio (tecnica per modellare la pasta di zucchero), ha realizzato una meravigliosa torta dedicata a Biancaneve con un tronco sinuoso dal quale la Strega Grimilde offre la mela avvelenata. È stata questa la sua speciale monoporzione, servita sullo specchio magico. La sua attenzione minuziosa ai dettagli e l'equilibrio di tutti gli ingredienti al palato sono stati decisivi per fargli meritare l'oro. Articoli più letti Il riso fa abbassare la glicemia? La parola alla nutrizionista di Angela Altomare Poca carne rossa. Meglio la carne bianca: ma pollo o tacchino? di Angela Altomare Come utilizzare il limone in cucina per abbassare la pressione alta di Angela Altomare Marco Andronico Fabio Cascio: categoria 'cioccolato' Nella categoria 'cioccolato', infine, ha vinto Fabio Cascio, pasticciere di Cento, Ferrara. Ha realizzato una pièce in cioccolato che raffigura lo stregatto di Alice nel paese delle meraviglie. L'opera, colorata con burro di cacao e sviluppata in altezza, ricrea il cappello del Cappellaio Matto e le ambientazioni magiche della fiaba in maniera equilibrata e leggera. Articoli più letti Il riso fa abbassare la glicemia? La parola alla nutrizionista di Angela Altomare Poca carne rossa. Meglio la carne bianca: ma pollo o tacchino? di Angela Altomare Come utilizzare il limone in cucina per abbassare la pressione alta di Angela Altomare «Assegnare il trofeo è stato tutt'altro che semplice, ma questo traguardo rappresenta solo il punto di partenza per i vincitori. Ognuno di loro dovrà impegnarsi al massimo, studiare e allenarsi assiduamente per affrontare al meglio la grande sfida del mondiale», ha commentato Matteo Cutolo, Presidente FIPGC, ente no profit che riunisce i migliori pasticciieri del nostro Paese e promuove il Made in Italy in Italia e nel mondo, che vanta una presenza radicata e capillare sul territorio italiano, con delegati per ogni regione e dei sotto-delegati per ogni provincia. I campioni italiani verso il campionato mondiale Dopo aver vinto il titolo di campioni della pasticceria 2024, Antonio Pagano, Marco Andronico e Fabio Cascio andranno dritti ai Mondiali di Pasticceria del 2025, il World Trophy of Pastry, Icecream and Chocolate, nella squadra capitanata da Marco Molinari, delegato estero FIPGC Asia. Altri articoli di La Cucina Italiana che vi potrebbero interessare Le pasticcerie a Milano dove fare la fila di domenica mattina Le migliori pasticcerie napoletane di Milano Dove comprare la torta mimosa a Milano A Milano la prima pasticceria speakeasy Come fare la pasta di zucchero in pochi passaggi facili Via il cake design, è l'ora dello zucchero soffiato L'arte di decorare le torte: 10 idee facili e divertenti

Migliori pasticciери d'Italia 2024: i vincitori



a cura di AlMaPress

Migliori pasticciери d'Italia 2024: i vincitori



a cura di AlMaPress

Nesi, lo scultore del pane

di Irene Arquint ◗ Alessandro Niccolò Nesi con il trofeo vinto a Carrara e la 'scultura' presentata da Nesi Trionfa al campionato italiano a Carrara 07 marzo 2024 3 MINUTI DI LETTURA Se un tempo le tipologie di pane si contavano sul palmo di una mano, oggi si spazia in forme e contenuti, fino ad un campionato che sancisca chi è il fornaio più bravo del reame. E fra i migliori d'Italia spicca un toscano. Al Campionato nazionale che si è svolto alla Tirreno Ct di Carrara, Alessandro Niccolò Nesi assesta infatti una tripletta (un oro e due argento) per creatività e insieme per tecnica. Nel settore crescono varietà e specializzazione, aiutate dalla ricerca sulla materia prima fatta di grani antichi, farine poco raffinate o integrali con semi, fibre, a basso contenuto glicemico, lavorate in lunghe lievitazioni, in modalità ecosostenibili. Lo dice una ricerca Cerved, dichiarando che l'85% dei consumatori chiede pane fresco artigianale e fantasioso. Sarà per questo che nel paese in cui all'anno consumiamo 2.25 milioni di tonnellate di michette e pagnotte (dati Italmopa, l'associazione industriali mugnai) la Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria e Cioccolateria (Fipgc) ha pensato di organizzare un vero e proprio concorso. Ventuno i maestri convenuti a Carrara per sfidarsi in quattro categorie: pane tradizionale, innovativo, artistico e dolce da forno. Nesi non ha mancato di brillare strappando la medaglia d'oro in creatività artistica, d'argento sia per tradizionalità che per innovazione. Con una scultura sviluppata in altezza ispirata alla fiaba orientale 'Le mille e una notte' ha infatti sbaragliato la concorrenza, mentre si è assestato dietro il veneto Michele Vetrano nella sezione tradizionale con un impasto di lievito madre e farine toscane, e sempre secondo tra gli innovativi dietro il pugliese Maicol Rizzo giocando con pere dell'Amiata, cacao amaro e grano saraceno fermentati. Classe 1988, Nesi nasce imprenditore di abbigliamento, con la cucina nel cuore. «Ho frequentato diversi corsi e master anche all'estero, mettendo da parte le conoscenze in vista di un futuro che in questo momento sta prendendo forma», racconta. Fino all'Alma, la più blasonata scuola di cucina italiana dove si diplomerà la prossima settimana in panificazione. Un mestiere che ogni giorno lo ha attratto sempre più. «Perché il pane è la prima cosa che mettiamo in bocca. Come dice il mio insegnante Ezio Marinato: pane è libertà, perché ogni espressione è insindacabile dagli altri - spiega Nesi - Inoltre è cultura, con impasti diversi di città in città, in più è un atto agricolo. Il panificatore moderno dovrebbe riappropriarsi delle coltivazioni del territorio e valorizzarle, più che ricorrere a grani importati dall'Ucraina e dal Canada. Anche così diventa ecosostenibile e fa girare l'economia. Per assurdo si va avanti tornando in dietro». A Prato Nesi ancora non ha un suo laboratorio ma a breve ne aprirà uno. «Faccio consulenze ed è giunto il momento di trovare un luogo fisico - ragiona pensando al futuro - con un paio di punti vendita fra Prato e Firenze».



Alessandro Nesi e il suo pane da 'mille e una notte': tra i fornai migliori d'Italia c'è un toscano

di Irene Arquint ◗ Alessandro Niccolò Nesi con il trofeo vinto a Carrara e la "scultura" che ha presentato Carrara, al concorso hanno partecipato 21 maestri che si sono sfidati in quattro categorie: pane tradizionale, innovativo, artistico e dolce da forno. 07 marzo 2024 3 MINUTI DI LETTURA Se un tempo le tipologie di pane si contavano sul palmo di una mano, oggi si spazia in forme e contenuti, fino ad un campionato che sancisca chi è il fornaio più bravo del reame. E fra i migliori d'Italia spicca un toscano. Al Campionato nazionale che si è svolto alla Tirreno Ct di Carrara, Alessandro Niccolò Nesi assesta infatti una tripletta (un oro e due argento) per creatività e insieme per tecnica. Nel settore crescono varietà e specializzazione, aiutate dalla ricerca sulla materia prima fatta di grani antichi, farine poco raffinate o integrali con semi, fibre, a basso contenuto glicemico, lavorate in lunghe lievitazioni, in modalità ecosostenibili. Lo dice una ricerca Cerved, dichiarando che l'85% dei consumatori chiede pane fresco artigianale e fantasioso. Sarà per questo che nel paese in cui all'anno consumiamo 2.25 milioni di tonnellate di michette e pagnotte (dati Italmopa, l'associazione industriali mugnai) la Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria e Cioccolateria (Fipgc) ha pensato di organizzare un vero e proprio concorso. Ventuno i maestri convenuti a Carrara per sfidarsi in quattro categorie: pane tradizionale, innovativo, artistico e dolce da forno. Nesi non ha mancato di brillare strappando la medaglia d'oro in creatività artistica, d'argento sia per tradizionalità che per innovazione. Con una scultura sviluppata in altezza ispirata alla fiaba orientale 'Le mille e una notte' ha infatti sbaragliato la concorrenza, mentre si è assestato dietro il veneto Michele Vetrano nella sezione tradizionale con un impasto di lievito madre e farine toscane, e sempre secondo tra gli innovativi dietro il pugliese Maicol Rizzo giocando con pere dell'Amiata, cacao amaro e grano saraceno fermentati. Classe 1988, Nesi nasce imprenditore di abbigliamento, con la cucina nel cuore. «Ho frequentato diversi corsi e master anche all'estero, mettendo da parte le conoscenze in vista di un futuro che in questo momento sta prendendo forma», racconta. Fino all'Alma, la più blasonata scuola di cucina italiana dove si diplomerà la prossima settimana in panificazione. Un mestiere che ogni giorno lo ha attratto sempre più. «Perché il pane è la prima cosa che mettiamo in bocca. Come dice il mio insegnante Ezio Marinato: pane è libertà, perché ogni espressione è insindacabile dagli altri - spiega Nesi - Inoltre è cultura, con impasti diversi di città in città, in più è un atto agricolo. Il panificatore moderno dovrebbe riappropriarsi delle coltivazioni del territorio e valorizzarle, più che ricorrere a grani importati dall'Ucraina e dal Canada. Anche così diventa ecosostenibile e fa girare l'economia. Per assurdo si va avanti tornando in dietro». A Prato Nesi ancora non ha un suo laboratorio ma a breve ne aprirà uno. «Faccio consulenze ed è giunto il momento di trovare un luogo fisico - ragiona pensando al futuro - con un paio di punti vendita fra Prato e Firenze».



Sono stati eletti i migliori pasticceri d'Italia: ora si vola ai campionati mondiali

di Redazione 07 Marzo 2024 Antonio Pagano, Marco Andronico, Fabio Cascio, vincitori del Campionato Italiano di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria Antonio Pagano, Marco Andronico, Fabio Cascio sono i migliori pasticceri d'Italia. Questo è il verdetto del Campionato Italiano di Pasticceria Gelateria e Cioccolateria>, organizzato dalla FIPGC - Federazione Internazionale Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria- ente no profit che riunisce i migliori pasticceri del nostro Paese e promuove il Made in Italy in Italia e nel mondo. Tantissimi professionisti dell'alta pasticceria provenienti da nord a sud dell'Italia hanno gareggiato senza sosta per due giorni consecutivi a Tirreno C.T, la fiera dell'ospitalità conclusa il 6 marzo a Carrara fiere. In palio non soltanto il titolo di miglior pasticcere italiano dell'anno, ma l'onore e l'onere di difendere il tricolore ai Mondiali di Pasticceria del 2025. Antonio Pagano, maestro pasticcere di Cercola (Na) è il vincitore nella categoria 'Scultura in zucchero e torta moderna' con l'opera Dumbo. Realizzata interamente in isomalto trasparente e zucchero colato, l'opera dà vita a geometrie armoniose e leggere dai toni pastello. La sua torta moderna da degustazione tanto complessa quanto equilibrata, gli ha assicurato l'oro. Antonio ha presentato una mousse con cioccolato bianco, vaniglia, cardamomo con all'interno una riduzione di fragole profumato all'anice stellato, appoggiata su gel al limone, mousse al caffè, dacquoise alle mandorle e croccante avvolto in glassa di cioccolato. Marco Andronico trionfa nella categoria 'Pastigliaggio e monoporzione moderna'. Originario di Sannicola, Lecce, fa rivivere la fiaba di Biancaneve con una rappresentazione allegorica. Da un tronco sinuoso realizzato in pastigliaggio colato, la Strega Grimilde offre la mela avvelenata, una gustosa monoporzione servita sullo specchio magico. Ad essere premiati l'attenzione minuziosa ai dettagli e l'equilibrio di tutti gli ingredienti al palato. Fabio Cascio, pasticcere di Cento, Ferrara, ha stupito la giuria e conquistato l'oro con una pièce in cioccolato che raffigura il celebre stregatto di Alice nel paese delle meraviglie. L'opera, colorata con burro di cacao e sviluppata in altezza, ricrea il cappello del Cappellaio Matto e le ambientazioni magiche della fiaba in maniera equilibrata e leggera. 'Assegnare il trofeo è stato tutt'altro che semplice - ha detto Matteo Cutolo, presidente FIPGC - ma questo traguardo rappresenta solo il punto di partenza per i vincitori. Ognuno di loro dovrà impegnarsi al massimo, studiare e allenarsi assiduamente per affrontare al meglio la grande sfida del mondiale'. Marco, Fabio e Antonio dovranno trovare il giusto spirito di squadra per farsi valere nel World Trophy of Pastry, Icecream and Chocolate. La squadra sarà capitanata da Marco Molinari, delegato estero FIPGC Asia.

Campionati Pasticceria FIPGC: eletti i vincitori - Da Lecce ORO Categoria Pastigliaggio e monoporzione moderna

Antonio Pagano, Marco Andronico, Fabio Cascio sono i campioni che entrano nella Nazionale Italiana di Pasticceria in vista dei Mondiali Carrara, 7 marzo 2024. Antonio Pagano, Marco Andronico, Fabio Cascio sono i migliori pasticceri d'Italia. Questo è il verdetto del Campionato Italiano di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria, organizzato dalla FIPGC - Federazione Internazionale Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria - ente no profit che riunisce i migliori pasticceri del nostro Paese e promuove il Made in Italy in Italia e nel mondo. Tantissimi professionisti dell'alta pasticceria provenienti da nord a sud dell'Italia hanno gareggiato senza sosta per due giorni consecutivi a Tirreno C.T, la fiera dell'ospitalità conclusa il 6 marzo a Carrara fiere. In palio non soltanto il titolo di miglior pasticciere italiano dell'anno, ma l'onore e l'onere di difendere il tricolore ai Mondiali di Pasticceria del 2025. I tre campioni hanno conquistato la scrupolosa ed esigente giuria con le loro opere artistiche e con le golose preparazioni dal tema 'Il mondo incantato delle fiabe'. Antonio Pagano, maestro pasticciere di Cercola (Na) è il vincitore nella categoria 'Sculptura in zucchero e torta moderna' con l'opera Dumbo. Realizzata interamente in isomalto trasparente e zucchero colato, l'opera dà vita a geometrie armoniose e leggere dai toni pastello. La sua torta moderna da degustazione tanto complessa quanto equilibrata, gli ha assicurato l'oro. Antonio ha presentato una mousse con cioccolato bianco, vaniglia, cardamomo con all'interno una riduzione di fragole profumato all'anice stellato, appoggiata su gel al limone, mousse al caffè, dacquoise alle mandorle e croccante avvolto in glassa di cioccolato. Marco Andronico trionfa nella categoria 'Pastigliaggio e monoporzione moderna'. Originario di Sannicola, Lecce, fa rivivere la fiaba di Biancaneve con una rappresentazione allegorica. Da un tronco sinuoso realizzato in pastigliaggio colato, la Strega Grimilde offre la mela avvelenata, una gustosa monoporzione servita sullo specchio magico. Ad essere premiati l'attenzione minuziosa ai dettagli e l'equilibrio di tutti gli ingredienti al palato. Fabio Cascio, pasticciere di Cento, Ferrara, ha stupito la giuria e conquistato l'oro con una pièce in cioccolato che raffigura il celebre stregatto di Alice nel paese delle meraviglie. L'opera, colorata con burro di cacao e sviluppata in altezza, ricrea il cappello del Cappellaio Matto e le ambientazioni magiche della fiaba in maniera equilibrata e leggera. 'Assegnare il trofeo è stato tutt'altro che semplice, ma questo traguardo rappresenta solo il punto di partenza per i vincitori. Ognuno di loro dovrà impegnarsi al massimo, studiare e allenarsi assiduamente per affrontare al meglio la grande sfida del mondiale'. Afferma Matteo Cutolo, Presidente FIPGC. Marco, Fabio e Antonio dovranno infatti lavorare duramente e soprattutto dovranno trovare il giusto spirito di squadra per farsi valere nel World Trophy of Pastry, Icecream and Chocolate. La squadra sarà capitanata da Marco Molinari, delegato estero FIPGC Asia. **** La Federazione Internazionale Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria (FIPGC) è l'ente che promuove la pasticceria italiana in tutto il mondo. Vanta una presenza radicata e capillare sul territorio italiano, con delegati per ogni regione e dei sotto-delegati per ogni provincia. Ha lo scopo di unire tutte le realtà esistenti sul territorio (scuole, grossisti, associazioni, imprese del settore pasticceria, gelateria, cioccolateria, panificazione), per rafforzarne la collaborazione ed ottenere la crescita di tutto il settore e dei prodotti Made in Italy. FIPGC organizza in tutta Italia eventi, fiere, corsi di formazione di alto livello, preparazione One-to-One o di squadra per gareggiare nei concorsi a livello nazionale e internazionale. Dal 2015 organizza i Campionati Italiani e i Campionati Mondiali di Pasticceria e Cake Design. Nel 2017 nascono anche i Campionati Nazionali di Pasticceria Alberghieri d'Italia: promossi insieme al MIUR, Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca, è il primo campionato Juniores di pasticceria dedicato agli istituti alberghieri, che dà modo ai giovani che vogliono intraprendere la professione di confrontarsi con i grandi maestri d'Italia. FIPGC è un soggetto che ha acquisito in questi ultimi anni una grande importanza a livello istituzionale. Un ruolo suggellato dai protocolli d'intesa con il Ministero degli Esteri, con lo scopo di sostenere il made in Italy e delle eccellenze italiane nel mondo e con il MIUR (Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca) per rafforzare il rapporto tra scuola e mondo del lavoro. Per ulteriori informazioni: <http://www.federazionepasticceri.it/>

***Campionati Pasticceria FIPGC: eletti i vincitori - Da Lecce ORO Categoria
Pastigliaggio e monoporzione moderna***



a cura di AlMaPress

Campionato italiano di pasticceria: Antonio Pagano, Marco Andronico e Fabio Cascio sono i vincitori

I tre campioni hanno conquistato la scrupolosa ed esigente giuria con le loro opere artistiche e con le golose preparazioni dal tema 'Il mondo incantato delle fiabe' 7 Marzo 2024 I vincitori del Campionato (immagine concessa) CARRARA - Antonio Pagano, Marco Andronico, Fabio Cascio sono i migliori pasticciieri d'Italia. Questo è il verdetto del Campionato italiano di pasticceria, gelateria e cioccolateria, organizzato dalla Fipgc - Federazione internazionale pasticceria, gelateria e cioccolateria-ente no profit che riunisce i migliori pasticciieri del nostro Paese e promuove il made in Italy in Italia e nel mondo. Tantissimi professionisti dell'alta pasticceria provenienti da nord a sud dell'Italia hanno gareggiato senza sosta per due giorni consecutivi a Tirreno C.T, la fiera dell'ospitalità conclusa il 6 marzo a Carrara. In palio non soltanto il titolo di miglior pasticciere italiano dell'anno, ma l'onore e l'onere di difendere il tricolore ai Mondiali di Pasticceria del 2025. I tre campioni hanno conquistato la scrupolosa ed esigente giuria con le loro opere artistiche e con le golose preparazioni dal tema 'Il mondo incantato delle fiabe'. Antonio Pagano, maestro pasticciere di Cercola (Na) è il vincitore nella categoria 'Scultura in zucchero e torta moderna' con l'opera Dumbo. Realizzata interamente in isomalto trasparente e zucchero colato, l'opera dà vita a geometrie armoniose e leggere dai toni pastello. La sua torta moderna da degustazione tanto complessa quanto equilibrata, gli ha assicurato l'oro. Antonio ha presentato una mousse con cioccolato bianco, vaniglia, cardamomo con all'interno una riduzione di fragole profumato all'anice stellato, appoggiata su gel al limone, mousse al caffè, dacquoise alle mandorle e croccante avvolto in glassa di cioccolato. Marco Andronico trionfa nella categoria 'Pastigliaggio e monoporzioe moderna'. Originario di Sannicola, Lecce, fa rivivere la fiaba di Biancaneve con una rappresentazione allegorica. Da un tronco sinuoso realizzato in pastigliaggio colato, la Strega Grimilde offre la mela avvelenata, una gustosa monoporzioe servita sullo specchio magico. Ad essere premiati l'attenzione minuziosa ai dettagli e l'equilibrio di tutti gli ingredienti al palato. Fabio Cascio, pasticciere di Cento, Ferrara, ha stupito la giuria e conquistato l'oro con una pièce in cioccolato che raffigura il celebre stregatto di Alice nel paese delle meraviglie. L'opera, colorata con burro di cacao e sviluppata in altezza, ricrea il cappello del Cappellaio Matto e le ambientazioni magiche della fiaba in maniera equilibrata e leggera. 'Assegnare il trofeo è stato tutt'altro che semplice, ma questo traguardo rappresenta solo il punto di partenza per i vincitori. Ognuno di loro dovrà impegnarsi al massimo, studiare e allenarsi assiduamente per affrontare al meglio la grande sfida del mondiale'. Afferma Matteo Cutolo, Presidente Fipgc. Marco, Fabio e Antonio dovranno infatti lavorare duramente e soprattutto dovranno trovare il giusto spirito di squadra per farsi valere nel World Trophy of Pastry, Icecream and Chocolate. La squadra sarà capitanata da Marco Molinari, delegato estero FIPGC Asia. La scheda sintetica della Federazione internazionale pasticceria, gelateria e cioccolateria La Federazione internazionale pasticceria, gelateria e cioccolateria (Fipgc) è l'ente che promuove la pasticceria italiana in tutto il mondo. Vanta una presenza radicata e capillare sul territorio italiano, con delegati per ogni regione e dei sotto-delegati per ogni provincia. Ha lo scopo di unire tutte le realtà esistenti sul territorio (scuole, grossisti, associazioni, imprese del settore pasticceria, gelateria, cioccolateria, panificazione), per rafforzarne la collaborazione ed ottenere la crescita di tutto il settore e dei prodotti Made in Italy. Fipgc organizza in tutta Italia eventi, fiere, corsi di formazione di alto livello, preparazione One-to-One o di squadra per gareggiare nei concorsi a livello nazionale e internazionale. Dal 2015 organizza i Campionati italiani e i Campionati mondiali di pasticceria e cake design. Nel 2017 nascono anche i Campionati Nazionali di Pasticceria Alberghieri d'Italia: promossi insieme al MIUR, Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca, è il primo campionato Juniores di pasticceria dedicato agli istituti alberghieri, che dà modo ai giovani che vogliono intraprendere la professione di confrontarsi con i grandi maestri d'Italia. Fipgc è un soggetto che ha acquisito in questi ultimi anni una grande importanza a livello istituzionale. Un ruolo suggerito dai protocolli d'intesa con il Ministero degli Esteri, con lo scopo di sostenere il made in Italy e delle eccellenze italiane nel mondo e con il MIUR (Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca) per rafforzare il rapporto tra scuola e mondo del lavoro.

Campionato italiano di pasticceria: Antonio Pagano, Marco Andronico e Fabio Cascio sono i vincitori



Campionato italiano di pasticceria: Antonio Pagano, Marco Andronico e Fabio Cascio sono i vincitori



a cura di AlMaPress

Alessandro Nesi e il suo pane da 'mille e una notte': tra i fornai migliori d'Italia c'è un toscano

di Irene Arquint ◗ Alessandro Niccolò Nesi con il trofeo vinto a Carrara e la "scultura" che ha presentato Carrara, al concorso hanno partecipato 21 maestri che si sono sfidati in quattro categorie: pane tradizionale, innovativo, artistico e dolce da forno. 07 marzo 2024 3 MINUTI DI LETTURA Se un tempo le tipologie di pane si contavano sul palmo di una mano, oggi si spazia in forme e contenuti, fino ad un campionato che sancisca chi è il fornaio più bravo del reame. E fra i migliori d'Italia spicca un toscano. Al Campionato nazionale che si è svolto alla Tirreno Ct di Carrara, Alessandro Niccolò Nesi assesta infatti una tripletta (un oro e due argento) per creatività e insieme per tecnica. Nel settore crescono varietà e specializzazione, aiutate dalla ricerca sulla materia prima fatta di grani antichi, farine poco raffinate o integrali con semi, fibre, a basso contenuto glicemico, lavorate in lunghe lievitazioni, in modalità ecosostenibili. Lo dice una ricerca Cerved, dichiarando che l'85% dei consumatori chiede pane fresco artigianale e fantasioso. Sarà per questo che nel paese in cui all'anno consumiamo 2.25 milioni di tonnellate di michette e pagnotte (dati Italmopa, l'associazione industriali mugnai) la Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria e Cioccolateria (Fipgc) ha pensato di organizzare un vero e proprio concorso. Ventuno i maestri convenuti a Carrara per sfidarsi in quattro categorie: pane tradizionale, innovativo, artistico e dolce da forno. Nesi non ha mancato di brillare strappando la medaglia d'oro in creatività artistica, d'argento sia per tradizionalità che per innovazione. Con una scultura sviluppata in altezza ispirata alla fiaba orientale 'Le mille e una notte' ha infatti sbaragliato la concorrenza, mentre si è assestato dietro il veneto Michele Vetrano nella sezione tradizionale con un impasto di lievito madre e farine toscane, e sempre secondo tra gli innovativi dietro il pugliese Maicol Rizzo giocando con pere dell'Amiata, cacao amaro e grano saraceno fermentati. Classe 1988, Nesi nasce imprenditore di abbigliamento, con la cucina nel cuore. «Ho frequentato diversi corsi e master anche all'estero, mettendo da parte le conoscenze in vista di un futuro che in questo momento sta prendendo forma», racconta. Fino all'Alma, la più blasonata scuola di cucina italiana dove si diplomerà la prossima settimana in panificazione. Un mestiere che ogni giorno lo ha attratto sempre più. «Perché il pane è la prima cosa che mettiamo in bocca. Come dice il mio insegnante Ezio Marinato: pane è libertà, perché ogni espressione è insindacabile dagli altri - spiega Nesi - Inoltre è cultura, con impasti diversi di città in città, in più è un atto agricolo. Il panificatore moderno dovrebbe riappropriarsi delle coltivazioni del territorio e valorizzarle, più che ricorrere a grani importati dall'Ucraina e dal Canada. Anche così diventa ecosostenibile e fa girare l'economia. Per assurdo si va avanti tornando in dietro». A Prato Nesi ancora non ha un suo laboratorio ma a breve ne aprirà uno. «Faccio consulenze ed è giunto il momento di trovare un luogo fisico - ragiona pensando al futuro - con un paio di punti vendita fra Prato e Firenze».



Balneari, assemblea unitaria a Marina di Carrara: presente l'assessore Riccardo Megale

7 marzo 2024 64 Stampa Redazione Grosseto: Martedì mattina l'assessore al Turismo Riccardo Megale ha preso parte all'assemblea unitaria di Sib, Fipe e Confesercenti dal titolo 'Fate presto! Salvaguardare i balneari per tutelare il turismo del Paese'. L'evento è andato in scena a Balnearia, nel centro fieristico di Marina di Carrara. Durante l'evento l'assessore ha avuto modo di ascoltare ancora una volta le criticità che si trova a dover affrontare il settore dei balneari. "Purtroppo - sottolineano il sindaco Antonfrancesco Vivarelli Colonna e l'assessore al Turismo Riccardo Megale - esiste un ingarbugliato reticolo di norme che rimandano ai Comuni la competenza su molti aspetti, senza però che questo sia accompagnato da un completo potere decisionale e dunque dalla reale capacità di incidere a tutto tondo. Nonostante questo, i nostri balneari - proseguono - lavorano con entusiasmo e professionalità, sempre senza mai tirarsi indietro o perdere la speranza riguardo possibili miglioramenti della loro situazione complessiva. Tutti hanno fatto investimenti, spesso sostanziosi. Eppure dall'Europa arrivano direttive che li penalizzano oltremodo andando a creare una sorta di stato di perenne incertezza. Per quanto nelle nostre possibilità, per esempio, abbiamo bloccato l'adesione alla Bolkestein: ma questo non ha messo completamente al riparo i nostri balneari dai riflessi che questa imposizione sovranazionale rischia di avere sul loro lavoro. Anche per questo motivo - concludono Vivarelli Colonna e Megale - dobbiamo restare concentrati, seguire lo sviluppo della situazione e farci sentire in ogni sede possibile'.

I migliori pasticceri d'Italia per la FIPGC

Antonio Pagano, Marco Andronico, Fabio Cascio sono i migliori pasticceri d'Italia. Questo è il verdetto del Campionato Italiano di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria, organizzato dalla FIPGC - Federazione Internazionale Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria - ente no profit che riunisce i migliori pasticceri del nostro Paese e promuove il made in Italy in Italia e nel mondo. Tantissimi professionisti dell'alta pasticceria provenienti da nord a sud dell'Italia hanno gareggiato senza sosta per due giorni consecutivi a Tirreno C.T, la fiera dell'ospitalità conclusa il 6 marzo a Carrara. In palio non soltanto il titolo di miglior pasticcere italiano dell'anno, ma l'onore e l'onere di difendere il tricolore ai Mondiali di Pasticceria del 2025. I tre campioni hanno conquistato la scrupolosa ed esigente giuria con le loro opere artistiche e con le golose preparazioni dal tema 'Il mondo incantato delle fiabe'. Categorie e dolci in gara Antonio Pagano, maestro pasticcere di Cercola (Na) è il vincitore nella categoria 'Sculptura in zucchero e torta moderna' con l'opera Dumbo. Realizzata interamente in isomalto trasparente e zucchero colato, l'opera dà vita a geometrie armoniose e leggere dai toni pastello. La sua torta moderna da degustazione tanto complessa quanto equilibrata, gli ha assicurato l'oro. Antonio ha presentato una mousse con cioccolato bianco, vaniglia, cardamomo con all'interno una riduzione di fragole profumato all'anice stellato, appoggiata su gel al limone, mousse al caffè, dacquoise alle mandorle e croccante avvolto in glassa di cioccolato. Marco Andronico trionfa nella categoria 'Pastigliaggio e monoporzione moderna'. Originario di Sannicola, Lecce, fa rivivere la fiaba di Biancaneve con una rappresentazione allegorica. Da un tronco sinuoso realizzato in pastigliaggio colato, la Strega Grimilde offre la mela avvelenata, una gustosa monoporzione servita sullo specchio magico. Ad essere premiati l'attenzione minuziosa ai dettagli e l'equilibrio di tutti gli ingredienti al palato. Fabio Cascio, pasticcere di Cento, Ferrara, ha stupito la giuria e conquistato l'oro con una pièce in cioccolato che raffigura il celebre stregatto di Alice nel paese delle meraviglie. L'opera, colorata con burro di cacao e sviluppata in altezza, ricrea il cappello del Cappellaio Matto e le ambientazioni magiche della fiaba in maniera equilibrata e leggera. I prossimi campionati FIPGC 'Assegnare il trofeo è stato tutt'altro che semplice, ma questo traguardo rappresenta solo il punto di partenza per i vincitori. Ognuno di loro dovrà impegnarsi al massimo, studiare e allenarsi assiduamente per affrontare al meglio la grande sfida del mondiale'. Afferma Matteo Cutolo, Presidente FIPGC. Marco, Fabio e Antonio dovranno infatti lavorare duramente e soprattutto dovranno trovare il giusto spirito di squadra per farsi valere nel World Trophy of Pastry, Icecream and Chocolate. La squadra sarà capitanata da Marco Molinari, delegato estero FIPGC Asia. La Federazione Internazionale Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria (FIPGC) La FIPGC è l'ente che promuove la pasticceria italiana in tutto il mondo. Vanta una presenza radicata e capillare sul territorio italiano, con delegati per ogni regione e dei sotto-delegati per ogni provincia. Ha lo scopo di unire tutte le realtà esistenti sul territorio (scuole, grossisti, associazioni, imprese del settore pasticceria, gelateria, cioccolateria, panificazione). Questo, per rafforzarne la collaborazione ed ottenere la crescita di tutto il settore e dei prodotti Made in Italy. FIPGC organizza in tutta Italia eventi, fiere, corsi di formazione di alto livello, preparazione One-to-One o di squadra per gareggiare nei concorsi a livello nazionale e internazionale. Dal 2015 organizza i Campionati Italiani e i Campionati Mondiali di Pasticceria e Cake Design. Nel 2017 nascono anche i Campionati Nazionali di Pasticceria Alberghieri d'Italia. Promossi insieme al MIUR, Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca, è il primo campionato Juniores di pasticceria dedicato agli istituti alberghieri. Questo concorso dà modo ai giovani che vogliono intraprendere la professione di confrontarsi con i grandi maestri d'Italia. FIPGC è un soggetto che ha acquisito in questi ultimi anni una grande importanza a livello istituzionale. Un ruolo suggellato dai protocolli d'intesa con il Ministero degli Esteri, con lo scopo di sostenere il made in Italy e delle eccellenze italiane nel mondo e con il MIUR (Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca) per rafforzare il rapporto tra scuola e mondo del lavoro. a cura di Redazione Italian Gourmet

GROSSETO

INCLUSIONE



Grosseto Il «marchio» che fa da fil rouge alla serie di progetti è quello di "Agrimazione": fusione delle parole agricoltura e animazione, pronte a tradurre i laboratori che sono stati avviati dall'Altra Città ets, associazione da tempo impegnata nella formazione, nell'orientamento e nell'inserimento lavorativo, specializzandosi anche sull'aspetto sociale.

L'ultimo progetto da poco concluso? Il "centro diurno rurale". Promosso dall'associazione, il progetto - finanziato quasi interamente attraverso un bando del Comune di Grosseto a favore del terzo settore (parliamo di 9,8mila euro) - ha visto la realizzazione, anche grazie alla collaborazione con la cooperativa sociale "Solidarietà è Crescita", di un centro diurno con l'agricoltura sociale protagonista, tra laboratori e più generalmente attività di animazione sociale -finalizzate a dar vita a un vero e proprio centro diurno rurale rivolto a giovani e adulti con disabilità intellettiva e psichica-, per prendere in prestito le parole degli organizzatori.

Tra pet therapy e arte

E così, negli scorsi giorni, arrivati all'epilogo dell'in-

Pet therapy, musica e disegno Così l'agricoltura diventa sociale

Il progetto dell'Altra Città: un centro diurno rurale destinato a persone disabili
Il presidente: «Adesso lanceremo un crowdfunding per comprare un pulmino»

ziativa, ecco il bilancio nella "casa" dell'associazione. Una manciata di mesi, a partire dallo scorso ottobre, con gli undici partecipanti che per un paio di giorni alla settimana sono stati coinvolti nelle varie attività di agricoltura sociale (180 ore complessivamente): laboratori di musica, arte e movimento, pet therapy, giardinaggio e agricoltura, accompagnati da operatori sociali ed esperti.

«Il centro rientra in una serie di progetti volti al potenziamento delle competenze sociali e delle abilità professionali di persone vulnerabili, attraverso il loro coinvolgimento in attività che, a partire dall'agricoltura sociale, si sono poi sviluppate in altri



La prossima idea? Dalla terra alla tavola
Lavoreremo sulla filiera dei prodotti alimentari come lo zafferano

ambiti. È stato itinerante perché organizzato tra la sede con i laboratori di musica nei quali è stata scritta una canzone, Braccagni e l'azienda agricola "Terra Nuova" di Campagnatico. Ogni laboratorio aveva un opera-

L'iniziativa realizzata grazie al contributo del Comune di quasi 10mila euro attraverso un bando

tore sociale e un esperto, a seconda della giornata, a partire dall'agronomo e per accompagnare i ragazzi è stato organizzato il servizio di bus navetta. È un'iniziat-

va che s'inserisce nella serie di progetti già avviati in questi quattro anni e in continuità con quelli che sono partiti e che partiranno a stretto giro: come "Dalla terra alla tavola", un lavoro sulla filiera nel quale produrremo spezie e zafferano», spiega il presidente dell'Altra Città Andrea Caldelli. I fiori preparati nei vasi, maglie personalizzate con il nome del progetto, note e colori. E aggiunge ancora Caldelli: «L'obiettivo ora è lanciare un crowdfunding finalizzato all'acquisto di un nostro pulmino, poi la speranza è quella di avere un centro diurno stabile».

Oltre ai promotori dell'iniziativa, dei partecipanti, negli scorsi giorni, durante la presentazione dell'iniziat-

Nelle foto i partecipanti con i promotori del progetto (a sinistra). Poi i vasi di fiori realizzati e un momento della presentazione (Agenzia Bf)

va appena conclusa e delle varie attività in cantiere, erano presenti anche le assessorie Simona Rusconi e Sara Minozzi: «La progettualità proposta è senza dubbio meritevole - commenteranno poi in nota da palazzo civico - in quanto favorisce l'inclusione sociale di persone con disabilità. L'Amministrazione è stata dunque ben felice di farsi carico, con un contributo di quasi 10mila euro, di questo progetto. Il nostro ringraziamento non può non andare all'associazione, a tutti i suoi volontari con cui collaboriamo, ormai da anni, nell'interesse comune dei nostri ragazzi».

L.B.

FOTO: AGENZIA BF

Quando il gelato al cocco è da primo posto Yupik trionfa alla fiera dei sapori e del turismo

Il premio L'attività di Principina vince il concorso Clorofilla alla kermesse di Carrara



Il segreto? Andava trovata una pasta adeguata. E ci riproverò all'evento di Rimini

Grosseto Un cocco da gustare quello di Gianluca Citeri della gelateria Yupik. Il suo gelato, infatti, ha vinto il concorso Clorofilla alla fiera **Tirreno Ct** dei giorni scorsi a Carrara. Citeri, 55 anni, un recente passato da ciclista nel Team Marathon Bike, ha aperto da un anno la sua gelateria a Principina a Mare, insieme alla figlia Irene, e si è già tolto una bella soddisfazione. «Dopo aver visitato il Sigeip di Rimini, uno dei concorsi più importanti in Italia - afferma - il mio maestro gelatiere Massimo Melosi mi ha consigliato di partecipare alla fiera di Carrara e così mi sono deciso. Senza particolari speranze - afferma Citeri - il tema era il cocco, da preparare sul posto, base esclusa, con prodotti uguali



per tutti. Eravamo in 15 da diverse regioni italiane e alla fine è arrivata questa vittoria».

«Qual è stato il mio segreto? - si chiede il gelataio - Andava trovata una pasta ade-

guata. Il gelato va personalizzato in base alle esigenze e ai tempi». L'appetito vien gustando: «Ci riproverò - assicura - magari la prossima volta a Rimini per conquistare l'oscar del gelato».

Un momento della premiazione a CarraraFiere

Due giornate dedicate al ciclismo inclusivo

Un'opportunità per gli addetti ai lavori

Grosseto Il Comune di Grosseto, insieme alla cooperativa sociale Melograno e all'ente Parco regionale della Maremma, organizza nell'ambito del progetto "Via Libera" due giornate dedicate al cicloturismo inclusivo.

L'appuntamento è previsto per mercoledì 20 dalle 10, 30 alle 17 nella saletta multimediale del centro visite del Parco della Maremma (Alberese). Si tratta di un'occasione di formazione per addetti ai lavori sulle tematiche del cicloturismo inclusivo, con particolare attenzione allo *smart inclusion training*. Saranno trattati aspetti introduttivi sull'accompagnamento inclusivo, presentate le biciclette elettriche per disabili e approfondita

la relazione con il cliente specifico. Per partecipare è necessario registrarsi al link form.jotform.com/240603278333351.

Il giorno successivo si terrà un incontro pubblico all'auditorium "Cavalieri" - istituto musicale comunale "Palmiero Giannetti" dalle 16. Sarà un momento importante per discutere sugli sviluppi e le potenzialità del territorio maremmano. In questa occasione sarà ripresentato il progetto "Ruote Libere For All", promosso dalla cooperativa sociale Melograno e sostenuto dal Comune di Grosseto, da Fiab Grosseto Ciclabile e da altre realtà territoriali, «mirante alla costruzione di prototipi di itinerario di cicloturismo inclusivo».

A TAVOLA CON NOI

ECCELLENZE
TOSCANENesi, lo **scultore del pane**
Trionfa al campionato italiano a Carrara

Irene Arquint

Se un tempo le tipologie di pane si contavano sul palmo di una mano, oggi si spazia in forme e contenuti, fino ad un campionato che sancisca chi è il fornaio più bravo del reame. E fra i migliori d'Italia spicca un toscano. Al Campionato nazionale che si è svolto alla **Tirreno C.T.** di Carrara, Alessandro Niccolò Nesi assesta infatti una tripletta (un oro e due argenti) per creatività e insieme per tecnica. Nel settore crescono varietà e specializzazioni, aiutate dalla ricerca sulla materia prima fatta di grani antichi, farine poco raffinate o integrali con semi, fibre, a basso contenuto glicemico, lavorate in lunghe lievitazioni, in modalità ecosostenibili. Lo dice una ricerca Cerved, dichiarando che l'85% dei consumatori chiede pane fresco artigianale e fantasioso. Sarà per questo che nel paese in cui all'anno consumiamo 2.25 milioni di tonnellate di mietette e pagnotte (dati Italmopa, l'associazione industriali mugnai) la Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria e Cioccolateria (Fipgce) ha pensato di organizzare un vero e proprio concorso. Ventuno i maestri convenuti a Carrara per sfidarsi in quattro categorie: pane tradizionale, innovativo, artistico e dolce da forno. Nesi non ha mancato di brillare strappando la medaglia d'oro in creatività artistica, d'argento sia per tradizionalità che per innovazione. Con una scultura sviluppata in altezza ispirata alla fiaba orientale "Le mille e una notte" ha infatti sbaragliato la concorrenza, mentre si è assestato dietro il veneto Michele Vetrano nella sezione tradizionale con un impasto di lievito madre e farine toscane, e sempre secondo tra gli innovativi dietro il pugliese Maicol Rizzo giocando con pere dell'Amiata, cacao amaro e grano saraceno fermentati. Classe 1988, Nesi nasce imprenditore di abbigliamento, con la cucina nel cuore.

«Ho frequentato diversi corsi e master anche all'estero, mettendo da parte le conoscenze in vista di un futuro che in questo momento sta prendendo forma», racconta. Fino all'Alma, la più blasonata scuola di cucina

italiana dove si diplomerà la prossima settimana in panificazione. Un mestiere che ogni giorno lo ha attratto sempre più. «Perché il pane è la prima cosa che mettiamo in bocca. Come dice il mio insegnante Ezio Marinato: pane è libertà, perché ogni espressione è insindacabile dagli altri - spiega Nesi - Inoltre è cultura, con impasti diversi di città in città, in più è un atto agricolo. Il panificatore moderno dovrebbe riappropriarsi delle coltivazioni del territorio e valorizzarle, più che ricorrere a grani importati dall'Ucraina e dal Canada. Anche così diventa ecosostenibile e fa girare l'economia. Per assurdo si va avanti tornando indietro». A Prato Nesi ancora non ha un suo laboratorio ma a breve ne aprirà uno. «Faccio consulenze ed è giunto il momento di trovare un luogo fisico - ragiona pensando al futuro - con un paio di punti vendita fra Prato e Firenze».



Alessandro Niccolò Nesi con il trofeo vinto a Carrara



La "scultura" presentata da Nesi

Nesi
festeggia
la vittoria
a Carrara**Il via nel weekend**

La settimana della birra
L'evento diffuso
promuove gli artigiani

La birra
sarà la grande
protagonista
della
settimana
con eventi
diffusi
in tutta
Italia



Dall'11 al 17 marzo in tutta Italia torna la Italy Beer Week, il grande evento diffuso dedicato alla birra artigianale, giunto alla quattordicesima edizione. Organizzata da Cronache di Birra, web magazine testata giornalistica, la Italy Beer Week è l'evoluzione della "Settimana della Birra Artigianale" nata nel 2011. La Italy Beer Week si propone di diffondere la cultura e supportare il movimento birrario italiano, coinvolgendo realtà diverse su tutto il territorio nazionale. Anche quest'anno l'evento inaugurale della Italy Beer Week, si terrà nel weekend che precede la manifestazione. Da venerdì 8 a domenica 10 marzo il Mercato Centrale di Roma ospiterà il Ballo delle Debuttanti, ossia la presentazione in anteprima assoluta di 12 birre inedite.

La sfida

Arriva dalla Puglia
la colomba più buona
creata da Michele Pirro

Arriva dalla Puglia, da San Marco in Lamis nel foggiano, la miglior colomba classica italiana del 2024. A realizzarla e presentarla al campionato nazionale dedicato al dolce pasquale per eccellenza organizzato dalla Federazione Internazionale di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria (Fipgce) a **Tirreno C.T.**, in corso di svolgimento a Carrara, è stato Michele Pirro. Il maestro pasticcere di San Marco in Lamis si è piazzato al primo posto assoluto di categoria per il secondo anno consecutivo.

Premiato invece nella categoria Colomba innovativa Andrea Ceracchi, pasticciere di Cori (LT) che ha trionfato con una colomba a base di frutta fresca. Al concorso sono stati presentati oltre 100 dolci. Secondo i dati raccolti da Unione Italiana Food, lo scorso anno la produzione complessiva della colomba è stata di 23.443 tonnellate pari a 96,1 milioni di euro, con un consumo di circa 29,1 milioni di pezzi. Un recente studio condotto da AstraRicerche per Unione Italiana Food mostra come a consumare la colomba siano più di 7 italiani su 10, in particolare le famiglie con bambini e adolescenti (76%), con una percentuale lievemente maggiore nel Centro-Sud.

Tradizioni

La pesca nel Trasimeno
entra in Slow Food:
resistono in cinquanta

Sono rimasti
una cinquantina
i pescatori
del Trasimeno:
una tradizione
che diventa
presidio
Slow Food



L'attività della pesca tradizionale del Lago Trasimeno entra a far parte dei Presidi Slow Food dell'Umbria. La presentazione del progetto di salvaguardia di questo antico metodo si è tenuta a Perugia. Persico reale, carpa, pesce gatto, latterino, tinca, persico-trota, anguilla e capitone sono le specie comprese nel disciplinare che regola il Presidio Slow Food e sono, soprattutto, le protagoniste del lago. L'imbarcazione tradizionale è stretta e lunga, poco più di un metro per cinque e mezzo, e ha il fondo piatto perché, un tempo, le attività di pesca si svolgevano perlopiù nelle vicinanze delle coste e nei canneti. Ma oggi si pesca anche al largo, dove le onde possono rendere difficile manovrare la barca. I pescatori professionisti attivi sul lago Trasimeno oggi sono una cinquantina.

**Bar Buccino****IL BAR DEI PISTOIESI!****PISTOIA****VIA DALMAZIA 48 | Tel. 0573 23388**

MASSA ▸ CARRARA

Intervento regionale: filiera, contingentamento, sicurezza in primo piano

La Cgil e il marmo: ma ora basta con la ricchezza in mano a pochi

Massa-Carrara Una svolta capace di determinare un nuovo equilibrio che coniughi tutela dell'ambiente, lavoro e sicurezza dei lavoratori. A chiederlo è la Cgil della Toscana, e lo ha fatto con un intervento a firma di Rossano Rossi segretario della Cgil Toscana, Alessia Gambassi Filella Cgil Toscana, Fabrizio Simonetti Cgil Lucca, Nicola Del Vecchio Cgil Massa-Carrara, Michele Mattei Filella Cgil Lucca, e Francesco Ventimiglia di Filella Cgil Massa-Carrara. Eosservano fra l'altro: «Con il Piano di Indirizzo Territoriale e con il Piano Regionale Cave la Regione Toscana ha regolamentato il settore del marmo, cercando di raggiungere un delicato e non facile equilibrio tra ambiente e lavoro. La Filella e la Cgil della Toscana hanno prestato il loro contributo convinti che il marmo, bene non riproducibile, possa essere una vera ricchezza da non lasciare in mano a pochi, ma un patrimonio di tutti, esattamente come le montagne dalle quali viene estratto. Deve sempre più essere un patrimonio naturale che

Si ricorda che per alcuni ci sono stati utili da capogiro. Si chiede anche la tracciabilità e l'obbligo della lavorazione in loco di almeno il 50% dell'escavato

generi ricchezza in termini di buona occupazione, investimenti, riqualificazione ambientale e sviluppo territoriale. A qualche anno di distanza dall'approvazione della legislazione regionale in materia estrattiva non possiamo ignorare il perdurare del difficile raggiungimento di un equilibrio tra ambiente e lavoro. È indispensabile, oggi più che mai, invertire la rotta. Servono azioni capaci di redistribuire la ricchezza e soprattutto è necessario iniziare concretamente a parlare di riduzione e contingentamento dell'escavato, applicando le disposizioni previste dalla L.R. 35/2015, con l'obbligo di lavorazione sul territorio di almeno il 50% del materiale escavato». E ribadiscono: «Si tratta di una legge necessaria a tutelare ed incrementare l'occupazione del settore e redistribuire ricchezza alle Comunità locali. I dati economici legati al settore, seppur con i necessari distinguo tra i territori di Lucca e Massa Carrara e con i chiaro-scuro dovuti alle oscillazioni del mercato, da un lato ci indicano la vi-



vacità dell'industria lapidea, dall'altro invece mettono in luce le contraddizioni di un sistema che vede una ricchezza polarizzata nelle mani di pochi, che fatica a generare ricadute occupazionali, sociali e di benessere per il territorio. Con l'avvento tecnologico, infatti, i ritmi di produzione e di escavazione sono sensibilmente aumentati e questo, oltre a determinare gravi conseguenze dal punto di vista paesaggisti-



Rossano Rossi segretario generale della Cgil e, a sinistra uno scorcio delle cave

co e ambientale, ha prodotto solo ed esclusivamente vantaggi e guadagni che nella maggior parte dei casi, sono andati a favorire la sola parte imprenditoriale, fino a garantire, soprattutto per alcuni, utili da capogiro». «Siamo pertanto convinti che si debba investire finalmente sulla creazione di una filiera degna di questo nome, capace di creare occupazione al piano, non solo nel territorio della provincia di Lucca, indubbiamente avanti nello sviluppo della filiera, ma anche in quello di Massa-Carrara e si debba iniziare a completare il ciclo produttivo sul territorio garantendo l'approvvigionamento del materiale locale alle aziende della trasformazione che altrimenti si troverebbero nella condizione di cercarlo altrove o di pagarlo a cifre eccessive. Questi, tra l'altro, sono requisiti indispensabili con i quali sono state firmate le convenzioni che hanno permesso, a Carrara, a tutte le aziende, di evitare il ricorso alle gare europee e godere così di ulteriori 25 anni di periodo transitorio. Vanno assoluta-

mente incentivati processi innovativi di economia circolare che coinvolgano tutto il settore al fine di limitare al massimo gli scarti, garantendo una puntuale tracciabilità del materiale estratto, trasparenza e assicurando al massimo la formazione, la tutela della salute e della sicurezza sul lavoro, sospendendo o revocando permessi e concessioni a chi viola le norme anche sul rispetto dei Contratti collettivi nazionali di lavoro e di quelli integrativi territoriali. Per queste ragioni dobbiamo convintamente difendere e pretendere l'applicazione della Legge regionale 35 sull'obbligatorietà della lavorazione in loco di almeno il 50% dell'escavato. Così come auspichiamo una immediata approvazione di un sistema di tracciabilità».

E si sottolinea inoltre: «Questo passaggio tecnico è indispensabile per rendere effettivamente misurabile la quota di materiale lavorato in loco. Auspichiamo che strumenti terzi di misurazione vengano adottati da parte di tutti gli enti, così come si appresta a fare il comune di Carrara, uscendo quanto prima dal sistema di autocertificazione. Inoltre è importante definire al più presto, in tutti i comuni nei quali insistono aree di cava, un regolamento per le gare perché, in caso di caducazione, non deve scattare il ricatto occupazionale ed i posti di lavoro devono essere tutelati da una clausola sociale esplicitamente prevista nel bando».

● R.C.

Tirreno C.T. e Balnearia, grandi numeri

Ieri la chiusura delle fiere dell'ospitalità e dell'accoglienza, appuntamento al 2025

Le due rassegne si sono tenute da domenica a ieri

Carrara Giornata conclusiva ieri per **Tirreno C.T.**, che dà appuntamento al 2025 quando, dal 23 al 26 febbraio, si terrà l'edizione numero 45. L'evento di Carrara fiere ha mostrato ancora una volta tutto il proprio valore nell'ambito dell'accoglienza e della ristorazione conquistato sul campo in quasi mezzo secolo di vita.

Ancora una volta sono stati i numeri, di presenze e di espositori, a decretare il successo della manifestazione. Ma è stata soprattutto l'elevata qualità e professionalità degli eventi, delle gare e degli incontri che hanno caratterizzato **Tirreno C.T.**

L'interesse che questo even-



to crea si può notare anche dalla provenienza delle aziende espositrici, che arrivano a **Tirreno C.T.** e **Balnearia** da 77 province di 15 regioni italiane e da 3 stati esteri (4 espositori da Austria, Francia e Spagna). Per

Un'immagine della **Tirreno C.T.**

quanto riguarda le regioni, il gradino più alto del podio spetta alla Toscana, che è presente con il 32,5% degli espositori totali. Segue la Lombardia, con il 17,5%, l'Emilia Romagna con l'11,5%, il Veneto con il 9,5%,

Liguria e Piemonte con poco meno del 6% ciascuna.

Per quanto riguarda le province, ovviamente Massa-Carrara contribuisce più delle altre, con il 12% degli stand complessivi. Seguono la provincia di Lucca, con il 9%, poi Pisa e Milano con l'8% ciascuna, Firenze con il 5,5% e La Spezia con il 3,5%; infine, l'1,5% di aziende arriva da San Marino.

Con oltre 300 mila imprese, 1,2 milioni di addetti e 46 miliardi di euro di valore aggiunto la ristorazione italiana è un asset fondamentale dell'economia e della società italiana. All'interno del settore ci sono poi alcuni comparti come il take away e delivery che negli ul-

timi 10 anni hanno registrato una crescita di oltre il 50%. Il mercato della ristorazione italiana è il secondo più grande in Europa, dopo quello spagnolo.

Secondo un'indagine condotta da Fipe-Confcommercio, quasi il 76% dei titolari di ristoranti utilizza all'interno dei propri locali una o più apparecchiature ad alta efficienza energetica e tecnologia, mentre oltre il 18% le ha sostituite tutte.

Per **Balnearia**, presenti in fiera aziende che puntano sull'ecologia, sulla sostenibilità e sull'accoglienza verso spiagge 4.0. Plastica spesso riciclata, legno selezionato proveniente da foreste ecosostenibili, sistemi di aerazione a basso consumo, nebulizzatori automatici antinsetti con prodotti naturali e basse quantità, arredi in canna e paglia, pavimentazioni da spiaggia in materiali composti e plastica riciclata.

Ospedale del Cuore, da Coldiretti 2.500 euro per la Casa di Accoglienza

L'associazione di Lucca e Massa-Carrara dona il ricavato della "Stella" natalizia



Invito alla lettura

Per gli studenti del Progetto Scuola 2030

Massa Coldiretti Lucca e Massa-Carrara a fianco di Monasterio per la costruzione di una nuova Casa di Accoglienza destinata ai piccoli pazienti dell'Ospedale del Cuore.

Ieri mattina Francesca Ferrari, presidente di Coldiretti Massa-Carrara; Veronica Bondielli, imprenditrice florovivaistica in rappresentanza delle aziende aderenti al progetto; Lorena Ferrari, responsabile di Col-

diretti Donne Impresa Massa-Carrara e Francesco Cianciulli, direttore provinciale di Coldiretti Lucca e Massa-Carrara, hanno consegnato un assegno di 2.500 euro nelle mani di Marco Torre, direttore generale di Monasterio.

La somma, al netto dei costi di produzione sostenuti dalle aziende, è stata raccolta da Coldiretti attraverso l'iniziativa natalizia "La Stella del Cuore".

Le piante simbolo del Natale, coltivate dalle aziende florovivaistiche del territorio, sono state proposte ai cittadini, accompagnate da un'offerta libera, nei mercati di Campagna Amica e il ricavato è stato devoluto a Monasterio.

La somma, come si sottolinea in una nota, contribuirà alla costruzione di una nuova Casa di accoglienza per ospitare i piccoli pazienti dell'Ospedale del Cuore e



Un momento della consegna dell'assegno

le loro famiglie.

«Ringrazio Coldiretti e Donne Impresa - sono le parole del Direttore Generale di Monasterio Marco Torre - per la grande sensibilità dimostrata. Iniziative come

"La Stella del Cuore" rafforzano il rapporto con il territorio e offrono un contributo importante ai progetti di cura e di accoglienza di Monasterio».

● ASSOCIAZIONE MONASTERIO

Economia

Lo sviluppo dei territori

La tutela dei centri montani

«Risorsa idrica, primo passo»

Anci, sindaci a confronto. Obiettivo la compensazione dei corrispettivi rispetto alle aree urbane

di Lisa Ciardi
FIRENZE

Prima riunione operativa per il tavolo città-montagna di Anci Toscana, nato per provare a ridisegnare il rapporto tra le aree urbane e quelle interne, troppo spesso schiacciate fra spopolamento, carenza di servizi e scarso riconoscimento del proprio ruolo. Ieri, sindaci di grandi città e centri montani si sono ritrovati on line per impostare il lavoro, a partire dal tema della risorsa idrica che «nasce» a monte per essere poi sfruttata in gran parte a valle. A intervenire, i primi cittadini Luca Marmo di San Marcello Piteglio (delegato Anci Toscana alle politiche della montagna); Andrea Tagliasacchi di Castelnuovo Garfagnana (coordinatore del tavolo città-montagna); Alessandro Tomasi di Pistoia; Tommaso Cuoretti di Londa. A prendere la parola, anche il professor Massimo Rovai dell'Università di Pisa, che ha illustrato una relazione proprio sulle prospettive legate allo sfruttamento della risorsa idrica. A spiegare gli obiettivi e i prossimi passaggi, il presidente di Anci Toscana e primo cittadino di Prato, Matteo Biffoni, che ha voluto il tavolo e che ne ha coordinato i lavori.

Perché questo gruppo di lavoro?

«Il tavolo nasce dalla consapevolezza che i modelli di sviluppo hanno bisogno del reciproco riconoscimento e



Matteo Biffoni, sindaco di Prato

UTILI DA RIEQUILIBRARE

Questi Comuni mettono a disposizione di tutti le sorgenti ma oggi questo contributo non viene loro riconosciuto

della condivisione di strategie e obiettivi. Le politiche per le aree interne e montane devono essere integrate con quelle delle città, perché tutti i cittadini possano avere le stesse opportunità in termini di servizi, trasporti, scuola e sanità. È una necessità vera se vogliamo evitare lo spopolamento, ma anche le conseguenti ricadute negative sui territori a valle».

Come intendete muovervi?

«Vogliamo partire dall'acqua e arrivare a presentare una proposta alla Regione, per compensare in qualche modo le aree interne che forniscono questa 'materia prima' alle città, fino a oggi senza alcun corrispettivo. Crediamo che il primo tema sul quale lavorare debba essere l'acqua: gli esempi del Piemonte e dell'Emilia Romagna possono essere di aiuto».

Concretamente cosa significa?

«Oggi i 148 Comuni montani, con le loro sorgenti, garantiscono la risorsa idrica, ma questo loro contributo non viene loro riconosciuto. Pensiamo che si possa fare, senza alcun aumento in bolletta, ma riducendo gli utili dei Comuni a valle. Elaboreremo una proposta e ci ritroveremo fra un paio di settimane per discuterla e sottoporla alla Regione, il cui ruolo resta fondamentale in questo percorso».

I piccoli comuni spesso sono in difficoltà anche per elaborare progetti o intercettare fondi. pensate che i grandi li possano supportare anche in questo?

«Devo dire che la Regione ha già dato loro un grande aiuto, in particolare per il Pnrr: non a caso i Comuni sono gli enti più avanti nella spesa dei fondi. Sarebbe auspicabile una sinergia con le grandi città, ma non è semplice: al momento tutti i municipi sono in sofferenza per la carenza di personale e di risorse».

IN BREVE



Carrara

Tirreno CT, edizione '24 con ottimi risultati

Tirreno CT dà appuntamento al 2025, dal 23 al 26 febbraio, per l'edizione numero 45. L'evento di Carrara ha mostrato tutto il proprio valore nell'ambito dell'accoglienza e della ristorazione conquistato sul campo in quasi mezzo secolo di vita. Ancora una volta sono stati i numeri, di presenze e di espositori, a decretare il successo della manifestazione. Ma è stata soprattutto l'elevata qualità e professionalità degli eventi, delle gare e degli incontri che hanno caratterizzato **Tirreno CT**. L'interesse si può notare anche dalla provenienza delle aziende espositrici, che arrivano a **Tirreno CT** e **Balearia** da 77 province di 15 regioni italiane e da 3 stati esteri (4 espositori da Austria, Francia e Spagna). Per quanto riguarda le regioni, il gradino più alto del podio spetta alla Toscana, e con il 32,5% degli espositori totali. Seguono Lombardia, 17,5%, Emilia Romagna 11,5%, Veneto 9,5%, Liguria e Piemonte, 6% ciascuna.



Il ministro dell'Agricoltura

«Danni da peronospera Via libera agli aiuti»

«Via libera agli interventi compensativi per aiutare le aziende vinicole nelle aree colpite dalla peronospora nel corso della campagna 2023. Il Governo Meloni è in prima linea per sostenere il settore vitivinicolo». Così in una nota il ministero per l'Agricoltura guidato da Francesco Lollobrigida annuncia la pubblicazione del decreto in Gazzetta. «Attraverso le declaratorie in corso di pubblicazione le imprese colpite potranno ora accedere ai contributi per la ripresa economica e produttiva, compresa la riduzione dei contributi Inps e la proroga delle rate dei mutui», prosegue la nota. «Diamo risposte concrete e rafforziamo le filiere italiane danneggiate da questa malattia in Abruzzo, Basilicata, Calabria, Lazio, Molise, Campania, Puglia, Toscana, Sicilia, Umbria e Marche», commenta il ministro Lollobrigida.

In Toscana si litiga tra forze politiche, albergatori e airbnb: «Anticostituzionale». Giani: «Diamo solo poteri ai Comuni»

Affitti brevi, scontro sulla nuova legge

FIRENZE

«Una norma che mira a riqualificare il settore, favorendo gli investimenti e creando nuovi posti di lavoro». E' chiaro Daniele Barbetti, presidente Federberghi Confcommercio Toscana, che interviene sull'approvazione del nuovo Testo unico per il turismo da parte della giunta regionale che «contempla la possibilità per i Comuni a più alta densità turistica di individuare, di concerto con la Regione, zone o aree in cui definire criteri e limiti per lo svolgimento delle attività di locazione breve di immobili per finalità turistiche, nel rispetto dei principi di stretta necessità, proporzionalità e non discriminazione». Per gli alberghi, infatti, viene prevista la possibilità di associare nella gestione civili abitazioni purché collocate nelle vicinanze e nei limiti del 40% della propria capacità ricet-



Daniele Barbetti e Lorenzo Fagnoni

tiva. Non solo. Per Barbetti «si tratta di una norma che favorirà anche l'occupazione e combatterà il nero, visto che in un'ottica di maggiori posti letto, le nostre strutture assumeranno maggiore personale qualificato».

Sul piede di guerra i proprietari degli airbnb. «E' incostituzionale», dice il presidente di Property managers Italia, Lorenzo Fagnoni (e con lui Forza Italia). «Siamo al teatro dell'assurdo. Prima il Comune di Firenze e ora la Regione si arrogano poteri di cui non di-

spongono, invitando i singoli Comuni a decidere su una materia che non li compete», sottolinea, annunciando che la categoria è pronta a opporsi «in ogni sede», come già fatto a Firenze sul regolamento per le locazioni turistiche. Che l'unico competente in materia sia lo Stato lo ribadisce anche Gianni Facchini di Myguestfriend.

Sul tema è chiaro il presidente della Regione Toscana Eugenio Giani: «Con le modifiche al testo unico sul turismo in Toscana, saranno i Comuni a decidere se sugli affitti brevi vale l'ambito che è tutelato dall'Unesco, o si consente di poter sviluppare quelle politiche che poi il Comune di Firenze ha fatto anche al di fuori dell'area Unesco. Abbiamo dato la legittimità a questo, ognuno poi la prenda e la veda come vuole. Non è la legge che abilita, ma è una norma regionale che consente ai Comuni di poter fare questi interventi in modo più o meno radicale».

Rossella Conte



Cgil Toscana

«Estrazione del marmo Serve una svolta»

Sull'estrazione del marmo, «serve una svolta capace di determinare un nuovo equilibrio che coniughi tutela dell'ambiente a lavoro e sicurezza dei lavoratori». Ne sono convinti la Fillea e la Cgil della Toscana. «Il marmo, bene non riproducibile - sottolineano in una nota -, deve essere una vera ricchezza da non lasciare in mano a pochi, ma un patrimonio di tutti, esattamente come le montagne dalle quali viene estratto. Deve sempre più essere un patrimonio naturale che generi ricchezza in termini di buona occupazione, investimenti, riqualificazione ambientale e sviluppo territoriale». Per il sindacato «a qualche anno di distanza dall'approvazione della legislazione regionale in materia estrattiva non possiamo ignorare il perdurare del difficile raggiungimento di un equilibrio tra ambiente e lavoro. È indispensabile, oggi più che mai, invertire la rotta».

Economia

Lo sviluppo dei territori

La tutela dei centri montani

«Risorsa idrica, primo passo»

Anci, sindaci a confronto. Obiettivo la compensazione dei corrispettivi rispetto alle aree urbane

di Lisa Ciardi
FIRENZE

Prima riunione operativa per il tavolo città-montagna di Anci Toscana, nato per provare a ridisegnare il rapporto tra le aree urbane e quelle interne, troppo spesso schiacciate fra spopolamento, carenza di servizi e scarso riconoscimento del proprio ruolo. Ieri, sindaci di grandi città e centri montani si sono ritrovati on line per impostare il lavoro, a partire dal tema della risorsa idrica che «nasce» a monte per essere poi sfruttata in gran parte a valle. A intervenire, i primi cittadini Luca Marmo di San Marcello Piteglio (delegato Anci Toscana alle politiche della montagna); Andrea Tagliasacchi di Castelnuovo Garfagnana (coordinatore del tavolo città-montagna); Alessandro Tomasi di Pistoia; Tommaso Cuoretti di Londa. A prendere la parola, anche il professor Massimo Rovai dell'Università di Pisa, che ha illustrato una relazione proprio sulle prospettive legate allo sfruttamento della risorsa idrica. A spiegare gli obiettivi e i prossimi passaggi, il presidente di Anci Toscana e primo cittadino di Prato, Matteo Biffoni, che ha voluto il tavolo e che ne ha coordinato i lavori.

Perché questo gruppo di lavoro?

«Il tavolo nasce dalla consapevolezza che i modelli di sviluppo hanno bisogno del reciproco riconoscimento e



Matteo Biffoni, sindaco di Prato

UTILI DA RIEQUILIBRARE

Questi Comuni mettono a disposizione di tutti le sorgenti ma oggi questo contributo non viene loro riconosciuto

della condivisione di strategie e obiettivi. Le politiche per le aree interne e montane devono essere integrate con quelle delle città, perché tutti i cittadini possano avere le stesse opportunità in termini di servizi, trasporti, scuola e sanità. È una necessità vera se vogliamo evitare lo spopolamento, ma anche le conseguenti ricadute negative sui territori a valle».

Come intendete muovervi?

«Vogliamo partire dall'acqua e arrivare a presentare una proposta alla Regione, per compensare in qualche modo le aree interne che forniscono questa 'materia prima' alle città, fino a oggi senza alcun corrispettivo. Crediamo che il primo tema sul quale lavorare debba essere l'acqua: gli esempi del Piemonte e dell'Emilia Romagna possono essere di aiuto».

Concretamente cosa significa?

«Oggi i 148 Comuni montani, con le loro sorgenti, garantiscono la risorsa idrica, ma questo loro contributo non viene loro riconosciuto. Pensiamo che si possa fare, senza alcun aumento in bolletta, ma riducendo gli utili dei Comuni a valle. Elaboreremo una proposta e ci ritroveremo fra un paio di settimane per discuterla e sottoporla alla Regione, il cui ruolo resta fondamentale in questo percorso».

I piccoli comuni spesso sono in difficoltà anche per elaborare progetti o intercettare fondi. pensate che i grandi li possano supportare anche in questo?

«Devo dire che la Regione ha già dato loro un grande aiuto, in particolare per il Pnrr: non a caso i Comuni sono gli enti più avanti nella spesa dei fondi. Sarebbe auspicabile una sinergia con le grandi città, ma non è semplice: al momento tutti i municipi sono in sofferenza per la carenza di personale e di risorse».

IN BREVE



Carrara

Tirreno CT, edizione '24 con ottimi risultati

Tirreno CT dà appuntamento al 2025, dal 23 al 26 febbraio, per l'edizione numero 45. L'evento di Carrara ha mostrato tutto il proprio valore nell'ambito dell'accoglienza e della ristorazione conquistato sul campo in quasi mezzo secolo di vita. Ancora una volta sono stati i numeri, di presenze e di espositori, a decretare il successo della manifestazione. Ma è stata soprattutto l'elevata qualità e professionalità degli eventi, delle gare e degli incontri che hanno caratterizzato **Tirreno CT**. L'interesse si può notare anche dalla provenienza delle aziende espositrici, che arrivano a **Tirreno CT** e **Balearia** da 77 province di 15 regioni italiane e da 3 stati esteri (4 espositori da Austria, Francia e Spagna). Per quanto riguarda le regioni, il gradino più alto del podio spetta alla Toscana, e con il 32,5% degli espositori totali. Seguono Lombardia, 17,5%, Emilia Romagna 11,5%, Veneto 9,5%, Liguria e Piemonte, 6% ciascuna.



Il ministro dell'Agricoltura

«Danni da peronospera Via libera agli aiuti»

«Via libera agli interventi compensativi per aiutare le aziende vinicole nelle aree colpite dalla peronospora nel corso della campagna 2023. Il Governo Meloni è in prima linea per sostenere il settore vitivinicolo». Così in una nota il ministero per l'Agricoltura guidato da Francesco Lollobrigida annuncia la pubblicazione del decreto in Gazzetta. «Attraverso le declaratorie in corso di pubblicazione le imprese colpite potranno ora accedere ai contributi per la ripresa economica e produttiva, compresa la riduzione dei contributi Inps e la proroga delle rate dei mutui», prosegue la nota. «Diamo risposte concrete e rafforziamo le filiere italiane danneggiate da questa malattia in Abruzzo, Basilicata, Calabria, Lazio, Molise, Campania, Puglia, Toscana, Sicilia, Umbria e Marche», commenta il ministro Lollobrigida.

In Toscana si litiga tra forze politiche, albergatori e airbnb: «Anticostituzionale». Giani: «Diamo solo poteri ai Comuni»

Affitti brevi, scontro sulla nuova legge

FIRENZE

«Una norma che mira a riqualificare il settore, favorendo gli investimenti e creando nuovi posti di lavoro». E' chiaro Daniele Barbetti, presidente Federberghi Confcommercio Toscana, che interviene sull'approvazione del nuovo Testo unico per il turismo da parte della giunta regionale che «contempla la possibilità per i Comuni a più alta densità turistica di individuare, di concerto con la Regione, zone o aree in cui definire criteri e limiti per lo svolgimento delle attività di locazione breve di immobili per finalità turistiche, nel rispetto dei principi di stretta necessità, proporzionalità e non discriminazione». Per gli alberghi, infatti, viene prevista la possibilità di associare nella gestione civili abitazioni purché collocate nelle vicinanze e nei limiti del 40% della propria capacità ricet-



Daniele Barbetti e Lorenzo Fagnoni

tiva. Non solo. Per Barbetti «si tratta di una norma che favorirà anche l'occupazione e combatterà il nero, visto che in un'ottica di maggiori posti letto, le nostre strutture assumeranno maggiore personale qualificato».

Sul piede di guerra i proprietari degli airbnb. «E' incostituzionale», dice il presidente di Property managers Italia, Lorenzo Fagnoni (e con lui Forza Italia). «Siamo al teatro dell'assurdo. Prima il Comune di Firenze e ora la Regione si arrogano poteri di cui non di-

spongono, invitando i singoli Comuni a decidere su una materia che non li compete», sottolinea, annunciando che la categoria è pronta a opporsi «in ogni sede», come già fatto a Firenze sul regolamento per le locazioni turistiche. Che l'unico competente in materia sia lo Stato lo ribadisce anche Gianni Facchini di Myguestfriend.

Sul tema è chiaro il presidente della Regione Toscana Eugenio Giani: «Con le modifiche al testo unico sul turismo in Toscana, saranno i Comuni a decidere se sugli affitti brevi vale l'ambito che è tutelato dall'Unesco, o si consente di poter sviluppare quelle politiche che poi il Comune di Firenze ha fatto anche al di fuori dell'area Unesco. Abbiamo dato la legittimità a questo, ognuno poi la prenda e la veda come vuole. Non è la legge che abilita, ma è una norma regionale che consente ai Comuni di poter fare questi interventi in modo più o meno radicale».

Rossella Conte



Cgil Toscana

«Estrazione del marmo Serve una svolta»

Sull'estrazione del marmo, «serve una svolta capace di determinare un nuovo equilibrio che coniughi tutela dell'ambiente a lavoro e sicurezza dei lavoratori». Ne sono convinti la Fillea e la Cgil della Toscana. «Il marmo, bene non riproducibile - sottolineano in una nota -, deve essere una vera ricchezza da non lasciare in mano a pochi, ma un patrimonio di tutti, esattamente come le montagne dalle quali viene estratto. Deve sempre più essere un patrimonio naturale che generi ricchezza in termini di buona occupazione, investimenti, riqualificazione ambientale e sviluppo territoriale». Per il sindacato «a qualche anno di distanza dall'approvazione della legislazione regionale in materia estrattiva non possiamo ignorare il perdurare del difficile raggiungimento di un equilibrio tra ambiente e lavoro. È indispensabile, oggi più che mai, invertire la rotta».

Economia

Lo sviluppo dei territori

La tutela dei centri montani

«Risorsa idrica, primo passo»

Anci, sindaci a confronto. Obiettivo la compensazione dei corrispettivi rispetto alle aree urbane

di Lisa Ciardi
FIRENZE

Prima riunione operativa per il tavolo città-montagna di Anci Toscana, nato per provare a ridisegnare il rapporto tra le aree urbane e quelle interne, troppo spesso schiacciate fra spopolamento, carenza di servizi e scarso riconoscimento del proprio ruolo. Ieri, sindaci di grandi città e centri montani si sono ritrovati on line per impostare il lavoro, a partire dal tema della risorsa idrica che «nasce» a monte per essere poi sfruttata in gran parte a valle. A intervenire, i primi cittadini Luca Marmo di San Marcello Piteglio (delegato Anci Toscana alle politiche della montagna); Andrea Tagliasacchi di Castelnuovo Garfagnana (coordinatore del tavolo città-montagna); Alessandro Tomasi di Pistoia; Tommaso Cuoretti di Londa. A prendere la parola, anche il professor Massimo Rovai dell'Università di Pisa, che ha illustrato una relazione proprio sulle prospettive legate allo sfruttamento della risorsa idrica. A spiegare gli obiettivi e i prossimi passaggi, il presidente di Anci Toscana e primo cittadino di Prato, Matteo Biffoni, che ha voluto il tavolo e che ne ha coordinato i lavori.

Perché questo gruppo di lavoro?

«Il tavolo nasce dalla consapevolezza che i modelli di sviluppo hanno bisogno del reciproco riconoscimento e



Matteo Biffoni, sindaco di Prato

UTILI DA RIEQUILIBRARE

Questi Comuni mettono a disposizione di tutti le sorgenti ma oggi questo contributo non viene loro riconosciuto

della condivisione di strategie e obiettivi. Le politiche per le aree interne e montane devono essere integrate con quelle delle città, perché tutti i cittadini possano avere le stesse opportunità in termini di servizi, trasporti, scuola e sanità. È una necessità vera se vogliamo evitare lo spopolamento, ma anche le conseguenti ricadute negative sui territori a valle».

Come intendete muovervi?

«Vogliamo partire dall'acqua e arrivare a presentare una proposta alla Regione, per compensare in qualche modo le aree interne che forniscono questa 'materia prima' alle città, fino a oggi senza alcun corrispettivo. Crediamo che il primo tema sul quale lavorare debba essere l'acqua: gli esempi del Piemonte e dell'Emilia Romagna possono essere di aiuto».

Concretamente cosa significa?

«Oggi i 148 Comuni montani, con le loro sorgenti, garantiscono la risorsa idrica, ma questo loro contributo non viene loro riconosciuto. Pensiamo che si possa fare, senza alcun aumento in bolletta, ma riducendo gli utili dei Comuni a valle. Elaboreremo una proposta e ci ritroveremo fra un paio di settimane per discuterla e sottoporla alla Regione, il cui ruolo resta fondamentale in questo percorso».

I piccoli comuni spesso sono in difficoltà anche per elaborare progetti o intercettare fondi. pensate che i grandi li possano supportare anche in questo?

«Devo dire che la Regione ha già dato loro un grande aiuto, in particolare per il Pnrr: non a caso i Comuni sono gli enti più avanti nella spesa dei fondi. Sarebbe auspicabile una sinergia con le grandi città, ma non è semplice: al momento tutti i municipi sono in sofferenza per la carenza di personale e di risorse».

IN BREVE



Carrara

Tirreno CT, edizione '24 con ottimi risultati

Tirreno CT dà appuntamento al 2025, dal 23 al 26 febbraio, per l'edizione numero 45. L'evento di Carrara ha mostrato tutto il proprio valore nell'ambito dell'accoglienza e della ristorazione conquistato sul campo in quasi mezzo secolo di vita. Ancora una volta sono stati i numeri, di presenze e di espositori, a decretare il successo della manifestazione. Ma è stata soprattutto l'elevata qualità e professionalità degli eventi, delle gare e degli incontri che hanno caratterizzato **Tirreno CT**. L'interesse si può notare anche dalla provenienza delle aziende espositrici, che arrivano a **Tirreno CT** e **Balearia** da 77 province di 15 regioni italiane e da 3 stati esteri (4 espositori da Austria, Francia e Spagna). Per quanto riguarda le regioni, il gradino più alto del podio spetta alla Toscana, e con il 32,5% degli espositori totali. Seguono Lombardia, 17,5%, Emilia Romagna 11,5%, Veneto 9,5%, Liguria e Piemonte, 6% ciascuna.



Il ministro dell'Agricoltura

«Danni da peronospera Via libera agli aiuti»

«Via libera agli interventi compensativi per aiutare le aziende vinicole nelle aree colpite dalla peronospora nel corso della campagna 2023. Il Governo Meloni è in prima linea per sostenere il settore vitivinicolo». Così in una nota il ministero per l'Agricoltura guidato da Francesco Lollobrigida annuncia la pubblicazione del decreto in Gazzetta. «Attraverso le declaratorie in corso di pubblicazione le imprese colpite potranno ora accedere ai contributi per la ripresa economica e produttiva, compresa la riduzione dei contributi Inps e la proroga delle rate dei mutui», prosegue la nota. «Diamo risposte concrete e rafforziamo le filiere italiane danneggiate da questa malattia in Abruzzo, Basilicata, Calabria, Lazio, Molise, Campania, Puglia, Toscana, Sicilia, Umbria e Marche», commenta il ministro Lollobrigida.

In Toscana si litiga tra forze politiche, albergatori e airbnb: «Anticostituzionale». Giani: «Diamo solo poteri ai Comuni»

Affitti brevi, scontro sulla nuova legge

FIRENZE

«Una norma che mira a riqualificare il settore, favorendo gli investimenti e creando nuovi posti di lavoro». E' chiaro Daniele Barbetti, presidente Federberghi Confcommercio Toscana, che interviene sull'approvazione del nuovo Testo unico per il turismo da parte della giunta regionale che «contempla la possibilità per i Comuni a più alta densità turistica di individuare, di concerto con la Regione, zone o aree in cui definire criteri e limiti per lo svolgimento delle attività di locazione breve di immobili per finalità turistiche, nel rispetto dei principi di stretta necessità, proporzionalità e non discriminazione». Per gli alberghi, infatti, viene prevista la possibilità di associare nella gestione civili abitazioni purché collocate nelle vicinanze e nei limiti del 40% della propria capacità ricet-



Daniele Barbetti e Lorenzo Fagnoni

tiva. Non solo. Per Barbetti «si tratta di una norma che favorirà anche l'occupazione e combatterà il nero, visto che in un'ottica di maggiori posti letto, le nostre strutture assumeranno maggiore personale qualificato».

Sul piede di guerra i proprietari degli airbnb. «E' incostituzionale», dice il presidente di Property managers Italia, Lorenzo Fagnoni (e con lui Forza Italia). «Siamo al teatro dell'assurdo. Prima il Comune di Firenze e ora la Regione si arrogano poteri di cui non di-

spongono, invitando i singoli Comuni a decidere su una materia che non li compete», sottolinea, annunciando che la categoria è pronta a opporsi «in ogni sede», come già fatto a Firenze sul regolamento per le locazioni turistiche. Che l'unico competente in materia sia lo Stato lo ribadisce anche Gianni Facchini di Myguestfriend.

Sul tema è chiaro il presidente della Regione Toscana Eugenio Giani: «Con le modifiche al testo unico sul turismo in Toscana, saranno i Comuni a decidere se sugli affitti brevi vale l'ambito che è tutelato dall'Unesco, o si consente di poter sviluppare quelle politiche che poi il Comune di Firenze ha fatto anche al di fuori dell'area Unesco. Abbiamo dato la legittimità a questo, ognuno poi la prenda e la veda come vuole. Non è la legge che abilita, ma è una norma regionale che consente ai Comuni di poter fare questi interventi in modo più o meno radicale».

Rossella Conte



Cgil Toscana

«Estrazione del marmo Serve una svolta»

Sull'estrazione del marmo, «serve una svolta capace di determinare un nuovo equilibrio che coniughi tutela dell'ambiente a lavoro e sicurezza dei lavoratori». Ne sono convinti la Fillea e la Cgil della Toscana. «Il marmo, bene non riproducibile - sottolineano in una nota -, deve essere una vera ricchezza da non lasciare in mano a pochi, ma un patrimonio di tutti, esattamente come le montagne dalle quali viene estratto. Deve sempre più essere un patrimonio naturale che generi ricchezza in termini di buona occupazione, investimenti, riqualificazione ambientale e sviluppo territoriale». Per il sindacato «a qualche anno di distanza dall'approvazione della legislazione regionale in materia estrattiva non possiamo ignorare il perdurare del difficile raggiungimento di un equilibrio tra ambiente e lavoro. È indispensabile, oggi più che mai, invertire la rotta».

L'ECONOMIA DEL TERRITORIO

Riflettori sull'ambiente

Ex Torino, punto a capo La bonifica resta ferma Ora solo una copertura per fermare l'amianto

Dopo lo stop alla rimozione dei rifiuti dal terrapieno davanti alla colonia Sogesid riparte con un nuovo progetto ma per la messa in sicurezza: protezione in superficie per evitare la dispersione e recinzione fissa

MASSA

Sogesid mette in gara un nuovo progetto per il terrapieno davanti alla ex Colonia Torino ma stavolta non si parla di rimozione dei rifiuti e neppure di bonifica del sito. Il nuovo progetto, per poco più di 600mila euro, punta alla messa in sicurezza d'emergenza dell'area che vuol dire una sorta di 'sarcofago' da cui non dovrebbe entrare né uscire nulla, una specie di cappa in superficie per evitare la dispersione di amianto, oltre a una recinzione fissa a impedire gli accessi. Per ora c'è una manifestazione d'interesse della società in house del Ministero dell'Ambiente, un'indagine di mercato per individuare gli operatori economici interessati ad essere invitati alla successiva procedura negoziata, con scadenza a metà marzo.

La società appaltante ricorda che «durante l'esecuzione di lavori del precedente appalto è stata rilevata la presenza di frammenti di materiali contenenti amianto, confermata anche da specifiche analisi di laboratorio. A seguito di detti rinvenimenti è stato deciso di non procedere con ulteriori attività inerenti al precedente appalto e dare seguito alle necessarie misure per la messa in sicurezza d'emergenza dell'area e all'arretramento della recinzione di delimitazione per consentire il ripristino della viabilità della strada».

Così nasce il nuovo progetto, ben differente dal precedente anche per la spesa. La ditta vintrice dovrà occuparsi della separazione dei materiali presenti. Quelli lapidei recuperati verranno riutilizzati per la realizzazione di parte della nuova scogliera, mentre i rifiuti prodotti in questa fase dovranno essere allocati in container scaricabili differenziati e inviati a discarica, previa caratterizzazione. Sarà riquilibrata la scogliera esistente per circa 90 metri e ne sarà costruita un'altra di 110 metri.

Ma veniamo al terrapieno: sarà realizzato quello che viene defini-

to uno «strato di confinamento» di circa 4500 metri quadrati, «per ridurre il rischio di esposizione alle fibre di amianto, mediante la formazione di uno strato di regolarizzazione con materiale arido di media pezzatura per la successiva posa di un telo» in polietilene ad alta densità «protetto superiormente ed inferiormente da un geotessile non tessuto antipunzonante», tutto ancorato per evitare che volino via alla prima mareggiata. Poi su tutta l'area saranno depositati materiali inerti a ricomporre una situazione simile a quella di ora. Non è finita. Tutto il perimetro sarà recintato con un basamento in calcestruzzo e pannello grigliato zincato a caldo, tutto alto 2,80 metri. Sarà anche liberato il viale dal cantiere per rimettere l'asfalto. Costo di poco superiore a 646mila euro, tempo di realizzazione 90 giorni dalla consegna del cantiere.

«**Purtroppo** – evidenzia il sindaco Francesco Persiani – si tratta solo di una messa in sicurezza che viene attuata con le economie del precedente appalto. Ora si deve lavorare alla nuova progettazione di un intervento che diventa vera bonifica perché c'è da asportare materiale contenente amianto. Il terrapieno resta una ferita aperta nel nostro territorio e solleciteremo tutti gli enti competenti per risolvere il problema perché ha un enorme impatto ambientale e turistico. L'unica nota positiva è che questa estate dovremmo almeno avere di nuovo la viabilità, con l'arretramento del cantiere. Ma per la bonifica si riparte da zero con la progettazione, il reperimento delle risorse necessarie e la gara d'appalto...».

Francesco Scolaro

© RIPRODUZIONE RISERVATA

IL SINDACO PERSIANI

«Unica nota positiva è che dovremmo avere almeno la viabilità, quest'estate. Ma resta da eliminare l'inquinamento»



Il cantiere prima dello stop all'ex Torino



«Sinergie per il turismo su promozione e servizi»

Appello alle amministrazioni locali dal convegno di Cna alla fiera **Tirreno Ct**

CARRARA

«Il **Tourism Digital Hub (TDH)** è un'opportunità importantissima che non possiamo perdere» secondo il presidente di Cna Toscana Luca Tonini. Lo ha detto al convegno sul tema che si è svolto durante la fiera **Tirreno Ct: Balnearia** a Marina di Carrara, al quale sono intervenuti anche i presidenti nazionali Cna Turismo e Commercio Marco Mischia, provinciale Lorenzo Marchetti, regionale Elisabetta Norfini, l'assessore di Massa Giorgia Garau, il presidente del Centro Guide turismo e Cna professionisti Enzo Cusumano, Francesco Bola della Cooperativa Sigeric e Cristiano Tomei, coordinatore nazionale di Cna Turismo e Commercio. «Il TDH – ha detto Tonini – è nato grazie ad un investimento di 114 milioni di euro del Pnrr che ha portato alla creazione della piattaforma Italis.it, gestita da Enit dove si potranno mettere in rete tutte le offerte, le richieste e le opportunità del mondo del turismo. Ci auguriamo che questa piattaforma possa aiutare anche a gestire i flussi turistici dei prossimi

anni, che prevediamo in aumento, permettendo una migliore qualità della vita anche a chi in quei luoghi ci vive».

La necessità di fare rete per creare nuove esperienze per i turisti è confermata anche da Elisabetta Norfini: «Quello che stiamo già facendo come Raggruppamento d'Interesse per le nostre 4000 imprese iscritte in Toscana – ha spiegato – è di creare una serie di relazioni fra le varie attitudini e competenze che fanno capo al turismo, per creare esperienze innovative». Un grande rilievo rivestono le Guide Turistiche e Ambientali. «In Toscana abbiamo tantissimi tipi di turismo» ha sottolineato Enzo Cusumano che ha sostenuto l'importanza della collaborazione tra operatori turistici e amministra-

zioni locali, dal punto di vista della promozione, ma non solo. «Dobbiamo anche lavorare insieme sul fronte delle infrastrutture, strade, ferrovie e tutto ciò che permette una maggiore fruizione dei luoghi – ha aggiunto – perché i territori ne hanno bisogno, per sviluppare ogni forma di turismo». Gino Angelo Lattanzi, referente per le relazioni Istituzionali e per Cna Commercio e Turismo Massa-Carrara, ha evidenziato la positività e l'importanza del recente protocollo di area vasta siglato tra i Sindaci degli ambiti turistici di La Spezia, Lunigiana e Costa Apuana, da sempre auspicato dall'associazione, che supera i confini regionali e provinciali per una sinergia volta ad un migliore sviluppo del turismo in questi territori.



I relatori al convegno di Cna Turismo e Commercio alla fiera **Tirreno Ct**

LE SFIDE DELL'ECONOMIA

Problemi e progetti

L'incubo della Bolkestein «Ai Comuni solo burocrazia e nessun potere decisionale»

Intervento dell'assessore Megale all'assemblea che si è tenuta a Marina di Carrara
«Abbiamo molte competenze senza in realtà poter incidere in maniera concreta»

GROSSETO

Ai Comuni vengono assegnati molti compiti, ma sono quasi tutti legati alla «burocrazia» da evadere e quasi nulla, invece, possono in materia decisionale. Questo è l'aspetto che è stato evidenziato dall'assessore comunale al Turismo Riccardo Megale intervenuto all'assemblea unitaria di Sib, Fipe e Confesercenti dal titolo «Fate presto! Salvaguardare i balneari per tutelare il turismo del Paese» che si è svolto a **Balnearia**, nel centro fieristico di Marina di Carrara, un concetto che ha di nuovo rimes-



Riccardo Megale

so al centro delle preoccupazioni dei gestori degli stabilimenti balneari la persistente incertezza degli effetti che potrà avere la Bolkestein.

«Purtroppo - dice Megale - esiste un ingarbugliato reticolo di norme che rimandano ai Comuni la competenza su molti aspetti, senza però che questo sia accompagnato da un completo potere decisionale e dunque dalla reale capacità di incidere a tutto tondo. Nonostante questo, i nostri balneari lavorano con entusiasmo e professionalità, sempre senza mai tirarsi indietro o perdere la speranza riguardo possibili miglioramenti

della loro situazione complessiva. Tutti hanno fatto investimenti, spesso sostanziosi. Eppure dall'Europa arrivano direttive che li penalizzano oltremodo andando a creare una sorta di stato di perenne incertezza».

«Per quanto nelle nostre possibilità, per esempio - ha detto l'assessore -, abbiamo bloccato l'adesione alla Bolkestein: ma questo non ha messo completamente al riparo i nostri balneari dai riflessi che questa imposizione sovranazionale rischia di avere sul loro lavoro. Anche per questo motivo dobbiamo restare concentrati, seguire lo sviluppo della situazione e farci sentire in ogni sede possibile».

Consulenza
alle imprese

Incontri con Confesercenti

**Affitti brevi
e difesa
del risparmio**



GROSSETO

Doppio appuntamento oggi per per Confesercenti. Stamani, a Follonica, un incontro rivolto ai B&B, affitti turistici brevi e affittacamere dal titolo «Reputation: Reputazione come incide sul fatturato e sulle scelte dei clienti. Gestione del cliente come migliorare l'accoglienza e il rapporto con gli ospiti». L'incontro si svolgerà a partire dalle 10 nella sede di Confesercenti.

A parlare saranno Giancarlo Dell'Orco (**nella foto**), presidente provinciale Aigo Confesercenti; Marco Nicosia ceo e fondatore di www.full-price.it, società che si occupa di sviluppo nel settore extra alberghiero; Maila Bettaccini responsabile turismo Confesercenti Toscana, che illustrerà le modifiche normative regionali in via di approvazione riguardanti il sistema degli affitti turistici brevi; Elena Insabato, commercialista di Confesercenti che parlerà dei principali obblighi fiscali in capo al property manager. Nel pomeriggio (alle 15, nella sede cittadina, in via dei Barberi) l'incontro sarà organizzato da Fipac per parlare della «gestione e la difesa del risparmio grazie alla consulenza indipendente, finanziaria ed energetica». A parlare saranno Alberto Pecchi, presidente provinciale Fipac; Mirko Barbato, consulente finanziario; Massimiliano Pratesi, amministratore unico di Energiachiara.it

Iniziativa
di Cna

IMPEGNO



Anna Rita Bramerini
Direttrice Cna

«Con l'aiuto di numerosi ospiti ed esperti saranno presi in esame i vari aspetti L'incontro, quindi, vuole offrire spunti di riflessione e di approfondimento sull'economia blu, tra prospettive di crescita e progetti di innovazione e internazionalizzazione»

Il futuro della nautica Convegno con gli esperti

Appuntamento a Porto Ercole per parlare di mercati, innovazione e sostenibilità
Bramerini: «Saranno presi in esame vari aspetti offrendo spunti di riflessione»

GROSSETO

«Il futuro della nautica. Mercato, innovazione, sostenibilità» è il titolo dell'incontro organizzato da Cna Grosseto insieme a Cna Nautica, Cna Toscana e con il patrocinio della Camera di commercio. L'appuntamento è per sabato 16 all'hotel «A Point» di Porto Ercole.

«Con l'aiuto di numerosi ospiti ed esperti saranno presi in esame i vari aspetti - dice Anna Rita Bramerini, direttrice di Cna Grosseto -. L'incontro vuole offrire spunti di riflessione e di approfondimento sull'economia blu, tra prospettive di crescita e progetti di innovazione e internazionalizzazione».

Il programma prevede l'apertura dei lavori con i saluti di Arturo Cerulli, sindaco di Monte Argentario, Riccardo Breda, presidente di Cna e della Camera di commercio, Luca Tonini, presidente di Cna Toscana, e Gaetano Angora, comandante direzione Guardia costiera di Livorno.



Il contrammiraglio Gaetano Angora, comandante della Direzione Guardia costiera di Livorno, parteciperà all'incontro sulla nautica in programma sabato 16 a Porto Ercole

A seguire presentazione del Rapporto nazionale Cna Nautica a cura di Antonio Murzi, responsabile del centro studio di Cna Nazionale, e Fabio Piacenti, presidente di Eures. La parola passerà poi a Raffaella Tonini, della Camera di commercio, per l'intervento «Economia blu in provincia di Grosseto. I numeri del sistema camerale».

«La nautica, tra innovazione e in-

ternazionalizzazione e le prospettive al 2030» saranno invece al centro dei contributi di Pietro Angelini, direttore generale di Navigo, e di Leonardo Marras, assessore regionale all'Economia. Le conclusioni saranno affidate a Mario Mainero, presidente nazionale di Cna Nautica. Per partecipare all'evento (iscrizione entro domani) è possibile telefonare al numero 0564 4711.

Tre ricorsi per una poltrona L'Accademia sospesa in attesa della nomina del direttore

Contro la sentenza del Tar hanno presentato ricorso Silvia Papucci, il ministero e l'istituto Prosegue la battaglia legale dopo la bocciatura del tribunale dell'attuale vertice

CARRARA

Prosegue la battaglia legale per la poltrona da direttore dell'Accademia delle belle arti cittadine. Dopo il ricorso al Tar vinto dall'ex direttore Marco Baudinelli, che di fatto ha annullato la nomina dell'attuale direttrice Silvia Papucci, ora si passa direttamente al Consiglio di Stato per difendere con le unghie e con i denti la poltrona di Palazzo del Principe. E così al Consiglio di Stato sono arrivati in questi giorni ben tre ricorsi: uno firmato dai legali della Papucci, uno dell'Ateneo delle belle arti cittadine e uno persino del Ministero. Tutti e tre fanno ricorso contro la sentenza del Tar Toscana che ha defenestrato la Papucci, che comunque nonostante le beghe legali intende continuare attivamente a svolgere il suo ruolo di direttrice.

A innescare la miccia dei ricorsi, lo ricordiamo, è stato l'ex direttore Marco Baudinelli che fin da subito ha messo in dubbio la nomina della professoressa Papucci, come poi ha dimostrato il Tar, perché non aveva i sei anni di anzianità necessari a ricoprire il ruolo, bensì solo quattro. Adesso non resta che aspettare che a mettere la parola fine sulla vicenda sia il massimo giudice speciale in materia amministrativa. Per risolvere la questione si è anche parlato di un possibile ballottaggio tra Baudinelli e l'architetto Claudio Rocca (che non ha potuto fare ricorso perché prese zero voti dalla commissione incaricata di eleggere il direttore), che lo scorso anno aveva presentato domanda per ricoprire la carica di direttore. Ma dal momento che sono stati presentati i tre ricorsi al Consiglio di Stato, uno come detto addirittura ministeriale, questa so-

MARCO BAUDINELLI

Ha denunciato l'illegittimità per mancanza dei sei anni di anzianità richiesti



Tirreno Ct, cala il sipario

Il numero uno dei barman sogna il drink per Papa Francesco

di **Daniele Rosi**
CARRARA

Calato il sipario sulla **Tirreno C.T.** e **Balnearia** che chiudono a Carrara con successo. **Tirreno Ct** dà appuntamento al 2025 quando, dal 23 al 26 febbraio, si terrà l'edizione numero 45. L'evento di Carrara ha mostrato ancora una volta tutto il proprio valore nell'ambito dell'accoglienza e della ristorazione conquistato sul campo in quasi mezzo secolo di vita.

Fra le numerose manifestazioni la gara dei barman che ha visto in fiera campioni e celebrity del settore. La passione è senza dubbio ciò che traspare ascoltando il racconto di Ettore Diana, barman e uno dei migliori professionisti del settore, pluripremiato con le sue preparazioni grazie a diversi riconoscimenti a livello nazionale e mondiale, culminati col titolo di campione del mondo per il miglior cocktail nel 2012 a Pechino. In questi giorni Ettore Diana è stato ospite del padiglione dei distillati trentini Giori alla **Tirreno Ct**.



Ettore Diana

Una prima volta per Diana all'expo apuana, tenendo conto che si tratta di un professionista che con il suo lavoro ha avuto occasione di girare per mezzo mondo tra Cuba, India e Stati Uniti, partecipare a trasmissioni televisive ed essere stato protagonista di numerose interviste, anche di riviste specializzate. Originario di Casal di Principe, nel casertano, Diana ha saputo farsi strada dalla sua piccola terra al vertice del beverage, venendo anche a contatto con persone

come Silvio Berlusconi, il Principe Alberto di Monaco o l'attrice Sabrina Ferilli. «Mio padre aveva un negozio di parrucchiere - spiega Diana - e avrebbe voluto che io seguissi le sue orme. A fianco del negozio c'era una bar e io rimanevo incantato dall'aroma del caffè che usciva dalla porta, oppure dai colori delle bottiglie sugli scaffali. Era un mondo affascinante e decisi che quella sarebbe stata la mia strada, come per fortuna con passione sono riuscito a fare». Un barman a tutto tondo Ettore Diana, che tra un impegno e l'altro, la scrittura di libri e i master per le scuole alberghiere, oltre alla preparazione di cocktail ama anche le tisane e il caffè per l'appunto. Una vita piena, in cui però manca ancora qualcosa: l'incontro con Papa Francesco. Diana è infatti molto religioso e apprezza la figura del Santo Padre. «Ho preparato pure una bevanda in suo onore - racconta - e avevo scritto al Vaticano per informarli. Purtroppo non ho ancora ricevuto risposta ma mi piacerebbe poterlo contattare».

Alessandra Poggi
© RIPRODUZIONE RISERVATA



Gramsci caffè

I dubbi di Caffaz sulla gestione

CARRARA

Sulla concessione del Gramsci caffè interviene il consigliere Simone Caffaz (nella foto) che porge a Serena Arrighi un'interrogazione 'retorica'. Caffaz domanda se corrisponda al vero che «il Comune abbia concesso al titolare della concessione del chiosco di piazza d'Armi il subentro di terzi, per la precisione Emanuele Crudeli, al prezzo di 500 euro mensili». Inoltre domanda se sia vero che «il chiosco era gestito da Maura Crudeli e Marco Pieja e se l'amministrazione abbia mai verificato se gli stessi avessero titolo per farlo, considerato che, nel contratto tra Comune e "La Capinera", viene stabilito che "è vietato al concessionario di sublocare"». Caffaz critica poi che «il Comune, abbia concesso alla "Capinera", un'ulteriore proroga di un anno legata al Covid 19. Se corrisponde al vero che, la concessione era stata prolungata di 4 mesi per gli stessi motivi legati al Covid 19 e che quindi l'ulteriore proroga violasse il contratto tra il Comune e la "Capinera" che stabiliva che la concessione "termina senza alcuna possibilità di rinnovo il 27 marzo del 2022». Caffaz chiede «chi abbia gestito tale struttura comunale dopo tale data e alla base di quale titolo. Cosa intenda fare in futuro l'amministrazione». Caffaz parla di danno erariale e chiede «se Maura Crudeli, che ha gestito il focal point Unesco per incarico del Comune di Carrara, sia la stessa persona che ha dichiarato di gestire quella struttura e se il rinnovo triennale dell'incarico Unesco (20 mila euro l'anno il compenso) sia già stato assegnato e a chi, considerato che il bando scadeva nei giorni scorsi».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Miglior pane d'Italia: ecco i premiati del 2024

Agroalimentare & Enogastronomia Di Redazione Il Corriere Nazionale Del 6 Marzo 2024 alle ore 09:49 La Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria e Cioccolateria elegge i vincitori del Campionato Italiano della Panificazione Dal Veneto il miglior pane tradizionale, dalla Puglia il miglior pane innovativo MARINA DI CARRARA - 4 marzo 2024. Appena concluso a Fiera Tirreno CT di Marina di Carrara il Campionato Italiano della Panificazione della Federazione Internazionale di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria (FIPGC). 21 maestri dell'arte bianca provenienti da ogni angolo d'Italia hanno gareggiato in 4 diverse categorie (pane tradizionale, pane innovativo, dolce da forno e pane artistico). A sbaragliare la concorrenza sulla categoria Pane tradizionale, ovvero pane realizzato solo ed esclusivamente con lievito madre e farina è stato Michele Vetrano, chef panificatore di Chioggia (VE). Alla giuria è stato presentato un prodotto con Lievito Madre Licoli, quindi con lievito naturale con un elevato tasso di idratazione, e farina di tipo 1 con semola. Il mix di ingredienti e la sapiente lavorazione hanno conquistato il palato dei giudici e il primo posto del podio. L'oro assoluto per il miglior Pane Innovativo è stato invece conquistato dal giovane leccese Maicol Rizzo che ha realizzato un pane con gli stessi ingredienti che compongono la parmigiana di melanzane, raggiungendo un equilibrio di sapori impeccabile al palato. 'La panificazione è un'arte che connota il nostro Paese come eccellenza assoluta nel panorama internazionale, e il campionato nazionale rappresenta l'occasione perfetta per valutare il livello di talento e creatività dei nostri migliori chef panificatori. Afferma Matteo Cutolo, Presidente FIPGC. Quest'anno abbiamo avuto una grande partecipazione, e tutti i concorrenti hanno dimostrato grande passione, cultura e attenzione al dettaglio'. Dalla Calabria il Miglior Dolce da Forno con Salvatore Pignataro, titolare dell'omonima pasticceria artigianale di Santa Maria del Cedro, Cosenza. Lo chef si è aggiudicato il primo posto e l'ambita coppa con una crostata al cedro e pan di Spagna, perfettamente bilanciata negli ingredienti e dalla cottura ineccepibile. Il premio all'originalità con la categoria Pane Artistico va ad Alessandro Niccolò Nesi, bakery chef di Prato, che ha conquistato l'oro con un'opera d'arte armoniosa, sviluppata in altezza e che rappresenta la fiaba orientale 'Le mille e una notte'. La giuria è stata composta da: Salvatore Vullo, maestro lievitista, esperto panificatore e campione mondiale di pizza in pala; Nico Carlucci, tecnico dimostratore di panificazione e arti bianche, consulente e docente; Adriano Albanesi, erede della storica dinastia di fornai romani ed esperto panificatore, Antonio Farris, docente universitario di microbiologia agraria all'Università degli Studi di Sassari; Manolo Albano, membro Equipe Eccellenze Italiane FIPGC in veste di presidente senza diritto di voto. Ad essere valutati, oltre la qualità del prodotto, la difficoltà d'esecuzione, le tecniche, l'originalità la cura dei dettagli e l'efficacia comunicativa nel presentare i prodotti realizzati.

*** La Federazione Internazionale Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria (FIPGC) è l'ente che promuove la pasticceria italiana in tutto il mondo. Vanta una presenza radicata e capillare sul territorio italiano, con delegati per ogni regione e dei sotto-delegati per ogni provincia. Ha lo scopo di unire tutte le realtà esistenti sul territorio (scuole, grossisti, associazioni, imprese del settore pasticceria, gelateria, cioccolateria, panificazione), per rafforzarne la collaborazione ed ottenere la crescita di tutto il settore e dei prodotti Made in Italy. FIPGC organizza in tutta Italia eventi, fiere, corsi di formazione di alto livello, preparazione One-to-One o di squadra per gareggiare nei concorsi a livello nazionale e internazionale. Dal 2015 organizza i Campionati Italiani e i Campionati Mondiali di Pasticceria e Cake Design. Nel 2017 nascono anche i Campionati Nazionali di Pasticceria Alberghieri d'Italia: promossi insieme al MIUR, Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca, è il primo campionato Juniores di pasticceria dedicato agli istituti alberghieri, che dà modo ai giovani che vogliono intraprendere la professione di confrontarsi con i grandi maestri d'Italia. FIPGC è un soggetto che ha acquisito in questi ultimi anni una grande importanza a livello istituzionale. Un ruolo suggellato dai protocolli d'intesa con il Ministero degli Esteri, con lo scopo di sostenere il made in Italy e delle eccellenze italiane nel mondo e con il MIUR (Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca) per rafforzare il rapporto tra scuola e mondo del lavoro. Per ulteriori informazioni: <http://www.federazionepasticceri.it/> 60 SHARES Facebook Twitter RSS Feed

La colomba migliore d'Italia è di Foggia

La colomba migliore d'Italia è di Foggia Si chiama Michele Pirro ed è il vincitore del campionato nazionale dedicato al dolce pasquale per eccellenza Latina trionfa nella categoria innovativa con una colomba ricca di frutta fresca La Federazione Internazionale di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria ha proclamato i vincitori del Campionato Nazionale Miglior Colomba 2024, appena terminato con grande successo presso la Fiera Tirreno CT di Marina di Carrara e che ha visto sfilare oltre cento diverse colombe tra classiche e innovative. A primeggiare, fra tutte, la Colomba Classica di Michele Pirro, maestro pasticciere di San Marco in Lamis, nel foggiano, che si piazza al primo posto assoluto di categoria per il secondo anno consecutivo. A Michele il merito di aver presentato un dolce che rispecchia rigorosamente tutti i canoni previsti dal disciplinare di produzione della colomba artigianale, con il solo inserimento di canditi d'arancia e copertura di glassa croccante. Una bella novità è stata portata da Andrea Ceracchi, pasticciere di Cori, Latina, che ha trionfato nella categoria Colomba Innovativa vincendo l'oro assoluto con un dolce davvero fuori dagli schemi: colomba con lievito creato con il processo della fermentazione del vino e frutta fresca macerata nello sciroppo. "In questa edizione è stato davvero complesso eleggere il vincitore assoluto, altissimo il livello dei tanti partecipanti in gara - dice Matteo Cutolo, Presidente FIPGC. Questo dimostra quanto il nostro paese sia ricco di grandi professionisti che scommettono sempre nella formazione continua. Ed è proprio questa la mission della Federazione: confrontarsi e crescere, insieme". L'arduo compito di decretare i vincitori a cinque giudici che fanno parte del panorama mondiale della pasticceria e, nello specifico, dei grandi lievitati da ricorrenza: Matteo Cutolo, Presidente FIPGC e Campione del Mondo di Pasticceria; Marco Massi, direttore della scuola Arte Dolce di Rimini; Beatrice Volta, esperta lievittista e vincitrice del Campionato Miglior Panettone del Mondo FIPGC 2022 nella categoria Salato; Ruggiero Carli, esperto lievittista e vincitore del Campionato Miglior Panettone del Mondo FIPGC 2020 nella categoria Classico; Marco Paolo Molinari, team manager FIPGC pasticceria per la divisione Asia. *** La Federazione Internazionale Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria (FIPGC) è l'ente che promuove la pasticceria italiana in tutto il mondo. Vanta una presenza radicata e capillare sul territorio italiano, con delegati per ogni regione e dei sotto-delegati per ogni provincia. Ha lo scopo di unire tutte le realtà esistenti sul territorio (scuole, grossisti, associazioni, imprese del settore pasticceria, gelateria, cioccolateria, panificazione), per rafforzarne la collaborazione ed ottenere la crescita di tutto il settore e dei prodotti Made in Italy. FIPGC organizza in tutta Italia eventi, fiere, corsi di formazione di alto livello, preparazione One-to-One o di squadra per gareggiare nei concorsi a livello nazionale e internazionale. Dal 2015 organizza i Campionati Italiani e i Campionati Mondiali di Pasticceria e Cake Design. Nel 2017 nascono anche i Campionati Nazionali di Pasticceria Alberghieri d'Italia: promossi insieme al MIUR, Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca, è il primo campionato Juniores di pasticceria dedicato agli istituti alberghieri, che dà modo ai giovani che vogliono intraprendere la professione di confrontarsi con i grandi maestri d'Italia. FIPGC è un soggetto che ha acquisito in questi ultimi anni una grande importanza a livello istituzionale. Un ruolo suggellato dai protocolli d'intesa con il Ministero degli Esteri, con lo scopo di sostenere il made in Italy e delle eccellenze italiane nel mondo e con il MIUR (Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca) per rafforzare il rapporto tra scuola e mondo del lavoro. Per ulteriori informazioni: <http://www.federazionepasticceri.it/> Comunicato stampa Paola Vernacchio 06/03/2024



a cura di AlMaPress

La colomba migliore d'Italia è di Foggia



a cura di AlMaPress

La colomba migliore d'Italia è di Foggia



a cura di AlMaPress

DEMANIO MARITTIMO, L'ASSESSORE SCAJOLA A BALNEARIA 2024: "REGIONI PRONTE A COLLABORARE, SERVE NORMATIVA NAZIONALE CHE RESTITUISCA CERTEZZE"

martedì 5 marzo 2024 CARRARA. "Parliamo di un settore che conta oltre 30mila imprese nel Paese e garantisce 1 milione di posti di lavoro, l'incertezza del momento non può che portare a comprensibili preoccupazioni. Come Regioni siamo disposti a collaborare e a offrire le nostre competenze, ma purtroppo fino a oggi non abbiamo avuto modo di confrontarci con il Governo, nonostante le nostre diverse richieste di incontro. Nel tavolo tecnico convocato abbiamo infatti potuto partecipare esclusivamente con rappresentanti tecnici". Così l'assessore regionale al Demanio marittimo di Regione Liguria intervenuto, in qualità di coordinatore del Tavolo in materia della Conferenza delle Regioni e delle Province autonome, all'Assemblea Unitaria di settore in occasione dell'importante convegno fieristico Balnearia di Carrara. Titolo del confronto, organizzato da Sib (Sindacato italiano balneari), Fiba (Federazione italiana Imprese Balneari) e Fipe (Federazione italiana pubblici esercizi): "Fate presto! Salvaguardare i balneari per tutelare il turismo del Paese". "Le Regioni sono compatte, responsabili e conoscono le problematiche dei territori - prosegue Scajola-, la politica nazionale deve velocemente decidere e fare presto, perché i tempi sono già molto tardivi e i lavoratori hanno bisogno di risposte. Il Governo prenda una strada e questa strada deve essere una normativa nazionale in materia di riordino del Demanio marittimo che restituisca certezze alle migliaia di operatori del settore e alle loro famiglie". [Tweet](#) [Email](#)

Balneari: la pazienza è finita. Sospeso l'incontro alla Imm. Operatori sul piede di guerra

Da Scajola ai vertici delle associazioni si invoca una legge che contrasti gli effetti della Bolkestein "Occorre fare presto. Qui non c'è più futuro. Ogni giorno perso è un'azienda che muore". Balneari: la pazienza è finita. Sospeso l'incontro alla Imm. Operatori sul piede di guerra E' stato sospeso a causa della pazienza ormai finita l'incontro a Carrara di Sib Confcommercio e Fiba Confesercenti all'interno della rassegna Balnearia. Clima teso, con gli operatori che hanno detto il loro basta a una situazione di incertezza che si protrae da anni, tanto che l'incontro è stato chiuso prima che le parole diventassero troppo taglienti e che addirittura l'atteggiamento potesse degenerare. L'annosa questione Bolkestein che da vent'anni affligge la categoria sta facendo vivere in un limbo gli imprenditori balneari e sta bloccando tutto l'indotto che ne deriva. Governo e inerzia le parole d'ordine. "Il silenzio del governo ci sta uccidendo - ha detto Antonino Capacchione, presidente di Sib -. Cosa dobbiamo ancora aspettare? Qui rischiano 30mila imprese italiane. Ogni giorno perso è un'azienda che muore". Sulla stessa linea anche il vertice di Fiba Maurizio Rustignoli: "La situazione è drammatica. Se il governo non riesce ad intervenire è difficile pensare ad un futuro. La mappatura ha dimostrato la non scarsità della risorsa, ma adesso non c'è più tempo. Il governo deve produrre una norma che sia condivisa con l'Europa e che in tempi rapidi ci tolga da questa situazione". Ha partecipato anche Marco Scajola, assessore della Regione Liguria e coordinatore del tavolo interregionale del turismo. "Le scelte le deve fare la politica - ha detto Scajola -, perchè non sono i tecnici che governano il paese. Il consiglio dei ministri è l'unico tavolo competente per decidere come affrontare la Bolkestein. Alle regioni non è stato concesso di partecipare al tavolo tecnico interministeriale che ha prodotto la mappatura, ma noi rimaniamo dalla vostra parte". "Occorre fare una norma che possa salvaguardare il settore - ha ribadito l'onorevole Salvatore Di Mattina -. E' il momento di dare certezze ad un comparto che da troppi anni è in ginocchio e che ha contribuito allo sviluppo turistico del Paese". Le due associazioni hanno annunciato per i prossimi giorni una serie di iniziative per chiedere risposte adeguate al Governo. © Riproduzione riservata

Chiusura fra premi e degustazioni

Ultimo giorno ricco di eventi alla Tirreno Ct di Carrara, con focus su gluten free, cioccolato, pizza e gelato. Presentazioni, degustazioni e seminari su diverse tematiche culinarie e enologiche. Partecipazione di varie associazioni e scuole specializzate. Iniziative anche per alunni diversamente abili. Chiusura fra premi e degustazioni Ultimo giorno ricco di eventi oggi alla Tirreno Ct. La scuola Tessieri, atelier delle arti culinarie, ha un cartellone in cui si parlerà di gluten free, cioccolato, lieviti e pasta, con presentazione del nuovo catalogo dei prodotti di Casa Tessieri. La Federazione italiana sommelier albergatori ristoratori sarà presente con la sezione Versilia e Livorno con prodotti tipici. La scuola italiana pizzaioli ospiterà alle 12 'Pizza e nutrizione. La soia al centro di nuovo modello e impasto' con Federica Mignacca. Alle 14.30 'La pizza in teglia. Quando il classico diventa opportunità' con l'istruttore Alessandro Gatti. Degustazioni di Academy restaurant business training alle 10 e alle 15; alle 11 appuntamento con 'Impasti e lavorazioni'. Sempre a tema pizza, Eventifood organizza la preparazione pizza gourmet, seguita da aperitivo Granamaro, degustazione liquore fatto con dieci varietà di grani antichi siciliani, infine preparazione del panuozzo. L'Associazione maitre presenterà alle 10 i prodotti enologici Franciacorta. La giornata sarà inoltre dedicata agli alunni diversamente abili con 'Insieme a Voi con un sorriso' pranzo elaborato e servito dai ragazzi delle scuole alberghiere della Toscana. Spazio anche alla sezione drink, con la Federazione italiana Barman tra degustazioni e manifestazioni dalle 11 alle 17, con MasterBarman Special e formazione succhi, frullati e sciropi. La Federazione internazionale pasticceria, gelateria e cioccolateria avrà il secondo giorno del campionato italiano. La rivista 'Ristorazione italiana', propone show cooking sulla pizza street food. La Federazione italiana gelatieri sarà impegnata con torte, semifreddi e gelati. Alle 11 il seminario 'Il gelato moderno mantenendo le tradizioni'. Infine la Compagnia amici del vino Apuolunensi, come dal primo giorno, terrà compagnia con le masterclass mattutine. © Riproduzione riservata

Carrara Fiere. I balneari contestano tutti

Agitazione al convegno sulla Bolkestein a Marina di Carrara: contestazioni ai presidenti delle associazioni e politici ospiti. Appello per intervento urgente del governo per salvare 30mila imprese italiane. Carrara Fiere. I balneari contestano tutti Quasi un match di pugilato alla fiera Tirreno CT e Balnearia. Gli organizzatori così raccontano l'agitazione creata dal convegno sulla Bolkestein: "Sono stati contestati anche i presidenti delle associazioni e i politici ospiti durante il convegno di Sib Confcommercio e Fiba Confesercenti, tanto che l'incontro è stato chiuso prima che le parole diventassero troppo taglienti e che addirittura l'atteggiamento potesse degenerare". "Il silenzio del governo ci sta uccidendo - ha detto Antonino Capacchione presidente Sib - Cosa dobbiamo ancora aspettare? Qui rischiano 30mila imprese italiane". Sulla stessa linea anche il presidente Fiba Maurizio Rustignoli: "La situazione è drammatica. Se nel breve periodo il governo non riesce ad intervenire è difficile pensare ad un nostro futuro. La mappatura ha dimostrato la non scarsità della risorsa, ma adesso non c'è più tempo. Il governo deve produrre una norma che sia condivisa con l'Europa e che in tempi rapidi ci tolga da questa situazione". È intervenuto anche Marco Scajola, assessore della regione Liguria e coordinatore del tavolo interregionale del turismo: "Le scelte le deve fare la politica perchè non sono i tecnici che governano il paese. Il consiglio dei ministri è l'unico tavolo competente per decidere come affrontare la Bolkestein. Alle regioni non è stato concesso di partecipare al tavolo tecnico interministeriale che ha prodotto la mappatura, ma comunque noi rimaniamo dalla vostra parte". Per l'onorevole Salvatore Di Mattina "è il momento di dare certezze ad un comparto che da troppi anni è in ginocchio e che ha contribuito allo sviluppo turistico del Paese". ©

Riproduzione riservata

La Torta Riviera di Santa Maria del Cedro vince i campionati nazionali: è il miglior dolce da forno d'Italia

Condividi By Redazione CDN 6 Marzo 2024 Salvatore Pignataro, maestro pasticciere di Santa Maria del Cedro, ha conquistato il titolo di miglior dolce da forno in Italia. Il suo trionfo è avvenuto al Campionato italiano della panificazione, tenutosi a Tirreno CT. La sua crostata al cedro e pan di Spagna, lodata per l'equilibrio degli ingredienti e la cottura perfetta, ha superato la concorrenza di 21 esperti panificatori. La giuria, composta da illustri professionisti del settore, ha valutato qualità, esecuzione, originalità e presentazione. La 'Torta Riviera', creazione quarantennale della pasticceria Pignataro, si è distinta per qualità e sapore, guadagnandosi il primo posto e l'oro nella categoria dolce da forno. «La 'Torta Riviera' - commenta lo staff della pasticceria sul profilo social - è nata nel nostro laboratorio 40 anni fa. La immaginammo come il 'modo' più dolce per far conoscere il nostro cedro e oggi sale sul gradino più alto del podio. È una gioia esplosiva - conclude il post - perché su quel podio, oggi, c'è tutta la riviera dei cedri».

La Torta Riviera di Santa Maria del Cedro trionfa ai campionati italiani: è il miglior dolce da forno d'Italia di pasticceria

Condividi By Redazione CDN 6 Marzo 2024 Salvatore Pignataro, maestro pasticcere di Santa Maria del Cedro, ha conquistato il titolo di miglior dolce da forno in Italia. Il suo trionfo è avvenuto al Campionato italiano della panificazione, tenutosi a Tirreno CT. La sua crostata al cedro e pan di Spagna, lodata per l'equilibrio degli ingredienti e la cottura perfetta, ha superato la concorrenza di 21 esperti panificatori. La giuria, composta da illustri professionisti del settore, ha valutato qualità, esecuzione, originalità e presentazione. La 'Torta Riviera', creazione quarantennale della pasticceria Pignataro, si è distinta per qualità e sapore, guadagnandosi il primo posto e l'oro nella categoria dolce da forno. «La 'Torta Riviera' - commenta lo staff della pasticceria sul profilo social - è nata nel nostro laboratorio 40 anni fa. La immaginammo come il 'modo' più dolce per far conoscere il nostro cedro e oggi sale sul gradino più alto del podio. È una gioia esplosiva - conclude il post - perché su quel podio, oggi, c'è tutta la riviera dei cedri».

LA COLOMBA MIGLIORE D'ITALIA È DI FOGGIA

by Antonio Savarese 6 Marzo 2024 6 Marzo 2024 Si chiama Michele Pirro ed è il vincitore del campionato nazionale dedicato al dolce pasquale per eccellenza Latina trionfa nella categoria innovativa con una colomba ricca di frutta fresca . La Federazione Internazionale di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria ha proclamato i vincitori del Campionato Nazionale Miglior Colomba 2024, appena terminato con grande successo presso la Fiera Tirreno CT di Marina di Carrara e che ha visto sfilare oltre cento diverse colombe tra classiche e innovative. A primeggiare, fra tutte, la Colomba Classica di Michele Pirro, maestro pasticcere di San Marco in Lamis, nel foggiano, che si piazza al primo posto assoluto di categoria per il secondo anno consecutivo. A Michele il merito di aver presentato un dolce che rispetta rigorosamente tutti i canoni previsti dal disciplinare di produzione della colomba artigianale, con il solo inserimento di canditi d'arancia e copertura di glassa croccante. Una bella novità è stata portata da Andrea Ceracchi, pasticcere di Cori, Latina, che ha trionfato nella categoria Colomba Innovativa vincendo l'oro assoluto con un dolce davvero fuori dagli schemi: colomba con lievito creato con il processo della fermentazione del vino e frutta fresca macerata nello sciroppo. 'In questa edizione è stato davvero complesso eleggere il vincitore assoluto, altissimo il livello dei tanti partecipanti in gara - dice Matteo Cutolo, Presidente FIPGC. Questo dimostra quanto il nostro paese sia ricco di grandi professionisti che scommettono sempre nella formazione continua. Ed è proprio questa la mission della Federazione: confrontarsi e crescere, insieme'. L'arduo compito di decretare i vincitori a cinque giudici che fanno parte del panorama mondiale della pasticceria e, nello specifico, dei grandi lievitati da ricorrenza: Matteo Cutolo, Presidente FIPGC e Campione del Mondo di Pasticceria; Marco Massi, direttore della scuola Arte Dolce di Rimini; Beatrice Volta, esperta lievitaista e vincitrice del Campionato Miglior Panettone del Mondo FIPGC 2022 nella categoria Salato; Ruggiero Carli, esperto lievitaista e vincitore del Campionato Miglior Panettone del Mondo FIPGC 2020 nella categoria Classico; Marco Paolo Molinari, team manager FIPGC pasticceria per la divisione Asia. La Federazione Internazionale Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria (FIPGC) è l'ente che promuove la pasticceria italiana in tutto il mondo. Vanta una presenza radicata e capillare sul territorio italiano, con delegati per ogni regione e dei sotto-delegati per ogni provincia. Ha lo scopo di unire tutte le realtà esistenti sul territorio (scuole, grossisti, associazioni, imprese del settore pasticceria, gelateria, cioccolateria, panificazione), per rafforzarne la collaborazione ed ottenere la crescita di tutto il settore e dei prodotti Made in Italy. FIPGC organizza in tutta Italia eventi, fiere, corsi di formazione di alto livello, preparazione One-to-One o di squadra per gareggiare nei concorsi a livello nazionale e internazionale. Dal 2015 organizza i Campionati Italiani e i Campionati Mondiali di Pasticceria e Cake Design. Nel 2017 nascono anche i Campionati Nazionali di Pasticceria Alberghieri d'Italia: promossi insieme al MIUR, Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca, è il primo campionato Juniores di pasticceria dedicato agli istituti alberghieri, che dà modo ai giovani che vogliono intraprendere la professione di confrontarsi con i grandi maestri d'Italia. FIPGC è un soggetto che ha acquisito in questi ultimi anni una grande importanza a livello istituzionale. Un ruolo suggellato dai protocolli d'intesa con il Ministero degli Esteri, con lo scopo di sostenere il made in Italy e delle eccellenze italiane nel mondo e con il MIUR (Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca) per rafforzare il rapporto tra scuola e mondo del lavoro. Tagged: colomba artigianale, foggia, Michele pirro, puglia

Miglior colomba dalla Puglia

Miglior colomba dalla Puglia: da San Marco in Lamis (Fg) per l'esattezza, la miglior colomba classica edizione 2024. A realizzarla e presentarla al campionato nazionale dedicato al dolce pasquale per eccellenza organizzato dalla Federazione Internazionale di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria (Figgc) a Tirreno C.T in corso di svolgimento a Carrara, è stato Michele Pirro. Il maestro pasticcere di San Marco in Lamis si è piazzato al primo posto assoluto di categoria per il secondo anno consecutivo con un prodotto che rispetta rigorosamente tutti i canoni previsti dal disciplinare di produzione della colomba artigianale, con il solo inserimento di canditi d'arancia e copertura di glassa croccante. Una bella novità è stata portata da Andrea Ceracchi, pasticcere di Cori (Lt) che ha trionfato nella categoria Colomba Innovativa con una colomba con lievito creato con il processo della fermentazione del vino e frutta fresca macerata nello sciroppo. Al concorso sono stati presentati oltre 100 dolci e per Matteo Cutolo, presidente Figgc, «in questa edizione è stato davvero complesso eleggere il vincitore assoluto, visto l'altissimo il livello dei tanti partecipanti in gara. Questo dimostra quanto il nostro paese sia ricco di grandi professionisti che scommettono sempre nella formazione continua. Ed è proprio questa la mission della Federazione: confrontarsi e crescere, insieme». Il mercato della colomba. Secondo i dati raccolti da Unione Italiana Food, lo scorso anno la produzione complessiva della colomba è stata di 23.443 tonnellate pari a 96,1 milioni di euro, con un consumo di circa 29,1 milioni di pezzi. Un recente studio condotto da AstraRicerche per Unione Italiana Food mostra come a consumare la colomba siano più di 7 italiani su 10, in particolare le famiglie con bambini e adolescenti (76%), con una percentuale lievemente maggiore nel Centro-Sud. La preferenza va alla tradizione, 65,3%, mentre il 9,7% sceglie colombe arricchite da farciture e glasse. Quasi la metà dei consumatori (49,9%) sceglie quelle dell'industria di marca mentre uno su cinque (20,7%) preferisce la produzione artigianale. Le consumazioni al bar e in pasticceria. Secondo i dati di una ricerca realizzata da BVA Doxa per Pluxee Italia, l'80% delle consumazioni durante la pausa pranzo fuori ufficio avviene nei locali (come bar e ristoranti), con costi che variano notevolmente: si parte da una media di 8,10 euro per la consumazione di un panino/piadina/toast con bevanda e caffè, e si raggiunge un costo medio di 15 euro per un menù completo. Per consumare invece un primo piatto si spendono mediamente 9,80 euro, mentre per un secondo piatto, la cifra si aggira attorno agli 11,60 euro. Le consumazioni da asporto, che costituiscono il 20% sul totale delle pause pranzo fuori ufficio degli italiani, risultano leggermente più contenute: in media 6,00 euro per un panino/piadina/toast (escluse bevande), 7,40 euro per un primo piatto e circa 9,30 euro per un secondo piatto. A livello regionale però si possono notare differenze piuttosto evidenti. Al Nord, dove il costo della pausa pranzo fuori ufficio è superiore rispetto al resto dell'Italia, per consumare un panino/piadina/toast con bevanda e caffè si può arrivare a spendere 8,90 euro (Lombardia), mentre la cifra si aggira attorno a 7,80 euro nel Centro Italia o 7,40 euro nel Sud e Isole. Allo stesso modo per consumare un menù completo con bevande incluse, la cifra stimata nel Nord Italia può arrivare fino a 16,10 euro (in particolare nel Nord Est) invece che 13,30 euro del Sud e Isole. Il divario si manifesta anche nelle consumazioni da asporto: il prezzo di un panino/piadina/toast si aggira attorno a 4,80 euro nel Sud Italia e Isole, raggiunge un picco di 6,80 euro in Lombardia. Il comparto bar I bar presenti in Italia sono 136.101. In nove regioni, in ordine decrescente per numerosità: Lombardia (21mila 600, 15,9% del totale Italia), Campania (14mila 500, 10,7%), Lazio (14mila; 10,2%), Veneto (11mila, 8%), Emilia Romagna (10mila 600, 7,8%), Piemonte (9mila 300, 6,8%), Sicilia (8mila 600, 6,4%), Puglia (8mila, 6%) e Toscana (7mila 800, 5,7%) si concentrano oltre i tre quarti delle imprese del settore. Oltre il 50% di queste imprese è una ditta individuale e la variabilità regionale intorno a questo valore è assai sostenuta. La forbice va dal valore minimo del Lazio (42,2%) a quello massimo della Calabria (74,3%). L'altra metà delle imprese si divide tra quasi il 30% di società di persone e quasi il 20% di società di capitale. Colazione, pranzo, pause, aperitivi, intrattenimento sono i punti cardinali dell'offerta del bar per un valore di 23 miliardi di euro dietro cui opera una lunga filiera di produttori e grossisti. Il bar è anche fonte di lavoro. Sono oltre 300.000 le persone impiegate tra indipendenti e dipendenti. Di questi ultimi, più della maggioranza, ossia il 59%, è assunto con un contratto di lavoro a tempo indeterminato, con una prevalenza delle soluzioni part-time (59,3%). Significativa anche la presenza femminile: sei dipendenti su dieci, infatti, sono donne. Il programma di domani. Secondo giorno del Campionato Italiano di Pasticceria Gelateria e Cioccolateria che finirà con la premiazione dei 3 concorrenti che vinceranno le rispettive categorie e che andranno a formare la squadra che parteciperà al The World Trophy of Pastry Gelato e Chocolate Figgc 2025 che si terrà a Milano. Fisar Versilia e Livorno propongono vino del territorio in abbinamento a prodotti tipici. La fiera si chiuderà così come era iniziata, ovvero con i cocktail preparati da Barman di Special Mente e con la finale MasterBarman 2024 Special. Finale, domani, anche per il Pentathlon della Cucina e per il Triathlon con il microonde gare per le quali c'è grande attesa per sapere i nomi dei vincitori. Tirreno C.T. e Balnearia sono organizzate da TirrenoTrade con la collaborazione di enti regionali, provinciali e associazioni di categoria. Per informazioni sulla fiera e per poter partecipare come espositori o visitatori www.tirrenoct.it

a cura di AlMaPress

Viticoltori apuani alla Tirreno Ct: «L'80% del Candia è venduto ai locali della costa fino a Viareggio»

«C'è tutta la ristorazione della zona: ristoratori di Massa ma anche di Forte dei Marmi e della Lunigiana. Ho incontrato anche ristoratori di Firenze e di Siena». di Francesca Vatteroni - 06 Marzo 2024 - 11:12 MASSA-CARRARA - Riusciranno anche quest'anno i vigneti del nostro Candia a dissetare il turismo apuano e versiliese? A giudicare da come stanno andando le cose alla Tirreno Ct si direbbe di sì. La Voce Apuana ha scambiato quattro chiacchiere con Fabrizio Bondielli, presidente del consorzio vini Candia. E' lui che ci racconta come va la fiera: 'C'è una bella affluenza con tanta gente del settore. Sono molto interessati ai prodotti. C'è tutta la ristorazione della zona: ristoratori di Massa ma anche di Forte dei Marmi e della Lunigiana. Ho incontrato anche ristoratori di Firenze e di Siena. Questa - dice alla Voce Apuana - è una manifestazione che attira gente da tutta la Toscana e non solo. Poi c'è anche Balnearia per cui arriva tutta la costa: ristoratori, albergatori e balneari. Stanno arrivando da tutte le Regioni d'Italia'. Continua a spiegare Bondielli: 'Hanno aumentato il prezzo del biglietto di entrata per cui chi è venuto è solo gente del settore seriamente interessata e intenzionata ad acquistare il prodotto'. Gli chiediamo come sia andata la stagione passata: 'Stiamo iniziando a imbottigliare ora l'annata 2023 che comunque è stata buona. Adesso speriamo di riuscire a firmare qualche contratto per la stagione turistica con i ristoratori' ci risponde. Le aziende apuane presenti al Tirreno Ct sono 4: Calevro azienda agricola, L'Aurora di Francesco, Le vigne Conti e Cima. Insieme hanno un potenziale di 100 mila bottiglie tra Vermentino bianco e nero. Mentre, continua a spiegare Bondielli, tutte le aziende vinicole del consorzio sono circa 25 con un potenziale di 800/900 mila bottiglie prodotte all'anno. Circolano tante battute sul fatto che tra Carrara e Massa, dato il campanilismo, non correrebbe buon sangue, ma una cosa è certa: sicuramente scorre del buon vino. Apprendiamo infatti dal presidente del consorzio che le terre in cui si produce il Candia si trovano tanto a Massa quanto a Carrara, anche se poi la sede delle aziende e le cantine si trovano quasi tutte a Massa: il vermentino Candia quindi si può definire apuano a tutti gli effetti e figlio dei due territori. Un prodotto particolarmente gradito tanto da vendere l'80% di quelle 800/900 mila bottiglie a tutta la costa, da Marina di Carrara fino a Viareggio: 'E' un bel bacino di vendita: ci sono moltissimi locali' commenta Bondielli. La fiera Tirreno ct, dopo una intensa tre giorni, si chiuderà stasera e considerato il trend sembrerebbe profilarsi per i viticoltori apuani un'ottima annata di vendite.

La 'Torta Riviera' di Santa Maria del Cedro miglior dolce d'Italia

Di Redazione - 6 Marzo 2024 Share Facebook Twitter Google+ Pinterest Torta Riviera La 'Torta Riviera', conquista il cuore della giuria e il titolo di miglior dolce d'Italia al prestigioso Campionato italiano della panificazione a Tirreno CT Salvatore Pignataro, maestro pasticcere di Santa Maria del Cedro, ha portato a casa il prestigioso titolo di miglior dolce da forno d'Italia al recente Campionato italiano della panificazione, svolto a Tirreno CT. Il suo capolavoro, la crostata al cedro e pan di Spagna, ha stregato la giuria e superato la concorrenza di 21 esperti panificatori, confermandosi come autentico ambasciatore del sapore della riviera dei cedri. La giuria, composta da rinomati professionisti del settore, ha elogiato la "Torta Riviera" per l'equilibrio degli ingredienti e la cottura impeccabile. La qualità, l'esecuzione, l'originalità e la presentazione sono stati gli elementi chiave che hanno portato al meritato trionfo della dolce creazione di Pignataro. La "Torta Riviera", simbolo quarantennale della rinomata pasticceria Pignataro, ha guadagnato il primo posto e l'ambito oro nella categoria dolce da forno. L'annuncio del successo è stato condiviso con entusiasmo sul profilo social della pasticceria, che ha dichiarato: "La 'Torta Riviera', nata nel nostro laboratorio 40 anni fa, è stata ideata come il modo più dolce per far conoscere il nostro cedro, e oggi sale sul gradino più alto del podio. È una gioia esplosiva, perché su quel podio, oggi, c'è tutta la riviera dei cedri". La vittoria di Pignataro e della sua straordinaria creazione rappresenta non solo un trionfo personale, ma anche un omaggio al patrimonio gastronomico della regione. La "Torta Riviera" si erge così a simbolo del connubio tra tradizione e innovazione, confermando Santa Maria del Cedro come destinazione culinaria di eccellenza.



Michele Pirro da San Marco in Lamis bissa il successo dello scorso anno, sua la migliore colomba classica in Italia

Redazione 06/03/2024 Attualità Arriva dalla Puglia, da San Marco in Lamis, nel foggiano per l'esattezza, la miglior colomba classica italiana del 2024. A realizzarla e presentarla al campionato nazionale dedicato al dolce pasquale per eccellenza organizzato dalla Federazione Internazionale di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria (Fipgc) a Tirreno C.T, in corso di svolgimento a Carrara fiere, è stato Michele Pirro. Il maestro pasticcere di San Marco in Lamis si è piazzato al primo posto assoluto di categoria per il secondo anno consecutivo. Premiato invece nella categoria Colomba innovativa Andrea Ceracchi, pasticcere di Cori (Lt) che ha trionfato con una colomba a base di frutta fresca. Al concorso sono stati presentati oltre 100 dolci. Secondo i dati raccolti da Unione Italiana Food, lo scorso anno la produzione complessiva della colomba è stata di 23.443 tonnellate pari a 96,1 milioni di euro, con un consumo di circa 29,1 milioni di pezzi. Un recente studio condotto da AstraRicerche per Unione Italiana Food mostra come a consumare la colomba siano più di 7 italiani su 10, in particolare le famiglie con bambini e adolescenti (76%), con una percentuale lievemente maggiore nel Centro-Sud. La preferenza va alla tradizione, 65,3%, mentre il 9,7% sceglie colombe arricchite da farciture e glasse. Quasi la metà dei consumatori (49,9%) sceglie quelle dell'industria di marca mentre uno su cinque (20,7%) preferisce la produzione artigianale. Condividi: [Twitter](#) [Facebook](#) [Stampa](#) [WhatsApp](#) [E-mail](#) [#128266](#); [Leggi articolo](#)

Tirreno Ct e Balnearia torna a Carrarafiera 23-26/02 del 2025

Tirreno Ct e Balnearia torna a Carrarafiera 23-26/02 del 2025 By redazione 06/03/2024 Quest'anno aziende espositrici da 77 province italiane Roma, 6 mar. (askanews) - Appuntamento al 2025 dal 23 al 26 febbraio per Tirreno C.T. e Balnearia con l'edizione numero 45. A Carrarafiere l'evento sulle tematiche dell'accoglienza e della ristorazione ha visto arrivare aziende espositrici da 77 province di 15 regioni italiane e da 3 stati esteri (4 espositori da Austria, Francia e Spagna). Per quanto riguarda le regioni, il gradino più alto del podio spetta alla Toscana, che è presente con il 32,5% degli espositori totali. Segue la Lombardia, con il 17,5%, l'Emilia Romagna con l'11,5%, il Veneto con il 9,5%, Liguria e Piemonte con poco meno del 6% ciascuna. Per quanto riguarda le province, ovviamente Massa Carrara contribuisce più della altre, con il 12% degli stand complessivi. Segue la provincia di Lucca, con il 9%, poi Pisa e Milano con l'8% ciascuna, Firenze con il 5,5% e La Spezia con il 3,5%; infine, l'1,5% di aziende arriva da San Marino. Con oltre 300 mila imprese, 1,2 milioni di addetti e 46 miliardi di euro di valore aggiunto la ristorazione italiana è un asset fondamentale dell'economia e della società italiana. All'interno del settore ci sono poi alcuni comparti come il take away e delivery che negli ultimi 10 anni hanno registrato una crescita di oltre il 50%. Il mercato della ristorazione italiana è il secondo più grande in Europa, dopo quello spagnolo.

Tirreno Ct e Balnearia torna a Carrarafiera 23-26/02 del 2025

Attualità Tirreno Ct e Balnearia torna a Carrarafiera 23-26/02 del 2025

a cura di AlMaPress

Tirreno Ct e Balnearia torna a Carrarafiera 23-26/02 del 2025

Attualità Tirreno Ct e Balnearia torna a Carrarafiera 23-26/02 del 2025

a cura di ALMaPress

Tirreno Ct e Balnearia torna a Carrarafiera 23-26/02 del 2025

Attualità 2 persone lo consigliano 6 Mar 2024, 14:52 Tirreno Ct e Balnearia torna a Carrarafiera 23-26/02 del 2025 Quest'anno aziende espositrici da 77 province italiane Roma, 6 mar. (askanews) - Appuntamento al 2025 dal 23 al 26 febbraio per Tirreno C.T. e Balnearia con l'edizione numero 45. A Carrarafiera l'evento sulle tematiche dell'accoglienza e della ristorazione ha visto arrivare aziende espositrici da 77 province di 15 regioni italiane e da 3 stati esteri (4 espositori da Austria, Francia e Spagna). Per quanto riguarda le regioni, il gradino più alto del podio spetta alla Toscana, che è presente con il 32,5% degli espositori totali. Segue la Lombardia, con il 17,5%, l'Emilia Romagna con l'11,5%, il Veneto con il 9,5%, Liguria e Piemonte con poco meno del 6% ciascuna. Per quanto riguarda le province, ovviamente Massa Carrara contribuisce più della altre, con il 12% degli stand complessivi. Segue la provincia di Lucca, con il 9%, poi Pisa e Milano con l'8% ciascuna, Firenze con il 5,5% e La Spezia con il 3,5%; infine, l'1,5% di aziende arriva da San Marino. Con oltre 300 mila imprese, 1,2 milioni di addetti e 46 miliardi di euro di valore aggiunto la ristorazione italiana è un asset fondamentale dell'economia e della società italiana. All'interno del settore ci sono poi alcuni comparti come il take away e delivery che negli ultimi 10 anni hanno registrato una crescita di oltre il 50%. Il mercato della ristorazione italiana è il secondo più grande in Europa, dopo quello spagnolo.

Tirreno Ct e Balnearia torna a Carrarafiera 23-26/02 del 2025

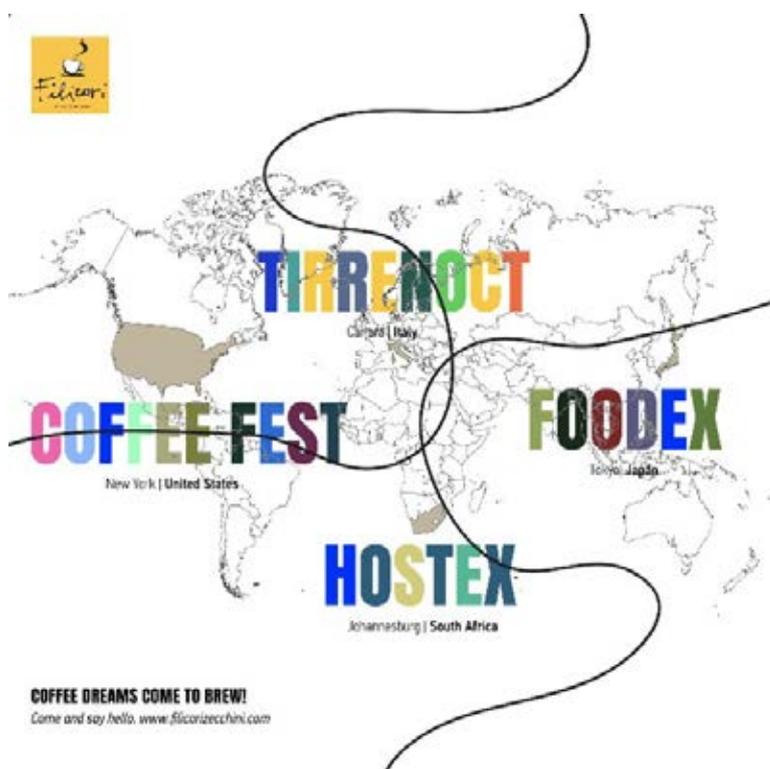
Attualità Tirreno Ct e Balnearia torna a Carrarafiera 23-26/02 del 2025 By redazione 06/03/2024 Quest'anno aziende espositrici da 77 province italiane Roma, 6 mar. (askanews) - Appuntamento al 2025 dal 23 al 26 febbraio per Tirreno C.T. e Balnearia con l'edizione numero 45. A Carrarafiere l'evento sulle tematiche dell'accoglienza e della ristorazione ha visto arrivare aziende espositrici da 77 province di 15 regioni italiane e da 3 stati esteri (4 espositori da Austria, Francia e Spagna). Per quanto riguarda le regioni, il gradino più alto del podio spetta alla Toscana, che è presente con il 32,5% degli espositori totali. Segue la Lombardia, con il 17,5%, l'Emilia Romagna con l'11,5%, il Veneto con il 9,5%, Liguria e Piemonte con poco meno del 6% ciascuna. Per quanto riguarda le province, ovviamente Massa Carrara contribuisce più della altre, con il 12% degli stand complessivi. Segue la provincia di Lucca, con il 9%, poi Pisa e Milano con l'8% ciascuna, Firenze con il 5,5% e La Spezia con il 3,5%; infine, l'1,5% di aziende arriva da San Marino. Con oltre 300 mila imprese, 1,2 milioni di addetti e 46 miliardi di euro di valore aggiunto la ristorazione italiana è un asset fondamentale dell'economia e della società italiana. All'interno del settore ci sono poi alcuni comparti come il take away e delivery che negli ultimi 10 anni hanno registrato una crescita di oltre il 50%. Il mercato della ristorazione italiana è il secondo più grande in Europa, dopo quello spagnolo.

Tirreno Ct e Balnearia torna a Carrarafiera 23-26/02 del 2025

Tirreno Ct e Balnearia torna a Carrarafiera 23-26/02 del 2025 By redazione 06/03/2024 Quest'anno aziende espositrici da 77 province italiane Roma, 6 mar. (askanews) - Appuntamento al 2025 dal 23 al 26 febbraio per Tirreno C.T. e Balnearia con l'edizione numero 45. A Carrarafiere l'evento sulle tematiche dell'accoglienza e della ristorazione ha visto arrivare aziende espositrici da 77 province di 15 regioni italiane e da 3 stati esteri (4 espositori da Austria, Francia e Spagna). Per quanto riguarda le regioni, il gradino più alto del podio spetta alla Toscana, che è presente con il 32,5% degli espositori totali. Segue la Lombardia, con il 17,5%, l'Emilia Romagna con l'11,5%, il Veneto con il 9,5%, Liguria e Piemonte con poco meno del 6% ciascuna. Per quanto riguarda le province, ovviamente Massa Carrara contribuisce più della altre, con il 12% degli stand complessivi. Segue la provincia di Lucca, con il 9%, poi Pisa e Milano con l'8% ciascuna, Firenze con il 5,5% e La Spezia con il 3,5%; infine, l'1,5% di aziende arriva da San Marino. Con oltre 300 mila imprese, 1,2 milioni di addetti e 46 miliardi di euro di valore aggiunto la ristorazione italiana è un asset fondamentale dell'economia e della società italiana. All'interno del settore ci sono poi alcuni comparti come il take away e delivery che negli ultimi 10 anni hanno registrato una crescita di oltre il 50%. Il mercato della ristorazione italiana è il secondo più grande in Europa, dopo quello spagnolo.

Filicori Zecchini presente in quattro diverse fiere nel mondo: Tirreno CT a Massa, Coffee Fest a New York, Hostex a Johannesburg in Sud Africa e Foodex a Tokyo

Oltre alla promozione del proprio caffè di alta qualità, l'azienda impara dagli stili di degustazione locali ad adattare la presentazione del prodotto alle preferenze di ogni mercato e stabilisce relazioni significative con clienti e partner commerciali provenienti da tutto il mondo. 6 Marzo 2024 La presenza di Filicori Zecchini nel mondo (immagine concessa) OSTERIA GRANDE (Bologna) - Filicori Zecchini è una storica torrefazione bolognese che in cento anni ha saputo portare i propri prodotti in 43 paesi. In questi giorni la centenaria torrefazione è presente a 4 diverse fiere in 4 continenti: Tirreno CT a Massa (Italia), Coffee Fest a New York (USA), Hostex 2024 a Johannesburg (Sud Africa) e Foodex a Tokyo (Giappone). La torrefazione a Johannesburg (immagine concessa) Un grande sforzo ma anche un'opportunità unica per un'azienda come Filicori Zecchini; questi eventi sono certamente un'opportunità importante per promuovere il proprio marchio ma sono soprattutto un'importante occasione di incontro e scambio, si entra in contatto con tanti consumatori provenienti da diverse culture, si comprende e apprezzano i differenti approcci al consumo di caffè. Filicori Zecchini a Massa (immagine concessa) Filicori Zecchini nel mondo Oltre alla promozione del proprio caffè di alta qualità, l'azienda impara dagli stili di degustazione locali ad adattare la presentazione del prodotto alle preferenze di ogni mercato e stabilisce relazioni significative con clienti e partner commerciali provenienti da tutto il mondo. L'azienda a New York (immagine concessa) Questo confronto interculturale contribuisce alla crescita e al successo globale di Filicori Zecchini. Il brand a Tokyo (immagine concessa)



Filicori Zecchini presente in quattro diverse fiere nel mondo: Tirreno CT a Massa, Coffee Fest a New York, Hostex a Johannesburg in Sud Africa e Foodex a Tokyo



Filicori Zecchini presente in quattro diverse fiere nel mondo: Tirreno CT a Massa, Coffee Fest a New York, Hostex a Johannesburg in Sud Africa e Foodex a Tokyo



Filicori Zecchini presente in quattro diverse fiere nel mondo: Tirreno CT a Massa, Coffee Fest a New York, Hostex a Johannesburg in Sud Africa e Foodex a Tokyo



a cura di AlMaPress

Tirreno Ct e Balnearia torna a Carrarafiera 23-26/02 del 2025

Quest'anno aziende espositrici da 77 province italiane Mar 6, 2024 Agroalimentare Roma, 6 mar. (askanews) - Appuntamento al 2025 dal 23 al 26 febbraio per Tirreno C.T. e Balnearia con l'edizione numero 45. A Carrarafiera l'evento sulle tematiche dell'accoglienza e della ristorazione ha visto arrivare aziende espositrici da 77 province di 15 regioni italiane e da 3 stati esteri (4 espositori da Austria, Francia e Spagna). Per quanto riguarda le regioni, il gradino più alto del podio spetta alla Toscana, che è presente con il 32,5% degli espositori totali. Segue la Lombardia, con il 17,5%, l'Emilia Romagna con l'11,5%, il Veneto con il 9,5%, Liguria e Piemonte con poco meno del 6% ciascuna. Per quanto riguarda le province, ovviamente Massa Carrara contribuisce più della altre, con il 12% degli stand complessivi. Segue la provincia di Lucca, con il 9%, poi Pisa e Milano con l'8% ciascuna, Firenze con il 5,5% e La Spezia con il 3,5%; infine, l'1,5% di aziende arriva da San Marino. Con oltre 300 mila imprese, 1,2 milioni di addetti e 46 miliardi di euro di valore aggiunto la ristorazione italiana è un asset fondamentale dell'economia e della società italiana. All'interno del settore ci sono poi alcuni comparti come il take away e delivery che negli ultimi 10 anni hanno registrato una crescita di oltre il 50%. Il mercato della ristorazione italiana è il secondo più grande in Europa, dopo quello spagnolo.

Tirreno Ct e Balnearia torna a Carrarafiera 23-26/02 del 2025

Tirreno Ct e Balnearia torna a Carrarafiera 23-26/02 del 2025 Pubblicato da: redazione 06/03/2024 Quest'anno aziende espositrici da 77 province italiane Roma, 6 mar. (askanews) - Appuntamento al 2025 dal 23 al 26 febbraio per Tirreno C.T. e Balnearia con l'edizione numero 45. A Carrarafiere l'evento sulle tematiche dell'accoglienza e della ristorazione ha visto arrivare aziende espositrici da 77 province di 15 regioni italiane e da 3 stati esteri (4 espositori da Austria, Francia e Spagna). Per quanto riguarda le regioni, il gradino più alto del podio spetta alla Toscana, che è presente con il 32,5% degli espositori totali. Segue la Lombardia, con il 17,5%, l'Emilia Romagna con l'11,5%, il Veneto con il 9,5%, Liguria e Piemonte con poco meno del 6% ciascuna. Per quanto riguarda le province, ovviamente Massa Carrara contribuisce più della altre, con il 12% degli stand complessivi. Segue la provincia di Lucca, con il 9%, poi Pisa e Milano con l'8% ciascuna, Firenze con il 5,5% e La Spezia con il 3,5%; infine, l'1,5% di aziende arriva da San Marino. Con oltre 300 mila imprese, 1,2 milioni di addetti e 46 miliardi di euro di valore aggiunto la ristorazione italiana è un asset fondamentale dell'economia e della società italiana. All'interno del settore ci sono poi alcuni comparti come il take away e delivery che negli ultimi 10 anni hanno registrato una crescita di oltre il 50%. Il mercato della ristorazione italiana è il secondo più grande in Europa, dopo quello spagnolo.

Tirreno Ct e Balnearia torna a Carrarafiera 23-26/02 del 2025

Tirreno Ct e Balnearia torna a Carrarafiera 23-26/02 del 2025 By redazione Marzo 6, 2024 Quest'anno aziende espositrici da 77 province italiane Roma, 6 mar. (askanews) - Appuntamento al 2025 dal 23 al 26 febbraio per Tirreno C.T. e Balnearia con l'edizione numero 45. A Carrarafiere l'evento sulle tematiche dell'accoglienza e della ristorazione ha visto arrivare aziende espositrici da 77 province di 15 regioni italiane e da 3 stati esteri (4 espositori da Austria, Francia e Spagna). Per quanto riguarda le regioni, il gradino più alto del podio spetta alla Toscana, che è presente con il 32,5% degli espositori totali. Segue la Lombardia, con il 17,5%, l'Emilia Romagna con l'11,5%, il Veneto con il 9,5%, Liguria e Piemonte con poco meno del 6% ciascuna. Per quanto riguarda le province, ovviamente Massa Carrara contribuisce più della altre, con il 12% degli stand complessivi. Segue la provincia di Lucca, con il 9%, poi Pisa e Milano con l'8% ciascuna, Firenze con il 5,5% e La Spezia con il 3,5%; infine, l'1,5% di aziende arriva da San Marino. Con oltre 300 mila imprese, 1,2 milioni di addetti e 46 miliardi di euro di valore aggiunto la ristorazione italiana è un asset fondamentale dell'economia e della società italiana. All'interno del settore ci sono poi alcuni comparti come il take away e delivery che negli ultimi 10 anni hanno registrato una crescita di oltre il 50%. Il mercato della ristorazione italiana è il secondo più grande in Europa, dopo quello spagnolo.

Tirreno Ct e Balnearia torna a Carrarafiera 23-26/02 del 2025

Attualità Tirreno Ct e Balnearia torna a Carrarafiera 23-26/02 del 2025 By redazione 06/03/2024 Quest'anno aziende espositrici da 77 province italiane Roma, 6 mar. (askanews) - Appuntamento al 2025 dal 23 al 26 febbraio per Tirreno C.T. e Balnearia con l'edizione numero 45. A Carrarafiere l'evento sulle tematiche dell'accoglienza e della ristorazione ha visto arrivare aziende espositrici da 77 province di 15 regioni italiane e da 3 stati esteri (4 espositori da Austria, Francia e Spagna). Per quanto riguarda le regioni, il gradino più alto del podio spetta alla Toscana, che è presente con il 32,5% degli espositori totali. Segue la Lombardia, con il 17,5%, l'Emilia Romagna con l'11,5%, il Veneto con il 9,5%, Liguria e Piemonte con poco meno del 6% ciascuna. Per quanto riguarda le province, ovviamente Massa Carrara contribuisce più della altre, con il 12% degli stand complessivi. Segue la provincia di Lucca, con il 9%, poi Pisa e Milano con l'8% ciascuna, Firenze con il 5,5% e La Spezia con il 3,5%; infine, l'1,5% di aziende arriva da San Marino. Con oltre 300 mila imprese, 1,2 milioni di addetti e 46 miliardi di euro di valore aggiunto la ristorazione italiana è un asset fondamentale dell'economia e della società italiana. All'interno del settore ci sono poi alcuni comparti come il take away e delivery che negli ultimi 10 anni hanno registrato una crescita di oltre il 50%. Il mercato della ristorazione italiana è il secondo più grande in Europa, dopo quello spagnolo.

Tirreno Ct e Balnearia torna a Carrarafiera 23-26/02 del 2025

Attualità Tirreno Ct e Balnearia torna a Carrarafiera 23-26/02 del 2025 By redazione 06/03/2024 Quest'anno aziende espositrici da 77 province italiane Roma, 6 mar. (askanews) - Appuntamento al 2025 dal 23 al 26 febbraio per Tirreno C.T. e Balnearia con l'edizione numero 45. A Carrarafiere l'evento sulle tematiche dell'accoglienza e della ristorazione ha visto arrivare aziende espositrici da 77 province di 15 regioni italiane e da 3 stati esteri (4 espositori da Austria, Francia e Spagna). Per quanto riguarda le regioni, il gradino più alto del podio spetta alla Toscana, che è presente con il 32,5% degli espositori totali. Segue la Lombardia, con il 17,5%, l'Emilia Romagna con l'11,5%, il Veneto con il 9,5%, Liguria e Piemonte con poco meno del 6% ciascuna. Per quanto riguarda le province, ovviamente Massa Carrara contribuisce più della altre, con il 12% degli stand complessivi. Segue la provincia di Lucca, con il 9%, poi Pisa e Milano con l'8% ciascuna, Firenze con il 5,5% e La Spezia con il 3,5%; infine, l'1,5% di aziende arriva da San Marino. Con oltre 300 mila imprese, 1,2 milioni di addetti e 46 miliardi di euro di valore aggiunto la ristorazione italiana è un asset fondamentale dell'economia e della società italiana. All'interno del settore ci sono poi alcuni comparti come il take away e delivery che negli ultimi 10 anni hanno registrato una crescita di oltre il 50%. Il mercato della ristorazione italiana è il secondo più grande in Europa, dopo quello spagnolo.

Tirreno Ct e Balnearia torna a Carrara 23-26/02 del 2025

Leggi la notizia redazione 6 Marzo 2024 Quest'anno aziende espositrici da 77 province italiane Roma, 6 mar. (askanews) - Appuntamento al 2025 dal 23 al 26 febbraio per Tirreno C.T. e Balnearia con l'edizione numero 45. A Carrara l'evento sulle tematiche dell'accoglienza e della ristorazione ha visto arrivare aziende espositrici da 77 province di 15 regioni italiane e da 3 stati esteri (4 espositori da Austria, Francia e Spagna). Per quanto riguarda le regioni, il gradino più alto del podio spetta alla Toscana, che è presente con il 32,5% degli espositori totali. Segue la Lombardia, con il 17,5%, l'Emilia Romagna con l'11,5%, il Veneto con il 9,5%, Liguria e Piemonte con poco meno del 6% ciascuna. Per quanto riguarda le province, ovviamente Massa Carrara contribuisce più della altre, con il 12% degli stand complessivi. Segue la provincia di Lucca, con il 9%, poi Pisa e Milano con l'8% ciascuna, Firenze con il 5,5% e La Spezia con il 3,5%; infine, l'1,5% di aziende arriva da San Marino. Con oltre 300 mila imprese, 1,2 milioni di addetti e 46 miliardi di euro di valore aggiunto la ristorazione italiana è un asset fondamentale dell'economia e della società italiana. All'interno del settore ci sono poi alcuni comparti come il take away e delivery che negli ultimi 10 anni hanno registrato una crescita di oltre il 50%. Il mercato della ristorazione italiana è il secondo più grande in Europa, dopo quello spagnolo.

Si è chiusa la 44^a edizione di Tirreno CT: fiera di riferimento per l'ospitalità

Si è chiusa l'edizione 2024 di Tirreno CT, la fiera di riferimento per l'ospitalità che, insieme a Balnearia, ha popolato dal 3 al 6 marzo i padiglioni di Carrafiere 06 marzo 2024 | 18:49 Si è chiusa la 44^a edizione di Tirreno CT: fiera di riferimento per l'ospitalità Si è chiusa l'edizione 2024 di Tirreno CT, la fiera di riferimento per l'ospitalità che, insieme a Balnearia, ha popolato dal 3 al 6 marzo i padiglioni di Carrafiere 06 marzo 2024 | 18:49 Con grande successo, in termini di partecipazione, ma anche di volumi di affari, si è chiusa a Carrara la quarantaquattresima edizione di Tirreno CT, la fiera di riferimento per l'ospitalità che, insieme a Balnearia, ha popolato per quattro giorni, dal 3 al 6 marzo scorsi, i padiglioni di una fiera presa d'assalto da operatori del settore. Si è chiusa a Carrara la quarantaquattresima edizione di Tirreno C.T. Tirreno CT, i segreti del successo della fiera Un successo segnato non solo dall'incontro tra domanda e offerta, ormai fiore all'occhiello dell'appuntamento toscano, ma anche dalle tante attività che le associazioni di categoria hanno svolto in fiera. A partire dal Pentathlon della cucina italiana e dalla novità di quest'anno, il Triathlon, per la cucina al microonde, due appuntamenti che hanno richiamato in fiera cuochi di tutto il mondo. Anche la formazione è stata al centro della manifestazione grazie alla partecipazione della Scuola Tessieri che ha animato le giornate con tante iniziative portate avanti dai più famosi professionisti del settore. Sono state tante le attività che le associazioni di categoria hanno svolto in fiera Anche il mondo della panificazione e della pasticceria è stato al centro dei tanti appuntamenti di rilievo nazionale promossi a Tirreno CT da uno dei partner storici, la Federazione italiana pasticceri, gelatieri e cioccolatieri (Fipcg) che anche quest'anno ha animato la manifestazione con i concorsi per il miglior pane, la migliore colomba e i migliori pasticceri d'Italia. Importante vetrina anche per il mondo della gelateria con l'Oscar del Gelato che ogni giorno ha messo alla prova tanti professionisti del settore. Tra i dati positivi di questa edizione anche la crescita in termini di presenza del settore vitivinicolo italiano. Non solo con la partecipazione delle associazioni, in particolare la Fisar che ha dato vita a un ricco programma di degustazioni per il pubblico, ma anche per i tanti marchi nazionali che hanno scelto Tirreno CT come appuntamento immancabile. L'evento di Carrara si conferma un unico nel suo genere. Appuntamento al 2025 con la 45^a edizione. Tirreno Trade Via Dorsale 9, Scala 9/c, int. 29 - 54100 Massa (Ms) Tel 0585 791770 © Riproduzione riservata



si chiusa 44 edizione tirreno ct fiera riferimento per ospitalita

Si è chiusa la 44ª edizione di Tirreno CT: fiera di riferimento per l'ospitalità Si è chiusa l'edizione 2024 di Tirreno CT, la fiera di riferimento per l'ospitalità che, insieme a Balnearia, ha popolato dal 3 al 6 marzo i padiglioni di Carrafiore 06 marzo 2024 | 18:49 Si è chiusa la 44ª edizione di Tirreno CT: fiera di riferimento per l'ospitalità Si è chiusa l'edizione 2024 di Tirreno CT, la fiera di riferimento per l'ospitalità che, insieme a Balnearia, ha popolato dal 3 al 6 marzo i padiglioni di Carrafiore 06 marzo 2024 | 18:49 Con grande successo, in termini di partecipazione, ma anche di volumi di affari, si è chiusa a Carrara la quarantaquattresima edizione di Tirreno CT, la fiera di riferimento per l'ospitalità che, insieme a Balnearia, ha popolato per quattro giorni, dal 3 al 6 marzo scorsi, i padiglioni di una fiera presa d'assalto da operatori del settore. Si è chiusa a Carrara la quarantaquattresima edizione di Tirreno C.T. Tirreno CT, i segreti del successo della fiera Un successo segnato non solo dall'incontro tra domanda e offerta, ormai fiore all'occhiello dell'appuntamento toscano, ma anche dalle tante attività che le associazioni di categoria hanno svolto in fiera. A partire dal Pentathlon della cucina italiana e dalla novità di quest'anno, il Triathlon, per la cucina al microonde, due appuntamenti che hanno richiamato in fiera cuochi di tutto il mondo. Anche la formazione è stata al centro della manifestazione grazie alla partecipazione della Scuola Tessieri che ha animato le giornate con tante iniziative portate avanti dai più famosi professionisti del settore. Sono state tante le attività che le associazioni di categoria hanno svolto in fiera Anche il mondo della panificazione e della pasticceria è stato al centro dei tanti appuntamenti di rilievo nazionale promossi a Tirreno CT da uno dei partner storici, la Federazione italiana pasticceri, gelatieri e cioccolatieri (Fipcg) che anche quest'anno ha animato la manifestazione con i concorsi per il miglior pane, la migliore colomba e i migliori pasticceri d'Italia. Importante vetrina anche per il mondo della gelateria con l'Oscar del Gelato che ogni giorno ha messo alla prova tanti professionisti del settore. Tra i dati positivi di questa edizione anche la crescita in termini di presenza del settore vitivinicolo italiano. Non solo con la partecipazione delle associazioni, in particolare la Fisar che ha dato vita a un ricco programma di degustazioni per il pubblico, ma anche per i tanti marchi nazionali che hanno scelto Tirreno CT come appuntamento immancabile. L'evento di Carrara si conferma un unico nel suo genere. Appuntamento al 2025 con la 45ª edizione. Tirreno Trade Via Dorsale 9, Scala 9/c, int. 29 - 54100 Massa (Ms) Tel 0585 791770 © Riproduzione riservata



Arriva da Foggia la miglior colomba classica pasquale

6 Marzo 2024 By Redazione Arriva dalla Puglia, da San Marco in Lamis (Fg) per l'esattezza, la miglior colomba classica edizione 2024. A realizzarla e presentarla al campionato nazionale dedicato al dolce pasquale per eccellenza organizzato dalla Federazione Internazionale di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria (Fipgc) a Tirreno C.T in corso di svolgimento a Carrara, è stato Michele Pirro. Il maestro pasticcere di San Marco in Lamis si è piazzato al primo posto assoluto di categoria per il secondo anno consecutivo con un prodotto che rispetta rigorosamente tutti i canoni previsti dal disciplinare di produzione della colomba artigianale, con il solo inserimento di canditi d'arancia e copertura di glassa croccante. Una bella novità è stata portata da Andrea Ceracchi, pasticciere di Cori (Lt) che ha trionfato nella categoria Colomba Innovativa con una colomba a base di frutta fresca. Al concorso sono stati presentati oltre 100 dolci e per Matteo Cutolo, presidente Fipgc, «in questa edizione è stato davvero complesso eleggere il vincitore assoluto, visto l'altissimo il livello dei tanti partecipanti in gara. Questo dimostra quanto il nostro paese sia ricco di grandi professionisti che scommettono sempre nella formazione continua. Ed è proprio questa la mission della Federazione: confrontarsi e crescere, insieme». Il mercato della colomba. Secondo i dati raccolti da Unione Italiana Food, lo scorso anno la produzione complessiva della colomba è stata di 23.443 tonnellate pari a 96,1 milioni di euro, con un consumo di circa 29,1 milioni di pezzi. Un recente studio condotto da AstraRicerche per Unione Italiana Food mostra come a consumare la colomba siano più di 7 italiani su 10, in particolare le famiglie con bambini e adolescenti (76%), con una percentuale lievemente maggiore nel Centro-Sud. La preferenza va alla tradizione, 65,3%, mentre il 9,7% sceglie colombe arricchite da farciture e glasse. Quasi la metà dei consumatori (49,9%) sceglie quelle dell'industria di marca mentre uno su cinque (20,7%) preferisce la produzione artigianale. Le consumazioni al bar e in pasticceria. Secondo i dati di una ricerca realizzata da BVA Doxa per Pluxee Italia, l'80% delle consumazioni durante la pausa pranzo fuori ufficio avviene nei locali (come bar e ristoranti), con costi che variano notevolmente: si parte da una media di 8,10 euro per la consumazione di un panino/piadina/toast con bevanda e caffè, e si raggiunge un costo medio di 15 euro per un menù completo. Per consumare invece un primo piatto si spendono mediamente 9,80 euro, mentre per un secondo piatto, la cifra si aggira attorno agli 11,60 euro. Le consumazioni da asporto, che costituiscono il 20% sul totale delle pause pranzo fuori ufficio degli italiani, risultano leggermente più contenute: in media 6,00 euro per un panino/piadina/toast (escluse bevande), 7,40 euro per un primo piatto e circa 9,30 euro per un secondo piatto. A livello regionale però si possono notare differenze piuttosto evidenti. Al Nord, dove il costo della pausa pranzo fuori ufficio è superiore rispetto al resto dell'Italia, per consumare un panino/piadina/toast con bevanda e caffè si può arrivare a spendere 8,90 euro (Lombardia), mentre la cifra si aggira attorno a 7,80 euro nel Centro Italia o 7,40 euro nel Sud e Isole. Allo stesso modo per consumare un menù completo con bevande incluse, la cifra stimata nel Nord Italia può arrivare fino a 16,10 euro (in particolare nel Nord Est) invece che 13,30 euro del Sud e Isole. Il divario si manifesta anche nelle consumazioni da asporto: il prezzo di un panino/piadina/toast si aggira attorno a 4,80 euro nel Sud Italia e Isole, raggiunge un picco di 6,80 euro in Lombardia. Il comparto bar I bar presenti in Italia sono 136.101. In nove regioni, in ordine decrescente per numerosità: Lombardia (21mila 600, 15,9% del totale Italia), Campania (14mila 500, 10,7%), Lazio (14mila; 10,2%), Veneto (11mila, 8%), Emilia Romagna (10mila 600, 7,8%), Piemonte (9mila 300, 6,8%), Sicilia (8mila 600, 6,4%), Puglia (8mila, 6%) e Toscana (7mila 800, 5,7%) si concentrano oltre i tre quarti delle imprese del settore. Oltre il 50% di queste imprese è una ditta individuale e la variabilità regionale intorno a questo valore è assai sostenuta. La forbice va dal valore minimo del Lazio (42,2%) a quello massimo della Calabria (74,3%). L'altra metà delle imprese si divide tra quasi il 30% di società di persone e quasi il 20% di società di capitale. Colazione, pranzo, pause, aperitivi, intrattenimento sono i punti cardinali dell'offerta del bar per un valore di 23 miliardi di euro dietro cui opera una lunga filiera di produttori e grossisti. Il bar è anche fonte di lavoro. Sono oltre 300.000 le persone impiegate tra indipendenti e dipendenti. Di questi ultimi, più della maggioranza, ossia il 59%, è assunto con un contratto di lavoro a tempo indeterminato, con una prevalenza delle soluzioni part-time (59,3%). Significativa anche la presenza femminile: sei dipendenti su dieci, infatti, sono donne Il programma di domani. Secondo giorno del Campionato Italiano di Pasticceria Gelateria e Cioccolateria che finirà con la premiazione dei 3 concorrenti che vinceranno le rispettive categorie e che andranno a formare la squadra che parteciperà al The World Trophy of Pastry Gelato e Chocolate Fipgc 2025 che si terrà a Milano. Fisar Versilia e Livorno propongono vino del territorio in abbinamento a prodotti tipici. La fiera si chiuderà così come era iniziata, ovvero con i cocktail preparati da Barman di Special Mente e con la finale MasterBarman 2024 Special. Finale, domani, anche per il Pentathlon della Cucina e per il Triathlon con il microonde gare per le quali c'è grande attesa per sapere i nomi dei vincitori. Tirreno C.T. e Balnearia sono organizzate da TirrenoTrade con la collaborazione di enti regionali, provinciali e associazioni di categoria. Per informazioni sulla fiera e per poter partecipare come espositori o visitatori <http://www.tirrenoct.it>

a cura di AlMaPress

DEMANIO MARITTIMO, L'ASSESSORE SCAJOLA A BALNEARIA 2024: "REGIONI PRONTE A COLLABORARE, SERVE NORMATIVA NAZIONALE CHE RESTITUISCA CERTEZZE"

6 Marzo 2024 0 Carrara. "Parliamo di un settore che conta oltre 30mila imprese nel Paese e garantisce 1 milione di posti di lavoro, l'incertezza del momento non può che portare a comprensibili preoccupazioni. Come Regioni siamo disposti a collaborare e a offrire le nostre competenze, ma purtroppo fino a oggi non abbiamo avuto modo di confrontarci con il Governo, nonostante le nostre diverse richieste di incontro. Nel tavolo tecnico convocato abbiamo infatti potuto partecipare esclusivamente con rappresentanti tecnici". Così l'assessore regionale al Demanio marittimo di Regione Liguria intervenuto, in qualità di coordinatore del Tavolo in materia della Conferenza delle Regioni e delle Province autonome, all'Assemblea Unitaria di settore in occasione dell'importante convegno fieristico Balnearia di Carrara. Titolo del confronto, organizzato da Sib (Sindacato italiano balneari), Fiba (Federazione italiana Imprese Balneari) e Fipe (Federazione italiana pubblici esercizi): 'Fate presto! Salvaguardare i balneari per tutelare il turismo del Paese'. "Le Regioni sono compatte, responsabili e conoscono le problematiche dei territori - prosegue Scajola-, la politica nazionale deve velocemente decidere e fare presto, perché i tempi sono già molto tardivi e i lavoratori hanno bisogno di risposte. Il Governo prenda una strada e questa strada deve essere una normativa nazionale in materia di riordino del Demanio marittimo che restituisca certezze alle migliaia di operatori del settore e alle loro famiglie". (C.S.)

TirrenoCT - Balnearia: TDH un'opportunità da non perdere per un turismo più sostenibile

di Redazione - 06 Marzo 2024 - 22:55 MARINA DI CARRARA - 'Il Tourism Digital Hub (TDH) è un'opportunità importantissima che non possiamo perdere' a dirlo è il Presidente di CNA Toscana Luca Tonini durante il suo intervento al convegno dal titolo 'Tourism Digital Hub: le esperienze di CNA nell'Hub digitale del turismo' che si è svolto ieri all'interno della rassegna fieristica Tirreno CT- Balnearia terminata oggi a Marina di Carrara. All'iniziativa sono intervenuti, tra gli altri, oltre al Presidente Tonini, Il Presidente Nazionale di CNA Turismo e Commercio Marco Misischia, Lorenzo Marchetti Presidente di CNA Turismo e Commercio di Massa-Carrara, Giorgia Garau Assessore al Turismo del Comune di Massa, Elisabetta Norfini Presidente regionale di CNA Turismo e Commercio, Enzo Cusumano Presidente del Centro Guide Turismo e CNA Professioni, Francesco Bola della Cooperativa Sigeric- Guide Turistiche e ambientali in Lunigiana-Parco Appennino e Cinque Terre e Cristiano Tomei Coordinatore Nazionale di Cna Turismo e Commercio. 'Il TDH - prosegue Tonini - è nato grazie ad un investimento importante: 114 milioni di euro all'interno del PNRR che ha portato alla creazione della piattaforma Italia.it, gestita da Enit dove si potranno mettere in rete tutte quelle che sono le offerte le richieste le opportunità del mondo del turismo. Ci auguriamo che questa piattaforma ci possa aiutare anche a gestire i flussi turistici dei prossimi anni, che prevediamo in aumento, permettendo una migliore qualità della vita anche a chi in quei luoghi ci vive'. La necessità di fare rete per creare nuove esperienze per i turisti è confermata anche da Elisabetta Norfini Presidente Regionale di CNA Turismo e commercio 'Quello che stiamo già facendo come Raggruppamento d'Interesse per le nostre 4000 imprese iscritte in Toscana - ha infatti spiegato - è di creare una serie di relazioni fra le varie attitudini e competenze che fanno capo al turismo, in modo da creare delle esperienze che siano nuove innovative e che comunque restino nella memoria del visitatore'. In questo quadro, un grande rilievo rivestono le Guide Turistiche e Ambientali 'In Toscana Abbiamo tantissimi tipi di turismo tanto che direi che d'ora in poi dovremmo parlare di 'turismi' - ha affermato Enzo Cusumano - Presidente del Centro Guide Turismo e CNA Professioni-. Cusumano ha sostenuto l'importanza della collaborazione tra operatori turistici e le Amministrazioni locali, sia dal punto di vista della promozione, ma non solo 'Dobbiamo anche lavorare insieme sul fronte delle infrastrutture, strade, ferrovie e tutto ciò che permette una maggiore fruizione dei luoghi - ha aggiunto- perché i territori ne hanno bisogno, per sviluppare ogni forma di turismo'. Gino Angelo Lattanzi referente per le relazioni Istituzionali e per CNA Commercio e Turismo di Massa-Carrara ha voluto evidenziare la positività e l'importanza del recente protocollo di area vasta siglato tra i sindaci degli ambiti turistici di La Spezia, Lunigiana e della Costa Apuana, da sempre auspicato dalla CNA, che supera i confini regionali e provinciali per una sinergia volta ad un migliore sviluppo del turismo in questi territori che conservano un unicum di patrimonio, tra mare, monti e montagne, composto da bellezze naturali, paesaggistiche, d' arte, enogastronomiche. Il turismo è libertà e non ha, e non può avere, confini.



IL TIRRENO

In Toscana si registrano attese di mesi per rinnovare il documento per l'espatrio

Le cause: poco personale negli uffici e boom di richieste verso il Regno Unito

Passaporti, tempi biblici

Turismo: il Testo unico toscano
I giganti dei B&B
«Incostituzionale
la nuova legge»



Turisti a Firenze ammirano il panorama

I giganti degli affitti brevi annunciano battaglia. Mentre la Cgil plaude al nuovo Testo unico sul turismo appena varato in Toscana, host e grandi gruppi di gestione di appartamenti per turisti sono pronti ad impugnare la legge con cui la Regione annuncia una stretta sulla proliferazione di locazioni turistiche.

» Neri a pag. 2

Turismo: la voce a favore
Gli albergatori
«Sarà un argine
alla speculazione»

Daniele Barbetti, presidente di Federalberghi Toscana, dice che il Testo unico sul turismo varato dalla giunta Giani modernizza un settore che si stava trasformando in un far west dove dettavano legge gli speculatori.

a pag. 2

I danni
Persi dalle agenzie
42 milioni di euro
per i viaggi saltati

» Venchiarutti a pag. 3



Per alcuni è un'odissea, per altri un percorso a ostacoli tra appuntamenti non disponibili e logoranti attese fino a un massimo di sei mesi. Anche in Toscana è diventata una missione (quasi) impossibile riuscire a rinnovare il passaporto o richiederne uno per la prima volta. E alla fine i più, esasperati, dicono addio alle vacanze all'estero.

» Trivigno a pag. 3

Il reportage Le frane bloccano la logistica delle aziende, appello degli industriali a Salvini



Due frane hanno mandato in tilt la Valbisenzio: non è chiaro quanto tempo servirà per ripristinare i collegamenti (Foto Autovino)

Valbisenzio prigioniera della maxi roccia

Le aziende e le famiglie della Valbisenzio dovranno farsene una ragione: l'interruzione della strada regionale 325 non si risolverà né oggi, né domani. Serviranno giorni, se non settimane, per tornare a una parvenza di normalità. Tutta colpa di due frane e di un enorme blocco di roccia che rischia di cadere sulla carreggiata. » Noncioni a pag. 4-5

In cronaca

Balnearia
Alta tensione
sulla Bolkestein
«Vogliamo risposte»



in Le Cronache II

Lucca
Turnover a scuola,
ecco gli istituti
con più pensionandi

» Masotti in Lucca V

Versilia
Botte, minacce
e stalking
all'ex compagna

in Forte XXIV

Carrara
Accademia:
sarà ballottaggio
Baudinelli-Rocca

in Carrara XXXII

Massa
Dimissione
delle case popolari
Ventisei sì, un no

in Massa XXVII

Nel paese del rosso sbiadito arrivano le lettere dei "corvi"

Lamporecchio Messaggi anonimi contro la lista civica

Famoso per i brigidini, Lamporecchio era un tempo noto anche come fortino rosso con percentuali bulgare per il Pci (nella foto un comizio di Berlinguer in piazza Berni). Ora non soltanto il rosso è sbiadito, ma accade anche ciò che non s'era mai visto: lettere anonime e diffamatorie contro i candidati di una lista civica.

» Carducci a pag. 6



CIEFFE
ODONTOIATRICA
Il giusto valore del tuo sorriso

- Chirurgia
- Chirurgia implantare anche a carico immediato
- Chirurgia guidata implantare
- Chirurgia computer guidata
- Endodonzia
- Pedodonzia
- Ortodonzia tradizionale
- Ortodonzia pediatrica
- Ortodonzia trasparente
- Odontoiatria estetica
- Conservativa
- Igiene professionale
- Sbiancamento
- Protesi fissa e mobile
- Laser therapy
- Esami 3D
- Previsualizzazione del risultato finale

PRENOTA IN TUTTA
SICUREZZA LA TUA
VISITA COMPLETA
☎ 0573 976579

Via Bassa della Vergine 36, int. 2
51100 PISTOIA
Tel. 0573 976579 - 393 8304201
direzione@ciefFedodontoiatria.it
www.ciefFedodontoiatria.net

Dr. San. Dott. Giovanni Valtaggio - Laurea in Odontoiatria e protesi dentaria presso l'Università degli studi di Siena - Iscrizione all'Albo Odontoiatri - P.F. n. 303 - aut. san. n. 38104 del 19/04/2017

► AMBIENTE E POVERTÀ

«Aste subito»: spiagge nel mirino dell'Agcom

Nonostante la moratoria del governo fino a fine anno, l'Autorità intima ai Comuni di indire i bandi. I balneari in rivolta chiedono un tavolo con il premier: incontro a giorni. In Versilia rischia di passare di mano oltre il 50% dei lidi. A Rimini gare a ottobre

di CARLO CAMBI



Il governo prova a mettere una pezza perché sugli stabilimenti balneari si è aperto, dopo quello a Bruxelles, anche un fronte interno che rischia di far saltare l'estate, ma soprattutto i nervi ai gestori. Ha convocato le diverse associazioni delle imprese - che però non vanno d'accordo tra di loro - per la prossima settimana a Palazzo Chigi dopo che si sarà chiuso il primo round di confronto con la Commissione europea: l'Ue insiste perché l'Italia applichi la direttiva Bolkestein pena l'apertura di una procedura d'infrazione. A sostenere le ragioni dell'Europa è intervenuto anche il presidente della Repubblica Sergio Mattarella. Come si sa **Giorgia Meloni** via **Raffaello Fitto**, ministro per l'Europa, ha risposto che un tavolo tecnico sta facendo la mappatura delle spiagge e che solo finito questo lavoro si deciderà cosa fare.

L'Agcom però non ha accusato ricevuta di questa comunicazione perché ha cominciato a intimare ai Comuni, pena pesanti sanzioni, di mettere subito all'asta le concessioni. L'autorità presieduta da **Giacomo Lasorella** tiene conto solo della legge varata dal governo Draghi che prorogava le concessioni fino al 31 dicembre scorso e della sentenza del Consiglio di Stato - peraltro cancellata dalla Cassazione - che impone le aste. **Giorgia Meloni** ha prorogato le «licenze» a tutto quest'anno con possibile slittamento tecnico di altri 12 mesi proprio per concludere la ricognizione degli arenili, ma a quanto pare questo impianto normativo per l'Agcom non

LA RIVELAZIONE DI FONTI VICINE AL DOSSIER



DIFESA SUBACQUEA: LEONARDO PROSSIMA A CESSIONE DI WASS A FINCANTIERI

Secondo fonti vicine al dossier, sono a uno stadio avanzato i colloqui tra **Leonardo** e **Fincantieri** (nella foto Ansa, l'ad

Pierroberto Folgiere) per la cessione a quest'ultima di **Wass**, operativa nel settore della costruzione di sistemi di dife-

sa subacquea. Nell'accordo non rientrerebbe la cessione della **Oto Melara** per cui tratta la tedesca **Knds**.

regge. Le incertezze ci sono pure per gli ambulanti e per i gestori di centrali idroelettriche anche loro pronti a una durissima contestazione.

Sono gli effetti della direttiva Bolkestein, ma anche di una discreta confusione tutta italiana. Così in Versilia oltre la metà degli stabilimenti balneari sta per andare all'asta: su 440 in totale 40 vanno a gara a Viareggio, 18 a Lido di Camaiore, 90 a Forte dei Marmi, 110 a Pietrasanta. A Rimini da ottobre praticamente tutti i lidi saranno cancellati

per essere riassegnati. Il sindaco Pd **Jamil Sadeghovaad** ha varato il nuovo piano spiaggia e ha già soppresso due stabilimenti balneari per destinarli a spiaggia libera, ma vuole cancellarne altri per allargare i passaggi alla battaglia e ha ordinato che entro ottobre siano demolite tutte le strutture che limitano l'orizzonte verso il mare e siano smontate le attrezzature che poggiano direttamente sull'arenile. Questo provvedimento non tocca solo i lidi, ma anche molti alberghi che

hanno verande vista mare. Risultato: nei due poli più importanti di turismo balneare - un settore che per l'Italia vale oltre 40 miliardi di euro - si rischia che nessuno investa un euro e che i lidi vengano lasciati al loro destino visto che per i gestori questa potrebbe essere l'ultima stagione di attività.

La tensione è alta. Se ne è avuta conferma a **Balnearia**, la fiera annuale di Carrara dedicata al settore e all'indotto che vale 5 miliardi, dove Assobalneari, l'associazione ade-

rente a Confindustria e guidata da **Fabrizio Licordari**, e Base balneare, presieduta da **Bettina Bolla**, hanno chiamato le imprese in assemblea. Da lì è partita la richiesta d'incontro con **Giorgia Meloni** appoggiata dai parlamentari di centrodestra intervenuti (per Forza Italia l'onorevole **Deborah Bergamini**, il senatore **Maurizio Gasparri**, l'eurodeputato **Salvatore De Meo**; per Fratelli d'Italia l'onorevole **Riccardo Zucconi**) per capire come stoppare l'iniziativa di Agcom che nei fatti

smentisce il governo. I balneari sono contrari alle aste e insistono sulla mappatura. L'articolo 12 della Bolkestein stabilisce che la direttiva si applica a fronte di scarsità di risorsa; concetto ribadito dalla Corte di giustizia europea. Le norme europee peraltro si applicano alla fornitura di servizi, mentre le concessioni balneari, per ammissione dello stesso **Frits Bolkestein**, sono beni e dunque escluse. Il tavolo tecnico voluto dal governo sta facendo il lavoro di ricognizione e per quanto riguarda le coste il tasso di occupazione è attorno al 30%, per i laghi è al 18% e per i fiumi al 7%. Le concessioni dunque occuperebbero circa il 20% dello spazio disponibile in Italia e perciò non ci sarebbe scarsità di risorsa e quindi la direttiva non andrebbe applicata. I balneari - pronti con centinaia di ricorsi al Tar contro l'Agcom e i Comuni che indicano le aste - chiedono però una riforma complessiva del settore e propongono concessioni ventennali, salvaguardia di quelle storiche e l'abolizione dell'articolo 49 del Codice della navigazione che consente allo Stato l'espropriazione dei manufatti quando scade la concessione.

Un punto caldo è quello degli indennizzi ai concessionari che cessano l'attività. Un caso scuola è diventato quello di **Jesolo** - lì si è avuta anche una spaccatura in Concommercio - dove sono andati a gara due stabilimenti finti nelle mani di un forte gruppo finanziario e per i quali i vecchi gestori non hanno ricevuto nulla nonostante chi subentra usufruisca delle loro strutture. Una cosa è certa: si annuncia un'estate bollente. Ma il cambiamento climatico non c'entra.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Hotel, ristoranti e agroalimentare grandi sconfitti sugli imballaggi

Ecco i settori più penalizzati dalla stretta Ue. Oggi nuova riunione sul tema a Bruxelles

di TOBIA DE STEFANO

All'indomani del trilegge fiume, circa 10 ore di vertice tra Commissione, Consiglio e Parlamento Ue per definire le nuove norme sugli imballaggi (regolamento sul packaging), c'è una sola certezza: il governo dell'Ue guidato da **Ursula von der Leyen** si è sfilato su uno dei punti principali della partita, l'articolo 7 che imponeva i nuovi paletti green previsti per le aziende europee anche alle imprese extra Ue che esportano nel Vecchio continente, depotenziando, di fatto, soprattutto la portata geopolitica dell'intesa. Senza il via libera della Commissione il testo si è infilato in un cul de sac, dal quale si spera possa uscire già oggi nel corso del collegio, la riunione dei vari commissari che dovrebbero

discuterne. In attesa di capire cosa succederà e in mancanza di un testo ufficiale tutti possono gridare alla vittoria. Ma nella maggior parte dei casi si tratta di mezza vittoria. La sostanza è che i termini temporali non sono cambiati rispetto a quello che prevedevano **Von der Leyen & C.**: con il regolamento infatti si prevede un calo dei rifiuti da imballaggio del 5% entro il 2030, del 10% nel 2035 e del 15% entro il 2040. Il punto è come ci si arriva.

«Rispetto alle proposte iniziali della Commissione», ricorda l'ad di Filiera Italia **Luigi Scordamaglia**, «sono stati fatti diversi passi in avanti. Apprezziamo per esempio l'esclusione dai divieti per il latte e il vino, così come va nella direzione auspicata la maggior valorizzazione delle bioplastiche

completamente biodegradabili e il riconoscimento dello sforzo dell'Italia rispetto ai risultati del riciclo». In buona sostanza gli obblighi di passare a materiali e a procedure che consentano di riutilizzare l'imballaggio vengono meno se il Paese ha superato gli obiettivi di riciclo previsti dall'Europa. Il caso proprio dell'Italia che è andata oltre l'80% di raccolta e riciclo ed è diventata un modello di economia circolare. «Mentre regole e le imposizioni che fanno riferimento al settore dell'ortofrutta», continua **Scordamaglia**, «potevano essere affrontate con maggiore decisione». Non è un caso se i maggiori malcontenti vengono raccolti proprio tra i grandi produttori del canale Horeca (hotel, ristoranti e caffè) e dell'agroalimentare.

Per dirla con un esempio di uno dei tecnici che ha seguito il dossier a Bruxelles: prenda il caso di chi coltiva i pomodori pachino che non potranno più essere imballati in materiali di plastica. Le nuove regole prevedono l'obbligo nella sostanza di usare la carta che costa due o tre volte di più e non ha la stessa «tenuta» dal punto di vista della protezione e dell'integrità del prodotto.

L'ultima versione del testo, infatti, vieta alcuni materiali di imballaggio (la plastica, appunto) per il confezionamento sotto il chilo e mezzo. «C'è la possibilità, per i singoli Paesi, di prevedere delle deroghe», spiega ancora alla *Verità* l'ad di Filiera Italia, «ma così ci ritroveremo a fare i conti con un'Europa disegnata a macchia di leopardo, dove si han-



AGGUERRITO Luigi Scordamaglia, ad di Filiera Italia

[Ansa]

no regole diverse a seconda del Paese dove si vive o che si visita. Non proprio il massimo se si parla di un settore vitale come quello dell'agroalimentare e delle sue esportazioni». Ma visto che ancora ieri gli incontri tecnici si sono succeduti, la speranza di ulteriori cambiamenti resta forte.

Tant'è che l'intera filiera agroalimentare italiana che parte da Coldiretti e arriva fino a Filiera Italia, Cia, Confapi, Legacoop, Coop, Cgil, Cisl e Uil continua a sostenere con forza il principio di

reciprocità voluto in questa materia da Parlamento Ue e dal Consiglio ma incomprensibilmente avversato dalla Commissione. «Auspichiamo», evidenziano le associazioni in un comunicato, «che nel negoziato in corso ci possano essere ulteriori scelte a difesa delle imprese europee e che evitino l'inquinamento e lo spreco alimentare, come avverrebbe con alcune proposte ora sul tavolo che non tutelano a sufficienza alcuni settori quali l'ortofrutta».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

LE CRONACHE



Carrara Atmosfera tesa e surrealistica ieri mattina durante il terzo giorno di **Balnearia** - 25ª edizione dell'esposizione a Carrara Fiere che si chiude oggi - in occasione del convegno 'Fate presto. Salvaguardare i balneari per tutelare il turismo del Paese' organizzato da Sib, Confcommercio e Fiba-Confesercenti sempre sul tema della Bolkestein, filo conduttore di tutti i forum a partire dall'inaugurazione di domenica scorsa.

Momenti intensi che hanno costretto a chiudere l'incontro prima del tempo, ma alla fine gli animi si sono rasserenati, grazie anche al messaggio solidale da parte della Premier Giorgia Meloni, con la promessa di impegnare il Governo a una pronta risoluzione.

Il dibattito

«La legge in vigore non tutela le 30.000 aziende balneari italiane del settore e i 100.000 addetti diretti - ha dichiarato Antonio Capacchione, presidente del Sindacato Italiano Balneari aderente a Fipe/Confcommercio - e la competenza in materia non è dei Comuni o delle Regioni, ma dello Stato nazionale. L'assenza di un provvedimento legislativo chiarificatore che salvaguardi la balneazione attrezzata italiana sta creando una situazione caotica pericolosa per gli operatori che, invece, oggi hanno bisogno di certezza di continuità di lavoro e aziendale, oltre che per il Paese che ha interesse a salvaguardare un modello di balneazione attrezzata efficiente e di successo. Il Governo che non può più tacere, occorre agire, è irresponsabile ogni dichiarazione o comportamento dilatorio. Sulla stessa linea anche il presidente Fiba Confesercenti Maurizio Rustignoli: «La situazione è drammatica: se nel breve periodo il Governo non riesce a intervenire, è difficile pensare al futuro. La mappatura ha dimostrato la non scarsità della risorsa, ora il Governo deve urgentemente produrre una norma che sia condivisa con l'Europa e che in tempi rapidi ci tolga da questa situazione».

È intervenuto anche Marco Scajola, Assessore della Regione Liguria e Coordinatore del Tavolo Interregionale del Turismo: «Le scelte le deve fare la politica, perché non sono i tecnici che governano il Paese. Il Governo è l'unico tavolo competente per decidere come affrontare la questione Bolkestein. Alle Regioni non è stato concesso di partecipare al Tavolo Tecnico Interministeriale che ha prodotto la mappatura, ma comunque noi rimaniamo dalla vostra parte».



Tanti gli operatori balneari presenti ieri a **Balnearia** al dibattito promosso da Sib Confcommercio e Fiba Confesercenti

Balnearia Tensione e dibattito sospeso «Risposte qui e ora»

Bolkestein, operatori esasperati dalle incertezze Solo un messaggio di Giorgia Meloni placa gli animi

«Occorre fare una norma che possa salvaguardare il settore - ha ribadito l'onorevole Salvatore Di Mattina -. È il momento di dare certezze a un comparto che da troppi anni è in ginocchio e

La premier dall'Abruzzo «ha espresso vicinanza alla categoria spiegando di essere pronta a difendere le imprese»

che ha contribuito allo sviluppo turistico del Paese. È necessario quindi fare al più presto una legge, partendo dalla mappatura che ha dimostrato la non scarsità della risorsa, e che non sia contestabile dal Consiglio di Stato. Questo è il lavoro che intende fare il Governo in sintonia con i Sindacati, così da mettere un punto e la parola fine alla situazione».

Alta tensione



Un altro momento del dibattito di ieri mattina a **Balnearia**

L'avvocato Stefania Frandi, Presidente Sib-Confcommercio Toscana, racconta l'esasperazione della categoria, giunta, durante la conferenza presso **Balnearia**, a un momento di tensione: «Si racconta - c'erano un po' di acque agitate perché ormai la situazione è drammatica, insopportabile per tutta la categoria perché diventata ingestibile. Il caos è totale, e sentir dire dai politici intervenuti che non ci sono anco-

ra soluzioni ma solo promesse, nessun progetto, nessuna programmazione, i Comuni che non sanno che pesci prendere, quale legge applicare, con normative che dicono tutto e niente, non è

Un appello: «L'Ilva ha un'apposita unità di crisi, ma il turismo delle spiagge ha numeri molto più alti»

possibile. Ovvio che poi i balneari hanno manifestato il loro disappunto. Come sindacato chiediamo a loro politici cosa pensano di fare per sollecitare il Governo a fare questa normativa, ma non più il prima possibile, perché il momento è qua e ora, la stagione è alle porte e rischiamo di non essere pronti. La cosa importante oggi è che si è raggiunta l'unità sindacale nel chiedere che il Governo legiferi subito, se ciò

non avverrà, lo diremo ancora e a gran voce. Noi auspichiamo che questo grido di disperazione, che viene proprio dalla base, venga accolto».

Il messaggio di Giorgia

E prosegue: «Mi hanno appena girato la dichiarazione del premier Giorgia Meloni, dall'Abruzzo dove si trovava per la campagna elettorale, che, avvisata di ciò che stava succedendo, ha subito voluto esprimere vicinanza ai balneari con un messaggio, dicendo che stanno lavorando e sono pronti a difendere le imprese balneari. Noi siamo molto contenti di questa dichiarazione, ci dà speranza il fatto che la Premier abbia capito che il problema si sta ingrandendo, ma non è ancora sufficiente. Ora speriamo che metta al lavoro tutti i suoi funzionari per risolvere la situazione con urgenza e confrontarsi con la Commissione Europea. Quello che non capiamo, è che l'Ilva, che sicuramente coinvolge un numero importante di lavoratori, è stata considerata unità di crisi, ma il numero del sistema balneare è impareggiabile, perché noi non lo siamo considerati ugualmente? È in gioco il turismo del nostro Paese, di cui le spiagge rappresentano l'attrattiva maggiore, e la categoria, sulla questione demaniale, è stressata ormai da 15 anni. L'effetto è tangibile già qui a **Balnearia**: gli stand sono vuoti, nessuno acquista. Come si fa a comprare l'ombrellone nuovo, le passerelle, fare investimenti quando il nostro futuro è a rischio? Ritoccheremo o aggiusteremo l'esistente, ma in tema di accoglienza e di immagine il risultato sarà completamente diverso».

Daniela Marzano



Stefania Frandi del Sib e, sopra, l'assessore regionale della Liguria Marco Scajola



La nuova frontiera: è nato il Tourism Digital Hub

Un investimento da 114 milioni

Il punto con Cna a Carrara: creata la piattaforma Italia.it



Luca Tonini presidente di Cna Toscana

Carrara «Il Tourism Digital Hub (Tdh) è un'opportunità importantissima che non possiamo perdere»: a dirlo è il Presidente di Cna Toscana Luca Tonini durante il suo intervento al convegno dal titolo "Tourism Digital Hub: le esperienze di Cna nell'Hub digitale del turismo" che si è svolto all'interno della rassegna fieristica **Tirreno CT: Balnearia** in corso di svolgimento a Marina di Carrara.

All'iniziativa sono intervenuti, tra gli altri, oltre al Presidente Tonini, il Presidente Nazionale di Cna Turismo e Commercio Marco Misischia, Lorenzo Marchetti Presidente di Cna Turismo e Commercio di Massa-Carrara, Giorgia Garau Assessore al Turismo del Comune di Massa, Elisabetta Norfini Presidente regionale di Cna Turismo e Commercio, Enzo Cusumano Presidente

del Centro Guide Turismo e Cna Professioni, Francesco Bolla della Cooperativa Sigeric-Guide Turistiche e ambientali in Lunigiana-Parco Appennino e Cinque Terre e Cristiano Tomei Coordinatore Nazionale di Cna Turismo e Commercio.

«Il Tdh - prosegue Tonini - è nato grazie ad un investimento importante: 114 milioni di euro all'interno del Pnrr che ha portato alla creazione della piattaforma Italia.it, gestita da Enit dove si potranno mettere in rete tutte quelle che sono le offerte le richieste le opportunità del mondo del turismo. Ci auguriamo che questa piattaforma ci possa aiutare anche a gestire i flussi turistici dei prossimi anni, che prevediamo in aumento, permettendo una migliore qualità della vita anche a chi in quei luoghi ci vive».



Invito alla lettura

Per gli studenti del Progetto Scuola 2030

La necessità di fare rete per creare nuove esperienze per i turisti è confermata anche da Elisabetta Norfini Presidente Regionale di Cna Turismo e commercio: «Quello che stiamo già facendo come Raggruppamento d'Interesse per le nostre 4000 imprese iscritte in Toscana - ha infatti spiegato - è di creare una serie di relazioni fra le varie attitudini e competenze che fanno capo al turismo, in modo da creare delle esperienze che siano nuove innovative e che comunque restino nella memoria del visitatore». In questo quadro, un grande rilievo rivestono le Guide Turistiche e Ambientali: «In Toscana Abbiamo tantissimi tipi di turismo tanto che direi che d'ora in poi dovremmo parlare di 'turismi'», ha affermato Enzo Cusumano - Presidente del Centro Guide Turismo e Cna Professioni.



NO VIOLENZA NOI SIAMO CON LE DONNE



è un'iniziativa per promuovere la campagna a favore della sensibilizzazione contro la violenza sulle donne, a cura di A. Manzoni & C.

GROSSETO

POLITICA
IN FERMENTO

di Massimiliano Frascino

Grosseto Giorni convulsi nella maggioranza che governa il Comune di Grosseto. Assediata dall'esterno da manovre che in molti ieri riconducevano esplicitamente a Paolo Borghi e Luca Ceccarelli, maggiori dell'associazione "I riformisti verso il Terzo polo" e iscritti a Italia Viva. Messa in subbuglio al suo interno dalle conseguenze della scissione dei tre consiglieri ex leghisti Alessandro Braggia, Alfiero Pieraccini e Ludovico Baldi, confluiti nella neonata formazione di "Nuovo Orizzonte Civico", capitanata dal battagliero Claudio Pacella. Un gruppo che ha già calamitato il consigliere Andrea Vasellini (AVC Sindaco) e la ex leghista Lucia Morucci.

Complicato mettere in fila le cose, visto l'affollamento. Di sicuro c'è che Andrea Ulmi, il consigliere regionale che sabato lascerà la Lega, è stato avvistato alla presentazione del libro di Renzi. Così come Luca Ceccarelli, vicepresidente dell'associazione Riformisti verso il Terzo polo, era presente e interessato alla conferenza stampa per la nascita di Nuovo Orizzonte Civico. Secondo più di un esponente politico riconducibile alla maggioranza, sarebbe in corso un tentativo di avvicinamento degli "scissionisti" da parte almeno di una componente di Italia Viva, riconducibile al redivivo ex vicesindaco del Pd Paolo Borghi. Il quale starebbe lavorando per promuovere ad assessora Valentina Ciacci, presidente dei riformisti verso il Terzo polo. Operazione che, però, andrebbe di traverso sia al consigliere comunale e presidente provinciale di Italia Viva, Valerio Pizzuti, sia ad almeno uno degli scissionisti. L'azzardo proposto, di ardua realizzazione, sarebbe quello di un sostegno esterno per puntellare la giunta di Vivarelli Colonna.

In contemporanea si vociferava di una offerta all'ormai prossimo ex leghista Andrea



L'ex vicesindaco Pd Paolo Borghi sarebbe al lavoro per tessere la tela dopo il terremoto interno alla Lega

I renziani pronti ad accogliere il transfuga Ulmi. Mentre il sindaco non digerisce le mosse di Vasellini

La maggioranza cerca nuovi assetti E a sorpresa si fa sentire Italia Viva

Appoggio esterno per un assessorato. Pizzuti: «Ad oggi nessun accordo»



Il sindaco Antonfrancesco Vivarelli Colonna

Ulmi di correre per Italia Viva in provincia di Grosseto alle prossime elezioni regionali.

Contattato direttamente, il consigliere di Italia Viva, Valerio Pizzuti, in prima battuta sottolinea che «Italia Viva non corre dietro alle poltrone», ma che «a partire dalle nostre posizioni siamo aperti al dialogo e attenti agli eventi. Disponibili a valutare le questioni nel quadro di un disegno politico ancorato a obiet-

tivi precisi. Ciò detto - aggiunge - a oggi non ci sono interlocuzioni o accordi».

Sollecitato ad esprimersi sull'attivismo di Borghi, Pizzuti è tranchant: «A me non risulta. Borghi è vicepresidente di Italia Viva e si occupa dell'area Follonica - Massa Marittima. Non penso proprio che parli a titolo personale, perché le decisioni sono prese su base collegiale. Nel caso in cui qualcuno lo faces-

se, se ne prenderebbe la responsabilità».

Infine sulle presenze "anomale" di Andrea Ulmi (da Renzi) e Luca Ceccarelli (dagli scissionisti): «Ulmi non l'ho invitato ed è libero di partecipare come personaggio politico di rilievo. Ceccarelli sarà andato come osservatore a una conferenza stampa che rappresentava una novità nel panorama politico locale».

Chi

Paolo Borghi (a sinistra) e Valerio Pizzuti

Tutto questo si inserisce in un clima elettrico all'interno della maggioranza. Il sindaco non avrebbe digerito affatto la presenza del "suo" consigliere, Andrea Vasellini, alla conferenza stampa degli scissionisti, e c'è stato un acceso confronto di fronte ad altri interlocutori. Dentro i Fratelli d'Italia, intanto, monta l'insoddisfazione, e al sindaco sarebbe stato proposto di abbandonare a se stessi gli scissionisti. Contando sul fatto che ormai è dato per certo l'ingresso in Forza Italia della consigliera del gruppo misto di opposizione Rita Bernardini. Mentre è in corso un lavoro ai fianchi del giovane consigliere ex leghista Ludovico Baldi, per ricondurlo sulla retta via.

La Lega, rimasta con due soli consiglieri comunali, tiene la ridotta a garanzia dei propri due assessori. Uno dei quali è nelle brame di Nuovo Orizzonte Civico, nel caso fosse una donna forse Lucia Morucci.

Insomma, ricorrendo alla tradizionale parafraresi di Mao Tze Dong, "molta è la confusione sotto il cielo, quindi la situazione è eccellente". O almeno potrebbe esserlo per qualcuno.

M. F.

Il sindaco smentisce difficoltà

«L'opposizione cavalca ancora una volta temi campati in aria»

Il sindaco Antonfrancesco Vivarelli Colonna dichiara che va tutto bene e la butta in poesia. Mandando una nota stampa dai toni lirici: «Si possono cercare mostri per tutti gli usi, ma quando spunta il sole, poi, si resta delusi». Se la prende con una «certa opposizione», partendo dal tavolo politico di maggioranza che «nelle componenti civiche e partitiche ha espresso piena soddisfazione per la lista alle provinciali. Nel rispetto dei tempi, con metodi di coalizione ed equilibrio». «La realtà è ben diversa da chiacchiere e gossip - spiega il sindaco - I numeri parlano di una maggioranza molto ampia, al lavoro nell'interesse dei cittadini dopo anni di abbandono della cosa pubblica».

Poi, a ciascuno il suo. «Fratelli d'Italia sta dimostrando grande capacità come forza di

governo nel saper mediare e dare una rotta al nutrito gruppo politico. La Lega risulta ogni giorno determinante nell'approfondimento dei dossier su sanità pubblica e rilancio turistico in chiave attrattiva. Forza Italia è sempre più pemo della coalizione di centrodestra: ne è testimone l'accresciuto interesse riscosso in città, nelle frazioni e negli altri centri del Grossetano. Nuovo Millennio, tramite i suoi assessori di riferimento, dà prova di determinazione nel realizzare il Pnrr, nel gestire e sviluppare il disegno infrastrutturale urbano. La civica Vivarelli Colonna sindaco si è più volte distinta per tenacia e robustezza, concretizzando con atti mirati, ciò che in alcuni casi era stato avviato dalla civica Maremma Migliore nel primo mandato del 2016, come i progetti realizzati per la sicurezza fino all'esercito in città. E gli amici di

Nuovo orizzonte civico stanno dimostrando le loro idee pragmatiche, senza mai rinunciare a tenere alta la loro lealtà alla coalizione e al sindaco, cui sono legati da reciproco rispetto e considerazione».

Sul tanto discusso gruppo misto di maggioranza «facciamo presente che la coalizione può vantare una rinnovata forza aritmetica in sede di Consiglio, che si aggiunge alla più che dichiarata lealtà dei consiglieri della lista civica del sindaco». Poi la stoccata: «Ogni altra lettura mira solamente a portare discredito e instabilità. D'altra parte, non è la prima volta, l'opposizione, povera di contenuti, prima inventa e poi cavalca temi del tutto campati in aria. È successo in passato, succede oggi, succederà in futuro».

Niente sede AdF, Rifondazione «L'area deve tornare al Comune»

Proposte

Rifondazione Comunista chiede che il Comune si impegni a riqualificare l'area in cui avrebbe dovuto nascere la palazzina di AdF

Grosseto Sulla sede di AdF che la società non realizzerà più in piazza Marconi, interviene Rifondazione Comunista circolo Vittorio Stefanini Grosseto. «Venuti a conoscenza della decisione di AdF (Acquedotto del Fiora) della decisione di non realizzare più la nuova sede dove si trova attualmente il terminal bus - spiega Rifondazione - chiediamo che l'area in questione torni a essere a completa disposizione del Comune di Grosseto e che lo stesso si impegni in un'opera di riqualificazione. Particolare attenzione dev'essere posta riguardo al terminal bus modificando la viabilità evitando così il dover procedere in retromarcia da parte degli auti-

sti per uscire dal terminal», con il rischio di mettere in pericolo eventuali persone che si troveranno nell'area di manovra. «Devono essere costruiti servizi igienici completamente asfittici, cosa che provoca disagio in particolare alle dipendenti donne di autolinee Toscana ma che è comunque importante per tutti i cittadini. Mancano strutture coperte dove ripararsi durante l'attesa soprattutto nella stagione invernale o nei periodi di pioggia. La biglietteria deve essere poi spostata in sede più consona e accessibile di quella attuale, senza dover costringere i passeggeri a percorrere qualche centinaio di metri come avviene attualmente».

Bolkestein Il Comune assicura «Ci faremo sentire in ogni sede»



Riccardo Megale assessore al turismo

Grosseto Ieri mattina l'assessore al turismo Riccardo Megale ha preso parte all'assemblea unitaria di Sib, Fipe e Confesercenti dal titolo "Fate presto! Salvaguardare i balneari per tutelare il turismo del Paese". L'evento è andato in scena a Balnearia, nel centro fieristico di Marina di Carrara. «Purtroppo - sottolineano il sindaco Antonfrancesco Vivarelli Colonna e l'assessore Megale - esiste un ingarbugliato reticolo di norme che rimandano ai Comuni la competenza su molti aspetti, senza che questo sia accompagnato da un completo potere decisionale e dalla reale capacità di incidere a tutto tondo. Nonostante questo, i nostri balneari lavorano

con entusiasmo e professionalità, senza mai tirarsi indietro o perdere la speranza riguardo possibili miglioramenti della loro situazione complessiva. Tutti hanno fatto investimenti, spesso sostanziosi. Eppure dall'Europa arrivano direttive che li penalizzano creando perenne incertezza. Per quanto nelle nostre possibilità abbiamo bloccato l'adesione alla Bolkestein ma ciò non ha messo completamente al riparo i nostri balneari dai riflessi che questa imposizione sovranazionale rischia di avere sul loro lavoro. Anche per questo dobbiamo restare concentrati, seguire lo sviluppo della situazione e farci sentire in ogni sede possibile».



Legalmente
Vendite immobiliari,
mobiliari e fallimentari
legalmente@piemmeda.it
www.legalmente.net

Ancona 071 2149811
Lecce 0832 2781
Mestre 041 5320200
Milano 02 757091
Napoli 081 2473111
Roma 06 377081

Redazione: Piazza del Mercato, 11 T 0773/663235 F 0773/663282

Aprilia
Il Comune vende
le sue farmacie
per fare cassa
«Valgono 3 milioni»
Piazzolla a pag. 35



L'inchiesta
Non fu soccorsa
dopo la caduta
in casa di riposo
tre denunciati
A pag. 34



Il processo
Inquinamento
a Borgo Montello
il perito: «Resterà
per decenni»
A pag. 35



Cultura, la sfida di Latina e Gaeta tra critiche e grandi aspettative

► Si sceglie la Capitale 2026. Ieri le ultime audizioni, il verdetto entro marzo. Sorrisi e qualche mugugno

Il giorno dopo la presentazione al ministero della candidatura a Capitale italiana della Cultura 2026 Latina e Gaeta raccolgono complimenti ma anche critiche, soprattutto sui social. Nel capoluogo il dibattito è acceso, un confronto serrato sulla qualità del video e soprattutto su come si sarebbe dovuta sfruttare al meglio questa grande opportunità. Consigli, auspici e aspettative. Passiamo da Latina a Gaeta, la città del Golfo ci crede e punta alla vittoria con il suo suggestivo progetto "Blu, il clima della cultura", simbolo di un nuovo umanesimo «per trasformare l'economia che nasce dall'arte e dalla cultura in un mezzo per la felicità e il benessere degli esseri umani».

Apruzese, Cusumano, Forlivesi e Gionti a pag. 32 e 33

La curiosità
Manuela Arcuri "tradisce" il capoluogo nel Golfo si parla di cinema e turismo



Il cinema incontra il turismo. È il titolo della prima edizione del Premio organizzato dalla Camera di Commercio di Frosinone Latina e dall'Azienda Speciale Informare in collaborazione con Alibere Productions, sotto la direzione artistica di Daniele Urciuolo. L'evento, in programma domani alle 20.30 al cinema teatro Ariston di Gaeta vedrà protagonista anche Manuela Arcuri.
Gionti a pag. 33

Blitz dei carabinieri a Roccagorga



La droga sequestrata dai carabinieri a Roccagorga

Ventenne nascondeva tre chili di hashish a casa

Da qualche tempo i carabinieri avevano notato alcuni movimenti sospetti intorno a un'abitazione che, a Roccagorga, avevano destato particolare attenzione. Tenevano sotto controllo un ragazzo di appena 20 anni, poi il blitz che ha confermato i sospetti.

Pesino a pag. 36

Violentò una donna sul ponte 23enne condannato a 5 anni

► Alla vigilia di Ferragosto. Responsabile di altri abusi e rapine

Era accusato di due rapine e di una violenza sessuale, reati commessi nel giro di poche settimane a Latina e ieri per Badio Elbadji, 23 anni, è arrivata una condanna a 5 anni di reclusione. Il 14 agosto dello scorso anno il ragazzo assalì una donna sul ponte pedonale di via dell'Orsa Minore, che collega il Pantanaccio con la zona di via Ezio. Fu una aggressione brutale. Il 23enne le arrivò alle spalle, la afferrò tapandole la bocca, la buttò a terra e le strappò di dosso i vestiti.

Ganelli a pag. 34

Fondi, a 11 anni chiama la polizia



Presa a pugni per la rapina salvata dal figlio

A salvare una donna, titolare di una frutteria a Fondi, dalla violenza di un rapinatore c'ha pensato un bambino di 11 anni.
Macaro a pag. 36

Nuovo riconoscimento per il pasticcere di Cori

La colomba più innovativa è quella di "Maciste"

IL PREMIO

La migliore colomba innovativa porta la firma del pasticcere di Cori Andrea Ceracchi, detto "Maciste". È lui infatti il vincitore dell'oro assoluto nel Campionato Nazionale Miglior Colomba 2024, per la categoria Colomba Innovativa. A poche settimane dalla Pasqua, il pasticcere porta a casa con orgoglio un grande riconoscimento, consegnato dalla Federazione Internazionale di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria alla Fiera Tirreno CT di Marina di Carrara. La colomba artigianale di Cori,

in gara insieme a oltre cento diverse colombe tra classiche e innovative, ha stregato la giuria soprattutto per una lievitazione fuori dagli schemi, creata con il processo della fermentazione del vino e frutta fresca macerata nello sciroppo.

«Da alcuni anni stiamo sperimentando nuove tecniche di lavorazione dei grandi lieviti, sfruttando le fermentazioni spontanee e unendovi i prodotti del nostro territorio, come il vino, la frutta fresca, il miele, l'olio. Al posto della classica frutta candita, utilizziamo frutta fresca; inoltre usiamo farine non raffinate ricavate da grani



Andrea Ceracchi, detto Maciste (e il primop a sinistra) riceve il riconoscimento della Fipge

antichi. I nostri lieviti sono freschissimi, hanno una durata di soli 30 giorni e presentano meno zuccheri delle classiche paste lievitate», spiega Andrea che continua: «Il nostro obiettivo è realizzare prodotti che rispettino l'identità del territorio di Cori, per questo utilizziamo sempre materie prime locali. Nello specifico, per il lievito vincitore della categoria Miglior Colomba innovativa abbiamo utilizzato pere di montagna e vino rosso delle aziende biologiche di Cori M di Trama e Marco Carpinetti», racconta il pasticcere. «Siamo orgogliosi e soddisfatti di aver ricevuto questo

premio che conferma l'impegno che quotidianamente mettiamo nel nostro lavoro», conclude Ceracchi, della pasticceria Maciste di Cori. La pasticceria di Ceracchi vanta anche un altro importante riconoscimento: il primo premio per il miglior panettone innovativo del mondo, vinto dalla pasticceria Tiziana Apicella per un lievito realizzato sempre con lievito madre mantenuto vivo nel mosto d'uva. Anche questo premio è stato assegnato dalla Fipge Federazione internazionale pasticceria gelateria cioccolateria alla finale del Campionato Mondiale Miglior Panettone 2023, svoltosi a Napoli a novembre scorso.

Laura Alteri
© RIPRODUZIONE RISERVATA

Culla per la vita per accogliere i bimbi a rischio di abbandono

L'ASSISE

Foibe ed esodo giuliano-dalmata temi ancora divisivi, a distanza di oltre 70 anni. A Latina, città che di quell'esodo accolse i profughi, poi entrati nel tessuto della comunità cittadina, arriva in Consiglio comunale una mozione, a firma di Cesare Bruni, capogruppo di Fratelli d'Italia. Una mozione che, ricordando nelle premesse la tragedia di quegli anni per il popolo italiano, chiedeva di dedicare una via o altro luogo a Giuseppe Musco, assassinato dai partigiani di Tito, ai congiunti del quale, residenti a Latina, venne conferita la medaglia prevista dalla legge 92/2004, e a Angelo Adam, ebreo fiumano, irredentista e legionario con D'Annunzio, antifascista, prelevato e infoltito dai titini insieme alla moglie; la mozione chiede anche di «condannare ogni forma di negazionismo, giustificazionismo, e riduzionismo, della violenta pulizia etnica, delle foibe e dell'esodo», a promuovere iniziative culturali e a riposizionare la cartellonistica nel parco Falcone e Borsellino indicante le vie Istria, Zara, Fiume, Pola, Dalmazia. Una mozione che viene approvata a maggioranza, con l'astensione dell'opposizione, critica sul fatto che la mozione sarebbe stata «piegata alla retorica della propaganda» su temi come quello della pulizia etnica e dei partigiani comunisti titini.

MADRI IN DIFFICOLTÀ

Approvate all'unanimità invece le altre mozioni, all'ordine del giorno di una seduta interamente dedicata a questi atti, in primis quella sulla creazione di una "culla per la vita", dove le mamme possano abbandonare i neonati in tutta sicurezza. «Il diritto alla vita è sacro - ha detto la sindaco Matilde Celentano - e va rispettato il diritto dei neonati, ma anche quello delle mamme alla privacy e all'anonimato in un momento di fragilità. Sono troppi i bambini abbandonati in Italia e la culla termica è una soluzione con sistemi di tecnologia avanzata. Come presidente della conferenza dei sindaci, assumo l'impegno di interfacciarmi con gli enti preposti, affinché Latina possa essere la quarta città del Lazio ad avere una culla termica».

Approvate all'unanimità anche le mozioni di Lbc sull'usufruzione pubblica (per avviare al pubblico patrimonio strade private divenute di pubblica utilità) e del Pd sull'adesione del Comune al protocollo sulla sicurezza sui luoghi di lavoro.

An. Ap.
© RIPRODUZIONE RISERVATA

L'ASSESSORE CAMPORA: LAVORIAMO PER UNA MOBILITÀ SOSTENIBILE

Genova poco inquinata, ma servono i 30 km all'ora

Presentati ieri i dati della campagna di Legambiente: ancora troppi incidenti stradali

Non ci sono grandi allarmi per l'inquinamento atmosferico, anche se la sfida è con i limiti previsti dalla prossima direttiva sulla qualità dell'aria che entro il 2030 prevede un taglio del 3% delle polveri sottili e del 29% del biossido di azoto, ma a Genova gli incidenti stradali sono ancora alti secondo Legambiente: 3.686 con 4.350 feriti e 15 vittime nel 2022, che collocano la città al secondo posto in Italia dopo Firenze. Sono i dati principali emersi dalla campagna «Città2030» di Legambiente che ha l'obiettivo di promuovere una mobilità sostenibile e a zero emissioni. «Genova non è tra le città peggiori per l'inquinamento - spiega Stefano Bigliuzzi, presidente di Legambiente Liguria - ma i lenti miglioramenti che si riscontrano non sono sufficienti, soprattutto per quanto concerne il NO₂». Tra i problemi c'è soprattutto la forte incidentalità con l'appello a far diventare il capoluogo ligure una «città30», come già accade a Bologna e in altre città. «Genova ha iniziato un percorso positivo sulle ciclabili, mentre è ancora indietro nella direzione della città 30 km/h - spiega Bigliuzzi -. La velocità media di un'automovetura nella nostra città è di 28 km/h, mettere il limite a 30 significa soltanto ridurre le accelerazioni e le frenate, ossia ridurre consumi e rischi, per gli utenti della strada ci sarebbero solo vantaggi e nessuno svantaggio. Genova ha una struttura



Il fashmob di Legambiente a De Ferrari

con strade strette e trafficate assolutamente adatta a diventare città 30 km/h, escludendo dal limite solo le strade a grande scorrimento (Sopraelevata, Corso Europa), bisognerebbe soltanto avere un po' di coraggio. L'amministrazione genovese dovrebbe proseguire il percorso positivo iniziato sulla mobilità dolce e sulla sicurezza

stradale e non inseguire le politiche del Ministro dei Trasporti che è diventato il nemico numero uno della sicurezza stradale con la sua antiscientifica guerra contro le città 30...». Una mobilità sostenibile chiesta anche da chi sceglie di andare in bici e, nonostante i 70 km di piste e bike lane, chiedono di intervenire sulla riduzione

del traffico. «Quando le persone hanno paura di attraversare la strada o di pedalare in determinate vie, e il Trasporto Pubblico Locale non è adeguato - ha spiegato Romolo Solari, presidente del Circolo Legambiente Amici della bicicletta - diventa difficile per loro abbandonare l'auto o lo scooter. Inoltre, vorrei sottolineare che gli interventi deliberati dalla Giunta Comunale il 1° giugno 2023, che includevano nuove semaforizzazioni di attraversamenti pedonali, la realizzazione di nuovi attraversamenti o il potenziamento di quelli esistenti, e la costruzione di nuovi tratti di marciapiede, non sembrano essere stati ancora attuati». Secondo l'assessore all'Ambiente del Comune di Genova, Matteo Campora, «rispetto a qualche anno fa il quadro è migliorato, e rispetto alla qualità dell'aria siamo messi meglio di molte città del nord ma bisogna fare comunque di più e accelerare sulla transizione ecologica. Lo stiamo facendo anche con il trasporto pubblico locale per avere una migliore qualità della vita».

MESSINA, ASSARMATORI

«Bene la missione italiana in mar Rosso»

Assarmatori accoglie con soddisfazione il voto espresso ieri dal Parlamento italiano, prima alla Camera dei Deputati e quindi al Senato della Repubblica, che ha dato il via libera definitivo alla partecipazione del nostro Paese alla missione Aspides, operazione militare voluta dall'Ue per ripristinare e salvaguardare la libertà di navigazione nel Mar Rosso e, in particolare, nello stretto di Bab el Mandeb. «Sin dai primi attacchi, su impulso del Governo italiano, l'area critica è stata presidiata prima con le fregate Virginio Fasan e Federico Martinengo e adesso con il cacciatorpediniere Caio Duilio - commenta il presidente di Assarmatori, Stefano Messina - il voto di oggi del Parlamento conferma la volontà e il diritto di un Paese libero come l'Italia di salvaguardare la libertà della navigazione, il commercio nonché la sicurezza e l'incolumità delle donne e degli uomini che fanno parte degli equipaggi. La gravità di una situazione che purtroppo non sembra destinata a risolversi in tempi brevi ha richiesto una condivisione di obiettivi e sforzi in seno alla comunità internazionale, che si è fatta trovare pronta. Aspides è una missione ideata, organizzata e condotta a livello europeo e fornisce un segnale importante di virata sia nell'ottica di una collaborazione nel campo della difesa sia in quella che riguarda una cooperazione sempre più concreta nella protezione degli interessi comunitari sul mare. In poco tempo Le compagnie di navigazione hanno saputo riorganizzare la catena logistica, anche attraverso la circumnavigazione dell'Africa, garantendo efficienza, frequenza e regolarità dei servizi, tramite nuova capacità di trasporto impiegata. L'armamento, poi, in questa circostanza così grave, ritruova e rafforza una solida e proficua collaborazione con la Marina Militare, che in tale operazione ricopre un ruolo di primo piano».

ASSEMBLEA A CARRARA

Scajola ai balneari:

«Intervenga il governo»

«Parliamo di un settore che conta oltre 30mila imprese nel Paese e garantisce 1 milione di posti di lavoro, l'incertezza del momento non può che portare a comprensibili preoccupazioni. Come Regioni siamo disposti a collaborare e a offrire le nostre competenze, ma purtroppo fino a oggi non abbiamo avuto modo di confrontarci con il Governo, nonostante le nostre diverse richieste di incontro. Nel tavolo tecnico convocato abbiamo infatti potuto partecipare esclusivamente con rappresentanti tecnici».



Così l'assessore regionale al Demanio marittimo di Regione Liguria è intervenuto ieri, in qualità di coordinatore del Tavolo in materia della Conferenza delle Regioni e delle Province autonome, all'Assemblea Unitaria di settore in occasione dell'importante convegno fieristico **Balnearia** di Carrara. Titolo del confronto, organizzato da Sib (Sindacato italiano balneari), Fiba (Federazione italiana Imprese Balneari) e Fipe (Federazione italiana pubblici esercizi): «Fate presto! Salvaguardare i balneari per tutelare il turismo del Paese».

«Le Regioni sono compatte, responsabili e conoscono le problematiche dei territori - ha proseguito Scajola -, la politica nazionale deve velocemente decidere e fare presto, perché i tempi sono già molto tardivi e i lavoratori hanno bisogno di risposte. Il Governo prenda una strada e questa strada deve essere una normativa nazionale in materia di riordino del Demanio marittimo che restituisca certezze alle migliaia di operatori del settore e alle loro famiglie».

INTERROGAZIONE DI CARAUDDO (M5S) SUI NUOVI RIEMPIMENTI A PONENTE

Porto, nuovo cambio di rotta

Dopo l'articolo di Shipping.it l'assessore Maresca prende tempo

segue dalla prima

(...) del porto di Prà, con un'espansione a mare circa doppia rispetto a quella prevista dal Prp vigente e la realizzazione di una nuova diga, destinata come detto a ospitare quantomeno il Porto Petroli traslocato da Mulledo».

Non solo. «A quanto risulta a shipping Italy - si legge nell'articolo in questione - Bucci avrebbe intenzione di presentare a giorni ai consiglieri comunali il disegno (che contempla tutto il territorio urbano, non solo quello portuale), per poi portarlo, in plastico, al Mipim di Cannes a metà mese, appuntamento topico a livello europeo nel settore del real estate».

E quindi? Si chiedono i cittadini, che speravano in un chiarimento dall'assessore Maresca. Invece nulla, solo una risposta in perfetto politichese. «Il Comune di Genova, rispetto alla redazione del Piano Regolatore Portuale, deve sottostare a specifiche normative - ha risposto Maresca -. Ad oggi è stato approvato il documento di pianificazione strategica e sono in via di conclusione gli studi ambientali e gli approfondimenti urbanistici, propedeutici alla redazione dei documenti preliminari obbligatori del Piano Regolatore Portuale relativi agli scali di Genova e Savona. Questi documenti saranno adottati dal Comitato di Gestione di Autorità Portuale entro l'estate per la valutazione ambientale strategica, in concomitanza della quale saranno sentiti tra gli al-

tri il MIT, le amministrazioni comunali interessate, enti pubblici e privati. Quindi, in conformità con questi atti, saranno redatti i documenti definitivi del Piano Regolatore Portuale. Ad oggi ci troviamo ancora in una fase di studio, al termine della quale avremo modo di confrontarci in Consiglio Comunale e in commissione consiliare. Presentarci adesso in Aula con documenti provvisori non sarebbe serio nei confronti dei consiglieri comunali e della città». Nessuna rassicurazione, dunque. Semmai le preoccupazioni della cittadinanza sono aumentate. Intanto domani il sindaco Marco Bucci presenterà nel salone di rappresentanza il piano «Genova Visione 2030» con la versione bidimensionale del plastico da 200mila euro che il Comune porterà nel suo stand alla fiera Mipim di Cannes. Ma anche il Pd va all'attacco. «In questi anni la cittadinanza è rimasta ai margini di ogni decisione assunta», dicono i dem secondo cui in quel plastico c'è anche quella che «sembra a tutti gli effetti una prima bozza del Piano regolatore portuale». Il sindaco difende la sua «visione»: «Il disegno Visione 2030 che presenteremo giovedì e poi a Cannes include progetti in atto, progetti approvati e progetti che saranno poi discussi, sul tema portuale ci sono delle idee progettuali che sono cosa diversa da un piano regolatore, ma è diritto dell'amministrazione, come lo è di ogni cittadino, avanzare proposte».

Monica Bottino

→ L'impegno Valorizzazione del talento femminile Ett certificata per la parità di genere

Et SpA, la società con sede a Genova, leader nazionale dell'industria digitale e creativa, diventa parte di Women&Tech Ets - l'associazione fondata nel 2009 da Gianna Martinengo (Ceo di Didael Kts) per sostenere il talento femminile all'interno delle discipline Steam (Science, Technology, Engineering, Arts, Mathematics). Women&Tech Ets è stata prima, in

Italia, a promuovere il passaggio da discipline Stern a Steam, dove la A sta ad indicare le scienze umanistiche, inserite nel cuore di quelle tecnico-scientifiche. L'ingresso in Women&Tech Ets si accompagna all'ottenimento da parte di Ett della Certificazione della parità di genere, rilasciata dal Dipartimento per le pari opportunità della Presidenza del Consiglio dei Ministri

per incentivare le imprese ad adottare policy adeguate a ridurre il divario uomo/donna in tutte le aree maggiormente critiche per la crescita professionale. Ett SpA, dunque, intende portare un importante contributo in termini di Csr rivolta al mondo delle donne anche al di fuori del proprio perimetro aziendale, all'interno della business community, per consolidare un po-

sizionamento particolarmente attento al valore della persona e del sociale. La SpA genovese diventa un punto di snodo all'interno di un network di persone, aziende, enti e Istituzioni a supporto di un modello di business improntato sulla corporate social responsibility, con l'obiettivo di mettere a disposizione le proprie competenze e professionalità per incentivare la presenza e l'affermazione della donna nella società e nel business.

AUTORITÀ DI SISTEMA PORTUALE DEL MAR LIGURE OCCIDENTALE
AVVISO DI ESITO GARA. Amministrazione aggiudicatrice: Autorità di Sistema Portuale del Mar Ligure Occidentale - Via della Mercanzia 2 - 16124 Genova (GE) - NUTS ITCC3 - PEC gare@aspc.portogenua.com - www.portogenua.com - Stazione Appaltante operante nel settore portuale. Oggetto dell'appalto: Gara a procedura aperta ai sensi dell'art. 60 D.lgs. n. 50/2016 per il servizio di pulizia, disinquinamento e monitoraggio degli specchi acquali del porto di Genova - CIG 981498136C - CPV principale 90510000 - NUTS ITCC3. Procedura Gara a procedura aperta ai sensi dell'art. 60 D.lgs. n. 50/2016 secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa. Valore totale stimato: € 10.240.383,00 al netto di IVA, ai sensi dell'art. 24 comma 8 del Codice. Aggiudicazione n. 1 offerta ricevuta, da parte dell'operatore Servizi ecologici del porto di Genova S.r.l. (P.F.A. 028/2892107). N. 1 offerta ammessa. Applicazione: Servizi ecologici del porto di Genova - CIG 981498136C - CPV principale 90510000 - NUTS ITCC3. Importo complessivo massimo di aggiudicazione pari ad euro 10.240.725,25 (compresa l'opzione di rinnovo) oltre IVA (ribasso 0,10% sull'importo a base di gara per servizi a canone e 0,05% da applicare alle voci dell'elenco prezzi per servizi extra canone; punteggio 100/100). Responsabile unico del procedimento: Ing. Sara Ari, Data di stipula del contratto: 28.12.2023. Termine di ricorso: 30 giorni dalla comunicazione del provvedimento di aggiudicazione nantì il Tribunale Amministrativo Regionale della Liguria, Via Foglietta 2, 16100 Genova GE. Il Responsabile Unico del Procedimento Ing. Sara Ari

CHIOGGIA

Ca' Bianca, Ca' Lino, Ca' Pasqua,
Cavana, Cavanella d'Adige, Isolaverde,
Sottomarina, Sant'Anna, Valli

www.lavocedirovigo.it, e-mail: provincia.ro@lavoce-nuova.it, Tel. 0425.200.282 Fax 0425.422584

multiplano giove
di Arrivano

banco di centro parcheggio
230 posti taglia XL
4 piani di struttura

per informazioni: 041.8627888
www.parcheggiogiove.it
via Solmi, 100 - 30018 Chioggia VE
seguiti su **facebook** + **Instagram**



CRONACA Sul Lungomare Adriatico, un uomo ha preso di mira un cartello arrivando a staccarlo

Follia e violenza a Sottomarina

Il sindaco Armelao: "Immagini vergognose e intollerabili". Parte la caccia al responsabile

Marco Biolcati

SOTTOMARINA - Vandalò si accanisce su un cartello stradale, la rabbia del sindaco Mauro Armelao: "Immagini assolutamente vergognose e intollerabili, chiederò alle forze di polizia e alla polizia locale di identificarlo per addebitare i costi oltre a beccarsi una bella denuncia. È questo l'amore che abbiamo per la nostra città?". Il video impazza sul web già da diversi giorni ed è diventato virale soprattutto su Instagram e su Facebook. Le immagini immortalano un uomo di cui non si vede il volto che si accanisce contro un palo della segnaletica verticale che si trova all'incrocio tra il Lungomare Adriatico e viale Umbria. Prima lo colpisce con le mani, poi con diversi calci, infine, con tutta la forza a sua disposizione, lo sradica dal suo stallo sul marciapiede e lo fa cadere a terra. Un movimento che lo fa anche traballare e finire per terra sulla carreggiata del lungomare



Un fotogramma del video che riprende l'uomo mentre si accanisce contro il cartello

Adriatico dove, fortunatamente, in quel momento non passava nessuno. Vista l'ora tarda praticamente nessuno si è accorto di quanto stava succedendo e, sul video, si vede passare solamente un'auto che però, nonostante fosse impossibile non vedere cosa stava facendo l'uomo, è andata dritta

senza fermarsi. Identificarlo non sarà di certo facile e probabilmente le forze dell'ordine dovranno ricorrere all'utilizzo delle immagini degli impianti di videosorveglianza della zona per cercare di trovare qualche fotogramma che possa aver immortalato il viso del responsabile. Dopo aver

sradicato il segnale stradale l'uomo ha anche raccolto dei sampietrini da terra e, nel video, si vede mentre li lancia contro le auto parcheggiate e verso le carreggiate del lungomare Adriatico. Una violenza a cui è difficile dare una spiegazione plausibile.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

STORIE Una speciale raccolta

Il generoso cuore di Luca risplende nella solidarietà



CHIOGGIA - 1.100 euro all'associazione NastroViola che si occupa della lotta contro il tumore al pancreas. Le offerte sono state raccolte durante la cerimonia di congedo dal giovane Luca Perini, deceduto a 41 anni a causa di questa tremenda malattia, lo scorso 18 febbraio. Non solo, molti amici di Luca hanno anche portato avanti alcune raccolte personali che hanno permesso, alla fine, di raccogliere l'ingente cifra. Era stata proprio una volontà precisa del giovane e della sua famiglia destinare le offerte all'associazione NastroViola che le utilizzerà per la ricerca con la speranza di debellare finalmente il tumore al Pancreas, uno tra i più alti come percentuale di mortalità.

M.Bio.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

APPUNTAMENTI Il trio comico ad aprile al teatro Don Bosco

Il ritorno di Marco e Pippo

CHIOGGIA - Marco e Pippo tornano a Chioggia, venerdì 5 e sabato 6 aprile, al teatro Don Bosco con il loro nuovo spettacolo live dal titolo "Avantintrio". Un evento fortemente voluto dall'amministrazione comunale e organizzato con il supporto della Pro Loco. Mauro Armelao, Sindaco di Chioggia e Riccardo Griguolo, Consigliere delegato al Turismo hanno accolto la notizia con entusiasmo: "Dopo il grande successo dei 4 video promozionali dedicati alla nostra città per raccontare le bellezze del no-

stro territorio - spiegano il sindaco Mauro Armelao e il consigliere delegato al Turismo Riccardo Griguolo - abbiamo deciso di proporre due serate all'insegna del divertimento e dell'allegria targate Marco e Pippo. Ci ha convinto l'accoglienza e il calore dimostrati dai nostri concittadini durante le riprese a Chioggia. Ci teniamo a sottolineare che la scelta della location non è stata casuale: il teatro don Bosco è un luogo storico della nostra città che amiamo profondamente e che vogliamo vedere

sempre attivo e pieno di gente". "Abbiamo fortemente voluto tornare a Chioggia perché quando nasce un amore, non vedi l'ora di stare insieme! - racconta Pippo - Abbiamo avuto modo di approfondire la nostra conoscenza di questa meravigliosa città in occasione dei video realizzati per la promozione del territorio, scoprendone caratteristiche e scorcio che non conosceamo. Tornare qui sarà sempre un piacere".

M.Bio.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Il trio comico Marco e Pippo

ECCELLENZE Michele Vetrano trionfa al campionato Fipcg

Il miglior pane è Chioggiotto

CHIOGGIA - Il maestro panificatore Michele Vetrano, di panificio Spagno di Chioggia, ha ottenuto il primo posto nel Campionato Italiano della Panificazione, organizzato dalla Federazione Internazionale di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria (Fipcg). La competizione si è svolta nei primi giorni del mese alla Fiera **Tirreno Ct** di Marina di Carrara. Vetrano ha conquistato il primo posto nella categoria "Pane Tradizionale", che prevede l'uso esclusivo di lievito madre e farina. Il suo pane è stato realizzato con lievito madre 'licoli', caratterizzato da un elevato tasso di idratazione, e farina di tipo 1 con semola. La giuria ha apprezzato il mix di ingredienti e la maestria

nella lavorazione, assegnandogli il primo posto assoluto del podio. La competizione ha visto coinvolti ben 21 maestri panificatori, provenienti da diverse regioni italiane. Le categorie in cui hanno gareggiato includevano "pane tradizionale", "pane innovativo", "dolce da forno" ed infine "pane artistico". Altri vincitori delle diverse categorie includono Malcol Rizzo, da Lecce, per il miglior pane innovativo, Salvatore Pignataro, dalla Calabria, per il miglior dolce da forno ed infine Alessandro Nicolò Nesi, di Prato, per il premio all'originalità nella categoria "pane artistico". Il meritato successo del giovane panificatore locale, oltre che dagli amici più cari, ha ricevuto il plauso

di Luca Zaia. "Anche il miglior pane parla veneto. Complimenti al panificatore chioggiotto Michele Vetrano, vincitore del Campionato Italiano della Panificazione a Carraraferiere - ha commentato orgoglioso il Presidente della Regione Veneto in relazione all'esito del Campionato della Panificazione, che ha visto sul gradino più alto del podio il chioggiotto - Il segreto di questa vittoria è stato quello che fa dell'alimentare veneto uno dei più apprezzati al mondo: la qualità abbinata alla genuinità, due caratteristiche che gli ingredienti usati da Vetrano, rappresentano al meglio".

M.Bio.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Michele Vetrano, migliore nel pane tradizionale

L'ECONOMIA DEL TERRITORIO

Il caso

Balneari: la pazienza è finita Sospeso l'incontro alla Imm Operatori sul piede di guerra

Da Scajola ai vertici delle associazioni si invoca una legge che contrasti gli effetti della Bolkestein «Occorre fare presto. Qui non c'è più futuro. Ogni giorno perso è un'azienda che muore»

MASSA CARRARA

E' stato sospeso a causa della pazienza ormai finita l'incontro a Carrara fra i Sib Confcommercio e Fiba Confesercenti all'interno della rassegna **Balnearia**. Clima teso, con gli operatori che hanno detto il loro basta a una situazione di incertezza che si protrae da anni, tanto che l'incontro è stato chiuso prima che le parole diventassero troppo taglienti e che addirittura l'atteggiamento potesse degenerare. L'annosa questione Bolkestein che da vent'anni affligge la categoria sta facendo vivere in un limbo gli imprenditori balneari e sta bloccando tutto l'indotto che ne deriva. Governo e inerzia le parole d'ordine. «Il silenzio del governo ci sta uccidendo - ha detto Antonio Capacchione, presidente di Sib -. Cosa dobbiamo ancora aspettare? Qui rischiano 30mila imprese italiane. Ogni giorno perso è un'azienda che muore». Sulla stessa linea anche il vertice di Fiba Maurizio Rustignoli: «La situazione è drammatica. Se il governo non riesce ad intervenire è difficile pensare ad un futuro. La mappatura ha dimostrato la non scarsità della risorsa, ma adesso non c'è più tempo».

Il governo deve produrre una norma che sia condivisa con l'Europa e che in tempi rapidi ci tolga da questa situazione». Ha partecipato anche Marco Scajola, assessore della Regione Liguria e coordinatore del tavolo interregionale del turismo. «Le scelte le deve fare la politica - ha detto Scajola -, perché non sono i tecnici che governano il paese. Il consiglio dei ministri è l'unico tavolo competente per decidere come affrontare la Bol-

I GESTORI

Hanno annunciato per i prossimi giorni una serie di iniziative per chiedere risposte adeguate a Roma



L'affollato convegno degli operatori balneari alla Imm

kestein. Alle regioni non è stato concesso di partecipare al tavolo tecnico interministeriale che ha prodotto la mappatura, ma noi rimaniamo dalla vostra parte». «Occorre fare una norma che possa salvaguardare il settore - ha ribadito l'onorevole Salvatore Di Mattina -. E' il momento di dare certezze ad un comparto che da troppi anni è in ginocchio e che ha contribuito allo sviluppo turistico del Paese». Le due associazioni hanno annunciato per i prossimi giorni una serie di iniziative per chiedere risposte adeguate al Governo.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

La querelle sulla concessione

Il Tar dà torto al Bagno Marino Menconi va al Consiglio di Stato

CARRARA

Il bagno Marino cita il Comune di Carrara davanti al Consiglio di Stato. Brunello Menconi, il titolare dello storico stabilimento di Marina di Carrara, lo ricordiamo, nel 2021 fu raggiunto da un provvedimento di decadenza della concessione da parte del dirigente all'Urbanistica del Comune. Un decadimento dovuto a una questione di morosità e per cui i titolari dello stabilimento balneare si erano già rivolti al Tar della Toscana. Alla base del provvedimento dell'amministrazione tutta una serie di insoluti pregressi, che comportavano il mancato pagamento del canone di concessione, quello che il Comune incassa dagli stabilimenti balneari per poi rigirarlo allo Stato.

La storia ha subito uno sviluppo ulteriore e la battaglia legale sulla gestione della spiaggia di Marina di Carrara prosegue senza sosta. Per questo il Comune di Carrara ha dovuto costituirsi in giudizio proprio a seguito del



Ancora in alto mare la vertenza sul bagno Marino di Marina di Carrara chiuso da anni

ricorso al Consiglio di Stato. Questo perché già il Tar aveva respinto le ragioni del Marino e sottolineato come nel caso dello stabilimento, non sia stata maturata la proroga al 31 dicembre 2033 in relazione a un diniego da parte del Comune e per l'inadempienza dei canoni di concessione. E così i legali dello stabilimento balneare, gli avvocati Stefania Frand e Cristina Pozzo, hanno impugnato la sentenza avversa del Tar chiedendo che ad esprimersi sulla revoca della concessione sia un giudice speciale in materia ammini-

strativa. A tutelare gli interessi di palazzo civico sarà l'avvocatura interna rappresentata dalla legale Sonia Fantoni. Così ha deciso la giunta comunale nella seduta dello scorso 27 febbraio. Oltre alla revoca della concessione al bagno Marino era stata negata la proroga della stessa fino al 2033, come accaduto invece per tutti gli altri bagni del litorale. Intanto anche per questa stagione si presume che la spiaggia del bagno Marino diventi pubblica, come già accaduto nelle scorse stagioni.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Tirreno Ct

Chiusura fra premi e degustazioni

CARRARA

Ultimo giorno ricco di eventi oggi alla **Tirreno Ct**. La scuola Tessieri, atelier delle arti culinarie, ha un cartellone in cui si parlerà di gluten free, cioccolato, lieviti e pasta, con presentazione del nuovo catalogo dei prodotti di Casa Tessieri. La Federazione italiana sommelier albergatori ristoratori sarà presente con la sezione Versilia e Livorno con prodotti tipici. La scuola italiana pizzaioli ospiterà alle 12 'Pizza e nutrizione. La soia al centro di nuovo modello e impasto' con Federica Mignacca. Alle 14.30 'La pizza in teglia. Quando il classico diventa opportunità' con l'istruttore Alessandro Gatti. Degustazioni di Academy restaurant business training alle 10 e alle 15; alle 11 appuntamento con 'Impasti e lavorazioni'. Sempre a tema pizza, Eventifood organizza la preparazione pizza gourmet, seguita da aperitivo Granamaro, degustazione liquore fatto con dieci varietà di grani antichi siciliani, infine preparazione del panuozzo. L'Associazione maitre presenterà alle 10 i prodotti enologici Franciacorta. La giornata sarà inoltre dedicata agli alunni diversamente abili con 'Insieme a Voi con un sorriso' pranzo elaborato e servito dai ragazzi delle scuole alberghiere della Toscana. Spazio anche alla sezione drink, con la Federazione italiana Barman tra degustazioni e manifestazioni dalle 11 alle 17, con Master Barman Special e formazione succhi, frullati e sciroppi. La Federazione internazionale pasticceria, gelateria e cioccolateria avrà il secondo giorno del campionato italiano. La rivista 'Ristorazione italiana', propone show cooking sulla pizza street food. La Federazione italiana gelatieri sarà impegnata con torte, semifreddi e gelati. Alle 11 il seminario 'Il gelato moderno mantenendo le tradizioni'. Infine la Compagnia amici del vino Apulunensi, come dal primo giorno, terrà compagnia con le masterclass mattutine.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

I FATTI DEL GIORNO

I conti con la crisi economica

Commercio a effetto domino

«La morte dei negozi locali trascina anche l'artigianato»

Giannecchini (Cna) preoccupato dalla progressiva e inarrestabile sostituzione delle grandi catene
«Hanno sede altrove, fanno manutenzione con maestranze non versiliesi, e ci impoveriscono»

VIAREGGIO

Si parla di crisi del commercio da così tanti anni, che ci si dovrebbe meravigliare se ancora esiste qualche negozio. Ma la moria delle attività commerciali, testimoniata dalla serie agghiacciante di saracinesche chiuse nei centri e nelle periferie della Versilia, come del resto d'Italia, è un circolo vizioso che alimenta la decadenza economica e urbana. Ad effetto domino, i negozi e le attività di ristorazione a conduzione familiare che chiudono, portano con sé l'impovertimento e il crollo di fatturato delle piccole attività locali di manutenzione. Un fenomeno che preoccupa Andrea Giannecchini, presidente della Cna (nella foto).

«In questa situazione in cui i negozi tipici dei nostri centri urbani vengono meno, c'è un impatto negativo di riflesso sugli artigiani, difficilmente misurabile ma comprovato. Perché dietro a un negozio del territorio c'è un'economia di manutenzione ordinaria e straordinaria fatta di imbianchini, elettricisti, idraulici, muratori, falegnami. Le nuove attività commerciali che continuano a soppiantare il commercio tradizionale fanno capo a catene con sistemi organizzativi diversi, che impiegano manodopera di aziende che come loro operano a livello nazionale, e non portano ricadute sul territorio».

Che fare? Il mondo cambia e basta vedere la ristorazione in tv, o la promozione social di certe vendite online, per comprendere il disastro (sempre che uno abbia vissuto il «prima» rispetto al «dopo» dei nativi digitali). «Ma la Cna – afferma Giannecchini – ha cercato di dialogare coi Comuni per valorizzare l'arti-

L'APPELLO

«I Comuni devono valorizzare di più le produzioni artistiche, alcuni lo hanno già fatto»



Bertolani Confcommercio

Il Piazzone all'ultima spiaggia

«Un buco nero se fallisce il project»

VIAREGGIO

Se lo spartano Piazzone piange, neanche la Passeggiata se la ride. Piero Bertolani indica il nuovo saldo negativo tra chiusure e nuove aperture di attività commerciali: 80 nel 2023, secondo la Camera di commercio, su circa 5 mila esercizi ancora attivi in Versilia in ogni settore merceologico: -1,6%, un trend che prosegue anche se non col ritmo drammatico degli anni Covid. «Continua – dice Bertolani – la sostituzione delle imprese locali con catene e multinazionali. Le prime investono nell'indotto del territorio, le seconde no. Hanno sede altrove, usano professionisti e aziende artigiane di altre zone. Al Piazzone ci sono solo chiusure perché quel mercato non interessa ai grandi gruppi. In Passeggiata invece delle 160 attività commerciali, solo meno di 40 sono ancora gestite da piccoli imprenditori locali. A Forte dei Marmi il fenomeno è peggiore, mentre Lido di



Piero Bertolani

Camaiore e Marina di Pietrasanta resistono di più. È vero che le catene assumono, ma tanti ex gestori di negozi oggi sono dipendenti. Ovvio che ne risenta anche l'artigianato locale. I commercialisti un tempo avevano come clienti una ventina di negozi della Passeggiata a testa: spariti. E le vendite online sono aiutate dall'Europa e dai governi che le tassano meno delle aziende tradizionali. Parlano da tempo di una web tax del 15%, rispetto

al 7% che hanno pagato finora. Ma poi Cina e Usa non aderiscono a questa minimum tax. Per questo chiediamo da tempo di calmierare gli affitti, ridurre le tasse comunali, e una collaborazione pubblico-privata per mantenere accese le vetrine di notte. Illuminazione significa sicurezza, invece assistiamo alla desertificazione dei centri urbani. Ridurre l'imposta sulla pubblicità e le insegne aiuterebbe. I Comuni devono capire che meno negozi ci sono, e meno imposte riscuotono». Almeno questo problema è stato «risolto» spostando il prelievo fiscale sui proprietari dei muri, colpiti al massimo da Tari e Tasi e sovrattasse. L'ultima riflessione di Bertolani riguarda il Piazzone: «Mi spiace per chi è contrario, ma il project financing del gruppo Tognetti è l'ultima spiaggia. Il privato, e non il pubblico, sa come organizzare un centro commerciale e quali tipologie far insediare. Se non funziona il project, in piazza Cavour resterà un buco nero come piazza del Carmine a Lucca».



Eterna Bolkestein

Carrara Fiere I balneari contestano tutti

MARINA DI CARRARA

Quasi un match di pugilato alla fiera Tirreno CT e Balnearia. Gli organizzatori così raccontano l'agitazione creata dal convegno sulla Bolkestein: «Sono stati contestati anche i presidenti delle associazioni e i politici ospiti durante il convegno di Sib Confcommercio e Fiba Confesercenti, tanto che l'incontro è stato chiuso prima che le parole diventassero troppo taglienti e che addirittura l'atteggiamento potesse degenerare».

«Il silenzio del governo ci sta uccidendo – ha detto Antonino Capacchione presidente Sib – Cosa dobbiamo ancora aspettare? Qui rischiano 30mila imprese italiane». Sulla stessa linea anche il presidente Fiba Maurizio Rustignoli: «La situazione è drammatica. Se nel breve periodo il governo non riesce ad intervenire è difficile pensare ad un nostro futuro. La mappatura ha dimostrato la non scarsità della risorsa, ma adesso non c'è più tempo. Il governo deve produrre una norma che sia condivisa con l'Europa e che in tempi rapidi ci tolga da questa situazione». È intervenuto anche Marco Scajola, assessore della regione Liguria e coordinatore del tavolo interregionale del turismo: «Le scelte le deve fare la politica perché non sono i tecnici che governano il paese. Il consiglio dei ministri è l'unico tavolo competente per decidere come affrontare la Bolkestein. Alle regioni non è stato concesso di partecipare al tavolo tecnico interministeriale che ha prodotto la mappatura, ma comunque noi rimaniamo dalla vostra parte». Per l'onorevole Salvatore Di Mattina «è il momento di dare certezze ad un comparto che da troppi anni è in ginocchio e che ha contribuito allo sviluppo turistico del Paese».

I 'dannati' della Bolkestein. Balneari cercano un sostegno per salvare le spiagge: "Ormai c'è più poco da fare"

Al convegno a CarraraFiere gli imprenditori alzano le mani e chiedono una legge precisa. Zucconi garante per la concorrenza parla di "una direttiva da applicare per come è scritta". I 'dannati' della Bolkestein. Balneari cercano un sostegno per salvare le spiagge: "Ormai c'è più poco da fare" I balneari alzano le mani, sfiniti perché dal 2006 si discute sulla riforma per il loro futuro. Tra ombrelloni, sdraio hi tech e attrezzature per la spiaggia a CarraraFiere, Balnearia pensa alle aste, alla spada di Damocle della Bolkestein. "Il parlamento deve legiferare altrimenti saranno altri a decidere, la magistratura o il consiglio europeo", hanno ripetuto gli operatori presenti ieri per l'incontro 'Non scarsità e legittimo affidamento. Affermare le nostre certezze in Italia e in Europa'. Imprenditori che continuano a camminare sul filo del rasoio. Proprio in questi giorni l'Autorità garante della concorrenza e del mercato (Agcm) ha deciso che le proroghe a fine 2024 sono illegittime buttando ulteriore benzina sul fuoco in una situazione già complicata. "E' in vigore il decreto milleproroghe del 2023 quindi possiamo stare tranquilli fino a fine 2024 - rassicura l'onorevole Elisa Montemagni - ma sappiamo bene che per andare a gara i Comuni hanno bisogno del tempo per l'istruttoria quindi quest'estate andremo avanti con questi stabilimenti. I nostri balneari sono molto di più di semplici imprenditori, ci sono intere famiglie che rendono la costa il gioiello che è oggi. Adesso però ci vuole una norma che dia certezza al settore, e deve arrivare prima dell'estate, entro maggio. Come Lega stiamo lavorando a un testo che va condiviso con le altre forze politiche per salvaguardare il settore e dare una risposta concordata con l'Europa magari prima delle elezioni". Ma tempo ne è rimasto ben poco. "Purtroppo il grande assente è il Governo - sottolinea la presidente di Cna balneari Toscana, Ilaria Piancastelli -, manca una soluzione politica che ci possa dare una strada da seguire aldilà delle sentenze che comunque ci hanno dato anche elementi positivi per stilare una norma che tenga conto sia della mappatura che del legittimo affidamento. Non si possono mandare a casa famiglie che hanno detto ai figli venite a lavorare con noi. Ai Comuni che hanno utilizzato il decreto milleproroghe dico ben fatto, ma non avrei accettato una proroga che alla fine vede un'asta. Chi invece ha deciso di utilizzare la legge Draghi ora si vede negato dall'Agcm tutto un processo che non sapeva di aver avviato". "Serve un accordo con una posizione ben chiara dello Stato italiano - spiega il coordinatore nazionale di Cna balneari, Cristiano Tomei -. Siamo al lavoro sul criterio della non scarsità che ci permetterà di trovare un punto d'incontro con la commissione europea. La nostra proposta è creare un coordinamento di associazioni per trovare una convergenza. Ritengo ci siano buone speranze, il lavoro di mappatura ci darà maggiori disponibilità per iniziative imprenditoriali sulle aree disponibili, al netto delle aree di carattere ambientale e naturale. Bisogna dare continuità alle attuali imprese e chiudere una volta per tutte l'annosa questione tra Stato e commissione europea". E per chiuderla serve una norma "che abbia poi il consenso della commissione europea e del consiglio di Stato, che vada a recepire il concetto di non scarsità della risorsa" ha spiegato l'onorevole Salvatore Di Mattina. Torna sull'intervento a gamba tesa dell'Autorità garante per la concorrenza l'onorevole Riccardo Zucconi: "Mancano solo i due liocorni e sono intervenuti tutti. Da quando è arrivato il parere immotivato della commissione europea, governo e ministeri hanno risposto alla posizione europea prendendosi 4 mesi di tempo per definire ulteriormente la mappatura. La legge è precisa e la direttiva Bolkestein va applicata per come c'è scritto. Queste sono tutte frizioni inutili che gettano nel caos i comuni". © Riproduzione riservata

Confartigianato: "I balneari chiedono certezze: non possiamo più andare avanti così"

Autore: Confartigianato Imprese Grosseto 05/03/2024 Confartigianato Imprese Grosseto

A Balnearia Andrea Fidanzi: "I balneari chiedono certezze. Non possiamo più andare avanti così" Il presidente provinciale e regionale di Confartigianato Imprese Demaniali ha aperto i convegni dedicati alle prospettive future della categoria A Balnearia, una delle più importanti esposizioni nazionali dedicate al mondo balneare, Andrea Fidanzi, presidente di Confartigianato Imprese Demaniali della Provincia di Grosseto e della Toscana ha aperto la serie di convegni organizzati presso la Fiera di Carrara, dedicati alle prospettive future della categoria, facendosi portavoce della preoccupazione delle imprese balneari del territorio. "Non possiamo più andare avanti così - ha affermato Andrea Fidanzi - migliaia di imprese balneari sono con il fiato sospeso e chiedono al Governo certezze. Siamo di fronte ad un bivio: da una parte parte l'ipotesi di uscire dalla Bolkestein attraverso la dimostrazione che la risorsa spiagge non è 'scarsa', dall'altra l'enorme incertezza della partecipazione ai bandi pubblici senza una previsione di un congruo indennizzo. Sui balneari pende la spada di Damocle della mancanza di indirizzi omogenei per procedere alle evidenze pubbliche. Sarebbe drammatico vedere centinaia di Comuni muoversi in modo autonomo, con bandi eterogenei, regole e tempi diversi, magari sotto la pressione di interessi non sempre legittimi e con lo spettro delle infiltrazioni malavitose. Per tutte queste ragioni chiediamo al Governo di delineare in modo chiaro un quadro normativo di riferimento entro cui ci dobbiamo muovere e di farlo in fretta, perché potrebbe essere già troppo tardi." "La presenza a Balnearia di tanti colleghi che sono intervenuti al convegno - prosegue Fidanzi - dimostra con evidente chiarezza la preoccupazione dell'intera categoria per il protrarsi di una situazione di incertezza che nuoce non solo ai balneari ma a tutto il comparto turistico. Per non parlare dell'indotto: già molte aziende che producono attrezzature da spiaggia hanno licenziato dipendenti o, addirittura, hanno chiuso. Nella nostra regione il turismo rappresenta circa il 12% del PIL, con un volume di affari complessivo di oltre 10 miliardi di euro e un numero di addetti che è circa il 15% del totale dei lavoratori della Toscana. Tra tutte le tipologie di turismo, quello balneare rappresenta da noi il 41% del totale, seguito dalle città d'arte, al 29%, e dal turismo rurale al 19%. Il restante 11% è composto da altre tipologie di turismo. La Toscana è, a livello europeo, la 12ª per presenze turistiche, superata in Italia solo dal Veneto, che è 7ª. Questi numeri sottolineano l'importanza strategica dei balneari, degli approdi turistici e di tutte le altre strutture che si appoggiano alle concessioni demaniali. I balneari devono poter programmare il loro futuro e invece ad oggi non sanno ancora se il prossimo anno lavoreranno nel loro stabilimento balneare. Non sanno se la loro azienda, con tutto il patrimonio materiale e immateriale sarà espropriata senza indennizzi. Come possiamo pensare di continuare ad investire per essere competitivi sul mercato, in mezzo a tutte queste incertezze?". Nella foto da sinistra: Emiliano Calchetti, responsabile categorie Confartigianato Grosseto, Laura Simoncini segretaria regionale Confartigianato, Mauro Vanni presidente nazionale Confartigianato Imprese Demaniali, Andrea Fidanzi, presidente Confartigianato Imprese Demaniali Toscana e Alex Giuzio, redattore di Mondo Balneare, testata online di riferimento per il settore.

Balneari: Scajola, dare certezze

- Conferenza Stato-Regioni 7 marzo - Il 7 marzo Conferenza Unificata - Gazzetta Ufficiale: la rassegna di febbraio Tweet WhatsApp +T -T Balneari: Scajola, dare certezze (Regioni.it 4578 - 05/03/2024) "Necessario dare certezze a migliaia di operatori del settore". L'assessore della regione Liguria al Demanio marittimo è intervenuto, in qualità di coordinatore vicario della materia per la Conferenza delle Regioni e delle Province autonome, all'Assemblea Unitaria di settore in occasione del convegno fieristico Balnearia di Carrara. "Parliamo di un settore - spiega Scajola - che conta oltre 30mila imprese nel Paese e garantisce 1 milione di posti di lavoro. E l'incertezza del momento non può che portare a comprensibili preoccupazioni. Come Regioni siamo disposti a collaborare e a offrire le nostre competenze, ma purtroppo fino a oggi non abbiamo avuto modo di confrontarci con il Governo, nonostante le nostre diverse richieste di incontro. Nel tavolo tecnico convocato abbiamo infatti potuto partecipare esclusivamente con rappresentanti tecnici". "Le Regioni sono compatte, responsabili e conoscono le problematiche dei territori - prosegue Scajola -, la politica nazionale deve velocemente decidere e fare presto, perché i tempi sono già molto tardivi e i lavoratori hanno bisogno di risposte. Il Governo prenda una strada e questa strada deve essere una normativa nazionale in materia di riordino del Demanio marittimo che restituisca certezze alle migliaia di operatori del settore e alle loro famiglie". (red / 05.03.24) Tweet WhatsApp « Precedente Sommario Successivo »



Balneari, Scajola "Regioni pronte a collaborare, ma serve normativa"

di Italtpress CARRARA (ITALPRESS) - "Parliamo di un settore che conta oltre 30mila imprese nel Paese e garantisce 1 milione di posti di lavoro, l'incertezza del momento non può che portare a comprensibili preoccupazioni. Come Regioni siamo disposti a collaborare e a offrire le nostre competenze, ma purtroppo fino a oggi non abbiamo avuto modo di confrontarci con il Governo, nonostante le nostre diverse richieste di incontro. Nel tavolo tecnico convocato abbiamo infatti potuto partecipare esclusivamente con rappresentanti tecnici". Così l'assessore regionale al Demanio marittimo di Regione Liguria intervenuto, in qualità di coordinatore del Tavolo in materia della Conferenza delle Regioni e delle Province autonome, all'Assemblea Unitaria di settore in occasione dell'importante convegno fieristico Balnearia di Carrara. Titolo del confronto, organizzato da Sib (Sindacato italiano balneari), Fiba (Federazione italiana Imprese Balneari) e Fipe (Federazione italiana pubblici esercizi): "Fate presto! Salvaguardare i balneari per tutelare il turismo del Paese".

"Le Regioni sono compatte, responsabili e conoscono le problematiche dei territori - prosegue Scajola-, la politica nazionale deve velocemente decidere e fare presto, perché i tempi sono già molto tardivi e i lavoratori hanno bisogno di risposte. Il Governo prenda una strada e questa strada deve essere una normativa nazionale in materia di riordino del Demanio marittimo che restituisca certezze alle migliaia di operatori del settore e alle loro famiglie". foto: ufficio stampa regione Liguria (ITALPRESS).

. di Italtpress



Balneari e concessioni, Scajola: 'Dal Governo subito una normativa. È necessario dare certezze a migliaia di operatori'

L'assessore regionale al Demanio marittimo di Regione Liguria Scajola è intervenuto all'assemblea unitaria dei balneari in occasione del convegno fieristico a Balnearia di Carrara 1 minuto di lettura Uno stabilimento balneare a Genova (foto d'archivio) (ansa) Genova - "Parliamo di un settore che conta oltre 30mila imprese nel Paese e garantisce 1 milione di posti di lavoro. E l'incertezza del momento non può che portare a comprensibili preoccupazioni. Come Regioni siamo disposti a collaborare e a offrire le nostre competenze, ma purtroppo fino a oggi non abbiamo avuto modo di confrontarci con il Governo, nonostante le nostre diverse richieste di incontro. Nel tavolo tecnico convocato abbiamo infatti potuto partecipare esclusivamente con rappresentanti tecnici". L'assessore regionale al Demanio marittimo di Regione Liguria nonché coordinatore del tavolo in materia della Conferenza delle Regioni e delle Province autonome, Scajola, è intervenuto sul dossier concessioni all'assemblea unitaria di settore in occasione del convegno fieristico a Balnearia di Carrara. Il titolo del confronto - organizzato da Sib (sindacato italiano balneari), fiba (Federazione italiana imprese balneari) e Fipe (Federazione italiana pubblici esercizi) - era: 'Fate presto! Salvaguardare i balneari per tutelare il turismo del Paese'. "Le Regioni sono compatte, responsabili e conoscono le problematiche dei territori - prosegue Scajola - La politica nazionale deve velocemente decidere e fare presto, perché i tempi sono già molto tardivi e i lavoratori hanno bisogno di risposte. Il Governo prenda una strada e questa strada deve essere una normativa nazionale in materia di riordino del Demanio marittimo che restituisca certezze alle migliaia di operatori del settore e alle loro famiglie".

Demanio marittimo, l'assessore Scajola a Balnearia: "Regioni pronte a collaborare, serve normativa nazionale che restituisca certezze"

di Redazione Mar 05 Marzo 2024 1 min, 4 sec Scajola: "Parliamo di un settore che conta oltre 30mila imprese nel Paese e garantisce 1 milione di posti di lavoro" "Parliamo di un settore che conta oltre 30mila imprese nel Paese e garantisce 1 milione di posti di lavoro, l'incertezza del momento non può che portare a comprensibili preoccupazioni. Come Regioni siamo disposti a collaborare e a offrire le nostre competenze, ma purtroppo fino a oggi non abbiamo avuto modo di confrontarci con il Governo, nonostante le nostre diverse richieste di incontro. Nel tavolo tecnico convocato abbiamo infatti potuto partecipare esclusivamente con rappresentanti tecnici". Così l'assessore regionale al Demanio marittimo di Regione Liguria intervenuto, in qualità di coordinatore del Tavolo in materia della Conferenza delle Regioni e delle Province autonome, all'Assemblea Unitaria di settore in occasione dell'importante convegno fieristico Balnearia di Carrara. Titolo del confronto, organizzato da Sib (Sindacato italiano balneari), Fiba (Federazione italiana Imprese Balneari) e Fipe (Federazione italiana pubblici esercizi): 'Fate presto! Salvaguardare i balneari per tutelare il turismo del Paese'. "Le Regioni sono compatte, responsabili e conoscono le problematiche dei territori - prosegue Scajola-, la politica nazionale deve velocemente decidere e fare presto, perché i tempi sono già molto tardivi e i lavoratori hanno bisogno di risposte. Il Governo prenda una strada e questa strada deve essere una normativa nazionale in materia di riordino del Demanio marittimo che restituisca certezze alle migliaia di operatori del settore e alle loro famiglie".



Miglior pane d'Italia: ecco i premiati del 2024

Miglior pane d'Italia: ecco i premiati del 2024 La Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria e Cioccolateria elegge i vincitori del Campionato Italiano della Panificazione Dal Veneto il miglior pane tradizionale, dalla Puglia il miglior pane innovativo Concluso a Fiera Tirreno CT di Marina di Carrara il Campionato Italiano della Panificazione della Federazione Internazionale di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria (FIPGC). 21 maestri dell'arte bianca provenienti da ogni angolo d'Italia hanno gareggiato in 4 diverse categorie (pane tradizionale, pane innovativo, dolce da forno e pane artistico). A sbaragliare la concorrenza nella categoria Pane tradizionale, ovvero pane realizzato solo ed esclusivamente con lievito madre e farina è stato Michele Vetrano, chef panificatore di Chioggia (VE). Alla giuria è stato presentato un prodotto con Lievito Madre Licoli, quindi con lievito naturale con un elevato tasso di idratazione, e farina di tipo 1 con semola. Il mix di ingredienti e la sapiente lavorazione hanno conquistato il palato dei giudici e il primo posto del podio. L'oro assoluto per il miglior Pane Innovativo è stato invece conquistato dal giovane leccese Maicol Rizzo che ha realizzato un pane con gli stessi ingredienti che compongono la parmigiana di melanzane, raggiungendo un equilibrio di sapori impeccabile al palato. "La panificazione è un'arte che connota il nostro Paese come eccellenza assoluta nel panorama internazionale, e il campionato nazionale rappresenta l'occasione perfetta per valutare il livello di talento e creatività dei nostri migliori chef panificatori. Afferma Matteo Cutolo, Presidente FIPGC. Quest'anno abbiamo avuto una grande partecipazione, e tutti i concorrenti hanno dimostrato grande passione, cultura e attenzione al dettaglio". Dalla Calabria il Miglior Dolce da Forno con Salvatore Pignataro, titolare dell'omonima pasticceria artigianale di Santa Maria del Cedro, Cosenza. Lo chef si è aggiudicato il primo posto e l'ambita coppa con una crostata al cedro e pan di Spagna, perfettamente bilanciata negli ingredienti e dalla cottura ineccepibile. Il premio all'originalità con la categoria Pane Artistico va ad Alessandro Niccolò Nesi, bakery chef di Prato, che ha conquistato l'oro con un'opera d'arte armoniosa, sviluppata in altezza e che rappresenta la fiaba orientale "Le mille e una notte". La giuria è stata composta da: Salvatore Vullo, maestro lievitaista, esperto panificatore e campione mondiale di pizza in pala; Nico Carlucci, tecnico dimostratore di panificazione e arti bianche, consulente e docente; Adriano Albanesi, erede della storica dinastia di fornai romani ed esperto panificatore, Antonio Farris, docente universitario di microbiologia agraria all'Università degli Studi di Sassari; Manolo Albano, membro Equipe Eccellenze Italiane FIPGC in veste di presidente senza diritto di voto. Ad essere valutati, oltre la qualità del prodotto, la difficoltà d'esecuzione, le tecniche, l'originalità la cura dei dettagli e l'efficacia comunicativa nel presentare i prodotti realizzati. *** La Federazione Internazionale Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria (FIPGC) è l'ente che promuove la pasticceria italiana in tutto il mondo. Vanta una presenza radicata e capillare sul territorio italiano, con delegati per ogni regione e dei sotto-delegati per ogni provincia. Ha lo scopo di unire tutte le realtà esistenti sul territorio (scuole, grossisti, associazioni, imprese del settore pasticceria, gelateria, cioccolateria, panificazione), per rafforzarne la collaborazione ed ottenere la crescita di tutto il settore e dei prodotti Made in Italy. FIPGC organizza in tutta Italia eventi, fiere, corsi di formazione di alto livello, preparazione One-to-One o di squadra per gareggiare nei concorsi a livello nazionale e internazionale. Dal 2015 organizza i Campionati Italiani e i Campionati Mondiali di Pasticceria e Cake Design. Nel 2017 nascono anche i Campionati Nazionali di Pasticceria Alberghieri d'Italia: promossi insieme al MIUR, Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca, è il primo campionato Juniores di pasticceria dedicato agli istituti alberghieri, che dà modo ai giovani che vogliono intraprendere la professione di confrontarsi con i grandi maestri d'Italia. FIPGC è un soggetto che ha acquisito in questi ultimi anni una grande importanza a livello istituzionale. Un ruolo suggellato dai protocolli d'intesa con il Ministero degli Esteri, con lo scopo di sostenere il made in Italy e delle eccellenze italiane nel mondo e con il MIUR (Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca) per rafforzare il rapporto tra scuola e mondo del lavoro. Per ulteriori informazioni: <http://www.federazionepasticceri.it/> Comunicato stampa Paola Vernacchio 05/03/2024

Miglior pane d'Italia: ecco i premiati del 2024



Miglior pane d'Italia: ecco i premiati del 2024



a cura di AlMaPress

L'impresa balneare volano per l'interesse pubblico

5 Marzo 2024 08:16 Lunedì 4 marzo, si è svolto, in occasione della fiera Balnearia di Carrara , un convegno organizzato da Confimprese Demaniali Italia del titolo 'La Sovranità appartiene al Popolo', operazione verità, la mappatura e l'erosione del demanio marittimo italiano. All'incontro hanno partecipato ospiti di rilievo e parlamentari che da tempo seguono il percorso di riforma di tutto il comparto turistico ricreativo e sportivo che insiste sul demanio marittimo, lacuale, fluviale italiano. Stando agli interventi dei politici intervenuti , presenti gli onorevoli Salvatore Di Mattina, Riccardo Zucconi , Chiara Tenerini, il Governo nel mese di gennaio dopo aver ampiamente documentato il lavoro del tavolo tecnico istituito presso la Presidenza del Consiglio e' impegnato a ragionare con la Commissione a Bruxelles per dare respiro ad un processo di riforma e tutela tanto auspicata dal settore Il lavoro di mappatura presentato nell'incontro a Carrara ha scientificamente dimostrato che la ricognizione del demanio lacuale e fluviale rappresenta in conformità della sentenza della Corte di Giustizia Europea un' elevata disponibilità complessiva del demanio italiano che si aggira intorno al 75% disponibile e quindi di un 25 % di demanio occupato. Il convegno è stato fortemente caratterizzato dagli interventi dei Consulenti di Confimprese Demaniali, gli Avvocati Maruotti Leonardo e Viva Carlo, che hanno rappresentato l'importanza di ogni componente giuridico che legittima l'impresa demaniale all'esercizio di una futura e possibile partecipazione a procedure di evidenza pubblica . La tesi quindi sostenuta dagli Avvocati e' stata di seguito esplicitata dall'intervento dell'architetto Giuseppe Bortone, supportato dalla ricognizione del demanio marittimo , lacuale, fluviale cura dell'ingegnere Massimo Chiarillo. L'architetto Bortone ha rafforzato il messaggio ai numerosi balneari presenti ad un'attenta attività di auto controllo sullo stato autorizzativo della concessione demaniale assegnata . Un maggiore supporto all'interesse pubblico delle esistenti imprese balneari a dire del Presidente di Confimprese demaniali Italia potrebbe essere l'elemento di novità di una improcrastinabile riforma del comparto balneare. Ogni Balneare italiano è pronto e volontario ad un suo coinvolgimento a supporto alle amministrazioni costiere su servizi di utenza pubblica quali ad esempio il servizio salvataggio, come piuttosto ad azioni di salvaguardia e tutela del sistema ambientale. Il presidente Della Valle ha concluso i lavori del convegno, auspicando ad un riconoscimento da parte dello Stato ad un possibile aumento del 20% del canone demaniale esistente , da riconoscere interamente ed a favore dei comuni costieri che di fatto contribuirebbe a supportare maggiori servizi verso i numerosi fruitori delle spiagge pubbliche . Mauro Della Valle Pres. Confimprese Demaniali Italia

Il miglior pane d'Italia è Veneto, dalla Puglia il più innovativo

Publicato È Michele Vetrano, chef panificatore di Chioggia (Ve), a vincere il Campionato Italiano della Panificazione a Tirreno C.T., la fiera dell'ospitalità in corso fino al 6 marzo a Carrara. Il pane vincitore è stato realizzato esclusivamente con Lievito Madre Licoli, quindi con lievito naturale con un elevato tasso di idratazione, e farina di tipo 1 con semola. Il mix di ingredienti e la sapiente lavorazione hanno conquistato il palato dei giudici e il primo posto del podio. Questo uno dei risultati del Campionato che si è concluso nella giornata di apertura di Tirreno C.T. dove la Federazione Internazionale di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria (FIPGC) continuerà in questi giorni con la miglior colomba d'Italia e le selezioni dei campionati nazionali di pasticceria. Per quanto riguarda la gara dedicata al pane sono stati 21 i maestri dell'arte bianca provenienti da ogni angolo d'Italia che hanno gareggiato in 4 diverse categorie (pane tradizionale, pane innovativo, dolce da forno e pane artistico). L'oro assoluto per il miglior Pane Innovativo è stato conquistato dal giovane leccese Maicol Rizzo che ha realizzato un pane con gli stessi ingredienti che compongono la parmigiana di melanzane, raggiungendo un equilibrio di sapori impeccabile al palato. "La panificazione è un'arte che connota il nostro Paese come eccellenza assoluta nel panorama internazionale, e il campionato nazionale rappresenta l'occasione perfetta per valutare il livello di talento e creatività dei nostri migliori chef panificatori - ha affermato Matteo Cutolo, Presidente FIPGC - e Quest'anno abbiamo avuto una grande partecipazione, e tutti i concorrenti hanno dimostrato grande passione, cultura e attenzione al dettaglio". Dalla Calabria il Miglior Dolce da Forno con Salvatore Pignataro, titolare dell'omonima pasticceria artigianale di Santa Maria del Cedro, Cosenza. Lo chef si è aggiudicato il primo posto e l'ambita coppa con una crostata al cedro e pan di Spagna, perfettamente bilanciata negli ingredienti e dalla cottura ineccepibile. Il premio all'originalità con la categoria Pane Artistico va ad Alessandro Niccolò Nesi, bakery chef di Prato, che ha conquistato l'oro con un'opera d'arte armoniosa, sviluppata in altezza e che rappresenta la fiaba orientale "Le mille e una notte".

Advertisement. Scroll to continue reading. I numeri e le nuove tendenze del consumo del pane in Italia. Secondo le stime di Italmopa i volumi di farine destinate alla produzione di pane e sostitutivi raggiungono, in Italia, circa 2,5 milioni di tonnellate, che scendono a 2,25 milioni considerando il solo pane. I quantitativi destinati al canale artigianale sono circa 1,5 milioni di tonnellate. Da un'indagine Cerved si evince che l'85% dei consumi si concentra sul pane fresco artigianale e i consumatori ricercano sempre di più gusto e qualità. Emergono i prodotti con grani antichi, farine poco raffinate o integrali, con semi, fibre e a basso contenuto glicemico, preparati con lunghe lievitazioni e modalità ecosostenibili. Una tendenza particolarmente positiva per le varie tipologie di pane ottenute con frumento integrale o semi-integrale. Spicca inoltre la tendenza, sempre più apprezzata dai consumatori, della diversificazione dell'offerta da parte dei panificatori con pizze, focacce, sostitutivi del pane e dolci di qualità: i panifici diventano quindi luoghi di consumo, di incontro e convivialità. Sempre più spesso i consumatori sono alla ricerca di una esperienza significativa, elevando l'acquisto di un semplice prodotto o servizio a una vera e propria esperienza in grado di suscitare delle emozioni. Si sta diffondendo infatti un nuovo concept, cioè di associare il pane al design: le designer bakery hanno l'obiettivo di creare degli spazi in grado di soddisfare non solo il palato dei clienti, ma anche i loro occhi. Il consumatore è inoltre sempre più attento nelle scelte alimentari e i requisiti del pane non sono più solo di natura organolettica, ma vengono considerati inoltre altri fattori, quali la sostenibilità e garanzia di sicurezza nella filiera produttiva. Tirreno C.T. e Balnearia sono organizzate da TirrenoTrade con la collaborazione di enti regionali, provinciali e associazioni di categoria. Per informazioni sulla fiera e per poter partecipare come espositori o visitatori www.tirrenoct.it

Marino - La Miglior Colomba Classica d'Italia 2024 è di Giuseppe Caforio di Baron Cafè

di Irene Cinardi 05 Marzo 2024 - 11:58 COMMENTA 2 min STAMPA Dal 3 al 4 marzo si è svolto il Concorso Miglior Colomba d'Italia 2024 a cura della Federazione Internazionale Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria presso la Fiera del Tirreno CT di Massa Carrara, cui hanno partecipato pasticceri e maestri del dolce provenienti da tutta Italia, i quali si sono messi in gioco in una sfida dal dolce gusto. Il simbolo della Pasqua è stato così il protagonista di un evento memorabile che ha visto gareggiare 75 pasticceri con una versione classica del dolce, realizzata rispettando la rigorosa ricetta originale con solo inserimento di canditi d'arancia e copertura di glassa croccante. Giorni di duro lavoro per i partecipanti, i quali hanno dedicato amore e passione al concorso. La Federazione Italiana Pasticceria, Gelateria Cioccolateria nasce con l'intento di collaborare con tutte le realtà esistenti associative, con le scuole professionali, le scuole alberghiere, tutti i professionisti che vogliono rafforzare le specialità e l'importanza dei prodotti dall'inconfondibile marchio Made in Italy. A portarsi l'oro a casa e il titolo di Miglior Colomba Classica d'Italia 2024 è stato Giuseppe Caforio, tra i più apprezzati pasticceri del territorio di Marino, conosciuto per il suo lavoro professionale presso la catena Baron Cafè. A decretare la vittoria del campionato italiano culinario, categoria dolci, 5 grandi giudici e professionisti del panorama mondiale della pasticceria e nello specifico dei grandi lievitati da ricorrenza: Matteo Cutolo, Presidente FIPGC e Campione del mondo di Pasticceria, Marco Massi direttore della scuola Arte Dolce di Rimini, Beatrice Volta vincitrice del Campionato Miglior Panettone del Mondo FIPGC 2022 nella categoria Salato, Ruggiero Carli esperto lievitaista e vincitore del Campionato Miglior Panettone del Mondo FIPGC 2020 nella categoria Classico e Marco Paolo Molinari team manager pasticceria per la divisione Asia FIPGC. Valutazioni di grande spessore che hanno tenuto conto di diversi criteri: profumo, taglio, cottura, gusto, sofficità, lievitazione e originalità per la colomba innovativa. 'Non ci può essere un laboratorio vincente senza passione. senza cuore. Il pasticciare oggi deve essere sicuramente un imprenditore, prima di se stesso e poi della propria azienda, facendolo con il cuore', ha dichiarato Matteo Cutolo presidente FIPGC. Una grande soddisfazione per Giuseppe Caforio, e per la sua grande passione per la sua professione, che riesce a trasmettere a tutti coloro che quotidianamente assaporano le sue prelibatezze. 'Grazie a tutti, è stata una vittoria molto competitiva perché davvero c'erano tante colombe fatte bene e dei grandi colleghi e maestri. Per me è l'inizio di un grande percorso', queste sono state le prime parole del vincitore subito dopo aver ricevuto il premio, entusiasta ed emozionato. 'Dolcezza e tanta professionalità. Farina, zucchero, uova e burro; tutte materie prime di qualità e selezionate. Un arancio candito particolare calibro 12x12 e burro all' 82%. Copertura glassa creata da farina di mandorla, farina di nocciola, albume e mandorle con pelle. La passione per la pasticceria è nata all'età di 13 anni, da lì non l'ho mai più abbandonata. Questo lavoro mi dà soddisfazioni e gratificazioni; ci sono sempre dei traguardi da raggiungere con sacrifici. Ora si punta ai mondiali', ha aggiunto Giuseppe. 'Siamo orgogliosi di annunciare che la nostra colomba ha vinto la medaglia d'oro al concorso indetto dalla Federazione Internazionale Pasticceri, il più prestigioso nel settore. Noi ci abbiamo creduto. Lievito madre sapientemente lavorato, arance candite ad arte, aromi naturali, passione e amore per quello che facciamo rendono la colomba soffice, profumata e buonissima', hanno dichiarato i colleghi della nota catena alimentare Baron Cafe'. Si può trovare la colomba vincitrice in tutti i Baron del territorio: Via Nettunense km 1000, Marino Via Nettunense km 1373, Marino Via Cancelleria 36, Ariccia Via del Sassone, Ciampino Via Nettunense km 7100, Ariccia

Marino - La Miglior Colomba Classica d'Italia 2024 è di Giuseppe Caforio di Baron Café



Marino - La Miglior Colomba Classica d'Italia 2024 è di Giuseppe Caforio di Baron Café



a cura di AlMaPress

Marino - La Miglior Colomba Classica d'Italia 2024 è di Giuseppe Caforio di Baron Cafè



 **MEDAGLIA D'ORO MIGLIOR COLOMBA CLASSICA**
FEDERAZIONE INTERNAZIONALE PASTICCERIA
CIOCCOLATERIA GELATERIA
2024





Baron 1 - Via Nettunense km 1,000 - Marino - Area Servizio Q8 - tel. 06/9351010 (h24)
Baron 2 - Via Nettunense km 1,373 - Marino - Area Servizio IP - tel. 06/89020854
Baron 3 - Via Cancelliera, 36 - Anicia - Centro c. Arcobaleno - tel. 06/5127637
Baron 4 - Via del Sassone snc - Ciampino - Area Servizio IP - tel. 06/79365242
Baron 5 - Via Nettunense km 7,1 - Centro Commerciale Anicia 2 - tel. 06/94418796

PASTICCERIA - COFFEE & DRINK - TAVOLA CALDA - TABACCHI



www.baroncafesrl.com
 [baroncafe](https://www.facebook.com/baroncafe)
 [baroncafecocktail](https://www.instagram.com/baroncafecocktail)

È del Foggiano la colomba migliore d'Italia. Pirro vince campionato nazionale dedicato al dolce pasquale

Grande affermazione per il sammarchese. Mentre Latina trionfa nella categoria innovativa, con una colomba macerata nel vino e ricca di frutta fresca Di

Redazione 5 Marzo 2024 Michele Pirro La Federazione Internazionale di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria ha proclamato i vincitori del Campionato Nazionale Miglior Colomba 2024, appena terminato con grande successo presso la Fiera Tirreno CT di Marina di Carrara e che ha visto sfilare oltre cento diverse colombe tra classiche e innovative. A primeggiare, fra tutte, la Colomba Classica di Michele Pirro, maestro pasticcere di San Marco in Lamis, nel Foggiano, che si piazza al primo posto assoluto di categoria per il secondo anno consecutivo. A Michele il merito di aver presentato un dolce che rispetta rigorosamente tutti i canoni previsti dal disciplinare di produzione della colomba artigianale, con il solo inserimento di canditi d'arancia e copertura di glassa croccante. Una bella novità è stata portata da Andrea Ceracchi, pasticciere di Cori, Latina, che ha trionfato nella categoria Colomba Innovativa vincendo l'oro assoluto con un dolce davvero fuori dagli schemi: colomba con lievito creato con il processo della fermentazione del vino e frutta fresca macerata nello sciroppo. 'In questa edizione è stato davvero complesso eleggere il vincitore assoluto, altissimo il livello dei tanti partecipanti in gara - dice Matteo Cutolo, presidente FIPGC. Questo dimostra quanto il nostro paese sia ricco di grandi professionisti che scommettono sempre nella formazione continua. Ed è proprio questa la mission della Federazione: confrontarsi e crescere, insieme'. L'arduo compito di decretare i vincitori a cinque giudici che fanno parte del panorama mondiale della pasticceria e, nello specifico, dei grandi lievitati da ricorrenza: Matteo Cutolo, Presidente FIPGC e Campione del Mondo di Pasticceria; Marco Massi, direttore della scuola Arte Dolce di Rimini; Beatrice Volta, esperta lievitaista e vincitrice del Campionato Miglior Panettone del Mondo FIPGC 2022 nella categoria Salato; Ruggiero Carli, esperto lievitaista e vincitore del Campionato Miglior Panettone del Mondo FIPGC 2020 nella categoria Classico; Marco Paolo Molinari, team manager FIPGC pasticceria per la divisione Asia. *** La Federazione Internazionale Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria (FIPGC) è l'ente che promuove la pasticceria italiana in tutto il mondo. Vanta una presenza radicata e capillare sul territorio italiano, con delegati per ogni regione e dei sotto-delegati per ogni provincia. Ha lo scopo di unire tutte le realtà esistenti sul territorio (scuole, grossisti, associazioni, imprese del settore pasticceria, gelateria, cioccolateria, panificazione), per rafforzarne la collaborazione ed ottenere la crescita di tutto il settore e dei prodotti Made in Italy. FIPGC organizza in tutta Italia eventi, fiere, corsi di formazione di alto livello, preparazione One-to-One o di squadra per gareggiare nei concorsi a livello nazionale e internazionale. Dal 2015 organizza i Campionati Italiani e i Campionati Mondiali di Pasticceria e Cake Design. Nel 2017 nascono anche i Campionati Nazionali di Pasticceria Alberghieri d'Italia: promossi insieme al MIUR, Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca, è il primo campionato Juniores di pasticceria dedicato agli istituti alberghieri, che dà modo ai giovani che vogliono intraprendere la professione di confrontarsi con i grandi maestri d'Italia. FIPGC è un soggetto che ha acquisito in questi ultimi anni una grande importanza a livello istituzionale. Un ruolo suggellato dai protocolli d'intesa con il Ministero degli Esteri, con lo scopo di sostenere il made in Italy e delle eccellenze italiane nel mondo e con il MIUR (Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca) per rafforzare il rapporto tra scuola e mondo del lavoro. Seguici anche su Instagram - [Clicca qui](#)
Ricevi gratuitamente le notizie sul tuo Messenger di Facebook. Ecco come

Balneari pronti alla protesta: "Intervento legislativo rapido ed efficace"

Sib-Confcommercio: "Ogni giorno perso è un'azienda che muore" di Redazione 05 Marzo 2024 - 12:37 1 min STAMPA
Liguria. 'La legge in vigore non tutela le 30.000 aziende balneari italiane del settore e i 100.000 addetti diretti. La competenza in materia non è dei Comuni o delle Regioni, ma dello Stato nazionale'. Lo ha dichiarato Antonio Capacchione, presidente del Sindacato Italiano Balneari aderente a FIPE/Confcommercio alla fiera Balnearia a Marina di Carrara in occasione del convegno dal titolo: 'Fate presto. Salvaguardare i balneari per tutelare il turismo del Paese', organizzato insieme alla FIBA-Confesercenti. 'L'assenza di un provvedimento legislativo chiarificatore che salvaguardi la balneazione attrezzata italiana sta creando una situazione caotica pericolosa per gli operatori - ha continuato Capacchione - che, invece, oggi hanno bisogno di certezza di continuità di lavoro e aziendale, e per il Paese che ha interesse a salvaguardare un modello di balneazione attrezzata efficiente e di successo'. 'Gli Enti concedenti e gli operatori, pertanto, hanno la necessità di indicazioni normative e amministrative chiare da parte del Governo' ha aggiunto, considerando come l'attuale vuoto normativo stia creando grosse criticità agli stessi Comuni balneari. 'Un Governo che non può più tacere. In questa situazione non si può più aspettare, è necessario agire. E' irresponsabile ogni dichiarazione o comportamento dilatorio'. 'Nei prossimi giorni porremo in essere una serie di iniziative per chiedere risposte adeguate dal Governo' hanno concluso SIB e FIBA, con la categoria che mantiene lo stato di agitazione.

Spiagge, il Sib: "L'assenza di un provvedimento legislativo sta creando una situazione pericolosa"

Bolkestein, il sindacato dei balneari: "La competenza in materia non è dei Comuni o delle Regioni ma dello Stato nazionale" Redazione 05 marzo 2024 12:41 Immagine di repertorio "La legge in vigore non tutela le 30 mila aziende balneari italiane del settore e i 100 mila addetti diretti. La competenza in materia non è dei Comuni o delle Regioni ma dello Stato nazionale". Lo ha dichiarato Antonio Capacchione, presidente del Sindacato Italiano Balneari aderente a Fipe/Confcommercio alla fiera Balnearia a Marina di Carrara in occasione del convegno dal titolo: 'Fate presto. Salvaguardare i balneari per tutelare il turismo del Paese', organizzato insieme alla Fiba-Confesercenti. "L'assenza di un provvedimento legislativo chiarificatore che salvaguardi la balneazione attrezzata italiana sta creando una situazione caotica pericolosa per gli operatori - ha continuato Capacchione - che, invece, oggi hanno bisogno di certezza di continuità di lavoro e aziendale, e per il Paese che ha interesse a salvaguardare un modello di balneazione attrezzata efficiente e di successo". "Gli Enti concedenti e gli operatori, pertanto, hanno la necessità di indicazioni normative e amministrative chiare da parte del Governo. Un Governo che non può più tacere. In questa situazione non si può più aspettare, è necessario agire. E' irresponsabile ogni dichiarazione o comportamento dilatorio. Nei prossimi giorni porremo in essere una serie di iniziative per chiedere risposte adeguate dal Governo" hanno concluso Sib e Fiba. Fratelli d'Italia in Regione Come gruppo Fratelli d'Italia, in collaborazione con l'onorevole Beatriz Colombo, sul tema balneari spiegano i consiglieri Marta Evangelisti (capogruppo), Luca Cuoghi e Giancarlo Tagliaferri. "Abbiamo depositato una risoluzione per la mappatura delle concessioni balneari. Nella risoluzione si chiede alla giunta ad appoggiare il Governo nel lavoro sulla mappatura delle concessioni, completandola in tempo utile, e di attendere i decreti attuativi attenendosi alla data di proroga con funzione di armonizzazione. Solo in questo modo si potranno evitare le sostanziali distorsioni registrate recentemente a Jesolo con procedure che vanno in sostanza anche contro la spirito della legge sulla concorrenza. Queste prese di posizioni delle Regioni sono utili anche nell'esortare il Governo a continuare con il lavoro di dialogo con l'Europa e le imprese di categoria, per trovare al più presto una soluzione concreta a questo annoso problema". © Riproduzione riservata

Balneari, la politica promette: «Entro giugno la norma salva-settore»

05 Marzo 14:05 2024 da Andrea Lovelock Arriverà entro giugno una normativa per mettere ordine una volta per tutte alla : è la promessa fatta da alcuni esponenti politici della maggioranza intervenuti ai vari convegni organizzati a Balnearia, la fiera specializzata rivolta alle novità di servizi e prodotti per gli stabilimenti balneari, svoltasi a Carrara. Come riportato dal notiziario online Mondobalneare, con l'imminente scadenza dei titoli e in assenza di un provvedimento nazionale, i Comuni stanno procedendo in ordine sparso con i bandi, scatenando centinaia di ricorsi da parte degli attuali concessionari. A questo si è aggiunta la pronuncia dell'Agcm che sta diffidando le amministrazioni comunali che hanno applicato la proroga di un anno. Di fronte a questo scenario sempre più confuso c'è crescente preoccupazione tra i titolari delle vecchie concessioni balneari ai quali l'esponente della Lega Salvatore Di Mattina (Lega), intervenuto a un convegno della fiera, ha cercato di rivolgere messaggi rassicuranti: «Dobbiamo essere chiari almeno fra di noi: non possiamo più pretendere di avere le concessioni a vita. Abbiamo dimostrato la disponibilità di risorsa attraverso il lavoro di mappatura, e ora bisogna stabilire i criteri per permettere di avviare nuove imprese sulle coste libere e per determinare i criteri di selezione e gli indennizzi, che devono essere calcolati in base al valore di mercato delle imprese. Stiamo lavorando duramente e confidiamo di elaborare una norma soddisfacente entro il mese di giugno». È poi intervenuto il deputato Riccardo Zucconi di Fratelli d'I che ha ribadito: «L' dimostra chiaramente che la Bolkestein significa l'arrivo delle grandi aziende, e in questo non vedo nulla di concorrenziale. I Comuni, peraltro, non hanno nessuna titolarità a procedere con i bandi, dal momento che mancano disposizioni nazionali. Questo modo di procedere farà arricchire solo gli avvocati. Il caos normativo è totale e sta mettendo in profonda difficoltà sia i concessionari che la politica, ma stiamo lavorando a una proposta di decreto attuativo che tuteli adeguatamente le aziende». Di tutt'altra opinione Marco Simiani (Partito Democratico) che ha esplicitamente dichiarato: «La maggioranza non ha fatto ancora nulla di concreto, nemmeno una proposta di legge. Occorre iniziare a discutere di come disciplinare le gare, come determinare il reale valore storico e di mercato delle imprese balneari, come imporre dei limiti al numero di concessioni per lo stesso soggetto. Tutto ciò occorre farlo con una norma nazionale che dia una cornice di massima, lasciando ampie discrezionalità alle Regioni». L'Autore Andrea Lovelock

Balneari, sollecito al Governo per intervento normativo

Di Redazione Gazzetta di Napoli - 5 Marzo 2024 'La legge in vigore non tutela le 30.000 aziende balneari italiane del settore e i 100.000 addetti diretti. La competenza in materia non è dei Comuni o delle Regioni ma dello Stato nazionale' - ha dichiarato Antonio Capacchione, presidente del Sindacato Italiano Balneari aderente a FIPE/Confcommercio alla fiera Balnearia a Marina di Carrara in occasione del convegno dal titolo: 'Fate presto. Salvaguardare i balneari per tutelare il turismo del Paese', organizzato insieme alla FIBA-Confesercenti. 'L'assenza di un provvedimento legislativo chiarificatore che salvaguardi la balneazione attrezzata italiana sta creando una situazione caotica pericolosa per gli operatori - ha continuato Capacchione - che, invece, oggi hanno bisogno di certezza di continuità di lavoro e aziendale, e per il Paese che ha interesse a salvaguardare un modello di balneazione attrezzata efficiente e di successo". Gli Enti concedenti e gli operatori, pertanto, hanno la necessità di indicazioni normative e amministrative chiare da parte del Governo. Un Governo che non può più tacere. In questa situazione non si può più aspettare, è necessario agire. E' irresponsabile ogni dichiarazione o comportamento dilatorio. 'Nei prossimi giorni porremo in essere una serie di iniziative per chiedere risposte adeguate dal Governo' hanno concluso SIB e FIBA.

Advertisements

A Tirreno C.T. la miglior colomba classica arriva da Foggia

By redazione - Marzo 5, 2024 0 Mentre quella innovativa da Cori, premiazione del concorso Fipgc Roma, 5 mar. (askanews) - Arriva dalla Puglia, da San Marco in Lamis, nel foggiano per l'esattezza, la miglior colomba classica italiana del 2024. A realizzarla e presentarla al campionato nazionale dedicato al dolce pasquale per eccellenza organizzato dalla Federazione Internazionale di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria (Fipgc) a Tirreno C.T, in corso di svolgimento a Carrara, è stato Michele Pirro. Il maestro pasticcere di San Marco in Lamis si è piazzato al primo posto assoluto di categoria per il secondo anno consecutivo. Premiato invece nella categoria Colomba innovativa Andrea Ceracchi, pasticciere di Cori (Lt) che ha trionfato con una colomba a base di frutta fresca. Al concorso sono stati presentati oltre 100 dolci. Secondo i dati raccolti da Unione Italiana Food, lo scorso anno la produzione complessiva della colomba è stata di 23.443 tonnellate pari a 96,1 milioni di euro, con un consumo di circa 29,1 milioni di pezzi. Un recente studio condotto da AstraRicerche per Unione Italiana Food mostra come a consumare la colomba siano più di 7 italiani su 10, in particolare le famiglie con bambini e adolescenti (76%), con una percentuale lievemente maggiore nel Centro-Sud. La preferenza va alla tradizione, 65,3%, mentre il 9,7% sceglie colombe arricchite da farciture e glasse. Quasi la metà dei consumatori (49,9%) sceglie quelle dell'industria di marca mentre uno su cinque (20,7%) preferisce la produzione artigianale.

A Tirreno C.T. la miglior colomba classica arriva da Foggia

Attualità 11 persone lo consigliano 5 Mar 2024, 13:23 A Tirreno C.T. la miglior colomba classica arriva da Foggia Mentre quella innovativa da Cori, premiazione del concorso Fipgc Roma, 5 mar. (askanews) - Arriva dalla Puglia, da San Marco in Lamis, nel foggiano per l'esattezza, la miglior colomba classica italiana del 2024. A realizzarla e presentarla al campionato nazionale dedicato al dolce pasquale per eccellenza organizzato dalla Federazione Internazionale di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria (Fipgc) a Tirreno C.T, in corso di svolgimento a Carrara, è stato Michele Pirro. Il maestro pasticcere di San Marco in Lamis si è piazzato al primo posto assoluto di categoria per il secondo anno consecutivo. Premiato invece nella categoria Colomba innovativa Andrea Ceracchi, pasticcere di Cori (Lt) che ha trionfato con una colomba a base di frutta fresca. Al concorso sono stati presentati oltre 100 dolci. Secondo i dati raccolti da Unione Italiana Food, lo scorso anno la produzione complessiva della colomba è stata di 23.443 tonnellate pari a 96,1 milioni di euro, con un consumo di circa 29,1 milioni di pezzi. Un recente studio condotto da AstraRicerche per Unione Italiana Food mostra come a consumare la colomba siano più di 7 italiani su 10, in particolare le famiglie con bambini e adolescenti (76%), con una percentuale lievemente maggiore nel Centro-Sud. La preferenza va alla tradizione, 65,3%, mentre il 9,7% sceglie colombe arricchite da farciture e glasse. Quasi la metà dei consumatori (49,9%) sceglie quelle dell'industria di marca mentre uno su cinque (20,7%) preferisce la produzione artigianale.

A Tirreno C.T. la miglior colomba classica arriva da Foggia

AttualitàA Tirreno C.T. la miglior colomba classica arriva da Foggia Pubblicato da: redazione 05/03/2024 6 Mentre quella innovativa da Cori, premiazione del concorso Fipgc Roma, 5 mar. (askanews) - Arriva dalla Puglia, da San Marco in Lamis, nel foggiano per l'esattezza, la miglior colomba classica italiana del 2024. A realizzarla e presentarla al campionato nazionale dedicato al dolce pasquale per eccellenza organizzato dalla Federazione Internazionale di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria (Fipgc) a Tirreno C.T. in corso di svolgimento a Carrara, è stato Michele Pirro. Il maestro pasticcere di San Marco in Lamis si è piazzato al primo posto assoluto di categoria per il secondo anno consecutivo. Premiato invece nella categoria Colomba innovativa Andrea Ceracchi, pasticcere di Cori (Lt) che ha trionfato con una colomba a base di frutta fresca. Al concorso sono stati presentati oltre 100 dolci. Secondo i dati raccolti da Unione Italiana Food, lo scorso anno la produzione complessiva della colomba è stata di 23.443 tonnellate pari a 96,1 milioni di euro, con un consumo di circa 29,1 milioni di pezzi. Un recente studio condotto da AstraRicerche per Unione Italiana Food mostra come a consumare la colomba siano più di 7 italiani su 10, in particolare le famiglie con bambini e adolescenti (76%), con una percentuale lievemente maggiore nel Centro-Sud. La preferenza va alla tradizione, 65,3%, mentre il 9,7% sceglie colombe arricchite da farciture e glasse. Quasi la metà dei consumatori (49,9%) sceglie quelle dell'industria di marca mentre uno su cinque (20,7%) preferisce la produzione artigianale.



A Tirreno C.T. la miglior colomba classica arriva da Foggia

AttualitàA Tirreno C.T. la miglior colomba classica arriva da Foggia

A Tirreno C.T. la miglior colomba classica arriva da Foggia

AttualitàA Tirreno C.T. la miglior colomba classica arriva da Foggia By admin 05/03/2024 Mentre quella innovativa da Cori, premiazione del concorso Fipgc Roma, 5 mar. (askanews) - Arriva dalla Puglia, da San Marco in Lamis, nel foggiano per l'esattezza, la miglior colomba classica italiana del 2024. A realizzarla e presentarla al campionato nazionale dedicato al dolce pasquale per eccellenza organizzato dalla Federazione Internazionale di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria (Fipgc) a Tirreno C.T. in corso di svolgimento a Carrara, è stato Michele Pirro. Il maestro pasticcere di San Marco in Lamis si è piazzato al primo posto assoluto di categoria per il secondo anno consecutivo. Premiato invece nella categoria Colomba innovativa Andrea Ceracchi, pasticcere di Cori (Lt) che ha trionfato con una colomba a base di frutta fresca. Al concorso sono stati presentati oltre 100 dolci. Secondo i dati raccolti da Unione Italiana Food, lo scorso anno la produzione complessiva della colomba è stata di 23.443 tonnellate pari a 96,1 milioni di euro, con un consumo di circa 29,1 milioni di pezzi. Un recente studio condotto da AstraRicerche per Unione Italiana Food mostra come a consumare la colomba siano più di 7 italiani su 10, in particolare le famiglie con bambini e adolescenti (76%), con una percentuale lievemente maggiore nel Centro-Sud. La preferenza va alla tradizione, 65,3%, mentre il 9,7% sceglie colombe arricchite da farciture e glasse. Quasi la metà dei consumatori (49,9%) sceglie quelle dell'industria di marca mentre uno su cinque (20,7%) preferisce la produzione artigianale.

A Tirreno C.T. la miglior colomba classica arriva da Foggia

AttualitàA Tirreno C.T. la miglior colomba classica arriva da Foggia

a cura di ALMaPress

Demanio Marittimo, l'assessore Scajola a Balnearia 2024: "Regioni pronte a collaborare, serve normativa nazionale che restituisca certezze"

"Il Governo prenda la strada per un riordino del Demanio marittimo che restituisca certezze alle migliaia di operatori del settore e alle loro famiglie" "Parliamo di un settore che conta oltre 30mila imprese nel Paese e garantisce 1 milione di posti di lavoro, l'incertezza del momento non può che portare a comprensibili preoccupazioni. Come Regioni siamo disposti a collaborare e a offrire le nostre competenze, ma purtroppo fino a oggi non abbiamo avuto modo di confrontarci con il Governo, nonostante le nostre diverse richieste di incontro. Nel tavolo tecnico convocato abbiamo infatti potuto partecipare esclusivamente con rappresentanti tecnici". Così l'assessore regionale al Demanio marittimo di Regione Liguria intervenuto, in qualità di coordinatore del Tavolo in materia della Conferenza delle Regioni e delle Province autonome, all'Assemblea Unitaria di settore in occasione dell'importante convegno fieristico Balnearia di Carrara. Titolo del confronto, organizzato da Sib (Sindacato italiano balneari), Fiba (Federazione italiana Imprese Balneari) e Fipe (Federazione italiana pubblici esercizi): 'Fate presto! Salvaguardare i balneari per tutelare il turismo del Paese'. "Le Regioni sono compatte, responsabili e conoscono le problematiche dei territori - prosegue Scajola-, la politica nazionale deve velocemente decidere e fare presto, perché i tempi sono già molto tardivi e i lavoratori hanno bisogno di risposte. Il Governo prenda una strada e questa strada deve essere una normativa nazionale in materia di riordino del Demanio marittimo che restituisca certezze alle migliaia di operatori del settore e alle loro famiglie". TI RICORDI COSA È SUCCESSO L'ANNO SCORSO A MARZO? Ascolta il podcast con le notizie da non dimenticare Ascolta "Un anno di notizie da non dimenticare" su Spreaker. Ricevi le nostre ultime notizie da Google News **SEGUICI**



Balneari, Scajola "Regioni pronte a collaborare, ma serve normativa"

5 Marzo 2024 CARRARA (ITALPRESS) - "Parliamo di un settore che conta oltre 30mila imprese nel Paese e garantisce 1 milione di posti di lavoro, l'incertezza del momento non può che portare a comprensibili preoccupazioni. Come Regioni siamo disposti a collaborare e a offrire le nostre competenze, ma purtroppo fino a oggi non abbiamo avuto modo di confrontarci con il Governo, nonostante le nostre diverse richieste di incontro. Nel tavolo tecnico convocato abbiamo infatti potuto partecipare esclusivamente con rappresentanti tecnici". Così l'assessore regionale al Demanio marittimo di Regione Liguria intervenuto, in qualità di coordinatore del Tavolo in materia della Conferenza delle Regioni e delle Province autonome, all'Assemblea Unitaria di settore in occasione dell'importante convegno fieristico Balnearia di Carrara. Titolo del confronto, organizzato da Sib (Sindacato italiano balneari), Fiba (Federazione italiana Imprese Balneari) e Fipe (Federazione italiana pubblici esercizi): "Fate presto! Salvaguardare i balneari per tutelare il turismo del Paese". "Le Regioni sono compatte, responsabili e conoscono le problematiche dei territori - prosegue Scajola-, la politica nazionale deve velocemente decidere e fare presto, perchè i tempi sono già molto tardivi e i lavoratori hanno bisogno di risposte. Il Governo prenda una strada e questa strada deve essere una normativa nazionale in materia di riordino del Demanio marittimo che restituisca certezze alle migliaia di operatori del settore e alle loro famiglie". foto: ufficio stampa regione Liguria (ITALPRESS).



Balneari, Scajola "Regioni pronte a collaborare, ma serve normativa"



a cura di AlMaPress

Demanio marittimo, Scajola a Balnearia 2024: 'Regioni pronte a collaborare, serve normativa nazionale che restituisca certezze'

di Redazione IVG 05 Marzo 2024 - 14:40 COMMENTA STAMPA Liguria. 'Parliamo di un settore che conta oltre 30mila imprese nel Paese e garantisce 1 milione di posti di lavoro, l'incertezza del momento non può che portare a comprensibili preoccupazioni. Come Regioni siamo disposti a collaborare e a offrire le nostre competenze, ma purtroppo fino a oggi non abbiamo avuto modo di confrontarci con il Governo, nonostante le nostre diverse richieste di incontro. Nel tavolo tecnico convocato abbiamo infatti potuto partecipare esclusivamente con rappresentanti tecnici'. Così l'assessore regionale al demanio marittimo di Regione Liguria intervenuto, in qualità di coordinatore del Tavolo in materia della Conferenza delle Regioni e delle Province autonome, all'Assemblea Unitaria di settore in occasione dell'importante convegno fieristico Balnearia di Carrara. » leggi tutto su www.ivg.it

Balneari, Scajola "Regioni pronte a collaborare, ma serve normativa"

di Redazione martedì, 5 Marzo 2024 CARRARA (ITALPRESS) - "Parliamo di un settore che conta oltre 30mila imprese nel Paese e garantisce 1 milione di posti di lavoro, l'incertezza del momento non può che portare a comprensibili preoccupazioni. Come Regioni siamo disposti a collaborare e a offrire le nostre competenze, ma purtroppo fino a oggi non abbiamo avuto modo di confrontarci con il Governo, nonostante le nostre diverse richieste di incontro. Nel tavolo tecnico convocato abbiamo infatti potuto partecipare esclusivamente con rappresentanti tecnici". Così l'assessore regionale al Demanio marittimo di Regione Liguria intervenuto, in qualità di coordinatore del Tavolo in materia della Conferenza delle Regioni e delle Province autonome, all'Assemblea Unitaria di settore in occasione dell'importante convegno fieristico Balnearia di Carrara. Titolo del confronto, organizzato da Sib (Sindacato italiano balneari), Fiba (Federazione italiana Imprese Balneari) e Fipe (Federazione italiana pubblici esercizi): "Fate presto! Salvaguardare i balneari per tutelare il turismo del Paese". "Le Regioni sono compatte, responsabili e conoscono le problematiche dei territori - prosegue Scajola-, la politica nazionale deve velocemente decidere e fare presto, perché i tempi sono già molto tardivi e i lavoratori hanno bisogno di risposte. Il Governo prenda una strada e questa strada deve essere una normativa nazionale in materia di riordino del Demanio marittimo che restituisca certezze alle migliaia di operatori del settore e alle loro famiglie". foto: ufficio stampa regione Liguria (ITALPRESS). tvi/com 05-Mar-24 14:33

Condividi questo articolo: Sponsor

Demanio marittimo, assessore Scajola «Regioni pronte a collaborare, serve normativa nazionale che restituisca certezze»

E' intervenuto, in qualità di coordinatore del Tavolo in materia della Conferenza delle Regioni e delle Province autonome, all'Assemblea Unitaria di settore in occasione dell'importante convegno fieristico Balnearia di Carrara di Redazione 05 Marzo 2024 - 14:44 COMMENTA 1 min STAMPA Carrara. «Parliamo di un settore che conta oltre 30mila imprese nel Paese e garantisce 1 milione di posti di lavoro, l'incertezza del momento non può che portare a comprensibili preoccupazioni. Come Regioni siamo disposti a collaborare e a offrire le nostre competenze, ma purtroppo fino a oggi non abbiamo avuto modo di confrontarci con il Governo, nonostante le nostre diverse richieste di incontro. Nel tavolo tecnico convocato abbiamo infatti potuto partecipare esclusivamente con rappresentanti tecnici». Così l'assessore regionale al Demanio marittimo di Regione Liguria, Marco Scajola, intervenuto, in qualità di coordinatore del Tavolo in materia della Conferenza delle Regioni e delle Province autonome, all'Assemblea Unitaria di settore in occasione dell'importante convegno fieristico Balnearia di Carrara. Titolo del confronto, organizzato da Sib (Sindacato italiano balneari), Fiba (Federazione italiana Imprese Balneari) e Fipe (Federazione italiana pubblici esercizi): «Fate presto! Salvaguardare i balneari per tutelare il turismo del Paese». «Le Regioni sono compatte, responsabili e conoscono le problematiche dei territori - prosegue Scajola-, la politica nazionale deve velocemente decidere e fare presto, perché i tempi sono già molto tardivi e i lavoratori hanno bisogno di risposte. Il Governo prenda una strada e questa strada deve essere una normativa nazionale in materia di riordino del Demanio marittimo che restituisca certezze alle migliaia di operatori del settore e alle loro famiglie».



Demanio marittimo, assessore Scajola «Regioni pronte a collaborare, serve normativa nazionale che restituisca certezze»



Demanio marittimo, assessore Scajola «Regioni pronte a collaborare, serve normativa nazionale che restituisca certezze»



Demanio marittimo, Scajola "da Governo subito normativa"

"Necessario dare certezze a migliaia di operatori del settore" GENOVA, 05 marzo 2024, 15:03 Redazione ANSA Condividi - RIPRODUZIONE RISERVATA - RIPRODUZIONE RISERVATA "Parliamo di un settore che conta oltre 30mila imprese nel Paese e garantisce 1 milione di posti di lavoro. E l'incertezza del momento non può che portare a comprensibili preoccupazioni. Come Regioni siamo disposti a collaborare e a offrire le nostre competenze, ma purtroppo fino a oggi non abbiamo avuto modo di confrontarci con il Governo, nonostante le nostre diverse richieste di incontro. Nel tavolo tecnico convocato abbiamo infatti potuto partecipare esclusivamente con rappresentanti tecnici". Così l'assessore regionale al Demanio marittimo di Regione Liguria intervenuto, come coordinatore del Tavolo in materia della Conferenza delle Regioni e delle Province autonome, all'assemblea unitaria di settore in occasione del convegno fieristico a Balnearia di Carrara. Titolo del confronto, organizzato da Sib (sindacato italiano balneari), fiba (Federazione italiana imprese balneari) e Fipe (Federazione italiana pubblici esercizi) 'Fate presto! Salvaguardare i balneari per tutelare il turismo del Paese'. "Le Regioni sono compatte, responsabili e conoscono le problematiche dei territori - prosegue Scajola -, la politica nazionale deve velocemente decidere e fare presto, perché i tempi sono già molto tardivi e i lavoratori hanno bisogno di risposte. Il Governo prenda una strada e questa strada deve essere una normativa nazionale in materia di riordino del Demanio marittimo che restituisca certezze alle migliaia di operatori del settore e alle loro famiglie". Riproduzione riservata © Copyright ANSA



Balneari, Scajola: «Regioni pronte a collaborare, serve normativa nazionale»

«Le Regioni non sono ancora riuscite a confrontarsi con il Governo» Da redazione - 5 Marzo 2024 14:57 «Parliamo di un settore che conta oltre 30mila imprese nel Paese e garantisce 1 milione di posti di lavoro, l'incertezza del momento non può che portare a comprensibili preoccupazioni. Come Regioni siamo disposti a collaborare e a offrire le nostre competenze, ma purtroppo fino a oggi non abbiamo avuto modo di confrontarci con il Governo, nonostante le nostre diverse richieste di incontro. Nel tavolo tecnico convocato abbiamo potuto partecipare esclusivamente con rappresentanti tecnici». Lo ha dichiarato l'assessore regionale al Demanio marittimo della Regione Liguria Marco Scajola, intervenuto, in qualità di coordinatore del Tavolo in materia della Conferenza delle Regioni e delle Province autonome, all'Assemblea Unitaria di settore in occasione dell'importante convegno fieristico Balnearia di Carrara. Titolo del confronto, organizzato da Sib (Sindacato italiano balneari), Fiba (Federazione italiana Imprese Balneari) e Fipe (Federazione italiana pubblici esercizi): "Fate presto! Salvaguardare i balneari per tutelare il turismo del Paese". «Le Regioni sono compatte, responsabili e conoscono le problematiche dei territori - prosegue Scajola - la politica nazionale deve velocemente decidere e fare presto, perché i tempi sono già molto tardivi e i lavoratori hanno bisogno di risposte. Il Governo prenda una strada e questa strada deve essere una normativa nazionale in materia di riordino del Demanio marittimo che restituisca certezze alle migliaia di operatori del settore e alle loro famiglie».



Demanio marittimo, Scajola: "Regioni pronte a collaborare, serve normativa nazionale che restituisca certezze"

Comunicato Stampa 05 Marzo 2024 - 14:58 1 min STAMPA 'Parliamo di un settore che conta oltre 30mila imprese nel Paese e garantisce 1 milione di posti di lavoro, l'incertezza del momento non può che portare a comprensibili preoccupazioni. Come Regioni siamo disposti a collaborare e a offrire le nostre competenze, ma purtroppo fino a oggi non abbiamo avuto modo di confrontarci con il Governo, nonostante le nostre diverse richieste di incontro. Nel tavolo tecnico convocato abbiamo infatti potuto partecipare esclusivamente con rappresentanti tecnici'. Così l'assessore regionale al Demanio marittimo di Regione Liguria intervenuto, in qualità di coordinatore del Tavolo in materia della Conferenza delle Regioni e delle Province autonome, all'Assemblea Unitaria di settore in occasione dell'importante convegno fieristico Balnearia di Carrara. Titolo del confronto, organizzato da Sib (Sindacato italiano balneari), Fiba (Federazione italiana Imprese Balneari) e Fipe (Federazione italiana pubblici esercizi): 'Fate presto! Salvaguardare i balneari per tutelare il turismo del Paese'. 'Le Regioni sono compatte, responsabili e conoscono le problematiche dei territori - prosegue Scajola-, la politica nazionale deve velocemente decidere e fare presto, perché i tempi sono già molto tardivi e i lavoratori hanno bisogno di risposte. Il Governo prenda una strada e questa strada deve essere una normativa nazionale in materia di riordino del Demanio marittimo che restituisca certezze alle migliaia di operatori del settore e alle loro famiglie'.



La migliore colomba d'Italia è di Foggia

05/03/2024 15:15 Redazione Agenfood EVENTI Tempo lettura: 3 minuti (Agen Food) - Marina di Carrara (MS), 05 mar. - La Federazione Internazionale di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria ha proclamato i vincitori del Campionato Nazionale Miglior Colomba 2024, appena terminato con grande successo presso la Fiera Tirreno CT di Marina di Carrara e che ha visto sfilare oltre cento diverse colombe tra classiche e innovative. A primeggiare, fra tutte, la Colomba Classica di Michele Pirro, maestro pasticciere di San Marco in Lamis, nel foggiano, che si piazza al primo posto assoluto di categoria per il secondo anno consecutivo. A Michele il merito di aver presentato un dolce che rispecchia rigorosamente tutti i canoni previsti dal disciplinare di produzione della colomba artigianale, con il solo inserimento di canditi d'arancia e copertura di glassa croccante. Una bella novità è stata portata da Andrea Ceracchi, pasticciere di Cori, Latina, che ha trionfato nella categoria Colomba Innovativa vincendo l'oro assoluto con un dolce davvero fuori dagli schemi: colomba con lievito creato con il processo della fermentazione del vino e frutta fresca macerata nello sciroppo. 'In questa edizione è stato davvero complesso eleggere il vincitore assoluto, altissimo il livello dei tanti partecipanti in gara - dice Matteo Cutolo, Presidente FIPGC. Questo dimostra quanto il nostro paese sia ricco di grandi professionisti che scommettono sempre nella formazione continua. Ed è proprio questa la mission della Federazione: confrontarsi e crescere, insieme'. L'arduo compito di decretare i vincitori a cinque giudici che fanno parte del panorama mondiale della pasticceria e, nello specifico, dei grandi lievitati da ricorrenza: Matteo Cutolo, Presidente FIPGC e Campione del Mondo di Pasticceria; Marco Massi, direttore della scuola Arte Dolce di Rimini; Beatrice Volta, esperta lievitaista e vincitrice del Campionato Miglior Panettone del Mondo FIPGC 2022 nella categoria Salato; Ruggiero Carli, esperto lievitaista e vincitore del Campionato Miglior Panettone del Mondo FIPGC 2020 nella categoria Classico; Marco Paolo Molinari, team manager FIPGC pasticceria per la divisione Asia. La Federazione Internazionale Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria (FIPGC) è l'ente che promuove la pasticceria italiana in tutto il mondo. Vanta una presenza radicata e capillare sul territorio italiano, con delegati per ogni regione e dei sotto-delegati per ogni provincia. Ha lo scopo di unire tutte le realtà esistenti sul territorio (scuole, grossisti, associazioni, imprese del settore pasticceria, gelateria, cioccolateria, panificazione), per rafforzarne la collaborazione ed ottenere la crescita di tutto il settore e dei prodotti Made in Italy. FIPGC organizza in tutta Italia eventi, fiere, corsi di formazione di alto livello, preparazione One-to-One o di squadra per gareggiare nei concorsi a livello nazionale e internazionale. Dal 2015 organizza i Campionati Italiani e i Campionati Mondiali di Pasticceria e Cake Design. Nel 2017 nascono anche i Campionati Nazionali di Pasticceria Alberghieri d'Italia: promossi insieme al MIUR, Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca, è il primo campionato Juniores di pasticceria dedicato agli istituti alberghieri, che dà modo ai giovani che vogliono intraprendere la professione di confrontarsi con i grandi maestri d'Italia. FIPGC è un soggetto che ha acquisito in questi ultimi anni una grande importanza a livello istituzionale. Un ruolo suggellato dai protocolli d'intesa con il Ministero degli Esteri, con lo scopo di sostenere il made in Italy e delle eccellenze italiane nel mondo e con il MIUR (Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca) per rafforzare il rapporto tra scuola e mondo del lavoro. Per ulteriori informazioni: <http://www.federazionepasticceri.it/> Visualizzato da: 14

Balnearia 2024, Marco Scajola: "Regioni pronte a collaborare, serve normativa nazionale che restituisca certezze"

L'assessore ligure è intervenuto in qualità di coordinatore del Tavolo in materia della conferenza delle Regioni e delle Province autonome sul tema demanio marittimo "Parliamo di un settore che conta oltre 30mila imprese nel Paese e garantisce 1 milione di posti di lavoro, l'incertezza del momento non può che portare a comprensibili preoccupazioni. Come Regioni siamo disposti a collaborare e a offrire le nostre competenze, ma purtroppo fino a oggi non abbiamo avuto modo di confrontarci con il Governo, nonostante le nostre diverse richieste di incontro. Nel tavolo tecnico convocato abbiamo infatti potuto partecipare esclusivamente con rappresentanti tecnici". Così l'assessore regionale al Demanio marittimo di Regione Liguria intervenuto, in qualità di coordinatore del Tavolo in materia della Conferenza delle Regioni e delle Province autonome, all'Assemblea Unitaria di settore in occasione dell'importante convegno fieristico Balnearia di Carrara. Titolo del confronto, organizzato da Sib (Sindacato italiano balneari), Fiba (Federazione italiana Imprese Balneari) e Fipe (Federazione italiana pubblici esercizi): 'Fate presto! Salvaguardare i balneari per tutelare il turismo del Paese'. "Le Regioni sono compatte, responsabili e conoscono le problematiche dei territori - prosegue Scajola-, la politica nazionale deve velocemente decidere e fare presto, perché i tempi sono già molto tardivi e i lavoratori hanno bisogno di risposte. Il Governo prenda una strada e questa strada deve essere una normativa nazionale in materia di riordino del Demanio marittimo che restituisca certezze alle migliaia di operatori del settore e alle loro famiglie". Redazione Vuoi rimanere informato sulla politica di Genova e dire la tua? Iscriviti al nostro servizio gratuito! Ecco come fare: - aggiungere alla lista di contatti WhatsApp il numero 0039 348 0954317 - inviare un messaggio con il testo GENOVA - la doppia spunta conferma la ricezione della richiesta. I messaggi saranno inviati in modalità broadcast, quindi nessun iscritto potrà vedere i contatti altrui, il vostro anonimato è garantito rispetto a chiunque altro. LaVocediGenova.it li utilizzerà solo per le finalità di questo servizio e non li condividerà con nessun altro. Per disattivare il servizio, basta inviare in qualunque momento un messaggio WhatsApp con testo STOP GENOVA sempre al numero 0039 348 0954317.



A Tirreno C.T. la miglior colomba classica arriva da Foggia

Mentre quella innovativa da Cori, premiazione del concorso Fipgc Mar 5, 2024 Agroalimentare Roma, 5 mar. (askanews) - Arriva dalla Puglia, da San Marco in Lamis, nel foggiano per l'esattezza, la miglior colomba classica italiana del 2024. A realizzarla e presentarla al campionato nazionale dedicato al dolce pasquale per eccellenza organizzato dalla Federazione Internazionale di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria (Fipgc) a Tirreno C.T, in corso di svolgimento a Carrara, è stato Michele Pirro. Il maestro pasticcere di San Marco in Lamis si è piazzato al primo posto assoluto di categoria per il secondo anno consecutivo. Premiato invece nella categoria Colomba innovativa Andrea Ceracchi, pasticcere di Cori (Lt) che ha trionfato con una colomba a base di frutta fresca. Al concorso sono stati presentati oltre 100 dolci. Secondo i dati raccolti da Unione Italiana Food, lo scorso anno la produzione complessiva della colomba è stata di 23.443 tonnellate pari a 96,1 milioni di euro, con un consumo di circa 29,1 milioni di pezzi. Un recente studio condotto da AstraRicerche per Unione Italiana Food mostra come a consumare la colomba siano più di 7 italiani su 10, in particolare le famiglie con bambini e adolescenti (76%), con una percentuale lievemente maggiore nel Centro-Sud. La preferenza va alla tradizione, 65,3%, mentre il 9,7% sceglie colombe arricchite da farciture e glasse. Quasi la metà dei consumatori (49,9%) sceglie quelle dell'industria di marca mentre uno su cinque (20,7%) preferisce la produzione artigianale.

Demanio marittimo: l'assessore Scajola a "Balnearia 2024"

Le parole dell'assessore Marco Scajola al convegno fieristico di Carrara sulla situazione dei balneari italiani Pubblicato: 05 Marzo 2024 14:42 Marco Scajola: «Regioni pronte a collaborare, serve normativa nazionale che restituisca certezze» CARRARA. «Parliamo di un settore che conta oltre 30mila imprese nel Paese e garantisce 1 milione di posti di lavoro, l'incertezza del momento non può che portare a comprensibili preoccupazioni. Come Regioni siamo disposti a collaborare e a offrire le nostre competenze, ma purtroppo fino a oggi non abbiamo avuto modo di confrontarci con il Governo, nonostante le nostre diverse richieste di incontro. Nel tavolo tecnico convocato abbiamo infatti potuto partecipare esclusivamente con rappresentanti tecnici». Così l'assessore regionale al Demanio marittimo di Regione Liguria intervenuto, in qualità di coordinatore del Tavolo in materia della Conferenza delle Regioni e delle Province autonome, all'Assemblea Unitaria di settore in occasione dell'importante convegno fieristico Balnearia di Carrara. Titolo del confronto, organizzato da Sib (Sindacato italiano balneari), Fiba (Federazione italiana Imprese Balneari) e Fipe (Federazione italiana pubblici esercizi): 'Fate presto! Salvaguardare i balneari per tutelare il turismo del Paese'. «Le Regioni sono compatte, responsabili e conoscono le problematiche dei territori - prosegue Scajola- la politica nazionale deve velocemente decidere e fare presto, perché i tempi sono già molto tardivi e i lavoratori hanno bisogno di risposte. Il Governo prenda una strada e questa strada deve essere una normativa nazionale in materia di riordino del Demanio marittimo che restituisca certezze alle migliaia di operatori del settore e alle loro famiglie». Foto 1 di 2 Foto 2 di 2



Demanio marittimo: l'assessore Scajola a "Balnearia 2024"



a cura di AlMaPress

A Tirreno C.T. la miglior colomba classica arriva da Foggia

AttualitàA Tirreno C.T. la miglior colomba classica arriva da Foggia By redazione 05/03/2024 Mentre quella innovativa da Cori, premiazione del concorso Figgc Roma, 5 mar. (askanews) - Arriva dalla Puglia, da San Marco in Lamis, nel foggiano per l'esattezza, la miglior colomba classica italiana del 2024. A realizzarla e presentarla al campionato nazionale dedicato al dolce pasquale per eccellenza organizzato dalla Federazione Internazionale di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria (Figgc) a Tirreno C.T. in corso di svolgimento a Carrara, è stato Michele Pirro. Il maestro pasticcere di San Marco in Lamis si è piazzato al primo posto assoluto di categoria per il secondo anno consecutivo. Premiato invece nella categoria Colomba innovativa Andrea Ceracchi, pasticcere di Cori (Lt) che ha trionfato con una colomba a base di frutta fresca. Al concorso sono stati presentati oltre 100 dolci. Secondo i dati raccolti da Unione Italiana Food, lo scorso anno la produzione complessiva della colomba è stata di 23.443 tonnellate pari a 96,1 milioni di euro, con un consumo di circa 29,1 milioni di pezzi. Un recente studio condotto da AstraRicerche per Unione Italiana Food mostra come a consumare la colomba siano più di 7 italiani su 10, in particolare le famiglie con bambini e adolescenti (76%), con una percentuale lievemente maggiore nel Centro-Sud. La preferenza va alla tradizione, 65,3%, mentre il 9,7% sceglie colombe arricchite da farciture e glasse. Quasi la metà dei consumatori (49,9%) sceglie quelle dell'industria di marca mentre uno su cinque (20,7%) preferisce la produzione artigianale.

A Tirreno C.T. la miglior colomba classica arriva da Foggia

A Tirreno C.T. la miglior colomba classica arriva da Foggia Pubblicato da: redazione 05/03/2024 Mentre quella innovativa da Cori, premiazione del concorso Fipgc Roma, 5 mar. (askanews) - Arriva dalla Puglia, da San Marco in Lamis, nel foggiano per l'esattezza, la miglior colomba classica italiana del 2024. A realizzarla e presentarla al campionato nazionale dedicato al dolce pasquale per eccellenza organizzato dalla Federazione Internazionale di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria (Fipgc) a Tirreno C.T. in corso di svolgimento a Carrara, è stato Michele Pirro. Il maestro pasticcere di San Marco in Lamis si è piazzato al primo posto assoluto di categoria per il secondo anno consecutivo. Premiato invece nella categoria Colomba innovativa Andrea Ceracchi, pasticcere di Cori (Lt) che ha trionfato con una colomba a base di frutta fresca. Al concorso sono stati presentati oltre 100 dolci. Secondo i dati raccolti da Unione Italiana Food, lo scorso anno la produzione complessiva della colomba è stata di 23.443 tonnellate pari a 96,1 milioni di euro, con un consumo di circa 29,1 milioni di pezzi. Un recente studio condotto da AstraRicerche per Unione Italiana Food mostra come a consumare la colomba siano più di 7 italiani su 10, in particolare le famiglie con bambini e adolescenti (76%), con una percentuale lievemente maggiore nel Centro-Sud. La preferenza va alla tradizione, 65,3%, mentre il 9,7% sceglie colombe arricchite da farciture e glasse. Quasi la metà dei consumatori (49,9%) sceglie quelle dell'industria di marca mentre uno su cinque (20,7%) preferisce la produzione artigianale.

A Tirreno C.T. la miglior colomba classica arriva da Foggia

A Tirreno C.T. la miglior colomba classica arriva da Foggia By redazione Marzo 5, 2024 Mentre quella innovativa da Cori, premiazione del concorso Fipgc Roma, 5 mar. (askanews) - Arriva dalla Puglia, da San Marco in Lamis, nel foggiano per l'esattezza, la miglior colomba classica italiana del 2024. A realizzarla e presentarla al campionato nazionale dedicato al dolce pasquale per eccellenza organizzato dalla Federazione Internazionale di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria (Fipgc) a Tirreno C.T. in corso di svolgimento a Carrara, è stato Michele Pirro. Il maestro pasticcere di San Marco in Lamis si è piazzato al primo posto assoluto di categoria per il secondo anno consecutivo. Premiato invece nella categoria Colomba innovativa Andrea Ceracchi, pasticcere di Cori (Lt) che ha trionfato con una colomba a base di frutta fresca. Al concorso sono stati presentati oltre 100 dolci. Secondo i dati raccolti da Unione Italiana Food, lo scorso anno la produzione complessiva della colomba è stata di 23.443 tonnellate pari a 96,1 milioni di euro, con un consumo di circa 29,1 milioni di pezzi. Un recente studio condotto da AstraRicerche per Unione Italiana Food mostra come a consumare la colomba siano più di 7 italiani su 10, in particolare le famiglie con bambini e adolescenti (76%), con una percentuale lievemente maggiore nel Centro-Sud. La preferenza va alla tradizione, 65,3%, mentre il 9,7% sceglie colombe arricchite da farciture e glasse. Quasi la metà dei consumatori (49,9%) sceglie quelle dell'industria di marca mentre uno su cinque (20,7%) preferisce la produzione artigianale.

A Tirreno C.T. la miglior colomba classica arriva da Foggia

A Tirreno C.T. la miglior colomba classica arriva da Foggia By redazione Marzo 5, 2024 Mentre quella innovativa da Cori, premiazione del concorso Fipgc Roma, 5 mar. (askanews) - Arriva dalla Puglia, da San Marco in Lamis, nel foggiano per l'esattezza, la miglior colomba classica italiana del 2024. A realizzarla e presentarla al campionato nazionale dedicato al dolce pasquale per eccellenza organizzato dalla Federazione Internazionale di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria (Fipgc) a Tirreno C.T. in corso di svolgimento a Carrara, è stato Michele Pirro. Il maestro pasticcere di San Marco in Lamis si è piazzato al primo posto assoluto di categoria per il secondo anno consecutivo. Premiato invece nella categoria Colomba innovativa Andrea Ceracchi, pasticcere di Cori (Lt) che ha trionfato con una colomba a base di frutta fresca. Al concorso sono stati presentati oltre 100 dolci. Secondo i dati raccolti da Unione Italiana Food, lo scorso anno la produzione complessiva della colomba è stata di 23.443 tonnellate pari a 96,1 milioni di euro, con un consumo di circa 29,1 milioni di pezzi. Un recente studio condotto da AstraRicerche per Unione Italiana Food mostra come a consumare la colomba siano più di 7 italiani su 10, in particolare le famiglie con bambini e adolescenti (76%), con una percentuale lievemente maggiore nel Centro-Sud. La preferenza va alla tradizione, 65,3%, mentre il 9,7% sceglie colombe arricchite da farciture e glasse. Quasi la metà dei consumatori (49,9%) sceglie quelle dell'industria di marca mentre uno su cinque (20,7%) preferisce la produzione artigianale.

A Tirreno C.T. la miglior colomba classica arriva da Foggia

A Tirreno C.T. la miglior colomba classica arriva da Foggia By redazione Marzo 5, 2024 Mentre quella innovativa da Cori, premiazione del concorso Fipgc Roma, 5 mar. (askanews) - Arriva dalla Puglia, da San Marco in Lamis, nel foggiano per l'esattezza, la miglior colomba classica italiana del 2024. A realizzarla e presentarla al campionato nazionale dedicato al dolce pasquale per eccellenza organizzato dalla Federazione Internazionale di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria (Fipgc) a Tirreno C.T. in corso di svolgimento a Carrara, è stato Michele Pirro. Il maestro pasticcere di San Marco in Lamis si è piazzato al primo posto assoluto di categoria per il secondo anno consecutivo. Premiato invece nella categoria Colomba innovativa Andrea Ceracchi, pasticcere di Cori (Lt) che ha trionfato con una colomba a base di frutta fresca. Al concorso sono stati presentati oltre 100 dolci. Secondo i dati raccolti da Unione Italiana Food, lo scorso anno la produzione complessiva della colomba è stata di 23.443 tonnellate pari a 96,1 milioni di euro, con un consumo di circa 29,1 milioni di pezzi. Un recente studio condotto da AstraRicerche per Unione Italiana Food mostra come a consumare la colomba siano più di 7 italiani su 10, in particolare le famiglie con bambini e adolescenti (76%), con una percentuale lievemente maggiore nel Centro-Sud. La preferenza va alla tradizione, 65,3%, mentre il 9,7% sceglie colombe arricchite da farciture e glasse. Quasi la metà dei consumatori (49,9%) sceglie quelle dell'industria di marca mentre uno su cinque (20,7%) preferisce la produzione artigianale.

A Tirreno C.T. la miglior colomba classica arriva da Foggia

AttualitàA Tirreno C.T. la miglior colomba classica arriva da Foggia By redazione 05/03/2024 Mentre quella innovativa da Cori, premiazione del concorso Fipgc Roma, 5 mar. (askanews) - Arriva dalla Puglia, da San Marco in Lamis, nel foggiano per l'esattezza, la miglior colomba classica italiana del 2024. A realizzarla e presentarla al campionato nazionale dedicato al dolce pasquale per eccellenza organizzato dalla Federazione Internazionale di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria (Fipgc) a Tirreno C.T. in corso di svolgimento a Carrara, è stato Michele Pirro. Il maestro pasticcere di San Marco in Lamis si è piazzato al primo posto assoluto di categoria per il secondo anno consecutivo. Premiato invece nella categoria Colomba innovativa Andrea Ceracchi, pasticcere di Cori (Lt) che ha trionfato con una colomba a base di frutta fresca. Al concorso sono stati presentati oltre 100 dolci. Secondo i dati raccolti da Unione Italiana Food, lo scorso anno la produzione complessiva della colomba è stata di 23.443 tonnellate pari a 96,1 milioni di euro, con un consumo di circa 29,1 milioni di pezzi. Un recente studio condotto da AstraRicerche per Unione Italiana Food mostra come a consumare la colomba siano più di 7 italiani su 10, in particolare le famiglie con bambini e adolescenti (76%), con una percentuale lievemente maggiore nel Centro-Sud. La preferenza va alla tradizione, 65,3%, mentre il 9,7% sceglie colombe arricchite da farciture e glasse. Quasi la metà dei consumatori (49,9%) sceglie quelle dell'industria di marca mentre uno su cinque (20,7%) preferisce la produzione artigianale.

Balneari, Capacchione (Sib): "Serve intervento legislativo tempestivo ed efficace"

'La legge in vigore non tutela le 30.000 aziende balneari italiane del settore e i 100.000 addetti diretti. La competenza in materia non è dei Comuni o delle Regioni ma dello Stato nazionale' - ha dichiarato Antonio Capacchione, presidente del Sindacato Italiano Balneari aderente a FIPE/Confcommercio alla fiera Balnearia a Marina di Carrara in occasione del convegno dal titolo: 'Fate presto. Salvaguardare i balneari per tutelare il turismo del Paese', organizzato insieme alla FIBA-Confesercenti. 'L'assenza di un provvedimento legislativo chiarificatore che salvaguardi la balneazione attrezzata italiana sta creando una situazione caotica pericolosa per gli operatori - ha continuato Capacchione - che, invece, oggi hanno bisogno di certezza di continuità di lavoro e aziendale, e per il Paese che ha interesse a salvaguardare un modello di balneazione attrezzata efficiente e di successo'. Gli Enti concedenti e gli operatori, pertanto, hanno la necessità di indicazioni normative e amministrative chiare da parte del Governo. Un Governo che non può più tacere. In questa situazione non si può più aspettare, è necessario agire. E' irresponsabile ogni dichiarazione o comportamento dilatorio. 'Nei prossimi giorni porremo in essere una serie di iniziative per chiedere risposte adeguate dal Governo' hanno concluso SIB e FIBA.



Balneari, sindaco e assessore: "Unione Europea penalizza il settore, bloccata adesione a Bolkestein"

di Redazione 5 Marzo 2024 | 16:22 Scritto da Redazione 5 Marzo 2024 | 16:22 0 commento 0 views 0 Grosseto. Questa mattina l'assessore al turismo del Comune di Grosseto Riccardo Megale ha preso parte all'assemblea unitaria di Sib, Fipe e Confesercenti dal titolo "Fate presto! Salvaguardare i balneari per tutelare il turismo del Paese". L'evento è andato in scena a "Balnearia", nel centro fieristico di Marina di Carrara. Durante l'evento l'assessore ha avuto modo di ascoltare ancora una volta le criticità che si trova a dover affrontare il settore dei balneari. "Purtroppo - sottolineano il sindaco Antonfrancesco Vivarelli Colonna e l'assessore al turismo Riccardo Megale - esiste un ingarbugliato reticolo di norme che rimandano ai Comuni la competenza su molti aspetti, senza però che questo sia accompagnato da un completo potere decisionale e dunque dalla reale capacità di incidere a tutto tondo". "Nonostante questo, i nostri balneari - proseguono sindaco e assessore -, lavorano con entusiasmo e professionalità, sempre senza mai tirarsi indietro o perdere la speranza riguardo possibili miglioramenti della loro situazione complessiva. Tutti hanno fatto investimenti, spesso sostanziosi. Eppure dall'Europa arrivano direttive che li penalizzano oltremodo andando a creare una sorta di stato di perenne incertezza. Per quanto nelle nostre possibilità, per esempio, abbiamo bloccato l'adesione alla Bolkestein: ma questo non ha messo completamente al riparo i nostri balneari dai riflessi che questa imposizione sovranazionale rischia di avere sul loro lavoro". "Anche per questo motivo - concludono Vivarelli Colonna e Megale - dobbiamo restare concentrati, seguire lo sviluppo della situazione e farci sentire in ogni sede possibile".

A Tirreno C.T. la miglior colomba classica arriva da Foggia

Leggi la notizia redazione 5 Marzo 2024 Mentre quella innovativa da Cori, premiazione del concorso Fipgc Roma, 5 mar. (askanews) - Arriva dalla Puglia, da San Marco in Lamis, nel foggiano per l'esattezza, la miglior colomba classica italiana del 2024. A realizzarla e presentarla al campionato nazionale dedicato al dolce pasquale per eccellenza organizzato dalla Federazione Internazionale di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria (Fipgc) a Tirreno C.T, in corso di svolgimento a Carrara, è stato Michele Pirro. Il maestro pasticcere di San Marco in Lamis si è piazzato al primo posto assoluto di categoria per il secondo anno consecutivo. Premiato invece nella categoria Colomba innovativa Andrea Ceracchi, pasticciere di Cori (Lt) che ha trionfato con una colomba a base di frutta fresca. Al concorso sono stati presentati oltre 100 dolci. Secondo i dati raccolti da Unione Italiana Food, lo scorso anno la produzione complessiva della colomba è stata di 23.443 tonnellate pari a 96,1 milioni di euro, con un consumo di circa 29,1 milioni di pezzi. Un recente studio condotto da AstraRicerche per Unione Italiana Food mostra come a consumare la colomba siano più di 7 italiani su 10, in particolare le famiglie con bambini e adolescenti (76%), con una percentuale lievemente maggiore nel Centro-Sud. La preferenza va alla tradizione, 65,3%, mentre il 9,7% sceglie colombe arricchite da farciture e glasse. Quasi la metà dei consumatori (49,9%) sceglie quelle dell'industria di marca mentre uno su cinque (20,7%) preferisce la produzione artigianale.

Balneari, Scajola: "Nessun confronto con il governo, categoria preoccupata"

By redazione in Genova 5 Marzo 2024 "Parliamo di un settore che conta oltre 30mila imprese nel Paese e garantisce 1 milione di posti di lavoro, l'incertezza del momento non può che portare a comprensibili preoccupazioni. Come Regioni siamo disposti a collaborare e a offrire le nostre competenze, ma purtroppo fino a oggi non abbiamo avuto modo di confrontarci con il Governo, nonostante le nostre diverse richieste di incontro. Nel tavolo tecnico convocato abbiamo infatti potuto partecipare esclusivamente con rappresentanti tecnici". Così l'assessore regionale al Demanio marittimo di Regione Liguria intervenuto, in qualità di coordinatore del Tavolo in materia della Conferenza delle Regioni e delle Province autonome, all'Assemblea Unitaria di settore in occasione dell'importante convegno fieristico Balnearia di Carrara. Titolo del confronto, organizzato da Sib (Sindacato italiano balneari), Fiba (Federazione italiana Imprese Balneari) e Fipe (Federazione italiana pubblici esercizi): 'Fate presto! Salvaguardare i balneari per tutelare il turismo del Paese'. "Le Regioni sono compatte, responsabili e conoscono le problematiche dei territori - prosegue Scajola-, la politica nazionale deve velocemente decidere e fare presto, perché i tempi sono già molto tardivi e i lavoratori hanno bisogno di risposte. Il Governo prenda una strada e questa strada deve essere una normativa nazionale in materia di riordino del Demanio marittimo che restituisca certezze alle migliaia di operatori del settore e alle loro famiglie".

Marina di Carrara: Balneari, SIB "Urgente intervento legislativo tempestivo ed efficace"

Dentro Salerno 5 Marzo 2024 'La legge in vigore non tutela le 30.000 aziende balneari italiane del settore e i 100.000 addetti diretti. La competenza in materia non è dei Comuni o delle Regioni ma dello Stato nazionale' - ha dichiarato Antonio Capacchione, presidente del Sindacato Italiano Balneari aderente a FIPE/Confcommercio alla fiera Balnearia a Marina di Carrara in occasione del convegno dal titolo: 'Fate presto. Salvaguardare i balneari per tutelare il turismo del Paese', organizzato insieme alla FIBA-Confesercenti. 'L'assenza di un provvedimento legislativo chiarificatore che salvaguardi la balneazione attrezzata italiana sta creando una situazione caotica pericolosa per gli operatori - ha continuato Capacchione - che, invece, oggi hanno bisogno di certezza di continuità di lavoro e aziendale, e per il Paese che ha interesse a salvaguardare un modello di balneazione attrezzata efficiente e di successo". Gli Enti concedenti e gli operatori, pertanto, hanno la necessità di indicazioni normative e amministrative chiare da parte del Governo. Un Governo che non può più tacere. In questa situazione non si può più aspettare, è necessario agire. E' irresponsabile ogni dichiarazione o comportamento dilatorio. 'Nei prossimi giorni porremo in essere una serie di iniziative per chiedere risposte adeguate dal Governo' hanno concluso SIB e FIBA.

Campionato nazionale miglior colomba: vince Michele Pirro da Foggia

Matteo Cutolo, presidente Figgc: 'In questa edizione è stato davvero complesso eleggere il vincitore assoluto, altissimo il livello dei tanti partecipanti in gara. Questo dimostra quanto il nostro paese sia ricco di grandi professionisti che scommettono sempre nella formazione continua. Ed è proprio questa la mission della Federazione: confrontarsi e crescere, insieme' 5 Marzo 2024 Il vincitore Michele Pirro (immagine concessa) MARINA DI CARRARA - La Federazione internazionale di pasticceria, gelateria e cioccolateria ha proclamato i vincitori del Campionato nazionale miglior colomba 2024, appena terminato con grande successo presso la Fiera Tirreno CT di Marina di Carrara e che ha visto sfilare oltre cento diverse colombe tra classiche e innovative. A primeggiare, fra tutte, la Colomba Classica di Michele Pirro, maestro pasticciere di San Marco in Lamis, nel foggiano, che si piazza al primo posto assoluto di categoria per il secondo anno consecutivo. A Michele il merito di aver presentato un dolce che rispecchia rigorosamente tutti i canoni previsti dal disciplinare di produzione della colomba artigianale, con il solo inserimento di canditi d'arancia e copertura di glassa croccante. Una bella novità è stata portata da Andrea Ceracchi, pasticciere di Cori, Latina, che ha trionfato nella categoria Colomba Innovativa vincendo l'oro assoluto con un dolce davvero fuori dagli schemi: colomba con lievito creato con il processo della fermentazione del vino e frutta fresca macerata nello sciroppo. 'In questa edizione è stato davvero complesso eleggere il vincitore assoluto, altissimo il livello dei tanti partecipanti in gara - dice Matteo Cutolo, presidente Figgc. Questo dimostra quanto il nostro paese sia ricco di grandi professionisti che scommettono sempre nella formazione continua. Ed è proprio questa la mission della Federazione: confrontarsi e crescere, insieme'. Da sinistra: Andrea Ceracchi, pasticciere di Cori, Matteo Cutolo, presidente Figgc e Campione del mondo di pasticceria e Michele Pirro, maestro pasticciere di San Marco in Lamis, nel foggiano (immagine concessa) L'arduo compito di decretare i vincitori a cinque giudici che fanno parte del panorama mondiale della pasticceria e, nello specifico, dei grandi lievitati da ricorrenza: Matteo Cutolo, Presidente Figgc e Campione del mondo di pasticceria; Marco Massi, direttore della scuola Arte Dolce di Rimini; Beatrice Volta, esperta lievitaista e vincitrice del Campionato miglior panettone del mondo Figgc 2022 nella categoria Salato; Ruggiero Carli, esperto lievitaista e vincitore del Campionato miglior panettone del mondo Figgc 2020 nella categoria Classico; Marco Paolo Molinari, team manager Figgc pasticceria per la divisione Asia. La scheda sintetica della Federazione internazionale pasticceria, gelateria e cioccolateria La Federazione internazionale pasticceria, gelateria e cioccolateria è l'ente che promuove la pasticceria italiana in tutto il mondo. Vanta una presenza radicata e capillare sul territorio italiano, con delegati per ogni regione e dei sotto-delegati per ogni provincia. Ha lo scopo di unire tutte le realtà esistenti sul territorio (scuole, grossisti, associazioni, imprese del settore pasticceria, gelateria, cioccolateria, panificazione), per rafforzarne la collaborazione ed ottenere la crescita di tutto il settore e dei prodotti Made in Italy. Figgc organizza in tutta Italia eventi, fiere, corsi di formazione di alto livello, preparazione One-to-One o di squadra per gareggiare nei concorsi a livello nazionale e internazionale. Dal 2015 organizza i Campionati italiani e i Campionati mondiali di pasticceria e Cake design. Nel 2017 nascono anche i Campionati nazionali di pasticceria alberghieri d'Italia: promossi insieme al MIUR, Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca, è il primo campionato Juniores di pasticceria dedicato agli istituti alberghieri, che dà modo ai giovani che vogliono intraprendere la professione di confrontarsi con i grandi maestri d'Italia. Figgc è un soggetto che ha acquisito in questi ultimi anni una grande importanza a livello istituzionale. Un ruolo suggellato dai protocolli d'intesa con il Ministero degli Esteri, con lo scopo di sostenere il made in Italy e delle eccellenze italiane nel mondo e con il MIUR (Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca) per rafforzare il rapporto tra scuola e mondo del lavoro.

Campionato nazionale miglior colomba: vince Michele Pirro da Foggia



MAKE YOUR
COFFEE ICONIC.



DALLA
CORTE

ICON

Campionato nazionale miglior colomba: vince Michele Pirro da Foggia



a cura di AlMaPress

Stefano Salvatore è il finalista della tappa di Master Pizza Champion a Massa Carrara

5 Marzo 2024 Master Pizza Champion, il talent show che vuole eleggere il pizzaiolo più bravo (e completo) del Bel Paese, ha scelto la fiera Tirreno CT di Massa Carrara per selezionare uno dei suoi finalisti. Martedì 5 marzo si sono accesi i forni: concorrenti provenienti da ogni parte d'Italia si sono sfidati per stupire la giuria di esperti a colpi di topping e impasti classici o altamente innovativi. Il risultato, come era prevedibile, è stato un incontro/scontro di altissimo livello. Giuria d'eccezione per la tappa di Massa Carrara Ad assaggiare le pizze realizzate durante la gara sono stati quattro affermati professionisti e maestri pizzaioli: Roberto Fumo, Michele Vallarino, Fernando Lorenzetti e Cesare Biagioni. I giudici, sin dal mattino, hanno espresso il proprio parere davanti a tutte le pizze preparate, giudicandole e votandole in base ad aspetto, gusto/cottura e abbinamento. Al termine della competizione, si è delineata la classifica definitiva e si è svolta la cerimonia di premiazione. Stefano Salvatore sul podio La classifica definitiva ha visto piazzarsi al terzo posto Riccardo Ranfagni, seguito al secondo posto da Mina Magdi Ibrahim e, sul gradino più alto, da Stefano Salvatore. Con la sua pizza con sella di coniglio arrotolato con pancetta cotta a 72° per 12 ore, mousse di piselli, ricotta salata, pomodorini datterini confit, germi di pisello e fior di latte di agevola ha sbaragliato la concorrenza e conquistato un posto alla finale di Master Pizza Champion. Rivedremo il vincitore Stefano Salvatore a partire dal 7 ottobre su Sky 913, Canale Italia 121, online e on demand sui social insieme agli altri 15 grandi pizzaioli che si contenderanno il titolo di Master Pizza Champion 2024. Ai concorrenti già selezionati tramite il Campionato del Mondo di Pizza Senza Frontiere e al vincitore della tappa di Massa Carrara, si aggiungerà il vincitore della prossima tappa di Master Pizza Champion, che si terrà presso la fiera Tutto Pizza a Napoli. div.banner_wrapper" data-cycle-paused=""> div.banner_wrapper" data-cycle-paused="">



Stefano Salvatore è il finalista della tappa di Master Pizza Champion a Massa Carrara



a cura di AlMaPress

Colomba classica, Michele Pirro vince (ancora) ai campionati italiani

Il maestro pasticciere di San Marco in Lamis (Fg) si è piazzato al primo posto per il secondo anno consecutivo con un prodotto che rispetta rigorosamente tutti i canoni previsti dal disciplinare di produzione 05 marzo 2024 | 18:47 Colomba classica, Michele Pirro vince (ancora) ai campionati italiani Il maestro pasticciere di San Marco in Lamis (Fg) si è piazzato al primo posto per il secondo anno consecutivo con un prodotto che rispetta rigorosamente tutti i canoni previsti dal disciplinare di produzione 05 marzo 2024 | 18:47 Arriva dalla Puglia, da San Marco in Lamis (Fg) per l'esattezza, la miglior colomba classica edizione 2024. A realizzarla e presentarla al campionato nazionale dedicato al dolce pasquale per eccellenza organizzato dalla Federazione internazionale di pasticceria, gelateria e cioccolateria (Fipgc) a Tirreno Ct in corso di svolgimento a Carrara Marina di Carrara (Ms), è stato Michele Pirro. Il maestro pasticciere di San Marco in Lamis si è piazzato al primo posto assoluto di categoria per il secondo anno consecutivo con un prodotto che rispetta rigorosamente tutti i canoni previsti dal disciplinare di produzione della colomba artigianale, con il solo inserimento di canditi d'arancia e copertura di glassa croccante. Michele Pirro si è piazzato al primo posto assoluto di categoria per il secondo anno consecutivo Colomba classica, campionati italiani di qualità Una bella novità è stata portata da Andrea Ceracchi, pasticciere di Cori (Lt) che ha trionfato nella categoria Colomba Innovativa con una colomba a base di frutta fresca. Al concorso sono stati presentati oltre 100 dolci e per Matteo Cutolo, presidente Fipgc, «in questa edizione è stato davvero complesso eleggere il vincitore assoluto, visto l'altissimo il livello dei tanti partecipanti in gara. Questo dimostra quanto il nostro paese sia ricco di grandi professionisti che scommettono sempre nella formazione continua. Ed è proprio questa la mission della Federazione: confrontarsi e crescere, insieme». Colomba classica, i numeri del mercato Secondo i dati raccolti da Unione Italiana Food, lo scorso anno la produzione complessiva della colomba è stata di 23.443 tonnellate pari a 96,1 milioni di euro, con un consumo di circa 29,1 milioni di pezzi. Un recente studio condotto da AstraRicerche per Unione Italiana Food mostra come a consumare la colomba siano più di 7 italiani su 10, in particolare le famiglie con bambini e adolescenti (76%), con una percentuale lievemente maggiore nel Centro-Sud. La preferenza va alla tradizione, 65,3%, mentre il 9,7% sceglie colombe arricchite da farciture e glasse. Quasi la metà dei consumatori (49,9%) sceglie quelle dell'industria di marca mentre uno su cinque (20,7%) preferisce la produzione artigianale. Lo scorso anno la produzione complessiva della colomba è stata di 23.443 tonnellate Da una ricerca BVA Doxa per Pluxee Italia, emerge che l'80% delle consumazioni durante la pausa pranzo fuori ufficio avviene nei locali (come bar e ristoranti), con costi che variano notevolmente: si parte da una media di 8,10 euro per la consumazione di un panino/piadina/toast con bevanda e caffè, e si raggiunge un costo medio di 15 euro per un menù completo. Per consumare invece un primo piatto si spendono mediamente 9,80 euro, mentre per un secondo piatto, la cifra si aggira attorno agli 11,60 euro. Le consumazioni da asporto, che costituiscono il 20% sul totale delle pause pranzo fuori ufficio degli italiani, risultano leggermente più contenute: in media 6,00 euro per un panino/piadina/toast (escluse bevande), 7,40 euro per un primo piatto e circa 9,30 euro per un secondo piatto. Campionati italiani, le gare continuano Domani, 6 marzo, secondo giorno del Campionato italiano di pasticceria gelateria e cioccolateria che finirà con la premiazione dei tre concorrenti che vinceranno le rispettive categorie e che andranno a formare la squadra che parteciperà al The World Trophy of Pastry Gelato e Chocolate Fipgc 2025 che si terrà a Milano. Fisar Versilia e Livorno propongono vino del territorio in abbinamento a prodotti tipici. La fiera si chiuderà così come era iniziata, ovvero con i cocktail preparati da Barman di Special...Mente e con la finale MasterBarman 2024 Special. Finale, domani, anche per il Pentathlon della Cucina e per il Triathlon con il microonde gare per le quali c'è grande attesa per sapere i nomi dei vincitori. Prosegue il Campionato italiano di pasticceria gelateria e cioccolateria Tirreno Ct e Balnearia sono organizzate da TirrenoTrade con la collaborazione di enti regionali, provinciali e associazioni di categoria. Per informazioni sulla fiera e per poter partecipare come espositori o visitatori www.tirrenoct.it. © Riproduzione riservata

Mauro Della Valle: 'L'impresa balneare volano per l'interesse pubblico'

Il convegno 'La sovranità appartiene al popolo' ha visto gli interventi dei consulenti di Confimprese Demaniali e degli avvocati Maruotti Leonardo e Viva Carlo 05/03/2024 circa 1 minuto Lunedì 4 marzo, si è svolto, in occasione della fiera Balnearia di Carrara, un convegno organizzato da Confimprese Demaniali Italia del titolo 'La Sovranità appartiene al Popolo', Operazione Verità, la mappatura e l'erosione del demanio marittimo italiano. All'incontro hanno partecipato ospiti di rilievo e parlamentari che da tempo seguono il percorso di riforma di tutto il comparto turistico ricreativo e sportivo che insiste sul demanio marittimo, lacuale, fluviale italiano. Stando agli interventi dei politici intervenuti, presenti gli onorevoli Salvatore Di Mattina, Riccardo Zucconi, Chiara Tenerini, il Governo nel mese di gennaio dopo aver ampiamente documentato il lavoro del tavolo tecnico istituito presso la Presidenza del Consiglio e' impegnato a ragionare con la Commissione a Bruxelles per dare respiro ad un processo di riforma e tutela tanto auspicata dal settore. Il lavoro di mappatura presentato nell'incontro a Carrara ha scientificamente dimostrato che la ricognizione del demanio lacuale e fluviale rappresenta in conformità della sentenza della Corte di Giustizia Europea un'elevata disponibilità complessiva del demanio italiano che si aggira intorno al 75% disponibile e quindi di un 25 % di demanio occupato. Il convegno è stato fortemente caratterizzato dagli interventi dei Consulenti di Confimprese Demaniali, gli Avvocati Maruotti Leonardo e Viva Carlo, che hanno rappresentato l'importanza di ogni componente giuridico che legittima l'impresa demaniale all'esercizio di una futura e possibile partecipazione a procedure di evidenza pubblica. La tesi quindi sostenuta dagli Avvocati è stata di seguito esplicitata dall'intervento dell'architetto Giuseppe Bortone, supportato dalla ricognizione del demanio marittimo, lacuale, fluviale cura dell'ingegnere Massimo Chiarillo. L'architetto Bortone ha rafforzato il messaggio ai numerosi balneari presenti ad un'attenta attività di auto controllo sullo stato autorizzativo della concessione demaniale assegnata. 'Un maggiore supporto all'interesse pubblico delle esistenti imprese balneari - ha affermato Mauro Della Valle, presidente Confimprese Demaniali Italia - potrebbe essere l'elemento di novità di una improcrastinabile riforma del comparto balneare. Ogni Balneare italiano è pronto e volontario ad un suo coinvolgimento a supporto alle amministrazioni costiere su servizi di utenza pubblica quali ad esempio il servizio salvataggio, come piuttosto ad azioni di salvaguardia e tutela del sistema ambientale. L'auspicio - ha concluso Della Valle - è un riconoscimento da parte dello Stato ad un possibile aumento del 20% del canone demaniale esistente, da riconoscere interamente ed a favore dei comuni costieri che di fatto contribuirebbe a supportare maggiori servizi verso i numerosi fruitori delle spiagge pubbliche'.

colomba classica michele pirro vince ancora campionati italiani

Colomba classica, Michele Pirro vince (ancora) ai campionati italiani Il maestro pasticcere di San Marco in Lamis (Fg) si è piazzato al primo posto per il secondo anno consecutivo con un prodotto che rispetta rigorosamente tutti i canoni previsti dal disciplinare di produzione 05 marzo 2024 | 18:47 Colomba classica, Michele Pirro vince (ancora) ai campionati italiani Il maestro pasticcere di San Marco in Lamis (Fg) si è piazzato al primo posto per il secondo anno consecutivo con un prodotto che rispetta rigorosamente tutti i canoni previsti dal disciplinare di produzione 05 marzo 2024 | 18:47 Arriva dalla Puglia, da San Marco in Lamis (Fg) per l'esattezza, la miglior colomba classica edizione 2024. A realizzarla e presentarla al campionato nazionale dedicato al dolce pasquale per eccellenza organizzato dalla Federazione internazionale di pasticceria, gelateria e cioccolateria (Fipgc) a Tirreno Ct in corso di svolgimento a Carrara a Marina di Carrara (Ms), è stato Michele Pirro. Il maestro pasticcere di San Marco in Lamis si è piazzato al primo posto assoluto di categoria per il secondo anno consecutivo con un prodotto che rispetta rigorosamente tutti i canoni previsti dal disciplinare di produzione della colomba artigianale, con il solo inserimento di canditi d'arancia e copertura di glassa croccante. Michele Pirro si è piazzato al primo posto assoluto di categoria per il secondo anno consecutivo Colomba classica, campionati italiani di qualità Una bella novità è stata portata da Andrea Ceracchi, pasticcere di Cori (Lt) che ha trionfato nella categoria Colomba Innovativa con una colomba a base di frutta fresca. Al concorso sono stati presentati oltre 100 dolci e per Matteo Cutolo, presidente Fipgc, «in questa edizione è stato davvero complesso eleggere il vincitore assoluto, visto l'altissimo il livello dei tanti partecipanti in gara. Questo dimostra quanto il nostro paese sia ricco di grandi professionisti che scommettono sempre nella formazione continua. Ed è proprio questa la mission della Federazione: confrontarsi e crescere, insieme». Colomba classica, i numeri del mercato Secondo i dati raccolti da Unione Italiana Food, lo scorso anno la produzione complessiva della colomba è stata di 23.443 tonnellate pari a 96,1 milioni di euro, con un consumo di circa 29,1 milioni di pezzi. Un recente studio condotto da AstraRicerche per Unione Italiana Food mostra come a consumare la colomba siano più di 7 italiani su 10, in particolare le famiglie con bambini e adolescenti (76%), con una percentuale lievemente maggiore nel Centro-Sud. La preferenza va alla tradizione, 65,3%, mentre il 9,7% sceglie colombe arricchite da farciture e glasse. Quasi la metà dei consumatori (49,9%) sceglie quelle dell'industria di marca mentre mentre uno su cinque (20,7%) preferisce la produzione artigianale. Lo scorso anno la produzione complessiva della colomba è stata di 23.443 tonnellate Da una ricerca BVA Doxa per Pluxee Italia, emerge che l'80% delle consumazioni durante la pausa pranzo fuori ufficio avviene nei locali (come bar e ristoranti), con costi che variano notevolmente: si parte da una media di 8,10 euro per la consumazione di un panino/piadina/toast con bevanda e caffè, e si raggiunge un costo medio di 15 euro per un menù completo. Per consumare invece un primo piatto si spendono mediamente 9,80 euro, mentre per un secondo piatto, la cifra si aggira attorno agli 11,60 euro. Le consumazioni da asporto, che costituiscono il 20% sul totale delle pause pranzo fuori ufficio degli italiani, risultano leggermente più contenute: in media 6,00 euro per un panino/piadina/toast (escluse bevande), 7,40 euro per un primo piatto e circa 9,30 euro per un secondo piatto. Campionati italiani, le gare continuano Domani, 6 marzo, secondo giorno del Campionato italiano di pasticceria gelateria e cioccolateria che finirà con la premiazione dei tre concorrenti che vinceranno le rispettive categorie e che andranno a formare la squadra che parteciperà al The World Trophy of Pastry Gelato e Chocolate Fipgc 2025 che si terrà a Milano. Fisar Versilia e Livorno propongono vino del territorio in abbinamento a prodotti tipici. La fiera si chiuderà così come era iniziata, ovvero con i cocktail preparati da Barman di Special...Mente e con la finale MasterBarman 2024 Special. Finale, domani, anche per il Pentathlon della Cucina e per il Triathlon con il microonde gare per le quali c'è grande attesa per sapere i nomi dei vincitori. Prosegue il Campionato italiano di pasticceria gelateria e cioccolateria Tirreno Ct e Balnearia sono organizzate da TirrenoTrade con la collaborazione di enti regionali, provinciali e associazioni di categoria. Per informazioni sulla fiera e per poter partecipare come espositori o visitatori www.tirrenoct.it. © Riproduzione riservata

Food: arriva da Foggia la miglior colomba classica pasquale

La redazione 05/03/2024 Attualità A Tirreno C.T. (Carrara) premia il vincitore del concorso dalla FIPGC. In programma ancora gare di pasticceria e gelateria. In Italia prodotti quasi 30 milioni di colombe pasquali. Sette italiani su 10 la consumano e il giro d'affari supera i 96 milioni di euro all'anno. Arriva dalla Puglia, da San Marco in Lamis (Fg) per l'esattezza, la miglior colomba classica edizione 2024. A realizzarla e presentarla al campionato nazionale dedicato al dolce pasquale per eccellenza organizzato dalla Federazione Internazionale di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria (Fipgc) a Tirreno C.T in corso di svolgimento a Carrara, è stato Michele Pirro. Il maestro pasticcere di San Marco in Lamis si è piazzato al primo posto assoluto di categoria per il secondo anno consecutivo con un prodotto che rispetta rigorosamente tutti i canoni previsti dal disciplinare di produzione della colomba artigianale, con il solo inserimento di canditi d'arancia e copertura di glassa croccante. Una bella novità è stata portata da Andrea Ceracchi, pasticcere di Cori (Lt) che ha trionfato nella categoria Colomba Innovativa con una colomba a base di frutta fresca. Al concorso sono stati presentati oltre 100 dolci e per Matteo Cutolo, presidente Fipgc, «in questa edizione è stato davvero complesso eleggere il vincitore assoluto, visto l'altissimo il livello dei tanti partecipanti in gara. Questo dimostra quanto il nostro paese sia ricco di grandi professionisti che scommettono sempre nella formazione continua. Ed è proprio questa la mission della Federazione: confrontarsi e crescere, insieme». Il mercato della colomba. Secondo i dati raccolti da Unione Italiana Food, lo scorso anno la produzione complessiva della colomba è stata di 23.443 tonnellate pari a 96,1 milioni di euro, con un consumo di circa 29,1 milioni di pezzi. Un recente studio condotto da AstraRicerche per Unione Italiana Food mostra come a consumare la colomba siano più di 7 italiani su 10, in particolare le famiglie con bambini e adolescenti (76%), con una percentuale lievemente maggiore nel Centro-Sud. La preferenza va alla tradizione, 65,3%, mentre il 9,7% sceglie colombe arricchite da farciture e glasse. Quasi la metà dei consumatori (49,9%) sceglie quelle dell'industria di marca mentre uno su cinque (20,7%) preferisce la produzione artigianale. Le consumazioni al bar e in pasticceria. Secondo i dati di una ricerca realizzata da BVA Doxa per Pluxee Italia, l'80% delle consumazioni durante la pausa pranzo fuori ufficio avviene nei locali (come bar e ristoranti), con costi che variano notevolmente: si parte da una media di 8,10 euro per la consumazione di un panino/piadina/toast con bevanda e caffè, e si raggiunge un costo medio di 15 euro per un menù completo. Per consumare invece un primo piatto si spendono mediamente 9,80 euro, mentre per un secondo piatto, la cifra si aggira attorno agli 11,60 euro. Le consumazioni da asporto, che costituiscono il 20% sul totale delle pause pranzo fuori ufficio degli italiani, risultano leggermente più contenute: in media 6,00 euro per un panino/piadina/toast (escluse bevande), 7,40 euro per un primo piatto e circa 9,30 euro per un secondo piatto. A livello regionale però si possono notare differenze piuttosto evidenti. Al Nord, dove il costo della pausa pranzo fuori ufficio è superiore rispetto al resto dell'Italia, per consumare un panino/piadina/toast con bevanda e caffè si può arrivare a spendere 8,90 euro (Lombardia), mentre la cifra si aggira attorno a 7,80 euro nel Centro Italia o 7,40 euro nel Sud e Isole. Allo stesso modo per consumare un menù completo con bevande incluse, la cifra stimata nel Nord Italia può arrivare fino a 16,10 euro (in particolare nel Nord Est) invece che 13,30 euro del Sud e Isole. Il divario si manifesta anche nelle consumazioni da asporto: il prezzo di un panino/piadina/toast si aggira attorno a 4,80 euro nel Sud Italia e Isole, raggiunge un picco di 6,80 euro in Lombardia. Il comparto bar I bar presenti in Italia sono 136.101. In nove regioni, in ordine decrescente per numerosità: Lombardia (21mila 600, 15,9% del totale Italia), Campania (14mila 500, 10,7%), Lazio (14mila; 10,2%), Veneto (11mila, 8%), Emilia Romagna (10mila 600, 7,8%), Piemonte (9mila 300, 6,8%), Sicilia (8mila 600, 6,4%), Puglia (8mila, 6%) e Toscana (7mila 800, 5,7%) si concentrano oltre i tre quarti delle imprese del settore. Oltre il 50% di queste imprese è una ditta individuale e la variabilità regionale intorno a questo valore è assai sostenuta. La forbice va dal valore minimo del Lazio (42,2%) a quello massimo della Calabria (74,3%). L'altra metà delle imprese si divide tra quasi il 30% di società di persone e quasi il 20% di società di capitale. Colazione, pranzo, pause, aperitivi, intrattenimento sono i punti cardinali dell'offerta del bar per un valore di 23 miliardi di euro dietro cui opera una lunga filiera di produttori e grossisti. Il bar è anche fonte di lavoro. Sono oltre 300.000 le persone impiegate tra indipendenti e dipendenti. Di questi ultimi, più della maggioranza, ossia il 59%, è assunto con un contratto di lavoro a tempo indeterminato, con una prevalenza delle soluzioni part-time (59,3%). Significativa anche la presenza femminile: sei dipendenti su dieci, infatti, sono donne. Il programma di domani. Secondo giorno del Campionato Italiano di Pasticceria Gelateria e Cioccolateria che finirà con la premiazione dei 3 concorrenti che vinceranno le rispettive categorie e che andranno a formare la squadra che parteciperà al The World Trophy of Pastry Gelato e Chocolate Fipgc 2025 che si terrà a Milano. Fisar Versilia e Livorno propongono vino del territorio in abbinamento a prodotti tipici. La fiera si chiuderà così come era iniziata, ovvero con i cocktail preparati da Barman di Special Mente e con la finale MasterBarman 2024 Special. Finale, domani, anche per il Pentathlon della Cucina e per il Triathlon con il microonde gare per le quali c'è grande attesa per sapere i nomi dei vincitori. Tirreno C.T. e Balnearia sono organizzate da TirrenoTrade con la

Food: arriva da Foggia la miglior colomba classica pasquale

collaborazione di enti regionali, provinciali e associazioni di categoria. Per informazioni sulla fiera e per poter partecipare come espositori o visitatori www.tirrenoct.it. Share this: [Stampa](#) [Facebook](#) [Twitter](#) [E-mail](#) [WhatsApp](#) 🔊 [Leggi articolo](#)

Arriva dalla Puglia la miglior colomba classica 2024

Redazione Marzo 5, 2024 22:13 Arriva dalla Puglia, da San Marco in Lamis (Fg) per l'esattezza, la miglior colomba classica edizione 2024. A realizzarla e presentarla al campionato nazionale dedicato al dolce pasquale per eccellenza organizzato dalla Federazione Internazionale di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria (Fipgc) a Tirreno C.T in corso di svolgimento a Carrara, è stato Michele Pirro. Il maestro pasticcere di San Marco in Lamis si è piazzato al primo posto assoluto di categoria per il secondo anno consecutivo con un prodotto che rispetta rigorosamente tutti i canoni previsti dal disciplinare di produzione della colomba artigianale, con il solo inserimento di canditi d'arancia e copertura di glassa croccante. Una bella novità è stata portata da Andrea Ceracchi, pasticciere di Cori (Lt) che ha trionfato nella categoria Colomba Innovativa con una colomba a base di frutta fresca. Al concorso sono stati presentati oltre 100 dolci e per Matteo Cutolo, presidente Fipgc, «in questa edizione è stato davvero complesso eleggere il vincitore assoluto, visto l'altissimo il livello dei tanti partecipanti in gara. Questo dimostra quanto il nostro paese sia ricco di grandi professionisti che scommettono sempre nella formazione continua. Ed è proprio questa la mission della Federazione: confrontarsi e crescere, insieme». Il mercato della colomba. Secondo i dati raccolti da Unione Italiana Food, lo scorso anno la produzione complessiva della colomba è stata di 23.443 tonnellate pari a 96,1 milioni di euro, con un consumo di circa 29,1 milioni di pezzi. Un recente studio condotto da AstraRicerche per Unione Italiana Food mostra come a consumare la colomba siano più di 7 italiani su 10, in particolare le famiglie con bambini e adolescenti (76%), con una percentuale lievemente maggiore nel Centro-Sud. La preferenza va alla tradizione, 65,3%, mentre il 9,7% sceglie colombe arricchite da farciture e glasse. Quasi la metà dei consumatori (49,9%) sceglie quelle dell'industria di marca mentre uno su cinque (20,7%) preferisce la produzione artigianale. Le consumazioni al bar e in pasticceria. Secondo i dati di una ricerca realizzata da BVA Dopa per Pluxee Italia, l'80% delle consumazioni durante la pausa pranzo fuori ufficio avviene nei locali (come bar e ristoranti), con costi che variano notevolmente: si parte da una media di 8,10 euro per la consumazione di un panino/piadina/toast con bevanda e caffè, e si raggiunge un costo medio di 15 euro per un menù completo. Per consumare invece un primo piatto si spendono mediamente 9,80 euro, mentre per un secondo piatto, la cifra si aggira attorno agli 11,60 euro. Le consumazioni da asporto, che costituiscono il 20% sul totale delle pause pranzo fuori ufficio degli italiani, risultano leggermente più contenute: in media 6,00 euro per un panino/piadina/toast (escluse bevande), 7,40 euro per un primo piatto e circa 9,30 euro per un secondo piatto. A livello regionale però si possono notare differenze piuttosto evidenti. Al Nord, dove il costo della pausa pranzo fuori ufficio è superiore rispetto al resto dell'Italia, per consumare un panino/piadina/toast con bevanda e caffè si può arrivare a spendere 8,90 euro (Lombardia), mentre la cifra si aggira attorno a 7,80 euro nel Centro Italia o 7,40 euro nel Sud e Isole. Allo stesso modo per consumare un menù completo con bevande incluse, la cifra stimata nel Nord Italia può arrivare fino a 16,10 euro (in particolare nel Nord Est) invece che 13,30 euro del Sud e Isole. Il divario si manifesta anche nelle consumazioni da asporto: il prezzo di un panino/piadina/toast si aggira attorno a 4,80 euro nel Sud Italia e Isole, raggiunge un picco di 6,80 euro in Lombardia. Il comparto bar I bar presenti in Italia sono 136.101. In nove regioni, in ordine decrescente per numerosità: Lombardia (21mila 600, 15,9% del totale Italia), Campania (14mila 500, 10,7%), Lazio (14mila; 10,2%), Veneto (11mila, 8%), Emilia Romagna (10mila 600, 7,8%), Piemonte (9mila 300, 6,8%), Sicilia (8mila 600, 6,4%), Puglia (8mila, 6%) e Toscana (7mila 800, 5,7%) si concentrano oltre i tre quarti delle imprese del settore. Oltre il 50% di queste imprese è una ditta individuale e la variabilità regionale intorno a questo valore è assai sostenuta. La forbice va dal valore minimo del Lazio (42,2%) a quello massimo della Calabria (74,3%). L'altra metà delle imprese si divide tra quasi il 30% di società di persone e quasi il 20% di società di capitale. Colazione, pranzo, pause, aperitivi, intrattenimento sono i punti cardinali dell'offerta del bar per un valore di 23 miliardi di euro dietro cui opera una lunga filiera di produttori e grossisti. Il bar è anche fonte di lavoro. Sono oltre 300.000 le persone impiegate tra indipendenti e dipendenti. Di questi ultimi, più della maggioranza, ossia il 59%, è assunto con un contratto di lavoro a tempo indeterminato, con una prevalenza delle soluzioni part-time (59,3%). Significativa anche la presenza femminile: sei dipendenti su dieci, infatti, sono donne. Condividi con Email Whatsapp Telegram Facebook Twitter About Author

OLTRE LA NATURA

UNA RICERCA DURATA 16 ANNI

La signora delle erbe ha svelato il manoscritto

Una studiosa barese dietro la scoperta dell'antico erbolario

FOCUS SUL LIBRO DEI MISTERI

Eleonora Matarrese e la sua passione per le lingue e il mondo vegetale... senza dimenticare la Murgia, il lampascione e le carrube



di ENRICA SIMONETTI

La signora delle erbe si chiama Eleonora Matarrese, una barese che conosce sette lingue e ha girato il mondo. Dopo 16 anni di ricerca, è la studiosa che per la prima volta al mondo ha svelato i segreti di un libro antico conosciuto come il manoscritto Voynich. Ai non addetti ai lavori, questo nome non dice molto, ma basta sapere che il volume, il cosiddetto Beinecke 408, viene definito «il libro più misterioso del mondo». Cos'è? Un codice illustrato quattrocentesco, scritto con un sistema di scrittura che non è stato decifrato per 600 anni, nonostante ci abbiano provato anche i crittografi di Hitler e tantissimi studiosi. Pagine ingiallite su cui campeggiano strane scritture, disegni di foglie, fiori e lune. Quello che non è stato possibile risolvere a tanti studiosi, l'ha fatto in parte una barese da record, che si è formata sui libri, nelle aule universitarie e tra i campi, anche murgiani, per la sua passione del mondo verde.

Laureata in Lingue e Letterature Straniere, è specializzata in Filologia Germanica. Già docente di inglese e francese, oggi insegna a contratto Fitoilmurgia e Et-nobotanica presso il DISSPA dell'Università degli Studi di Bari Aldo Moro e collabora a diversi progetti di ricerca. Ma non solo: la passione per il mondo vegetale l'ha portata ad una serie di esperienze in varie università internazionali e tra le altre cose (è persino cuoca di Alleanza Slow Food) fa parte di Crossing Frontiers Network, una rete di ricercatori e professori che si occupa di studiare i legami tra scienza moderna e studi medievali.

E qui torniamo al manoscritto dei misteri. All'interno, vi sono un erbario, un lunario, un manuale che illustra i benefici termali, una sorta di manuale agronomico che illustra le parti di piante spontanee da utilizzare (radici, foglie, fiori, etc.). L'ultima parte è un ricettario. Il nome di questo librone prezioso viene da Wilfrid Voynich, un mercante di libri rari polacco-lituano e la storia sembra da film o degna di un'atmosfera da *Il nome della rosa*: pare infatti che lo acquistò dal Collegio Romano dei Gesuiti di

Eleonora Matarrese con i suoi studi. E ha finalmente individuato la lingua e la località in cui è stato scritto il manoscritto Voynich. I particolari sono tecnici, ma possiamo riassumere così: il manoscritto «parla» un dialetto medio tedesco di area carnica, che ancor oggi si cerca di preservare; la località è Tima/Tschilbong in provincia di Udine, in Carnia; l'iconografia pertiene al mondo germanico, con topoi

studi in Lingue a Bari, dall'amore per le origini della mia terra, normanna e sveva ma ancor prima longobarda, quindi germanica. Le piante, invece, sono la linfa vitale delle nostre nonne: l'essenza della Puglia, la prima regione «europea» dove si è sviluppata l'agricoltura. La pianta barese per me è la barba di becco, con il fiore fucsia: a nord, c'è solo giallo. E ovviamente asfodelo e lampascione...».

La scoperta del codice decifrato: lega lingue, dialetti e scienza... c'è un legame anche con il nostro Mezzogiorno?

«Il legame con il Mezzogiorno è più forte di quel che sembri, ma è ben nascosto. Esiste persino un calendario simile a quello del manoscritto, che analizzerò e descriverò nel mio prossimo libro, che è stato realizzato proprio a Bari, dove esisteva uno scriptorium e la nostra scrittura: il Bari-type. E, naturalmente, il legame con il Mezzogiorno è nella cultura legata alla terra e alla sua osservazione, che oggi ancora qualcuno in Puglia conosce poiché l'ha vissuto con nonni e genitori. E sono pressoché infiniti gli stili del manoscritto che si ritrovano nei resti germanici della nostra regione, in primis nelle cattedrali normanne».

Gli chef la consultano per novità e utilizzi culinari delle erbe. Quale secondo lei il vegetale migliore e più utile dei nostri tempi?

«Ogni specie vegetale ha una sua ricchezza intrinseca, e se si esagera diventa veleno. Ma mi piace pensare che lo smirnio possa ergersi tra le altre, coniugando

freschezza, minerali, vitamine, gusto, e perché utilizzabile tutta la pianta e in mille modi differenti. E, anche, la carruba: ancora troppo sottovalutata, quando abbiamo il nostro cacao selvatico a portata di mano, che in più è anche proteico».

Lei ha girato il mondo ma insegna anche a Bari, si è mai sentita un cervello in fuga? Come considera questa definizione?

«Contrariamente ad altri il mio

legame con la Puglia è sempre stato molto intenso. Certo, oggi rispetto a venti anni fa c'è per fortuna una sensibilità diversa, un'apertura al mondo. Prima si faceva un po' fatica a guardare altri orizzonti. Se è vero che molti sono stati cervelli in fuga, il mio cervello ha sempre cercato il legame con la mia terra, ed era come se fosse tutto già scritto: le piante, l'archeologia e l'arte, le lingue e i dialetti».



SETTE LINGUE Eleonora Matarrese e (in alto) una pagina del manoscritto Voynich. Storia da film dietro queste pagine



Villa Mondragone, a Frascati, nel 1912 e vi trovò una lettera del rettore dell'Università di Praga che chiedeva di decifrarlo. Nessuno ci riuscì e il libro fu infine donato alla biblioteca dell'Università di Yale, da cui il nome con cui è archiviato, appunto Beinecke 408. Alla fine il caso era talmente misterioso che sono pure nate delle fake news attorno a questo volume delle meraviglie. Che fossero formule alchemiche? Astrologiche? O semplicemente un falso?

Ma poi... è arrivata la barese

precisi, con influssi slavi per la vicinanza della Slovenia. Il cosiddetto «calendario» non è né giuliano né gregoriano: si tratta di un lunario antico, legato all'osservazione della natura. Sembra uno scarso risultato? Non lo è affatto!

Eleonora Matarrese, da Bari alla Germania, passando per un lungo cammino attraverso vegetali e codici antichi. Come nasce la sua esperienza? E una curiosità: qualche erba o pianta barese dei suoi ricordi? Oggi si parla tanto di piante allmurgiche...

«La mia esperienza nasce dagli

L'ESPERIENZA COLLETTIVA SI È TENUTA A CASAMASSELLA. A GIUGNO RACCOLTA DELLE SPIGHE

E la semina di grani antichi lega la salute all'anima del Salento

di TOTI BELLONE

Una giornata dedicata alla semina collettiva, per far conoscere i grani antichi e spingere gli agricoltori a coltivarli, anche e soprattutto nei terreni lasciati incolti.

Prima di una serie in fase di programmazione nel Salento e successivamente nell'intera Puglia, si è tenuta nei giorni scorsi nella frazione di Uggiano la Chiesa, Casamassella, per iniziativa di un docente in pensione, il bio-architetto Cosimo Fernando Sodero di Sponganò, in collaborazione con la Fondazione «Le Costantine», nota per l'omonimo laboratorio di tessitura artigianale, nato nel 1901 ad opera di tre nobildonne del luogo (Lucia de Viti de Marco e le sorelle Giulia e Lucia Starace), oltre che per la collaborazione con la maison francese Dior.

Proprio «Le Costantine», hanno messo a disposizione i terreni dove si è svolta la semina collettiva. Una trentina di semplici cittadini provenienti anche da fuori provincia, come l'imprenditrice olearia di Canosa, Silvana Inguscio, hanno lanciato sulla nuda terra i semi di farro, timilla, maiorca, saragolla e senatore

Cappelli, quest'ultimo così nominato, in onore del deputato del Regno d'Italia, Raffaele Cappelli, che partendo dalle coltivazioni sperimentali nel territorio di Foggia, contribuì alla modernizzazione dell'agricoltura nel Sud d'Italia. Si tratta di grani a basso indice di glutine, ma ricchi di proprietà nutritive ed organolettiche, e nel caso del farro, già in uso nel Neolitico e lodato dallo scrittore e poeta Wolfgang von Goethe nel suo *Viaggio in Sicilia* del 1787, di vitamine del gruppo B.

Per gli improvvisati seminatori, il prossimo appuntamento sarà con la raccolta delle spighe, nel mese di giugno, quando all'insegna del motto «coltivare salute», torneranno sui terreni anche per dare vita ad una «festa campagnola», con annesa degustazione dei prodotti bio dell'azienda agricola di Sodero, «Piedi Grandi», dal nome del preistorico dolmen che sventella nella campagna in direzione della frazione di Andrano, Castiglione.

A differenza dei «moderni», i grani antichi che - va sottolineato - non convivono con nessun tipo di sostanza chimica, hanno una maturazione breve, anche di soli tre mesi, non hanno bisogno di molta acqua, e possono crescere accanto alle cosiddette erbe infestanti come la



L'APPUNTAMENTO Tra farro e saragolla

camomilla e la calendola, che contribuiscono a dare nutrimento ai semi, senza necessità di rivoltare il terreno con macchine ed attrezzi.

Unico neo - si fa per dire -, la produzione contenuta, ma sempre e comunque di qualità. Un ettaro di Cappelli, può produrre al massimo 20 quintali di prodotto, mentre uno di grano moderno, può arrivare ad 80, ed in casi eccezionali, persino a 100, così da permettere l'acquisto di mezzo chilo di pasta con appena 60 centesimi, a fronte dei due e sino a quattro euro per i grani antichi. Il che spiega il motivo per cui farro, timilla, maiorca, saragolla e senatore Cappelli, non vengono coltivate dalle grandi industrie.

LECCE MAICOL RIZZO VINCE IL CAMPIONATO DELLA PANIFICAZIONE

Il pane più «innovativo»? Profuma di parmigiana

● E del leccese Maicol Rizzo il pane più innovativo d'Italia. Il Campionato italiano della panificazione a **Tirreno C.T.**, la fiera dell'ospitalità in corso fino a domani a Carrara, ha infatti incoronato il giovane salentino per un pane realizzato con gli stessi ingredienti che compongono la parmigiana di melanzane, raggiungendo un equilibrio di sapori impeccabile al palato. «La panificazione è un'arte che connota il nostro Paese come eccellenza assoluta nel panorama internazionale, e il campionato nazionale rappresenta l'occasione perfetta per valutare il livello di talento e creatività dei nostri migliori chef panificatori - ha affermato Matteo Cutolo, presidente Figge - e Quest'anno abbiamo avuto una grande partecipazione, e tutti i concorrenti hanno dimostrato grande passione, cultura e attenzione al dettaglio».

In particolare, sono 21 i maestri dell'arte bianca provenienti da ogni angolo d'Italia che hanno gareggiato in quattro diverse categorie (tradizionale, innovativo, dolce

GIOVANE TALENTO

Il gustoso prodotto molto creativo: è insaporito con le melanzane

da forno, artistico). Accanto a Rizzo, nella prima categoria l'oro assoluto va a Michele Vetrano, chef panificatore di Chioggia (Venezia); per il dolce da forno l'alloro del vincitore è del calabrese Salvatore Pignataro, autore di una crostata cedro e pan di Spagna; il lato artistico, invece, ha salutato il primato di Alessandro Nicolò Nesi, bakery

chef di Prato, che ha conquistato il posto più alto del podio grazie a una vera e propria opera d'arte ispirata a «Le mille e una notte».

La manifestazione si inserisce in un movimento complessivo che, in Italia, ha numeri da primato e prodotti di eccellenza. Secondo le stime di Italropa i volumi di farine destinate alla produzione di pane e sostituitivi raggiungono, nel nostro Paese, circa 2,5 milioni di tonnellate, che scendono a 2,25 milioni considerando il solo pane. I quantitativi destinati al canale artigianale sono circa 1,5 milioni di tonnellate. Da un'indagine Cerved si evince che l'85% dei consumi si concentra sul pane fresco artigianale e i consumatori ricercano sempre di più gusto e qualità. Emergono i prodotti con grani antichi, farine poco raffinate o integrali, con semi, fibre e a basso contenuto glicemico, preparati con lunghe lievitazioni e modalità ecosostenibili. Una tendenza particolarmente positiva per le varie tipologie di pane ottenute con frumento integrale o semi-integrale.

Spicca inoltre la tendenza, sempre più apprezzata dai consumatori, della diversificazione dell'offerta da parte dei panificatori con pizze, focacce, sostituti del pane e dolci di qualità: i panifici diventano quindi luoghi di consumo, di incontro e convivialità. Sempre più spesso i consumatori sono alla ricerca di una esperienza significativa, elevando l'acquisto di un semplice prodotto o servizio a una vera e propria esperienza in grado di suscitare delle emozioni. Si sta diffondendo infatti un nuovo concept, cioè di associare il pane al design: le designer bakery hanno l'obiettivo di creare degli spazi in grado di soddisfare non solo il palato dei clienti, ma anche i loro occhi. Il consumatore è inoltre sempre più attento nelle scelte alimentari e i requisiti del pane non sono più solo di natura organolettica, ma vengono considerati inoltre altri fattori, quali la sostenibilità e garanzia di sicurezza nella filiera produttiva.

LECRONACHE

Bagni verso le aste

L'esperto: «Comuni abbandonati a se stessi»

Alessandro Del Dotto, avvocato specializzato in concessioni: «Il caso Jesolo dice che non si salva neppure chi già fa le gare»

di Donatella Francesconi

Un quadro normativo «tanto incerto» che «neppure se i Comuni fanno le gare sono sicuri che tutto vada bene»: così Alessandro Del Dotto, avvocato esperto di demanio e concessioni oltre che sindaco di Camaiore per 10 anni, spiega il quadro che la categoria sta vivendo in questo momento. Il riferimento è a quanto avvenuto a Jesolo: «Agcom ha mandato una lettera anche al Comune di Jesolo, dicendo bravi ad aver fatto la gara ma avete sbagliato i criteri». In particolare Agcom, relativamente alla durata delle concessioni assegnate tramite gara, specifica alla amministrazione di Jesolo: «Si ribadisce che, al fine di non vanificare il ricorso a procedure concorrenziali di assegnazione, le concessioni dovrebbero avere una durata limitata, commisurata al valore della concessione e alla sua complessità organizzativa. Gli investimenti dovrebbero essere proporzionati alla durata della concessione, la quale, a sua volta, non dovrebbe eccedere il tempo ragionevolmente necessario per il recupero degli investimenti autorizzati dall'ente concedente in sede di assegnazione della concessione e un'equa remunerazione del capitale investito».

«Ci troviamo, su questo tema, nell'ambito della più totale incertezza del diritto»

Dopo l'atto di Agcom nei confronti dei Comuni che hanno utilizzato la cosiddetta "legge Draghi" per posticipare di un anno le gare e il rischio che la stessa Autorità, passati due mesi senza aste, impugni le delibere degli Enti pubblici, gli stessi come possono fare adesso?

«I Comuni possono produrre tutti gli atti che devono produrre. Hanno comunque sfruttato l'opportunità di allungamento dei tempi prevista dalla legge Draghi. La base di legittimità c'è, e non vedo particolari problemi. C'è un potere che i Comuni hanno perché di fronte alle criticità avevano un anno in più prima di procedere con le gare. Detto questo, è vero che gli Enti pubblici locali si ritrovano totalmente scoperti: sono gestori del demanio, ma non hanno direttive da Agenzia del Demanio che è il

proprietario dei beni demaniali e neppure dallo Stato che alla Agenzia dovrebbe fornire le stesse direttive. Così, i Comuni dovrebbero prepararsi a fare le gare, ma contemporaneamente prepararsi a vedersi arrivare diffide dalla Autorità che dice che non le gare non sono fatte bene. Mentre non c'è una legge che determini i criteri di assegnazione delle concessioni. Siamo, insomma, nell'ambito della più totale incertezza del diritto».

Da più parti si mette in evidenza che ci si potrebbe trovare - ad aste completate - a stabilimenti balneari assegnati con criteri diversi anche di durata delle concessioni



Alessandro Del Dotto
Avvocato amministrativista ed ex sindaco di Camaiore

tra territori confinanti: possibile?

«La normativa vigente stabilisce che la durata vada da un minimo di sei a un massimo di venti anni. Non c'è dubbio, però, che sia la Pianificazione urbanistica che crea presupposti per i Piani di investimento delle imprese balneari. Inevitabilmente si finisce in un sistema di questo tipo, dove le regole urbanistiche e gli ambienti diversi da zona a zona creano vantaggi o svantaggi a essere concessionari in una zona piuttosto che in un'altra».

Sullo sfondo persiste la posizione del Governo italiano con la mappatura delle spiagge realizzata e la

conclusione che in Italia la risorsa-spiaggia non sia limitata: questo si ritiene sia sufficiente a «convincere» l'Europa che l'Italia non ha necessità di ricorrere alle gare degli stabilimenti balneari. È così?

«Stiamo a vedere dove porta la soluzione del Governo. A mio avviso non si può contare sul doppio binario, per cui la Direttiva europea si applica solo là dove vi sia scarsità di risorsa. L'indirizzo dato dall'Europa è chiaro: se la risorsa-spiaggia non è scarsa, si mandano a gara le concessioni che non sono ancora assegnate e poi, per tempo, ci si mandano le altre».



Totale
Costa
toscana
800



Carrara «Tra poche settimane inizia la stagione estiva ma dal Governo Meloni sui balneari tutto tace. Dopo 15 mesi e dopo le promesse elettorali la destra è immobile mentre le imprese chiedono certezze». È andato all'attacco del governo il capogruppo Pd in Commissione Ambiente di Montecitorio Marco Simiani, intervenendo a margine della venticinquesima edizione della fiera Balnearia, in programma a Carrara. E anche durante il convegno della fiera, già alla venticinquesima edizione, il punto sulla direttiva Bolkestein ha creato non pochi malumori dagli operatori, scorati, preoccupati e divisi sul metodo per affrontare i cambiamenti all'orizzonte, da una parte una parte dei presenti determinati a un "no" alle aste "senza se e senza ma" e la posizione, che tra l'altro sarà rappresentata nel convegno di Confindustria in programma oggi, più trattante. «Se proprio le aste devono esserci almeno mettiamo una serie di vincoli». «Gli operatori - ha continuato - Simiani hanno urgente bisogno di chiarezza per pianificare i loro investimenti con le responsabilità scaricate oggi esclusivamente sui comuni. È essenziale ora passare dalle parole ai fatti; le proposte del Pd sono note da tempo: le procedure di evidenza pubblica devono riconosce-

Simiani all'attacco del Governo

«Assente, penalizza le imprese»

Operatori scorati e divisi: meglio trattare o non scendere a patti?

Durante il convegno di Balnearia c'è stato un confronto serrato sulla Bolkestein

re il valore aziendale delle imprese, preservare i livelli occupazionali, valorizzare le specificità acquisite, promuovere forme di gestione integrata dei beni e delle attività aziendali, nonché le competenze professionali. Noi siamo disponibili al dialogo ma la destra perde ancora tempo; senza nuove gare si penalizzano tutti, enti locali, imprese e la finanza pubblica». All'incontro sono intervenuti, oltre a Simiani, anche gli onorevoli Salvatore Di Mattina, Elisa Montemagni e Marco Scaiola, assessore al demanio marittimo della Liguria

All'incontro sono intervenuti, oltre a Simiani, anche gli onorevoli Salvatore Di Mattina, Elisa Montemagni e Marco Scaiola, assessore al demanio marittimo della Liguria

gni e Marco Scaiola, assessore al demanio marittimo della regione Liguria che ha fatto una panoramica della situazione di taglio giuridico l'avvocato Cristina Pozzi, esperta in diritto comunitario. «Le aste sono aste e non ci sono paletti in grado di tutelare le piccole aziende balneari italiane. Da sempre la nostra posizione è di dire No alle aste», ha ribadito Cristiano Tomei, coordinatore nazionale di Cna Balneari. «Dobbiamo dare certezze senza andare ad evidenza pubbli-

ca perché abbiamo dimostrato che non c'è scarsità della risorsa. L'appello è all'unità della categoria e va benissimo essere coordinati tra associazioni, ma noi manteniamo il punto sulla nostra posizione. Se si parla di aste noi non ci stiamo. La mappatura ha dimostrato che è possibile dare nuove concessioni, perché esistono gli spazi». «Il tavolo interministeriale - ha spiegato l'onorevole Salvatore Di Mattina - ha prodotto la mappatura con criterio su base nazionale. Adesso il lavoro è quello di costruire una norma che abbia poi il consenso della commissione europea e del consiglio di Stato, una norma che vada a recepire il concetto di non scarsità della risorsa». «Stiamo preparando la normativa - ha specificato l'onorevole Elisa Montemagni -, che arriverà e sulla quale si baserà tutto il riordino della materia. Le associazioni di categoria sono state e sono ancora oggi fondamentali per aiutarci nella sua formulazione. Comprendo la vostra rabbia, più che giustificata, ma vi assicuro che stiamo lavorando per produrre una legge cardine per tutto il riordino del comparto balneare». «È importante - ha aggiunto l'onorevole Riccardo Zucconi - che ci sia unitarietà nel mondo sindacale del balneare e che venga prodotta una proposta concreta di decreti attuativi».



SARZANA

Il Comune stanZIA un milione e mezzo per il Calcandola

Manutenzione straordinaria pure per gli argini del San Lazzaro
I progetti redatti dal Consorzio di bonifica del Canale Lunense

Alessandro Grasso Peroni
SARZANA

Il Comune di Sarzana ha varato due progetti esecutivi per la manutenzione straordinaria del torrente Calcandola e degli argini del San Lazzaro per 1,430 milioni di euro. E va a caccia di quei finanziamenti molto fiduciosi di rientrare nei limiti imposti dalla Regione. I progetti, come da convenzione sono stati redatti dal Consorzio di Bonifica ed Irrigazione Canale Lunense e sono stati candidati al bando con il quale la Liguria, attraverso il Fondo Strategico Regionale, ha stanziato fondi destinati alla difesa del suolo e alla sistemazione del reticolo idrografico regionale.

Nel dettaglio, per quanto riguarda la manutenzione straordinaria del torrente Calcandola, si prevede la rimozio-

ne del materiale di sovralluvionamento in alveo in corrispondenza della prima briglia. E stesso discorso relativamente alle opere straordinarie degli argini del torrente San Lazzaro nel tratto compreso tra l'autostrada A12 e il viale XXV Aprile.

«Proseguiamo nella modalità di progettazione e ricerca dei fondi per la messa in sicurezza del territorio», dice la sindaco Cristina Ponzanelli. In questo caso per una somma complessiva di un milione e 430 mila euro intendiamo intervenire sulla sicurezza spondale dei nostri corsi d'acqua. Anche in questo caso, come avvenuto a Marinella con l'operazione da 2,5 milioni per la realizzazione della nuova idrovora che ha contribuito a mitigare gli annosi problemi di sicurezza idraulica della piana, abbiamo lavorato fianco a fianco

con il Canale Lunense che ci ha supportato nella progettazione consentendoci di inserirci nella programmazione FSR».

Due interventi importanti nel solco intrapreso dalla giunta, finalizzato alla messa in sicurezza del territorio e interventi strutturali quali la riduzione delle frane, pulizia alvei e interventi di manutenzione e di prevenzione, che puntano ad annullare progressivamente ogni rischio residuo di possibili esondazioni. «I numerosi rivi che scorrono all'interno del nostro territorio comunale», ribadisce Ponzanelli, «necessitano di un'attenzione costante, così come di continui investimenti. Si tratta di finanziamenti che contiamo di intercettare grazie a un percorso serio e credibile, proponendo progetti adeguati e pronti per essere trasformati in fatti concreti».



Il torrente Calcandola a Sarzana

TOUR GUIDATI

Gli studenti in visita d'istruzione per conoscere i criteri d'irrigazione

L'opera del Canale Lunense e la sua divulgazione. L'ente presieduto da Francesca Tonelli, nell'ambito della campagna di sensibilizzazione delle scolaresche, ha in programma visite guidate alla sede di via Paci nel centro sto-

rico di Sarzana e illustrazione dell'attività alle scolaresche della primaria del capoluogo Sarzana inserita nell'Isa 13. Nei prossimi giorni toccherà alle classi quarta e quinta elementare. E poi ancora la primaria di Crociata,

le secondarie di Castelnuovo e Santo Stefano e altre classi che stanno aderendo. In programma incontri educativi sul ruolo fondamentale dell'irrigazione, della sicurezza idraulica e della crisi climatica nel contesto locale. L'ente ha riconosciuto nelle scuole il luogo fondamentale per la promozione della sensibilità ambientale, impegnandosi a rendere protagonisti in modo attivo i giovani, considerati come i veri protagonisti del cambiamento.

PRESENTI LE AZIENDE DI CONFARTIGIANATO LA SPEZIA

Le incertezze dei balneari al convegno di Carrara «Investimenti a rischio»

CARRARA

Grande interesse per il convegno «Imprese demaniali: un mare di incertezze», organizzato da Confartigianato della Spezia nell'ambito del forum di «Balnearia», la fiera dedicata alle attrezzature e ai servizi per il turismo balneare organizzata a Carrara che proseguono fino a domani. L'incontro ha visto la partecipazione di 150 imprenditori provenienti da molte regioni d'Italia. Presente una nutrita delegazione



La fiera del turismo a Carrara

di imprese spezzine guidata dal direttore di Confartigianato Giuseppe Menchelli in rappresentanza di stabilimenti balneari, spiagge libere attrezzate, nautica e ristoranti che operano in concessione. Leonardo Marras, assessore all'economia Regione Toscana, ha manifestato grande preoccupazione per la situazione di incertezza in cui versano le imprese del settore, lanciando un appello alle forze politiche ed al Governo affinché si faccia in fretta ad approvare una norma nazionale che fissi regole certe per tutti.

Il presidente di Confartigianato Imprese Demaniali Mauro Vanni ha invitato il Governo ad avviare il negoziato con la Commissione Europea, portando in evidenza i risultati sulla mappatura elaborata al Tavolo Tecnico presso la Presidenza del Consiglio. Il tema è

in sostanza questo, come vivono gli imprenditori di Sarzana, Ameglia e i loro colleghi dello Spezzino: «Se non c'è certezza negli investimenti non c'è altrettanta certezza imprenditoriale, e pertanto rischiamo di mettere in ginocchio migliaia di imprese e di famiglie che fino ad oggi hanno contribuito con il loro impegno e sacrificio a fare grande il «Made in Italy» al servizio del turismo». Ha dato il proprio contributo alla discussione anche Marco Scajola, assessore al Demanio della Regione Liguria e coordinatore del Tavolo interregionale degli assessori al demanio marittimo. Nel suo intervento Scajola ha manifestato tutta la sua «preoccupazione per la grave situazione di ritardo nella definizione di una norma che definisca con certezza l'orizzonte della categoria».



PROTEZIONE CIVILE DI PODENZANA

Ruggeri ancora presidente

Alessandro Ruggeri (al centro) confermato alla guida dell'associazione radio cb-protezione civile di Podenzana. Il nuovo consiglio è composto da tanti giovani: Mattia Varese (vice), Rebecca Catalano (segretaria), Nicole Tovani (tesoriere), Luca Ruggeri, Gabriele Ruggeri e Alice Baldassini (consigliere)

A.G.P.

PONTREMOLI

Maltrattamenti in famiglia arrestato dai carabinieri deve scontare quattro anni

PONTREMOLI

Un quarantottenne originario e residente a Roma è risultato destinatario di un ordine di carcerazione da 4 anni e 5 mesi di reclusione per reati contro la famiglia.

Rilevato un incidente stradale e una donna pescata alla guida in stato di ebbrezza. Si tratta solo di alcuni dei servizi portati a termine dalla

compagnia dei carabinieri di Pontremoli tra venerdì, sabato e domenica. Operazione disposta dal comando Provinciale di Massa, protagonisti i militari di Villafranca, Liciana Nardi, Aulla, Albiano e del Nucleo Operativo e Radiomobile di Pontremoli che hanno pattugliato il territorio con l'obiettivo di infrangere i reati, in particolare quelli contro il patrimonio e lo spacio.

Nel corso di uno dei controlli nel primo pomeriggio di sabato al centro di Aulla, è stato identificato il quarantottenne romano.

Una volta accertata la sua identità i carabinieri lo hanno reso edotto che la prossima tappa per l'intera durata della pena, sarebbe stata una cella del carcere di Massa dov'è stato trasportato. Sempre ad Aulla, tamponamento tra due auto. L'uomo che ha provocato l'incidente (senza feriti), un quarantacinquenne aullese sottoposto ad accertamento con etilometro, è risultato positivo con un tasso quasi tre volte superiore a quanto previsto dalle vigenti normative (1,47 a fronte dello 0,50 massimo consentito). Per lui patente sospesa,

auto sequestrata e multa da mille euro. Analoga sanzione, compreso il ritiro della patente, ma senza sequestro invece, per una donna di 50 anni fermata domenica mattina a Terrarossa (risultato alcol test a quota 1,57 donna).

Nel corso del servizio impiegati 18 militari, sia in uniforme che in borghese e una unità cinofila. Alla fine, sono state identificate 124 persone, controllate 64 autoveicoli e 12 esercizi pubblici, nelle zone delle piazze Italia e della Repubblica a Pontremoli, quindi stazione ferroviaria, parco Tralacà e centro storico di Villafranca e l'intera area di Liciana, Terrarossa e Aulla.

A.G.P.

AMEGLIA

Palestra di via Maestà completa la tribuna

AMEGLIA

Maurizio Moruzzo, consigliere delegato allo Sport di Ameglia, ha concluso il percorso dell'amministrazione finalizzato al miglioramento e utilizzo dei propri impianti sportivi. L'ultimo in ordine di tempo riguarda la palestra di via Maestà, che è stata completata con l'acquisto della porzione di tribuna mancante per gli spettatori, con un costo di 1500 euro. Dunque da ieri

l'impianto può offrire un'accogliente e funzionale tribuna per ospitare il pubblico.

L'investimento va ad ultimare il percorso di ammodernamento, iniziato con il posizionamento di una barriera divisoria tra il campo da gioco e la tribuna, proseguito con l'installazione di un nuovo tabellone elettronico professionale e con il rinnovamento dell'impianto d'illuminazione dotato oggi di luci a led.

A.G.P.

CARRARA

La sfida di Andrea e Maria Isabel: pronti ad aprire alla fine di marzo

Dal porto di Savona a **Campocecina**
Ecco i nuovi gestori del rifugio Cai

di Manuela Orsini Merani

Carrara Un tocco ligure al rifugio di Campocecina che aprirà a fine marzo, in occasione della pasqua, il bando del Cai di Carrara è stato vinto da una coppia della provincia di Savona, con i volti entusiasti di Andrea Scaglione e Maria Isabel Carranza.

Un'occasione per concedersi momenti di relax immersi nella natura made in Carrara e non costa un occhio della testa.

Ci informano che apriranno in anteprima probabilmente intorno al 25 marzo in attesa di definire e organizzare bene la gestione a fronte delle forniture e utenze varie. In fase cantiere tanti eventi e cene a tema a base di carne e pesce, ma un particolare focus su serate all'aperto per godere del piacere del panorama e combattere la calura estiva. Entrambi sono pratici del settore della ristorazione, infatti Scaglione ci racconta: «Vantiamo un'esperienza da tanti anni, ho avuto un locale bar trattoria nel porto di Savo-



Andrea Scaglione e Maria Isabel Carranza

na per 15 anni e ho gestito la cucina di 3 hotel in varie località delle Dolomiti, in alto Adige e in Val Pusteria. Ho aiutato nella gestione di un rifugio a Vicenza al Sassolungo con

Walter Piazza».

Come mai sono approdati a Carrara? Hanno preso visione del bando e hanno voluto approfondire la loro conoscenza in merito alla località,

La coppia ha vinto il bando del Cai

a suo parere era un'opportunità estremamente interessante.

«Siamo a due ore e mezza da casa, mentre con il rifugio in alto adige eravamo a 8 ore di distanza da casa, diventa più pratico con quello attuale, in caso di necessità o emergenza siamo più vicini» ha voluto aggiungere uno dei due gestori. Per loro è una zona tutta da scoprire, ma amano particolarmente le Alpi Apuane e comunicano che si adoperano in iniziative mirate a valorizzare al massimo il territorio imbastendo giornate di aggregazione e sana convivialità all'aperto con l'arrivo della bella stagione. Un rifugio facilmente gestibile per le dimensioni non particolarmente estese, i nuovi gestori ci spiegano che sarà loro interesse puntare anche sul servizio di pernottamento, con 40 posti letto con un occhio alla scontistica, mentre per la ristorazione 50 coperti interni e 50 esterni nel dehors, 100 in tutto. Per quanto riguarda la cucina, ci sarà un ventaglio di proposte da piatti tipici e

con impronta di rifugio, come stinco di maiale con polenta e funghi, capriolo con gnocchetti bianchi, ma anche più innovativa per palati più ricercati. Il servizio di ristorazione dopo le 15,30, tutto il giorno per garantire un pasto caldo, spaziando dai pranzi principali fino alle merende con taglieri, panini, zuppe calde e primi pronti.

Nuove sinergie con scuole e associazioni scout, ma anche rifugi apuani attraverso la collaborazione della presidente Brunella Bologna del Cai di Carrara per fare rete. Ma la nuova gestione darà il via anche a nuove opportunità di lavoro con l'arrivo della stagione estiva con 4 collabo-

La coppia si è occupata della cucina di tre hotel in varie località delle Dolomiti, in Alto Adige e in Val Pusteria

ratori, senza escludere a loro detta di arrivare a 10 persone in base alla mole del lavoro.

Le prenotazioni sono già in essere per il momento concentrate per aprile e maggio, e una campagna di promozione per pasqua è stata avviata in collaborazione con il Cai di Carrara sui vari social per rendere a conoscenza tutta la cittadinanza di questa simpatica modalità di rigenerarsi lontano dalla routine cittadina.

Campionato italiano di **panificazione**
Alla **Tirreno Ct** incoronati i vincitori

Il pane da oro assoluto è quello con gli ingredienti della parmigiana

Una competizione a suon di pane e dolci

Carrara È Michele Vetrano, chef panificatore di Chioggia, a vincere il Campionato Italiano della Panificazione a **Tirreno C.T.**, la fiera dell'ospitalità in corso a Carrara fiere.

Il pane vincitore è stato realizzato esclusivamente con Lievito Madre Licoli, quindi con lievito naturale con un elevato tasso di idratazione, e farina di tipo 1 con semola. Il mix di ingredienti e la sapiente lavorazione hanno conquistato il palato dei giudici e il primo posto del podio.

Questo uno dei risultati del Campionato che si è concluso nella giornata di apertura di **Tirreno C.T.** dove la Federazione Internazionale di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria (FIPGC) continuerà in questi giorni con la miglior colomba d'Italia e le selezioni dei campionati nazionali di pasticceria.

Per quanto riguarda la gara dedicata al pane sono stati 21 i maestri dell'arte bianca provenienti da ogni angolo d'Italia che hanno gareggiato in 4 diverse categorie (pane tradizionale, pane in-

novativo, dolce da forno e pane artistico).

L'oro assoluto per il miglior Pane Innovativo è stato conquistato dal giovane leccese Maicol Rizzo che ha realizzato un pane con gli stessi ingredienti che compongono la parmigiana di melanzane, raggiungendo un equilibrio di sapori impeccabile al palato.

Dalla Calabria il Miglior Dolce da Forno con Salvatore Pignataro, titolare dell'omonima pasticceria artigianale di Santa Maria del Cedro, Cosenza. Lo chef si è ag-

I panificatori premiati alla Tirreno Ct



giudicato il primo posto e l'ambita coppa con una crostata al cedro e pan di Spagna, perfettamente bilanciata negli ingredienti e dalla cottura ineccepibile. Il premio all'originalità con la categoria Pane Artistico va ad

Alessandro Niccolò Nesi, bakery chef di Prato, che ha conquistato l'oro con un'opera d'arte armoniosa, sviluppata in altezza e che rappresenta la fiaba orientale "Le mille e una notte".

Lo spettacolo di **Drusilla Foer** sarà posticipato all'8 e 9 maggio

Agli Animosi rinviato "Venere nemica" per una indisposizione dell'artista

Per problemi di salute della attrice

Carrara Sono state posticipate le date dello spettacolo "Venere nemica" con Drusilla Foer: a darne comunicazione è Palazzo civico con una nota in cui comunica anche le nuove date e spiega come comportarsi a chi aveva già acquistato il biglietto. Una indisposizione dell'artista protagonista assoluta dello spettacolo ha fatto slittare l'appuntamento con il pubblico del teatro Animosi al

mese di maggio.

Lo spettacolo "Venere nemica", con Drusilla Foer, era uno dei più attesi nel calendario teatrale cittadino e inizialmente era in programma venerdì 22 e sabato 23 marzo al Teatro degli Animosi di Carrara. Lo spettacolo è stato posticipato a mercoledì 8 e giovedì 9 maggio, sempre alle 21, per indisposizione dell'artista protagonista.

I biglietti e gli abbonamenti già acquistati restano validi per le nuove date, secondo il seguente schema: quelli per la data di venerdì 22 marzo, saranno validi per mercoledì 8 maggio, mentre quelli per sabato 23 marzo, saranno utilizzabili per la replica di giovedì 9 maggio.

Lo spettacolo fa parte del cartellone promosso da Comune di Carrara e Fondazione Toscana Spettacolo onlus e rientra nell'abbonamento AeC.

Per ulteriori informazioni sulla nuova data e sulle modalità con cui saranno validi i biglietti è possibile contattare l'Ufficio Cultura del Comune al numero



Drusilla Foer sulla scena

0585/641419, oppure il Teatro degli Animosi, in piazza De André a Carrara, telefono 0585/641317 nei giorni di apertura della biglietteria.

Per ulteriori informazioni sulla nuova data e sulle modalità con cui saranno validi i biglietti è possibile contattare l'Ufficio Cultura del Comune al numero

0585/641419, oppure il Teatro degli Animosi, in piazza De André a Carrara, telefono 0585/641317 nei giorni di apertura della biglietteria.

“Korale”, creato dalle Donne Del Vino calabresi

Il primo vino contro la violenza di genere

OLIO E DINTORNI

Dea Carolea nuova etichetta per l'extravergine

DEA Carolea è pura espressione di identità culturale e passione. Ogni bottiglia è un invito a esplorare i sapori autentici di una Calabria che rivela i suoi segreti solo a coloro che sono pronti a intraprendere un viaggio sensoriale unico. Un'avventura che attraversa secoli di storia, cultura e amore, offrendo un'esperienza senza precedenti. Non solo un extravergine, ma una porta verso un mondo che ti invita a scoprire, gustare e celebrare l'infinita ricchezza delle nostre verdi terre.

Mercoledì 6 marzo, alle ore 10.45, nella sala stampa, alla Cittadella Regionale J. Santelli, si terrà la presentazione dell'etichetta unificata Dea Carolea, marchio

del Consorzio Lametia D.O.P. Saranno presenti Gianluca Gallo, assessore alle politiche agricole e allo sviluppo alimentare; Giacomo Giovinazzo, direttore del dipartimento Agricoltura Regione Calabria che interverrà su opportunità del PSR e il futuro dei consorzi di tutela e delle I.G.; Pierluigi Taccone, presidente del Consorzio Lametia D.O.P., con un intervento su “Il Consorzio ieri, oggi e i grandi progetti”; Mariangela Costantino, vicepresidente Consorzio Lametia D.O.P., con “Un'unica bottiglia Dea Carolea che personifica una pianta e si svelerà sul mercato internazionale”. Modera Danilo Monteleone, Corriere della Calabria



La locandina dell'evento

di GIANFRANCO MANFREDI

È nato in Calabria il primo vino contro la violenza di genere. Si chiama Korale, creato e imbottigliato dalle socie calabresi dell'Associazione Nazionale Donne Del Vino. Si tratta di un'edizione limitata non destinata alla vendita ma a raccogliere fondi per sostenere il Centro Antiviolenza Roberta Lanzino di Cosenza, una delle più importanti organizzazioni del volontariato per l'aiuto alle donne vittime di stupri.

Il Korale, calabresissimo rosso frutto dalla collaborazione di 10 produttrici Donne del vino, è stato presentato domenica pomeriggio a Cosenza presso l'affollata sede regionale dell'Associazione Italiana sommelier-AIS alla presenza di Daniela Mastroberardino, presidente nazionale delle Donne del Vino.

L'evento ha inaugurato le iniziative avviate nell'ambito delle “Giornate delle Donne del Vino” per celebrare l'8 marzo. Giornata internazionale della Donna. E il Korale sembra destinato a un sicuro successo, visto che tutte le bottiglie esposte a Cosenza – sia quelle normali da 75cl sia le Magnum da 1,5l – sono andate esaurite durante la presentazione.

Le Donne del vino, ha ricordato la presidente Ma-

stroberardino, da anni impegnate anche sul fronte del contrasto alla violenza di genere e della tutela delle vittime, hanno subito l'estate scorsa la perdita di un'associata siciliana, Marisa Leo, vittima di femminicidio ad opera dell'ex compagno. «La nostra Associazione – ha detto a Cosenza Daniela Mastroberardino – è costantemente attiva per dare un segnale importante di contrasto alla violenza sulle donne e ad ogni forma di discriminazione, nella memoria di Marisa senza dimenticare la sommelier e Donna del Vino Donatella Briosi che nel 2018 ha subito la stessa sorte. Questa iniziativa, così come il protocollo stipulato il 23 gennaio a Roma con la Polizia di Stato, rappresentano il nostro impegno nella società civile per il miglioramento della condizione femminile».

E dal canto suo, Vincenza Alessio Librandi, delegata calabrese delle Donne del Vino, ha ricordato:

«Quando abbiamo deciso di unirci per progettare la nostra prima bottiglia del Korale, da poco stata uccisa Marisa Leo. E allora abbiamo unito le forze e quello che di meglio sappiamo fare, il vino, per dire basta ad una strage quotidiana che è il frutto di una regressione della società».

Il Korale è un rosso frutto dell'assemblaggio di 10



Una bottiglia di Korale



Le Donne del Vino calabresi; la presentazione di Korale



vini di altrettante produttrici donne del vino che hanno utilizzato vitigni autoctoni unendo i vigneti di Palizzi con quelli di Melito, Bianco, Bivongi e di Gerace, Nicotera, Lamezia, Strongoli e Cirò. Testimonia anche un'attenzione ecologica: bottiglie più leggere e sottili, per pesare meno sull'ambiente, tappi riciclabili, ed etichetta da fibre riciclate, in no-

me dell'economia circolare.

Sono trascorsi cinque anni da quando la Donne del Vino calabresi si sono riorganizzate grazie alla guida della Delegata regionale, la dinamica e infaticabile Vincenza Alessio Librandi che ha raccolto il testimone di Luciana Nicoletti Marino fondatrice dell'Associazione in Calabria.

Alla crostata al cedro il titolo di miglior dolce

L'ambita coppa al Campionato italiano per la panificazione a Salvatore Pignataro

DALLA Calabria arriva il Miglior Dolce da Forno grazie all'abilità di Salvatore Pignataro, titolare dell'omonima pasticceria artigianale di Santa Maria del Cedro, Cosenza. Lo chef si è aggiudicato il primo posto e l'ambita coppa al Campionato Italiano della Panificazione della Federazione Internazionale di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria (FIPGC) a **Tirreno G.T** di Marina di Carrara, la fiera dell'ospitalità in corso fino al 6 marzo a Carrara. Ventuno maestri dell'arte bianca provenienti da ogni angolo d'Italia hanno gareggiato in 4 diverse categorie (pane tradizionale, pane innovativo, dolce da forno e pane artistico). Pignataro ha conquistato il podio con una crostata al cedro e pan di Spagna, perfettamente bilanciata negli ingredienti e dalla cottura ineccepibile. Il premio all'originalità con la categoria Pane Artistico va ad



La crostata al cedro con Pan di Spagna e Salvatore Pignataro

Alessandro Nicolò Nesi, bakery chef di Prato, che ha conquistato l'oro con un'opera d'arte armoniosa, sviluppata in altezza e



che rappresenta la fiaba orientale “Le mille e una notte”. Secondo le stime di Italmpa i volumi di farine destinate alla produzione

di pane e sostitutivi raggiungono, in Italia, circa 2,5 milioni di tonnellate, che scendono a 2,25 milioni considerando il solo pane. I quantitativi destinati al canale artigianale sono circa 1,5 milioni di tonnellate. Da un'indagine Cerved si evince che l'85% dei consumi si concentra sul pane fresco artigianale e i consumatori ricercano sempre di più gusto e qualità. Emergono i prodotti con grani antichi, farine poco raffinate o integrali, con semi, fibre e a basso contenuto glicemico, preparati con lunghe lievitazioni e modalità ecosostenibili. Una tendenza particolarmente positiva per le varie tipologie di pane ottenute con frumento integrale o semi-integrale. Spicca inoltre la tendenza, sempre più apprezzata dai consumatori, della diversificazione dell'offerta da parte dei panificatori con pizze, focacce, sostitutivi del pane e dolci di qualità: i panifici diventano quindi luoghi di consumo, di incontro e convivialità. Sempre più spesso i consumatori sono alla ricerca di una esperienza significativa, elevando l'acquisto di un semplice prodotto o servizio a una vera e propria esperienza in grado di suscitare delle emozioni.

RIFLETTORI SUL TERRITORIO

Le incertezze dell'economia

I 'dannati' della Bolkestein Balneari cercano un sostegno per salvare le spiagge «Ormai c'è più poco da fare»

Al convegno a CarraraFiore gli imprenditori alzano le mani e chiedono una legge precisa
Zucconi garante per la concorrenza parla di «una direttiva da applicare per come è scritta»

di **Patrik Pucciarelli**
MASSA CARRARA

I balneari alzano le mani, sfiniti perché dal 2006 si discute sulla riforma per il loro futuro. Tra ombrelloni, sdraio hi tech e attrezzature per la spiaggia a CarraraFiore, Balnearia pensa alle aste, alla spada di Damocle della Bolkestein. «Il parlamento deve legiferare altrimenti saranno altri a decidere, la magistratura o il consiglio europeo», hanno ripetuto gli operatori presenti ieri per l'incontro "Non scarsità e legittimo affidamento. Affermare le nostre certezze in Italia e in Europa". Imprenditori che continuano a camminare sul filo del rasoio. Proprio in questi giorni l'Autorità garante della concorrenza e del mercato (Agcm) ha deciso che le proroghe a fine 2024 sono illegittime buttando ulteriore benzina sul fuoco in una situazione già complicata.

«E' in vigore il decreto milleproroghe del 2023 quindi possiamo stare tranquilli fino a fine 2024 - rassicura l'onorevole Elisa Montemagni - ma sappiamo bene che per andare a gara i Comuni hanno bisogno del tempo per l'istruttoria quindi quest'estate andremo avanti con questi stabilimenti. I nostri balneari sono molto di più di semplici imprenditori, ci sono intere famiglie che rendono la costa il gioiello che è oggi. Adesso però ci vuole una norma che dia certezza al settore, e deve arrivare prima dell'estate, entro maggio. Come Lega stiamo lavorando a un testo che va condiviso con le altre forze politiche per salvaguardare il settore e dare una risposta concordata con l'Europa magari prima delle elezioni».

Ma tempo ne è rimasto ben poco. «Purtroppo il grande assente è il Governo - sottolinea la presidente di Cna balneari Toscana, Ilaria Piancastelli -, manca una soluzione politica che ci possa dare una strada da seguire al di là delle sentenze che comunque ci hanno dato anche elementi positivi per stilare una norma che tenga conto sia della mappatura che del legittimo affidamento. Non si possono mandare a casa famiglie che hanno detto ai figli venite a lavorare con noi. Ai



Comuni che hanno utilizzato il decreto milleproroghe dico ben fatto, ma non avrei accettato una proroga che alla fine vede un'asta. Chi invece ha deciso di utilizzare la legge Draghi ora si vede negato dall'Agcm tutto un processo che non sapeva di aver avviato».

«Serve un accordo con una posizione ben chiara dello Stato italiano - spiega il coordinatore nazionale di Cna balneari, Cristiano Tomei -. Siamo al lavoro sul criterio della non scarsità che ci permetterà di trovare un punto d'incontro con la commissione europea. La nostra proposta è creare un coordina-

mento di associazioni per trovare una convergenza. Ritengo ci siano buone speranze, il lavoro di mappatura ci darà maggiori disponibilità per iniziative imprenditoriali sulle aree disponibili, al netto delle aree di carattere ambientale e naturale. Bisogna dare continuità alle attuali imprese e chiudere una volta per tutte l'annosa questione tra Stato e commissione europea».

E per chiuderla serve una norma «che abbia poi il consenso della commissione europea e del consiglio di Stato, che vada a recepire il concetto di non scarsità della risorsa» ha spiegato l'onorevole Salva-

to Di Mattina. Torna sull'intervento a gamba tesa dell'Autorità garante per la concorrenza l'onorevole Riccardo Zucconi: «Mancano solo i due licorni e sono intervenuti tutti. Da quando è arrivato il parere immotivato della commissione europea, governo e ministeri hanno risposto alla posizione europea prendendosi 4 mesi di tempo per definire ulteriormente la mappatura. La legge è precisa e la direttiva Bolkestein va applicata per come c'è scritto. Queste sono tutte frizioni inutili che gettano nel caos i comuni».

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Riccardo Zucconi



Dopo il parere della commissione europea solo frizioni inutili che gettano nel caos i Comuni



Cristiano Tomei



Siamo al lavoro sul criterio della non scarsità che ci permetterà un punto d'incontro

I campionati della Tirreno Ct

A Chioggia il pane più buono, a Lecce quello più innovativo



Il podio dei migliori panificatori d'Italia premiati ieri alla Tirreno Ct

È Michele Vetrano, chef panificatore di Chioggia, il campione italiano della Panificazione, proclamato a Tirreno C.T., la fiera dell'ospitalità a CarraraFiore. Pane fatto solo con Lievito Madre Licoli, lievito naturale con elevato tasso di idratazione, e farina di tipo 1 con semola. Il mix di ingredienti e la sapiente lavorazione hanno conquistato il palato dei giudici e il primo posto. E i campionati della Federazione Internazionale di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria continueranno fino a domani con la miglior colomba d'Italia e le selezioni dei campionati nazionali di pasticceria. Nella gara dedicata al pa-

ne sono stati 21 i maestri dell'arte bianca provenienti da ogni angolo d'Italia che hanno gareggiato in 4 diverse categorie (pane tradizionale, pane innovativo, dolce da forno e pane artistico). L'oro assoluto per il miglior Pane Innovativo è stato conquistato dal giovane leccese Maicol Rizzo, dalla Calabria il Miglior Dolce da Forno con Salvatore Pignataro, il premio all'originalità con la categoria Pane Artistico ad Alessandro Niccolò Nesi, bakery chef di Prato, che ha conquistato l'oro con un'opera d'arte armoniosa, sviluppata in altezza e che rappresenta la fiaba orientale "Le mille e una notte".

Cuochi in sfida: a Tirreno C.T torna il Pentathlon della cucina e la novità del Triathlon

Si scaldano i fornelli e i forni a microonde per la quattro giorni di sfide in programma all'evento fieristico giunto alla 44esima edizione. Negli anni l'evento è diventato punto di riferimento per l'ospitalità e per la ristorazione italiana e con Balnearia attirerà migliaia di operatori. Ad una settimana dall'inizio, Tirreno C.T scalda i fornelli e i forni a microonde in attesa della sfida che caratterizzerà i quattro giorni della manifestazione che si tiene a CarraraFiere (3-6 marzo): il Pentathlon della Cucina e il Triathlon del microonde. Si tratta di due eventi nell'evento nei quali i cuochi si mettono in gioco tanto anche da tornare a studiare per riuscire nelle preparazioni richieste nella gara. A giudicare i cuochi saranno i grandi chef che reso celebre nel mondo la ristorazione italiana. Quello di Tirreno C.T., giunto alla 44esima edizione, è un calendario sempre più ricco di eventi e di espositori per offrire le ultime novità nel mondo della ristorazione e dell'ospitalità. I numeri del settore. Un settore dove nel 2023 sono risultate attive 335.817 imprese appartenenti al codice di attività 56.0 con il quale vengono classificati i servizi di ristorazione. Il numero è in diminuzione sull'anno precedente, seppur lieve, con una maggiore accentuazione nel Friuli Venezia Giulia e in modo ancora maggiore nelle Marche; effetto probabilmente degli strascichi delle misure e dei comportamenti dovuti alla pandemia. La Lombardia si conferma infatti la prima regione per presenza di imprese del settore con una quota sul totale pari al 15,3%, seguita da Lazio (10,5%) e Campania (10,1%). Si tratta di un settore nel quale lavorano 1,2 milioni di addetti e che produce 46 miliardi di euro di valore aggiunto. All'interno del settore ci sono poi alcuni comparti come il take away e delivery che negli ultimi 10 anni hanno registrato una crescita di oltre il 50%. Il mercato della ristorazione italiana è il secondo più grande in Europa, dopo quello spagnolo. I numeri della fiera. Ed è a loro che Tirreno C.T., da qualche anno insieme all'altro segmento di punta, Balnearia, si rivolge con un appuntamento che nel panorama delle mostre italiane è riconosciuto come uno dei più importanti di incontro e confronto dell'ospitalità. E anche l'evento 2024 sarà caratterizzato dalla presenza dei principali player del settore. A rendere importante il salone apuano sono sicuramente i numeri. Nei padiglioni di Carrara Fiere sono attesi oltre 450 espositori in rappresentanza di più di 900 marchi commerciali. Fanno da corollario alla manifestazione le migliaia di operatori tra ristoratori, titolari di bar e strutture ricettive di vario genere che ogni anno affollano i padiglioni della fiera e che come ogni edizione ormai da oltre 40 anni, offre anche un ricco programma di contenuti di confronto e approfondimento. Le sfide tra cuochi: Pentathlon e Triathlon e poi pasticceria e formazione. Dopo il successo della prima edizione dello scorso anno, torna il Pentathlon della Cucina che sarà affiancato dal Triathlon del microonde, due gare nelle quali si cimenteranno i cuochi di tutto il mondo. Cinque le prove per capire chi è il miglior cuoco d'Italia al termine di un Pentathlon vero e proprio tra pentole e fornelli per chi cucina tutti i giorni. La sfida tuttavia è anche formazione: sono infatti fornite in anticipo tutte le informazioni e il materiale necessario per allenarsi. Ideato da Fabio Tacchella, Giorgio Nardelli e dal patron della fiera, Paolo Caldana, il Pentathlon prevede cinque prove tra cui l'ultima nella quale gli sfidanti dovranno fare le spese e acquistare almeno 5 ingredienti presso un droghiere messo a disposizione dall'organizzazione. Ogni ingrediente avrà un valore e il concorrente dovrà realizzare 3 piatti per la giuria tecnica. Verrà valutato il tempo di realizzazione, la cura dell'impiattamento, il gusto e la pulizia della postazione. Per quanto riguarda il Triathlon, invece, è una gara che nasce su idea del Maestro siciliano Domenico Privitera per valorizzare le capacità professionali dei cuochi nel lavoro di tutti i giorni utilizzando la tecnica della cottura con il forno a microonde che deve prevalere nella preparazione della pietanza senza tradire la tradizione del gusto. Sarà di nuovo presente in fiera anche la Scuola Tessieri con tante iniziative portate avanti dai più famosi professionisti del settore. La scuola per aspiranti cuochi avrà uno spazio dedicato animato da tanti momenti dimostrativi. Ampio spazio poi al mondo della pasticceria con la presenza sempre più forte della Federazione italiana pasticceri (FIP) che anche quest'anno porterà i principali concorsi internazionali. Balnearia. Giunta alla 25esima edizione la fiera dell'ospitalità dedicata al turismo balneare si sposa e si integra armoniosamente con la Tirreno C.T.. Il turismo balneare italiano, infatti, rappresenta un importante pilastro dell'economia del Belpaese considerando che sul territorio nazionale insistono 30.000 concessioni demaniali, di cui 12.166 concessioni balneari che occupano 3.325 km di costa sugli 8.300 chilometri di costa totali. Nonostante i numeri del turismo non siano tornati ancora a quelli dell'epoca pre Covid, nel biennio 2022 - 2023 hanno subito una significativa crescita sia in termini di presenze sia in termini di fatturato. Il turismo in Italia, infatti, produce il 12% del Pil, con il comparto balneare che contribuisce con un fatturato annuo di 6.6 miliardi, con 120 milioni di turisti, oltre 300.000 addetti diretti ed un indotto complessivo fino a 3 milioni di persone (dati 2023). Gli eventi. Balnearia si contraddistingue anche per un calendario ricco di appuntamenti dedicati ai temi di rilevanza nazionale ed internazionale per il settore, grazie al coinvolgimento delle associazioni e delle organizzazioni sindacali di categoria, che organizzano diverse opportunità di informazione e di confronto. Dal 3 al 6 marzo nei padiglioni di CarraraFiere si terranno molti incontri e dibattiti sul futuro delle imprese balneari italiane in virtù della direttiva Bolkestein, ma anche iniziative di riflessione sul futuro delle aziende che sarà sempre più digitale. Il programma degli

a cura di AlMaPress

Cuochi in sfida: a Tirreno C.T torna il Pentathlon della cucina e la novità del Triathlon

incontri parte già domenica 3 marzo alle 14 con il convegno dal titolo "Imprese demaniali: un mare di incertezze". Lunedì 4 marzo il calendario è davvero ricco di approfondimenti. Si parte alle 10 con il direttivo nazionale di CNA Balneari, dove si parlerà di non scarsità della risorsa e di legittimo affidamento. Alle 13 di lunedì 4 marzo seguirà l'evento di Confimprese Demaniali Italia "I Principi di concorrenza del mercato unico europeo", Difficoltà e incongruenze nei sistemi territoriali costieri. Doppio appuntamento nel pomeriggio di lunedì con i convegni Tourism Digital Hub (TDH) "Le esperienze CNA nell'Hub digitale del turismo" (organizzato da Cna Massa Carrara) e "Turismo: Imprese Familiari o Multinazionali?", organizzato da Assobalneari con la base balneare Donne Damare - Federturismo Confindustria. Martedì 5 marzo ci sarà il Convegno S.I.B. Sindacato Balneari Italiano - Confcommercio - FIBA dal titolo "Fate presto. Salvaguardare i balneari per tutelare il turismo del Paese" e si chiuderà la fiera con l'appuntamento di mercoledì 6 marzo di ITB ITALIA, Associazione Italiana Imprenditori Turistici Balneari dal titolo "Un'Estate SEMPRE al mare nelle NOSTRE Imprese Balneari". La fiera. Ormai da oltre 40 anni è un punto di riferimento per gli operatori dell'accoglienza. Giunta alla 44esima edizione, Tirreno C.T., ormai in coppia fissa con Balnearia, mette in mostra il meglio del settore della ristorazione, dell'ospitalità in generale e, da ormai diverse edizioni, anche degli stabilimenti balneari. Incontri B2B per il Centro Italia: ecco il cuore di Tirreno C.T. e Balnearia. La manifestazione ha il suo vero cuore nell'incontro qualificato fra domanda e offerta, un importante scambio business-to-business tra gli operatori del Centro e Nord Italia. Grazie anche a questo, Tirreno C.T. in questi anni è diventata un vero e proprio punto di riferimento con una continua crescita di consensi, sia in termini di offerta commerciale, sia in termini di pubblico con 62mila presenze di media nelle ultime edizioni. Tirreno C.T. e Balnearia sono organizzate da TirrenoTrade Srl con la collaborazione di enti regionali, provinciali e associazioni di categoria. Per informazioni sulla fiera e per poter partecipare come espositori o visitatori www.tirrenoct.it Comunicato stampa 04/03/2024



a cura di AlMaPress

Miglior pane d'Italia: dal Veneto il più tradizionale, dalla Puglia il più innovativo

In Italia si consumano 2,25 milioni di tonnellate di pane all'anno. 21 maestri dell'arte bianca provenienti da tutta Italia, hanno gareggiato in 4 diverse categorie: pane tradizionale, pane innovativo, dolce da forno e pane artistico. È Michele Vetrano, chef panificatore di Chioggia (Ve), a vincere il Campionato Italiano della Panificazione a Tirreno C.T., la fiera dell'ospitalità in corso fino al 6 marzo a Carrara. Il pane vincitore è stato realizzato esclusivamente con Lievito Madre Licoli, quindi con lievito naturale con un elevato tasso di idratazione, e farina di tipo 1 con semola. Il mix di ingredienti e la sapiente lavorazione hanno conquistato il palato dei giudici e il primo posto del podio. Questo uno dei risultati del Campionato che si è concluso nella giornata di apertura di Tirreno C.T. dove la Federazione Internazionale di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria (FIPGC) continuerà in questi giorni con la miglior colomba d'Italia e le selezioni dei campionati nazionali di pasticceria. Per quanto riguarda la gara dedicata al pane sono stati 21 i maestri dell'arte bianca provenienti da ogni angolo d'Italia che hanno gareggiato in 4 diverse categorie (pane tradizionale, pane innovativo, dolce da forno e pane artistico). L'oro assoluto per il miglior Pane Innovativo è stato conquistato dal giovane leccese Maicol Rizzo che ha realizzato un pane con gli stessi ingredienti che compongono la parmigiana di melanzane, raggiungendo un equilibrio di sapori impeccabile al palato. "La panificazione è un'arte che connota il nostro Paese come eccellenza assoluta nel panorama internazionale, e il campionato nazionale rappresenta l'occasione perfetta per valutare il livello di talento e creatività dei nostri migliori chef panificatori - ha affermato Matteo Cutolo, Presidente FIPGC - e Quest'anno abbiamo avuto una grande partecipazione, e tutti i concorrenti hanno dimostrato grande passione, cultura e attenzione al dettaglio". Dalla Calabria il Miglior Dolce da Forno con Salvatore Pignataro, titolare dell'omonima pasticceria artigianale di Santa Maria del Cedro, Cosenza. Lo chef si è aggiudicato il primo posto e l'ambita coppa con una crostata al cedro e pan di Spagna, perfettamente bilanciata negli ingredienti e dalla cottura ineccepibile. Il premio all'originalità con la categoria Pane Artistico va ad Alessandro Niccolò Nesi, bakery chef di Prato, che ha conquistato l'oro con un'opera d'arte armoniosa, sviluppata in altezza e che rappresenta la fiaba orientale "Le mille e una notte". I numeri e le nuove tendenze del consumo del pane in Italia. Secondo le stime di Italmopa i volumi di farine destinate alla produzione di pane e sostitutivi raggiungono, in Italia, circa 2,5 milioni di tonnellate, che scendono a 2,25 milioni considerando il solo pane. I quantitativi destinati al canale artigianale sono circa 1,5 milioni di tonnellate. Da un'indagine Cerved si evince che l'85% dei consumi si concentra sul pane fresco artigianale e i consumatori ricercano sempre di più gusto e qualità. Emergono i prodotti con grani antichi, farine poco raffinate o integrali, con semi, fibre e a basso contenuto glicemico, preparati con lunghe lievitazioni e modalità ecosostenibili. Una tendenza particolarmente positiva per le varie tipologie di pane ottenute con frumento integrale o semi-integrale. Spicca inoltre la tendenza, sempre più apprezzata dai consumatori, della diversificazione dell'offerta da parte dei panificatori con pizze, focacce, sostitutivi del pane e dolci di qualità: i panifici diventano quindi luoghi di consumo, di incontro e convivialità. Sempre più spesso i consumatori sono alla ricerca di una esperienza significativa, elevando l'acquisto di un semplice prodotto o servizio a una vera e propria esperienza in grado di suscitare delle emozioni. Si sta diffondendo infatti un nuovo concept, cioè di associare il pane al design: le designer bakery hanno l'obiettivo di creare degli spazi in grado di soddisfare non solo il palato dei clienti, ma anche i loro occhi. Il consumatore è inoltre sempre più attento nelle scelte alimentari e i requisiti del pane non sono più solo di natura organolettica, ma vengono considerati inoltre altri fattori, quali la sostenibilità e garanzia di sicurezza nella filiera produttiva. di C. S.

Carrara, la fiera volano dell'economia: fari puntati su spiagge e ricezione

Inaugurata dal governatore Eugenio Giani la Tirreno Ct e Balnearia: a Marina gli operatori di tutta Italia Tirreno ct balnearia, l'inaugurazione della fiera (Foto Delia) Carrara, 4 marzo 2024 - C'erano tutti al taglio del nastro della 44esima edizione della Tirreno Ct e della 25esima di Balnearia, il presidente della Regione Eugenio Giani, la rappresentante della Lega Susanna Ceccardi, l'assessore al Commercio Lara Benfatto. Le due manifestazioni ormai riferimento della ristorazione e dell'ospitalità, compresa quella delle spiagge, porteranno in città per quattro giorni centinaia di professionisti da tutto il mondo. Centinaia saranno anche gli operatori balneari che oggi arriveranno al complesso di Carrarafiere per manifestare la loro preoccupazione in merito al futuro delle concessioni demaniali. Dalle 10 al Padiglione E ci sarà un confronto con il responsabile di Cna Balneari, Cristiano Tomei. "Dal punto di vista del cuore sono vicino ai balneari - spiega il presidente della Regione, Eugenio Giani che ha presenziato al taglio del nastro - vorrei che potessero sviluppare e continuare anche con la prospettiva per il domani, per la loro attività. Purtroppo si intrecciano in queste vicende normative e interpretazioni, da quelle europee a quelle nazionali, che hanno creato problemi a un mondo che invece va sostenuto". Poi prosegue sulla fiera. "Stiamo andando verso un progressivo risanamento crescita e sviluppo del polo fieristico di Carrara. Questa manifestazione simbolo da 44 anni animata dal cibo e l'unione con Balnearia. Un volano economico per il territorio". Un focus sui balneari arriva anche dall'europarlamentare della Lega, Susanna Ceccardi. "Questa fiera è il segno che il settore balneare è il motore trainante per il mercato italiano ed europeo. Noi siamo al lavoro con il Governo per dare risposte chiare e certe prima dell'estate. Il ministro Matteo Salvini ha proceduto alla mappatura delle nostre coste che è un presupposto fondamentale per trattare poi con la commissione europea. La mappatura dimostra chiaramente che la risorsa delle coste non è scarsa così come ipotizzava la direttiva Bolkestein quindi, da questo presupposto in risultanza dello studio fatto su un tavolo interministeriale, crediamo che ci siano delle buone prospettive e miriamo a portarle a casa il prima possibile. Ci auguriamo che la prossima commissione europea che si insedierà dopo le elezioni del parlamento europeo sia più attenta ai bisogni di famiglie e imprese". Ma oltre a questo c'è tutta una fiera ormai consolidata negli anni che decreterà oggi la migliore colomba italiana poi la premiazione del campionato italiano artisti decoratori, ancora il campionato italiano 'eccellenze' con premiazione finale. Proseguiranno nell'area dedicata i campionati del Pentathlon e del Triathlon della cucina italiana. "Siamo orgogliosi anche quest'anno di ospitare la Tirreno Ct e Balnearia che sono ormai due eventi fissi per il territorio, importanti per il comune di Carrara ma anche per tutta la provincia - evidenzia l'assessore al turismo di Carrara, Lara Benfatto -. In questi giorni a Marina di Carrara avremo tanti operatori dell'accoglienza turistica, della ristorazione e del settore balneare". Eventi come questo ricadono su tutto il territorio - prende la parola la consigliera con delega al turismo del Comune di Montignoso, Eleonora Petracci - sia come immagine a livello promozionale ma anche proprio come ospitalità. Una manifestazione importante soprattutto per l'ambito turistico Riviera Apuana "in sinergia con Carrara e Montignoso - infine l'assessore al turismo di Massa, Giorgia Garau -. Siamo orgogliosi di avere tanti produttori della zona, in questo modo raccontiamo il nostro territorio e tutto l'ambito turistico, una grande promozione enogastronomica". © Riproduzione riservata

Balneari: Simiani (Pd), Governo Meloni assente penalizza imprese e finanze pubbliche

Scritto da Redazione Notizie brevi 04 Marzo 2024 "Tra poche settimane inizia la stagione estiva ma dal Governo Meloni sui balneari tutto tace. Dopo 15 mesi e dopo le promesse elettorali la destra è immobile mentre le imprese chiedono certezze": è quanto dichiara il capogruppo Pd in Commissione Ambiente di Montecitorio Marco Simiani, intervenendo a margine della 25esima edizione della fiera Balnearia, in programma a Carrara. "Gli operatori hanno urgente bisogno di chiarezza per pianificare i loro investimenti con le responsabilità scaricate oggi esclusivamente sui comuni. È essenziale ora passare dalle parole ai fatti; le proposte del Pd sono note da tempo: le procedure di evidenza pubblica devono riconoscere il valore aziendale delle imprese, preservare i livelli occupazionali, valorizzare le specificità acquisite, promuovere forme di gestione integrata dei beni e delle attività aziendali, nonché le competenze professionali. Noi siamo disponibili al dialogo ma la destra perde ancora tempo; senza nuove gare si penalizzano tutti: enti locali, imprese e la finanza pubblica": conclude Marco Simiani.

Pane innovativo, il panettiere salentino vince il Campionato italiano con una ricetta "alla parmigiana"

3 Minuti di Lettura Lunedì 4 Marzo 2024, 13:01 - Ultimo aggiornamento: 13:02 Un pane realizzato con gli stessi ingredienti della parmigiana di melanzane: è questa l'idea che ha permesso al panettiere Maicol Rizzo, di Melissano, in provincia di Lecce, di vincere la medaglia d'oro per il miglior pane innovativo. Questo uno dei risultati del Campionato italiano di panificazione che si è concluso ieri, nella giornata di apertura di Tirreno C.T. dove la Federazione internazionale di pasticceria, gelateria e cioccolateria (Fipgc) continuerà in questi giorni con i premi per la miglior colomba d'Italia e le selezioni dei campionati nazionali di pasticceria. Il Campionato di panificazione Sono stati 21 i maestri dell'arte bianca provenienti da ogni angolo d'Italia che hanno gareggiato in 4 diverse categorie (pane tradizionale, pane innovativo, dolce da forno e pane artistico). La categoria Pane tradizionale è stata vinta da Michele Vetrano, chef panificatore di Chioggia (Venezia), con un pane realizzato esclusivamente con Lievito Madre Licoli, quindi con lievito naturale con un elevato tasso di idratazione, e farina di tipo 1 con semola. Il mix di ingredienti e la sapiente lavorazione hanno conquistato il palato dei giudici e il primo posto del podio. La categoria Pane Innovativo è stata vinta da Maicol Rizzo; la categoria Dolce da Forno è stata vinta da Salvatore Pignataro. Infine, la categoria Pane Decorato è stata vinta da Alessandro Nicolò Nesi. Il miglior pane innovativo L'oro per il miglior Pane innovativo è stato conquistato dal giovane Maicol Rizzo che ha realizzato un pane con gli stessi ingredienti che compongono la parmigiana di melanzane, raggiungendo, come si legge nella motivazione del premio "un equilibrio di sapori impeccabile al palato". Il presidente della Federazione internazionale di pasticceria, gelateria e cioccolateria (Fipgc) «La panificazione è un'arte che connota il nostro Paese come eccellenza assoluta nel panorama internazionale, e il campionato nazionale rappresenta l'occasione perfetta per valutare il livello di talento e creatività dei nostri migliori chef panificatori - ha affermato Matteo Cutolo, presidente Fipgc - e Quest'anno abbiamo avuto una grande partecipazione, e tutti i concorrenti hanno dimostrato grande passione, cultura e attenzione al dettaglio». © RIPRODUZIONE RISERVATA

Miglior pane d'Italia: dal Veneto il più tradizionale, dalla Puglia il più innovativo. A Tirreno C.T. la FIPGC premia i migliori panificatori

È Michele Vetrano, chef panificatore di Chioggia (Ve), a vincere il Campionato Italiano della Panificazione a Tirreno C.T., la fiera dell'ospitalità in corso fino al 6 marzo a Carrara. Il pane vincitore è stato realizzato esclusivamente con Lievito Madre Licoli, quindi con lievito naturale con un elevato tasso di idratazione, e farina di tipo 1 con semola. Il mix di ingredienti e la sapiente lavorazione hanno conquistato il palato dei giudici e il primo posto del podio. Questo uno dei risultati del Campionato che si è concluso nella giornata di apertura di Tirreno C.T. dove la Federazione Internazionale di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria (FIPGC) continuerà in questi giorni con la miglior colomba d'Italia e le selezioni dei campionati nazionali di pasticceria. Per quanto riguarda la gara dedicata al pane sono stati 21 i maestri dell'arte bianca provenienti da ogni angolo d'Italia che hanno gareggiato in 4 diverse categorie (pane tradizionale, pane innovativo, dolce da forno e pane artistico). L'oro assoluto per il miglior Pane Innovativo è stato conquistato dal giovane leccese Maicol Rizzo che ha realizzato un pane con gli stessi ingredienti che compongono la parmigiana di melanzane, raggiungendo un equilibrio di sapori impeccabile al palato. "La panificazione è un'arte che connota il nostro Paese come eccellenza assoluta nel panorama internazionale, e il campionato nazionale rappresenta l'occasione perfetta per valutare il livello di talento e creatività dei nostri migliori chef panificatori - ha affermato Matteo Cutolo, Presidente FIPGC - e Quest'anno abbiamo avuto una grande partecipazione, e tutti i concorrenti hanno dimostrato grande passione, cultura e attenzione al dettaglio". Dalla Calabria il Miglior Dolce da Forno con Salvatore Pignataro, titolare dell'omonima pasticceria artigianale di Santa Maria del Cedro, Cosenza. Lo chef si è aggiudicato il primo posto e l'ambita coppa con una crostata al cedro e pan di Spagna, perfettamente bilanciata negli ingredienti e dalla cottura ineccepibile. Il premio all'originalità con la categoria Pane Artistico va ad Alessandro Niccoló Nesi, bakery chef di Prato, che ha conquistato l'oro con un'opera d'arte armoniosa, sviluppata in altezza e che rappresenta la fiaba orientale "Le mille e una notte". I numeri e le nuove tendenze del consumo del pane in Italia. Secondo le stime di ItalMopa i volumi di farine destinate alla produzione di pane e sostitutivi raggiungono, in Italia, circa 2,5 milioni di tonnellate, che scendono a 2,25 milioni considerando il solo pane. I quantitativi destinati al canale artigianale sono circa 1,5 milioni di tonnellate. Da un'indagine Cerved si evince che l'85% dei consumi si concentra sul pane fresco artigianale e i consumatori ricercano sempre di più gusto e qualità. Emergono i prodotti con grani antichi, farine poco raffinate o integrali, con semi, fibre e a basso contenuto glicemico, preparati con lunghe lievitazioni e modalità ecosostenibili. Una tendenza particolarmente positiva per le varie tipologie di pane ottenute con frumento integrale o semi-integrale. Spicca inoltre la tendenza, sempre più apprezzata dai consumatori, della diversificazione dell'offerta da parte dei panificatori con pizze, focacce, sostitutivi del pane e dolci di qualità: i panifici diventano quindi luoghi di consumo, di incontro e convivialità. Sempre più spesso i consumatori sono alla ricerca di una esperienza significativa, elevando l'acquisto di un semplice prodotto o servizio a una vera e propria esperienza in grado di suscitare delle emozioni. Si sta diffondendo infatti un nuovo concept, cioè di associare il pane al design: le designer bakery hanno l'obiettivo di creare degli spazi in grado di soddisfare non solo il palato dei clienti, ma anche i loro occhi. Il consumatore è inoltre sempre più attento nelle scelte alimentari e i requisiti del pane non sono più solo di natura organolettica, ma vengono considerati inoltre altri fattori, quali la sostenibilità e garanzia di sicurezza nella filiera produttiva.

Al via Tirreno C.T. e Balnearia. A Carrara centinaia di professionisti da tutta Italia per le sfide della ristorazione e pasticceria

Focus sul futuro delle spiagge italiane con gli appuntamenti di Balnearia Taglio del nastro con le autorità. Lunedì si premiano le migliori colombe della pasticceria italiana. Per lunedì 4 marzo si prevedono centinaia di operatori balneari preoccupati per il futuro delle concessioni demaniali. Al via oggi, domenica 3 marzo, il doppio appuntamento di Carrara con Tirreno C.T., giunta alla 44esima edizione, e Balnearia, 25esima edizione, due manifestazioni in programma fino al 6 marzo a Carrara, punto di riferimento per la ristorazione e l'ospitalità a tutto tondo, compresa quella in spiaggia. Al taglio del nastro hanno preso parte il prefetto della provincia di Massa Carrara Guido Aprea; Eugenio Giani, presidente Regione Toscana, gli onorevoli Andrea Barabotti, Elisa Montemagni e Susanna Ceccardi, il presidente della provincia Gianni Lorenzetti, il sindaco di Massa Francesco Persiani e Lara Benfatto assessore al Turismo del Comune di Carrara, oltre a diversi esponenti della politica. Oltre ovviamente a Paolo Caldana presidente di Tirreno Trade società che organizza i due eventi fieristici. "Massima partecipazione per questi due appuntamenti che, oltre a rappresentare ormai una solida vetrina per le ultime novità del settore, sono palcoscenici di privilegio scelti dalle associazioni di categoria, dalla pasticceria al mondo della cucina che con i campionati italiani l'una, e il Pentathlon gli altri, portano in fiera in quattro giorni centinaia di professionisti da tutto il mondo. Anche per il settore di Balnearia questa fiera è ormai diventata un punto di riferimento dove poter affrontare le tematiche più significative per il comparto", commenta la prima giornata il patron dell'evento, Paolo Caldana. Il programma di domani, lunedì 4 marzo. Tirreno C.T. La Federazione Internazionale di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria (Fipgic) parte con la Degustazione della seconda categoria del concorso Miglior Colomba Italiana e in contemporanea Selezione per il Sugar Artist World Championship che si terrà a Milano nel 2025. La giornata terminerà con la premiazione del concorso Miglior Colomba Italiana 2024 e con la premiazione del Campionato Italiano Artisti Decoratori 2024. Ancora il Campionato Italiano "Eccellenze" con premiazione finale nel pomeriggio Ristorazione italiana. Dimostrazioni e show cooking su pizza in pala alla romana e pizza tonda al piatto croccante. L'Oscar del gelato-Federazione italiana gelatieri con il Concorso Internazionale Premio Clorofilla, gelato al cocco. Pizzarte propone la Master class - pizza e focaccia senza glutine e con grani antichi siciliani oltre che pizza napoletana. Dalle 11 alle 17 Trofeo Tirreno Ct. La Fisar presenterà i vini della zona di Civitavecchia con prodotti tipici. La Federazione Italiana Barman King 2024: Uno contro l'altro lo scontro più atteso del 2024 con, alle 17, finale tra i due barman professionisti proclamazione del King. Proseguiranno nell'area dedicata i campionati del Pentathlon e del Triathlon della cucina italiana.

Negli anni l'evento è diventato punto di riferimento per l'ospitalità e per la ristorazione italiana e con Balnearia attirerà migliaia d...

Cuochi in sfida: a Tirreno C.T torna il Pentathlon della cucina e la novità del Triathlon Si scaldano i fornelli e i forni a microonde per la quattro giorni di sfide in programma all'evento fieristico giunto alla 44esima edizione Negli anni l'evento è diventato punto di riferimento per l'ospitalità e per la ristorazione italiana e con Balnearia attirerà migliaia di operatori Ad una settimana dall'inizio, Tirreno C.T scalda i fornelli e i forni agev microonde in attesa della sfida che caratterizzerà i quattro giorni della manifestazione che si tiene a Carrara (3-6 marzo): il Pentathlon della Cucina e il Triathlon del microonde. Si tratta di due eventi nell'evento nei quali i cuochi si mettono in gioco tanto anche da tornare a studiare per riuscire nelle preparazioni richieste nella gara. A giudicare i cuochi saranno i grandi chef che reso celebre nel mondo la ristorazione italiana. Quello di Tirreno C.T., giunto alla 44esima edizione, è un calendario sempre più ricco di eventi e di espositori per offrire le ultime novità nel mondo della ristorazione e dell'ospitalità. I numeri del settore. Un settore dove nel 2023 sono risultate attive 335.817 imprese appartenenti al codice di attività 56.0 con il quale vengono classificati i servizi di ristorazione. Il numero è in diminuzione sull'anno precedente, seppur lieve, con una maggiore accentuazione nel Friuli Venezia Giulia e in modo ancora maggiore nelle Marche; effetto probabilmente degli strascichi delle misure e dei comportamenti dovuti alla pandemia. La Lombardia si conferma infatti la prima regione per presenza di imprese del settore con una quota sul totale pari al 15,3%, seguita da Lazio (10,5%) e Campania (10,1%). Si tratta di un settore nel quale lavorano 1,2 milioni di addetti e che produce 46 miliardi di euro di valore aggiunto. All'interno del settore ci sono poi alcuni comparti come il take away e delivery che negli ultimi 10 anni hanno registrato una crescita di oltre il 50%. Il mercato della ristorazione italiana è il secondo più grande in Europa, dopo quello spagnolo. I numeri della fiera. Ed è a loro che Tirreno C.T., da qualche anno insieme all'altro segmento di punta, Balnearia, si rivolge con un appuntamento che nel panorama delle mostre italiane è riconosciuto come uno dei più importanti di incontro e confronto dell'ospitalità. E anche l'evento 2024 sarà caratterizzato dalla presenza dei principali player del settore. A rendere importante il salone apuano sono sicuramente i numeri. Nei padiglioni di Carrara Fiere sono attesi oltre 450 espositori in rappresentanza di più di 900 marchi commerciali. Fanno da corollario alla manifestazione le migliaia di operatori tra ristoratori, titolari di bar e strutture ricettive di vario genere che ogni anno affollano i padiglioni della fiera e che come ogni edizione ormai da oltre 40 anni, offre anche un ricco programma di contenuti di confronto e approfondimento. Le sfide tra cuochi: Pentathlon e Triathlon e poi pasticceria e formazione. Dopo il successo della prima edizione dello scorso anno, torna il Pentathlon della Cucina che sarà affiancato dal Triathlon del microonde, due gare nelle quali si cimenteranno i cuochi di tutto il mondo. Cinque le prove per capire chi è il miglior cuoco d'Italia al termine di un Pentathlon vero e proprio tra pentole e fornelli per chi cucina tutti i giorni. La sfida tuttavia è anche formazione: sono infatti fornite in anticipo tutte le informazioni e il materiale necessario per allenarsi. Ideato da Fabio Tacchella, Giorgio Nardelli e dal patron della fiera, Paolo Caldana, il Pentathlon prevede cinque prove tra cui l'ultima nella quale gli sfidanti dovranno fare le spesa e acquistare almeno 5 ingredienti presso un droghiere messo a disposizione dall'organizzazione. Ogni ingrediente avrà un valore e il concorrente dovrà realizzare 3 piatti per la giuria tecnica. Verrà valutato il tempo di realizzazione, la cura dell'impattamento, il gusto e la pulizia della postazione. Per quanto riguarda il Triathlon, invece, è una gara che nasce su idea del Maestro siciliano Domenico Privitera per valorizzare le capacità professionali dei cuochi nel lavoro di tutti i giorni utilizzando la tecnica della cottura con il forno a microonde che deve prevalere nella preparazione della pietanza senza tradire la tradizione del gusto. Sarà di nuovo presente in fiera anche la Scuola Tessieri con tante iniziative portate avanti dai più famosi professionisti del settore. La scuola per aspiranti cuochi avrà uno spazio dedicato animato da tanti momenti dimostrativi. Ampio spazio poi al mondo della pasticceria con la presenza sempre più forte della Federazione italiana pasticceri (FIP) che anche quest'anno porterà i principali concorsi internazionali. Balnearia. Giunta alla 25esima edizione la fiera dell'ospitalità dedicata al turismo balneare si sposa e si integra armoniosamente con la Tirreno C.T.. Il turismo balneare italiano, infatti, rappresenta un importante pilastro dell'economia del Belpaese considerando che sul territorio nazionale insistono 30.000 concessioni demaniali, di cui 12.166 concessioni balneari che occupano 3.325 km di costa sugli 8.300 chilometri di costa totali. Nonostante i numeri del turismo non siano tornati ancora a quelli dell'epoca pre Covid, nel biennio 2022 - 2023 hanno subito una significativa crescita sia in termini di presenze sia in termini di fatturato. Il turismo in Italia, infatti, produce il 12% del Pil, con il comparto balneare che contribuisce con un fatturato annuo di 6.6 miliardi, con 120 milioni di turisti, oltre 300.000 addetti diretti ed un indotto complessivo fino a 3 milioni di persone (dati 2023). Gli eventi. Balnearia si contraddistingue anche per un calendario ricco di appuntamenti dedicati ai temi di rilevanza nazionale ed internazionale per il settore, grazie al coinvolgimento delle associazioni e delle organizzazioni sindacali di categoria, che organizzano diverse opportunità di informazione e di confronto. Dal 3 al 6 marzo nei padiglioni di Carrara Fiere si terranno molti incontri e dibattiti sul futuro delle imprese balneari italiane in virtù della direttiva Bolkestein, ma anche

a cura di AlMaPress

Negli anni l'evento è diventato punto di riferimento per l'ospitalità e per la ristorazione italiana e con Balnearia attirerà migliaia d...

iniziative di riflessione sul futuro delle aziende che sarà sempre più digitale. Il programma degli incontri parte già domenica 3 marzo alle 14 con il convegno dal titolo "Imprese demaniali: un mare di incertezze". Lunedì 4 marzo il calendario è davvero ricco di approfondimenti. Si parte alle 10 con il direttivo nazionale di CNA Balneari, dove si parlerà di non scarsità della risorsa e di legittimo affidamento. Alle 13 di lunedì 4 marzo seguirà l'evento di Confimprese Demaniali Italia "I Principi di concorrenza del mercato unico europeo", Difficoltà e incongruenze nei sistemi territoriali costieri. Doppio appuntamento nel pomeriggio di lunedì con i convegni Tourism Digital Hub (TDH) "Le esperienze CNA nell'Hub digitale del turismo" (organizzato da Cna Massa Carrara) e "Turismo: Imprese Familiari o Multinazionali?", organizzato da Assobalneari con la base balneare Donne Damare - Federturismo Confindustria. Martedì 5 marzo ci sarà il Convegno S.I.B. Sindacato Balneari Italiano - Confcommercio - FIBA dal titolo "Fate presto. Salvaguardare i balneari per tutelare il turismo del Paese" e si chiuderà la fiera con l'appuntamento di mercoledì 6 marzo di ITB ITALIA, Associazione Italiana Imprenditori Turistici Balneari dal titolo "Un'Estate SEMPRE al mare nelle NOSTRE Imprese Balneari". La fiera. Ormai da oltre 40 anni è un punto di riferimento per gli operatori dell'accoglienza. Giunta alla 44esima edizione, Tirreno C.T., ormai in coppia fissa con Balnearia, mette in mostra il meglio del settore della ristorazione, dell'ospitalità in generale e, da ormai diverse edizioni, anche degli stabilimenti balneari. Incontri B2B per il Centro Italia: ecco il cuore di Tirreno C.T. e Balnearia. La manifestazione ha il suo vero cuore nell'incontro qualificato fra domanda e offerta, un importante scambio business-to-business tra gli operatori del Centro e Nord Italia. Grazie anche a questo, Tirreno C.T. in questi anni è diventata un vero e proprio punto di riferimento con una continua crescita di consensi, sia in termini di offerta commerciale, sia in termini di pubblico con 62mila presenze di media nelle ultime edizioni. Tirreno C.T. e Balnearia sono organizzate da TirrenoTrade Srl con la collaborazione di enti regionali, provinciali e associazioni di categoria. Per informazioni sulla fiera e per poter partecipare come espositori o visitatori www.tirrenoct.it Comunicato stampa 04/03/2024



a cura di AlMaPress

Al via Tirreno C.T. e Balnearia

A Carrariere centinaia di professionisti da tutta Italia per le sfide della ristorazione e pasticceria. Focus sul futuro delle spiagge italiane con gli appuntamenti di Balnearia. Fino al 6 marzo nel polo fieristico di Marina di Carrara il meglio per gli addetti dell'ospitalità italiana. Inaugurato domenica 3 marzo, il doppio appuntamento di Carrariere con Tirreno C.T., giunta alla 44esima edizione, e Balnearia, 25esima edizione, due manifestazioni in programma fino al 6 marzo a Carrariere, punto di riferimento per la ristorazione e l'ospitalità a tutto tondo, compresa quella in spiaggia. Al taglio del nastro hanno preso parte il prefetto della provincia di Massa Carrara Guido Aprea; Eugenio Giani, presidente Regione Toscana, gli onorevoli Andrea Barabotti, Elisa Montemagni e Susanna Ceccardi, il presidente della provincia Gianni Lorenzetti, il sindaco di Massa Francesco Persiani e Lara Benfatto assessore al Turismo del Comune di Carrara, oltre a diversi esponenti della politica. Oltre ovviamente a Paolo Caldana presidente di Tirreno Trade società che organizza i due eventi fieristici. "Massima partecipazione per questi due appuntamenti che, oltre a rappresentare ormai una solida vetrina per le ultime novità del settore, sono palcoscenici di privilegio scelti dalle associazioni di categoria, dalla pasticceria al mondo della cucina che con i campionati italiani l'una, e il Pentathlon gli altri, portano in fiera in quattro giorni centinaia di professionisti da tutto il mondo. Anche per il settore di Balnearia questa fiera è ormai diventata un punto di riferimento dove poter affrontare le tematiche più significative per il comparto", commenta la prima giornata il patron dell'evento, Paolo Caldana. Il programma di oggi, lunedì 4 marzo. Tirreno C.T. La Federazione Internazionale di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria (Fipgc) parte con la Degustazione della seconda categoria del concorso Miglior Colomba Italiana e in contemporanea Selezione per il Sugar Artist World Championship che si terrà a Milano nel 2025. La giornata terminerà con la premiazione del concorso Miglior Colomba Italiana 2024 e con la premiazione del Campionato Italiano Artisti Decoratori 2024. Ancora il Campionato Italiano "Eccellenze" con premiazione finale nel pomeriggio Ristorazione italiana. Dimostrazioni e show cooking su pizza in pala alla romana e pizza tonda al piatto croccante. L'Oscar del gelato-Federazione italiana gelatieri con il Concorso Internazionale Premio Clorofilla, gelato al cocco. Pizzarte propone la Master class - pizza e focaccia senza glutine e con grani antichi siciliani oltre che pizza napoletana. Dalle 11 alle 17 Trofeo Tirreno Ct. La Fisar presenterà i vini della zona di Civitavecchia con prodotti tipici. La Federazione Italiana Barman King 2024: Uno contro l'altro lo scontro più atteso del 2024 con, alle 17, finale tra i due barman professionisti proclamazione del King. Proseguiranno nell'area dedicata i campionati del Pentathlon e del Triathlon della cucina italiana. Balnearia. Alle ore 10.00 presso Area Forum - Padiglione E CNA Balneari - Direttivo Nazionale "Non scarsità e legittimo affidamento affermare le nostre certezze in Italia e in Europa" - Il confronto verterà sulle indicazioni interpretative e applicative in attesa del completamento dell'istruttoria, svolta a livello governativo, sulla individuazione di criteri puntuali ai fini dell'accertamento della scarsità della risorsa naturale e della normativa conclusiva da assodare in ambito comunitario. Coordina Cristiano Tomei, Responsabile CNA Balneari. Alle ore 13 presso Area Forum - Padiglione E Confimprese demaniali Italia "I Principi di concorrenza del mercato unico europeo". Difficoltà e incongruenze nei sistemi territoriali costieri. Modera Alex Giuzio Caporedattore Mondo Balneare. Alle ore 16.00 presso Sala Pietro Tacca (Centro Servizi) Tourism Digital Hub (TDH) "Le esperienze Cna nell'hub digitale del turismo", il ruolo delle guide turistiche e delle imprese per il turismo. Alle ore 16 presso Area Forum - Padiglione E Assobalneari Italia con la base balneare con Donne Damare - Federturismo Confindustria "Turismo: Imprese Familiari o Multinazionali?" Tirreno C.T. e Balnearia sono organizzate da TirrenoTrade con la collaborazione di enti regionali, provinciali e associazioni di categoria. Per informazioni sulla fiera e per poter partecipare come espositori o visitatori www.tirrenoct.it

Comunicato stampa 04/03/2024

Al via Tirreno C.T. e Balnearia



a cura di AlMaPress

Partita Tirreno C.T. Balnearia

Posted By: Liguria Food Al via , domenica 3 marzo, il doppio appuntamento di Carrarafiere con Tirreno C.T., giunta alla 44esima edizione, e Balnearia, 25esima edizione, due manifestazioni in programma fino al 6 marzo a Carrara, punto di riferimento per la ristorazione e l'ospitalità a tutto tondo, compresa quella in spiaggia. Al taglio del nastro hanno preso parte il prefetto della provincia di Massa Carrara Guido Aprea; Eugenio Giani, presidente Regione Toscana, gli onorevoli Andrea Barabotti, Elisa Montemagni e Susanna Ceccardi, il presidente della provincia Gianni Lorenzetti, il sindaco di Massa Francesco Persiani e Lara Benfatto assessore al Turismo del Comune di Carrara, oltre a diversi esponenti della politica. Oltre ovviamente a Paolo Caldana presidente di Tirreno Trade società che organizza i due eventi fieristici. Massima partecipazione per questi due appuntamenti che, oltre a rappresentare ormai una solida vetrina per le ultime novità del settore, sono palcoscenici di privilegio scelti dalle associazioni di categoria, dalla pasticceria al mondo della cucina che con i campionati italiani l'una, e il Pentathlon gli altri, portano in fiera in quattro giorni centinaia di professionisti da tutto il mondo. Anche per il settore di Balnearia questa fiera è ormai diventata un punto di riferimento dove poter affrontare le tematiche più significative per il comparto', commenta la prima giornata il patron dell'evento, Paolo Caldana. Il programma di lunedì 4 marzo. Tirreno C.T. La Federazione Internazionale di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria (Fipgc) parte con la Degustazione della seconda categoria del concorso Miglior Colomba Italiana e in contemporanea Selezione per il Sugar Artist World Championship che si terrà a Milano nel 2025. La giornata terminerà con la premiazione del concorso Miglior Colomba Italiana 2024 e con la premiazione del Campionato Italiano Artisti Decoratori 2024. Ancora il Campionato Italiano 'Eccellenze' con premiazione finale nel pomeriggio Ristorazione italiana. Dimostrazioni e show cooking su pizza in pala alla romana e pizza tonda al piatto croccante. L'Oscar del gelato-Federazione italiana gelatieri con il Concorso Internazionale Premio Clorofilla, gelato al cocco. Pizzarte propone la Master class - pizza e focaccia senza glutine e con grani antichi siciliani oltre che pizza napoletana. Dalle 11 alle 17 Trofeo Tirreno Ct. La Fisar presenterà i vini della zona di Civitavecchia con prodotti tipici. La Federazione Italiana Barman King 2024: Uno contro l'altro lo scontro più atteso del 2024 con, alle 17, finale tra i due barman professionisti proclamazione del King. Proseguiranno nell'area dedicata i campionati del Pentathlon e del Triathlon della cucina italiana. Balnearia. Alle ore 10.00 presso Area Forum - Padiglione E CNA Balneari - Direttivo Nazionale 'Non scarsità e legittimo affidamento affermare le nostre certezze in Italia e in Europa' - Il confronto verterà sulle indicazioni interpretative e applicative in attesa del completamento dell'istruttoria, svolta a livello governativo, sulla individuazione di criteri puntuali ai fini dell'accertamento della scarsità della risorsa naturale e della normativa conclusiva da assodare in ambito comunitario. Coordina Cristiano Tomei, Responsabile CNA Balneari. Alle ore 13 presso Area Forum - Padiglione E Confimprese demaniali Italia 'I Principi di concorrenza del mercato unico europeo'. Difficoltà e incongruenze nei sistemi territoriali costieri. Modera Alex Giuzio Caporedattore Mondo Balneare. Alle ore 16.00 presso Sala Pietro Tacca (Centro Servizi) Tourism Digital Hub (TDH) 'Le esperienze Cna nell'hub digitale del turismo', il ruolo delle guide turistiche e delle imprese per il turismo. Alle ore 16 presso Area Forum - Padiglione E Assobalneari Italia con la base balneare con Donne Damare - Federturismo Confindustria 'Turismo: Imprese Familiari o Multinazionali?' Tirreno C.T. e Balnearia sono organizzate da TirrenoTrade con la collaborazione di enti regionali, provinciali e associazioni di categoria. Per informazioni sulla fiera e per poter partecipare come espositori o visitatori www.tirrenoct.it

Il miglior pane d'Italia? E' tradizionale e arriva dal Veneto

By redazione - Marzo 4, 2024 0 L'innovativo alla parmigiana è pugliese. I premi a Tirreno C.T. Roma, 4 mar. (askanews) - Arriva dal Veneto il miglior pane d'Italia. La Federazione internazionale pasticceria gelateria e cioccolateria ha eletto a Tirreno C.T., la fiera dell'ospitalità in corso fino al 6 marzo a Carrara, i vincitori del Campionato Italiano della Panificazione. Ad avere la meglio è stato Michele Vetrano, chef panificatore di Chioggia (Ve), con un pane realizzato con il Licoli, lievito naturale con un elevato tasso di idratazione, e farina di tipo 1 con semola. 21 maestri dell'arte bianca provenienti da tutta Italia, hanno gareggiato in 4 diverse categorie: pane tradizionale, pane innovativo, dolce da forno e pane artistico. L'oro assoluto per il miglior Pane Innovativo è stato conquistato dal leccese Maicol Rizzo, che ha realizzato un pane con gli stessi ingredienti che compongono la parmigiana di melanzane. 'La panificazione è un'arte che connota il nostro Paese come eccellenza assoluta nel panorama internazionale, e il campionato nazionale rappresenta l'occasione perfetta per valutare il livello di talento e creatività dei nostri migliori chef panificatori', ha detto Matteo Cutolo, presidente FIPGC. Dalla Calabria arriva invece il miglior dolce da forno con Salvatore Pignataro, titolare dell'omonima pasticceria artigianale di Santa Maria del Cedro, Cosenza. Lo chef si è aggiudicato il primo posto con una crostata al cedro e pan di Spagna. Il premio all'originalità con la categoria Pane Artistico va ad Alessandro Niccolò Nesi, bakery chef di Prato, che ha conquistato l'oro con un'opera d'arte armoniosa, sviluppata in altezza e che rappresenta la fiaba orientale 'Le mille e una notte'. Secondo le stime di Italmopa i volumi di farine destinate alla produzione di pane e sostitutivi raggiungono, in Italia, circa 2,5 milioni di tonnellate, che scendono a 2,25 milioni considerando il solo pane. I quantitativi destinati al canale artigianale sono circa 1,5 milioni di tonnellate. Da un'indagine Cerved si evince che l'85% dei consumi si concentra sul pane fresco artigianale e i consumatori ricercano sempre di più gusto e qualità.

Il miglior pane d'Italia? E' tradizionale e arriva dal Veneto

Attualità Il miglior pane d'Italia? E' tradizionale e arriva dal Veneto By redazione 04/03/2024 L'innovativo alla parmigiana è pugliese. I premi a Tirreno C.T. Roma, 4 mar. (askanews) - Arriva dal Veneto il miglior pane d'Italia. La Federazione internazionale pasticceria gelateria e cioccolateria ha eletto a Tirreno C.T., la fiera dell'ospitalità in corso fino al 6 marzo a Carrara fiere, i vincitori del Campionato Italiano della Panificazione. Ad avere la meglio è stato Michele Vetrano, chef panificatore di Chioggia (Ve), con un pane realizzato con il Licoli, lievito naturale con un elevato tasso di idratazione, e farina di tipo 1 con semola. 21 maestri dell'arte bianca provenienti da tutta Italia, hanno gareggiato in 4 diverse categorie: pane tradizionale, pane innovativo, dolce da forno e pane artistico. L'oro assoluto per il miglior Pane Innovativo è stato conquistato dal leccese Maicol Rizzo, che ha realizzato un pane con gli stessi ingredienti che compongono la parmigiana di melanzane. 'La panificazione è un'arte che connota il nostro Paese come eccellenza assoluta nel panorama internazionale, e il campionato nazionale rappresenta l'occasione perfetta per valutare il livello di talento e creatività dei nostri migliori chef panificatori', ha detto Matteo Cutolo, presidente FIPGC. Dalla Calabria arriva invece il miglior dolce da forno con Salvatore Pignataro, titolare dell'omonima pasticceria artigianale di Santa Maria del Cedro, Cosenza. Lo chef si è aggiudicato il primo posto con una crostata al cedro e pan di Spagna. Il premio all'originalità con la categoria Pane Artistico va ad Alessandro Niccolò Nesi, bakery chef di Prato, che ha conquistato l'oro con un'opera d'arte armoniosa, sviluppata in altezza e che rappresenta la fiaba orientale 'Le mille e una notte'. Secondo le stime di Italmopa i volumi di farine destinate alla produzione di pane e sostitutivi raggiungono, in Italia, circa 2,5 milioni di tonnellate, che scendono a 2,25 milioni considerando il solo pane. I quantitativi destinati al canale artigianale sono circa 1,5 milioni di tonnellate. Da un'indagine Cerved si evince che l'85% dei consumi si concentra sul pane fresco artigianale e i consumatori ricercano sempre di più gusto e qualità.

Il miglior pane d'Italia? E' tradizionale e arriva dal Veneto

Attualità Il miglior pane d'Italia? E' tradizionale e arriva dal Veneto By admin 04/03/2024 L'innovativo alla parmigiana è pugliese. I premi a Tirreno C.T. Roma, 4 mar. (askanews) - Arriva dal Veneto il miglior pane d'Italia. La Federazione internazionale pasticceria gelateria e cioccolateria ha eletto a Tirreno C.T., la fiera dell'ospitalità in corso fino al 6 marzo a Carrara, i vincitori del Campionato Italiano della Panificazione. Ad avere la meglio è stato Michele Vetrano, chef panificatore di Chioggia (Ve), con un pane realizzato con il Licoli, lievito naturale con un elevato tasso di idratazione, e farina di tipo 1 con semola. 21 maestri dell'arte bianca provenienti da tutta Italia, hanno gareggiato in 4 diverse categorie: pane tradizionale, pane innovativo, dolce da forno e pane artistico. L'oro assoluto per il miglior Pane Innovativo è stato conquistato dal leccese Maicol Rizzo, che ha realizzato un pane con gli stessi ingredienti che compongono la parmigiana di melanzane. 'La panificazione è un'arte che connota il nostro Paese come eccellenza assoluta nel panorama internazionale, e il campionato nazionale rappresenta l'occasione perfetta per valutare il livello di talento e creatività dei nostri migliori chef panificatori', ha detto Matteo Cutolo, presidente FIPGC. Dalla Calabria arriva invece il miglior dolce da forno con Salvatore Pignataro, titolare dell'omonima pasticceria artigianale di Santa Maria del Cedro, Cosenza. Lo chef si è aggiudicato il primo posto con una crostata al cedro e pan di Spagna. Il premio all'originalità con la categoria Pane Artistico va ad Alessandro Niccolò Nesi, bakery chef di Prato, che ha conquistato l'oro con un'opera d'arte armoniosa, sviluppata in altezza e che rappresenta la fiaba orientale 'Le mille e una notte'. Secondo le stime di Italmopa i volumi di farine destinate alla produzione di pane e sostitutivi raggiungono, in Italia, circa 2,5 milioni di tonnellate, che scendono a 2,25 milioni considerando il solo pane. I quantitativi destinati al canale artigianale sono circa 1,5 milioni di tonnellate. Da un'indagine Cerved si evince che l'85% dei consumi si concentra sul pane fresco artigianale e i consumatori ricercano sempre di più gusto e qualità.

Il miglior pane d'Italia? E' tradizionale e arriva dal Veneto

Attualità Il miglior pane d'Italia? E' tradizionale e arriva dal Veneto By redazione Marzo 4, 2024 L'innovativo alla parmigiana è pugliese. I premi a Tirreno C.T. Roma, 4 mar. (askanews) - Arriva dal Veneto il miglior pane d'Italia. La Federazione internazionale pasticceria gelateria e cioccolateria ha eletto a Tirreno C.T., la fiera dell'ospitalità in corso fino al 6 marzo a Carrara, i vincitori del Campionato Italiano della Panificazione. Ad avere la meglio è stato Michele Vetrano, chef panificatore di Chioggia (Ve), con un pane realizzato con il Licoli, lievito naturale con un elevato tasso di idratazione, e farina di tipo 1 con semola. 21 maestri dell'arte bianca provenienti da tutta Italia, hanno gareggiato in 4 diverse categorie: pane tradizionale, pane innovativo, dolce da forno e pane artistico. L'oro assoluto per il miglior Pane Innovativo è stato conquistato dal leccese Maicol Rizzo, che ha realizzato un pane con gli stessi ingredienti che compongono la parmigiana di melanzane. 'La panificazione è un'arte che connota il nostro Paese come eccellenza assoluta nel panorama internazionale, e il campionato nazionale rappresenta l'occasione perfetta per valutare il livello di talento e creatività dei nostri migliori chef panificatori', ha detto Matteo Cutolo, presidente FIPGC. Dalla Calabria arriva invece il miglior dolce da forno con Salvatore Pignataro, titolare dell'omonima pasticceria artigianale di Santa Maria del Cedro, Cosenza. Lo chef si è aggiudicato il primo posto con una crostata al cedro e pan di Spagna. Il premio all'originalità con la categoria Pane Artistico va ad Alessandro Niccolò Nesi, bakery chef di Prato, che ha conquistato l'oro con un'opera d'arte armoniosa, sviluppata in altezza e che rappresenta la fiaba orientale 'Le mille e una notte'. Secondo le stime di Italmopa i volumi di farine destinate alla produzione di pane e sostitutivi raggiungono, in Italia, circa 2,5 milioni di tonnellate, che scendono a 2,25 milioni considerando il solo pane. I quantitativi destinati al canale artigianale sono circa 1,5 milioni di tonnellate. Da un'indagine Cerved si evince che l'85% dei consumi si concentra sul pane fresco artigianale e i consumatori ricercano sempre di più gusto e qualità. Check out our other content Check out other tags: 'Pandemia e infodemia'1400albanoalboalgoritmo Most Popular Articles

Il miglior pane d'Italia? E' tradizionale e arriva dal Veneto

Attualità Il miglior pane d'Italia? E' tradizionale e arriva dal Veneto Pubblicato da: redazione 04/03/2024 22 L'innovativo alla parmigiana è pugliese. I premi a Tirreno C.T. Roma, 4 mar. (askanews) - Arriva dal Veneto il miglior pane d'Italia. La Federazione internazionale pasticceria gelateria e cioccolateria ha eletto a Tirreno C.T., la fiera dell'ospitalità in corso fino al 6 marzo a Carrara fiere, i vincitori del Campionato Italiano della Panificazione. Ad avere la meglio è stato Michele Vetrano, chef panificatore di Chioggia (Ve), con un pane realizzato con il Licoli, lievito naturale con un elevato tasso di idratazione, e farina di tipo 1 con semola. 21 maestri dell'arte bianca provenienti da tutta Italia, hanno gareggiato in 4 diverse categorie: pane tradizionale, pane innovativo, dolce da forno e pane artistico. L'oro assoluto per il miglior Pane Innovativo è stato conquistato dal leccese Maicol Rizzo, che ha realizzato un pane con gli stessi ingredienti che compongono la parmigiana di melanzane. 'La panificazione è un'arte che connota il nostro Paese come eccellenza assoluta nel panorama internazionale, e il campionato nazionale rappresenta l'occasione perfetta per valutare il livello di talento e creatività dei nostri migliori chef panificatori', ha detto Matteo Cutolo, presidente FIPGC. Dalla Calabria arriva invece il miglior dolce da forno con Salvatore Pignataro, titolare dell'omonima pasticceria artigianale di Santa Maria del Cedro, Cosenza. Lo chef si è aggiudicato il primo posto con una crostata al cedro e pan di Spagna. Il premio all'originalità con la categoria Pane Artistico va ad Alessandro Niccolò Nesi, bakery chef di Prato, che ha conquistato l'oro con un'opera d'arte armoniosa, sviluppata in altezza e che rappresenta la fiaba orientale 'Le mille e una notte'. Secondo le stime di Italmopa i volumi di farine destinate alla produzione di pane e sostitutivi raggiungono, in Italia, circa 2,5 milioni di tonnellate, che scendono a 2,25 milioni considerando il solo pane. I quantitativi destinati al canale artigianale sono circa 1,5 milioni di tonnellate. Da un'indagine Cerved si evince che l'85% dei consumi si concentra sul pane fresco artigianale e i consumatori ricercano sempre di più gusto e qualità.



Il miglior pane d'Italia? E' tradizionale e arriva dal Veneto

Il miglior pane d'Italia? E' tradizionale e arriva dal Veneto By redazione 04/03/2024 L'innovativo alla parmigiana è pugliese. I premi a Tirreno C.T. Roma, 4 mar. (askanews) - Arriva dal Veneto il miglior pane d'Italia. La Federazione internazionale pasticceria gelateria e cioccolateria ha eletto a Tirreno C.T., la fiera dell'ospitalità in corso fino al 6 marzo a Carrarafiore, i vincitori del Campionato Italiano della Panificazione. Ad avere la meglio è stato Michele Vetrano, chef panificatore di Chioggia (Ve), con un pane realizzato con il Licoli, lievito naturale con un elevato tasso di idratazione, e farina di tipo 1 con semola. 21 maestri dell'arte bianca provenienti da tutta Italia, hanno gareggiato in 4 diverse categorie: pane tradizionale, pane innovativo, dolce da forno e pane artistico. L'oro assoluto per il miglior Pane Innovativo è stato conquistato dal leccese Maicol Rizzo, che ha realizzato un pane con gli stessi ingredienti che compongono la parmigiana di melanzane. 'La panificazione è un'arte che connota il nostro Paese come eccellenza assoluta nel panorama internazionale, e il campionato nazionale rappresenta l'occasione perfetta per valutare il livello di talento e creatività dei nostri migliori chef panificatori', ha detto Matteo Cutolo, presidente FIPGC. Dalla Calabria arriva invece il miglior dolce da forno con Salvatore Pignataro, titolare dell'omonima pasticceria artigianale di Santa Maria del Cedro, Cosenza. Lo chef si è aggiudicato il primo posto con una crostata al cedro e pan di Spagna. Il premio all'originalità con la categoria Pane Artistico va ad Alessandro Niccoló Nesi, bakery chef di Prato, che ha conquistato l'oro con un'opera d'arte armoniosa, sviluppata in altezza e che rappresenta la fiaba orientale 'Le mille e una notte'. Secondo le stime di Italmopa i volumi di farine destinate alla produzione di pane e sostitutivi raggiungono, in Italia, circa 2,5 milioni di tonnellate, che scendono a 2,25 milioni considerando il solo pane. I quantitativi destinati al canale artigianale sono circa 1,5 milioni di tonnellate. Da un'indagine Cerved si evince che l'85% dei consumi si concentra sul pane fresco artigianale e i consumatori ricercano sempre di più gusto e qualità.

Il miglior pane d'Italia? E' tradizionale e arriva dal Veneto

Attualità Il miglior pane d'Italia? E' tradizionale e arriva dal Veneto By admin 04/03/2024 L'innovativo alla parmigiana è pugliese. I premi a Tirreno C.T. Roma, 4 mar. (askanews) - Arriva dal Veneto il miglior pane d'Italia. La Federazione internazionale pasticceria gelateria e cioccolateria ha eletto a Tirreno C.T., la fiera dell'ospitalità in corso fino al 6 marzo a Carrara fiere, i vincitori del Campionato Italiano della Panificazione. Ad avere la meglio è stato Michele Vetrano, chef panificatore di Chioggia (Ve), con un pane realizzato con il Licoli, lievito naturale con un elevato tasso di idratazione, e farina di tipo 1 con semola. 21 maestri dell'arte bianca provenienti da tutta Italia, hanno gareggiato in 4 diverse categorie: pane tradizionale, pane innovativo, dolce da forno e pane artistico. L'oro assoluto per il miglior Pane Innovativo è stato conquistato dal leccese Maicol Rizzo, che ha realizzato un pane con gli stessi ingredienti che compongono la parmigiana di melanzane. 'La panificazione è un'arte che connota il nostro Paese come eccellenza assoluta nel panorama internazionale, e il campionato nazionale rappresenta l'occasione perfetta per valutare il livello di talento e creatività dei nostri migliori chef panificatori', ha detto Matteo Cutolo, presidente FIPGC. Dalla Calabria arriva invece il miglior dolce da forno con Salvatore Pignataro, titolare dell'omonima pasticceria artigianale di Santa Maria del Cedro, Cosenza. Lo chef si è aggiudicato il primo posto con una crostata al cedro e pan di Spagna. Il premio all'originalità con la categoria Pane Artistico va ad Alessandro Niccolò Nesi, bakery chef di Prato, che ha conquistato l'oro con un'opera d'arte armoniosa, sviluppata in altezza e che rappresenta la fiaba orientale 'Le mille e una notte'. Secondo le stime di Italmopa i volumi di farine destinate alla produzione di pane e sostitutivi raggiungono, in Italia, circa 2,5 milioni di tonnellate, che scendono a 2,25 milioni considerando il solo pane. I quantitativi destinati al canale artigianale sono circa 1,5 milioni di tonnellate. Da un'indagine Cerved si evince che l'85% dei consumi si concentra sul pane fresco artigianale e i consumatori ricercano sempre di più gusto e qualità.

Il miglior pane d'Italia? E' tradizionale e arriva dal Veneto

Il miglior pane d'Italia? E' tradizionale e arriva dal Veneto By redazione 04/03/2024 L'innovativo alla parmigiana è pugliese. I premi a Tirreno C.T. Roma, 4 mar. (askanews) - Arriva dal Veneto il miglior pane d'Italia. La Federazione internazionale pasticceria gelateria e cioccolateria ha eletto a Tirreno C.T., la fiera dell'ospitalità in corso fino al 6 marzo a Carrara, i vincitori del Campionato Italiano della Panificazione. Ad avere la meglio è stato Michele Vetrano, chef panificatore di Chioggia (Ve), con un pane realizzato con il Licoli, lievito naturale con un elevato tasso di idratazione, e farina di tipo 1 con semola. 21 maestri dell'arte bianca provenienti da tutta Italia, hanno gareggiato in 4 diverse categorie: pane tradizionale, pane innovativo, dolce da forno e pane artistico. L'oro assoluto per il miglior Pane Innovativo è stato conquistato dal leccese Maicol Rizzo, che ha realizzato un pane con gli stessi ingredienti che compongono la parmigiana di melanzane. 'La panificazione è un'arte che connota il nostro Paese come eccellenza assoluta nel panorama internazionale, e il campionato nazionale rappresenta l'occasione perfetta per valutare il livello di talento e creatività dei nostri migliori chef panificatori', ha detto Matteo Cutolo, presidente FIPGC. Dalla Calabria arriva invece il miglior dolce da forno con Salvatore Pignataro, titolare dell'omonima pasticceria artigianale di Santa Maria del Cedro, Cosenza. Lo chef si è aggiudicato il primo posto con una crostata al cedro e pan di Spagna. Il premio all'originalità con la categoria Pane Artistico va ad Alessandro Niccoló Nesi, bakery chef di Prato, che ha conquistato l'oro con un'opera d'arte armoniosa, sviluppata in altezza e che rappresenta la fiaba orientale 'Le mille e una notte'. Secondo le stime di Italmopa i volumi di farine destinate alla produzione di pane e sostitutivi raggiungono, in Italia, circa 2,5 milioni di tonnellate, che scendono a 2,25 milioni considerando il solo pane. I quantitativi destinati al canale artigianale sono circa 1,5 milioni di tonnellate. Da un'indagine Cerved si evince che l'85% dei consumi si concentra sul pane fresco artigianale e i consumatori ricercano sempre di più gusto e qualità.

Balneari, Simiani: "Governo Meloni assente, penalizzate imprese e finanze pubbliche"

di Redazione 4 Marzo 2024 | 12:00 Scritto da Redazione 4 Marzo 2024 | 12:00 0 commento 0 views 0 Grosseto. "Tra poche settimane inizia la stagione estiva, ma dal Governo Meloni sui balneari tutto tace. Dopo 15 mesi e dopo le promesse elettorali, la destra è immobile, mentre le imprese chiedono certezze": è quanto dichiara il capogruppo del Pd in Commissione Ambiente di Montecitorio Marco Simiani, intervenendo a margine della 25esima edizione della fiera Balnearia, in programma a Carrara. "Gli operatori hanno urgente bisogno di chiarezza per pianificare i loro investimenti con le responsabilità scaricate oggi esclusivamente sui Comuni. È essenziale ora passare dalle parole ai fatti; le proposte del Pd sono note da tempo: le procedure di evidenza pubblica devono riconoscere il valore aziendale delle imprese, preservare i livelli occupazionali, valorizzare le specificità acquisite, promuovere forme di gestione integrata dei beni e delle attività aziendali, nonché le competenze professionali. Noi siamo disponibili al dialogo, ma la destra perde ancora tempo; senza nuove gare si penalizzano tutti: enti locali, imprese e la finanza pubblica": conclude Marco Simiani.

Il miglior pane d'Italia? E' tradizionale e arriva dal Veneto

L'innovativo alla parmigiana è pugliese. I premi a Tirreno C.T. Mar 4, 2024 Agroalimentare Roma, 4 mar. (askanews) - Arriva dal Veneto il miglior pane d'Italia. La Federazione internazionale pasticceria gelateria e cioccolateria ha eletto a Tirreno C.T., la fiera dell'ospitalità in corso fino al 6 marzo a Carrarafiere, i vincitori del Campionato Italiano della Panificazione. Ad avere la meglio è stato Michele Vetrano, chef panificatore di Chioggia (Ve), con un pane realizzato con il Licoli, lievito naturale con un elevato tasso di idratazione, e farina di tipo 1 con semola. 21 maestri dell'arte bianca provenienti da tutta Italia, hanno gareggiato in 4 diverse categorie: pane tradizionale, pane innovativo, dolce da forno e pane artistico. L'oro assoluto per il miglior Pane Innovativo è stato conquistato dal leccese Maicol Rizzo, che ha realizzato un pane con gli stessi ingredienti che compongono la parmigiana di melanzane. "La panificazione è un'arte che connota il nostro Paese come eccellenza assoluta nel panorama internazionale, e il campionato nazionale rappresenta l'occasione perfetta per valutare il livello di talento e creatività dei nostri migliori chef panificatori", ha detto Matteo Cutolo, presidente FIPGC. Dalla Calabria arriva invece il miglior dolce da forno con Salvatore Pignataro, titolare dell'omonima pasticceria artigianale di Santa Maria del Cedro, Cosenza. Lo chef si è aggiudicato il primo posto con una crostata al cedro e pan di Spagna. Il premio all'originalità con la categoria Pane Artistico va ad Alessandro Niccolò Nesi, bakery chef di Prato, che ha conquistato l'oro con un'opera d'arte armoniosa, sviluppata in altezza e che rappresenta la fiaba orientale "Le mille e una notte". Secondo le stime di Italmopa i volumi di farine destinate alla produzione di pane e sostitutivi raggiungono, in Italia, circa 2,5 milioni di tonnellate, che scendono a 2,25 milioni considerando il solo pane. I quantitativi destinati al canale artigianale sono circa 1,5 milioni di tonnellate. Da un'indagine Cerved si evince che l'85% dei consumi si concentra sul pane fresco artigianale e i consumatori ricercano sempre di più gusto e qualità.

Marco Scajola relatore a Balnearia 2024

"Serve, al più presto, una normativa nazionale in materia di riordino del Demanio marittimo. Lo sottolineeremo anche a Balnearia' Pubblicato: 04 Marzo 2024 12:33 L'assessore regionale al Demanio marittimo Marco Scajola parteciperà domani, martedì 5 marzo, alle ore 10.30 a Carrara, all'Assemblea Unitaria di settore in occasione dell'importante convegno fieristico Balnearia. Marco Scajola relatore a Balnearia 2024 Titolo del confronto, organizzato da Sib (Sindacato italiano balneari), Fiba (Federazione italiana imprese balneari) e Fipe (Federazione italiana pubblici esercizi), sarà: 'Fate presto! Salvaguardare i balneari per tutelare il turismo del Paese'. Scajola interverrà all'assemblea in qualità di coordinatore del Tavolo della Conferenza delle Regioni e delle Province autonome in materia di Demanio marittimo. 'Sarà un'occasione importante per ritrovarci e discutere - dichiara Scajola -. La posizione delle Regioni è chiara e più volte ribadita. Dal 2016 operiamo compatti, lavorando con responsabilità, serietà e spirito di collaborazione con le imprese e con il Governo. Serve, al più presto, una normativa nazionale in materia di riordino del Demanio marittimo. Lo sottolineeremo anche a Balnearia'.

Il miglior pane d'Italia? E' tradizionale e arriva dal Veneto

Il miglior pane d'Italia? E' tradizionale e arriva dal Veneto By redazione Marzo 4, 2024 L'innovativo alla parmigiana è pugliese. I premi a Tirreno C.T. Roma, 4 mar. (askanews) - Arriva dal Veneto il miglior pane d'Italia. La Federazione internazionale pasticceria gelateria e cioccolateria ha eletto a Tirreno C.T., la fiera dell'ospitalità in corso fino al 6 marzo a Carrara, i vincitori del Campionato Italiano della Panificazione. Ad avere la meglio è stato Michele Vetrano, chef panificatore di Chioggia (Ve), con un pane realizzato con il Licoli, lievito naturale con un elevato tasso di idratazione, e farina di tipo 1 con semola. 21 maestri dell'arte bianca provenienti da tutta Italia, hanno gareggiato in 4 diverse categorie: pane tradizionale, pane innovativo, dolce da forno e pane artistico. L'oro assoluto per il miglior Pane Innovativo è stato conquistato dal leccese Maicol Rizzo, che ha realizzato un pane con gli stessi ingredienti che compongono la parmigiana di melanzane. 'La panificazione è un'arte che connota il nostro Paese come eccellenza assoluta nel panorama internazionale, e il campionato nazionale rappresenta l'occasione perfetta per valutare il livello di talento e creatività dei nostri migliori chef panificatori', ha detto Matteo Cutolo, presidente FIPGC. Dalla Calabria arriva invece il miglior dolce da forno con Salvatore Pignataro, titolare dell'omonima pasticceria artigianale di Santa Maria del Cedro, Cosenza. Lo chef si è aggiudicato il primo posto con una crostata al cedro e pan di Spagna. Il premio all'originalità con la categoria Pane Artistico va ad Alessandro Niccoló Nesi, bakery chef di Prato, che ha conquistato l'oro con un'opera d'arte armoniosa, sviluppata in altezza e che rappresenta la fiaba orientale 'Le mille e una notte'. Secondo le stime di Italmopa i volumi di farine destinate alla produzione di pane e sostitutivi raggiungono, in Italia, circa 2,5 milioni di tonnellate, che scendono a 2,25 milioni considerando il solo pane. I quantitativi destinati al canale artigianale sono circa 1,5 milioni di tonnellate. Da un'indagine Cerved si evince che l'85% dei consumi si concentra sul pane fresco artigianale e i consumatori ricercano sempre di più gusto e qualità.

Il miglior pane d'Italia? E' tradizionale e arriva dal Veneto

Il miglior pane d'Italia? E' tradizionale e arriva dal Veneto By redazione Marzo 4, 2024 L'innovativo alla parmigiana è pugliese. I premi a Tirreno C.T. Roma, 4 mar. (askanews) - Arriva dal Veneto il miglior pane d'Italia. La Federazione internazionale pasticceria gelateria e cioccolateria ha eletto a Tirreno C.T., la fiera dell'ospitalità in corso fino al 6 marzo a Carrara, i vincitori del Campionato Italiano della Panificazione. Ad avere la meglio è stato Michele Vetrano, chef panificatore di Chioggia (Ve), con un pane realizzato con il Licoli, lievito naturale con un elevato tasso di idratazione, e farina di tipo 1 con semola. 21 maestri dell'arte bianca provenienti da tutta Italia, hanno gareggiato in 4 diverse categorie: pane tradizionale, pane innovativo, dolce da forno e pane artistico. L'oro assoluto per il miglior Pane Innovativo è stato conquistato dal leccese Maicol Rizzo, che ha realizzato un pane con gli stessi ingredienti che compongono la parmigiana di melanzane. 'La panificazione è un'arte che connota il nostro Paese come eccellenza assoluta nel panorama internazionale, e il campionato nazionale rappresenta l'occasione perfetta per valutare il livello di talento e creatività dei nostri migliori chef panificatori', ha detto Matteo Cutolo, presidente FIPGC. Dalla Calabria arriva invece il miglior dolce da forno con Salvatore Pignataro, titolare dell'omonima pasticceria artigianale di Santa Maria del Cedro, Cosenza. Lo chef si è aggiudicato il primo posto con una crostata al cedro e pan di Spagna. Il premio all'originalità con la categoria Pane Artistico va ad Alessandro Niccoló Nesi, bakery chef di Prato, che ha conquistato l'oro con un'opera d'arte armoniosa, sviluppata in altezza e che rappresenta la fiaba orientale 'Le mille e una notte'. Secondo le stime di Italmopa i volumi di farine destinate alla produzione di pane e sostitutivi raggiungono, in Italia, circa 2,5 milioni di tonnellate, che scendono a 2,25 milioni considerando il solo pane. I quantitativi destinati al canale artigianale sono circa 1,5 milioni di tonnellate. Da un'indagine Cerved si evince che l'85% dei consumi si concentra sul pane fresco artigianale e i consumatori ricercano sempre di più gusto e qualità.

Il miglior pane d'Italia? E' tradizionale e arriva dal Veneto

Il miglior pane d'Italia? E' tradizionale e arriva dal Veneto Pubblicato da: redazione 04/03/2024 L'innovativo alla parmigiana è pugliese. I premi a Tirreno C.T. Roma, 4 mar. (askanews) - Arriva dal Veneto il miglior pane d'Italia. La Federazione internazionale pasticceria gelateria e cioccolateria ha eletto a Tirreno C.T., la fiera dell'ospitalità in corso fino al 6 marzo a Carrara, i vincitori del Campionato Italiano della Panificazione. Ad avere la meglio è stato Michele Vetrano, chef panificatore di Chioggia (Ve), con un pane realizzato con il Licoli, lievito naturale con un elevato tasso di idratazione, e farina di tipo 1 con semola. 21 maestri dell'arte bianca provenienti da tutta Italia, hanno gareggiato in 4 diverse categorie: pane tradizionale, pane innovativo, dolce da forno e pane artistico. L'oro assoluto per il miglior Pane Innovativo è stato conquistato dal leccese Maicol Rizzo, che ha realizzato un pane con gli stessi ingredienti che compongono la parmigiana di melanzane. 'La panificazione è un'arte che connota il nostro Paese come eccellenza assoluta nel panorama internazionale, e il campionato nazionale rappresenta l'occasione perfetta per valutare il livello di talento e creatività dei nostri migliori chef panificatori', ha detto Matteo Cutolo, presidente FIPGC. Dalla Calabria arriva invece il miglior dolce da forno con Salvatore Pignataro, titolare dell'omonima pasticceria artigianale di Santa Maria del Cedro, Cosenza. Lo chef si è aggiudicato il primo posto con una crostata al cedro e pan di Spagna. Il premio all'originalità con la categoria Pane Artistico va ad Alessandro Niccoló Nesi, bakery chef di Prato, che ha conquistato l'oro con un'opera d'arte armoniosa, sviluppata in altezza e che rappresenta la fiaba orientale 'Le mille e una notte'. Secondo le stime di Italmopa i volumi di farine destinate alla produzione di pane e sostitutivi raggiungono, in Italia, circa 2,5 milioni di tonnellate, che scendono a 2,25 milioni considerando il solo pane. I quantitativi destinati al canale artigianale sono circa 1,5 milioni di tonnellate. Da un'indagine Cerved si evince che l'85% dei consumi si concentra sul pane fresco artigianale e i consumatori ricercano sempre di più gusto e qualità.

Il miglior pane d'Italia? E' tradizionale e arriva dal Veneto

Il miglior pane d'Italia? E' tradizionale e arriva dal Veneto. By redazione Marzo 4, 2024. L'innovativo alla parmigiana è pugliese. I premi a Tirreno C.T. Roma, 4 mar. (askanews) - Arriva dal Veneto il miglior pane d'Italia. La Federazione internazionale pasticceria gelateria e cioccolateria ha eletto a Tirreno C.T., la fiera dell'ospitalità in corso fino al 6 marzo a Carrarafiere, i vincitori del Campionato Italiano della Panificazione. Ad avere la meglio è stato Michele Vetrano, chef panificatore di Chioggia (Ve), con un pane realizzato con il Licoli, lievito naturale con un elevato tasso di idratazione, e farina di tipo 1 con semola. 21 maestri dell'arte bianca provenienti da tutta Italia, hanno gareggiato in 4 diverse categorie: pane tradizionale, pane innovativo, dolce da forno e pane artistico. L'oro assoluto per il miglior Pane Innovativo è stato conquistato dal leccese Maicol Rizzo, che ha realizzato un pane con gli stessi ingredienti che compongono la parmigiana di melanzane. 'La panificazione è un'arte che connota il nostro Paese come eccellenza assoluta nel panorama internazionale, e il campionato nazionale rappresenta l'occasione perfetta per valutare il livello di talento e creatività dei nostri migliori chef panificatori', ha detto Matteo Cutolo, presidente FIPGC. Dalla Calabria arriva invece il miglior dolce da forno con Salvatore Pignataro, titolare dell'omonima pasticceria artigianale di Santa Maria del Cedro, Cosenza. Lo chef si è aggiudicato il primo posto con una crostata al cedro e pan di Spagna. Il premio all'originalità con la categoria Pane Artistico va ad Alessandro Niccoló Nesi, bakery chef di Prato, che ha conquistato l'oro con un'opera d'arte armoniosa, sviluppata in altezza e che rappresenta la fiaba orientale 'Le mille e una notte'. Secondo le stime di Italmopa i volumi di farine destinate alla produzione di pane e sostitutivi raggiungono, in Italia, circa 2,5 milioni di tonnellate, che scendono a 2,25 milioni considerando il solo pane. I quantitativi destinati al canale artigianale sono circa 1,5 milioni di tonnellate. Da un'indagine Cerved si evince che l'85% dei consumi si concentra sul pane fresco artigianale e i consumatori ricercano sempre di più gusto e qualità.

Scajola relatore a Carrara per "Balnearia 2024": "Serve una normativa nazionale in materia di riordino del Demanio marittimo"

"La posizione delle Regioni è chiara e più volte ribadita" L'assessore regionale al Demanio marittimo Marco Scajola parteciperà domani, martedì 5 marzo, alle ore 10.30 a Carrara, all'Assemblea Unitaria di settore in occasione dell'importante convegno fieristico Balnearia. Titolo del confronto, organizzato da Sib (Sindacato italiano balneari), Fiba (Federazione italiana imprese balneari) e Fipe (Federazione italiana pubblici esercizi), sarà: 'Fate presto! Salvaguardare i balneari per tutelare il turismo del Paese'. Scajola interverrà all'assemblea in qualità di coordinatore del Tavolo della Conferenza delle Regioni e delle Province autonome in materia di Demanio marittimo. 'Sarà un'occasione importante per ritrovarci e discutere - dichiara Scajola -. La posizione delle Regioni è chiara e più volte ribadita. Dal 2016 operiamo compatti, lavorando con responsabilità, serietà e spirito di collaborazione con le imprese e con il Governo. Serve, al più presto, una normativa nazionale in materia di riordino del Demanio marittimo. Lo sottolineeremo anche a Balnearia'. Redazione



L'Assessore regionale Marco Scajola relatore a Carrara per Balnearia 2024

Sarà coordinatore del tavolo della conferenza delle regioni in materia di demanio marittimo di Redazione 04 Marzo 2024 - 12:33 COMMENTA 1 min STAMPA Genova. L'assessore regionale al Demanio marittimo Marco Scajola parteciperà domani, martedì 5 marzo, alle ore 10.30 a Carrara, all'Assemblea Unitaria di settore in occasione dell'importante convegno fieristico Balnearia. Titolo del confronto, organizzato da Sib (Sindacato italiano balneari), Fiba (Federazione italiana imprese balneari) e Fipe (Federazione italiana pubblici esercizi), sarà: 'Fate presto! Salvaguardare i balneari per tutelare il turismo del Paese'. Scajola interverrà all'assemblea in qualità di coordinatore del Tavolo della Conferenza delle Regioni e delle Province autonome in materia di Demanio marittimo. «Sarà un'occasione importante per ritrovarci e discutere - dichiara Scajola -. La posizione delle Regioni è chiara e più volte ribadita. Dal 2016 operiamo compatti, lavorando con responsabilità, serietà e spirito di collaborazione con le imprese e con il Governo. Serve, al più presto, una normativa nazionale in materia di riordino del Demanio marittimo. Lo sottolineeremo anche a Balnearia».



a cura di AlMaPress

Demanio marittimo, Marco Scajola relatore a Balnearia 2024

In qualità di coordinatore del tavolo della Conferenza delle Regioni in materia di demanio marittimo di Redazione 04 Marzo 2024 - 12:33 1 min STAMPA Liguria. L'assessore regionale al demanio marittimo Marco Scajola parteciperà domani, martedì 5 marzo, alle ore 10.30 a Carrara, all'Assemblea Unitaria di settore in occasione dell'importante convegno fieristico Balnearia. Titolo del confronto, organizzato da Sib (Sindacato italiano balneari), Fiba (Federazione italiana imprese balneari) e Fipe (Federazione italiana pubblici esercizi), sarà: 'Fate presto! Salvaguardare i balneari per tutelare il turismo del Paese'. Scajola interverrà all'assemblea in qualità di coordinatore del Tavolo della Conferenza delle Regioni e delle Province autonome in materia di Demanio marittimo. 'Sarà un'occasione importante per ritrovarci e discutere - dichiara Scajola - La posizione delle Regioni è chiara e più volte ribadita. Dal 2016 operiamo compatti, lavorando con responsabilità, serietà e spirito di collaborazione con le imprese e con il Governo. Serve, al più presto, una normativa nazionale in materia di riordino del Demanio marittimo. Lo sottolineeremo anche a Balnearia'.

Il miglior pane d'Italia? E' tradizionale e arriva dal Veneto

Attualità Il miglior pane d'Italia? E' tradizionale e arriva dal Veneto By redazione 04/03/2024 L'innovativo alla parmigiana è pugliese. I premi a Tirreno C.T. Roma, 4 mar. (askanews) - Arriva dal Veneto il miglior pane d'Italia. La Federazione internazionale pasticceria gelateria e cioccolateria ha eletto a Tirreno C.T., la fiera dell'ospitalità in corso fino al 6 marzo a Carrara, i vincitori del Campionato Italiano della Panificazione. Ad avere la meglio è stato Michele Vetrano, chef panificatore di Chioggia (Ve), con un pane realizzato con il Licoli, lievito naturale con un elevato tasso di idratazione, e farina di tipo 1 con semola. 21 maestri dell'arte bianca provenienti da tutta Italia, hanno gareggiato in 4 diverse categorie: pane tradizionale, pane innovativo, dolce da forno e pane artistico. L'oro assoluto per il miglior Pane Innovativo è stato conquistato dal leccese Maicol Rizzo, che ha realizzato un pane con gli stessi ingredienti che compongono la parmigiana di melanzane. 'La panificazione è un'arte che connota il nostro Paese come eccellenza assoluta nel panorama internazionale, e il campionato nazionale rappresenta l'occasione perfetta per valutare il livello di talento e creatività dei nostri migliori chef panificatori', ha detto Matteo Cutolo, presidente FIPGC. Dalla Calabria arriva invece il miglior dolce da forno con Salvatore Pignataro, titolare dell'omonima pasticceria artigianale di Santa Maria del Cedro, Cosenza. Lo chef si è aggiudicato il primo posto con una crostata al cedro e pan di Spagna. Il premio all'originalità con la categoria Pane Artistico va ad Alessandro Niccolò Nesi, bakery chef di Prato, che ha conquistato l'oro con un'opera d'arte armoniosa, sviluppata in altezza e che rappresenta la fiaba orientale 'Le mille e una notte'. Secondo le stime di Italmopa i volumi di farine destinate alla produzione di pane e sostitutivi raggiungono, in Italia, circa 2,5 milioni di tonnellate, che scendono a 2,25 milioni considerando il solo pane. I quantitativi destinati al canale artigianale sono circa 1,5 milioni di tonnellate. Da un'indagine Cerved si evince che l'85% dei consumi si concentra sul pane fresco artigianale e i consumatori ricercano sempre di più gusto e qualità.

Il miglior pane d'Italia? E' tradizionale e arriva dal Veneto

Attualità Il miglior pane d'Italia? E' tradizionale e arriva dal Veneto By redazione 04/03/2024 L'innovativo alla parmigiana è pugliese. I premi a Tirreno C.T. Roma, 4 mar. (askanews) - Arriva dal Veneto il miglior pane d'Italia. La Federazione internazionale pasticceria gelateria e cioccolateria ha eletto a Tirreno C.T., la fiera dell'ospitalità in corso fino al 6 marzo a Carrarafiore, i vincitori del Campionato Italiano della Panificazione. Ad avere la meglio è stato Michele Vetrano, chef panificatore di Chioggia (Ve), con un pane realizzato con il Licoli, lievito naturale con un elevato tasso di idratazione, e farina di tipo 1 con semola. 21 maestri dell'arte bianca provenienti da tutta Italia, hanno gareggiato in 4 diverse categorie: pane tradizionale, pane innovativo, dolce da forno e pane artistico. L'oro assoluto per il miglior Pane Innovativo è stato conquistato dal leccese Maicol Rizzo, che ha realizzato un pane con gli stessi ingredienti che compongono la parmigiana di melanzane. 'La panificazione è un'arte che connota il nostro Paese come eccellenza assoluta nel panorama internazionale, e il campionato nazionale rappresenta l'occasione perfetta per valutare il livello di talento e creatività dei nostri migliori chef panificatori', ha detto Matteo Cutolo, presidente FIPGC. Dalla Calabria arriva invece il miglior dolce da forno con Salvatore Pignataro, titolare dell'omonima pasticceria artigianale di Santa Maria del Cedro, Cosenza. Lo chef si è aggiudicato il primo posto con una crostata al cedro e pan di Spagna. Il premio all'originalità con la categoria Pane Artistico va ad Alessandro Niccolò Nesi, bakery chef di Prato, che ha conquistato l'oro con un'opera d'arte armoniosa, sviluppata in altezza e che rappresenta la fiaba orientale 'Le mille e una notte'. Secondo le stime di Italmopa i volumi di farine destinate alla produzione di pane e sostitutivi raggiungono, in Italia, circa 2,5 milioni di tonnellate, che scendono a 2,25 milioni considerando il solo pane. I quantitativi destinati al canale artigianale sono circa 1,5 milioni di tonnellate. Da un'indagine Cerved si evince che l'85% dei consumi si concentra sul pane fresco artigianale e i consumatori ricercano sempre di più gusto e qualità.

Demanio marittimo, Marco Scajola a Carrara per Balnearia 2024

L'assessore regionale sarà il coordinatore del Tavolo della Conferenza delle Regioni e delle Province autonome: "Serve, al più presto, una normativa nazionale" L'assessore regionale al Demanio marittimo Marco Scajola parteciperà domani, martedì 5 marzo, alle ore 10.30 a Carrara, all'Assemblea Unitaria di settore in occasione dell'importante convegno fieristico Balnearia. Titolo del confronto, organizzato da Sib (Sindacato italiano balneari), Fiba (Federazione italiana imprese balneari) e Fipe (Federazione italiana pubblici esercizi), sarà: 'Fate presto! Salvaguardare i balneari per tutelare il turismo del Paese'. Scajola interverrà all'assemblea in qualità di coordinatore del Tavolo della Conferenza delle Regioni e delle Province autonome in materia di Demanio marittimo. 'Sarà un'occasione importante per ritrovarci e discutere - dichiara Scajola -. La posizione delle Regioni è chiara e più volte ribadita. Dal 2016 operiamo compatti, lavorando con responsabilità, serietà e spirito di collaborazione con le imprese e con il Governo. Serve, al più presto, una normativa nazionale in materia di riordino del Demanio marittimo. Lo sottolineeremo anche a Balnearia'. Redazione Vuoi rimanere informato sulla politica di Genova e dire la tua? Iscriviti al nostro servizio gratuito! Ecco come fare: - aggiungere alla lista di contatti WhatsApp il numero 0039 348 0954317 - inviare un messaggio con il testo GENOVA - la doppia spunta conferma la ricezione della richiesta. I messaggi saranno inviati in modalità broadcast, quindi nessun iscritto potrà vedere i contatti altrui, il vostro anonimato è garantito rispetto a chiunque altro. LaVocediGenova.it li utilizzerà solo per le finalità di questo servizio e non li condividerà con nessun altro. Per disattivare il servizio, basta inviare in qualunque momento un messaggio WhatsApp con testo STOP GENOVA sempre al numero 0039 348 0954317.



L'assessore regionale Marco Scajola relatore domani a Carrara per 'Balnearia 2024'

Scajola partecipa in qualità di coordinatore del tavolo della conferenza delle regioni in materia di Demanio marittimo Marco Scajola L'assessore regionale al Demanio marittimo Marco Scajola parteciperà domani, martedì 5 marzo, alle ore 10.30 a Carrara, all'Assemblea Unitaria di settore in occasione dell'importante convegno fieristico Balnearia. Titolo del confronto, organizzato da Sib (Sindacato italiano balneari), Fiba (Federazione italiana imprese balneari) e Fipe (Federazione italiana pubblici esercizi), sarà: 'Fate presto! Salvaguardare i balneari per tutelare il turismo del Paese'. Scajola interverrà all'assemblea in qualità di coordinatore del Tavolo della Conferenza delle Regioni e delle Province autonome in materia di Demanio marittimo. 'Sarà un'occasione importante per ritrovarci e discutere - dichiara Scajola -. La posizione delle Regioni è chiara e più volte ribadita. Dal 2016 operiamo compatti, lavorando con responsabilità, serietà e spirito di collaborazione con le imprese e con il Governo. Serve, al più presto, una normativa nazionale in materia di riordino del Demanio marittimo. Lo sottolineeremo anche a Balnearia'. TI RICORDI COSA È SUCCESSO L'ANNO SCORSO A MARZO? Ascolta il podcast con le notizie da non dimenticare Ascolta "Un anno di notizie da non dimenticare" su Spreaker. Ricevi le nostre ultime notizie da Google News SEGUICI



Il miglior pane d'Italia? E' tradizionale e arriva dal Veneto

Il miglior pane d'Italia? E' tradizionale e arriva dal Veneto By redazione 04/03/2024 L'innovativo alla parmigiana è pugliese. I premi a Tirreno C.T. Roma, 4 mar. (askanews) - Arriva dal Veneto il miglior pane d'Italia. La Federazione internazionale pasticceria gelateria e cioccolateria ha eletto a Tirreno C.T., la fiera dell'ospitalità in corso fino al 6 marzo a Carrara, i vincitori del Campionato Italiano della Panificazione. Ad avere la meglio è stato Michele Vetrano, chef panificatore di Chioggia (Ve), con un pane realizzato con il Licoli, lievito naturale con un elevato tasso di idratazione, e farina di tipo 1 con semola. 21 maestri dell'arte bianca provenienti da tutta Italia, hanno gareggiato in 4 diverse categorie: pane tradizionale, pane innovativo, dolce da forno e pane artistico. L'oro assoluto per il miglior Pane Innovativo è stato conquistato dal leccese Maicol Rizzo, che ha realizzato un pane con gli stessi ingredienti che compongono la parmigiana di melanzane. 'La panificazione è un'arte che connota il nostro Paese come eccellenza assoluta nel panorama internazionale, e il campionato nazionale rappresenta l'occasione perfetta per valutare il livello di talento e creatività dei nostri migliori chef panificatori', ha detto Matteo Cutolo, presidente FIPGC. Dalla Calabria arriva invece il miglior dolce da forno con Salvatore Pignataro, titolare dell'omonima pasticceria artigianale di Santa Maria del Cedro, Cosenza. Lo chef si è aggiudicato il primo posto con una crostata al cedro e pan di Spagna. Il premio all'originalità con la categoria Pane Artistico va ad Alessandro Niccoló Nesi, bakery chef di Prato, che ha conquistato l'oro con un'opera d'arte armoniosa, sviluppata in altezza e che rappresenta la fiaba orientale 'Le mille e una notte'. Secondo le stime di Italmopa i volumi di farine destinate alla produzione di pane e sostitutivi raggiungono, in Italia, circa 2,5 milioni di tonnellate, che scendono a 2,25 milioni considerando il solo pane. I quantitativi destinati al canale artigianale sono circa 1,5 milioni di tonnellate. Da un'indagine Cerved si evince che l'85% dei consumi si concentra sul pane fresco artigianale e i consumatori ricercano sempre di più gusto e qualità.

Ecco i migliori pani d'Italia premiati al Campionato Italiano della Panificazione

Dal Veneto il miglior pane tradizionale, dalla Puglia il miglior pane innovativo. Ecco i migliori pani d'Italia 2024 premiati dalla FIPGC. Premi e Riconoscimenti Redazione 2 4 Marzo 2024 - 12:59 Appena concluso a Fiera Tirreno CT di Marina di Carrara il Campionato Italiano della Panificazione della Federazione Internazionale di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria (FIPGC). 21 maestri dell'arte bianca provenienti da ogni angolo d'Italia hanno gareggiato in 4 diverse categorie (pane tradizionale, pane innovativo, dolce da forno e pane artistico). A sbaragliare la concorrenza sulla categoria Pane tradizionale, ovvero pane realizzato solo ed esclusivamente con lievito madre e farina è stato Michele Vetrano, chef panificatore di Chioggia (VE). Alla giuria è stato presentato un prodotto con Lievito Madre Licoli, quindi con lievito naturale con un elevato tasso di idratazione, e farina di tipo 1 con semola. Il mix di ingredienti e la sapiente lavorazione hanno conquistato il palato dei giudici e il primo posto del podio. L'oro assoluto per il miglior Pane Innovativo è stato invece conquistato dal giovane leccese Maicol Rizzo che ha realizzato un pane con gli stessi ingredienti che compongono la parmigiana di melanzane, raggiungendo un equilibrio di sapori impeccabile al palato. Miglior pane decorato "La panificazione è un'arte che connota il nostro Paese come eccellenza assoluta nel panorama internazionale, e il campionato nazionale rappresenta l'occasione perfetta per valutare il livello di talento e creatività dei nostri migliori chef panificatori. - Afferma Matteo Cutolo, Presidente FIPGC. - Quest'anno abbiamo avuto una grande partecipazione, e tutti i concorrenti hanno dimostrato grande passione, cultura e attenzione al dettaglio". Dalla Calabria il Miglior Dolce da Forno con Salvatore Pignataro, titolare dell'omonima pasticceria artigianale di Santa Maria del Cedro, Cosenza. Lo chef si è aggiudicato il primo posto e l'ambita coppa con una crostata al cedro e pan di Spagna, perfettamente bilanciata negli ingredienti e dalla cottura ineccepibile. Miglior dolce da forno Il premio all'originalità con la categoria Pane Artistico va ad Alessandro Niccolò Nesi, bakery chef di Prato, che ha conquistato l'oro con un'opera d'arte armoniosa, sviluppata in altezza e che rappresenta la fiaba orientale "Le mille e una notte". La giuria è stata composta da: Salvatore Vullo, maestro lievitista, esperto panificatore e campione mondiale di pizza in pala; Nico Carlucci, tecnico dimostratore di panificazione e arti bianche, consulente e docente; Adriano Albanesi, erede della storica dinastia di fornai romani ed esperto panificatore, Antonio Farris, docente universitario di microbiologia agraria all'Università degli Studi di Sassari; Manolo Albano, membro Equipe Eccellenze Italiane FIPGC in veste di presidente senza diritto di voto. Pane tradizionale Ad essere valutati, oltre la qualità del prodotto, la difficoltà d'esecuzione, le tecniche, l'originalità la cura dei dettagli e l'efficacia comunicativa nel presentare i prodotti realizzati. La Federazione Internazionale Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria (FIPGC) è l'ente che promuove la pasticceria italiana in tutto il mondo. Vanta una presenza radicata e capillare sul territorio italiano, con delegati per ogni regione e dei sotto-delegati per ogni provincia. Ha lo scopo di unire tutte le realtà esistenti sul territorio (scuole, grossisti, associazioni, imprese del settore pasticceria, gelateria, cioccolateria, panificazione), per rafforzarne la collaborazione ed ottenere la crescita di tutto il settore e dei prodotti Made in Italy. FIPGC organizza in tutta Italia eventi, fiere, corsi di formazione di alto livello, preparazione One-to-One o di squadra per gareggiare nei concorsi a livello nazionale e internazionale. Dal 2015 organizza i Campionati Italiani e i Campionati Mondiali di Pasticceria e Cake Design. Nel 2017 nascono anche i Campionati Nazionali di Pasticceria Alberghieri d'Italia: promossi insieme al MIUR, Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca, è il primo campionato Juniores di pasticceria dedicato agli istituti alberghieri, che dà modo ai giovani che vogliono intraprendere la professione di confrontarsi con i grandi maestri d'Italia. FIPGC è un soggetto che ha acquisito in questi ultimi anni una grande importanza a livello istituzionale. Un ruolo suggellato dai protocolli d'intesa con il Ministero degli Esteri, con lo scopo di sostenere il made in Italy e delle eccellenze italiane nel mondo e con il MIUR (Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca) per rafforzare il rapporto tra scuola e mondo del lavoro. Horecanews.it informa ogni giorno i propri lettori su notizie, indagini e ricerche legate alla ristorazione, piatti tipici, ingredienti, ricette, consigli e iniziative degli chef e barman, eventi Horeca e Foodservice, con il coinvolgimento e la collaborazione delle aziende e dei protagonisti che fanno parte dei settori pasticceria, gelateria, pizzeria, caffè, ospitalità, food e beverage, mixology e cocktail, food delivery, offerte di lavoro, marketing, premi e riconoscimenti, distribuzione Horeca, Catering, retail e tanto altro! Puoi ascoltare le nostre notizie in formato audio anche su: Spreaker, Spotify, Apple Podcast, Google Podcast, Deezer, Castbox.

Ecco i migliori pani d'Italia premiati al Campionato Italiano della Panificazione



Ecco i migliori pani d'Italia premiati al Campionato Italiano della Panificazione



a cura di AlMaPress

Ecco i migliori pani d'Italia premiati al Campionato Italiano della Panificazione



a cura di AlMaPress

La "torta riviera" al cedro di Salvatore Pignataro è il migliore dolce da forno italiano

Il Miglior Dolce da Forno italiano è di Salvatore Pignataro, titolare dell'omonima pasticceria artigianale di Santa Maria del Cedro. Primo posto con una crostata al cedro e pan di Spagna Scritto da M.G. 04/03/2024 Stima lettura: 2 minuti CARRARA - Appena concluso a Fiera Tirreno CT di Marina di Carrara il Campionato Italiano della Panificazione della Federazione Internazionale di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria (FIPGC). 21 maestri dell'arte bianca provenienti da ogni angolo d'Italia hanno gareggiato in 4 diverse categorie (pane tradizionale, pane innovativo, dolce da forno e pane artistico). La provincia di Cosenza festeggia il primo posto nella categorie Miglior Dolce da Forno grazie allo chef Salvatore Pignataro, titolare dell'omonima pasticceria artigianale di Santa Maria del Cedro che ha sbaragliato la concorrenza con la "Torta Riviera". Nella categoria Pane tradizionale, ovvero pane realizzato solo ed esclusivamente con lievito madre e farina, medagli d'oro a Michele Vetrano, chef panificatore di Chioggia (VE). Alla giuria è stato presentato un prodotto con Lievito Madre Licoli, quindi con lievito naturale con un elevato tasso di idratazione, e farina di tipo 1 con semola. Il mix di ingredienti e la sapiente lavorazione hanno conquistato il palato dei giudici e il primo posto del podio. L'oro assoluto per il miglior Pane Innovativo è stato invece conquistato dal giovane leccese Maicol Rizzo che ha realizzato un pane con gli stessi ingredienti che compongono la parmigiana di melanzane, raggiungendo un equilibrio di sapori impeccabile al palato. 'La panificazione è un'arte che connota il nostro Paese come eccellenza assoluta nel panorama internazionale, e il campionato nazionale rappresenta l'occasione perfetta per valutare il livello di talento e creatività dei nostri migliori chef panificatori. Afferma Matteo Cutolo, Presidente FIPGC. Quest'anno abbiamo avuto una grande partecipazione, e tutti i concorrenti hanno dimostrato grande passione, cultura e attenzione al dettaglio'.

È cosentino il miglior dolce da forno Dalla Calabria il Miglior Dolce da Forno con Salvatore Pignataro, titolare dell'omonima pasticceria artigianale di Santa Maria del Cedro, Cosenza. Lo chef si è aggiudicato il primo posto e l'ambita coppa con una crostata al cedro e pan di Spagna, perfettamente bilanciata negli ingredienti e dalla cottura ineccepibile. Il premio all'originalità con la categoria Pane Artistico va ad Alessandro Niccolò Nesi, bakery chef di Prato, che ha conquistato l'oro con un'opera d'arte armoniosa, sviluppata in altezza e che rappresenta la fiaba orientale 'Le mille e una notte'. La giuria è stata composta da: Salvatore Vullo, maestro lievitaista, esperto panificatore e campione mondiale di pizza in pala; Nico Carlucci, tecnico dimostratore di panificazione e arti bianche, consulente e docente; Adriano Albanesi, erede della storica dinastia di fornai romani ed esperto panificatore, Antonio Farris, docente universitario di microbiologia agraria all'Università degli Studi di Sassari; Manolo Albano, membro Equipe Eccellenze Italiane FIPGC in veste di presidente senza diritto di voto. Ad essere valutati, oltre la qualità del prodotto, la difficoltà d'esecuzione, le tecniche, l'originalità la cura dei dettagli e l'efficacia comunicativa nel presentare i prodotti realizzati.

Il miglior pane d'Italia? Quello di Michele Vetrano da Chioggia

Il pane vincitore è stato realizzato esclusivamente con Lievito madre Licoli (quindi con lievito naturale con un elevato tasso di idratazione) e farina di tipo 1 con semola. Un mix che ha conquistato il palato dei giudici 04 marzo 2024 | 15:16 Il miglior pane d'Italia? Quello di Michele Vetrano da Chioggia Il pane vincitore è stato realizzato esclusivamente con Lievito madre Licoli (quindi con lievito naturale con un elevato tasso di idratazione) e farina di tipo 1 con semola. Un mix che ha conquistato il palato dei giudici 04 marzo 2024 | 15:16 Michele Vetrano, chef panificatore di Chioggia (Ve), ha vinto il "Campionato italiano della panificazione" a Tirreno Ct, la fiera dell'ospitalità in scena a Carrarafiere. Il pane vincitore è stato realizzato esclusivamente con Lievito madre Licoli, quindi con lievito naturale con un elevato tasso di idratazione, e farina di tipo 1 con semola. Il mix di ingredienti e la sapiente lavorazione hanno conquistato il palato dei giudici e il primo posto del podio. Il pane di Michele Vetrano, vincitore del "Campionato italiano della panificazione" Questo uno dei risultati del Campionato che si è concluso nella giornata di apertura di Tirreno Ct dove la Federazione internazionale di pasticceria, gelateria e cioccolateria (Fipgc) continuerà in questi giorni con la miglior colomba d'Italia e le selezioni dei campionati nazionali di pasticceria. Per quanto riguarda la gara dedicata al pane sono stati 21 i maestri dell'arte bianca provenienti da ogni angolo d'Italia che hanno gareggiato in quattro diverse categorie (pane tradizionale, pane innovativo, dolce da forno e pane artistico). Pane, gli altri premi assegnati dalla Fipgc L'oro assoluto per il miglior "Pane innovativo" è stato conquistato dal giovane leccese Maicol Rizzo che ha realizzato un pane con gli stessi ingredienti che compongono la parmigiana di melanzane, raggiungendo un equilibrio di sapori impeccabile al palato. «La panificazione è un'arte che connota il nostro Paese come eccellenza assoluta nel panorama internazionale, e il campionato nazionale rappresenta l'occasione perfetta per valutare il livello di talento e creatività dei nostri migliori chef panificatori - ha affermato Matteo Cutolo, presidente Fipgc. Quest'anno abbiamo avuto una grande partecipazione, e tutti i concorrenti hanno dimostrato grande passione, cultura e attenzione al dettaglio». I premiati dalla Fipgc al Campionato italiano della panificazione Dalla Calabria il "Miglior dolce da forno" con Salvatore Pignataro, titolare dell'omonima pasticceria artigianale di Santa Maria del Cedro, Cosenza. Lo chef si è aggiudicato il primo posto e l'ambita coppa con una crostata al cedro e pan di Spagna, perfettamente bilanciata negli ingredienti e dalla cottura ineccepibile. Il premio all'originalità con la categoria "Pane artistico" va ad Alessandro Niccolò Nesi, bakery chef di Prato, che ha conquistato l'oro con un'opera d'arte armoniosa, sviluppata in altezza e che rappresenta la fiaba orientale "Le mille e una notte". Pane, i numeri e le tendenze del consumo in Italia Secondo le stime di Italmopa i volumi di farine destinate alla produzione di pane e sostitutivi raggiungono, in Italia, circa 2.5 milioni di tonnellate, che scendono a 2.25 milioni considerando il solo pane. I quantitativi destinati al canale artigianale sono circa 1,5 milioni di tonnellate. Da un'indagine Cerved si evince che l'85% dei consumi si concentra sul pane fresco artigianale e i consumatori ricercano sempre di più gusto e qualità. Emergono i prodotti con grani antichi, farine poco raffinate o integrali, con semi, fibre e a basso contenuto glicemico, preparati con lunghe lievitazioni e modalità ecosostenibili. Una tendenza particolarmente positiva per le varie tipologie di pane ottenute con frumento integrale o semi-integrale. Spicca inoltre la tendenza, sempre più apprezzata dai consumatori, della diversificazione dell'offerta da parte dei panificatori con pizze, focacce, sostitutivi del pane e dolci di qualità: i panifici diventano quindi luoghi di consumo, di incontro e convivialità. Sempre più spesso i consumatori sono alla ricerca di una esperienza significativa, elevando l'acquisto di un semplice prodotto o servizio a una vera e propria esperienza in grado di suscitare delle emozioni. Si sta diffondendo infatti un nuovo concept, cioè di associare il pane al design: le designer bakery hanno l'obiettivo di creare degli spazi in grado di soddisfare non solo il palato dei clienti, ma anche i loro occhi. Il consumatore è inoltre sempre più attento nelle scelte alimentari e i requisiti del pane non sono più solo di natura organolettica, ma vengono considerati inoltre altri fattori, quali la sostenibilità e garanzia di sicurezza nella filiera produttiva. © Riproduzione riservata

Il miglior pane d'Italia? Quello di Michele Vetrano da Chioggia



a cura di AlmaPress

È di Chioggia il miglior pane tradizionale italiano

Lo chef panificatore Antonio Vetrano si è aggiudicato il primo posto al campionato Italiano della panificazione La Redazione 04 marzo 2024 14:24 La cerimonia di premiazione del campionato italiano della panificazione Si è concluso a Fiera Tirreno Ct di Marina di Carrara il campionato Italiano della panificazione della federazione internazionale di pasticceria, gelateria e cioccolateria (Fipcg). A sbaragliare la concorrenza nella categoria "Pane tradizionale" - ossia pane realizzato solo ed esclusivamente con lievito madre e farina - è stato Michele Vetrano, chef panificatore di Chioggia. [Clicca qui per iscriverti al canale WhatsApp di VeneziaToday](#) Alla giuria è stato presentato un prodotto con lievito madre licoli, quindi con lievito naturale con un elevato tasso di idratazione, e farina di tipo 1 con semola. Il mix di ingredienti e la sapiente lavorazione hanno conquistato il palato dei giudici e il primo posto del podio. Erano in tutto 21 i maestri dell'arte bianca impegnati nella competizione, provenienti da ogni angolo d'Italia. Quattro le categorie in cui hanno gareggiato: pane tradizionale, pane innovativo, dolce da forno e pane artistico. Il primo premio per il miglior pane innovativo è stato conquistato dal giovane leccese Maicol Rizzo, che ha realizzato un pane con gli stessi ingredienti che compongono la parmigiana di melanzane. Arriva invece dalla Calabria il miglior dolce da forno con Salvatore Pignataro, che ha proposto una crostata al cedro e pan di Spagna. Il premio all'originalità della categoria "pane artistico" va invece ad Alessandro Niccoló Nesi, bakery chef di Prato, che ha conquistato l'oro con un'opera d'arte armoniosa, sviluppata in altezza, che rappresenta la fiaba orientale "Le mille e una notte". Ricevi la nostra Newsletter L'unico modo per non perderti nulla sulle novità, le anticipazioni, i consigli, le notizie e le esperienze gastronomiche suggerite da Cibotoday. Ogni mattina nella vostra e-mail. Indirizzo e-mail* Ho letto e accettato i termini del servizio e le condizioni sulla privacy © Riproduzione riservata

miglior pane d'Italia quello di michele vetrano da chioggia

Il miglior pane d'Italia? Quello di Michele Vetrano da Chioggia Il pane vincitore è stato realizzato esclusivamente con Lievito madre Licoli (quindi con lievito naturale con un elevato tasso di idratazione) e farina di tipo 1 con semola. Un mix che ha conquistato il palato dei giudici 04 marzo 2024 | 15:16 Il miglior pane d'Italia? Quello di Michele Vetrano da Chioggia Il pane vincitore è stato realizzato esclusivamente con Lievito madre Licoli (quindi con lievito naturale con un elevato tasso di idratazione) e farina di tipo 1 con semola. Un mix che ha conquistato il palato dei giudici 04 marzo 2024 | 15:16 Michele Vetrano, chef panificatore di Chioggia (Ve), ha vinto il "Campionato italiano della panificazione" a Tirreno Ct, la fiera dell'ospitalità in scena a Carrara fiere. Il pane vincitore è stato realizzato esclusivamente con Lievito madre Licoli, quindi con lievito naturale con un elevato tasso di idratazione, e farina di tipo 1 con semola. Il mix di ingredienti e la sapiente lavorazione hanno conquistato il palato dei giudici e il primo posto del podio. Il pane di Michele Vetrano, vincitore del "Campionato italiano della panificazione" Questo uno dei risultati del Campionato che si è concluso nella giornata di apertura di Tirreno Ct dove la Federazione internazionale di pasticceria, gelateria e cioccolateria (Fipgc) continuerà in questi giorni con la miglior colomba d'Italia e le selezioni dei campionati nazionali di pasticceria. Per quanto riguarda la gara dedicata al pane sono stati 21 i maestri dell'arte bianca provenienti da ogni angolo d'Italia che hanno gareggiato in quattro diverse categorie (pane tradizionale, pane innovativo, dolce da forno e pane artistico). Pane, gli altri premi assegnati dalla Fipgc L'oro assoluto per il miglior "Pane innovativo" è stato conquistato dal giovane leccese Maicol Rizzo che ha realizzato un pane con gli stessi ingredienti che compongono la parmigiana di melanzane, raggiungendo un equilibrio di sapori impeccabile al palato. «La panificazione è un'arte che connota il nostro Paese come eccellenza assoluta nel panorama internazionale, e il campionato nazionale rappresenta l'occasione perfetta per valutare il livello di talento e creatività dei nostri migliori chef panificatori - ha affermato Matteo Cutolo, presidente Fipgc. Quest'anno abbiamo avuto una grande partecipazione, e tutti i concorrenti hanno dimostrato grande passione, cultura e attenzione al dettaglio». I premiati dalla Fipgc al Campionato italiano della panificazione Dalla Calabria il "Miglior dolce da forno" con Salvatore Pignataro, titolare dell'omonima pasticceria artigianale di Santa Maria del Cedro, Cosenza. Lo chef si è aggiudicato il primo posto e l'ambita coppa con una crostata al cedro e pan di Spagna, perfettamente bilanciata negli ingredienti e dalla cottura ineccepibile. Il premio all'originalità con la categoria "Pane artistico" va ad Alessandro Niccolò Nesi, bakery chef di Prato, che ha conquistato l'oro con un'opera d'arte armoniosa, sviluppata in altezza e che rappresenta la fiaba orientale "Le mille e una notte". Pane, i numeri e le tendenze del consumo in Italia Secondo le stime di Italmopa i volumi di farine destinate alla produzione di pane e sostitutivi raggiungono, in Italia, circa 2.5 milioni di tonnellate, che scendono a 2.25 milioni considerando il solo pane. I quantitativi destinati al canale artigianale sono circa 1,5 milioni di tonnellate. Da un'indagine Cerved si evince che l'85% dei consumi si concentra sul pane fresco artigianale e i consumatori ricercano sempre di più gusto e qualità. Emergono i prodotti con grani antichi, farine poco raffinate o integrali, con semi, fibre e a basso contenuto glicemico, preparati con lunghe lievitazioni e modalità ecosostenibili. Una tendenza particolarmente positiva per le varie tipologie di pane ottenute con frumento integrale o semi-integrale. Spicca inoltre la tendenza, sempre più apprezzata dai consumatori, della diversificazione dell'offerta da parte dei panificatori con pizze, focacce, sostitutivi del pane e dolci di qualità: i panifici diventano quindi luoghi di consumo, di incontro e convivialità. Sempre più spesso i consumatori sono alla ricerca di una esperienza significativa, elevando l'acquisto di un semplice prodotto o servizio a una vera e propria esperienza in grado di suscitare delle emozioni. Si sta diffondendo infatti un nuovo concept, cioè di associare il pane al design: le designer bakery hanno l'obiettivo di creare degli spazi in grado di soddisfare non solo il palato dei clienti, ma anche i loro occhi. Il consumatore è inoltre sempre più attento nelle scelte alimentari e i requisiti del pane non sono più solo di natura organolettica, ma vengono considerati inoltre altri fattori, quali la sostenibilità e garanzia di sicurezza nella filiera produttiva. © Riproduzione riservata

miglior pane d italia quello di michele vetrano da chioggia



a cura di AlmaPress

Nutrita delegazione spezzina di Confartigianato a Balnearia: 'Necessarie certezze e una legge nazionale in tempi rapidi'

Comunicato Stampa 04 Marzo 2024 - 16:52 2 min STAMPA Grande interesse per il convegno 'Imprese demaniali: un mare di incertezze', organizzato da Confartigianato nell'ambito del Forum di 'Balnearia', la fiera dedicata alle attrezzature ed ai servizi per il turismo balneare organizzata a Carrara. L'incontro, che ha visto la partecipazione di 150 imprenditori provenienti da molte regioni d'Italia. Presente una nutrita delegazione di imprese spezzine guidata dal direttore di Confartigianato Giuseppe Menchelli in rappresentanza di stabilimenti balneari, spiagge libere attrezzate, nautica e ristoranti che operano in concessione. La tavola rotonda è stata aperta da Leonardo Marras, assessore all'economia della Regione Toscana, che hanno manifestato grande preoccupazione per la situazione di incertezza in cui versano le imprese del settore. L'assessore Marras ha lanciato un appello alle forze politiche ed al Governo affinché si faccia in fretta ad approvare una norma nazionale che fissi regole certe per tutti. Nel suo intervento, il presidente di Confartigianato Imprese Demaniali Mauro Vanni, ha ripercorso tutte le tappe di una vicenda che si trascina da troppo tempo. Il Governo italiano deve avviare il negoziato con la Commissione Europea, portando in evidenza i risultati sulla mappatura elaborata al tavolo tecnico presso la Presidenza del Consiglio, rilevazione che ha evidenziato che la risorsa non è scarsa e pertanto si può avviare un percorso alternativo a quello dell'evidenza pubblica. Come micro e piccole imprese demaniali siamo molto stanchi di questa situazione di incertezza - ha rimarcato Vanni - che ci fa navigare a vista e non ci permette di fare investimenti. Se non c'è certezza negli investimenti non c'è certezza imprenditoriale e pertanto rischiamo di mettere in ginocchio migliaia di imprese e di famiglie che fino ad oggi hanno contribuito con il loro impegno e sacrificio a fare grande il Made in Italy al servizio del turismo. Ha dato il proprio contributo alla discussione anche Marco Scajola, Assessore al demanio della Regione Liguria e coordinatore del Tavolo interregionale degli assessori al demanio marittimo. Nel suo apprezzatissimo intervento Scajola ha manifestato tutta la sua preoccupazione per la grave situazione di ritardo nella definizione di una norma che definisca con certezza l'orizzonte della categoria. Il Tavolo sulla mappatura delle concessioni poteva servire alla causa se avesse potuto affrontare anche in chiave politica la questione. Sono seguiti gli interventi dei Parlamentari presenti. L'onorevole Salvatore Di Mattina ha evidenziato il fondamentale ruolo svolto dal Tavolo tecnico per la mappatura delle concessioni che dovrà però completare il suo compito anche su quelle afferenti al demanio fluviale e lacuale. L'onorevole Marco Simiani ha posto l'accento sulla necessità di avere in tempi brevi una norma che fissi le regole del gioco e che valorizzi le Micro e piccole imprese del settore e determini il loro valore in termini aziendali. Nel suo intervento, l'onorevole Elisa Montemagni, ha tranquillizzato i presenti per quanto riguarda i rapporti con la Commissione europea. L'interlocuzione è in corso ed entro l'estate sarà approvata la norma nazionale che tutti stanno attendendo. Ha chiuso la tavola rotonda l'avvocato Cristina Pozzi, docente di diritto comunitario dei trasporti all'Università di Parma che ha ripercorso la lunga trattativa evidenziando lacune della normativa esistente unitamente alla sua vetustà. La nuova norma annunciata dai parlamentari negli interventi precedenti dovrà comunque essere oggetto di negoziazione con la Commissione ed il percorso non sarà breve e semplice. Le amministrazioni locali intanto si stanno muovendo a ranghi non compatti nella indizione delle gare generando incertezza e nuovo contenzioso. Confartigianato continuerà a seguire la materia per tutelare le imprese del settore.



Nutrita delegazione spezzina di Confartigianato a Balnearia: 'Necessarie certezze e una legge nazionale in tempi rapidi'



a cura di AlMaPress

Nutrita delegazione spezzina di Confartigianato a Balnearia: 'Necessarie certezze e una legge nazionale in tempi rapidi'

di Redazione Città della Spezia 04 Marzo 2024 - 16:52 COMMENTA STAMPA Grande interesse per il convegno 'Imprese demaniali: un mare di incertezze', organizzato da Confartigianato nell'ambito del Forum di 'Balnearia', la fiera dedicata alle attrezzature ed ai servizi per il turismo balneare organizzata a Carrara. L'incontro, che ha visto la partecipazione di 150 imprenditori provenienti da molte regioni d'Italia. » leggi tutto su www.cittadellaspezia.com



Balneari, Confartigianato: "Abbiamo bisogno di certezze, non possiamo più andare avanti così"

di Redazione 4 Marzo 2024 | 17:09 Scritto da Redazione 4 Marzo 2024 | 17:09 0 commento 1 views 1 Grosseto. A "Balnearia", una delle più importanti esposizioni nazionali dedicate al mondo balneare, Andrea Fidanzi, presidente di Confartigianato Imprese demaniali della provincia di Grosseto e della Toscana, ha aperto la serie di convegni organizzati alla Fiera di Carrara, dedicati alle prospettive future della categoria, facendosi portavoce della preoccupazione delle imprese balneari del territorio. "Non possiamo più andare avanti così - ha affermato Andrea Fidanzi -, migliaia di imprese balneari sono con il fiato sospeso e chiedono al Governo certezze. Siamo di fronte ad un bivio: da una parte parte l'ipotesi di uscire dalla Bolkestein attraverso la dimostrazione che la risorsa spiagge non è 'scarsa', dall'altra l'enorme incertezza della partecipazione ai bandi pubblici senza una previsione di un congruo indennizzo. Sui balneari pende la spada di Damocle della mancanza di indirizzi omogenei per procedere alle evidenze pubbliche. Sarebbe drammatico vedere centinaia di Comuni muoversi in modo autonomo, con bandi eterogenei, regole e tempi diversi, magari sotto la pressione di interessi non sempre legittimi e con lo spettro delle infiltrazioni malavitose. Per tutte queste ragioni chiediamo al Governo di delineare in modo chiaro un quadro normativo di riferimento entro cui ci dobbiamo muovere e di farlo in fretta, perché potrebbe essere già troppo tardi." "La presenza a 'Balnearia' di tanti colleghi che sono intervenuti al convegno - prosegue Fidanzi - dimostra con evidente chiarezza la preoccupazione dell'intera categoria per il protrarsi di una situazione di incertezza che nuoce non solo ai balneari, ma a tutto il comparto turistico. Per non parlare dell'indotto: già molte aziende che producono attrezzature da spiaggia hanno licenziato dipendenti o, addirittura, hanno chiuso. Nella nostra regione il turismo rappresenta circa il 12% del Pil, con un volume di affari complessivo di oltre 10 miliardi di euro e un numero di addetti che è circa il 15% del totale dei lavoratori della Toscana. Tra tutte le tipologie di turismo, quello balneare rappresenta da noi il 41% del totale, seguito dalle città d'arte, al 29%, e dal turismo rurale al 19%. Il restante 11% è composto da altre tipologie di turismo. La Toscana è, a livello europeo, la 12ª per presenze turistiche, superata in Italia solo dal Veneto, che è 7ª. Questi numeri sottolineano l'importanza strategica dei balneari, degli approdi turistici e di tutte le altre strutture che si appoggiano alle concessioni demaniali. I balneari devono poter programmare il loro futuro e, invece, ad oggi non sanno ancora se il prossimo anno lavoreranno nel loro stabilimento balneare. Non sanno se la loro azienda, con tutto il patrimonio materiale e immateriale sarà espropriata senza indennizzi. Come possiamo pensare di continuare ad investire per essere competitivi sul mercato, in mezzo a tutte queste incertezze?". Nella foto, da sinistra: Emiliano Calchetti, responsabile categorie Confartigianato Grosseto, Laura Simoncini segretaria regionale Confartigianato, Mauro Vanni, presidente nazionale Confartigianato Imprese demaniali, Andrea Fidanzi, presidente Confartigianato Imprese demaniali Toscana, e Alex Giuzio, redattore di Mondo balneare, testata online di riferimento per il settore.

Confartigianato Imprese. A Balnearia: Balneari chiedono certezze. Non possiamo più andare avanti

4 marzo 2024 71 Stampa Redazione Il presidente provinciale e regionale di Confartigianato Imprese Demaniali ha aperto i convegni dedicati alle prospettive future della categoria Grosseto: A Balnearia, una delle più importanti esposizioni nazionali dedicate al mondo balneare, Andrea Fidanzi, presidente di Confartigianato Imprese Demaniali della Provincia di Grosseto e della Toscana ha aperto la serie di convegni organizzati presso la Fiera di Carrara, dedicati alle prospettive future della categoria, facendosi portavoce della preoccupazione delle imprese balneari del territorio. 'Non possiamo più andare avanti così - ha affermato Andrea Fidanzi - migliaia di imprese balneari sono con il fiato sospeso e chiedono al Governo certezze. Siamo di fronte ad un bivio: da una parte l'ipotesi di uscire dalla Bolkestein attraverso la dimostrazione che la risorsa spiagge non è 'scarsa', dall'altra l'enorme incertezza della partecipazione ai bandi pubblici senza una previsione di un congruo indennizzo. Sui balneari pende la spada di Damocle della mancanza di indirizzi omogenei per procedere alle evidenze pubbliche. Sarebbe drammatico vedere centinaia di Comuni muoversi in modo autonomo, con bandi eterogenei, regole e tempi diversi, magari sotto la pressione di interessi non sempre legittimi e con lo spettro delle infiltrazioni malavitose. Per tutte queste ragioni chiediamo al Governo di delineare in modo chiaro un quadro normativo di riferimento entro cui ci dobbiamo muovere e di farlo in fretta, perché potrebbe essere già troppo tardi.' 'La presenza a Balnearia di tanti colleghi che sono intervenuti al convegno - prosegue Fidanzi - dimostra con evidente chiarezza la preoccupazione dell'intera categoria per il protrarsi di una situazione di incertezza che nuoce non solo ai balneari ma a tutto il comparto turistico. Per non parlare dell'indotto: già molte aziende che producono attrezzature da spiaggia hanno licenziato dipendenti o, addirittura, hanno chiuso. Nella nostra regione il turismo rappresenta circa il 12% del PIL, con un volume di affari complessivo di oltre 10 miliardi di euro e un numero di addetti che è circa il 15% del totale dei lavoratori della Toscana. Tra tutte le tipologie di turismo, quello balneare rappresenta da noi il 41% del totale, seguito dalle città d'arte, al 29%, e dal turismo rurale al 19%. Il restante 11% è composto da altre tipologie di turismo. La Toscana è, a livello europeo, la 12ª per presenze turistiche, superata in Italia solo dal Veneto, che è 7ª. Questi numeri sottolineano l'importanza strategica dei balneari, degli approdi turistici e di tutte le altre strutture che si appoggiano alle concessioni demaniali. I balneari devono poter programmare il loro futuro e invece ad oggi non sanno ancora se il prossimo anno lavoreranno nel loro stabilimento balneare. Non sanno se la loro azienda, con tutto il patrimonio materiale e immateriale sarà espropriata senza indennizzi. Come possiamo pensare di continuare ad investire per essere competitivi sul mercato, in mezzo a tutte queste incertezze?'. Nella foto da sinistra: Emiliano Calchetti, responsabile categorie Confartigianato Grosseto, Laura Simoncini segretaria regionale Confartigianato, Mauro Vanni presidente nazionale Confartigianato Imprese Demaniali, Andrea Fidanzi, presidente Confartigianato Imprese Demaniali Toscana e Alex Giuzio, redattore di Mondo Balneare, testata online di riferimento per il settore.

Il miglior 'fornaio' d'Italia è in Veneto

REDAZIONE È Michele Vetrano, chef panificatore di Chioggia (Ve), a vincere il Campionato Italiano della Panificazione a Tirreno C.T., la fiera dell'ospitalità in corso fino al 6 marzo a Carrara. Il pane vincitore è stato realizzato esclusivamente con Lievito Madre Licoli, quindi con lievito naturale con un elevato tasso di idratazione, e farina di tipo 1 con semola. Il mix di ingredienti e la sapiente lavorazione hanno conquistato il palato dei giudici e il primo posto del podio. Questo uno dei risultati del Campionato che si è concluso nella giornata di apertura di Tirreno C.T. dove la Federazione Internazionale di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria (FIPGC) continuerà in questi giorni con la miglior colomba d'Italia e le selezioni dei campionati nazionali di pasticceria. Per quanto riguarda la gara dedicata al pane sono stati 21 i maestri dell'arte bianca provenienti da ogni angolo d'Italia che hanno gareggiato in 4 diverse categorie (pane tradizionale, pane innovativo, dolce da forno e pane artistico). L'oro assoluto per il miglior Pane Innovativo è stato conquistato dal giovane leccese Maicol Rizzo che ha realizzato un pane con gli stessi ingredienti che compongono la parmigiana di melanzane, raggiungendo un equilibrio di sapori impeccabile al palato. 'La panificazione è un'arte che connota il nostro Paese come eccellenza assoluta nel panorama internazionale, e il campionato nazionale rappresenta l'occasione perfetta per valutare il livello di talento e creatività dei nostri migliori chef panificatori - ha affermato Matteo Cutolo, Presidente FIPGC - e Quest'anno abbiamo avuto una grande partecipazione, e tutti i concorrenti hanno dimostrato grande passione, cultura e attenzione al dettaglio'. Dalla Calabria il Miglior Dolce da Forno con Salvatore Pignataro, titolare dell'omonima pasticceria artigianale di Santa Maria del Cedro, Cosenza. Lo chef si è aggiudicato il primo posto e l'ambita coppa con una crostata al cedro e pan di Spagna, perfettamente bilanciata negli ingredienti e dalla cottura ineccepibile. Il premio all'originalità con la categoria Pane Artistico va ad Alessandro Niccolò Nesi, bakery chef di Prato, che ha conquistato l'oro con un'opera d'arte armoniosa, sviluppata in altezza e che rappresenta la fiaba orientale 'Le mille e una notte'. I numeri e le nuove tendenze del consumo del pane in Italia. Secondo le stime di Italmopa i volumi di farine destinate alla produzione di pane e sostitutivi raggiungono, in Italia, circa 2,5 milioni di tonnellate, che scendono a 2,25 milioni considerando il solo pane. I quantitativi destinati al canale artigianale sono circa 1,5 milioni di tonnellate. Da un'indagine Cerved si evince che l'85% dei consumi si concentra sul pane fresco artigianale e i consumatori ricercano sempre di più gusto e qualità. Emergono i prodotti con grani antichi, farine poco raffinate o integrali, con semi, fibre e a basso contenuto glicemico, preparati con lunghe lievitazioni e modalità ecosostenibili. Una tendenza particolarmente positiva per le varie tipologie di pane ottenute con frumento integrale o semi-integrale. Spicca inoltre la tendenza, sempre più apprezzata dai consumatori, della diversificazione dell'offerta da parte dei panificatori con pizze, focacce, sostitutivi del pane e dolci di qualità: i panifici diventano quindi luoghi di consumo, di incontro e convivialità. Sempre più spesso i consumatori sono alla ricerca di una esperienza significativa, elevando l'acquisto di un semplice prodotto o servizio a una vera e propria esperienza in grado di suscitare delle emozioni. Si sta diffondendo infatti un nuovo concept, cioè di associare il pane al design: le designer bakery hanno l'obiettivo di creare degli spazi in grado di soddisfare non solo il palato dei clienti, ma anche i loro occhi. Il consumatore è inoltre sempre più attento nelle scelte alimentari e i requisiti del pane non sono più solo di natura organolettica, ma vengono considerati inoltre altri fattori, quali la sostenibilità e garanzia di sicurezza nella filiera produttiva. Tirreno C.T. e Balnearia sono organizzate da TirrenoTrade con la collaborazione di enti regionali, provinciali e associazioni di categoria. Per informazioni sulla fiera e per poter partecipare come espositori o visitatori www.tirrenoct.it

Ma che bontà: Cosenza vince l'oro per il "miglior dolce da forno" d'Italia

Oro per Salvatore Pignataro, titolare dell'omonima pasticceria di Santa Maria del Cedro, che ha stupito con un dolce buonissimo. Pronti a scoprirlo? di Carla Gatto 4 Mar 2024 | 16:31 / StrettoWeb Appena concluso a Fiera Tirreno CT di Marina di Carrara il Campionato Italiano della Panificazione della Federazione Internazionale di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria (FIPGC). 21 maestri dell'arte bianca provenienti da ogni angolo d'Italia hanno gareggiato in 4 diverse categorie (pane tradizionale, pane innovativo, dolce da forno e pane artistico). Pane tradizionale A sbaragliare la concorrenza nella categoria Pane tradizionale, ovvero pane realizzato solo ed esclusivamente con lievito madre e farina è stato Michele Vetrano, chef panificatore di Chioggia (VE). Alla giuria è stato presentato un prodotto con Lievito Madre Licoli, quindi con lievito naturale con un elevato tasso di idratazione, e farina di tipo 1 con semola. Il mix di ingredienti e la sapiente lavorazione hanno conquistato il palato dei giudici e il primo posto del podio. Pane innovativo L'oro assoluto per il miglior Pane Innovativo è stato invece conquistato dal giovane leccese Maicol Rizzo che ha realizzato un pane con gli stessi ingredienti che compongono la parmigiana di melanzane, raggiungendo un equilibrio di sapori impeccabile al palato. 'La panificazione è un'arte che connota il nostro Paese come eccellenza assoluta nel panorama internazionale, e il campionato nazionale rappresenta l'occasione perfetta per valutare il livello di talento e creatività dei nostri migliori chef panificatori" afferma Matteo Cutolo, Presidente FIPGC. "Quest'anno abbiamo avuto una grande partecipazione, e tutti i concorrenti hanno dimostrato grande passione, cultura e attenzione al dettaglio'. Dolce da forno Dalla Calabria il Miglior Dolce da Forno con Salvatore Pignataro, titolare dell'omonima pasticceria artigianale di Santa Maria del Cedro, Cosenza. Lo chef si è aggiudicato il primo posto e l'ambita coppa con una crostata al cedro e pan di Spagna, perfettamente bilanciata negli ingredienti e dalla cottura ineccepibile. Pane artistico Il premio all'originalità con la categoria Pane Artistico va ad Alessandro Niccoló Nesi, bakery chef di Prato, che ha conquistato l'oro con un'opera d'arte armoniosa, sviluppata in altezza e che rappresenta la fiaba orientale 'Le mille e una notte'. La giuria è stata composta da: Salvatore Vullo, maestro lievitaista, esperto panificatore e campione mondiale di pizza in pala; Nico Carlucci, tecnico dimostratore di panificazione e arti bianche, consulente e docente; Adriano Albanesi, erede della storica dinastia di fornai romani ed esperto panificatore, Antonio Farris, docente universitario di microbiologia agraria all'Università degli Studi di Sassari; Manolo Albano, membro Equipe Eccellenze Italiane FIPGC in veste di presidente senza diritto di voto. Ad essere valutati, oltre la qualità del prodotto, la difficoltà d'esecuzione, le tecniche, l'originalità la cura dei dettagli e l'efficacia comunicativa nel presentare i prodotti realizzati. Iscrivendoti dichiari di aver preso visione delle condizioni generali del servizio. Continua la lettura su StrettoWeb



Ma che bontà: Cosenza vince l'oro per il "miglior dolce da forno" d'Italia



a cura di AlMaPress

LA NAZIONE

QNECONOMIA
**Territori,
innovazione
e lavoro**
LUNEDÌ 4 marzo 2024
1,70 Euro

Massa - Carrara +

 FONDATO NEL 1859
www.lanazione.it


L'anno del Dragone: colori e cortei

Il Capodanno cinese invade Prato: è festa «Avanti per la legalità»

Bocchini e Quercioli a pagina 18



Dopo il blitz della mamma a Pisa

Le tracce del neonato a Grosseto

Casini a pagina 17



Il caso dossier scuote la magistratura

I procuratori Cantone e Melillo chiedono di essere sentiti da Csm, Commissione Antimafia e Copasir. L'inchiesta di Perugia si allarga La maggioranza sollecita un'operazione verità sullo spionaggio di politici e vip. La Lega: subito in audizione i vertici della Finanza

Servizi alle p. 2 e 3

L'attacco nel Mar Rosso

L'ammiraglio: «Pronti a reagire a ogni minaccia»


Domani il Senato si pronuncerà sulla missione italiana. L'ammiraglio Di Paola: «Mi aspettavo tempi più veloci». A Gaza situazione disperata, Hamas al Cairo per trattare, ma Israele non c'è.

Farruggia alle pagine 6 e 7

Il politologo Orsina e la guerra

«Politica estera, frattura profonda tra Pd e 5 Stelle»

Ghidetti e Giardina alle pagine 4 e 5

ORGOGGIO AZZURRO SUL PODIO DEI MONDIALI INDOOR DI ATLETICA


L'Italia di Mattia, Zaynab e Lorenzo

Mondiali indoor di atletica, in Scozia, sabato: Mattia Furlani, 19 anni, argento nel salto in lungo, Lorenzo Simonelli, 21 anni, secondo nei 60 metri ostacoli,

Zaynab Dosso, 24 anni, terza nei 60 metri piani. Tre figli della nuova Italia che raccontano l'integrazione riuscita e che ci fanno incorciare questo ap-

puntamento sportivo internazionale. Campioni anche per i valori messi in campo nella vita quotidiana.

Rabotti nel QS

DALLE CITTÀ

Massa

Pd, Giuliani la neo segretaria punta all'unità della sinistra

Pucciarelli in Cronaca

Carrara

Tirreno Ct e Balnearia Fiere al debutto

Pucciarelli in Cronaca

Lunigiana

Emergenza peste suina Le strategie

Oligeri in Cronaca

Violenza in estate a Chianciano La vittima: «Li rivedrò in gara»

Schermitrice minorene stuprata in ritiro da tre compagni Sotto accusa la Federazione

Servizi alle pagine 8 e 9



Chiara Ferragni in tv da Fazio

«Io e Fedez? Una forte crisi»

Ponchia a pagina 11



Il libro del ministro Valditara

«Così la scuola esalta i talenti»

Prosperetti a pagina 13

CALMARE L'ANSIA LIEVE, PER SENTIRSI PIÙ LEGGERI.


Laila farmaco di origine vegetale, l'unico con formula Silezan® (olio essenziale di lavandula angustifolia Miller).

LAILA è un medicinale di origine vegetale a base di Olio Essenziale di Lavanda (Silezan®). Leggere attentamente il foglio illustrativo. Autorizzazione del 18/03/2023.

LE KERMESSE

Carrara Un mare di incertezze è quello in cui, ormai da 15 anni, sta annaspando una intera categoria di settore riguardo alle concessioni demaniali, insieme a tutta la normativa di riferimento (la cosiddetta Direttiva Europea sui Servizi - Legge Bolkestein), con tanto di deroghe e ricorsi. Se n'è parlato ieri all'interno della 25ª edizione di **Balnearia** a Carrara Fiere. Un forum molto partecipato organizzato da Confartigianato Imprese Demaniali. La necessità che «è ora che la politica faccia chiarezza», è stata sottolineata dal presidente regionale di Confartigianato Imprese Demaniali Andrea Fidanzì, e soprattutto

L'avvocato Cristina Pozzi: «Va preteso un onesto negoziato con l'Unione Europea e un tempo transitorio»

da Mauro Vanni, il presidente nazionale. «Stiamo navigando in un mare in tempesta - ha detto Vanni - e con il Governo dobbiamo costruire un percorso legislativo congiunto, sulla linea del tavolo tecnico istituito per la mappatura che si è rivelato proficuo. Di fatto la situazione ha dei punti fermi: la data del 21 dicembre 2023 è certa come scadenza di tutte le concessioni demaniali a licenza, portata in certi casi fino a dicembre 2024 come proro-

I balneari insistono: chiarezza dalla politica

Partecipato incontro a **Balnearia** a cura di Confartigianato
«Ci aspettiamo un congruo periodo di respiro per le aziende»



Due momenti del primo dibattito a **Balnearia**

ga tecnica per l'organizzazione delle gare (DL 198/2022). Ci sono amministrazioni che hanno atteso fino all'ultimo momento i decreti attuativi, altre che si sono mosse in modo autonomo, avendo già indetto i bandi per le evidenze pubbliche o li stanno predisponendo a breve. L'assenza di una normativa di riordino sta creando confusione tra gli operatori, con una valanga di ricorsi. La linea che intende seguire Confartigianato, a tutela dei concessionari, è appellarsi alla scarsità di risorse (articolo 12 direttiva) che dopo la mappatura effettuata ha registrato il 67% delle risorse demaniali di-



I relatori hanno parlato anche della necessità di indennizzi idonei

sponibili per la concessione. A breve l'onorevole Raffaele Fitto sarà in Europa a difendere la posizione italiana. Ci aspettiamo un congruo periodo di respiro per programmare il futuro delle nostre aziende. Altro punto da approfondire è il codice della navigazione che, all'articolo 49 imporrebbe, qualora scadesse una concessione, di liberare l'area da tutte le strutture, diversamente che vengano incamerate dallo Stato. Trattandosi di un atto simile a un esproprio di beni privati, occorre definire bene la portata dell'indennizzo». Sono intervenuti anche l'assessore al demanio del Comu-

ne di Carrara Mario Lattanzi, l'assessore regionale all'economia, attività produttive e turismo Leonardo Marras, gli onorevoli Elisa Montemagni, Marco Simiani e Salvatore Marcello Di Mattina, infine l'avvocato Cristina Pozzi, avvocato e docente di Elementi di Diritto Comunitario dei Trasporti presso Università di Parma. Un incrocio di diritti acquisiti o violati che, se analizzati da diversi punti di vista, offrono comunque un solo orizzonte, sicuramente nero sotto tanti aspetti. Elementi su cui c'è stata convergenza sono stati la tutela del lavoro professionale dei balneari nel tempo, artefici di un Pil del 6-7%, i quali necessitano di garanzie sugli investimenti fatti. Poi è stato evidenziato che la gara imposta dalla Bolkestein sarebbe una competizione non equa, visto che le circa 30 mila imprese che gestiscono le aree demaniali in questione sono a carattere familiare, e mai potrebbero competere con multinazionali; anche la malavita potrebbe insinuarsi in queste aste. «Prima di legiferare, occorre capire esattamente quali sono le imprese che insistono sulle aree demaniali - afferma Di Mattina - Si parla di circa 35 mila aziende che contribuiscono allo sviluppo turistico italiano, ma di queste solo 9000 sono i balneari, mentre occorre considerare anche le zone limitrofe

alle aree lacustri, fluviali, punti di ormeggio, e le concessioni varie ai Comuni, ai giostrai, ai ristoranti, ai circoli della vela, alle attività sportive etc.». Puntuale l'intervento di carattere normativo dell'avvocato Cristina Pozzi, la quale ha precisato alcuni aspetti legislativi della situazione, come i criteri delle evidenze che devono essere stabiliti solo ed esclusivamente dallo Stato; che il codice della navigazione marittima risale al 1942 e non è stato aggiornato come quello aeronautico, il quale riporta anche un altro articolo "pericoloso", ovvero l'articolo 37, che prevede che «nel caso di più domande di concessione, è preferito il richiedente che offra maggiori garanzie di proficua utilizzazione a giudizio dell'amministrazione», ovvero ampio spazio alla discrezionalità. «La Commissione Europea non è lì a punirci - aggiunge la Pozzi - noi dobbiamo interloquire con la Ue soprattutto facendo capire loro l'importanza del servizio offerto dalla categoria, accordandoci sull'indennizzo più idoneo. Va preteso un onesto negoziato con la Ue e un ragionevole tempo transitorio, con criteri equi stabiliti dal governo che tutelino il valore, anche storico, delle piccole imprese in gioco. Siamo in divenire, questo è il punto». ●

Daniela Marzano

Il presidente Giani al taglio del nastro

Le due manifestazioni, **Tirreno C.T.** e **Balnearia**, a Carrara Fiere, sono il punto di riferimento per la ristorazione e l'ospitalità a tutto tondo, compresa anche quella in spiaggia. Ricco programma

Le due rassegne proseguono fino a mercoledì prossimo

Carrara È partito ieri, come scriviamo anche sopra, il doppio appuntamento di Carrara Fiere con **Tirreno C.T.**, giunta alla 44ª edizione, e **Balnearia**, 25ª edizione, due manifestazioni in programma fino a mercoledì 6 marzo a Carrara Fiere, punto di riferimento per la ristorazione e l'ospitalità a tutto tondo, compresa quella in spiaggia.

Al taglio del nastro hanno preso parte il prefetto della provincia di Massa-Carrara Guido Aprea; Eugenio Giani, presidente Regione Toscana, gli onorevoli Andrea Barabotti, Elisa Montemagni e Susanna Ceccardi della Lega, il presidente della provincia Gianni Lorenzetti, il sindaco di Massa Francesco Persiani e Lara Benfatto assessore al Turismo del Comune di Carrara, oltre a di-



Un momento degli tagli del nastro

versi esponenti della politica, fra i quali il consigliere regionale Giacomo Bugliani. Oltre ovviamente a Paolo Caldana presidente di **Tirreno Trade** società che organizza i due eventi fieristici. «Massima partecipazione per questi due appuntamenti che, oltre a rappresenta-

re ormai una solida vetrina per le ultime novità del settore, sono palcoscenici di privilegio scelti dalle associazioni di categoria, dalla pasticceria al mondo della cucina che con i campionati italiani l'una, e il Pentathlon gli altri, portano in fiera in quattro giorni centinaia di

professionisti da tutto il mondo. Anche per il settore di **Balnearia** questa fiera è ormai diventata un punto di riferimento dove poter affrontare le tematiche più significative per il comparto», commenta la prima giornata il patron dell'evento, Paolo Caldana.

Il programma di oggi, lunedì 4 marzo, a **Tirreno C.T.** La Federazione Internazionale di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria (Fipgc) parte con la Degustazione della seconda categoria del concorso Miglior Colomba Italiana e in contemporanea Selezione per il Sugar Artist World Championship che si terrà a Milano nel 2025. La giornata terminerà con la premiazione del concorso Miglior Colomba Italiana 2024 e con la premiazione del Campionato Italiano Artisti Decora-

tori 2024. Ancora il Campionato Italiano "Eccellenze" con premiazione finale nel pomeriggio. Dimostrazioni e show cooking su pizza in pala alla romana e pizza tonda al piatto croccante. L'Oscar del gelato-Federazione italiana gelateri con il Concorso Internazionale Premio Clorofilla, gelato al cocco. Pizzarte propone la Master class. Dalle 11 alle 17 Trofeo **Tirreno C.T.** La Fisar presenterà i vini della zona di Civitavecchia. La Federazione Italiana Barman King 2024: uno contro l'altro lo scontro più atteso del 2024 con, alle 17, finale tra i due barman professionisti proclamazione del King.

Per **Balnearia**, dalle 10 presso Area Forum - Padiglione E, direttivo nazionale di Cna Balneari. Alle 13 Confindustria demaniali Italia "I Principi di concorrenza del mercato unico europeo". Alle 16 presso Sala Pietro Tacca (Centro Servizi) Tourism Digital Hub (Tdh). Sempre alle 16 Area Forum - Padiglione E Assobalneari Italia con la base balneari eDonne Damare - Federturismo Confindustria. ●

Massa Carrara

cronaca.massa@lanazione.net

Redazione Massa e Lunigiana: Via Bastione, 13 - 54100 Massa - Tel. 0585 883411
Redazione Carrara: Tel. 0585 71997

spe.massa@speweb.it



Carrara

Campocecina torna a vivere
Una coppia di Savona
per gestire il rifugio del Cai

A pagina 4



ristora
INSTANT DRINKS

Giuliani: «Uniti contro le destre»

La nuova segretaria di Massa illustra le strategie del Partito democratico per riconquistare il Comune **Pucciarelli a pagina 3**

IERI MATTINA IL GOVERNATORE GIANI HA TAGLIATO IL NASTRO A CARRARAFIERE

GARE, CONVEGNI E IMPRESE
TIRRENO CT E BALNEARIA

Pucciarelli a pagina 2

Lunigiana

Emergenza
peste suina
«I cinghiali
pericolosi untori»

Oligeri a pagina 3



Le nostre inchieste

Dichiarazione
dei redditi
Il nuovo 730
e le scadenze

A pagina 7

SERVIZIO RIVENDITORI

PER SEGNALARE RITARDI E/O ESAURITI

051/6006039

Lunedì-Venerdì 9.00-13.00 / 14.00-17.00



Montignoso

Oro in Euro
Un trofeo
per 170 donne

Atlete da tutta Europa sulla due ruote
Vittoria bis per Elisa Longo Borghini

Bondielli a pagina 5

CALMARE L'ANSIA LIEVE,
PER SENTIRSI PIÙ LEGGERI.



Laila farmaco di origine vegetale,
l'unico con formula Silexan®
(olio essenziale di lavandula
angustifolia Miller).

LAILA è un medicinale di origine vegetale a base di Olio Essenziale di Lavanda (Silexan®).
Leggere attentamente il foglio illustrativo. Autorizzazione del 18/05/2023.

LA DOPPIA KERMESSA

La manifestazione



Il pubblico e le autorità nella mattinata inaugurale di **Tirreno Ct** e di **Balnearia**. In vetrina tutto il meglio della ristorazione e delle novità di quanto troveremo sulle nostre spiagge per la prossima stagione estiva. In programma convegni con gli esperti dei vari settori, seminari, gare e premiazioni



La fiera volano dell'economia Fari puntati su spiagge e ricezione

Inaugurate dal governatore Gianì la **Tirreno Ct** e **Balnearia**: a Marina di Carrara gli operatori di tutta Italia

di **Patrik Pucciarelli**
CARRARA

C'erano tutti al taglio del nastro della 44esima edizione della **Tirreno Ct** e della 25esima di **Balnearia**. Il prefetto Guido Aprea, il governatore Eugenio Gianì, gli onorevoli Andrea Barabotti, Elisa Montemagni e Susanna Ceccardi, il presidente della provincia, Gianni Lorenzetti, il sindaco di Massa, Francesco Persiani, e Lara Benfatto, assessore al Turismo del Comune di Carrara, oltre a Paolo Caldana, presidente di **Tirreno Trade**. Le due manifestazioni ormai riferimento della ristorazione e dell'ospitalità, compresa quella delle spiagge, porteranno in città per quattro giorni centinaia di professionisti da tutto il mondo. Centinaia saranno anche gli operatori balneari che oggi arriveranno al complesso di Carrarafiore per manifestare la loro preoccupazione in merito al futuro delle concessioni demaniaali. Dalle 10 al Padiglione E ci sarà un confronto con il responsabi-

le di Cna Balneari, Cristiano Tomei. «Dal punto di vista del cuore sono vicino ai balneari - spiega il presidente della Regione, Eugenio Gianì che ha presenziato al taglio del nastro - vorrei che potessero sviluppare e continuare anche con la prospettiva per il domani, per la loro attività. Purtroppo si intrecciano in queste vicende normative e interpretazioni, da quelle europee a quelle nazionali, che hanno creato problemi a un mondo che invece va sostenuto». Poi prosegue sulla fiera. «Stiamo andando verso un progressivo risanamento crescita e sviluppo del polo fieristico di Carrara. Questa manifestazione simbolo da 44 anni animata dal cibo e l'unione con **Balnearia**. Un volano economico per il territorio». Un focus sui balneari arriva anche dall'europarlamentare della Lega, Susanna Ceccardi. «Questa fiera è il segno che il settore balneare è il motore trainante per il mercato italiano ed europeo. Noi siamo al lavoro con il Governo per dare risposte chiare e certe prima dell'estate. Il ministro Matteo Salvini ha proce-

duto alla mappatura delle nostre coste che è un presupposto fondamentale per trattare poi con la commissione europea. La mappatura dimostra chiaramente che la risorsa delle coste non è scarsa così come ipotizzava la direttrice Bolkestein quindi, da questo presupposto in risultanza dello studio fatto su un tavolo interministeriale, crediamo che ci siano delle buone prospettive e miriamo a portarle a casa il prima possibile. Ci auguriamo che la prossima commissione europea che si insedierà dopo le elezioni del parlamento europeo sia più attenta ai bisogni di famiglie e imprese». Ma oltre a questo c'è tutta una fiera ormai consolidata negli anni che decreterà oggi la

SUSANNA CECCARDI
L'europarlamentare ha espresso preoccupazione per il futuro degli imprenditori delle nostre coste

migliore colomba italiana poi la premiazione del campionato italiano artisti decoratori, ancora il campionato italiano 'eccellenze' con premiazione finale. **Proseguiranno** nell'area dedicata i campionati del Pentathlon e del Triathlon della cucina italiana. «Siamo orgogliosi anche quest'anno di ospitare la **Tirreno Ct** e **Balnearia** che sono ormai due eventi fissi per il territorio, importanti per il comune di Carrara ma anche per tutta la provincia - evidenzia l'assessore al turismo di Carrara, Lara Benfatto - In questi giorni a Marina di Carrara avremo tanti operatori dell'accoglienza turistica, della ristorazione e del settore balneare». Eventi come questo ricadono su tutto il territorio - prende la parola la consigliera con delega al turismo del Comune di Montignoso, Eleonora Pettracci - sia come immagine a livello promozionale ma anche proprio come ospitalità. «Una manifestazione importante soprattutto per l'ambito turistico Riviera Apuana» ha detto l'assessore al turismo di Massa, Giorgia Garau.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Hanno detto

TAGLIO DEL NASTRO



Eugenio Gianì
Presidente della Regione Toscana

Alla Imm si sono svolte attività che hanno avuto un significato fondamentale, pensiamo al Covid con un hub che effettuava 2mila vaccinazioni il giorno

ENTUSIASMO



Lara Benfatto
Assessore di Carrara

Siamo contenti che questa sia una vetrina per la nostra città, una risorsa fondamentale per tutti gli operatori del settore della ricezione e dell'accoglienza

L'INDOTTO



Eleonora Pettracci
Assessore di Montignoso

Tutto il territorio è pronto ad accogliere con le strutture ricettive, gli operatori che vengono da tutta Italia per seguire i lavori delle due importanti fiere

Scocca l'ora di Tirreno Ct. Di scena a CarraraFiere il meglio dell'ospitalità e della ristorazione

Sono 450 gli espositori da oggi al 6 marzo in rappresentanza di 900 marchi. Attesa per il Pentathlon della cucina e il Campionato nazionale di pasticceria. Scocca l'ora di Tirreno Ct. Di scena a CarraraFiere il meglio dell'ospitalità e della ristorazione Si apre il sipario, questa mattina alle 11.30, sulla fiera Tirreno Ct, giunta alla 44ª edizione, e su Balnearia (25ª edizione), due manifestazioni in programma fino al 6 marzo a CarraraFiere, punto di riferimento per la ristorazione e l'ospitalità a tutto tondo. A inaugurare le due fiere saranno Leonardo Marras, assessore alle attività produttive e al turismo della Regione, gli onorevoli Andrea Barabotti e Elisa Montemagni, il sindaco di Massa Francesco Persiani e Lara Benfatto, assessora al turismo del Comune di Carrara. Oltre ovviamente a Paolo Caldana, presidente di 'Tirreno Trade', la società che organizza i due eventi. La Federazione Italiana barman (Fib) aprirà le danze offrendo, dalle 11, l'aperitivo di benvenuto gestito dai ragazzi di 'Special...Mente Barman'. Poi si entra subito nel vivo con una serie di gare e campionati: Pentathlon della cucina, Triathlon del microonde, Concorso Miglior Colomba d'Italia 2024 (tra classica e innovativa). In contemporanea saranno esposte le creazioni del 3° Campionato Italiano di Panificazione. Avrà luogo anche il Campionato Artisti Decoratori che si cimenteranno nella realizzazione di una torta per l'Esposizione pubblica con tema 'Il mondo incantato delle fiabe'. La giornata si concluderà con la premiazione del Campionato Italiano Panificatori. In programma anche dimostrazioni e show cooking su pizza classica al piatto e pizza romana al matterello, a cura di Ristorazione italiana, produzione di elaborati, torte, semifreddi e gelati da parte degli associati dell'Oscar del gelato-Federazione italiana gelatieri, e di pizza da parte di Pizzarte. La Federazione italiana sommelier albergatori ristoratori farà una degustazione di vini della Versilia in abbinamento con i prodotti tipici del territorio. Quindi a fine serata proclamazione del vincitore Sparkling Tour Toscana 2024 da parte di Fib. Tra i protagonisti della fiera c'è sicuramente il vino. Nell'evento che da quasi 50 anni offre il meglio dell'accoglienza, il vino gioca un ruolo sempre più determinante. Partito in sordina, ha raggiunto quest'anno un vero e proprio boom con oltre 60 cantine presenti a CarraraFiere. Ci saranno aziende agricole e distributori a rappresentare il panorama enologico di tutta Italia. E ci saranno le associazioni di sommelier che ogni giorno proporranno degustazioni e assaggi per conoscere vere e proprie chicche dell'enologia italiana. Accanto al vino, trovano spazio poi le grappe, le birre anche artigianali, il caffè (dalle macchine da bar al chicco, al prodotto finale) e l'olio con realtà importanti come Oleificio Zucchi e tutto il meglio per del settore della ristorazione. Un ruolo importante, e un'attrazione autentica, sarà il 5 e 6 marzo la sfida tra i pasticciieri per il Campionato Nazionale di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria che eleggerà il Miglior Pasticciere d'Italia 2024 e formerà la Nazionale, ovvero la squadra che rappresenterà l'Italia al prossimo Mondiale previsto nel 2025. I numeri della fiera sono importanti. In questa edizione ci sarà la presenza dei principali 'player' del settore. CarraraFiere è la vetrina di oltre 450 espositori in rappresentanza di più di 900 marchi commerciali. A loro si aggiungono, come ogni anno, le migliaia di operatori tra ristoratori, titolari di bar e strutture ricettive di vario genere che 'invadono' i padiglioni. La manifestazione ha il suo vero cuore nell'incontro qualificato fra domanda e offerta, un importante scambio business-to-business tra gli operatori del Centro e Nord Italia. Grazie anche a questo, Tirreno Ct in questi anni è diventata un vero e proprio punto di riferimento con una continua crescita di consensi, sia in termini di offerta commerciale, sia in termini di pubblico con 62mila presenze di media nelle ultime edizioni. © Riproduzione riservata

Al via Tirreno C.T. e Balnearia. A Carrara centinaia di professionisti da tutta Italia per le sfide della ristorazione e pasticceria. Focus sul futuro delle spiagge italiane con

gli appuntamenti di Balnearia Condividi Facebook Twitter Taglio del nastro con le autorità. Lunedì si premiano le migliori colombe della pasticceria italiana. Per lunedì 4 marzo si prevedono centinaia di operatori balneari preoccupati per il futuro delle concessioni demaniali. Fino al 6 marzo nel polo fieristico di Marina di Carrara il meglio per gli addetti dell'ospitalità italiana Al via oggi, domenica 3 marzo, il doppio appuntamento di Carrara con Tirreno C.T., giunta alla 44esima edizione, e Balnearia, 25esima edizione, due manifestazioni in programma fino al 6 marzo a Carrara, punto di riferimento per la ristorazione e l'ospitalità a tutto tondo, compresa quella in spiaggia. Al taglio del nastro hanno preso parte il prefetto della provincia di Massa Carrara Guido Aprea; Eugenio Gianì, presidente Regione Toscana, gli onorevoli Andrea Barabotti, Elisa Montemagni e Susanna Ceccardi, il presidente della provincia Gianni Lorenzetti, il sindaco di Massa Francesco Persiani e Lara Benfatto assessore al Turismo del Comune di Carrara, oltre a diversi esponenti della politica. Oltre ovviamente a Paolo Caldana presidente di Tirreno Trade società che organizza i due eventi fieristici. 'Massima partecipazione per questi due appuntamenti che, oltre a rappresentare ormai una solida vetrina per le ultime novità del settore, sono palcoscenici di privilegio scelti dalle associazioni di categoria, dalla pasticceria al mondo della cucina che con i campionati italiani l'una, e il Pentathlon gli altri, portano in fiera in quattro giorni centinaia di professionisti da tutto il mondo. Anche per il settore di Balnearia questa fiera è ormai diventata un punto di riferimento dove poter affrontare le tematiche più significative per il comparto', commenta la prima giornata il patron dell'evento, Paolo Caldana. Il programma di domani, lunedì 4 marzo. Tirreno C.T. La Federazione Internazionale di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria (Fipgc) parte con la Degustazione della seconda categoria del concorso Miglior Colomba Italiana e in contemporanea Selezione per il Sugar Artist World Championship che si terrà a Milano nel 2025. La giornata terminerà con la premiazione del concorso Miglior Colomba Italiana 2024 e con la premiazione del Campionato Italiano Artisti Decoratori 2024. Ancora il Campionato Italiano 'Eccellenze' con premiazione finale nel pomeriggio Ristorazione italiana. Dimostrazioni e show cooking su pizza in pala alla romana e pizza tonda al piatto croccante. L'Oscar del gelato-Federazione italiana gelatieri con il Concorso Internazionale Premio Clorofilla, gelato al cocco. Pizzarte propone la Master class - pizza e focaccia senza glutine e con grani antichi siciliani oltre che pizza napoletana. Dalle 11 alle 17 Trofeo Tirreno Ct. La Fisar presenterà i vini della zona di Civitavecchia con prodotti tipici. La Federazione Italiana Barman King 2024: Uno contro l'altro lo scontro più atteso del 2024 con, alle 17, finale tra i due barman professionisti proclamazione del King. Proseguiranno nell'area dedicata i campionati del Pentathlon e del Triathlon della cucina italiana. Balnearia. Alle ore 10.00 presso Area Forum - Padiglione E CNA Balneari - Direttivo Nazionale 'Non scarsità e legittimo affidamento affermare le nostre certezze in Italia e in Europa' - Il confronto verterà sulle indicazioni interpretative e applicative in attesa del completamento dell'istruttoria, svolta a livello governativo, sulla individuazione di criteri puntuali ai fini dell'accertamento della scarsità della risorsa naturale e della normativa conclusiva da assodare in ambito comunitario. Coordina Cristiano Tomei, Responsabile CNA Balneari. Alle ore 13 presso Area Forum - Padiglione E Confimprese demaniali Italia 'I Principi di concorrenza del mercato unico europeo'. Difficoltà e incongruenze nei sistemi territoriali costieri. Modera Alex Giuzio Caporedattore Mondo Balneare. Alle ore 16.00 presso Sala Pietro Tacca (Centro Servizi) Tourism Digital Hub (TDH) 'Le esperienze Cna nell'hub digitale del turismo', il ruolo delle guide turistiche e delle imprese per il turismo. Alle ore 16 presso Area Forum - Padiglione E Assobalneari Italia con la base balneare con Donne Damare - Federturismo Confindustria 'Turismo: Imprese Familiari o Multinazionali?' Tirreno C.T. e Balnearia sono organizzate da TirrenoTrade con la collaborazione di enti regionali, provinciali e associazioni di categoria. Per informazioni sulla fiera e per poter partecipare come espositori o visitatori www.tirrenoct.it Fonte: ufficio stampa

LA NAZIONE

QNTinerari

SPECIALE
Liguria
e mostre

DOMENICA 3 marzo 2024
1,70 Euro

Massa - Carrara +

FONDATA NEL 1859
www.lanazione.it



Tragedie e occupazione femminile

La mamma di Luana e l'omicidio sul lavoro 'Non paga mai nessuno'

Ciardi e Plastina alle pagine 18 e 19



Si firma il Fondo per lo sviluppo

Governo-Giani, intesa che vale 680 milioni

Caroppo a pagina 17



Meloni: «Ottimi rapporti con il Quirinale»

La premier nega disaccordi sull'ordine pubblico con il Colle e accusa la sinistra: alimenta crepe. Intesa col Canada su Medio Oriente e Ucraina
Elezioni regionali, in Sardegna lo spettro del riconteggio. **L'intervista** Marsilio (Fdi) «Avanti con il mio Abruzzo, amico del Governo» **Servizi alle p. 2, 3, 8 e 9**

La premier da Biden

L'asse con gli Usa assicurazione sul Governo

Agnese Pini

La sconfitta di Truzzu, gli scontri più o meno velati con la Lega, le critiche per la scelta dei candidati, il braccio di ferro sul terzo mandato, le incognite del premierato: sembra tutto così lontano, e così piccolo, visto dall'altra parte dell'Oceano. "Giorgia, mia grande amica", abbracci, sorrisi: Biden ha accolto Meloni per la seconda volta in sette mesi, e lo ha fatto all'inizio della presidenza italiana del G7. Un passaggio strategico, se pensiamo che proprio grazie al palcoscenico internazionale il nostro Paese potrà ritagliarsi un ruolo di primo piano sui principali e più delicati dossier: dall'Ucraina a Gaza. Questo, almeno, l'obiettivo di Giorgia Meloni.

Continua a pagina 2

SI ALLARGA L'INCHIESTA DI PERUGIA, CENTINAIA LE VITTIME



TUTTI SPIATI

Pontini alle pagine 6 e 7

DALLE CITTÀ

Massa

Guerra al degrado Al via il recupero delle auto abbandonate

Scolaro in Cronaca

Montignoso

Trofeo Oro in Euro Le big del ciclismo femminile

Bondielli in Cronaca

Carrara

Al via Tirreno Ct e Balnearia 450 espositori

Pucciarelli in Cronaca



Cortei da Pisa a Roma

Gli studenti tornano in piazza

Servizi alle pagine 4 e 5



Asti, arrestata ragazza di 19 anni

Uccide il padre «Ci picchiava»

Jannello a pagina 12

#ONLEDONNE

Verso l'8 marzo La 'manager' della Banca Mondiale: «Diamo futuro a ogni donna»

Ballatore a pagina 14

CALMARE L'ANSIA LIEVE, PER SENTIRSI PIÙ LEGGERI.

LAILA
50mg estratto di
40 capsule (10x4)

Laila farmaco di origine vegetale, l'unico con formula Silexan® (olio essenziale di lavanda angustifolia Miller).

LAILA è un medicinale di origine vegetale a base di Olio Essenziale di Lavanda (Silexan®). Leggere attentamente il foglio illustrativo. Autorizzazione del 18/05/2023.

GIORNO&NOTTE ■ MASSA CARRARA

Sono entrambi preparati da Giovanna Lorieri
Ottimi risultati dei pianisti
Manuel Ghirlanda e Davide Lena

Massa-Carrara I pianisti apuani ottengono successi e grandi apprezzamenti sia a livello locale che nazionale ed internazionale. Ottimo risultato per i pianista nostrano Manuel Ghirlanda, che all'età di 10 anni ottiene il primo premio - categoria B - al concorso internazionale per giovani musicisti "Città di Massa".

Come si spiega in una nota, il nostro Manuel ha

avuto così l'occasione di raccogliere meriti apparsi al consueto concerto dei vincitori.

Grande soddisfazione per la sua insegnante -Giovanna Lorieri- che ha portato in concorso, in categoria D, anche l'altro suo gioiello carrarese, Davide Lena, di 14 anni.

Il promettente pianista Lena, reduce da una sequenza di primi premi ottenuti in vari concorsi qua-

li Albenga, Bucchianico, Bari, e molti altri, ha vinto la propria categoria aggiudicandosi il 2° premio (con il 1° non assegnato).

A parti invertite, nel concorso internazionale "Sonus Contest Music Online", primo premio per Davide Lena, sempre in categoria D, con punteggio di 97/100 e secondo premio per Manuel Ghirlanda, in categoria B.

Il Maestro Giovanna Lorieri, oltre ai due, sta coltiva-



Manuel Ghirlanda, a destra Giovanna Lorieri e, sotto, Davide Lena



ando un gruppo di giovani pianisti, coi quali promette di dominare, come ha già fatto in passato, le scene dei concorsi pianistici nazionali ed internazionali, in tutte le categorie. ●

● RIPRODUZIONE RIDISegnATA

Da oggi al 6 a Carrara fiere
Subito nel vivo
Tirreno Ct
e Balnearia

Carrara Taglio del nastro, stamani alle 11.30 per **Tirreno C.T.**, giunta alla 44ª edizione, e **Balnearia**, 25ª edizione, due manifestazioni in programma fino al 6 marzo a Carrara fiere, punto di riferimento per la ristorazione e l'ospitalità a tutto tondo, compresa quella in spiaggia.

Ad inaugurare le due fiere saranno Leonardo Marras, assessore alle Attività produttive e Turismo della Regione Toscana, gli onorevoli Andrea Barabotti e Elisa Montemagni, il sindaco di Massa Francesco Persiani e Lara Benfatto assessora al Turismo del Comune di Carrara. Oltre ovviamente a Paolo Caldana presidente di **Tirreno Trade** società che organizza i due eventi fiestistici.

Il programma di oggi. A **Tirreno C.T.** è la Federazione Italiana Barman (Fib) ad offrire, alle 11, l'aperitivo di benvenuto gestito dai ragazzi di Speciale. "Mente Barman. Poi si entra subito nel vivo con una serie di gare e campionati. Oltre al Pentathlon della cucina e al Triathlon del microonde, la Fed-

erazione di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria (Fipgc) mette in gara i concorrenti per il Concorso Miglior Colomba d'Italia 2024 che si divide in 2 categorie: Colomba Classica e Colomba Innovativa. In contemporanea saranno esposte le creazioni del 3° Campionato Italiano di Panificazione con le categorie: pane tradizionale, pane innovativo, dolce da forno e pane artistico. Avrà luogo anche il Campionato Artisti Decoratori che si cimenteranno nella realizzazione di

Taglio del nastro alle 11,30 con l'Assessore regionale Leonardo Marras, in primo piano ristorazione e ospitalità

una Torta per l'Esposizione Pubblica con tema "Il Mondo Incantato delle Fiabe". L'agorà si concluderà con la premiazione del Campionato Italiano Panificatori. Nella giornata dimostrazioni e show



Una passata edizione della **Tirreno Ct**, da oggi con **Balnearia** a Carrara fiere

cooking su pizza classica al piatto e pizza romana al mattarello, a cura di Ristorazione Italiana, produzione di elaborati, torte, semifreddi e gelati da parte degli associati dell'Oscar del gelato-Federazione italiana gelateri, e di pizza da parte di Pizzarte. La Federazione Italiana Sommelier Albergatori Ristoratori farà una degustazione di vini della Versilia in abbinamento con i prodotti tipici del territorio. Quindi a fine serata proclamazione del vincitore Sparkling Tour Toscana 2024 da parte di Fib.

Per quanto riguarda **Balnearia**, invece si parte subito con i temi caldi e alle 14 (Area Forum, pad. E) si terrà il convegno dal titolo "Imprese demaniali: un mare di incertezze" - Interverranno rappresentanti

delle Istituzioni e delle Associazioni di Categoria. Seguirà il dibattito. Modera Alex Giuzio, capo redattore Mondo Balneare. Gli incontri tecnici per illustrare le nuove prospettive legate alla digitalizzazione e al

Pentathlon della cucina, Triathlon del microonde e, sul fronte dei balneari, primo convegno sulle imprese demaniali

marketing per gli stabilimenti balneari inizieranno invece alle 16,30, con il convegno "Trend digitali e regole chiave per attrarre clienti online" (Arena di Mondo Balneare, pad. E). ●

Sono i primi dopo il Covid
Tre nuovi ingressi
nella Musica Cittadina
di Pontremoli

Pontremoli Si sono recentemente tenute, nella sede della Musica Cittadina Pontremoli, le audizioni per l'inserimento nell'organico bandistico di nuovi allievi che hanno con regolarità frequentato i Corsi Musicali.

Esaminati dal Maestro Riccardo Madoni, si sono presentati per sostenere le audizioni di ammissione nell'organico della Musica Cittadina Pontremoli gli allievi: Giordano Ambrosini preparato dalle insegnanti Stefania Gussoni e Letizia Lucia Leonardo Clarinetto Sib; Giacomo Albertosi preparato dall'Insegnante Sara Bazzigalupi Sax Contralto; Alessandro Viti preparato dall'insegnante Mirco De Mattei, Tromba Sib I nuovi allievi ben preparati hanno sostenuto una buonissima prova e già a partire da questa settimana entreranno ufficialmente a far parte dell'organico bandistico con la presenza a prove ed alle prime uscite musicali ormai imminenti.

Alle prove degli allievi erano presenti anche alcuni membri del Consiglio Direttivo, che esprimono soddisfa-

zione per questo ottimo risultato ottenuto. «Era dal 2019 - sottolinea il presidente del sodalizio musicale, Elio Poli - che a causa l'emergenza Covid, non venivano inseriti nell'organico nuovi Musicanti. Attualmente ai Corsi pre-presenziano altri allievi che contiamo di poter avere quali nuovi componenti a partire dal prossimo anno». ●

R.S.



I nuovi arrivi della Musica

AL CINEMA

MASSA	
SPLENDOR MULTISALA	
Via Dorsale, 11	tel. 0585 791105
Demon slayers	
	ore 15.30, 18.30
Bob Marley: one love	
	ore 16, 21.30
Estranei	
	ore 17.30, 19.45
La zona d'interesse	
	ore 19.30, 21.30
Caracas	
	ore 16, 21.15
Past lives	
	ore 18.30
Night swim	
	ore 22

Peppa's cinema party	
	ore 15.30
Emma e il giaguaro nero	
	ore 15.30, 17.30
Dune - parte 2	
	ore 16, 17, 18, 19.30, 20.30, 21.30
CARRARA	
CINEMA GARIBALDI	
Via Verdi 18/c,	
La zona d'interesse	
	ore 15.15, 17.15, 19.15, 21.15
VILLAFRANCA	
CITTÀ DI VILLAFRANCA	
Via Roma,	tel. 334 1672
Dune parte due	
	ore 17.30, 21
SARZANA	

MULTISALA MODERNO	
Via del Carmine,	tel. 0187 620714
Due parte due	
	ore 15, 17.30, 20.10, 21.30
Peppa's cinema party	
	ore 17.30
Estranei (vm 14 anni)	
	ore 17.30, 20.10, 22.30
My sweet monster	
	ore 17.30
Bob Marley	
	ore 20.10, 22.30
Emma e il giaguaro nero	
	ore 17.30
La zona d'interesse	
	ore 20.10, 22.30
Caracas	
	ore 17.30, 20.10, 22.30

GLI AUGURI

LE RICORRENZE SUL TIRRENO
Il Tirreno è a disposizione per coloro che intendono regalare delle sorprese a familiari, amici o colleghi di lavoro. Se desiderate fare gli auguri sul nostro giornale in occasione di un compleanno, un matrimonio, o qualsiasi altro evento, è necessario inviare il testo (non lungo) e la fotografia in formato jpg in media/alta risoluzione, a colori, via email a: massa@iltirreno.it; carrara@iltirreno.it; almeno due giorni prima della pubblicazione sul giornale. Il servizio è gratuito.

FARMACIE DI TURNO

MASSA Romagnano, via Formentini (24h) tel. 0585/878681	Cugini, via Garibaldi 43 (8.30 - 22) tel. 0585/632263
MARINA DI MASSA S. Francesco snc, via Intercomunale 8 (8.30 - 22) tel. 0585/308002	SARZANA Dell'Ospedale, piazza Garibaldi (24h) tel. 0187/620106
MONTI Lenci (Canevara) (reperibile) Tel. 0585/319914	AULLA E DINTORNI Luigi, piazza Giarella 1 (Licciana Nardi) tel. 0187/471909
MONTIGNOSO Aghinulfa, viale Marina 80 (24h) tel. 0585/829112	VILLAFRANCA Binotti, piazza XXV Aprile 20 (Villafranca) tel. 0187/493014
CARRARA Farmacotè, via Ghibellina 5 (24h) tel. 0585/71481	FIVIZZANO Comunale, via Emanuele 32 tel. 0585/92052
PIANO Piccini, via Provinciale 124 - Nazzano (8.30 - 22) tel. 0585/52139	FOSDINOVO Martignoni, via Malaspina 1 tel. 0187/676345
MARINA DI CARRARA	PONTREMOLI Zampetti, piazza Italia tel. 0187/830189

MARINA DI CARRARA

Tirreno Ct e Balnearia si alza il sipario sulle fiere

Da oggi a mercoledì l'appuntamento tradizionale con ristorazione e turismo. Eventi collaterali fra cui la gara per chi preparare la miglior colomba d'Italia

Alessandro Grasso Peroni
MARINA DI CARRARA

Taglio del nastro oggi alle 11,30 per **Tirreno C.T.** (commercio e turismo), giunta all'edizione 44 e **Balnearia** che quest'anno festeggia le nozze d'argento.

Duplice appuntamento che fino a mercoledì 6 fanno di Carrara Fiere il punto di riferimento nazionale per la ristorazione e l'ospitalità a tutto tondo, compresa quella in spiaggia.

La "vernice" è a cura di Leonardo Marras, assessore alle attività produttive e Turismo della Regione Toscana, con i deputati Andrea Barabotti e Elisa Montemagni, il sindaco di Massa Francesco Persiani e Lara Benfatto assessora al Turismo del Comune di Carrara. Padrone di casa è Paolo Caldana presidente di **Tirreno Trade**, società che organizza i due eventi fieristici.

Tantissimi gli eventi in programma partendo dalle 11 con l'aperitivo preparato e of-



A **Balnearia** si potranno ammirare anche potenti moto d'acqua

ferto dalla Federazione Italiana Barman. Quindi le gare con il Pentathlon della cucina e il Triathlon del microcosmo: la Federazione di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria (Fipgc) mette in gara i concorrenti per il concorso

miglior colomba d'Italia 2024 che si divide in 2 categorie: colomba classica e colomba innovativa.

In contemporanea la terza edizione del campionato Italiano di Panificazione e un'altra competizione tricolore: il

campionato Artisti Decoratori che si cimenteranno nella realizzazione di una torta da mettere in mostra a tema "Il Mondo Incantato delle Fiabe". In tutte le zone del complesso fieristico inoltre dimostrazioni e show cooking su

pizza classica al piatto e pizza romana al matterello. Ma anche produzione di elaborati, torte, semifreddi e gelati da parte degli associati dell'Oscar del gelato-Federazione italiana gelateri.

La Federazione Italiana Sommelier Albergatori Ristoratori in oltre farà una degustazione di vini della Versilia in abbinamento con i prodotti tipici del territorio. Programma molto corposo anche per **Balnearia**, un luogo frequentatissimo dai gestori delle imprese demaniali, che sono legati volenti o nolenti al tema della Bolkestein.

Alle 14 (Area Forum, padiglione E) il convegno organizzato da Confartigianato della Spezia dal titolo "Imprese demaniali: un mare di incertezze" - intervengono rappresentanti delle istituzioni e delle associazioni di categoria. Segue dibattito moderato da Alex Giuzio (capo redattore Mondo Balneare).

Gli incontri tecnici per illustrare le nuove prospettive legate alla digitalizzazione e al marketing per gli stabilimenti balneari iniziano invece alle 16,30, con il convegno "Trend digitali e regole chiave per attrarre clienti online" (Arena di Mondo Balneare, padiglione E).

Tirreno C.T. e Balnearia sono organizzate da **Tirreno Trade** con la collaborazione di enti regionali, provinciali e associazioni di categoria. Per informazioni sulla fiera e per poter partecipare in ogni modo www.tirrenoct.it

COMUNITÀ PSICHIATRICA

Aulla, piscina a disposizione degli ospiti della "Tiziano"

AULLA

Piscina e campo da calcio, a Quercia di Aulla, a disposizione degli ospiti della "Comunità Tiziano".

L'amministrazione comunale di Aulla, in accordo con "Attiva Sportutility", che gestisce la piscina nella frazione aullese, sta per avviare un programma di inserimento e di apertura verso il territorio, allargando la platea dell'utenza.

A titolo gratuito saranno messi a disposizione, per gli utenti della locale struttura residenziale psichiatrica "Tiziano", una corsia in vasca grande il mercoledì, dalle 10.30 alle 11.30 ed il campo da calcio il lunedì, dalle 10.30 alle 11.30.

La piscina, riaperta dopo oltre dieci anni di chiusura, il 20 dicembre, sta attirando ad Aulla tanti appassionati del nuoto e delle discipline associate allo sport acquatico. —

M.BINZ.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

TEDESCHI, EX PRESIDENTE DEL PARCO MONTEMARCELLO MAGRA VARA: «SI RISPARMIEREBBERO RISORSE ECONOMICHE»



Le mareggiate dell'inverno riversano sulla spiaggia tonnellate di rifiuti la cui rimozione raggiunge costi elevatissimi

«Detriti sulle spiagge Pulire prima il fiume è la soluzione ideale»

SARZANA

I detriti sulla spiaggia di Marina di Carrara, la pulizia dell'arenile è cosa reale, a differenza del "mare nostrum".

In attesa della pulizia che sarà anche finanziata dalla Regione - il provvedimento di definizione del quantum è atteso entro metà mese -, l'ex presidente del Parco Montemarcello Magra Vara, Pietro Tedeschi ricorda il suo progetto finito nel dimenticatoio. «Sono sbalordito, l'immobilismo del Parco attuale e delle istituzioni potremmo chiamarlo "Biomasse spiagiate: ed io pago", con un tri-

stissimo slogan», afferma sconsolato.

E ricorda come il Magra da anni trasporti legno ed altri rifiuti di varia natura sulle nostre spiagge. «Puntualmente la Regione riconosce a tale ricorrente fenomeno il carattere di "emergenza e straordinarietà" e stanziava migliaia di euro per ripulire il litorale. Non subito però, ma solo dopo che il territorio ha rivolto a Genova l'usuale lamento.

Adesso, non sarebbe meglio stanziare ogni anno la medesima cifra per ripulire l'alveo da "biomassa morta" e rifiuti? Non sarebbe stato meglio finanziare il progetto presentato 3 anni fa dal Parco da me presieduto, e che riguardava appunto "pulizia dei fiumi, gestione biomasse, sicurezza del territorio"?».

Tedeschi ricorda come sarebbe stato utile ed opportuno mettere in pratica quel disegno. «Era ed è ancora la cosa più semplice - spiega - visto che il Magra attraversa 11 Comuni, bisognerebbe affidare il compito di pulire ad un'unica governance come avevamo progettato in modo che faccia da garante a tutti i territori. Tra prevenzione ed emergenza nel caso specifico, c'è una differenza sostanziale - aggiunge - Raccogli-

giendo il materiale biomassa in alveo la si potrebbe trasformare in risorsa perché può essere cippata e venduta, può produrre energia ed occupazione, per quanto modesta. Mentre la stessa biomassa, mista a plastica e ad altre sostanze nocive, se raccolta sul litorale è un rifiuto non riciclabile: non si sa dove metterlo e cosa farne. E purtroppo si continua a fare questa operazione: è singolare che quelle istituzioni che si fanno sostenitori tra i cittadini, del riciclaggio dei rifiuti, a loro volta preferiscano smaltire anziché riciclare».

Oltretutto nel Magra è ormai accertato che non c'è solo legno, c'è anche dell'altro che, con l'erosione delle sponde, arriva al mare in quantità sempre maggiore. «Si tratta di rifiuti, anche pericolosi che, come il legno, si depositano sulle spiagge - conclude Tedeschi -. Sono stati interrati per anni da Comuni, Aziende sanitarie ed Enel nella convinzione, e forse nella speranza, che nessuno li avrebbe mai ritrovati. E quindi, se non si tratta solo di legno, il problema è più complesso: ci vuole un soggetto, diverso da chi ha interrato i rifiuti, che si occupi di bonificare, accedendo a risorse non solo locali. Il progetto presentato (cubava 8,3 milioni di euro, ndr), era pienamente in linea con i dettami del Pnrr. Riprendere e finanziare il progetto presentato dal Parco è dunque sarebbe più che necessario, se non vogliamo un domani ricorrere a dover dissalare l'acqua del mare perché quella buona del fiume l'abbiamo lasciata intossicare». —

A.G.P.

A.G.P.

L'ora di Tirreno Ct e Balnearia

In mostra ben novecento brand

Da oggi a mercoledì nei padiglioni di Carrara fiere le rassegne sulla ristorazione e l'ospitalità

CARRARA

Tutte le offerte per il mercato della ristorazione italiana, il secondo in Europa dopo quello spagnolo, di un evento fieristico riconosciuto come uno dei più importanti di incontro e confronto dell'ospitalità. In questa edizione 2024 della **Tirreno Ct** ci sarà la presenza dei principali player del settore: Carrara fiere è la vetrina di oltre 450 espositori in rappresentanza di più di 900 marchi commerciali. A loro si aggiungono le migliaia di operatori tra ristoratori, titolari di bar e strutture ricettive di vario genere che "invadono" i padiglioni della fiera. Di concerto alla fiera della ristorazione ci sarà **Balnearia**, la kermesse dell'ospitalità dedicata al turismo balneare, giunta alla 25esima edizione. Non si parlerà soltanto di accessori da mare: da oggi (alle 11,30 inaugurazione con Leonardo Marras, assessore regionale alle Attività produttive e Turismo, gli onorevoli Andrea Barabotti e Elisa Montemagni, il sindaco di Massa Francesco Persiani e Lara Benfatto, assessora al Turismo di Carrara) al 6 marzo nei padiglioni di Carrara fiere si terranno molti incontri e dibattiti sul futuro delle imprese balnearie italiane in virtù della direttiva Bolkestein, ma anche iniziative di riflessione sul futuro delle aziende che sarà sempre più digitale. Ad esempio, oggi alle 14 è atteso il convegno dal titolo «Imprese demaniali: un mare di incertezze». E sotto l'aspetto tecnologico, in fiera saranno presenti imprese



Anche pasticceri alla **Tirreno Ct**

DOPPIO APPUNTAMENTO

In calendario anche molti incontri e dibattiti sul futuro delle imprese italiane impegnate in questo settore chiave

che propongono prodotti digitali. Non solo gestionali di ultima generazione per le prenotazioni online dell'ombrello, ma anche sistemi per migliorare l'ospitalità in spiaggia, ormai diventata 4.0. La manifestazione prevede molti incontri tra gli operatori del Centro e Nord Italia. Grazie anche a questo, **Tirreno Ct** in questi anni è diventata un vero e proprio punto di riferimento con una continua crescita di consen-

si: 62mila presenze di media nelle ultime edizioni. Ma non possono mancare le sfide ai fornelli. Dopo il successo della prima edizione dello scorso anno, torna il **'Pentathlon della cucina'** che sarà affiancato dal **'Triathlon del microonde'**, due gare nelle quali si cimenteranno i cuochi di tutto il mondo. Cinque le prove per capire chi è il miglior cuoco d'Italia al termine di un Pentathlon vero e proprio tra pentole e fornelli per chi cucina tutti i giorni. La sfida tuttavia è anche formazione: sono fornite in anticipo tutte le informazioni e il materiale necessario per allenarsi. Ideato da Fabio Tacchella, Giorgio Nardelli e dal patron della fiera Paolo Caldana, il Pentathlon prevede cinque prove tra cui l'ultima nella quale gli sfidanti dovranno fare le spese e acquistare almeno 5 ingredienti da un droghiere messo a disposizione dall'organizzazione.

Per il Triathlon nasce su idea del Maestro siciliano Domenico Privitera per valorizzare le capacità professionali dei cuochi nel lavoro di tutti i giorni utilizzando la tecnica della cottura con il forno a microonde che deve prevalere nella preparazione della pietanza. Sarà di nuovo presente in fiera anche la Scuola Tessieri con i più famosi professionisti del settore. Ampio spazio poi al mondo della pasticceria con la presenza sempre più forte della Federazione italiana pasticceri (Fip) che anche quest'anno porterà i principali concorsi internazionali.

Patrik Pucciarelli

© RIPRODUZIONE RISERVATA

IN BREVE



La Toscana scrive al governo

«Un tavolo nazionale sul futuro dell'ex Gkn»

Per l'ex Gkn il presidente della Regione Eugenio Giani, il sindaco della MetroCittà di Firenze Dario Nardella e il sindaco del Comune di Campi Bisenzio Andrea Tagliaferri hanno chiamato in causa l'esecutivo scrivendo ai ministri Adolfo Urso e Marina Calderone, e a Fausta Bergamotto, sottosegretaria con delega alla riconversione e alle crisi industriali. Ieri è stata spedita la lettera con la quale le istituzioni della Toscana chiedono al governo la tempestiva riconvocazione del tavolo nazionale di crisi sulla vertenza Qf, per svolgere il confronto e continuare a ricercare una soluzione a tutela dei lavoratori e del patrimonio industriale della Toscana. Si riferisce di «grande stupore e preoccupazione» da parte delle istituzioni toscane per la volontà di Qf, in liquidazione, di evitare ogni confronto collettivo prospettando trattative individuali per risolvere i rapporti di lavoro di almeno 120 dipendenti entro il 30 giugno 2024.



Academy Latam 2024

Consorzio Vino Chianti protagonista in Messico

Il Consorzio Vino Chianti presieduto da Giovanni Busi (nella foto) vola in Messico con la quarta edizione della Chianti Academy Latam 2024: l'appuntamento è lunedì e martedì a Città del Messico e il 7 e 8 marzo a Cancun. La Chianti Academy, programma professionale di formazione, è nata nel 2018 con le prime edizioni in Cina, si è poi sviluppata in vari Paesi latino americani diplomando oltre 700 studenti tra Panama, Cuba, Colombia, Perù, Venezuela, e Messico, si spiega in una nota. Il corso consiste in un vero e proprio master dedicato agli operatori di settore e si articola in quattro giornate a loro volta suddivise in due sessioni, che culminano in un esame finale. Le lezioni riguardano tutti gli argomenti tecnici, culturali, storici ed antropologici della Denominazione Chianti, dagli Etruschi fino ai millennials, naturalmente caratterizzando le giornate con degustazioni di oltre 30 diversi vini.

Sul palco a premiare il vincitore c'era anche il direttore generale Ruggiero Guidolin

Strade Bianche, svetta Credit Agricole



Strade bianche, l'esultanza all'arrivo

SIENA

Grande successo a Siena per le Strade Bianche, evento del ciclismo mondiale, che ha visto tra le donne il trionfo della belga Lotte Kopecky (Sd Worx), mentre nella gara maschile ha vinto Tadej Pogacar. A premiare l'atleta sloveno c'era anche Ruggiero Guidolin, dg di Crédit Agricole Group Solutions. I trofei sono stati esposti nella sede di Siena di Crédit Agricole Italia, che in Toscana conta circa 100 punti vendita a supporto degli oltre 215mila clienti presenti sul territorio per oltre 4,2 miliardi di impieghi. Crédit Agricole Italia anche quest'anno è partner delle Grandi Classiche del Ciclismo: non poteva dunque mancare alle Strade Bianche, una delle competizioni ciclistiche più note e apprezzate. Il Gruppo ha scelto di affiancare questo sport anche per la sua capacità di ad-

dentarsi nei territori, valorizzandone i paesaggi e i percorsi. Un'occasione, quella della gara, che il Gruppo ha saputo cogliere per sottolineare il suo legame con la Toscana.

Lo stretto legame con il ciclismo emerge anche nei valori della banca: l'inclusione e il coinvolgimento, l'attenzione all'ambiente e la mobilità sostenibile. Un impegno che coinvolge Crédit Agricole attraverso l'integrazione sistematica del rischio climatico nelle strategie di finanziamento e investimenti; i finanziamenti di progetti per la produzione di energie rinnovabili; l'accorpamento dei clienti nella transizione verso un'economia rispettosa dell'ambiente e della società. Crédit Agricole Italia ha infatti implementato servizi innovativi per garantire ai clienti una completa operatività omnicanaale. Crédit Agricole Italia e il grande ciclismo torneranno domani con la Tirreno-Adriatico in partenza dal Lido di Camaiore.



Marchesi Frescobaldi

Montesodi Terralectae è la riserva docg 2021

È il Montesodi Chianti Rufina Terralectae Riserva Docg 2021 il prossimo vino in uscita da Marchesi Frescobaldi. Un Sangiovese prodotto nella tenuta del Castello di Nipozzano, in Toscana: 20 ettari esposti a sud-ovest, su suolo molto sassoso, a 400 metri di altitudine. «Le montagne dell'Appennino proteggono i vigneti dalle correnti fredde provenienti dal nord e favoriscono una accentuata escursione termica giorno-notte. Tutto ciò si traduce nella straordinaria longevità ed eleganza di Montesodi», spiega l'azienda. La vinificazione è manuale in cassette da 15 kg. Una volta giunte in cantina, le uve vengono sottoposte a ulteriore controllo del singolo acino al tavolo di cernita. La fermentazione avviene in vasche d'acciaio a temperatura controllata e la maturazione in botti di rovere austriaco e francese da 30 hl per 18 mesi, seguiti da ulteriore periodo di affinamento in bottiglia.

L'ora di Tirreno Ct e Balnearia

In mostra ben novecento brand

Da oggi a mercoledì nei padiglioni di Carrara fiere le rassegne sulla ristorazione e l'ospitalità

CARRARA

Tutte le offerte per il mercato della ristorazione italiana, il secondo in Europa dopo quello spagnolo, di un evento fieristico riconosciuto come uno dei più importanti di incontro e confronto dell'ospitalità. In questa edizione 2024 della **Tirreno Ct** ci sarà la presenza dei principali player del settore: Carrara fiere è la vetrina di oltre 450 espositori in rappresentanza di più di 900 marchi commerciali. A loro si aggiungono le migliaia di operatori tra ristoratori, titolari di bar e strutture ricettive di vario genere che "invadono" i padiglioni della fiera. Di concerto alla fiera della ristorazione ci sarà **Balnearia**, la kermesse dell'ospitalità dedicata al turismo balneare, giunta alla 25esima edizione. Non si parlerà soltanto di accessori da mare: da oggi (alle 11,30 inaugurazione con Leonardo Marras, assessore regionale alle Attività produttive e Turismo, gli onorevoli Andrea Barabotti e Elisa Montemagni, il sindaco di Massa Francesco Persiani e Lara Benfatto, assessora al Turismo di Carrara) al 6 marzo nei padiglioni di Carrara fiere si terranno molti incontri e dibattiti sul futuro delle imprese balnearie italiane in virtù della direttiva Bolkestein, ma anche iniziative di riflessione sul futuro delle aziende che sarà sempre più digitale. Ad esempio, oggi alle 14 è atteso il convegno dal titolo «Imprese demaniali: un mare di incertezze». E sotto l'aspetto tecnologico, in fiera saranno presenti imprese



Anche pasticceri alla **Tirreno Ct**

DOPIO APPUNTAMENTO

In calendario anche molti incontri e dibattiti sul futuro delle imprese italiane impegnate in questo settore chiave

che propongono prodotti digitali. Non solo gestionali di ultima generazione per le prenotazioni online dell'ombrello, ma anche sistemi per migliorare l'ospitalità in spiaggia, ormai diventata 4.0. La manifestazione prevede molti incontri tra gli operatori del Centro e Nord Italia. Grazie anche a questo, **Tirreno Ct** in questi anni è diventata un vero e proprio punto di riferimento con una continua crescita di consen-

si: 62mila presenze di media nelle ultime edizioni. Ma non possono mancare le sfide ai fornelli. Dopo il successo della prima edizione dello scorso anno, torna il **'Pentathlon della cucina'** che sarà affiancato dal **'Triathlon del microonde'**, due gare nelle quali si cimenteranno i cuochi di tutto il mondo. Cinque le prove per capire chi è il miglior cuoco d'Italia al termine di un Pentathlon vero e proprio tra pentole e fornelli per chi cucina tutti i giorni. La sfida tuttavia è anche formazione: sono fornite in anticipo tutte le informazioni e il materiale necessario per allenarsi. Ideato da Fabio Tacchella, Giorgio Nardelli e dal patron della fiera Paolo Caldana, il Pentathlon prevede cinque prove tra cui l'ultima nella quale gli sfidanti dovranno fare le spese e acquistare almeno 5 ingredienti da un droghiere messo a disposizione dall'organizzazione.

Per il Triathlon nasce su idea del Maestro siciliano Domenico Privitera per valorizzare le capacità professionali dei cuochi nel lavoro di tutti i giorni utilizzando la tecnica della cottura con la forno a microonde che deve prevalere nella preparazione della pietanza. Sarà di nuovo presente in fiera anche la Scuola Tessieri con i più famosi professionisti del settore. Ampio spazio poi al mondo della pasticceria con la presenza sempre più forte della Federazione italiana pasticceri (Fip) che anche quest'anno porterà i principali concorsi internazionali.

Patrik Pucciarelli

© RIPRODUZIONE RISERVATA

IN BREVE



La Toscana scrive al governo

«Un tavolo nazionale sul futuro dell'ex Gkn»

Per l'ex Gkn il presidente della Regione Eugenio Giani, il sindaco della MetroCittà di Firenze Dario Nardella e il sindaco del Comune di Campi Bisenzio Andrea Tagliaferri hanno chiamato in causa l'esecutivo scrivendo ai ministri Adolfo Urso e Marina Calderone, e a Fausta Bergamotto, sottosegretaria con delega alla riconversione e alle crisi industriali. Ieri è stata spedita la lettera con la quale le istituzioni della Toscana chiedono al governo la tempestiva riconvocazione del tavolo nazionale di crisi sulla vertenza Qf, per svolgere il confronto e continuare a ricercare una soluzione a tutela dei lavoratori e del patrimonio industriale della Toscana. Si riferisce di «grande stupore e preoccupazione» da parte delle istituzioni toscane per la volontà di Qf, in liquidazione, di evitare ogni confronto collettivo prospettando trattative individuali per risolvere i rapporti di lavoro di almeno 120 dipendenti entro il 30 giugno 2024.



Academy Latam 2024

Consorzio Vino Chianti protagonista in Messico

Il Consorzio Vino Chianti presieduto da Giovanni Busi (nella foto) vola in Messico con la quarta edizione della Chianti Academy Latam 2024: l'appuntamento è lunedì e martedì a Città del Messico e il 7 e 8 marzo a Cancun. La Chianti Academy, programma professionale di formazione, è nata nel 2018 con le prime edizioni in Cina, si è poi sviluppata in vari Paesi latino americani diplomando oltre 700 studenti tra Panama, Cuba, Colombia, Perù, Venezuela, e Messico, si spiega in una nota. Il corso consiste in un vero e proprio master dedicato agli operatori di settore e si articola in quattro giornate a loro volta suddivise in due sessioni, che culminano in un esame finale. Le lezioni riguardano tutti gli argomenti tecnici, culturali, storici ed antropologici della Denominazione Chianti, dagli Etruschi fino ai millennials, naturalmente caratterizzando le giornate con degustazioni di oltre 30 diversi vini.

Sul palco a premiare il vincitore c'era anche il direttore generale Ruggero Guidolin

Strade Bianche, svetta Credit Agricole



Strade bianche, l'esultanza all'arrivo

SIENA

Grande successo a Siena per le Strade Bianche, evento del ciclismo mondiale, che ha visto tra le donne il trionfo della belga Lotte Kopecky (Sd Worx), mentre nella gara maschile ha vinto Tadej Pogacar. A premiare l'atleta sloveno c'era anche Ruggero Guidolin, dg di Crédit Agricole Group Solutions. I trofei sono stati esposti nella sede di Siena di Crédit Agricole Italia, che in Toscana conta circa 100 punti vendita a supporto degli oltre 215mila clienti presenti sul territorio per oltre 4,2 miliardi di impieghi. Crédit Agricole Italia anche quest'anno è partner delle Grandi Classiche del Ciclismo: non poteva dunque mancare alle Strade Bianche, una delle competizioni ciclistiche più note e apprezzate. Il Gruppo ha scelto di affiancare questo sport anche per la sua capacità di ad-

dentarsi nei territori, valorizzandone i paesaggi e i percorsi. Un'occasione, quella della gara, che il Gruppo ha saputo cogliere per sottolineare il suo legame con la Toscana.

Lo stretto legame con il ciclismo emerge anche nei valori della banca: l'inclusione e il coinvolgimento, l'attenzione all'ambiente e la mobilità sostenibile. Un impegno che coinvolge Crédit Agricole attraverso l'integrazione sistematica del rischio climatico nelle strategie di finanziamento e investimenti; i finanziamenti di progetti per la produzione di energie rinnovabili; l'accorpamento dei clienti nella transizione verso un'economia rispettosa dell'ambiente e della società. Crédit Agricole Italia ha infatti implementato servizi innovativi per garantire ai clienti una completa operatività omnicanaale. Crédit Agricole Italia e il grande ciclismo torneranno domani con la Tirreno-Adriatico in partenza dal Lido di Camaiore.



Marchesi Frescobaldi

Montesodi Terralectae è la riserva docg 2021

E' il Montesodi Chianti Rufina Terralectae Riserva Docg 2021 il prossimo vino in uscita da Marchesi Frescobaldi. Un Sangiovese prodotto nella tenuta del Castello di Nipozzano, in Toscana: 20 ettari esposti a sud-ovest, su suolo molto sassoso, a 400 metri di altitudine. «Le montagne dell'Appennino proteggono i vigneti dalle correnti fredde provenienti dal nord e favoriscono una accentuata escursione termica giorno-notte. Tutto ciò si traduce nella straordinaria longevità ed eleganza di Montesodi», spiega l'azienda. La vinificazione è manuale in cassette da 15 kg. Una volta giunte in cantina, le uve vengono sottoposte a ulteriore controllo del singolo acino al tavolo di cernita. La fermentazione avviene in vasche d'acciaio a temperatura controllata e la maturazione in botti di rovere austriaco e francese da 30 hl per 18 mesi, seguiti da ulteriore periodo di affinamento in bottiglia.

L'ora di Tirreno Ct e Balnearia

In mostra ben novecento brand

Da oggi a mercoledì nei padiglioni di Carrara fiere le rassegne sulla ristorazione e l'ospitalità

CARRARA

Tutte le offerte per il mercato della ristorazione italiana, il secondo in Europa dopo quello spagnolo, di un evento fieristico riconosciuto come uno dei più importanti di incontro e confronto dell'ospitalità. In questa edizione 2024 della **Tirreno Ct** ci sarà la presenza dei principali player del settore: Carrara fiere è la vetrina di oltre 450 espositori in rappresentanza di più di 900 marchi commerciali. A loro si aggiungono le migliaia di operatori tra ristoratori, titolari di bar e strutture ricettive di vario genere che "invadono" i padiglioni della fiera. Di concerto alla fiera della ristorazione ci sarà **Balnearia**, la kermesse dell'ospitalità dedicata al turismo balneare, giunta alla 25esima edizione. Non si parlerà soltanto di accessori da mare: da oggi (alle 11,30 inaugurazione con Leonardo Marras, assessore regionale alle Attività produttive e Turismo, gli onorevoli Andrea Barabotti e Elisa Montemagni, il sindaco di Massa Francesco Persiani e Lara Benfatto, assessora al Turismo di Carrara) al 6 marzo nei padiglioni di Carrara fiere si terranno molti incontri e dibattiti sul futuro delle imprese balnearie italiane in virtù della direttiva Bolkestein, ma anche iniziative di riflessione sul futuro delle aziende che sarà sempre più digitale. Ad esempio, oggi alle 14 è atteso il convegno dal titolo «Imprese demaniali: un mare di incertezze». E sotto l'aspetto tecnologico, in fiera saranno presenti imprese



Anche pasticceri alla **Tirreno Ct**

DOPIO APPUNTAMENTO

In calendario anche molti incontri e dibattiti sul futuro delle imprese italiane impegnate in questo settore chiave

che propongono prodotti digitali. Non solo gestionali di ultima generazione per le prenotazioni online dell'ombrello, ma anche sistemi per migliorare l'ospitalità in spiaggia, ormai diventata 4.0. La manifestazione prevede molti incontri tra gli operatori del Centro e Nord Italia. Grazie anche a questo, **Tirreno Ct** in questi anni è diventata un vero e proprio punto di riferimento con una continua crescita di consen-

si: 62mila presenze di media nelle ultime edizioni. Ma non possono mancare le sfide ai fornelli. Dopo il successo della prima edizione dello scorso anno, torna il **'Pentathlon della cucina'** che sarà affiancato dal **'Triathlon del microonde'**, due gare nelle quali si cimenteranno i cuochi di tutto il mondo. Cinque le prove per capire chi è il miglior cuoco d'Italia al termine di un Pentathlon vero e proprio tra pentole e fornelli per chi cucina tutti i giorni. La sfida tuttavia è anche formazione: sono fornite in anticipo tutte le informazioni e il materiale necessario per allenarsi. Ideato da Fabio Tacchella, Giorgio Nardelli e dal patron della fiera Paolo Caldana, il Pentathlon prevede cinque prove tra cui l'ultima nella quale gli sfidanti dovranno fare le spese e acquistare almeno 5 ingredienti da un droghiere messo a disposizione dall'organizzazione.

Per il Triathlon nasce su idea del Maestro siciliano Domenico Privitera per valorizzare le capacità professionali dei cuochi nel lavoro di tutti i giorni utilizzando la tecnica della cottura con la forno a microonde che deve prevalere nella preparazione della pietanza. Sarà di nuovo presente in fiera anche la Scuola Tessieri con i più famosi professionisti del settore. Ampio spazio poi al mondo della pasticceria con la presenza sempre più forte della Federazione italiana pasticceri (Fip) che anche quest'anno porterà i principali concorsi internazionali.

Patrik Pucciarelli

© RIPRODUZIONE RISERVATA

IN BREVE



La Toscana scrive al governo

«Un tavolo nazionale sul futuro dell'ex Gkn»

Per l'ex Gkn il presidente della Regione Eugenio Giani, il sindaco della MetroCittà di Firenze Dario Nardella e il sindaco del Comune di Campi Bisenzio Andrea Tagliaferri hanno chiamato in causa l'esecutivo scrivendo ai ministri Adolfo Urso e Marina Calderone, e a Fausta Bergamotto, sottosegretaria con delega alla riconversione e alle crisi industriali. Ieri è stata spedita la lettera con la quale le istituzioni della Toscana chiedono al governo la tempestiva riconvocazione del tavolo nazionale di crisi sulla vertenza Qf, per svolgere il confronto e continuare a ricercare una soluzione a tutela dei lavoratori e del patrimonio industriale della Toscana. Si riferisce di «grande stupore e preoccupazione» da parte delle istituzioni toscane per la volontà di Qf, in liquidazione, di evitare ogni confronto collettivo prospettando trattative individuali per risolvere i rapporti di lavoro di almeno 120 dipendenti entro il 30 giugno 2024.



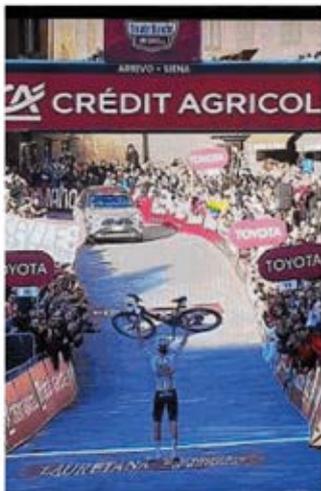
Academy Latam 2024

Consorzio Vino Chianti protagonista in Messico

Il Consorzio Vino Chianti presieduto da Giovanni Busi (nella foto) vola in Messico con la quarta edizione della Chianti Academy Latam 2024: l'appuntamento è lunedì e martedì a Città del Messico e il 7 e 8 marzo a Cancun. La Chianti Academy, programma professionale di formazione, è nata nel 2018 con le prime edizioni in Cina, si è poi sviluppata in vari Paesi latino americani diplomando oltre 700 studenti tra Panama, Cuba, Colombia, Perù, Venezuela, e Messico, si spiega in una nota. Il corso consiste in un vero e proprio master dedicato agli operatori di settore e si articola in quattro giornate a loro volta suddivise in due sessioni, che culminano in un esame finale. Le lezioni riguardano tutti gli argomenti tecnici, culturali, storici ed antropologici della Denominazione Chianti, dagli Etruschi fino ai millennials, naturalmente caratterizzando le giornate con degustazioni di oltre 30 diversi vini.

Sul palco a premiare il vincitore c'era anche il direttore generale Ruggiero Guidolin

Strade Bianche, svetta Credit Agricole



Strade bianche, l'esultanza all'arrivo

SIENA

Grande successo a Siena per le Strade Bianche, evento del ciclismo mondiale, che ha visto tra le donne il trionfo della belga Lotte Kopecky (Sd Worx), mentre nella gara maschile ha vinto Tadej Pogacar. A premiare l'atleta sloveno c'era anche Ruggiero Guidolin, dg di Crédit Agricole Group Solutions. I trofei sono stati esposti nella sede di Siena di Crédit Agricole Italia, che in Toscana conta circa 100 punti vendita a supporto degli oltre 215mila clienti presenti sul territorio per oltre 4,2 miliardi di impieghi. Crédit Agricole Italia anche quest'anno è partner delle Grandi Classiche del Ciclismo: non poteva dunque mancare alle Strade Bianche, una delle competizioni ciclistiche più note e apprezzate. Il Gruppo ha scelto di affiancare questo sport anche per la sua capacità di ad-

dentarsi nei territori, valorizzandone i paesaggi e i percorsi. Un'occasione, quella della gara, che il Gruppo ha saputo cogliere per sottolineare il suo legame con la Toscana.

Lo stretto legame con il ciclismo emerge anche nei valori della banca: l'inclusione e il coinvolgimento, l'attenzione all'ambiente e la mobilità sostenibile. Un impegno che coinvolge Crédit Agricole attraverso l'integrazione sistematica del rischio climatico nelle strategie di finanziamento e investimenti; i finanziamenti di progetti per la produzione di energie rinnovabili; l'accorpamento dei clienti nella transizione verso un'economia rispettosa dell'ambiente e della società. Crédit Agricole Italia ha infatti implementato servizi innovativi per garantire ai clienti una completa operatività omnicanaale. Crédit Agricole Italia e il grande ciclismo torneranno domani con la Tirreno-Adriatico in partenza dal Lido di Camaiore.



Marchesi Frescobaldi

Montesodi Terralectae è la riserva docg 2021

È il Montesodi Chianti Rufina Terralectae Riserva Docg 2021 il prossimo vino in uscita da Marchesi Frescobaldi. Un Sangiovese prodotto nella tenuta del Castello di Nipozzano, in Toscana: 20 ettari esposti a sud-ovest, su suolo molto sassoso, a 400 metri di altitudine. «Le montagne dell'Appennino proteggono i vigneti dalle correnti fredde provenienti dal nord e favoriscono una accentuata escursione termica giorno-notte. Tutto ciò si traduce nella straordinaria longevità ed eleganza di Montesodi», spiega l'azienda. La vinificazione è manuale in cassette da 15 kg. Una volta giunte in cantina, le uve vengono sottoposte a ulteriore controllo del singolo acino al tavolo di cernita. La fermentazione avviene in vasche d'acciaio a temperatura controllata e la maturazione in botti di rovere austriaco e francese da 30 hl per 18 mesi, seguiti da ulteriore periodo di affinamento in bottiglia.

Campionato Nazionale di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria: i migliori pasticciere d'Italia in gara a Marina di Carrara

di Redazione web Talento, tecnica e professionalità. Queste le tre caratteristiche fondamentali che contraddistinguono i tantissimi pasticciere che si sfideranno al Campionato Nazionale di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria in programma il 5 e il 6 marzo alla Fiera Tirreno CT a Marina di Carrara (Massa). Ideato e organizzato dalla Federazione Internazionale di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria (FIPGC), il Campionato ha l'obiettivo di assegnare il trofeo di Migliore Pasticciere d'Italia 2024 e formare la Nazionale, ovvero la squadra che rappresenterà l'Italia al prossimo Mondiale previsto nel 2025. "Questa edizione vanta davvero una grandissima partecipazione, avremo tantissimi professionisti da ogni angolo d'Italia. Afferma Matteo Cutolo, Presidente FIPGC. Questo ci riempie di orgoglio perché vuol dire che l'intero settore dolciario è in crescita, che si ha voglia di imparare e mettersi in gioco, e sottolinea quanto sia importante la continua formazione e il confronto con gli altri esperti del settore". Una competizione emozionante in cui i maestri pasticciere saranno messi a dura prova in una delle seguenti categorie a tema "Il mondo incantato delle fiabe": scultura in pastigliaggio e monoporzione moderna; scultura in cioccolato e praline; scultura in zucchero e torta moderna. Tutti i partecipanti dovranno destreggiarsi tra abbinamenti originali di sapori, forme e colori, mettendo in pratica le proprie abilità tecniche e artistiche e dimostrare la profonda padronanza della chimica dell'alta pasticceria. Le sculture invece saranno delle vere e proprie opere d'arte realizzate con tutti ingredienti edibili e potranno raggiungere i 180 cm d'altezza! La giuria, composta dall'Equipe Eccellenza Italiana ed Equipe Eccellenze Internazionali FIPGC e tre professionisti esterni alla Federazione, giudicherà l'innovazione, le difficoltà d'esecuzione, le tecniche utilizzate, l'abbinamento di gusti e ingredienti, la contrapposizione di caldo freddo, ma anche l'organizzazione del lavoro, la pulizia, l'ordine e i materiali informativi realizzati per presentare il proprio elaborato. Ai vincitori assoluti delle tre categorie l'arduo compito di rappresentare l'Italia nel World Trophy of Pastry, Icecream and Chocolate che si terrà nel 2025. La coppa, dunque, sarà solo l'inizio di un percorso tanto difficoltoso quanto entusiasmante. Saranno giorni carichi di gusto e pura adrenalina. Ma non è tutto qui. Marina di Carrara dal 3 al 6 marzo diventa la capitale indiscussa di arte e dolcezza con altri tre Campionati Italiani FIPGC. CAMPIONATO MIGLIOR COLOMBA D'ITALIA Il dolce per eccellenza simbolo della Pasqua sarà l'indiscusso protagonista di una manifestazione che vedrà sfidarsi i migliori interpreti italiani di questa specialità. Il 3 e il 4 marzo vedremo sfilare ben oltre 100 colombe. I pasticciere in gara dovranno presentare all'esigente giuria una variante classica, ovvero realizzata rispettando rigorosamente la ricetta originale con il solo inserimento di canditi d'arancia e copertura di glassa croccante; e/o una colomba innovativa, che non pone limiti alla creatività. Pertanto, qui è la fantasia a fare da padrona. Via libera a frutta esotica, creme di ogni tipo, cioccolato e chi più ne ha più ne metta. I dolci saranno valutati per il profumo, taglio, cottura, gusto, sofficità, lievitazione e naturalmente l'originalità per la colomba innovativa. La giuria sarà composta dall'Equipe Eccellenze Internazionali FIPGC, più due membri della Federazione che negli ultimi anni si sono distinti per i loro ottimi risultati professionali. Chi realizzerà la migliore Colomba d'Italia? CAMPIONATO NAZIONALE DI PANIFICAZIONE Miglior pane d'Italia cercasi. 4 categorie e tantissimi maestri dell'arte bianca con le mani in pasta per realizzare il migliore pane d'Italia. Domenica 3 marzo i concorrenti dovranno cimentarsi in una delle seguenti specialità: - Pane tradizionale vale a dire realizzato solo ed esclusivamente con lievito madre e farina; - Pane innovativo. Qui è l'estro del concorrente a essere premiato, più l'impasto è originale, più avrà possibilità di vincere il titolo. Salato o dolce non importa, l'importante è che gli ingredienti base siano lievito e farina. - Dolce da forno. Dolce realizzato con la cottura al forno di tutti gli ingredienti e che richiami la tradizione culinaria della regione di origine del concorrente. Non sono ammesse creme aggiunte dopo la cottura. - Pane artistico. La panificazione incontra l'arte. Soggetti di fantasia o realistici, il pane darà forma a sculture imponenti e straordinarie. Se ne vedranno delle belle! La giuria valuterà la qualità del prodotto, la difficoltà d'esecuzione, le tecniche, l'originalità ma anche la cura dei dettagli e l'efficacia comunicativa nel presentare i prodotti realizzati. CAMPIONATO NAZIONALE ARTISTI DECORATORI Anche l'occhio vuole la sua parte. E qui è proprio l'estetica a guidare il campionato in scena dal 3 al 6 marzo con i migliori artisti nel panorama nazionale del settore della decorazione. I concorrenti dovranno esporre una torta decorata minuziosamente a tema "Il mondo incantato delle fiabe", accompagnata da una torta da degustazione. Prenderanno dunque vita mondi fantastici di zucchero, composizioni floreali di cioccolato, animali e personaggi di cialde o altre dolcezze. L'estro degli artisti avrà una bella occasione di sfogo e gli spettatori bellezza per gli occhi. Chi riuscirà a conquistare la giuria, entrerà di diritto alla finale del Sugar Artist World Championship FIPGC che si terrà nel 2025. Le quattro competizioni FIPGC saranno una kermesse di gusto senza pari, da assaporare e vivere a pieno, il tutto all'interno della più importante fiera dell'ospitalità del centro-Italia. I campionati nazionali, così come tutti gli eventi della Federazione, potranno essere seguiti in diretta sulla pagina Facebook della Federazione Internazionale di Pasticceria, Gelateria, Cioccolateria: <https://www.facebook.com/fipgcfederazioneinternazionalepasticceria> Ultimo aggiornamento: Sabato 2 Marzo 2024, 18:55 ©

Campionato Nazionale di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria: i migliori pasticciieri d'Italia in gara a Marina di Carrara

RIPRODUZIONE RISERVATA



a cura di AlMaPress

A Tirreno C.T. vino protagonista con cantine da tutta Italia

Al via anche Balnearia con le novità per una spiaggia sempre più digitale Redazione Nove da Firenze 02 marzo 2024 10:09

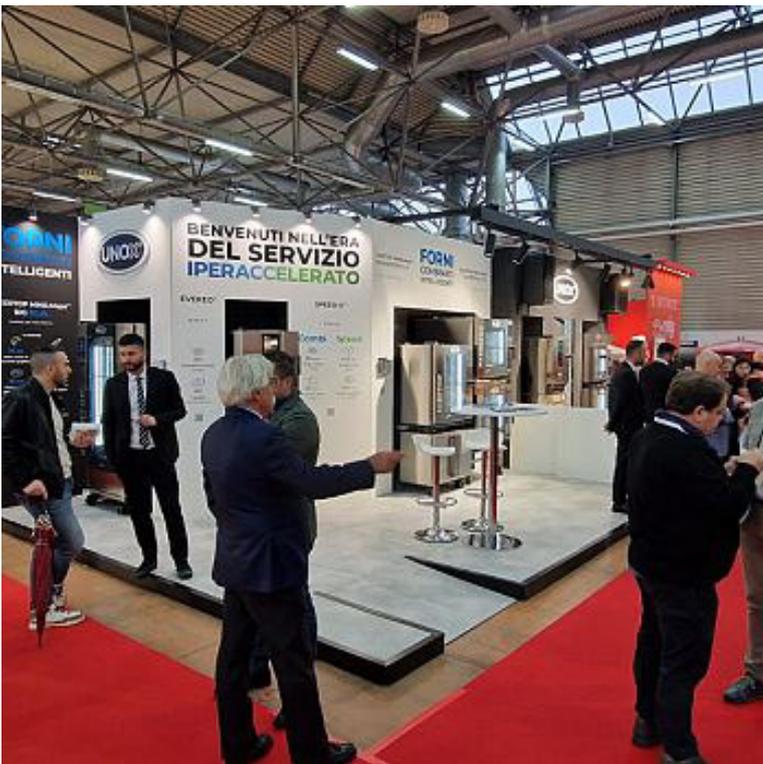
Tutto pronto per domenica 3 marzo con il taglio del nastro per Tirreno C.T., 44^a edizione, e Balnearia, 25^a edizione, due eventi paralleli e comunicanti che fanno ormai da anni di Carrara fiere il punto di riferimento per la ristorazione e l'ospitalità a tutto tondo. L'inaugurazione delle due manifestazioni Domenica Tirreno C.T. entra subito nel vivo con le sfide ai fornelli. Iniziano infatti i campionati delle varie specialità, dalla pizza, alla pasticceria, al gelato. E soprattutto iniziano il Pentathlon della Cucina, giunto alla seconda edizione, e il Triathlon del microonde, prima assoluta, due eventi nell'evento nei quali i cuochi si mettono in gioco tanto anche da tornare a studiare per riuscire nelle preparazioni richieste nella gara. A giudicare i cuochi saranno i grandi chef che hanno reso celebre nel mondo la ristorazione italiana. Le due sfide fanno di Tirreno C.T. un evento unico nel panorama fieristico nazionale. Balnearia, invece, inizia con il convegno dal titolo 'Imprese demaniali: un mare di incertezze' al quale interverranno rappresentanti delle istituzioni e delle associazioni di categoria. Seguirà il dibattito moderato da Alex Giuzio, capo redattore Mondo Balneare. I protagonisti della fiera: il vino. Nell'evento che da quasi 50 anni offre il meglio dell'accoglienza, il vino gioca un ruolo sempre più determinante. Partito in sordina, ha raggiunto quest'anno un vero e proprio boom con oltre 60 cantine presenti alla quattro giorni di Carrara. Ci saranno aziende agricole e distributori a rappresentare il panorama enologico di tutta Italia. E ci saranno le associazioni di sommelier che ogni giorno proporranno degustazioni e assaggi per conoscere vere e proprie chicche dell'enologia italiana. Accanto al vino, trovano spazio poi le grappe, le birre anche artigianali, il caffè (dalle macchine da bar al chicco, al prodotto finale) e l'olio con realtà importanti come Oleificio Zucchi e tutto il meglio per del settore della ristorazione, dell'ospitalità in generale e, da ormai diverse edizioni, anche degli stabilimenti balneari. Distilleria Deta, la storica distilleria di Barberino Tavarnelle, parteciperà per la prima volta alla fiera con le sue grappe e i suoi distillati di eccellenza da presentare a buyer e visitatori: 'Abbiamo scelto di partecipare per la prima volta a Tirreno CT - afferma Liuba Chiodo, responsabile commerciale Distilleria Deta - per promuovere le grappe, i liquori e il Gin Giusto all'interno di una Fiera storica che raccoglie grande attenzione da parte del mondo della ristorazione e dell'ospitalità dell'Italia Centrale. Si tratta della seconda fiera di quest'anno prima dell'appuntamento con Vinitaly'. I numeri della fiera Tutte offerte per il mercato della ristorazione italiana, il secondo più grande in Europa dopo quello spagnolo, di un evento fieristico riconosciuto come uno dei più importanti di incontro e confronto dell'ospitalità. E in questa edizione 2024 ci sarà la presenza dei principali player del settore e Carrara Fiere è la vetrina di oltre 450 espositori in rappresentanza di più di 900 marchi commerciali. A loro si aggiungono, come ogni anno, le migliaia di operatori tra ristoratori, titolari di bar e strutture ricettive di vario genere che 'invadono' i padiglioni della fiera. Le sfide tra cuochi: Pentathlon e Triathlon e poi pasticceria e formazione. Dopo il successo della prima edizione dello scorso anno, torna il Pentathlon della Cucina che sarà affiancato dal Triathlon del microonde, due gare nelle quali si cimenteranno i cuochi di tutto il mondo. Cinque le prove per capire chi è il miglior cuoco d'Italia al termine di un Pentathlon vero e proprio tra pentole e fornelli per chi cucina tutti i giorni. La sfida tuttavia è anche formazione: sono infatti fornite in anticipo tutte le informazioni e il materiale necessario per allenarsi. Ideato da Fabio Tacchella, Giorgio Nardelli e dal patron della fiera Paolo Caldana, il Pentathlon prevede cinque prove tra cui l'ultima nella quale gli sfidanti dovranno fare la spesa e acquistare almeno 5 ingredienti presso un droghiere messo a disposizione dall'organizzazione. Ogni ingrediente avrà un valore e il concorrente dovrà realizzare 3 piatti per la giuria tecnica. Verrà valutato il tempo di realizzazione, la cura dell'impiattamento, il gusto e la pulizia della postazione. Per quanto riguarda il Triathlon, invece, è una gara che nasce su idea del Maestro siciliano Domenico Privitera per valorizzare le capacità professionali dei cuochi nel lavoro di tutti i giorni utilizzando la tecnica della cottura con il forno a microonde che deve prevalere nella preparazione della pietanza senza tradire la tradizione del gusto. Sarà di nuovo presente in fiera anche la Scuola Tessieri con tante iniziative portate avanti dai più famosi professionisti del settore. La scuola per aspiranti cuochi avrà uno spazio dedicato animato da tanti momenti dimostrativi. Ampio spazio poi al mondo della pasticceria con la presenza sempre più forte della Federazione italiana pasticceri che anche quest'anno porterà i principali concorsi internazionali. Balnearia. Giunta alla 25^a edizione la fiera dell'ospitalità dedicata al turismo balneare si sposa e si integra armoniosamente con la Tirreno C.T.. Il turismo balneare italiano, infatti, rappresenta un importante pilastro dell'economia del Belpaese considerando che sul territorio nazionale insistono 30.000 concessioni demaniali, di cui 12.166 concessioni balneari che occupano 3.325 km di costa sugli 8.300 chilometri di costa totali. Nonostante i numeri del turismo non siano tornati ancora a quelli dell'epoca pre Covid, nel biennio 2022 - 2023 hanno subito una significativa crescita sia in termini di presenze sia in termini di fatturato. Il turismo in Italia, infatti, produce il 12% del Pil, con il comparto balneare che contribuisce con un fatturato annuo di 6.6 miliardi, con 120 milioni di turisti, oltre 300.000 addetti diretti ed un indotto complessivo fino a 3 milioni di persone (dati 2023). Le novità dell'ospitalità in spiaggia Entrano e si affiancano alle tradizionali

A Tirreno C.T. vino protagonista con cantine da tutta Italia

aziende dedicate all'ospitalità in spiaggia imprese che propongono sempre più energicamente prodotti digitali. Non solo gestionali di ultima generazione per le prenotazioni online dell'ombrellone, ma anche sistemi per migliorare l'ospitalità in spiaggia. Nonostante le difficoltà che il comparto sta attraversando la transizione verso la digitalizzazione del settore non si ferma e anche quest'anno Balnearia offre un ventaglio di proposte intelligenti per trasformare sempre di più le spiagge in 4.0. Gli eventi Balnearia si contraddistinguono anche per un calendario ricco di appuntamenti dedicati ai temi di rilevanza nazionale ed internazionale per il settore, grazie al coinvolgimento delle associazioni e delle organizzazioni sindacali di categoria, che organizzano diverse opportunità di informazione e di confronto. Dal 3 al 6 marzo nei padiglioni di CarraraFiere si terranno molti incontri e dibattiti sul futuro delle imprese balneari italiane in virtù della direttiva Bolkestein, ma anche iniziative di riflessione sul futuro delle aziende che sarà sempre più digitale. Il programma degli incontri parte già domenica 3 marzo alle 14 con il convegno dal titolo 'Imprese demaniali: un mare di incertezze'. Lunedì 4 marzo il calendario è davvero ricco di approfondimenti. Si parte alle 10 con il direttivo nazionale di CNA Balneari, dove si parlerà di non scarsità della risorsa e di legittimo affidamento. Alle 13 di lunedì 4 marzo seguirà l'evento di Confimprese Demaniali Italia 'I Principi di concorrenza del mercato unico europeo', Difficoltà e incongruenze nei sistemi territoriali costieri. Doppio appuntamento nel pomeriggio di lunedì con i convegni Tourism Digital Hub 'Le esperienze CNA nell'Hub digitale del turismo' (organizzato da Cna Massa Carrara) e 'Turismo: Imprese Familiari o Multinazionali?', organizzato da Assobalneari con la base balneare Donne Damare - Federturismo Confindustria. Martedì 5 marzo ci sarà il Convegno Sindacato Balneari Italiano - Confcommercio - FIBA dal titolo 'Fate presto. Salvaguardare i balneari per tutelare il turismo del Paese' e si chiuderà la fiera con l'appuntamento di mercoledì 6 marzo di ITB ITALIA, Associazione Italiana Imprenditori Turistici Balneari dal titolo 'Un'Estate SEMPRE al mare ... nelle NOSTRE Imprese Balneari ' Incontri B2B per il Centro Italia: ecco il cuore di Tirreno C.T. e Balnearia La manifestazione ha il suo vero cuore nell'incontro qualificato fra domanda e offerta, un importante scambio business-to-business tra gli operatori del Centro e Nord Italia. Grazie anche a questo, Tirreno C.T. in questi anni è diventata un vero e proprio punto di riferimento con una continua crescita di consensi, sia in termini di offerta commerciale, sia in termini di pubblico con 62 mila presenze di media nelle ultime edizioni. Tirreno C.T. e Balnearia sono organizzate da TirrenoTrade Srl con la collaborazione di enti regionali, provinciali e associazioni di categoria. Foto gallery



A Tirreno C.T. vino protagonista con cantine da tutta Italia



a cura di AlmaPress

Tirreno Ct- Balnearia: Cna Massa-Carrara, due incontri su Bolkestein e hub digitale del turismo

di Redazione - 02 Marzo 2024 - 23:07 MARINA DI CARRARA - Dalla Bolkestein all'hub digitale del turismo: doppio appuntamento lunedì 4 marzo con Cna alla fiera ' Tirreno CT - Balnearia' alla IMM di Marina di Carrara. Primo appuntamento alle 10.00 (presso 2area forum del padiglione E) con il Direttivo Nazionale di Cna Balneari dal titolo 'Non scarsità e legittimo affidamento affermare le nostre certezze in Italia e in Europa'. Interverranno Sabina Cardinali (Presidente Nazionale Cna Balneari), gli avvocati Roberto Righi ed Ettore Nesi del Foro di Firenze, Cristiano Tomei (Coordinatore Nazionale Cna Balneari). Il confronto verterà sulle indicazioni interpretative e applicative in attesa del completamento dell'istruttoria, svolta a livello governativo, sulla individuazione dei criteri puntuali ai fini dell'accertamento della scarsità della risorsa naturale e della normativa conclusiva da assodare in ambito comunitario. Nel pomeriggio alle 16.00 (presso la sala P. Tacca ingresso da Via Maestri del Marmo n°5) spazio al turismo in generale con l'evento 'Le esperienze CNA nell'Hub digitale del turismo: il ruolo delle guide turistiche e delle imprese per il turismo'. Il Programma Tourism Digital Hub (TDH), avviato nell'ambito del Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza (PNRR), ha la funzione di creare un Hub digitale del turismo per l'incontro tra i bisogni dei turisti e il vasto ecosistema turistico italiano. Valorizzando territori, destinazioni, itinerari, esperienze e tutto ciò che è connesso alla promozione del turismo in Italia. Interverranno all'evento Lorenzo Marchetti (Presidente di Cna Turismo e Commercio di Massa-Carrara), Lara Benfatto (Assessore al Turismo del Comune di Carrara), Elisabetta Norfini (Presidente regionale di Cna Turismo e Commercio), Enzo Cusumano (Presidente del centro guide Turismo e Cna Professioni), Pierangelo Caponi (Presidente Sigeric, Guide Turistiche e ambientali in lunigiana-Parco Appennino e Cinque Terre). Coordina il dibattito Cristiano Tomei (Coordinatore Nazionale di Cna Turismo e Commercio). Per partecipare al convegno 'Le esperienze CNA nell'Hub digitale del turismo: il ruolo delle guide turistiche e delle imprese per il turismo' si invita a confermare la partecipazione, che è gratuita, a Gino Angelo Lattanzi (referente per le relazioni Istituzionali della Cna Massa-Carrara) allo 0585.852919 o tramite mail relazioniistituzionali@cna-ms.it Per informazioni vai sul sito www.cna-ms.it oppure pagina ufficiale Facebook [@cna.massacarrara](https://www.facebook.com/cna.massacarrara)

CARRARA

Insieme costa ligure, Lunigiana ligure e toscana, Garfagnana e Media Valle Carrara e Montignoso aderiscono all'area vasta del turismo sinergico

Carrara Tutti uniti per fare squadra con un obiettivo comune: il turismo. Lasciando da parte differenze politiche e "campanilismi", con una conferenza stampa in Comune a Carrara ieri mattina i Comuni di Carrara e Montignoso hanno sottoscritto la propria adesione al Protocollo d'intesa per il turismo d'area vasta della costa ligure, della Lunigiana ligure e Toscana, della Garfagnana e della Media valle del Serchio. Si tratta di un documento che vuole mettere a sistema una gestione coordinata e sinergica delle attività legate al turismo di un territorio eterogeneo, ma storicamente e geograficamente da sempre collegato come quello tra l'estremo Nord della Toscana e il Levante ligure. Obiettivo è quello di organizzare un sistema condiviso dal punto di vista della governance, della rete di servizi e delle infrastrutture per costruire un'offerta turistica diffusa per un'area che si snoda a cavallo tra Toscana e Liguria, tocca le province di Lucca, Massa-Carrara e La Spezia e

Al protocollo (nella foto un momento della presentazione) hanno già aderito i Comuni di Massa e La Spezia, l'Unione Comuni Lunigiana e molti altri

comprende, tra l'altro, i parchi nazionali delle Cinque Terre e dell'Appennino Tosco Emiliano e i parchi regionali delle Alpi Apuane e di Montemarcello-Magra. Il protocollo, a cui si aggiungono Carrara e Montignoso è già stato sottoscritto dal Comune di La Spezia, Comune di Massa, Unione Comuni della Lunigiana (Pontremoli, Filattiera, Villafranca in Lunigiana, Bagnone, Liciana Nardi, Aulla, Fivizzano, Fosdinovo, Casola in Lunigiana, Comano, Podenzana, Mulazzo, Tresana, Zerì, in provincia di Massa-Carrara e Minusciano, Camporgiano, Piazza al Serchio, Sillano-Giuncugnano, Castellonovo di Garfagnana, Pieve Fosciana, Fosciandora, Mozzana, Villa Collemandina, Careggine, Barga, Galliciano, Fabbriche di Vergemoli, Coreglia Antelminelli, Bagni di Lucca, Pescaglia, Borgo a Mozzano, San Romano in Garfagnana Castiglione di Garfagnana, in provincia di Lucca; Distretto Turistico Valli di Apua, Distretto Turistico della Val di Magra e dell'Unione dei Co-



muni della Val di Vara (Sarzana, Santo Stefano di Magra, Lunì, Castelnuovo Magra, Ameglia, Arcola, Vezzano Ligure, Calice al Cornoviglio, Bolano, Rocchetta di Vara, Sesta Godano, Zignago), Comuni della Provincia della Spezia non presenti nei distretti (Lerici, Portovenere, Monterosso, Riomaggiore, Vernazza, Bonassola, Deiva Marina, Framura, Levanto, Beverino, Borghetto Vara, Brugnato, Carro, Carrodano, Follo, Maissana, Pignone, Riccò del Golfo, Varese Ligure), Gal Consorzio Lunigiana. «L'area vasta che stiamo mettendo in campo è un percorso di costruzione di un nuovo sistema turistico -

spiega l'onorevole Maria Grazia Frijia, vicesindaco e assessore al Turismo del Comune di La Spezia intervenuta in videoconferenza -. Parliamo di un territorio che deve essere capace di offrire prodotti turistici di qualità e una vasta gamma di esperienze dal mare alla montagna, dall'enogastronomia alla cultura, dai cammini alla classica vacanza in spiaggia. Insomma puntiamo a valorizzare tutti gli aspetti della nostra area vasta alla scoperta di una meta turistica sempre differente facendo squadra tra territori». «È un grande onore per me aver promosso ed agevolato, insieme all'onorevole Frijia, l'adesione di Carrara e Montignoso al progetto di area vasta turistica, a cui Massa aveva già aderito - aggiunge l'onorevole Alessandro Amorese, deputato apuano e capogruppo in commissione Cultura di Fdi -. Un progetto ambizioso per un settore, quello del turismo, che rappresenta un importante componente dell'economia del nostro territorio. Un territorio in grado di offri-

re esperienze uniche sempre più apprezzate e scelte dai turisti di tutto il mondo. Fare sistema finalmente e per davvero». «Sottoscrivendo questo protocollo noi andiamo a gettare le basi per uno sviluppo organico di un grande comprensorio da sempre unito da storia, tradizioni, vicende umane ed economiche - sottolinea la sindaco di Carrara Serena Arrighi -. Tutta la riviera Apuana con le città di Carrara, Massa e Montignoso assieme alla vicina La Spezia e alla sua meravigliosa provincia e ancora alla Lunigiana e alla Garfagnana sono di fatto da sempre un unico territorio caratterizzato da grandi affinità dal punto di vista paesaggisti-

L'offerta metterà insieme due regioni, tre province, quattro parchi naturali e tantissimi borghi e centri storici

co, gastronomico, del patrimonio culturale e sociale». «Sono estremamente soddisfatti dell'adesione del nostro Comune al Protocollo d'intesa per il turismo d'area vasta. Questo rappresenta un importante traguardo per Montignoso, unendoci agli altri comuni della provincia di Massa-Carrara che hanno già sottoscritto questo accordo», aggiunge la consigliera delegata al Turismo di Montignoso Eleonora Petracchi.

N.M.

Al via Tirreno Ct e Balnearia, focus su ristorazione e ospitalità

Due eventi paralleli e comunicanti nei padiglioni di Carrarafiere



Invito alla lettura

Per gli studenti del progetto Scuola 2030

Carrara Tutto pronto per domani domenica 3 marzo con il taglio del nastro per **Tirreno C.T.**, 44ª edizione, e **Balnearia**, 25ª edizione, due eventi paralleli e comunicanti che fanno ormai da anni di Carrarafiere il punto di riferimento per la ristorazione e l'ospitalità a tutto tondo.

Domani **Tirreno C.T.** entra subito nel vivo con le sfide ai fornelli. Iniziano infatti i campionati delle varie specialità, dalla pizza, alla pasticceria, al gelato. E soprattutto iniziano il Pentathlon della Cucina, giunto alla seconda edizione,

e il Triathlon del microonde, prima assoluta, due eventi nell'evento nei quali i cuochi si mettono in gioco tanto anche da tornare a studiare per riuscire nelle preparazioni richieste nella gara. A giudicare i cuochi saranno i grandi chef che hanno reso celebre nel mondo la ristorazione italiana.

Balnearia, invece, inizia con il convegno dal titolo "Imprese demaniali: un mare di incertezze" al quale interverranno rappresentanti delle istituzioni e delle associazioni di categoria. Seguirà il dibattito

moderato da Alex Giuzio, capo redattore Mondo Balneare.

Il turismo balneare italiano rappresenta un importante pilastro dell'economia del Belpaese considerando che sul territorio nazionale insistono 30.000 concessioni demaniali, di cui 12.166 concessioni balneari che occupano 3.325 km di costa sugli 8.300 chilometri di costa totali. Entrano e si affiancano alle tradizionali aziende dedicate all'ospitalità in spiaggia imprese che propongono sempre più energeticamente prodotti digitali. ●

Nella sfida dei "4 Ristoranti" di Borghese i piatti della tradizione carrarina

► I piatti della tradizione carrarina: potrebbe essere questo il "titolo" della puntata del noto programma "4 Ristoranti" che, dopo essere stato nelle scorse settimane a Lucca, adesso è pronto ad approdare anche nella nostra città. Il conduttore e a sua volta chef Alessandro Borghese (nella foto) già a marzo, secondo il tam-tam che da qualche giorno sta girando fra i locali cittadini, dai monti al mare, potrebbe essere in zona. Secondo alcune voci, già nella settimana dal 20 al 27 prossimi.



completata.

Diversi locali hanno ricevuto una telefonata, qualcuno è stato intervistato anche abbastanza a lungo, ma per tutti c'è un vincolo alla riservatezza. Il leit motiv, a quanto emerge, è che comunque dovessero avere nel menù piatti della tradizione carrarina, e la cosa ha un po' ristretto il campo.

Alla fine, comunque, la scelta dovrebbe essere completa o vicina ad essere

Curiosità anche per conoscere il cosiddetto "piatto bonus", quello per il quale Alessandro Borghese ha un extra di 5 punti. Le ipotesi anche su questo sono svariate, ma bisognerà aspettare l'arrivo della troupe e vedere materialmente i quattro ristoranti prescelti, se qualcuno infatti rivelasse in anticipo la propria partecipazione sarebbe escluso. Non resta che attendere.

L'arte e la vita di Aladino Nicoli

Alla Vôte project room di Nicola Ricci la rassegna curata dalla figlia Marisa

Carrara Si intitola "Oltre" la mostra dedicata all'arte di Aladino Nicoli, artista carrarese deceduto nel 2010, e che sarà inaugurata oggi pomeriggio sabato 2 marzo alle 18 alla Galleria Vôte project room di Piazza Alberica, 7/b. L. a rassegna proseguirà fino al 30 marzo.

Come si spiega nella nota di presentazione, a cura della figlia Marisa «Aladino Nicoli è il frutto complesso e profondo della migliore cultura del suo tempo, delle idee, dei valori e degli strumenti della seconda metà del Novecento. Tutta la



Un'immagine di Aladino Nicoli fra alcuni dei suoi quadri di forte impatto

sua arte è strettamente connessa e mescolata alla sua vita personale e alla storia sociale dell'Italia e di Carrara in particolare. Una vita la sua di impegno politico e civile, di studio e approfondimento, di discussioni, passioni e fatica. Non si può comprendere a pieno la sua arte senza conoscere la sua personalità che emerge da ogni opera. La sua forza, la sua drammaticità e complessità psicologica che contribuiscono a trasmettere in ogni quadro un messaggio, una storia, come manifesti. Nicoli non si riconosceva nella definizione

di pittore, ma preferiva definirsi un intellettuale. Non voleva che le sue opere fossero un prodotto ma solo una delle manifestazioni della sua esistenza fatta di scelte, spesso radicali, di rinunce e di idee forti e ben radicate. Questa mostra spero possa ricordare mio padre a quasi 14 anni dalla sua morte svelando al pubblico almeno una piccola parte di un lavoro di una vita intera.

Sempre la figlia Marisa, al Tirreno, aveva raccontato dopo il decesso: «Era un carattere vero, uno dei pochi e degli ultimi che di questa città cono-

sceva ogni angolo e ogni angolo gli raccontava qualcosa della sua vita perché lo aveva vissuto. Andava fiero di essere nato in un rione popolare, il suo, Caina, di cui portava dentro tutta l'anima, con le sue bellezze, le sue bruttezze e le sue contraddizioni. Era inoltre un intellettuale, senza ombra di dubbio. Con tanta fatica fin da bambino aveva cercato di farsi da autodidatta quella cultura che vedeva mancare ai più e che gransciamicamente riteneva l'unico modo per essere un uomo degno, un uomo nuovo. È la persona più colta che io abbia mai conosciuto, e non solo io». «Aveva iniziato a dipingere da bambino e lo ha fatto tutta la vita, ancora una volta facendo tantissimo, lavorando incessantemente su se stesso e sulla sua tecnica». ●

L'annuncio

Carneval Profano rinviato a data da destinarsi

► La Pro Loco Avenza sulla Francigena, a causa delle previsioni meteo, è stata costretta a comunicare che la manifestazione "Carneval Profano", prevista ad Avenza per il pomeriggio di domani (domenica 3 marzo), è stata rinviata a data da destinarsi. La data originaria, come si ricorderà, era quella di sabato 24 febbraio scorso. Questa volta, gli organizzatori non hanno indicato una data, vedremo gli sviluppi.

L'ECONOMIA DEL TERRITORIO

Le iniziative in campo

Turismo, nasce l'area vasta La bellezza fa sistema fra arte cultura, mare e montagna

Anche Carrara e Montignoso sottoscrivono il protocollo d'intesa siglato da Massa e La Spezia. Un'offerta unica che abbraccia la costa ligure e apuana, la Lunigiana e la Garfagnana

MASSA CARRARA

Arte, cultura, mare e montagna: la bellezza fa sistema. Presentato in Comune il nuovo progetto turistico di area vasta che punta a una gestione coordinata e sinergica tra più realtà vicine. Carrara e Montignoso hanno sottoscritto la propria adesione al protocollo d'intesa di area vasta della costa ligure, Lunigiana ligure e Toscana, Garfagnana e Media valle del Serchio. Il documento nasce con lo scopo di unire le attività turistiche di più territori, storicamente e geograficamente collegati, organizzando un sistema condiviso dal punto di vista della governance, della rete dei servizi e delle infrastrutture, creando per l'appunto un'area vasta a cavallo tra Toscana e Liguria.

Il protocollo è già stato sottoscritto dai Comuni di La Spezia e Massa, Unione dei Comuni della Lunigiana, Distretto turistico Val di Magra e Unione Comuni Val di Vara, comuni spezzini non presenti nei distretti e il Consorzio Lunigiana. Nutrito il tavolo della presentazione in Comune del progetto, con la sindaca Serena Arrighi e l'assessore Lara Benfatto a fare gli onori di casa, più la consigliera delegata al



La presentazione a Carrara del protocollo d'intesa di area vasta in campo turistico

turismo di Montignoso Eleonora Petracci, il deputato apuano di FdI Alessandro Amorese insieme al consigliere Massimiliano Manuel e al coordinatore provinciale Marco Guidi, l'assessore al Turismo di La Spezia Maria Grazia Frijia, collegata in streaming, e il segretario provinciale del nuovo Psi Sabino Antonioli.

«**E' un onore** aver promosso e agevolato insieme all'onorevole Frijia il progetto di area vasta - ha commentato Amorese - perché

permetterà al territorio di diventare una vetrina importante in cui mostrare i punti di forza. Unire per vivere e non per sopravvivere. Fondamentale destagionalizzare il turismo e intercettare i flussi diretti nelle aree vicine come Versilia e Cinque Terre e fare in modo che non vengano qui solo per dormire e andare via».

«**Si tratta** di territori che culturalmente hanno un legame - ha aggiunto l'assessore Frijia - e che possono crescere solo se si lavora

insieme». Un turismo che dovrà quindi offrire ai visitatori l'opportunità di vivere esperienze che estendano la durata del viaggio, inglobando oltre all'esperienza di mare e montagna anche cultura, enogastronomia, cammini e itinerari storici. Obiettivo: stabilire un legame col turista e indurlo a tornare non solo per le vacanze estive.

«**Accordo** dalle grandi potenzialità, dato che andiamo a unire un'area legata da storia, vicende umane, economiche e tradizioni - ha spiegato la sindaca Arrighi - e che con l'impegno di tutti renderà il territorio ancor più attrattivo». Un'opportunità ritenuta fondamentale anche dall'assessore Benfatto e dalla consigliera di Montignoso Petracci, che hanno rimarcato la necessità di sviluppare un'offerta turistica in cui non ci siano delimitazioni di confine ma un territorio unito dalle sue tradizioni. Un territorio diversificato nell'offerta ma unito, in grado di offrire tante esperienze, come ad esempio per Carrara la valorizzazione del centro storico con pacchetti ad hoc, visite ai laboratori del marmo, sentieristica, turismo balneare, cave e outdoor.

Daniele Rosi

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Tirreno Ct
e Balnearia

450 ESPOSITORI



Carrarafiere

Domani il taglio del nastro

Tutto pronto per domani (ore 9.30) con il taglio del nastro di **Tirreno Ct e Balnearia**, due eventi paralleli e comunicanti che fanno ormai da anni di Carrarafiere il punto di riferimento per la ristorazione e l'ospitalità a tutto tondo. In tutto, fino al 6 marzo, 450 espositori. **Tirreno Ct**, giunto alla 44ª edizione, negli anni è diventato punto di riferimento per l'ospitalità e per la ristorazione italiana. Ampio spazio al mondo del vino, poi le sfide del Pentathlon della cucina e del Triathlon del microonde. Quindi le selezioni mondiali per i campionati di pasticceria. **Balnearia**, invece, è alla 25ª edizione: inizia con il convegno dedicato alla Bolkestein dal titolo 'Imprese demaniali: un mare di incertezze'. Ma spazio anche alle novità per una spiaggia sempre più digitale.

E.COM.
SERVIZI

soluzioni per un ambiente migliore



Benvenuto in Ecom Servizi
Servizi di bonifica, rimozione amianto,
gestione rifiuti, trasporto e smaltimento.

Sede di LIVORNO - Tel. 0586858421
Sede di LUCCA - Tel. 0583329866
info@ecomservizi.it - Cell. 3295944184
www.ecomservizi.it

a Tirreno c.t. vino protagonista con cantine da tutta italia. a balnearia le novità per una spiaggia sempre più digitale

Si inaugura domenica l'evento fieristico giunto alla 44esima edizione che negli anni è diventato punto di riferimento per l'ospitalità e per la ristorazione italiana. Ampio spazio al mondo del vino e poi tutto pronto per le sfide del Pentathlon della Cucina e del Triathlon del microonde. Dal 5 al 6 le selezioni mondiali per i campionati di pasticceria con la FIP Tutto pronto per domenica 3 marzo con il taglio del nastro per Tirreno C.T., 44esima edizione, e Balnearia, 25esima edizione, due eventi paralleli e comunicanti che fanno ormai da anni di Carrara fiere il punto di riferimento per la ristorazione e l'ospitalità a tutto tondo. L'inaugurazione delle due manifestazioni. Domenica Tirreno C.T. entra subito nel vivo con le sfide ai fornelli. Iniziano infatti i campionati delle varie specialità, dalla pizza, alla pasticceria, al gelato. E soprattutto iniziano il Pentathlon della Cucina, giunto alla seconda edizione, e il Triathlon del microonde, prima assoluta, due eventi nell'evento nei quali i cuochi si mettono in gioco tanto anche da tornare a studiare per riuscire nelle preparazioni richieste nella gara. A giudicare i cuochi saranno i grandi chef che hanno reso celebre nel mondo la ristorazione italiana. Le due sfide fanno di Tirreno C.T. un evento unico nel panorama fieristico nazionale. Balnearia, invece, inizia con il convegno dal titolo 'Imprese demaniali: un mare di incertezze' al quale interverranno rappresentanti delle istituzioni e delle associazioni di categoria. Seguirà il dibattito moderato da Alex Giuzio, capo redattore Mondo Balneare. I protagonisti della fiera: il vino. Nell'evento che da quasi 50 anni offre il meglio dell'accoglienza, il vino gioca un ruolo sempre più determinante. Partito in sordina, ha raggiunto quest'anno un vero e proprio boom con oltre 60 cantine presenti alla quattro giorni di Carrara fiere. Ci saranno aziende agricole e distributori a rappresentare il panorama enologico di tutta Italia. E ci saranno le associazioni di sommelier che ogni giorno proporranno degustazioni e assaggi per conoscere vere e proprie chicche dell'enologia italiana. Accanto al vino, trovano spazio poi le grappe, le birre anche artigianali, il caffè (dalle macchine da bar al chicco, al prodotto finale) e l'olio con realtà importanti come Oleificio Zucchi e tutto il meglio per del settore della ristorazione, dell'ospitalità in generale e, da ormai diverse edizioni, anche degli stabilimenti balneari. I numeri della fiera. Tutte offerte per il mercato della ristorazione italiana, il secondo più grande in Europa dopo quello spagnolo, di un evento fieristico riconosciuto come uno dei più importanti di incontro e confronto dell'ospitalità. E in questa edizione 2024 ci sarà la presenza dei principali player del settore e Carrara Fiere è la vetrina di oltre 450 espositori in rappresentanza di più di 900 marchi commerciali. A loro si aggiungono, come ogni anno, le migliaia di operatori tra ristoratori, titolari di bar e strutture ricettive di vario genere che 'invadono' i padiglioni della fiera. Le sfide tra cuochi: Pentathlon e Triathlon e poi pasticceria e formazione. Dopo il successo della prima edizione dello scorso anno, torna il Pentathlon della Cucina che sarà affiancato dal Triathlon del microonde, due gare nelle quali si cimenteranno i cuochi di tutto il mondo. Cinque le prove per capire chi è il miglior cuoco d'Italia al termine di un Pentathlon vero e proprio tra pentole e fornelli per chi cucina tutti i giorni. La sfida tuttavia è anche formazione: sono infatti fornite in anticipo tutte le informazioni e il materiale necessario per allenarsi. Ideato da Fabio Tacchella, Giorgio Nardelli e dal patron della fiera Paolo Caldana, il Pentathlon prevede cinque prove tra cui l'ultima nella quale gli sfidanti dovranno fare le spesa e acquistare almeno 5 ingredienti presso un droghiere messo a disposizione dall'organizzazione. Ogni ingrediente avrà un valore e il concorrente dovrà realizzare 3 piatti per la giuria tecnica. Verrà valutato il tempo di realizzazione, la cura dell'impiattamento, il gusto e la pulizia della postazione. Per quanto riguarda il Triathlon, invece, è una gara che nasce su idea del Maestro siciliano Domenico Privitera per valorizzare le capacità professionali dei cuochi nel lavoro di tutti i giorni utilizzando la tecnica della cottura con il forno a microonde che deve prevalere nella preparazione della pietanza senza tradire la tradizione del gusto. Sarà di nuovo presente in fiera anche la Scuola Tessieri con tante iniziative portate avanti dai più famosi professionisti del settore. La scuola per aspiranti cuochi avrà uno spazio dedicato animato da tanti momenti dimostrativi. Ampio spazio poi al mondo della pasticceria con la presenza sempre più forte della Federazione italiana pasticceri (FIP) che anche quest'anno porterà i principali concorsi internazionali. Balnearia. Giunta alla 25esima edizione la fiera dell'ospitalità dedicata al turismo balneare si sposa e si integra armoniosamente con la Tirreno C.T.. Il turismo balneare italiano, infatti, rappresenta un importante pilastro dell'economia del Belpaese considerando che sul territorio nazionale insistono 30.000 concessioni demaniali, di cui 12.166 concessioni balneari che occupano 3.325 km di costa sugli 8.300 chilometri di costa totali. Nonostante i numeri del turismo non siano tornati ancora a quelli dell'epoca pre Covid, nel biennio 2022 - 2023 hanno subito una significativa crescita sia in termini di presenze sia in termini di fatturato. Il turismo in Italia, infatti, produce il 12% del Pil, con il comparto balneare che contribuisce con un fatturato annuo di 6.6 miliardi, con 120 milioni di turisti, oltre 300.000 addetti diretti ed un indotto complessivo fino a 3 milioni di persone (dati 2023). Le novità dell'ospitalità in spiaggia. Entrano e si affiancano alle tradizionali aziende dedicate all'ospitalità in spiaggia imprese che propongono sempre più energicamente prodotti digitali. Non solo gestionali di ultima generazione per le prenotazioni online dell'ombrellone, ma anche sistemi per migliorare l'ospitalità in spiaggia. Nonostante le difficoltà che il comparto sta

a Tirreno c.t. vino protagonista con cantine da tutta italia. a balnearia le novità per una spiaggia sempre più digitale

attraversando la transizione verso la digitalizzazione del settore non si ferma e anche quest'anno Balnearia offre un ventaglio di proposte intelligenti per trasformare sempre di più le spiagge in 4.0. Gli eventi. Balnearia si contraddistingue anche per un calendario ricco di appuntamenti dedicati ai temi di rilevanza nazionale ed internazionale per il settore, grazie al coinvolgimento delle associazioni e delle organizzazioni sindacali di categoria, che organizzano diverse opportunità di informazione e di confronto. Dal 3 al 6 marzo nei padiglioni di CarraraFiere si terranno molti incontri e dibattiti sul futuro delle imprese balneari italiane in virtù della direttiva Bolkestein, ma anche iniziative di riflessione sul futuro delle aziende che sarà sempre più digitale. Il programma degli incontri parte già domenica 3 marzo alle 14 con il convegno dal titolo 'Imprese demaniali: un mare di incertezze'. Lunedì 4 marzo il calendario è davvero ricco di approfondimenti. Si parte alle 10 con il direttivo nazionale di CNA Balneari, dove si parlerà di non scarsità della risorsa e di legittimo affidamento. Alle 13 di lunedì 4 marzo seguirà l'evento di Confimprese Demaniali Italia 'I Principi di concorrenza del mercato unico europeo', Difficoltà e incongruenze nei sistemi territoriali costieri. Doppio appuntamento nel pomeriggio di lunedì con i convegni Tourism Digital Hub (TDH) 'Le esperienze CNA nell'Hub digitale del turismo' (organizzato da Cna Massa Carrara) e 'Turismo: Imprese Familiari o Multinazionali?', organizzato da Assobalneari con la base balneare Donne Damare - Federturismo Confindustria. Martedì 5 marzo ci sarà il Convegno S.I.B. Sindacato Balneari Italiano - Confcommercio - FIBA dal titolo 'Fate presto. Salvaguardare i balneari per tutelare il turismo del Paese' e si chiuderà la fiera con l'appuntamento di mercoledì 6 marzo di ITB ITALIA, Associazione Italiana Imprenditori Turistici Balneari dal titolo 'Un'Estate SEMPRE al mare ... nelle NOSTRE Imprese Balneari ' Incontri B2B per il Centro Italia: ecco il cuore di Tirreno C.T. e Balnearia. La manifestazione ha il suo vero cuore nell'incontro qualificato fra domanda e offerta, un importante scambio business-to-business tra gli operatori del Centro e Nord Italia. Grazie anche a questo, Tirreno C.T. in questi anni è diventata un vero e proprio punto di riferimento con una continua crescita di consensi, sia in termini di offerta commerciale, sia in termini di pubblico con 62mila presenze di media nelle ultime edizioni. Tirreno C.T. e Balnearia sono organizzate da TirrenoTrade Srl con la collaborazione di enti regionali, provinciali e associazioni di categoria. Per informazioni sulla fiera e per poter partecipare come espositori o visitatori www.tirrenoct.it

A Tirreno C.T. vino protagonista con cantine da tutta Italia

A Balnearia le novità per una spiaggia sempre più digitale. Si inaugura domenica l'evento fieristico giunto alla 44esima edizione che negli anni è diventato punto di riferimento per l'ospitalità e per la ristorazione italiana. Ampio spazio al mondo del vino e poi tutto pronto per le sfide del Pentathlon della Cucina e del Triathlon del microonde. Dal 5 al 6 le selezioni mondiali per i campionati di pasticceria con la FIP. Tutto pronto per domenica 3 marzo con il taglio del nastro per Tirreno C.T., 44esima edizione, e Balnearia, 25esima edizione, due eventi paralleli e comunicanti che fanno ormai da anni di Carrara fiere il punto di riferimento per la ristorazione e l'ospitalità a tutto tondo. L'inaugurazione delle due manifestazioni. Domenica Tirreno C.T. entra subito nel vivo con le sfide ai fornelli. Iniziano infatti i campionati delle varie specialità, dalla pizza, alla pasticceria, al gelato. E soprattutto iniziano il Pentathlon della Cucina, giunto alla seconda edizione, e il Triathlon del microonde, prima assoluta, due eventi nell'evento nei quali i cuochi si mettono in gioco tanto anche da tornare a studiare per riuscire nelle preparazioni richieste nella gara. A giudicare i cuochi saranno i grandi chef che hanno reso celebre nel mondo la ristorazione italiana. Le due sfide fanno di Tirreno C.T. un evento unico nel panorama fieristico nazionale. Balnearia, invece, inizia con il convegno dal titolo "Imprese demaniali: un mare di incertezze" al quale intervengono rappresentanti delle istituzioni e delle associazioni di categoria. Seguirà il dibattito moderato da Alex Giuzio, capo redattore Mondo Balneare. I protagonisti della fiera: il vino. Nell'evento che da quasi 50 anni offre il meglio dell'accoglienza, il vino gioca un ruolo sempre più determinante. Partito in sordina, ha raggiunto quest'anno un vero e proprio boom con oltre 60 cantine presenti alla quattro giorni di Carrara. Ci saranno aziende agricole e distributori a rappresentare il panorama enologico di tutta Italia. E ci saranno le associazioni di sommelier che ogni giorno proporranno degustazioni e assaggi per conoscere vere e proprie chicche dell'enologia italiana. Accanto al vino, trovano spazio poi le grappe, le birre anche artigianali, il caffè (dalle macchine da bar al chicco, al prodotto finale) e l'olio con realtà importanti come Oleificio Zucchi e tutto il meglio per del settore della ristorazione, dell'ospitalità in generale e, da ormai diverse edizioni, anche degli stabilimenti balneari. I numeri della fiera. Tutte offerte per il mercato della ristorazione italiana, il secondo più grande in Europa dopo quello spagnolo, di un evento fieristico riconosciuto come uno dei più importanti di incontro e confronto dell'ospitalità. E in questa edizione 2024 ci sarà la presenza dei principali player del settore e Carrara Fiere è la vetrina di oltre 450 espositori in rappresentanza di più di 900 marchi commerciali. A loro si aggiungono, come ogni anno, le migliaia di operatori tra ristoratori, titolari di bar e strutture ricettive di vario genere che "invadono" i padiglioni della fiera. Le sfide tra cuochi: Pentathlon e Triathlon e poi pasticceria e formazione. Dopo il successo della prima edizione dello scorso anno, torna il Pentathlon della Cucina che sarà affiancato dal Triathlon del microonde, due gare nelle quali si cimenteranno i cuochi di tutto il mondo. Cinque le prove per capire chi è il miglior cuoco d'Italia al termine di un Pentathlon vero e proprio tra pentole e fornelli per chi cucina tutti i giorni. La sfida tuttavia è anche formazione: sono infatti fornite in anticipo tutte le informazioni e il materiale necessario per allenarsi. Ideato da Fabio Tacchella, Giorgio Nardelli e dal patron della fiera Paolo Caldana, il Pentathlon prevede cinque prove tra cui l'ultima nella quale gli sfidanti dovranno fare le spese e acquistare almeno 5 ingredienti presso un droghiere messo a disposizione dall'organizzazione. Ogni ingrediente avrà un valore e il concorrente dovrà realizzare 3 piatti per la giuria tecnica. Verrà valutato il tempo di realizzazione, la cura dell'impiattamento, il gusto e la pulizia della postazione. Per quanto riguarda il Triathlon, invece, è una gara che nasce su idea del Maestro siciliano Domenico Privitera per valorizzare le capacità professionali dei cuochi nel lavoro di tutti i giorni utilizzando la tecnica della cottura con il forno a microonde che deve prevalere nella preparazione della pietanza senza tradire la tradizione del gusto. Sarà di nuovo presente in fiera anche la Scuola Tessieri con tante iniziative portate avanti dai più famosi professionisti del settore. La scuola per aspiranti cuochi avrà uno spazio dedicato animato da tanti momenti dimostrativi. Ampio spazio poi al mondo della pasticceria con la presenza sempre più forte della Federazione italiana pasticceri (FIP) che anche quest'anno porterà i principali concorsi internazionali. Balnearia. Giunta alla 25esima edizione la fiera dell'ospitalità dedicata al turismo balneare si sposa e si integra armoniosamente con la Tirreno C.T.. Il turismo balneare italiano, infatti, rappresenta un importante pilastro dell'economia del Belpaese considerando che sul territorio nazionale insistono 30.000 concessioni demaniali, di cui 12.166 concessioni balneari che occupano 3.325 km di costa sugli 8.300 chilometri di costa totali. Nonostante i numeri del turismo non siano tornati ancora a quelli dell'epoca pre Covid, nel biennio 2022 - 2023 hanno subito una significativa crescita sia in termini di presenze sia in termini di fatturato. Il turismo in Italia, infatti, produce il 12% del Pil, con il comparto balneare che contribuisce con un fatturato annuo di 6.6 miliardi, con 120 milioni di turisti, oltre 300.000 addetti diretti ed un indotto complessivo fino a 3 milioni di persone (dati 2023). Le novità dell'ospitalità in spiaggia. Entrano e si affiancano alle tradizionali aziende dedicate all'ospitalità in spiaggia imprese che propongono sempre più energicamente prodotti digitali. Non solo gestionali di ultima generazione per le prenotazioni online dell'ombrellone, ma anche sistemi per migliorare l'ospitalità in

A Tirreno C.T. vino protagonista con cantine da tutta Italia

spiaggia. Nonostante le difficoltà che il comparto sta attraversando la transizione verso la digitalizzazione del settore non si ferma e anche quest'anno Balnearia offre un ventaglio di proposte intelligenti per trasformare sempre di più le spiagge in 4.0. Gli eventi. Balnearia si contraddistingue anche per un calendario ricco di appuntamenti dedicati ai temi di rilevanza nazionale ed internazionale per il settore, grazie al coinvolgimento delle associazioni e delle organizzazioni sindacali di categoria, che organizzano diverse opportunità di informazione e di confronto. Dal 3 al 6 marzo nei padiglioni di CarraraFiere si terranno molti incontri e dibattiti sul futuro delle imprese balneari italiane in virtù della direttiva Bolkestein, ma anche iniziative di riflessione sul futuro delle aziende che sarà sempre più digitale. Il programma degli incontri parte già domenica 3 marzo alle 14 con il convegno dal titolo "Imprese demaniali: un mare di incertezze". Lunedì 4 marzo il calendario è davvero ricco di approfondimenti. Si parte alle 10 con il direttivo nazionale di CNA Balneari, dove si parlerà di non scarsità della risorsa e di legittimo affidamento. Alle 13 di lunedì 4 marzo seguirà l'evento di Confimprese Demaniali Italia "I Principi di concorrenza del mercato unico europeo", Difficoltà e incongruenze nei sistemi territoriali costieri. Doppio appuntamento nel pomeriggio di lunedì con i convegni Tourism Digital Hub (TDH) "Le esperienze CNA nell'Hub digitale del turismo" (organizzato da Cna Massa Carrara) e "Turismo: Imprese Familiari o Multinazionali?", organizzato da Assobalneari con la base balneare Donne Damare - Federturismo Confindustria. Martedì 5 marzo ci sarà il Convegno S.I.B. Sindacato Balneari Italiano - Confcommercio - FIBA dal titolo "Fate presto. Salvaguardare i balneari per tutelare il turismo del Paese" e si chiuderà la fiera con l'appuntamento di mercoledì 6 marzo di ITB ITALIA, Associazione Italiana Imprenditori Turistici Balneari dal titolo "Un'Estate SEMPRE al mare nelle NOSTRE Imprese Balneari". Incontri B2B per il Centro Italia: ecco il cuore di Tirreno C.T. e Balnearia. La manifestazione ha il suo vero cuore nell'incontro qualificato fra domanda e offerta, un importante scambio business-to-business tra gli operatori del Centro e Nord Italia. Grazie anche a questo, Tirreno C.T. in questi anni è diventata un vero e proprio punto di riferimento con una continua crescita di consensi, sia in termini di offerta commerciale, sia in termini di pubblico con 62mila presenze di media nelle ultime edizioni. Tirreno C.T. e Balnearia sono organizzate da TirrenoTrade Srl con la collaborazione di enti regionali, provinciali e associazioni di categoria. Per informazioni sulla fiera e per poter partecipare come espositori o visitatori www.tirrenoct.it Comunicato stampa 01/03/2024



A Tirreno C.T. vino protagonista con cantine da tutta Italia



a cura di AlMaPress

[San Miniato] È toscana l'azienda leader dei sistemi di cassa: scoprila alla fiera TirrenoCT | Pagina 8

È toscana l'azienda leader dei sistemi di cassa: scoprila alla fiera TirrenoCT 01 Marzo 2024 00:02 1 Marzo 2024 Condividi su:
 Leggi su mobile Si chiama Punto Cassa, ha sede a San Miniato, ed è una delle aziende più rinomate e apprezzate nel mondo dei sistemi di cassa. Il gruppo dal punto rosso festeggia i 26 anni dall'avvio dell'attuale gestione, con titolari Fabio Mori e Massimo Palagini. Cosa fa la Punto Cassa? Semplice: segue la tua azienda nel mondo della ristorazione e del Food&Beverage aiutandoti nella gestione contabile. Dall'ingresso della merce in magazzino fino allo scontrino fiscale al cliente, con scelta di pagamento inclusa, tutto viene fatto con i software e i sistemi di cassa di Punto Cassa. Non solo: la Punto Cassa è specializzata anche nelle modernissime casse automatiche e totem che trovate in alcune catene dove il cliente con poche semplici azioni può pagare comodamente senza alcuna fila. Un'eccellenza nel territorio nazionale, che porta in alto il nome della Toscana. Il primato è stato riconosciuto anche dalla TeamSystem, che ha premiato proprio Punto Cassa nella loro sede di Pesaro come 'Partner of the Year'! Vorresti saperne di più? L'occasione è proprio in Toscana: vieni alla TirrenoCT - Ospitalità Italia, la fiera giunta alla 44esima edizione dedicata al mondo della ristorazione e del turismo. Si terrà dal 3 al 6 marzo al complesso fieristico di Carrara. Corri allo stand Punto Cassa al Padiglione C! Nell'area dedicata troverete tutti i sistemi di cassa, compreso anche le casse automatiche, i totem, il sistema Crm per fare marketing verso tutti i tuoi clienti e il nuovo modulo prenotazioni digitali, il tutto in un'unica soluzione integrata al gestionale di cassa. Le novità sulle automazioni vi aspettano! PUNTO CASSA S.R.L. Sede legale e operativa Via Pruneta, 1 - 56024 San Miniato (PI) Tel. +39 0571/418311 Punto vendita e assistenza Via Pisana 192/r 224/a - 50142 Firenze (FI) Tel. 055 3893991 Sito web: www.puntocassa.it - info@puntocassa.it





"Il software gestionale che tiene la tua attività sotto controllo anche quando non ci sei"



● Abbonamento a partire € 20 al mese + iva

- Fatturazione elettronica illimitata gratuita
- Modulo prenotazioni
- CRM Gestione Clienti
- Palmari illimitati
- Pagamenti e POS digitale

Soluzioni con Cassetto Automatico e Cassa Self Service

Vantaggi del Sistema

- Eliminazione ammanchi di cassa
- Eliminazione errori nell'erogazione del resto
- Gestione automatica banconote false
- Maggiore sicurezza contro furti e rapine




I nostri Punti Vendita

- **San Miniato**
Via Pruneta, 1 - 56024 Ponte a Egola (PI)
☎ +39 0571 418311
- **Firenze**
Via Pisana, 192/r 224/a - 50143 Firenze
☎ +39 055 3893991

info@puntocassa.it
www.puntocassa.it

[San Miniato] È toscana l'azienda leader dei sistemi di cassa: scoprila alla fiera TirrenoCT | Pagina 8



Sempre attivo, anche offline
Cassa in Cloud e Comande digitali continuano a lavorare anche offline.



Il software ti consente di avere un **controllo a 360°** di tutto il tuo business. Mantieni sempre il completo controllo sulle vendite, sulle giacenze di magazzino e sulla gestione amministrativa.



Dalla cassa del tuo ristorante puoi **gestire l'intero flusso** di incassi e pagamenti con un semplice **QR CODE**



Il modulo **CRM** ti consente di attivare campagne marketing per ottenere nuovi lead e gestire l'intero flusso di mail marketing.



Report e Statistiche

- Analizza l'andamento delle vendite
- Gestisci magazzino e documenti d'acquisto
- Configuri prezzi e menù



Tavoli, Sale, ordini e fatture sotto controllo con un click

- Controllo andamento vendite
- Monitoraggio performance del personale
- Attivazione Fidelity Card

Reservation

Accetta prenotazioni online



Il ristorante può aggiungere al sito web il link (o widget) per permettere ai clienti di accedere alla pagina di prenotazione del tavolo offerta da TS Reservations



Gestisci le prenotazioni attraverso un'agenda online

- Visualizza i flussi di ogni prenotazione
- Conosci sempre il numero preciso di clienti in arrivo

Fai tesoro dei contatti dei tuoi clienti e attiva campagne marketing per fidelizzarli con il CRM



I migliori pasticciere pronti per il Campionato nazionale Fipgc in programma il 5 e 6 marzo

Publicato Talento, tecnica e professionalità. Queste le tre caratteristiche fondamentali che contraddistinguono i tantissimi pasticciere che si sfideranno al Campionato nazionale di pasticceria, gelateria e cioccolateria in programma il 5 e il 6 marzo alla Fiera Tirreno Ct a Marina di Carrara (MS). Ideato e organizzato dalla Federazione internazionale di pasticceria, gelateria e cioccolateria (Fipgc), il Campionato ha l'obiettivo di assegnare il trofeo di Migliore Pasticciere d'Italia 2024 e formare la Nazionale, ovvero la squadra che rappresenterà l'Italia al prossimo Mondiale previsto nel 2025. "Questa edizione vanta davvero una grandissima partecipazione, avremo tantissimi professionisti da ogni angolo d'Italia. Questo ci riempie di orgoglio perché vuol dire che l'intero settore dolciario è in crescita, che si ha voglia di imparare e mettersi in gioco, e sottolinea quanto sia importante la continua formazione e il confronto con gli altri esperti del settore", afferma Matteo Cutolo, presidente Fipgc. Una competizione emozionante in cui i maestri pasticciere saranno messi a dura prova in una delle seguenti categorie a tema 'Il mondo incantato delle fiabe': scultura in pastigliaggio e monoporzioneria moderna; scultura in cioccolato e praline; scultura in zucchero e torta moderna. Tutti i partecipanti dovranno destreggiarsi tra abbinamenti originali di sapori, forme e colori, mettendo in pratica le proprie abilità tecniche e artistiche e dimostrare la profonda padronanza della chimica dell'alta pasticceria. Le sculture invece saranno delle vere e proprie opere d'arte realizzate con tutti ingredienti edibili e potranno raggiungere i 180 cm d'altezza. Advertisement. Scroll to continue reading. La giuria, composta dall'Equipe Eccellenza Italiana ed Equipe Eccellenze Internazionale Fipgc e tre professionisti esterni alla Federazione, giudicherà l'innovazione, le difficoltà d'esecuzione, le tecniche utilizzate, l'abbinamento di gusti e ingredienti, la contrapposizione di caldo freddo, ma anche l'organizzazione del lavoro, la pulizia, l'ordine e i materiali informativi realizzati per presentare il proprio elaborato. Ai vincitori assoluti delle tre categorie l'arduo compito di rappresentare l'Italia nel World Trophy of Pastry, Icecream and Chocolate che si terrà nel 2025. La coppa, dunque, sarà solo l'inizio di un percorso tanto difficoltoso quanto entusiasmante. Saranno giorni carichi di gusto e pura adrenalina. Ma non è tutto qui. Marina di Carrara dal 3 al 6 marzo diventa la capitale indiscussa di arte e dolcezza con altri tre Campionati italiani Fipgc.

Tirreno Ct e Balnearia, il meglio della ristorazione e dell'ospitalità a Carrara

Tirreno Ct e Balnearia danno appuntamento a tutti gli operatori di ristorazione e ospitalità dal 3 al 6 marzo al CarraraFiere per presentare tante attesissime novità. Torna anche l'evento 'Il Pentathlon della Cucina' 01 marzo 2024 | 12:39 Tirreno Ct e Balnearia, il meglio della ristorazione e dell'ospitalità a Carrara Tirreno Ct e Balnearia danno appuntamento a tutti gli operatori di ristorazione e ospitalità dal 3 al 6 marzo al CarraraFiere per presentare tante attesissime novità. Torna anche l'evento 'Il Pentathlon della Cucina' 01 marzo 2024 | 12:39 Al via domenica 3 marzo (fino a mercoledì 6) Tirreno Ct, giunta alla sua 44esima edizione, e Balnearia (25esima edizione), due eventi paralleli e comunicanti che fanno ormai da anni di CarraraFiere il punto di riferimento per la ristorazione e l'ospitalità a tutto tondo. A Carrara torna Tirreno Ct, la fiera di ristorazione e ospitalità I protagonisti? I vini. Nell'evento che da quasi 50 anni offre il meglio dell'accoglienza, il vino gioca un ruolo sempre più determinante. Partito in sordina, ha raggiunto quest'anno un vero e proprio boom con oltre 60 cantine presenti alla quattro giorni di CarraraFiere. Ci saranno aziende agricole e distributori a rappresentare il panorama enologico di tutta Italia. E ci saranno le associazioni di sommelier che ogni giorno proporranno degustazioni e assaggi per conoscere vere e proprie chicche dell'enologia italiana. Accanto al vino, trovano spazio poi le grappe, le birre anche artigianali, il caffè (dalle macchine da bar al chicco, al prodotto finale) e l'olio con realtà importanti e tutto il meglio del settore della ristorazione, dell'ospitalità in generale e, da ormai diverse edizioni, anche degli stabilimenti balneari. A rendere importante il salone apuano sono sicuramente i numeri. Nei padiglioni di Carrara Fiere sono attesi oltre 450 espositori in rappresentanza di più di 900 marchi commerciali. Fanno da corollario alla manifestazione le migliaia di operatori tra ristoratori, titolari di bar e strutture ricettive di vario genere che ogni anno affollano i padiglioni della fiera e che come ogni edizione ormai da oltre 40 anni, offre anche un ricco programma di contenuti di confronto e approfondimento. Non mancheranno le sfide tra cuochi: Pentathlon e Triathlon e poi pasticceria e formazione. In particolare sono due le gare nelle quali si cimenteranno i cuochi di tutto il mondo. Tirreno Ct, chef e commis in gara al "Pentathlon della Cucina" Dopo il successo avuto con la "prima" dello scorso anno, anche nel 2024 a caratterizzare Tirreno Ct sarà Il Pentathlon della Cucina, una gara tra chef e commis di cucina per la preparazione di piatti e ricette. Cinque le prove per capire chi è il miglior cuoco d'Italia, in quello che è un Pentathlon vero e proprio tra pentole e fornelli per chi cucina tutti i giorni e tutti i giorni si mette in discussione con il proprio lavoro, quello di cuoco. In anteprima assoluta in Italia la scorsa edizione, il Pentathlon della cucina nasce per valorizzare le capacità professionali dei cuochi e dei commis di cucina nel lavoro di tutti i giorni. Ma che al tempo stesso vuole fare anche formazione tanto che fornisce in anticipo tutte le informazioni e il materiale necessario per allenarsi. A Carrara torna Tirreno Ct, la fiera di ristorazione e ospitalità Ideato da Fabio Tacchella, Giorgio Nardelli e dal patron della fiera, Paolo Caldana, il Pentathlon prevede cinque prove tra cui l'ultima nella quale gli sfidanti dovranno fare la spesa e acquistare almeno 5 ingredienti presso un droghiere messo a disposizione dall'organizzazione. Ogni ingrediente avrà un valore e il concorrente dovrà realizzare 3 piatti per la giuria tecnica. Verrà valutato il tempo di realizzazione, la cura dell'impattamento, il gusto e la pulizia della postazione. Triathlon, cuochi in gara con il forno a microonde Per quanto riguarda il Triathlon, invece, è una gara che nasce su idea del maestro siciliano Domenico Privitera per valorizzare le capacità professionali dei cuochi nel lavoro di tutti i giorni utilizzando la tecnica della cottura con il forno a microonde che deve prevalere nella preparazione della pietanza senza tradire la tradizione del gusto. Tanti i protagonisti importanti a Tirreno Ct Sarà di nuovo presente in fiera anche la Scuola Tessieri con tante iniziative portate avanti dai più famosi professionisti del settore. La scuola per aspiranti cuochi avrà uno spazio dedicato animato da tanti momenti dimostrativi. Ampio spazio poi al mondo della pasticceria con la presenza sempre più forte della Federazione italiana pasticceri (Fip) che anche quest'anno porterà i principali concorsi internazionali. In un evento espositivo come è quello di Carrara non possono non trovare spazio i grandi marchi del food&beverage italiano ed estero e non solo come vetrina di novità e prodotti di punta. Ma anche e soprattutto come momento di presentazione, degustazione, approfondimento. Si va 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 è dedicata al caffè e alle innovazioni del settore grandi impianti. E ci sono anche le attrezzature per la tavola, bar, gelateria e pasticceria fino all'arredo contract per interni ed esterni, compresi tappezzerie e arredo bagno. Ma oramai da qualche tempo hanno preso sempre più piede anche gli operatori del settore wine and beverage che trovano in Tirreno Ct un valido alleato e uno spazio professionale di rilievo. Incontri B2B per il Centro Italia: ecco il cuore di Tirreno Ct La manifestazione ha il suo vero cuore nell'incontro qualificato fra domanda e offerta, un importante scambio business-to-business tra gli operatori del Centro e Nord Italia. Grazie anche a questo, Tirreno Ct in questi anni è diventata un vero e proprio punto di riferimento con una continua crescita di consensi, sia in termini di offerta commerciale, sia in termini di pubblico con 62mila presenze di media nelle ultime edizioni. A Tirreno Ct con Balnearia, il meglio per l'ospitalità in spiaggia Prosegue, come detto, anche il legame con Balnearia, il salone professionale dell'outdoor

Tirreno Ct e Balnearia, il meglio della ristorazione e dell'ospitalità a Carrara

design, benessere ed attrezzature balneari che fanno di Tirreno Ct un unico grande evento di riferimento per il segmento dell'accoglienza, dalla ristorazione al wellness, dallo street food all'hotellerie per arrivare all'ospitalità in spiaggia. Giunta alla 23ª edizione, Balnearia, vede nei propri spazi rappresentato il meglio dei settori merceologici, oltre ad essere da sempre anche un importante momento di incontro per tutti gli operatori. Grazie al coinvolgimento delle associazioni e delle organizzazioni sindacali di categoria, ci saranno anche in questa edizione numerose opportunità di informazione e confronto sulle più sentite tematiche del settore. Tirreno Trade Via Dorsale 9, Scala 9/c, int. 29 - 54100 Massa (Ms) Tel 0585 791770 © Riproduzione riservata



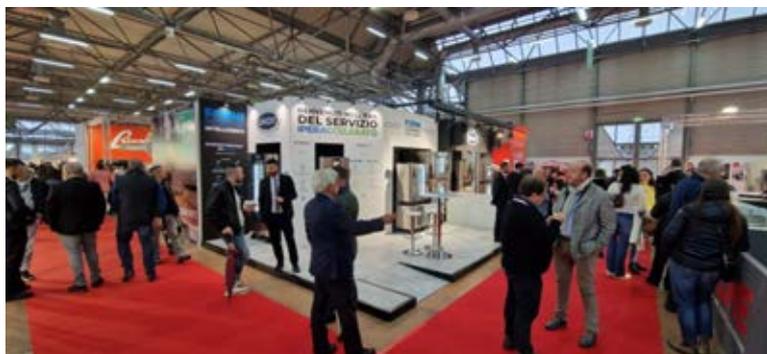
a cura di AlMaPress

A Tirreno C.T. vino protagonista con cantine da tutta Italia.

D-Raffaele 1 March 2024 A Balnearia le novità per una spiaggia sempre più digitale Si inaugura domenica l'evento fieristico giunto alla 44esima edizione che negli anni è diventato punto di riferimento per l'ospitalità e per la ristorazione italiana. Ampio spazio al mondo del vino e poi tutto pronto per le sfide del Pentathlon della Cucina e del Triathlon del microonde. Dal 5 al 6 le selezioni mondiali per i campionati di pasticceria con la FIP Tutto pronto per domenica 3 marzo con il taglio del nastro per Tirreno C.T., 44esima edizione, e Balnearia, 25esima edizione, due eventi paralleli e comunicanti che fanno ormai da anni di Carrara fiere il punto di riferimento per la ristorazione e l'ospitalità a tutto tondo. L'inaugurazione delle due manifestazioni. Domenica Tirreno C.T. entra subito nel vivo con le sfide ai fornelli. Iniziano infatti i campionati delle varie specialità, dalla pizza, alla pasticceria, al gelato. E soprattutto iniziano il Pentathlon della Cucina, giunto alla seconda edizione, e il Triathlon del microonde, prima assoluta, due eventi nell'evento nei quali i cuochi si mettono in gioco tanto anche da tornare a studiare per riuscire nelle preparazioni richieste nella gara. A giudicare i cuochi saranno i grandi chef che hanno reso celebre nel mondo la ristorazione italiana. Le due sfide fanno di Tirreno C.T. un evento unico nel panorama fieristico nazionale. Balnearia, invece, inizia con il convegno dal titolo 'Imprese demaniali: un mare di incertezze' al quale interverranno rappresentanti delle istituzioni e delle associazioni di categoria. Seguirà il dibattito moderato da Alex Giuzio, capo redattore Mondo Balneare. I protagonisti della fiera: il vino. Nell'evento che da quasi 50 anni offre il meglio dell'accoglienza, il vino gioca un ruolo sempre più determinante. Partito in sordina, ha raggiunto quest'anno un vero e proprio boom con oltre 60 cantine presenti alla quattro giorni di Carrara. Ci saranno aziende agricole e distributori a rappresentare il panorama enologico di tutta Italia. E ci saranno le associazioni di sommelier che ogni giorno proporranno degustazioni e assaggi per conoscere vere e proprie chicche dell'enologia italiana. Accanto al vino, trovano spazio poi le grappe, le birre anche artigianali, il caffè (dalle macchine da bar al chicco, al prodotto finale) e l'olio con realtà importanti come Oleificio Zucchi e tutto il meglio per del settore della ristorazione, dell'ospitalità in generale e, da ormai diverse edizioni, anche degli stabilimenti balneari. I numeri della fiera. Tutte offerte per il mercato della ristorazione italiana, il secondo più grande in Europa dopo quello spagnolo, di un evento fieristico riconosciuto come uno dei più importanti di incontro e confronto dell'ospitalità. E in questa edizione 2024 ci sarà la presenza dei principali player del settore e Carrara Fiere è la vetrina di oltre 450 espositori in rappresentanza di più di 900 marchi commerciali. A loro si aggiungono, come ogni anno, le migliaia di operatori tra ristoratori, titolari di bar e strutture ricettive di vario genere che 'invadono' i padiglioni della fiera. Le sfide tra cuochi: Pentathlon e Triathlon e poi pasticceria e formazione. Dopo il successo della prima edizione dello scorso anno, torna il Pentathlon della Cucina che sarà affiancato dal Triathlon del microonde, due gare nelle quali si cimenteranno i cuochi di tutto il mondo. Cinque le prove per capire chi è il miglior cuoco d'Italia al termine di un Pentathlon vero e proprio tra pentole e fornelli per chi cucina tutti i giorni. La sfida tuttavia è anche formazione: sono infatti fornite in anticipo tutte le informazioni e il materiale necessario per allenarsi. Ideato da Fabio Tacchella, Giorgio Nardelli e dal patron della fiera Paolo Caldana, il Pentathlon prevede cinque prove tra cui l'ultima nella quale gli sfidanti dovranno fare le spese e acquistare almeno 5 ingredienti presso un droghiere messo a disposizione dall'organizzazione. Ogni ingrediente avrà un valore e il concorrente dovrà realizzare 3 piatti per la giuria tecnica. Verrà valutato il tempo di realizzazione, la cura dell'impiattamento, il gusto e la pulizia della postazione. Per quanto riguarda il Triathlon, invece, è una gara che nasce su idea del Maestro siciliano Domenico Privitera per valorizzare le capacità professionali dei cuochi nel lavoro di tutti i giorni utilizzando la tecnica della cottura con il forno a microonde che deve prevalere nella preparazione della pietanza senza tradire la tradizione del gusto. Sarà di nuovo presente in fiera anche la Scuola Tessieri con tante iniziative portate avanti dai più famosi professionisti del settore. La scuola per aspiranti cuochi avrà uno spazio dedicato animato da tanti momenti dimostrativi. Ampio spazio poi al mondo della pasticceria con la presenza sempre più forte della Federazione italiana pasticceri (FIP) che anche quest'anno porterà i principali concorsi internazionali. Balnearia. Giunta alla 25esima edizione la fiera dell'ospitalità dedicata al turismo balneare si sposa e si integra armoniosamente con la Tirreno C.T.. Il turismo balneare italiano, infatti, rappresenta un importante pilastro dell'economia del Belpaese considerando che sul territorio nazionale insistono 30.000 concessioni demaniali, di cui 12.166 concessioni balneari che occupano 3.325 km di costa sugli 8.300 chilometri di costa totali. Nonostante i numeri del turismo non siano tornati ancora a quelli dell'epoca pre Covid, nel biennio 2022 - 2023 hanno subito una significativa crescita sia in termini di presenze sia in termini di fatturato. Il turismo in Italia, infatti, produce il 12% del Pil, con il comparto balneare che contribuisce con un fatturato annuo di 6.6 miliardi, con 120 milioni di turisti, oltre 300.000 addetti diretti ed un indotto complessivo fino a 3 milioni di persone (dati 2023). Le novità dell'ospitalità in spiaggia. Entrano e si affiancano alle tradizionali aziende dedicate all'ospitalità in spiaggia imprese che propongono sempre più energicamente prodotti digitali. Non solo gestionali di ultima generazione per le prenotazioni online dell'ombrellone, ma anche sistemi per migliorare l'ospitalità in

A Tirreno C.T. vino protagonista con cantine da tutta Italia.

spiaggia. Nonostante le difficoltà che il comparto sta attraversando la transizione verso la digitalizzazione del settore non si ferma e anche quest'anno Balnearia offre un ventaglio di proposte intelligenti per trasformare sempre di più le spiagge in 4.0. Gli eventi. Balnearia si contraddistingue anche per un calendario ricco di appuntamenti dedicati ai temi di rilevanza nazionale ed internazionale per il settore, grazie al coinvolgimento delle associazioni e delle organizzazioni sindacali di categoria, che organizzano diverse opportunità di informazione e di confronto. Dal 3 al 6 marzo nei padiglioni di CarraraFiere si terranno molti incontri e dibattiti sul futuro delle imprese balneari italiane in virtù della direttiva Bolkestein, ma anche iniziative di riflessione sul futuro delle aziende che sarà sempre più digitale. Il programma degli incontri parte già domenica 3 marzo alle 14 con il convegno dal titolo 'Imprese demaniali: un mare di incertezze'. Lunedì 4 marzo il calendario è davvero ricco di approfondimenti. Si parte alle 10 con il direttivo nazionale di CNA Balneari, dove si parlerà di non scarsità della risorsa e di legittimo affidamento. Alle 13 di lunedì 4 marzo seguirà l'evento di Confimprese Demaniali Italia 'I Principi di concorrenza del mercato unico europeo', Difficoltà e incongruenze nei sistemi territoriali costieri. Doppio appuntamento nel pomeriggio di lunedì con i convegni Tourism Digital Hub (TDH) 'Le esperienze CNA nell'Hub digitale del turismo' (organizzato da Cna Massa Carrara) e 'Turismo: Imprese Familiari o Multinazionali?', organizzato da Assobalneari con la base balneare Donne Damare - Federturismo Confindustria. Martedì 5 marzo ci sarà il Convegno S.I.B. Sindacato Balneari Italiano - Confcommercio - FIBA dal titolo 'Fate presto. Salvaguardare i balneari per tutelare il turismo del Paese' e si chiuderà la fiera con l'appuntamento di mercoledì 6 marzo di ITB ITALIA, Associazione Italiana Imprenditori Turistici Balneari dal titolo 'Un'Estate SEMPRE al mare ... nelle NOSTRE Imprese Balneari ' Incontri B2B per il Centro Italia: ecco il cuore di Tirreno C.T. e Balnearia. La manifestazione ha il suo vero cuore nell'incontro qualificato fra domanda e offerta, un importante scambio business-to-business tra gli operatori del Centro e Nord Italia. Grazie anche a questo, Tirreno C.T. in questi anni è diventata un vero e proprio punto di riferimento con una continua crescita di consensi, sia in termini di offerta commerciale, sia in termini di pubblico con 62mila presenze di media nelle ultime edizioni. Tirreno C.T. e Balnearia sono organizzate da TirrenoTrade Srl con la collaborazione di enti regionali, provinciali e associazioni di categoria. Per informazioni sulla fiera e per poter partecipare come espositori o visitatori www.tirrenoct.it Massa (Ms), 1 marzo 2024



a cura di AlMaPress

tirreno ct torna per 44 edizione fiera dedicata a ristorazione ospitalità

Tirreno Ct e Balnearia, il meglio della ristorazione e dell'ospitalità a Carrara Tirreno Ct e Balnearia danno appuntamento a tutti gli operatori di ristorazione e ospitalità dal 3 al 6 marzo al CarraraFiere per presentare tante attesissime novità. Torna anche l'evento 'Il Pentathlon della Cucina' 01 marzo 2024 | 12:39 Tirreno Ct e Balnearia, il meglio della ristorazione e dell'ospitalità a Carrara Tirreno Ct e Balnearia danno appuntamento a tutti gli operatori di ristorazione e ospitalità dal 3 al 6 marzo al CarraraFiere per presentare tante attesissime novità. Torna anche l'evento 'Il Pentathlon della Cucina' 01 marzo 2024 | 12:39 Al via domenica 3 marzo (fino a mercoledì 6) Tirreno Ct, giunta alla sua 44esima edizione, e Balnearia (25esima edizione), due eventi paralleli e comunicanti che fanno ormai da anni di CarraraFiere il punto di riferimento per la ristorazione e l'ospitalità a tutto tondo. A Carrara torna Tirreno Ct, la fiera di ristorazione e ospitalità I protagonisti? I vini. Nell'evento che da quasi 50 anni offre il meglio dell'accoglienza, il vino gioca un ruolo sempre più determinante. Partito in sordina, ha raggiunto quest'anno un vero e proprio boom con oltre 60 cantine presenti alla quattro giorni di CarraraFiere. Ci saranno aziende agricole e distributori a rappresentare il panorama enologico di tutta Italia. E ci saranno le associazioni di sommelier che ogni giorno proporranno degustazioni e assaggi per conoscere vere e proprie chicche dell'enologia italiana. Accanto al vino, trovano spazio poi le grappe, le birre anche artigianali, il caffè (dalle macchine da bar al chicco, al prodotto finale) e l'olio con realtà importanti e tutto il meglio del settore della ristorazione, dell'ospitalità in generale e, da ormai diverse edizioni, anche degli stabilimenti balneari. A rendere importante il salone apuano sono sicuramente i numeri. Nei padiglioni di Carrara Fiere sono attesi oltre 450 espositori in rappresentanza di più di 900 marchi commerciali. Fanno da corollario alla manifestazione le migliaia di operatori tra ristoratori, titolari di bar e strutture ricettive di vario genere che ogni anno affollano i padiglioni della fiera e che come ogni edizione ormai da oltre 40 anni, offre anche un ricco programma di contenuti di confronto e approfondimento. Non mancheranno le sfide tra cuochi: Pentathlon e Triathlon e poi pasticceria e formazione. In particolare sono due le gare nelle quali si cimenteranno i cuochi di tutto il mondo. Tirreno Ct, chef e commis in gara al "Pentathlon della Cucina" Dopo il successo avuto con la "prima" dello scorso anno, anche nel 2024 a caratterizzare Tirreno Ct sarà Il Pentathlon della Cucina, una gara tra chef e commis di cucina per la preparazione di piatti e ricette. Cinque le prove per capire chi è il miglior cuoco d'Italia, in quello che è un Pentathlon vero e proprio tra pentole e fornelli per chi cucina tutti i giorni e tutti i giorni si mette in discussione con il proprio lavoro, quello di cuoco. In anteprima assoluta in Italia la scorsa edizione, il Pentathlon della cucina nasce per valorizzare le capacità professionali dei cuochi e dei commis di cucina nel lavoro di tutti i giorni. Ma che al tempo stesso vuole fare anche formazione tanto che fornisce in anticipo tutte le informazioni e il materiale necessario per allenarsi. A Carrara torna Tirreno Ct, la fiera di ristorazione e ospitalità Ideata da Fabio Tacchella, Giorgio Nardelli e dal patron della fiera, Paolo Caldana, il Pentathlon prevede cinque prove tra cui l'ultima nella quale gli sfidanti dovranno fare le spesa e acquistare almeno 5 ingredienti presso un droghiere messo a disposizione dall'organizzazione. Ogni ingrediente avrà un valore e il concorrente dovrà realizzare 3 piatti per la giuria tecnica. Verrà valutato il tempo di realizzazione, la cura dell'impattamento, il gusto e la pulizia della postazione. Triathlon, cuochi in gara con il forno a microonde Per quanto riguarda il Triathlon, invece, è una gara che nasce su idea del maestro siciliano Domenico Privitera per valorizzare le capacità professionali dei cuochi nel lavoro di tutti i giorni utilizzando la tecnica della cottura con il forno a microonde che deve prevalere nella preparazione della pietanza senza tradire la tradizione del gusto. Tanti i protagonisti importanti a Tirreno Ct Sarà di nuovo presente in fiera anche la Scuola Tessieri con tante iniziative portate avanti dai più famosi professionisti del settore. La scuola per aspiranti cuochi avrà uno spazio dedicato animato da tanti momenti dimostrativi. Ampio spazio poi al mondo della pasticceria con la presenza sempre più forte della Federazione italiana pasticceri (Fip) che anche quest'anno porterà i principali concorsi internazionali. In un evento espositivo come è quello di Carrara non possono non trovare spazio i grandi marchi del food&beverage italiano ed estero e non solo come vetrina di novità e prodotti di punta. Ma anche e soprattutto come momento di presentazione, degustazione, approfondimento. Si va 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 è dedicata al caffè e alle innovazioni del settore grandi impianti. E ci sono anche le attrezzature per la tavola, bar, gelateria e pasticceria fino all'arredo contract per interni ed esterni, compresi tappezzerie e arredo bagno. Ma oramai da qualche tempo hanno preso sempre più piede anche gli operatori del settore wine and beverage che trovano in Tirreno Ct un valido alleato e uno spazio professionale di rilievo. Incontri B2B per il Centro Italia: ecco il cuore di Tirreno Ct La manifestazione ha il suo vero cuore nell'incontro qualificato fra domanda e offerta, un importante scambio business-to-business tra gli operatori del Centro e Nord Italia. Grazie anche a questo, Tirreno Ct in questi anni è diventata un vero e proprio punto di riferimento con una continua crescita di consensi, sia in termini di offerta commerciale, sia in termini di pubblico con 62mila presenze di media nelle ultime edizioni. A Tirreno Ct con Balnearia, il meglio per l'ospitalità in spiaggia Prosegue, come detto, anche il legame

tirreno ct torna per 44 edizione fiera dedicata a ristorazione ospitalità

con Balnearia, il salone professionale dell'outdoor design, benessere ed attrezzature balneari che fanno di Tirreno Ct un unico grande evento di riferimento per il segmento dell'accoglienza, dalla ristorazione al wellness, dallo street food all'hotellerie per arrivare all'ospitalità in spiaggia. Giunta alla 23^a edizione, Balnearia, vede nei propri spazi rappresentato il meglio dei settori merceologici, oltre ad essere da sempre anche un importante momento di incontro per tutti gli operatori. Grazie al coinvolgimento delle associazioni e delle organizzazioni sindacali di categoria, ci saranno anche in questa edizione numerose opportunità di informazione e confronto sulle più sentite tematiche del settore. Tirreno Trade Via Dorsale 9, Scala 9/c, int. 29 - 54100 Massa (Ms) Tel 0585 791770 © Riproduzione riservata



a cura di AlMaPress

I migliori pasticciere d'Italia alle griglie di partenza per il Campionato Nazionale di Pasticceria

admin Marzo 1, 2024 6:00 pm Ti potrebbe interessare Foodnews ed eventi I migliori pasticciere d'Italia alle griglie di partenza per il Campionato Nazionale di Pasticceria Attesissima la decima edizione della manifestazione più dolce dell'anno che si terrà a Marina di Carrara il 5 e il 6 marzo 2024 Numerosi professionisti dell'alta pasticceria provenienti da ogni regione, si contendono il titolo di Migliore Pasticciere d'Italia e la possibilità di entrare nella Nazionale che affronterà il Campionato Mondiale In più, grande festa del Made in Italy con il Campionato Miglior Colomba, Campionato di Panificazione e Campionato Artisti Decoratori Talento, tecnica e professionalità. Queste le tre caratteristiche fondamentali che contraddistinguono i tantissimi pasticciere che si sfideranno al Campionato Nazionale di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria in programma il 5 e il 6 marzo alla Fiera Tirreno CT a Marina di Carrara (MS). Ideato e organizzato dalla Federazione Internazionale di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria (FIPGC), il Campionato ha l'obiettivo di assegnare il trofeo di Migliore Pasticciere d'Italia 2024 e formare la Nazionale, ovvero la squadra che rappresenterà l'Italia al prossimo Mondiale previsto nel 2025. 'Questa edizione vanta davvero una grandissima partecipazione, avremo tantissimi professionisti da ogni angolo d'Italia. Afferma Matteo Cutolo, Presidente FIPGC. Questo ci riempie di orgoglio perché vuol dire che l'intero settore dolciario è in crescita, che si ha voglia di imparare e mettersi in gioco, e sottolinea quanto sia importante la continua formazione e il confronto con gli altri esperti del settore'. Una competizione emozionante in cui i maestri pasticciere saranno messi a dura prova in una delle seguenti categorie a tema 'Il mondo incantato delle fiabe': scultura in pastigliaggio e monoporzione moderna; scultura in cioccolato e praline; scultura in zucchero e torta moderna. Tutti i partecipanti dovranno destreggiarsi tra abbinamenti originali di sapori, forme e colori, mettendo in pratica le proprie abilità tecniche e artistiche e dimostrare la profonda padronanza della chimica dell'alta pasticceria. Le sculture invece saranno delle vere e proprie opere d'arte realizzate con tutti ingredienti edibili e potranno raggiungere i 180 cm d'altezza! La giuria, composta dall'Equipe Eccellenza Italiana ed Equipe Eccellenze Internazionale FIPGC e tre professionisti esterni alla Federazione, giudicherà l'innovazione, le difficoltà d'esecuzione, le tecniche utilizzate, l'abbinamento di gusti e ingredienti, la contrapposizione di caldo freddo, ma anche l'organizzazione del lavoro, la pulizia, l'ordine e i materiali informativi realizzati per presentare il proprio elaborato. Ai vincitori assoluti delle tre categorie l'arduo compito di rappresentare l'Italia nel World Trophy of Pastry, Icecream and Chocolate che si terrà nel 2025. La coppa, dunque, sarà solo l'inizio di un percorso tanto difficoltoso quanto entusiasmante. Saranno giorni carichi di gusto e pura adrenalina. Ma non è tutto qui. Marina di Carrara dal 3 al 6 marzo diventa la capitale indiscussa di arte e dolcezza con altri tre Campionati Italiani FIPGC. CAMPIONATO MIGLIOR COLOMBA D'ITALIA Il dolce per eccellenza simbolo della Pasqua sarà l'indiscusso protagonista di una manifestazione che vedrà sfidarsi i migliori interpreti italiani di questa specialità. Il 3 e il 4 marzo vedremo sfilare ben oltre 100 colombe. I pasticciere in gara dovranno presentare all'esigente giuria una variante classica, ovvero realizzata rispettando rigorosamente la ricetta originale con il solo inserimento di canditi d'arancia e copertura di glassa croccante; e/o una colomba innovativa, che non pone limiti alla creatività. Pertanto, qui è la fantasia a fare da padrona. Via libera a frutta esotica, creme di ogni tipo, cioccolato e chi più ne ha più ne metta. I dolci saranno valutati per il profumo, taglio, cottura, gusto, sofficità, lievitazione e naturalmente l'originalità per la colomba innovativa. La giuria sarà composta dall'Equipe Eccellenze Internazionali FIPGC, più due membri della Federazione che negli ultimi anni si sono distinti per i loro ottimi risultati professionali. Chi realizzerà la migliore Colomba d'Italia? CAMPIONATO NAZIONALE DI PANIFICAZIONE Miglior pane d'Italia cercasi. 4 categorie e tantissimi maestri dell'arte bianca con le mani in pasta per realizzare il migliore pane d'Italia. Domenica 3 marzo i concorrenti dovranno cimentarsi in una delle seguenti specialità: Pane tradizionale vale a dire realizzato solo ed esclusivamente con lievito madre e farina; Pane innovativo. Qui è l'estro del concorrente a essere premiato, più l'impasto è originale, più avrà possibilità di vincere il titolo. Salato o dolce non importa, l'importante è che gli ingredienti base siano lievito e farina. Dolce da forno. Dolce realizzato con la cottura al forno di tutti gli ingredienti e che richiami la tradizione culinaria della regione di origine del concorrente. Non sono ammesse creme aggiunte dopo la cottura. Pane artistico. La panificazione incontra l'arte. Soggetti di fantasia o realistici, il pane darà forma a sculture imponenti e straordinarie. Se ne vedranno delle belle! La giuria valuterà la qualità del prodotto, la difficoltà d'esecuzione, le tecniche, l'originalità ma anche la cura dei dettagli e l'efficacia comunicativa nel presentare i prodotti realizzati. CAMPIONATO NAZIONALE ARTISTI DECORATORI Anche l'occhio vuole la sua parte. E qui è proprio l'estetica a guidare il campionato in scena dal 3 al 6 marzo con i migliori artisti nel panorama nazionale del settore della decorazione. I concorrenti dovranno esporre una torta decorata minuziosamente a tema 'Il mondo incantato delle fiabe', accompagnata da una torta da degustazione. Prenderanno dunque vita mondi fantastici di zucchero, composizioni floreali di cioccolato, animali e personaggi di cialde o altre dolcezze. L'estro degli artisti avrà una bella occasione di sfogo e gli spettatori bellezza per gli occhi. Chi riuscirà a conquistare la giuria, entrerà di

a cura di AlMaPress

I migliori pasticceri d'Italia alle griglie di partenza per il Campionato Nazionale di Pasticceria

diritto alla finale del Sugar Artist World Championship FIPGC che si terrà nel 2025. Le quattro competizioni FIPGC saranno una kermesse di gusto senza pari, da assaporare e vivere a pieno, il tutto all'interno della più importante fiera dell'ospitalità del centro-Italia. I campionati nazionali, così come tutti gli eventi della Federazione, potranno essere seguiti in diretta sulla pagina Facebook della Federazione Internazionale di Pasticceria, Gelateria, Cioccolateria:

<https://www.facebook.com/figcfederazioneinternazionalepasticceria admin>



Inizia il CAMPIONATO NAZIONALE DI PASTICCERIA, GELATERIA E CIOCCOLATERIA

by Antonio Savarese 1 Marzo 2024 1 Marzo 2024 I MIGLIORI PASTICCIERI D'ITALIA ALLE GRIGLIE DI PARTENZA PER IL CAMPIONATO NAZIONALE DI PASTICCERIA, GELATERIA E CIOCCOLATERIA FIPGC Attesissima la decima edizione della manifestazione più dolce dell'anno che si terrà a Marina di Carrara il 5 e il 6 marzo 2024 Numerosi professionisti dell'alta pasticceria provenienti da ogni regione, si contendono il titolo di Migliore Pasticciere d'Italia e la possibilità di entrare nella Nazionale che affronterà il Campionato Mondiale In più, grande festa del Made in Italy con il Campionato Miglior Colomba, Campionato di Panificazione e Campionato Artisti Decoratori Talento, tecnica e professionalità. Queste le tre caratteristiche fondamentali che contraddistinguono i tantissimi pasticciere che si sfideranno al Campionato Nazionale di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria in programma il 5 e il 6 marzo alla Fiera Tirreno CT a Marina di Carrara (MS). Ideato e organizzato dalla Federazione Internazionale di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria (FIPGC), il Campionato ha l'obiettivo di assegnare il trofeo di Migliore Pasticciere d'Italia 2024 e formare la Nazionale, ovvero la squadra che rappresenterà l'Italia al prossimo Mondiale previsto nel 2025. 'Questa edizione vanta davvero una grandissima partecipazione, avremo tantissimi professionisti da ogni angolo d'Italia. Afferma Matteo Cutolo, Presidente FIPGC. Questo ci riempie di orgoglio perché vuol dire che l'intero settore dolciario è in crescita, che si ha voglia di imparare e mettersi in gioco, e sottolinea quanto sia importante la continua formazione e il confronto con gli altri esperti del settore'. Una competizione emozionante in cui i maestri pasticciere saranno messi a dura prova in una delle seguenti categorie a tema 'Il mondo incantato delle fiabe': scultura in pastigliaggio e monoporzione moderna; scultura in cioccolato e praline; scultura in zucchero e torta moderna. Tutti i partecipanti dovranno destreggiarsi tra abbinamenti originali di sapori, forme e colori, mettendo in pratica le proprie abilità tecniche e artistiche e dimostrare la profonda padronanza della chimica dell'alta pasticceria. Le sculture invece saranno delle vere e proprie opere d'arte realizzate con tutti ingredienti edibili e potranno raggiungere i 180 cm d'altezza! La giuria, composta dall'Equipe Eccellenza Italiana ed Equipe Eccellenze Internazionale FIPGC e tre professionisti esterni alla Federazione, giudicherà l'innovazione, le difficoltà d'esecuzione, le tecniche utilizzate, l'abbinamento di gusti e ingredienti, la contrapposizione di caldo freddo, ma anche l'organizzazione del lavoro, la pulizia, l'ordine e i materiali informativi realizzati per presentare il proprio elaborato. Ai vincitori assoluti delle tre categorie l'arduo compito di rappresentare l'Italia nel World Trophy of Pastry, Icecream and Chocolate che si terrà nel 2025. La coppa, dunque, sarà solo l'inizio di un percorso tanto difficoltoso quanto entusiasmante. Saranno giorni carichi di gusto e pura adrenalina. Ma non è tutto qui. Marina di Carrara dal 3 al 6 marzo diventa la capitale indiscussa di arte e dolcezza con altri tre Campionati Italiani FIPGC. CAMPIONATO MIGLIOR COLOMBA D'ITALIA Il dolce per eccellenza simbolo della Pasqua sarà l'indiscusso protagonista di una manifestazione che vedrà sfidarsi i migliori interpreti italiani di questa specialità. Il 3 e il 4 marzo vedremo sfilare ben oltre 100 colombe. I pasticciere in gara dovranno presentare all'esigente giuria una variante classica, ovvero realizzata rispettando rigorosamente la ricetta originale con il solo inserimento di canditi d'arancia e copertura di glassa croccante; e/o una colomba innovativa, che non pone limiti alla creatività. Pertanto, qui è la fantasia a fare da padrona. Via libera a frutta esotica, creme di ogni tipo, cioccolato e chi più ne ha più ne metta. I dolci saranno valutati per il profumo, taglio, cottura, gusto, sofficià, lievitazione e naturalmente l'originalità per la colomba innovativa. La giuria sarà composta dall'Equipe Eccellenze Internazionali FIPGC, più due membri della Federazione che negli ultimi anni si sono distinti per i loro ottimi risultati professionali. Chi realizzerà la migliore Colomba d'Italia? CAMPIONATO NAZIONALE DI PANIFICAZIONE Miglior pane d'Italia cercasi. 4 categorie e tantissimi maestri dell'arte bianca con le mani in pasta per realizzare il migliore pane d'Italia. Domenica 3 marzo i concorrenti dovranno cimentarsi in una delle seguenti specialità: · Pane tradizionale vale a dire realizzato solo ed esclusivamente con lievito madre e farina; · Pane innovativo. Qui è l'estro del concorrente a essere premiato, più l'impasto è originale, più avrà possibilità di vincere il titolo. Salato o dolce non importa, l'importante è che gli ingredienti base siano lievito e farina. · Dolce da forno. Dolce realizzato con la cottura al forno di tutti gli ingredienti e che richiami la tradizione culinaria della regione di origine del concorrente. Non sono ammesse creme aggiunte dopo la cottura. · Pane artistico. La panificazione incontra l'arte. Soggetti di fantasia o realistici, il pane darà forma a sculture imponenti e straordinarie. Se ne vedranno delle belle! La giuria valuterà la qualità del prodotto, la difficoltà d'esecuzione, le tecniche, l'originalità ma anche la cura dei dettagli e l'efficacia comunicativa nel presentare i prodotti realizzati. CAMPIONATO NAZIONALE ARTISTI DECORATORI Anche l'occhio vuole la sua parte. E qui è proprio l'estetica a guidare il campionato in scena dal 3 al 6 marzo con i migliori artisti nel panorama nazionale del settore della decorazione. I concorrenti dovranno esporre una torta decorata minuziosamente a tema 'Il mondo incantato delle fiabe', accompagnata da una torta da degustazione. Prenderanno dunque vita mondi fantastici di zucchero, composizioni floreali di cioccolato, animali e personaggi di cialde o altre dolcezze. L'estro degli artisti avrà una bella occasione di sfogo e gli spettatori bellezza per gli occhi.

a cura di AlMaPress

Inizia il CAMPIONATO NAZIONALE DI PASTICCERIA, GELATERIA E CIOCCOLATERIA

Chi riuscirà a conquistare la giuria, entrerà di diritto alla finale del Sugar Artist World Championship FIPGC che si terrà nel 2025. Le quattro competizioni FIPGC saranno una kermesse di gusto senza pari, da assaporare e vivere a pieno, il tutto all'interno della più importante fiera dell'ospitalità del centro-Italia. I campionati nazionali, così come tutti gli eventi della Federazione, potranno essere seguiti in diretta sulla pagina Facebook della Federazione Internazionale di Pasticceria, Gelateria, Cioccolateria: <https://www.facebook.com/fipgcfederazioneinternazionalepasticceria> La Federazione Internazionale Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria (FIPGC) è l'ente che promuove la pasticceria italiana in tutto il mondo. Vanta una presenza radicata e capillare sul territorio italiano, con delegati per ogni regione e dei sotto-delegati per ogni provincia. Ha lo scopo di unire tutte le realtà esistenti sul territorio (scuole, grossisti, associazioni, imprese del settore pasticceria, gelateria, cioccolateria, panificazione), per rafforzarne la collaborazione ed ottenere la crescita di tutto il settore e dei prodotti Made in Italy. FIPGC organizza in tutta Italia eventi, fiere, corsi di formazione di alto livello, preparazione One-to-One o di squadra per gareggiare nei concorsi a livello nazionale e internazionale. Dal 2015 organizza i Campionati Italiani e i Campionati Mondiali di Pasticceria e Cake Design. Nel 2017 nascono anche i Campionati Nazionali di Pasticceria Alberghieri d'Italia: promossi insieme al MIUR, Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca, è il primo campionato Juniores di pasticceria dedicato agli istituti alberghieri, che dà modo ai giovani che vogliono intraprendere la professione di confrontarsi con i grandi maestri d'Italia. FIPGC è un soggetto che ha acquisito in questi ultimi anni una grande importanza a livello istituzionale. Un ruolo suggellato dai protocolli d'intesa con il Ministero degli Esteri, con lo scopo di sostenere il made in Italy e delle eccellenze italiane nel mondo e con il MIUR (Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca) per rafforzare il rapporto tra scuola e mondo del lavoro. Per ulteriori informazioni: <http://www.federazionepasticceri.it/> Tagged: fipgc, pasticceria



a cura di AlMaPress

VALDELSA

Poggibonsi, Colle Val d'Elsa, San Gimignano

Monteriggioni, che duello I Silvicoltori si oppongono ai progetti del Comune

«Ribadiamo il nostro no agli espropri larvati, che sono illegali senza prevedere indennizzi. La politica deve prestare attenzione alle nostre giuste rivendicazioni»

I **Silvicoltori** della Montagna Senese si oppongono «agli espropri larvati prospettati dal Comune di Monteriggioni». Un no che arriva dopo un incontro pubblico, ad Abbadia Isola, per la presentazione degli itinerari escursionistici che saranno inseriti all'interno del progetto Valdelsa Valdecina Outdoor. «I responsabili del progetto - spiegano i Silvicoltori - si sono prodigati nella ricognizione della rete di percorsi escursionistici (a piedi e in bicicletta) che intenderebbero promuovere attraverso il tracciamento di una rete escursionistica, funzionale all'offerta turistica. Lodevole intenzione, ma il problema nasce dalle modalità di tracciatura e validazione tecnica dei percorsi che gli Amministratori intenderebbero far aderire a un format unico per tutto l'ambito e che, sempre secondo gli Amministratori di Monteriggioni, capofila dell'operazione, risponderebbe agli standard richiesti dal mercato per essere in linea con la normativa. I Silvicoltori sono riusciti a far ammettere ai relatori che a fronte degli espropri dei diritti di passo e della iscrizione di servitù sui terreni privati, nessuna indennità compensativa sarebbe stata loro prevista».

E ancora: «Soprattutto gli Amministratori interpellati - affermano - non sembrano essere risultati a conoscenza dei titoli del Club Alpino Italiano per



Il Comune di Monteggioni per realizzare i suoi progetti dovrà trovare un accordo adeguato con i Silvicoltori

l'inserimento nel loro piano della sentieristica iscritta alla Rete Escursionistica Toscana prevista dalla legge regionale, limitandosi a prenderla 'per buona'. Ma noi siamo in attesa da quasi un anno di una risposta a una precisa istanza formulata alla Regione Toscana. Per questo il Comune di Monteriggioni prosegua pure nel suo disegno di esproprio larvato: i silvicoltori e l'ambiente pagheranno per un business che li vede fornitori di materia prima, la risorsa ambientale, ma che li vede esclusi da ogni beneficio». Quali le conseguenze? «I Silvicoltori saran-

no penalizzati economicamente dal danno recato dalla iscrizione coattiva di servitù di passo da parte del Comune che limiterà sensibilmente il loro diritto di proprietà, tutelato dalla Costituzione e dal Codice Civile. I nostri boschi declamati come meraviglia ambientale, lo sono per l'esclusivo frutto dell'azione capillare dei silvicoltori. Per questo ribadiamo il nostro no agli espropri larvati, che sono illegali senza alcun indennizzo. Siamo certi - concludono - che la politica sarà pronta a prestare attenzione alle nostre giuste rivendicazioni».

La città che verrà

Rifondazione comunista guarda alla cultura per le nuove generazioni

Rifondazione comunista guarda alla cultura per le nuove generazioni. «Assieme all'ampliamento dell'Archeodromo - spiega il Prc - occorre completare gli scavi archeologici del Poggio Imperiale; intervenire per il recupero dei locali del Cassero, ormai poco più che un magazzino; avviare la manutenzione delle mura della Fortezza. E reperire un locale idoneo per il museo paleontologico, un tempo in Palazzo Pretorio». Serve una integrazione di un parco storico-archeologico con l'abitato a valle. «Il riutilizzo di stabili dismessi per un museo regionale del Boom economico e del lavoro».

La sfida canora

La bella avventura di Tommaso e Martina Saranno alle finali di 'Sanremo Junior'

La **passione** per il canto è il loro comune denominatore ed è proprio il caso di dire che cantanti in erba crescono puntando le stelle. Due giovanissimi della scuola di canto e musica del Gruppo Ricreativo Giovanile 'La Badia', che orbitano nella scena musicale tra Poggibonsi e Colle di Val D'Elsa, saranno protagonisti a San Remo presso il Casinò Municipale delle fasi finali di 'Sanremo Junior'. La nota manifestazione canora internazionale dedicata ai ragazzi fra i dieci e i quindici anni, suddivisi per categorie, in programma da oggi al 3 marzo. I due alfieri valdelsani sono due giovani colligiani, ovvero, Tommaso Martinucci e Martina Cristofani (nella foto). Entrambi hanno quindici anni di età e da oltre quattro anni studiano presso la scuola del GRG La Badia di Colle sotto la guida di Fabri-



zio Baldini. Instancabile coordinatore dell'Associazione. In questi giorni si svolgeranno le semifinali e finali nazionali della kermesse canora che darà il diritto, al vincitore, di prendere parte alla finale internazionale che si terrà il 23 aprile al Teatro Ariston. Qui ci saranno giovani artisti provenienti da tutta Europa oltre che da Asia e America e Australia.

Fabrizio Calabrese

Domani all'Accabi

'Extra Nove Volarismus' Le opere di Maltinti

Domani alle 17 all'Accabi è in programma l'inaugurazione di Extra Nove Volarismus, mostra collettiva itinerante di pittura e scultura a cura di Attilio Maltinti.

Parteciperà con un suo intervento musicale il maestro Duccio Limberti. Presente anche il consolle onorario della Repubblica Ceca per la Toscana, Giovanna Dani Del Bianco. Mostra aperta fino al 6 aprile

Gaiole in Chianti

Martedì alle 18 si riunisce il Consiglio comunale

Martedì alle 18 si riunirà il consiglio comunale di Gaiole in Chianti. Tra i principali punti all'ordine del giorno una variazione al bilancio di previsione 2024-2026, e l'approvazione di alcune modifiche al regolamento del nido d'infanzia comunale 'Marchiondello'. La seduta si aprirà con alcune comunicazioni del sindaco o degli assessori.

Radda in Chianti

Lavori per la sicurezza Scattano alcuni divieti

Per ripristinare e mettere in sicurezza la scarpata in seguito a una frana, nel territorio di Radda in Chianti fino al 14 marzo è vietato il traffico tutti i giorni dalle 8 alle 17 sulla strada comunale di Campasole, nel tratto tra la regionale 429 e la provinciale 2 bis. Per altre due settimane, dunque, ci saranno problemi di viabilità.

La partecipazione

La storica distilleria Deta alla fiera Tirreno CT

Deta, storica distilleria valdelsana, sarà presente per la prima volta alla 44esima edizione della fiera Tirreno CT, a Carrara. «Abbiamo scelto di esserci Liuba Chiodo, responsabile commerciale Deta - per promuovere grappe, liquori e il Gin Giusto all'interno di una fiera storica, la seconda di quest'anno prima del Vinitaly».

Mercatale alla Tognazza

Domani appuntamento con il tipico mercatino

Domani primo appuntamento di marzo con il Mercatale della Valdelsa. Alla Tognazza, nel comune di Monteriggioni, dalle 9 alle 13 si svolgerà il tradizionale mercatino di filiera corta con i prodotti agroalimentari del territorio. In vendita prodotti di vario tipo a chilometro zero. Il Mercatale è a cura del Comune.

e l'energia sono responsabili di circa il 75% delle emissioni globali di CO₂.

Queste emissioni contribuiscono all'effetto serra e al riscaldamento globale, influenzando negativamente l'agricoltura e la disponibilità di cibo. L'Onu stima che ogni anno vengono prodotte circa 300 milioni di tonnellate di plastica, con una percentuale significativa che finisce negli oceani, minacciando la vita marina e la salute degli ecosistemi. Nel settore del food e dell'ospitalità, questi dati si devono tradurre velocemente in una crescente consapevolezza dell'importanza di ridurre l'impronta ecologica attraverso l'utilizzo di energie rinnovabili, la minimizzazione degli sprechi alimentari e la promozione di un consumo responsabile. Esempi virtuosi nel settore mostrano come un impegno verso pratiche sostenibili possa non solo ridurre l'impatto ambientale, ma anche attrarre una clientela sempre più sensibile a queste tematiche.

"A" come Alimentazione: nutrire il corpo e il pianeta

L'alimentazione collega l'individuo all'ambiente globale in un ciclo di interdipendenza: la scelta dei cibi che consumiamo non influisce solo sulla nostra salute, ma anche sull'ambiente e sulle comunità agricole.

Secondo la Fao circa un terzo del cibo prodotto nel mondo per il consumo umano, pari a circa 1,3 miliardi di tonnellate all'anno, viene perso o sprecato. Questo non solo rappresenta un uso inefficiente delle risorse naturali, ma contribuisce anche alle emissioni di gas serra dalla decomposizione dei rifiuti alimentari in discarica.

Promuovere un'educazione alimentare che enfatizzi diete basate su prodotti locali, stagionali e a basso impatto, può contribuire a ridurre l'impronta carbonica. Ristoranti e catene alimentari che abbracciano questa filosofia non solo rispondono alla crescente domanda di opzioni alimentari sostenibili ma giocano anche un ruolo chiave nell'educare i consumatori verso scelte più consapevoli.

"A" come Agricoltura: seminare le basi del futuro

Secondo la Fao, l'agricoltura consuma circa il 70% delle risorse idriche dolci a livello globale ed in alcune regioni del pianeta, l'uso eccessivo di acqua per l'irrigazione sta portando all'esaurimento delle falde acquifere, mettendo a rischio la sicurezza idrica futura.

Sempre la Fao stima che circa 10 milioni di ettari di foresta vengano persi ogni anno, in parte a causa dell'espansione agricola, in aggiunta alla deforestazione che contribuisce al cambiamento climatico e alla perdita di biodiversità, compromettendo la capacità degli ecosistemi di supportare la vita. Di fronte a questi dati emerge chiaramente che l'agricoltura è il

punto di incontro tra ambiente e alimentazione, dove le decisioni pratiche si manifestano concretamente non solo nel paesaggio naturale, ma anche a livello sociale ed economico.

L'adozione di metodi di agricoltura sostenibile, quali l'agricoltura biologica, la rotazione delle colture e la conservazione dell'acqua, rappresenta un investimento nella resilienza a lungo termine dei nostri sistemi alimentari, ma la loro applicazione concreta nella realtà attuale ha ancora tanti ostacoli davanti a sé. Ecco perché la collaborazione tra agricoltori, distributori, ristoranti e imprenditori dell'ospitalità deve espandersi ancora di più per favorire le filiere corte (quelle vere) e il consumo di prodotti locali che riporteranno forza alle economie territoriali, riducendo l'impronta ecologica del cibo che arriva sulle nostre tavole. Sono ben consapevole che non sto dicendo niente di nuovo. Sta diventando una specie di moda parlare di sostenibilità, mentre i dati e le statistiche dipingono un quadro preoccupante.

È finito il tempo di osservare passivamente o di lasciare il peso della responsabilità sulle sole spalle dei decisori politici e delle grandi corporazioni. Ognuno di noi ha un ruolo da svolgere, dalle scelte quotidiane su cosa mangiamo, come viaggiamo, a come votiamo, possiamo tutti contribuire a un movimento globale per il cambiamento.

L'industria del food e dell'ospitalità, con la sua vasta portata e impatto sociale, ha una leva particolarmente potente per influenzare positivamente l'ambiente, l'alimentazione, l'agricoltura.

[cod 103814](#)

Per informazioni:

www.giubilesiassociati.com



RIFERIMENTO PER L'OSPITALITÀ

Si è chiusa la 44^a edizione di **Tirreno CT**



Con grande successo, in termini di partecipazione, ma anche di volumi di affari, si è chiusa a Carrara la quarantaquattresima edizione di **Tirreno CT**, la fiera di riferimento per l'ospitalità che, insieme a **Balnearia**, ha popolato dal 3 al 6 marzo scorsi, i padiglioni di una fiera presa d'assalto da operatori del settore.

Un successo segnato non solo dall'incontro tra domanda e offerta, ormai fiore all'occhiello dell'appuntamento toscano, ma anche dalle tante attività che le associazioni di categoria hanno svolto in fiera. A partire dal **Pentathlon della cucina italiana** e dalla novità di quest'anno, il **Triathlon, per la cucina al microonde**, due appuntamenti che hanno richiamato in fiera cuochi di tutto il mondo. Anche la formazione è stata al centro della manifestazione grazie alla partecipazione della Scuola Tessieri che ha animato le giornate con tante iniziative.

Anche il mondo della panificazione e della pasticceria è stato al centro dei tanti appuntamenti di rilievo nazionale promossi a **Tirreno CT** da uno dei partner storici, la Federazione italiana pasticceri, gelatieri e cioccolatieri (Fipcg) che anche quest'anno ha animato la manifestazione con i **concorsi per il miglior pane, la miglior colomba e i migliori pasticceri d'Italia**. Importante vetrina anche per il mondo della gelateria con l'**Oscar del Gelato**.

Tra i dati positivi di questa edizione anche la crescita in termini di presenza del settore vitivinicolo italiano. Non solo con la partecipazione delle associazioni, in particolare la Fisar che ha dato vita a un ricco programma di degustazioni, ma anche per i tanti marchi nazionali che hanno scelto **Tirreno CT** come immancabile. L'evento di Carrara si conferma unico nel suo genere. Appuntamento al 2025 con la 45^a edizione. [👉 cod 103697](#)

