

TIRRENO CT

# E apre anche il salone del mangiar bene

Taglio del nastro in contemporanea a Balnearia. Partecipano ben 500 aziende

— CARRARA —

**SARÀ IL SINDACO** Angelo Zubbani ad inaugurare, stamani, domenica, a CarraraFiere (ore 11, ingresso numero 5 via Maestri del Marmo), le rassegne Tirreno CT e Balnearia, le due grandi mostre professionali che, fino a giovedì 5, presenteranno le proposte più aggiornate nel campo della ristorazione, come della gelateria e pasticceria, nel settore degli impianti, strutture e servizi per accoglienza negli alberghi e sulle spiagge. Due eventi complementari che, uniti, presentano oltre 700 espositori ed occupano tutti i padiglioni di CarraraFiere offrendo un panorama di assoluto livello tanto dal punto di vista delle proposte tecniche che di quelle commerciali. La Tirreno CT, giunta alla ventinovesima edizione, è ormai un evento consolidato, un punto di riferimento per i professionisti che la considerano appuntamento imprescindibile per informarsi sulle nuove proposte e tendenze in un comparto in costante e rapidissima evoluzione. Balnearia, che celebra quest'anno la decima edizione è il salone che è diventato il momento di incontro fra i professionisti della balneazione e dell'accoglienza che, in vista della stagione turistica ormai imminente, hanno la possibilità di valutare le ultime proposte commerciali per gli stabilimenti ma anche di approfondire, assieme alle associazioni di categoria, i problemi del settore. Ne parliamo diffusamente nella pagina accanto. Vale la pena ricordare gli orari di apertura: tutti i giorni dalle 10 alle 19 e il 5 marzo, giorno conclusivo, dalle 10 alle 17. Accesso: operatori del settore con cartolina invito 2 euro, pubblico a pagamento 7 euro.

**L'EDIZIONE 2009** di Tirreno CT si presenta con un padiglione in più, rispetto al passato: saranno quattro i saloni a disposizione di espositori e pubblico, con un aumento di ben quattromila metri quadrati di superficie totale, mentre saranno più di cinquecento le aziende rappresentate. Albergatori, ristoratori, barman, pizzaioli, gelatieri, pasticceri, panificatori, tutti gli operatori dell'ospitalità e della ristorazione, bakery e catering, avranno l'opportunità di toccare con mano, per i cinque giorni dell'evento, tutto quanto di meglio offre il mercato internazionale per lo svolgimento e lo sviluppo della loro attività. Grandi impianti, arredamento, hotellerie, prodotti alimentari, vini e birre, bevande, materie prime e semilavorati faranno parte di una grandissima vetrina nella quale sarà possibile valutare, confrontare, scegliere quello che più si accorda con le numerose attività coinvolte.

**MA LA TIRRENO C.T.** non offre soltanto aree espositive: fino dalla prima edizione, lo spazio riservato a seminari e dimostrazioni costituisce una parte irrinunciabile della manifestazione. Anche quest'anno, ogni giorno avranno luogo decine di eventi, rivolti ai professionisti dei molti settori presenti. Infine,

evento nell'evento, la grande novità è «Cooking for wine Tirreno», una lounge elegante a ingresso riservato, un luogo che si propone come punto di incontro per business e per il piacere dello spettacolo continuo della kermesse di cuochi che animerà questo spazio per tutta la durata della manifestazione. Focus di questa iniziativa sarà la selezione di prodotti dall'ottimo rapporto prezzo-qualità, dal vino alle specialità alimentari: chef famosi durante le loro esibizioni sceglieranno ricette in linea con questo attualissimo tema.



**STANDS**  
Uno scorcio di Tirreno T.C., la grande fiera del bakery e del catering a CarraraFiere da stamani fino a giovedì prossimo

**TIRRENO C.T.**

DOMENICA A CARRARAFIERE

## Al via la 29<sup>a</sup> Tirreno Ct con grandi eventi

**CARRARA.** Domenica prossima, inaugurazione ufficiale della ventinovesima edizione della Mostra Convegno Tirreno C.T., in programma come di consueto nei padiglioni espositivi di Carrara Fiere.

Il taglio del simbolico nastro tricolore alzerà il sipario su un evento che attira ogni anno oltre 50.000 visitatori provenienti da tutte le regioni d'Italia.

Anche questa edizione della Mostra sta suscitando una grande aspettativa: sono numerosissime le novità presenti, a livello di prodotti, attrezzature e servizi, ma anche quanto a seminari, incontri e momenti di informazione e formazione professionale.

Questa formula consolidata permette alla Tirreno C.T. di presentarsi sempre attuale, con un trend in costante crescita come qualità e quantità.

L'edizione 2009 si presenta infatti con un padiglione in più, rispetto al passato: saranno quattro i saloni a disposizione di espositori e pubblico, con un aumento di 4.000 mq. di superficie totale; mentre saranno più di 500 le aziende rappresentate.

Albergatori, ristoratori, barman, pizzaioli, gelatieri, pasticceri, panificatori, tutti gli operatori dell'ospitalità e della ristorazione avranno l'opportunità di toccare con mano, per i cinque giorni dell'evento, tutto quanto di meglio offre il mercato internazionale per lo svolgimento e lo sviluppo della loro

attività.

Grandi impianti, arredamenti, hotellerie, prodotti alimentari, vini e birre, bevande, materie prime e semilavorati faranno parte di una grandissima vetrina nella quale sarà possibile valutare, confrontare, scegliere quello che più si accorda con le numerose attività coinvolte.

Ma la Tirreno C.T. non offre soltanto aree espositive: fin dalla prima edizione, lo spazio riservato a seminari e dimostrazioni costituisce una parte irrinunciabile della manifestazione.

Anche quest'anno, ogni giorno avranno luogo decine di eventi, rivolti ai professionisti dei molti settori presenti.

E non dimentichiamo i concorsi nazionali e internazionali, fiore all'occhiello della Tirreno

C.T.

Fra questi, gli "Internazionali d'Italia", concorso di alta cucina (curato dalla F.I.C., Federazione Italiana Cuochi), articolato nelle sezioni cucina calda, fredda, artistica e pasticceria.

Il "Gelatissimo", ormai storico concorso in cui si danno battaglia gelatieri di ogni parte d'Italia: quest'anno le due sezioni, creme e frutta, prevedono rispettivamente i gusti cioccolato e mandarino. Anche questa edizione sarà curata da S.i.g.a., Sindacato Italiano Gelatieri Artigianali.

E ancora, il Forum della Pasticceria e dell'Arte Bianca presenta ben quattro concorsi, riservati rispettivamente ai giovani, alle scuole di pasticceria, ai cioccolatieri e alle "Lady Pasticceria". E molto altro.

**CARRARAFIERE SI INAUGURA ANCHE LA MOSTRA-CONVEGNO DEL BAKERY E CATERING**

## «Tirreno C.T.», tutto per l'ospitalità

**E DOMATTINA**, domenica, a Carrara-Fiere si inaugura anche la ventinovesima edizione della mostra-convegno «Tirreno C.T.». Il taglio del simbolico nastro tricolore alzerà il sipario su un evento che attira ogni anno oltre 50.000 visitatori provenienti da tutte le regioni d'Italia. Anche questa edizione sta suscitando aspettative: sono numerosissime le novità presenti, a livello di prodotti, attrezzature e servizi, ma anche quanto a seminari, incontri e momenti di informazione e formazione professionale. Questa formula consolidata permette alla Tirreno C.T. di presentarsi sempre attuale, con un trend in costante crescita come qualità e quantità.

**L'EDIZIONE 2009** si presenta infatti con un padiglione in più, rispetto al passato: saranno quattro i saloni a disposizione di espositori e pubblico, con un aumento di ben quattromila metri quadrati di superficie totale, mentre saranno più di cinquecento le aziende rappresentate. Albergatori, ristoratori, barman, pizzaioli, gelatieri, pasticceri, panificatori, tutti gli operatori dell'ospitalità e della ristorazione, bakery e catering, avranno l'opportunità di toccare con mano, per i cinque giorni dell'evento,



**STANDS** Uno scorcio di «Tirreno C.T.»

tutto quanto di meglio offre il mercato internazionale per lo svolgimento e lo sviluppo della loro attività. Grandi impianti, arredamento, hotellerie, prodotti alimentari, vini e birre, bevande, materie prime e semilavorati faranno parte di una grandissima vetrina nella quale sarà possibile valutare, confrontare, scegliere quello che più si accorda con le numerose attività coinvolte.

**EVENTO**  
**Cinquecento**  
**aziende espositrici**  
**su quattromila**  
**metri quadrati**

**MA LA «TIRRENO C.T.»** non offre soltanto aree espositive: fino dalla prima edizione, lo spazio riservato a seminari e dimostrazioni costituisce una parte irrinunciabile della manifestazione. Anche

quest'anno, ogni giorno avranno luogo decine di eventi, rivolti ai professionisti dei molti settori presenti. Si avvicenderanno quindi, nei vari spazi appositamente attrezzati, seminari di formazione, dimostrazioni, convegni su innumerevoli temi. E non dimentichiamo i concorsi nazionali e internazionali, fiore all'occhiello della «Tirreno C.T.», per cuochi, gelatieri, pasticceri, pizzaioli ecc.

**INFINE**, evento nell'evento, la grande novità è «Cooking for wine Tirreno», una lounge elegante a ingresso riservato, un luogo che si propone come punto di incontro per business e per il piacere dello spettacolo continuo della kermesse di cuochi che animerà questo spazio per tutta la durata della manifestazione. Focus di questa iniziativa sarà la selezione di prodotti dall'ottimo rapporto prezzo-qualità, dal vino alle specialità alimentari: chef famosi durante le loro esibizioni sceglieranno ricette in linea con questo attualissimo tema. Collaborano varie associazioni: i cuochi di MassaCarrara, le associazioni italiane di sommeliers, maitres, panificatori, barman ecc. Questi gli orari della rassegna: che apre domani e si concluderà giovedì 5: ogni giorno dalle 10 alle 19 e giovedì 5 dalle 10 alle 17.30. Biglietto dieci euro, ridotto con cartolina invito due euro.

# TIRRENO C.T.

TIRRENO C. T.

## Nel programma odierno anche le nuove proposte di «Pasta e pizza italiana»

ED ECCO il programma di oggi, martedì, alla Tirreno C.T. (nella foto *uno stands*). Master sui distillati della distilleria Poli, alle 10,30, a cura della Federazione Italiana Barman; terzo trofeo Tirreno CT «Lady Pasticceria», riservato alla signore pasticciere professioniste con inizio alle 10; con



l'organizzazione di Lady Chef d'Italia si svolgerà poi il terzo incontro «Un tocco d'amore in cucina», momenti di dimostrazioni e d'assaggi professionali. «Pizza e Pasta Italiana» propongono una novità assoluta, una giornata intera dedicata alla «Pizza senza sale per chi soffre di ipertensione». Dalle

ore 12, all'Osteria Toscana (padiglione D), sarà possibile gustare la cucina elaborata dall'Associazione Cuochi di Arezzo. Continuano anche tutti gli altri eventi, primi fra tutti le gare degli Internazionali d'Italia di alta cucina e gli incontri con famosi chef allo spazio «Cooking for wine Tirreno».

TIRRENO C.T.

# Ciocolatieri e pasticceri: in scena i grandi maestri

*Ieri dimostrazioni, oggi il trofeo Selmi-Dmp*

— CARRARA —  
**L**FORUM della pasticceria della Tirreno C.T. si tinge di mondiale. All'opera ieri nell'attrezzatissimo laboratorio, il folto pubblico ha applaudito entusiasta alle evoluzioni dei maestri pasticceri, campioni del mondo Rossano Vinciarelli, di Piancastagnaio, che presentava un aereo in pastigliaggio e zucchero soffiato, Antonio Calosi con le sue uova di cioccolato e Stefano Donati, di Prato, con un'alzata di cioccolato ad anticipare l'arrivo della primavera.

**Entra nel vivo la rassegna di bakery e catering**

Sono stati momenti di grande qualità per la formazione professionale dei molti pasticceri convenuti, fra i quali tanti giovani, a garantire la continuità della tradizione. Ma come può essere considerato un dolce senza una bella presentazione? Ed ecco Nadia Milani, dell'Accademia Nazionale di confezionamento Conveit vincitrice del premio Hapu, a dimostrare l'arte del confezionamento.

**E OGGI**, martedì, c'è il tanto atteso Trofeo del Cioccolato Selmi-Dmp che vede in gara 8 maestri cioccolatieri e pasticceri alla conquista del primo premio del valore di ben 10.000 euro, una macchina temperatrice di cioccolato, oltre all'am-

no» deve assolutamente fare il paio con «caro». Stefano Paracucchi, figlio del famoso Angelo, è oggi titolare della «Locanda dell'Angelo», lo storico locale di Ameglia. Ha parlato di una cucina innovativa, ma attenta alla tradizione, che deve coniugare materie prime di qualità, con grande attenzione all'equilibrio tra le quattro sensazioni del gusto: il dolce, il salato, l'aspro e l'amaro. La sfida del ristoratore è comunque quella di far mangiare bene con ingredienti semplici. Stessa lunghezza d'on-

**Largo spazio anche ai temi della grande ristorazione: ecco i pareri**

da per Kotaro Noda, giovane chef giapponese del ristorante «La Torres» di Viterbo. Noda è uno dei cuochi da tenere d'occhio a livello nazionale: giovanissimo, ma già affermato: sceglie materia prima del territorio, elaborata con tecniche della cucina internazionale, senza dimenticare le sue origini giapponesi. Quindi abbondanza di legumi e pesce d'acqua dolce per una cucina creativa ma, come dice lui stesso, «quando un cliente esce dal locale deve aver capito cosa ha mangiato». Tutto questo offerto a prezzi non esorbitanti. L'orario della Tirreno C.T. oggi è dalle 10 alle 19, così come domani, mentre giovedì sarà dalle 10 alle 17.30. Biglietto 10 euro, ridotto con cartolina invito 2 euro.



**PROTAGONISTI** Tre maestri cioccolatieri impegnati alla rassegna della Tirreno C.T.

dell'offerta, molti clienti si orientano purtroppo verso prodotti di fascia medio bassa, trascurando gli aspetti salutistici e nutrizionali del buon cioccolato. «La qualità va salvaguardata», afferma Massimo Pegoraro, figlio del grande Gastone, che ha insegnato a tutti i

pasticceri e panificatori a selezionare, come prima cosa, l'alta qualità degli ingredienti.

**SUL FRONTE** della grande ristorazione è stato interessante ascoltare i pareri di Stefano Paracucchi e Kotaro Noda, per tentare di capire se «buo-

# Tirreno Ct, il trionfo della cioccolata

## Le evoluzioni dei campioni del mondo di alta pasticceria

**CARRARA.** Eccellenza e grandi appuntamenti alla Tirreno Ct, in corso fino a giovedì a Carrara. In particolare, il Forum della pasticceria della Tirreno Ct si tinge di mondiale: all'opera nell'attrezzatissimo laboratorio, il folto pubblico ha applaudito entusiasta alle evoluzioni dei maestri

Momenti di grande qualità per la formazione professionale dei molti pasticceri convenuti, fra i quali tanti giovani, a garantire la continuità della tradizione. Ma come può essere considerato un dolce senza una bella presentazione? Ed ecco **Nadia Milani**, dell'Accademia Nazionale di confezionamento Conveit, vincitrice del premio Hapi, a dimostrare l'arte del confezionamento.

E intanto oggi 3 marzo ci sarà il tanto atteso **Trofeo del Cioccolato Selmi-Dmp** che vede in gara 8 maestri cioccolatieri e pasticceri alla conquista del primo premio del valore di ben 10.000 euro, una macchina temperatri-

pasticceri, campioni del mondo Rossano Vinciarelli, da Pian Castagnaio (Si) che presentava un aereo in pastigliaggio e zucchero soffiato; Antonio Calosi con le sue uova di cioccolato; Stefano Donati da Prato, con un'alzata di cioccolato ad anticipare l'arrivo della primavera.

ce di cioccolato, oltre all'ambito Trofeo. Inizio della manifestazione alle ore 10, nel padiglione D.

Ci premeva anche sapere se anche il cioccolato risente della recessione e l'abbiamo chiesto a **Gianni Peretti** della Maison Dolci, e **Massimo Pegoraro** della Dmp. Ci hanno risposto che vista la segmentazione dell'offerta, molti clienti si orientano purtroppo verso prodotti di fascia medio bassa, trascurando gli aspetti salutistici e nutrizionali del buon cioccolato. La qualità va salvaguardata afferma **Massimo Pegoraro**, figlio del grande Gastone, che ha insegnato a tutti i pasticceri e panificatori a selezionare, come prima cos-

l'alta qualità degli ingredienti.

Ma c'è anche la grande ragione in Fiera. Abbiamo sentito dei protagonisti della ristorazione a livello nazionale, per tentare di capire se "buono" deve assolutamente fare il paio con "caro". **Stefano Paracucchi**, figlio del famoso Angelo, è oggi titolare della Locanda dell'Angelo, lo storico locale di Ameglia. Ci ha parlato di una cucina innovativa, ma attenta alla tradizione, che deve coniugare materie prime di qualità: il ristorante oggi ha a che fare con un mercato molto confuso e attento ai prezzi allora la sfida è proprio quella di "far da mangiare bene" con ingredienti semplici. E



questa è proprio la sfida che Stefano Paracucchi ha raccolto e, a giudicare dai risultati, con pieno successo. Pressoché sulla stessa gamma d'onda c'è **Kotaro Noda**, giovane chef giapponese del ristorante "La Torre" di Viterbo.

Calosi,  
Vinciarelli  
e Donati

Il programma di oggi

## Pizza senza sale anti-ipertensione

**CARRARA.** Ricco il programma di oggi della Tirreno Ct, come sempre fino a giovedì.

Master sui distillati della Distilleria Poli, alle ore 10,30, a cura della Federazione Italiana Barman.

Il Trofeo Tirreno CT "Lady Pasticceria", riservato alle signore pasticciere professioniste, con inizio alle ore 10.

Con l'organizzazione di Lady Chef d'Italia si svolgerà il 3° Incontro "Un tocco d'amore in cucina", momenti di dimostrazioni e assaggi professionali.

Pizza e Pasta Italiana propongono una novità assoluta, una giornata intera dedicata alla "Pizza senza sale per chi soffre di ipertensione".

Dalle ore 12, presso l'Osteria Toscana (padiglione D), sarà possibile gustare la cucina elaborata dall'Associazione Cuochi di Arezzo.

Continuano anche tutti gli altri eventi, primi fra tutti le gare degli Internazionali d'Italia di Alta Cucina e gli incontri con famosi chef presso lo spazio "Cooking for wine Tirreno".

Il programma di oggi

## Lady Pasticceria e l'assaggio dei pani apuani

**CARRARA.** Ricco, come sempre, il programma di oggi alla Tirreno Ct, nei padiglioni di Carrarafiere. L'Associazione Italiana **Sommelier** organizza, dalle ore 11 in poi, un programma di degustazioni libere.

Il Sindacato Italiano **Panificatori** di Massa-Carrara presenta l'evento "**Pan del Nonno**": preparazione, cottura e assaggi delle qualità di pane in produzione nel comprensorio apuano.

Al Forum della Pasticceria e dell'Arte Bianca si svolgerà il 3° Concorso Tirreno Ct — **Lady Pasticceria**, riservato alle signore pasticciere professioniste: 1° premio la Vela d'Oro Magnoberta.

**Pizza Planet** organizza una dimostrazione di impasti e produzione di pizza con assaggi.

Terza giornata di gara per gli Internazionali d'Italia e i Campionati Nazionali 2009; premiazioni alle ore 16,30 nella Sala Convegni al primo piano del Centro Servizi.

Dalle ore 12 alle 14, il Ristorante delle Nazioni e l'Osteria Toscana saranno aperti al pubblico per degustazione dei menù su prenotazione.

L'Equipe di **Alta Cucina** della Federazione italiana cuochi propone l'esposizione fredda dei Team regionali che hanno partecipato alle Olimpiadi della Cucina di Erfurt e le presentazioni dei tavoli della cucina fredda per i Concorsi Internazionali.

L'Organizzazione Nazionale **Assaggiatori di Vini** farà degustazioni guidate e banchi d'assaggio gestiti dagli stessi produttori.

In programma anche molte altre dimostrazioni ed eventi. Allo stand del magazine **Pizza e Pasta Italiana**, la Scuola Italiana Pizzaioli terrà una dimostrazione con assaggi per il pubblico, di Pizza a **basso contenuto di sale**.



TIRRENO C. T.

## E nell'intenso programma di oggi spiccano anche i panificatori della nostra provincia

A TIRRENO C. T. giornata densa di avvenimenti anche oggi, mercoledì. L'Associazione Italiana Sommelier organizza, dalle ore 11 in poi, un programma di degustazioni libere, mentre il Sindacato Italiano Panificatori di Massa Carrara presenta l'evento «Pan del Nonno»: preparazione, cottura e assaggi delle varie qualità di pane in produzione nel comprensorio apuano. Presso il Forum della Pasticceria e dell'Arte

Bianca si svolgerà il terzo concorso «Tirreno C. T. - Lady Pasticceria», riservato alle signore pasticciere professioniste: primo premio la «Vela d'Oro Magnoberta». A sua volta, «Pizza Planet» organizza una dimostrazione di impasti e produzione di pizza con assaggi. Terza giornata di gara, inoltre, per gli Internazionali d'Italia e i Campionati Nazionali 2009; Convegni al primo piano del Centro

Servizi. Dalle 12 alle 14, il ristorante delle Nazioni e l'Osteria Toscana saranno aperti al pubblico per la degustazione dei menu su prenotazione.

L'EQUIPE di Alta Cucina della Federazione Italiana Cuochi propone l'esposizione fredda dei Team regionali che hanno partecipato alle Olimpiadi della Cucina di Erfurt e le presentazioni dei tavoli della cucina fredda per i

Concorsi Internazionali. L'Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Vini è impegnata in degustazioni guidate e banchi d'assaggio gestiti dagli stessi produttori. In programma anche molte altre dimostrazioni ed eventi per ristoratori, barman, pizzaioli, gelatieri, pasticceri, nei vari luoghi d'incontro della Fiera. L'orario odierno: dalle 10 alle 17.30. Prezzo ingresso 10 euro, ridotto con cartolina invito 2 euro.

# Sfide all'ultima delizia dalla pizza al gelato

A CarraraFiere le gare fra i più grandi chef

— CARRARA —

**A**EL CAMPO dell'ospitalità e del turismo si sta svolgendo una sfida tra le più importanti per l'Italia. Le risposte a questa sfida i professionisti dell'ospitalità le trovano nell'innovazione, nella ricerca, nella scoperta di nuovi servizi che permettano di mantenere attuale e competitiva la loro offerta. La «l'irritativa no Cb» — la rassegna enogastronomica che va in scena fino a domani, giovedì, nei padiglioni di CarraraFiere — mette a disposizione una grande scelta di eventi per confrontarsi, apprendere, crescere.

Fra queste, il corso **«Maitre per il titolo nazionale**

**»** dell'Anno 2009, nel quale i migliori Maitre della Sezione Toscana Mare A.m.i.r.a. (Associazione Maitres Italiani Ristoranti ed Alberghi) si sono confrontati per aver accesso alla finale nazionale a Calabria, che individuerà il miglior Maitre d'Italia del 2009.

**COME** da consuetudine anche quest'anno il pubblico sempre più numeroso ha assistito alla gara incantato dagli effetti scenografici realizzati dai Maitres. Il tema di quest'anno è stato: «Lo Spinosino d'Oro». Tutta la logistica della manifestazione è stata perfettamente curata dal fiduciario di sezione Gran Maestro della Ristorazione Sebastiano Sorrentino. Questi i concorrenti in gara dopo le se-



In alto la giuria «Gelattissimo» (in piedi il presidente Alberto Pica); qui sopra, «Maitre in concorso»: al centro Sebastiano Sorrentino, responsabile «Amira»

lezioni: Alessandro Dini, primo Maitre Grand Hotel Riviera Lido di Camaiore; Emanuele Sapienza, primo Maitre Grand Hotel Royal Viareggio; Massimiliano Martino primo Maitre Ristorante Bistrot For-

per fare sì che una delle «bandiere» gastronomiche del nostro Paese non corra il rischio di cadere nel banale e nello scontato.

**E SE LA PIZZA**, quanto a notorietà, occupa una posizione tra le prime, certamente il gelato non è tra le seconde. Ormai accertato, se qualche dubbio v'è stato, che il gelato modernamente inteso è una creazione italiana del XVII secolo, il problema oggi è difenderne la qualità organolettica e le proprietà nutrizionali. Ancora professionisti, dedizione e ricerca, ben rappresentate nel «Gelattissimo», concorso nazionale per gelatieri che si è concluso ieri nella tradizionale sede della Mostra Convegno «Tirreno CT».

**La cucina diventa arte all'insegna della creatività**

Due le sezioni della gara, «Frutta» e «Creme», dedicate rispettivamente, per questa edizione, al mandarino e al cioccolato.

**QUESTE** le gelaterie vincitrici. Sezione Mandarino: Le Delizie, di Firenzuola; seconda Il Cantagalli, di Lamezia Terme; terza classificata Cavalotti, della Spezia. Per la sezione Cioccolato, sale sul gradino più alto del podio la gelateria Pare di Pistonia; piazza d'onore per Arcobaleno, di Ripa di Sesavezza; terza Slap, di Cecina. Rappresentatività perciò a livello nazionale per questa manifestazione di gelatieri, che accompagna la «l'Irreno Ct» fino dalla prima edizione.

estiro della Ristorazione italiana, esperto vino; Lorenzo Chiappini, delegato A.i.s. Apuana, esperto vino; Bianca Viotti, produttrice vino; Giudice esterno Egidio Rossi, esperto enogastronomico e presidente dell'Unione cuochi Regione Lombardia; Franco Mariani, presidente cuochi Regione Toscana. Dopo una non facile sessione di giudizio, è stata decretata la vittoria di Alessandro Dini, che ora gareggerà per il concorso nazionale.

**A «TIRRENO CT»** si è svolta anche la sfida «Pizzonaute 2009», gara tra pizzaioli particolarmente competenti nella manipolazione della pasta. La finale ha visto sul gradino più alto del podio Massimo Naclerio, di La Spezia. Al posto d'onore si è classificato Paolo Buca, di Varese, e un buon terzo posto è andato a Michele Mussi, da Marina di Carrara. La pizza, piatto italiano per eccellenza, forse tra i più noti al mondo, troppo spesso è considerato con sufficienza; per formare un vero pizzaiolo, invece, occorre notevole competenza ed esperienza. Questo tipo di competizioni è in grado di stimolare abilità e creatività,

## Il programma della giornata conclusiva

**OGGI, giovedì, ultimo giorno della Tirreno C. T.: calendario fitto di appuntamenti fino all'ultimo minuto, per consentire al maggior numero possibile di professionisti di usufruire di queste importanti e non comuni occasioni. Associazione Italiana Sommelier: degustazioni libere fino alle 17. Associazione Maitre Italiani Ristoranti Alberghi: esibizioni alla lampada dei Maitre della sezione Toscana Mare. Sindacato Italiano Panificatori: dimostrazioni cottura e assaggi «Pan del Nonno», salato e no, secondo la tradizione toscana. Federazione Italiana Barman: presentazione eventi «Fib» per il 2009. Federazione Italiana Cuochi: ultima giornata di gare per gli Internazionali d'Italia e per il Campionato Italiano. Forum della Pasticceria: esibizioni riservate agli Artisti- Pasticceri e Panificatori toscani con specialità di cioccolato, zucchero. Lievitati e biscotteria. Il Salotto del Vino: informazioni e degustazioni guidate sul Sapere dei Vini Toscani.**

**E ANCORA: Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Vini: presentazioni di vini e produttori con degustazioni guidate. Pizza e Pasta Italiana: giornata dedicata alla pizza in pala alla Romana, con istruttori della Scuola Italiana Pizzaioli. Pizza Planet: dimostrazioni e impasti per pizza; produzione con assaggi. Continua inoltre l'esposizione di Alta Cucina Calda e Fredda e si possono ancora ammirare i nuovi capolavori dei Maestri Intagliatori. Ricordiamo inoltre che dalle 12 alle 14 saranno aperti: Osteria Toscana e Ristorante delle Nazioni, con degustazione dei menù su prenotazione. L'orario di oggi è dalle 10 alle 17,30. Biglietto 10 euro, ridotto con cartolina invito 2 euro.**



**ANTONINO BUCOLO**  
premiato quale miglior  
pizzaiolo e, nel tondo, il  
barman Andrea Moschetti

TIRRENO C.T.

# Antonino, il super-pizzaiolo

*Arriva da Berna il vincitore del prestigioso trofeo*

— CARRARA —

**U**N'ALTRA giornata intensa ieri alla Tirreno C.T. dove, tra l'altro, si sono svolti due simpatici concorsi. Uno per quello della miglior farinata (o cecina o farinata o calda-calda che dir s voglia) e uno per quello della miglior pizza. La combattuta gara tra farinatai, organizzata dall'Associazione Pizza Planet, è stata vinta da Leonardo Costa del «Piccolo Leo» di Marina di Carrara. A qualche lunghezza si piazza Simone Ferrari, del «Bacetto di Sarzana», che a sua volta precede di un'incollatura Daniele Mussi, di «Mizzi» (Cinquale di Massa).

**TUTTI APPLAUDITISSIMI**, comunque, e molto apprezzata la farinata anche dal folto pubblico presente. Per la miglior pizza ha vinto alla grande Antonino Bucolo, della pizzeria «Da Nino», nientemeno che di Berna. Secondo e ter-

zo posto rispettivamente per il ben noto (per avere spesso vinto concorsi e gare) Massimo Naclerio, della «Bella Napoli» di Spezia, e Marius Istoc, della pizzeria «Arlecchino» (nientemeno che da Waterloo). Un concorso dunque con una forte connotazione internazionale, cosa che non può fare che bene alla gara, ma anche al confronto tecnico e professionale.

**LE GARE**  
Ed è invece  
di Marina di Carrara  
il più bravo  
della «farinata»

al momento, con ingredienti prestabiliti. La seconda, riservata agli studenti del quarto corso delle scuole alberghiere, prevedeva un drink fantasia da abbinare a un dessert preparato al momento. Entrambe le gare, basate su un tema non usuale, si sono svolte davanti a un pubblico che dimostrava un tifo calcistico,

**DA SEGNALARE** poi la due giorni di gare di gare organizzate dalla Fib, Federazione italiana barman. La prima prevedeva la preparazione di un drink fantasia preparato

cosa che ha aggiunto un'animatissima nota di colore alle giornate di competizione. Tra i professionisti ha vinto Mario Caterino, di Viareggio, con «Al Capone», secondo Alberto Manconi da Prato, con «Cavaliere Nero» e terzo Manuel Sakay di Pisa, con «Solero Drink». Nella gara riservata agli studenti si è aggiudicato il primo premio Andrea Babus, che ha presentato «Alison», poi Elsa Camini con «Pania» e infine Giulia Luccarini con «Wally».

**INOLTRE** Andrea Moschetti, barman di esperienza internazionale e fondatore di Associazioni professionali, presenta oggi il suo nuovo libro: «Barman - Il mondo in una goccia». Pubblicato dalle edizioni Plan, questo agile e interessante volume, sotto l'apparenza di un manuale, nasconde molti più aspetti di quanti se ne potrebbero immaginare al primo sguardo: tecnica, certamente, e in più ricette di cocktail e preparazioni varie. Ma anche storia e deontologia professionale, norme di comportamento e molto altro.

**TIRRENO C.T.**

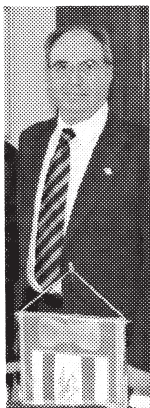
TIRRENO C.T. CONVEGNO

## Il vino fra salute e sicurezza

**L'ONAV**, l'organizzazione nazionale degli assaggiatori di vino, nell'ambito della Tirreno C.T., al fine di promuovere una maggiore informazione sui temi della salute e della sicurezza correlati al consumo di bevande alcoliche, tematiche che attualmente stanno sempre più interessando l'opinione pubblica, organizza subito per oggi, domenica, una tavola rotonda sul tema «Vino, salute, sicurezza, alcol test; incompatibilità o coesistenza? Proibizionismo o consapevolezza?».

**MODERATORE** della tavola rotonda sarà il professor Renato Gendre, direttore della rivista «L'Assaggiatore», mentre gli interventi saranno affidati a Bruno Rivella, enologo e presidente nazionale dell'Onav; al dottor Enrico Drei Donà presidente nazionale dell'Ugivi; al dottor Pier Andrea Farneti, cardio-chirurgo; al dottor Vittorio Arcolini, psicoterapeuta. Sono stati invitati i rappresentanti delle forze dell'ordine e dei produttori.

**POTRANNO** intervenire anche coloro che a qualunque titolo intendano portare il loro contributo. L'incontro si svolgerà nella Saletta del Centro Servizi, con inizio alle ore 16.



Tirreno Ct, assegnati anche i premi del concorso "Gelatissimo"  
**Maitre dell'anno, Dini (Riviera)**  
**vola alle finali nazionali**

Sebastiano Sorrentino responsabile maitre Amira

**CARRARA.** Alla Tirreno Ct si è concluso il concorso Maitre dell'anno 2009, nel quale i migliori Maitre della Sezione Toscana Mare Amira (Associazione Maitres Italiani Ristoranti ed Alberghi) si sono confrontati per aver accesso alla finale nazionale in Calabria che individuerà il miglior Maitre d'Italia dell'anno 2009. Come da consuetudine anche quest'anno il pubblico sempre più numeroso ha assistito alla gara incantata da effetti scenografici realizzati dai Maitres.

Il tema di quest'anno oggetto dell'elaborazione è stato: "Lo Spinosino d'Oro".

Tutta la logistica della manifestazione è stata perfettamente curata dal fiduciario di sezione Gran Maestro della Ristorazione Sebastiano Sorrentino.

Questi i concorrenti in gara dopo le selezioni: **Alessandro Dini** 1° Maitre Grand Hotel Riviera Lido di Camaiore, **Emanuele Sapienza** 1° Maitre Grand Hotel Royal Viareggio, **Massimiliano Martino** 1° Maitre Ristorante Bistrot Forte dei Marmi, **Angelo De Caro** 1° Maitre Ristorante "La Cappannina" di Jersey.

Di particolare prestigio la giuria di quest'anno, formata da professionisti di provata esperienza.

Presidente: **Diodato Buonora** Gran Maestro della Ristorazione italiana, Esperto Vino **Lorenzo Chiappini** delegato A.I.S. Apuana, Esperto Vino

**Bianca Viotti** produttrice vino, Giudice esterno **Egidio Rossi** esperto enogastronomico Presidente Unione cuochi Regione Lombardia, **Franco Mariani** Presidente cuochi Regione Toscana.

Dopo una non facile sessione di giudizio, è stata decretata la vittoria di **Alessandro Dini**, al quale va un caloroso "in bocca al lupo" per il concorso nazionale.

Si è svolta inoltre la sfida "Pizzonauta 2009", gara tra pizzaioli particolarmente competenti nella manipolazione della pasta.

La finale ha visto sul gradino più alto del podio **Massimo Nacclerio**, della Spezia. Al posto d'onore si è classificato **Paolino Buca**, di Varese, e buon terzo **Michele Mussi**, da Marina di Carrara.

La pizza, piatto italiano per eccellenza, forse tra i più noti al mondo, troppo spesso è conside-

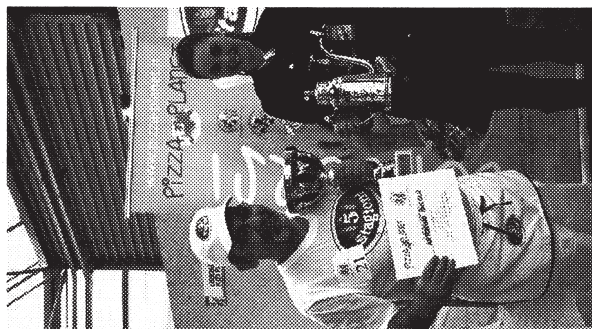
rato con sufficienza: per formare un vero pizzaiolo invece occorre notevole competenza ed esperienza.

E se la pizza, quanto a notorietà, occupa una posizione tra le prime, certamente il gelato non è tra le seconde. **Gelatissimo**, concorso nazionale per gelatieri, si è concluso presso la tradizionale sede della Mostra Convegno Tirreno CT. Due le sezioni della gara, **Frutta e Creme**, dedicate rispettivamente, per questa edizione, al **Mandarino** e al **Cioccolato**.

Queste le gelaterie vincitrici. Sezione Mandarino: **Le Delizie**, di Firenzuola (FI); seconda **Il Cantagalli**, di Lamezia Terme (RC); terza classificata **Cavallotti**, della Spezia.

Per la sezione Cioccolato, sale sul gradino più alto del podio la gelateria **Parè** di Pistoia; piazza d'onore per **Arcobaleno**, di Ripa di Seravezza (LU); terza **Slap**, di Cecina (LI).

# Miglior "calda calda", trionfa Leonardo Costa di Marina



*Fra le pizze vince Antonino Bucolo di Berna*

**CARRARA.** Alia Tirreno Ct, Andrea Moschetti, barman di esperienza internazionale e fondatore di Associazioni professionali, ha presentato ieri il suo nuovo libro: Barman — il mondo in una goccia. Pubblicato dalle edizioni Plan, è un agile e interessante volume.

**Pizza, farinata e spettacolo.** Come è consuetudine, ogni anno l'associazione Pizza Planet organizza il concorso per premiare il miglior farinato dell'anno. La farinata (o calda calda, o cecina), infatti è un prodotto tipico delle zone costiere italiane, e non solo, giacché è conosciuto in tutte le parti d'Italia con denominazioni diverse, a seconda delle regioni in cui viene preparata. Il primo premio resta a Marina di Carrara. Sale sul gradino più alto del podio il bravissimo Leonardo Costa, del Piccolo Leo di Marina di Carrara. A qualche lunghezza si piazza Simone Ferrari, del Baccetto di Sarzana, che prece-

de di un'incollatura Daniele Mussi, di Mizzi (Cinquale di Massa).

Antonino Bucolo

Tutti applauditissimi, comunque, e molto apprezzata la farinata anche dal folto pubblico presente.

**Pizzatoli d'Europa in gara.** Nel concorso "Miglior

**Pizza"** alla grande Antonino Bucolo, della Pizzeria "Da Nino", mentemeno che di Berna, quella in Svizzera. Secondo e terzo posto rispettivamente per Massimo Naclerio, della Bella Napoli alla Spezia e Marius Istoc, della pizzeria Arlecchino di Waterloo (sì, proprio quella famosa grazie a Napoleone). Un concorso con una forte connotazione internazionale.

Due giorni di gare organizzate dalla Fib, Federazione Italiana Barman.

Tra i professionisti ha vinto Mario Caterino, di Viareggio, con "Al Capone", secondo Alberto Manconi da Prato, con "Cavaliere Nero" e terzo Manuel Sakay di Pisa, con "Solero Drink".

Nella gara riservata agli studenti si è aggiudicato il primo premio Andrea Babus, che ha presentato "Alison", poi Elisa Camini con "Pania" e infine Giulia Luccarini con "Wally".

OGGI

## Gran finale: si chiude alle 17,30

Federazione Italiana Cuochi: ultima giornata di gare per gli Internazionali d'Italia e per il Campionato Italiano.

Forum della Pasticceria: esibizioni riservate agli Artisti: Pasticcieri e Panificatori toscani con specialità di cioccolato, zuccheri. Lievitati e biscotteria.

Il Salotto del Vino: informazioni e degustazioni guidate sul Sapere dei Vini Toscani.

Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Vini: presentazioni di vini e prodotti con degustazioni guidate.

**CARRARA.** Il programma di oggi della Tirreno Ct, ultimo giorno di aperture (fino alle 17,30). Associazione Italiana Sommelier: degustazioni libere fino alle ore 17.

Associazione Maitre Italiani Ristoranti Alberghi: esibizioni alla lampada dei Maitre della sezione Toscana Mare.

Sindacato Italiano Panificatori: dimostrazioni cottura e assaggi Pan del Nonno, salato e no.

Federazione Italiana Barman: presentazione eventi Fib per l'anno 2009.



**TIRRENO C.T.**







# RIVISTE DI SETTORE



**TIRRENO C.T.**



**TIRRENO C.T.**





## INTERNAZIONALI D'ITALIA ESPOSIZIONE CULINARIA



Tirreno Trade

29<sup>a</sup> edizione  
Tirreno C.T.

2009

DI MARIO GASPERETTI

La IX edizione degli Internazionali d'Italia conferma il prestigioso successo di questo evento, andato consolidandosi nel corso degli anni. **Con un numero di partecipanti che si attesta ormai stabilmente sopra i 400 concorrenti, la manifestazione ribadisce il suo prestigio in campo nazionale e internazionale.**

L'evento ha visto protagonisti:

- 16 squadre al concorso di cucina calda mediterranea;
- 13 squadre al concorso di cucina fredda da esposizione;
- 133 partecipanti al concorso individuale di cucina calda (categorie K1, K2, K3, K4)
- 9 partecipanti al concorso individuale di preparazioni fredde da esposizione (categorie A, B, C);
- 48 partecipanti al concorso individuale di cucina artistica (cat. D1);

- 16 partecipanti al concorso individuale di pasticceria artistica (cat. D2);
- 76 partecipanti al concorso individuale per giovani under 23.

Le richieste di partecipazione all'edizione 2009, da parte dei molti professionisti del settore, sono risultate essere superiori alle previsioni, tanto che non è stato possibile soddisfare tutte le richieste di adesione. Per questo motivo, a tutti coloro che non hanno potuto trovare accoglienza, vanno le più sentite e doverose scuse, con particolare riguardo ai 16 Team che non hanno avuto la possibilità di esibirsi: Dolmen Culinary Team - Bisceglie (BA); Culinary Team Minsk (Bielorussia); Culinary Team Ravenna; Team Associazione Cuochi Penisola Sorrentina; Te-



am Valdarno over 50; Team Miss Valdarno; Team Istituto Alberghiero Gianni Brera - Como 02; Team Istituto Alberghiero Gianni Brera - Como 03; Team Cuochi Reggini; Team Torre del Greco; Culinary Team Terre Bari; Culinary Team Modena; Team Scalligero; Team Liguria; Junior Team Pavia; Team Padova e Terme Euganee.



# TIRRENO C.T.

## Speciale Internazionali d'Italia

### ORGANIGRAMMA GIURIA

SUPERVISORE DELLA COMPETIZIONE prof. Paolo Caldana Presidente Fic

PRESIDENTE DI GIURIA Giorgio Nardelli

COMMISSIONE 1 CUCINA CALDA A SQUADRE		COMMISSIONE 2 CUCINA CALDA SINGOLI		COMMISSIONE 3 CUCINA FREDDA [cat.e A; B]		COMMISSIONE 4 ARTISTICO e PASTICCERIA [cat.e: C; D1; D2]	
CAPO GIURIA	Fabio Tacchella	CAPO GIURIA	Michele D'Agostino	CAPO GIURIA	Domenico Maggi	CAPO GIURIA	Diego Crosara
GIUDICI	Vincenzo Bossotto Eberhard Seyffer Domenico Maggi	GIUDICI	Angelo Di Lena Sergio Mian Stefano Goller Gabriella Costi	GIUDICI	Giorgio Marchesan Angelo Di Lena Fernando Bassi	GIUDICE	Giuseppe Giuliano
OSSERVATORE	Luciano Rava			OSSERVATORE	Ottavio Pellini	OSSERVATORE	Walter Dalla Pozza

SEGRETARIO ASSISTENTE ACCOGLIENZA E REGISTRAZIONE Egidio Rossi  
 ASSISTENTE PREMIAZIONI Marco Valletta  
 SUPERVISORE ATTREZZATURE Emilio Mosti  
 RESPONSABILE DEL CONCORSO Mario Gasperetti



Alla vigilia della X edizione sono doverose anche alcune puntualizzazioni. **Sicuramente la formula della manifestazione, che ha previsto da subito regole di parte-**

**cipazione internazionalmente riconosciute, è risultata vincente e ha consentito alla manifestazione di crescere, di acquistare prestigio e credibilità con il passare degli anni.** Le migliaia di partecipanti accolti agli Internazionali d'Italia in questi anni, sono risultati essere i veri protagonisti e con il loro invidiabile talento, passione e sacrificio, hanno contribuito in modo determinante all'affermazione di questo evento. Per questi protagonisti gli Internazionali

d'Italia non hanno significato solo un'occasione di confronto delle abilità professionali, ma anche un'occasione incontro, di scambio di idee e di conoscenza di tec-



niche operative innovative. Sono stati questi i casi, tanto per fare alcuni esempi e indipendentemente dal risultato finale con-





Associazioni straniere, può rivelarsi un progetto di valore, qualificante per l'intero Ente.

**A seguito dell'irreprensibile giudizio delle singole commissioni giudicanti,**

**presiedute dal sig. Giorgio Nardelli, sono stati ricono-**

seguito, dello chef Ermanno Geria di Nizza, che ha esibito in un'unica ricetta tecniche operative innovative che prevedevano la sferificazione e l'uso del sifone, catturando l'attenzione di una numerosa e incantata platea; dello chef Roberto Spinaci di Cattolica, che ha proposto un'interessante affumicatura del lardo, utilizzato per bardare il lombo di coniglio cotto in sottovuoto, direttamente nel piatto di portata; degli chef Luigi Gandola di Como, Gianluca Mignemi e Giuseppe Torrisi di Catania che qui si sono conosciuti e da qui hanno iniziato il loro rapporto di collaborazione professionale; della lady chef Alessandra Baruzzi esperta conoscitrice dei cibi privi di glutine; e di molti altri casi ancora.

Per proseguire in questo difficile e vincente percorso, saranno necessari rinnovato impegno e maggiore collaborazione, per definire in modo sempre più adeguato la collocazione di quest'evento, che alla pari di quanto avviene per le più blasonate



**sciute complessivamente: 35 medaglie d'oro; 74 medaglie d'argento; 103 medaglie di bronzo.** Al termine della manifestazione sono stati riconosciuti i vincitori della competizione e assegnati i titoli di "Campione Nazionale 2009", nel seguente modo:

#### COMPETIZIONE A SQUADRE

- TEAM REGIONALE CUOCHI MARCHE - punti 88,30
- CAMPIONE NAZIONALE ASSOLUTO [classifica combinata]
- ÉQUIPE UFF. CUOCHI EMILIA ROMAGNA - punti 93,33
- CAMPIONE NAZIONALE CUCINA CALDA MEDITERRANEA
- TEAM REGIONALE CUOCHI MARCHE - punti 91,02
- CAMPIONE NAZIONALE CUCINA ARTISTICA



## Speciale Internazionali d'Italia

### COMPETIZIONE UNDER 23

**RICCARDO MAIELLO** Mede (PV) - punti 94,60

CAMPIONE NAZIONALE CONCORSO CUCINA CALDA INDIVIDUALE - UNDER 23

**NICOLA CHIOCCA** Ischia (NA) - punti 96,00

CAMPIONE NAZIONALE CUCINA ARTISTICA INDIVIDUALE - UNDER 23



### COMPETIZIONE INDIVIDUALE

**VITO GIANNUZZI** Castellana Grotte (BA) - punti 97,00

CAMPIONE NAZIONALE CONCORSO CUCINA CALDA INDIVIDUALE

**LUCA CECCHETTO** Barbarica (BS) - punti 78,15

CAMPIONE NAZIONALE CUCINA FREDDA DA ESPOSIZIONE INDIVIDUALE

**SALVATORE GAMBUZZA** Porto Empedocle (AG) - punti 95,00

CAMPIONE NAZIONALE CUCINA ARTISTICA INDIVIDUALE

**OTTAVINO PELLINI** Macerata - punti 100,00

CAMPIONE NAZIONALE PASTICCERIA ARTISTICA INDIVIDUALE



il Cuoco 35



1 - 4 Marzo - Marina di Carrara (MS)

## **CXWT - Cooking for Wine Tirreno '09**

Lo showcooking ideato da Luigi Cremona approda in Versilia. Dopo Napoli e Merano, il Cooking for Wine, kermesse culinaria di grandi chef, arriva in Toscana! Appuntamento dall'1 al 4 marzo 2009, nell'ambito della 29ª edizione della Mostra Convegno Tirreno C.T., fiera dedicata alla ristorazione e al settore alberghiero organizzata da Tirreno Trade, che si svolge in Versilia, presso l'area espositiva della Fiera Internazionale di Marina di

Carrara. La novità di questa edizione sarà "Cooking for Wine" un luogo che si propone come punto di incontro per attività di business (saletta riservata) o per il piacere dello spettacolo enogastronomico continuo. Come in un teatro i presenti (su prenotazione) potranno assaggiare i finger food preparati al momento nella cucina a vista e seguire e interloquire con gli chef protagonisti. Obiettivo dello showcooking: preparare le proprie ricette utilizzando prodotti semplici e genuini, puntando sulla qualità delle materie prime ma soprattutto facendo attenzione ai costi.

ORGANIZZAZIONE: Witaly - Tel. 06 83396748  
lorenza.vitali@witaly - <http://blog.witaly.it>



# TIRRENO C.T.



## TIRRENO C.T.

*Tante gare di pizza e non solo*

Tanti i momenti dedicati alla pizza, in questa intensa edizione di Tirreno CT nel Complesso Fieristico di Carrara (1-5 marzo).

Giunta alla XXIV<sup>a</sup> edizione, la fiera dedicata alla panificazione e alla pasticceria ha contemplato molti momenti di attenzione, tra gare e dibattiti, al mondo pizza, ma ha anche lasciato largo spazio ai prodotti tradizionali meno diffusi come farinata e focaccia toscana. Entriamo nello specifico: **Pizza Planet** ha organizzato, oltre a diversi giorni dedicati a dimostrazioni di impasti per la pizza, produzioni e assaggi, anche due gare interessanti. La prima sfida è il "Pizzonauta 2009", agone tra pizzaioli competenti nella manipolazione della pasta. La finale ha visto al primo posto **Massimo Naclerio**, di La Spezia; classificato secondo **Paolino Buca** di Varese, terzo **Michele Mussi** da Marina di Carrara.

Ma ci scostiamo per un attimo dalla pizza per parlarvi di un altro piatto tradizionale, stavolta a base di farina di ceci, tipico delle zone costiere italiane. Come è di consuetudine, anche quest'anno Pizza Planet ha organizzato il concorso per premiare il miglior farinataio dell'anno. Conosciuta con svariati nomi, ad esempio: **PANE PANNELLE** (fritta) in Sicilia, **FAINÉ** in Sardegna, **CALDA CALDA** o **CECINA**, in Toscana ed altri ancora, è un alimento semplice e genuino. Vincitore del "Miglior farinataio 2009" è **Leonardo Costa**, del Piccolo Leo di Marina di Carrara. Secondo **Simone Ferrari**, del Bacetto di Sarzana, terzo **Daniele Mussi**, di Mizzi di Cinquale di Massa.

Per il Giropizza, organizzata invece da Pizza e Pasta italiana, la "miglior Pizza" è di **Antonino Bucolo**, della Pizzeria "Da Nino", nientemeno che di Berna, quella in Svizzera. Secondo e terzo posto rispettivamente a **Massimo Naclerio**, della Bella Napoli a La Spezia e **Marius Istoc**, della pizzeria Arlecchino di Waterloo.



## TIRRENO C.T.





## Tirreno CT

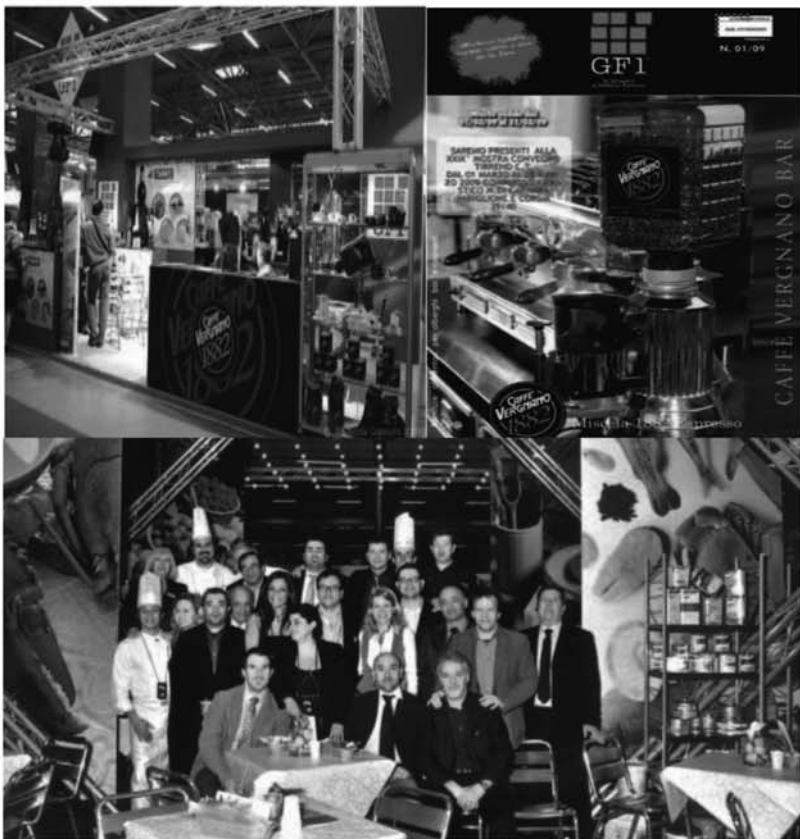
### Una partecipazione di successo per le associate CIC.

La Mostra Tirreno CT, che quest'anno è giunta alla sua 29° edizione, figura a giusto titolo tra le manifestazioni più qualificate e significative del settore dell'ospitalità in Italia. Si è svolta, come di consueto, nei locali della Fiera Internazionale di Marina di Carrara dal 1 al 5 marzo 2009 e si è presentata per l'occasione ricchissima di interessanti novità. Gli organizzatori si sono proposti il preciso obiettivo di rinnovare ed accrescere il successo dei numeri delle edizioni precedenti, che in occasione della 28° edizione sono stati di tutto rispetto, con 250 Aziende espositrici,

più di 500 marchi commerciali rappresentati e 50.000 operatori commerciali intervenuti. A richiamare un così gran numero di operatori economici è stata la massiccia presenza di associazioni di categoria e di espositori sempre più numerosi e qualificati che, unitamente agli eventi di notevole rilevanza ed interesse previsti nel vastissimo programma predisposto per la Mostra, hanno rappresentato la chiave dell'indiscusso successo della manifestazione. La 29° edizione della Mostra Convegno Tirreno CT è stata contrassegnata, come le precedenti, da importanti momenti di formazione e



informazione, con convegni, seminari, incontri, dimostrazioni professionali e concorsi organizzati dalle diverse associazioni di categoria dei barman, gelatieri, maitres, panificatori, pasticceri, pizzaioli, sommelier e cuochi. Grande novità di questa edizione è stato il "Cooking for Wine Tirreno", manifestazione ad ingresso riservato, concepita come punto di incontro per business (saletta riservata) e per il piacere dello spettacolo continuo della kermesse dei cuochi che ha animato lo spazio per tutta la durata della Manifestazione. Un dato che va ritenuto di grande rilevanza è rappresentato dal fatto che per il settore dell'ospitalità i segnali positivi sono arrivati proprio dagli stessi espositori, i quali anche quest'anno si sono presentati con una nutrita serie di novità. Del resto, quello in questione è un mercato dove è assolutamente indispensabile tenersi al passo con i tempi e anche la pasticceria, la gelateria e la ristorazione hanno bisogno di tecnologie e prodotti innovativi, nelle cucine come nei laboratori e nelle reception, per riuscire a restare competitivi. Tra le aziende che hanno partecipato alla fiera Tirreno CT, non potevano mancare la Markal e la GF1, aziende associate alla Cooperativa Italiana Catering, che sono ormai da tempo due presenze storiche di questa importante fiera.



IL MADE IN ITALY VALE DI PIÙ

# PIZZA & food

MAGAZINE DELLA RISTORAZIONE DI QUALITÀ

ANNO IV - n. 23 - aprile 2009

60 aprile 2009 - n. 23

PIZZA & food

fiere

aggiornamento

## Tirreno CT l'ospitalità Italia

Nel complesso fieristico di Carrara si è svolta agli inizi di marzo la 29ª edizione dell'evento dedicato alle attrezzature e forniture per alberghi, ristoranti, bar, pizzerie, gelaterie pasticcerie, panifici e strutture ricettive



Da sinistra: Beppe Bonazzoli (Pizza&Food), Marco D'Annibale (Gi.Metal), Gianfranco Toso (Menù), Beppe Vignato (Molino Quaglia), Roberto Rinaldi (Rinaldi Superforni)



Stefano Pistollato (Molino Agugiario), a sinistra, con Paolo Scarpellini (Molino Spadoni)

Erano presenti, fra le aziende che contano nel nostro settore, Forni Ceky di Brescia, Molino Quaglia di Vighizzolo d'Este (Pd), Menù di Medolla (Mo), Rinaldi Superforni di Massa, Gi.Metal di Prato, ma anche Italmill (farine), Viander, Neri e Greci (prodotti in scatola). C'erano anche molti rivenditori e distributori che operano lungo il litorale tirrenico-toscano, dalla Liguria al Lazio, ma a fare presenze sono stati albergatori, barmen, pizzerai, gelatieri, pasticceri, panificatori.

Del resto, sul palcoscenico di Tirreno CT sono sfilati grandi impianti, arredamenti, hotellerie, prodotti alimentari, vini e birre, bevande, materie prime e semilavorati, il tutto arricchito da seminari, incontri e momenti di formazione.

### Un punto fermo

Oltre alle aree espositive Tirreno CT di Carrara (in scena dall'1al 5 marzo) ha offerto spazi riservati a seminari e dimostrazioni come l'evento Internazionali d'Italia, Gelatissimo



piuttosto che il Forum della Pasticceria e dell'Arte Bianca. "Un fatto è certo - ha spiegato Lorenzo Marchetti, responsabile comunicazione di Tirreno CT - ed è che la nostra mostra rappresenta il punto di riferimento nel settore dell'ospitalità del centro Italia, un appuntamento in grado di offrire una panoramica delle innovazioni turistiche, commerciali e alberghiere". Caratteristica peculiare di Tirreno CT è stata anche la presenza di associazioni di categoria, lo sviluppo di



tematiche di attualità tramite convegni e tavole rotonde, ma anche degustazioni, concorsi internazionali, dimostrazioni pratiche.

### Crisi o non crisi?

Molte aziende e operatori del settore si sono dati appuntamento a Tirreno CT anche con l'obiettivo di monitorare la crisi che affligge i consumi in Italia. Minimo comun denominatore domande come "C'è crisi, ma quanto è grave?. Quanto

dobbiamo preoccuparci per far fronte a questa emergenza?". Un focus incrociato fra espositori e visitatori ci ha permesso di capire che la gente ha meno soldi in tasca, è vero, ma alla qualità non rinuncia. Come a dire: chi riesce a offrire con calore e amore ospitalità e ristorazione di qualità, senza puntare sul guadagno a tutti i costi, ha grandi possibilità di resistere all'onda della crisi e pianificare il futuro, prepararsi per quando l'economia tornerà a marciare e a macinare profitti. ■

### Una mostra in crescita

Giunta alla 29ª edizione, **Tirreno CT** può a ben diritto collocarsi fra le più qualificate mostre del settore. Il bacino di utenza comprende tutto il centro Italia, ma ogni anno si allargano i confini. La mostra edizione 2009 si è presentata ricca di grandi novità. Non a caso su una superficie di 4 mila mq sono state più di 500 le aziende rappresentate e oltre 50 mila i visitatori.

# TIRRENO C.T.



# L'ESERCENTE



ANNO XXI - FEBBRAIO 2009 - SPEDIZIONE IN ABBONAMENTO POSTALE 45% - COMMA 208 ART. 2 LEGGE 662/96 - ROMA - DIREZIONE AMMINISTRAZIONE E REDAZIONE IN VIA DEL CIRCO MASSIMO, 9  
TEL. 06/5728854 R.A. FAX. 06/57300337 - PRESSO ASSOCIAZIONE ESERCENTI LATTERIE BAR GELATERIE PUBBLICI ESERCIZI DI ROMA E PROVINCIA UNA COPIA €1,30 ABBONAMENTO ANNUO € 15,00 - C/C  
POSTALE N. 940007 - L'ESERCENTE VIENE INVIATO IN OMAGGIO AI TITOLARI RAPPRESENTANTI DI 56.500 PUBBLICI ESERCIZI DI GELATERIE BAR PASTICCERIE E SIMILARI.

>> MENSILE DI INFORMAZIONE PER GLI ESERCIZI DI BAR - CAFFÈ - GELATERIE - LATTERIE - PASTICCERIE - RISTORANTI

Attualità

## 29<sup>a</sup> Tirreno CT - Mostra Convegno 2009 Fiera Marina di Carrara dal 1 al 5 Marzo

**D**a Domenica 1 a giovedì 5 Marzo 2009 presso il Complesso Fieristico di Marina di Carrara con orario di apertura dalle 10.00 alle 19.00, ultimo giorno dalle 10.00 alle 17.30 si terrà la 29<sup>a</sup> edizione della **Mostra Convegno Tirreno C.T. (Commercio e Turismo), Salone Nazionale per Alberghi, Caffè, Bar, Gelaterie, Pasticcerie, Pizzerie, Panifici, Ristoranti e Comunità.** All'importante rassegna fieristica saranno presenti, come per le passate edizioni le più qualificate aziende italiane, fornitrici di materie prime, ingredienti, prodotti alimentari, macchine e attrezzature specifiche per tutti i settori presenti in fiera.

La mostra, lo scorso anno, è stata visitata da migliaia di operatori economici delle categorie indicate.

La Tirreno C.T. giunta quest'anno alla 29<sup>a</sup> edizione come tradizione è dedicata agli operatori dei pubblici esercizi e ai professionisti dell'ospitalità; in quasi trent'anni di continui successi rappresentano un biglietto da visita di grandi aspettative, sia per le aziende espositrici che per il pubblico professionale.

Nel corso delle giornate fieristiche della Mostra Convegno Tirreno C.T. si svolgeranno molti incontri professionali, promossi dalle Associazioni di categoria (assemblee, convegni, tavole rotonde, degustazioni e dimostrazioni) su temi riguardanti tutti i settori.

Gli eventi della fiera sono patrocinati oltre che dalle Associazioni degli imprenditori, anche dall'Ammini-

strazione Comunale di Carrara, dalla Camera di Commercio di Massa e dal Consorzio Maremontimarmo. L'organizzazione dell'importante Mostra - Convegno è, come sempre, a cura della TIRRENO TRADE. Per gli esercenti delle regioni, Toscana, Liguria e delle altre zone d'Italia, l'Associazione Italiana

Gelatieri e il Comitato Italiano per la Valorizzazione del Gelato Artigianale, in collaborazione con la Direzione della Tirreno Trade, organizza, nelle giornate di lunedì 2 e martedì 3 marzo, il Concorso Internazionale "GELATISSIMO 2009".

I temi scelti, per quest'anno sono: per la sezione creme, il gusto di Cioccolato; per

quella alla frutta il gusto di Mandarino. I gelatieri partecipanti, dovranno consegnare il loro gelato, nelle giornate di **lunedì 2 Marzo** tutto il giorno, durante l'apertura della fiera, **martedì 3 Marzo**, fino alle ore 13.00, nei contenitori messi a disposizione dall'Associazione Italiana Gelatieri, presso lo stand dell'Associazione in Fiera, padiglione C.

La premiazione avrà luogo martedì 3 Marzo, alle ore 16.30, nei Saloni della Fiera, in occasione dell'incontro dei gelatieri italiani. Ai vincitori dei due concorsi, verrà conferito, il **Trofeo Tirreno C.T. 2009**, agli altri migliori classificati, verranno premiati, con coppe e premi speciali messi a disposizione da: Autorità, Enti e Associazioni di categoria.

La sera, in un noto hotel ristorante della zona, si svolgerà la tradizionale Cena di Gala, con la presenza di: Autorità locali, componenti la Direzione della Tirreno C.T., Dirigenti delle aziende e Associazioni di Categoria presenti in fiera unitamente ai gelatieri partecipanti alla gara.

**Per prenotarsi ai concorsi**, si può telefonare, entro mercoledì 25 Febbraio, presso la Segreteria dell'Associazione Italiana Gelatieri, con sede in Roma, Via del Circo Massimo, 9

telefono: **06.57.28.88.54**  
fax: **06.57.30.03.37**, oppure direttamente in **Fiera alla Tirreno C.T.** nei giorni del concorso, presso lo stand dell'Associazione nel padiglione C.

# 29<sup>A</sup> TIRRENO C.T. & BALNEARIA COPPIA VINCENTE NEL COMPLESSO FIERISTICO DI CARRARA

**N**ei numeri c'è la dimostrazione del successo della Mostra Convegno Tirreno C.T. & di Balnearia edizione 2009 che si è conclusa a Carrara Fiera dopo 5 giorni di lavoro frenetico, da domenica 1° a mercoledì 5 Marzo. Le due manifestazioni unite hanno ospitato complessivamente circa settecento marchi proponendo nei padiglioni di Carrara Fiere, 35.000 metri quadrati, quanto di meglio e di più aggiornato è disponibile per il settore della ristorazione, pasticceria, gelateria, forniture alberghiere, impianti ed attrezzature per la spiaggia e arredo per esterni che hanno portato per tutta Italia, sulle rive del Tirreno circa 55.000 visitatori professionali.

"Una proposta commerciale completa ed un evento professionale di altissimo livello - dicono soddisfatti i responsabili di Tirreno C.T. e di Carrara Fiere che ha organizzato Balnearia - che è diventata un appuntamento importante per un intero comparto. Siamo vicini all'inizio del periodo più importante per il settore turistico italiano e questo evento è l'occasione migliore per comparare, fare acquisti, cogliere le tendenze ma anche per discutere i problemi di categorie che, concorrono a creare l'11% del prodotto intero lordo del nostro paese con oltre due milioni di occupati ed un fatturato di novanta miliardi di euro".

Un evento di grande importanza, partecipato attivamente e sostenuto con forza dalle numerose Associazioni di Categoria presenti in Fiera: A.C.M.C. Associazione Cuochi Massa Carrara; A.I.S. Associazione Italiana Sommelier; A.M.I.R.A. Associazione Maitres Italiani Ristoranti ed Alberghi; Associazione Italiana Gelatieri SIGA; Assipan Associazione Panificatori; F.I.B. Federazione Italiana Barman; F.I.C. Federazione Italiana Cuochi; Forum della Panificazione e dell'Arte Bianca; Forum dell'Arte Pasticciera; O.N.A.V. Organizzazione Nazionale

Assaggiatori Vini; Pizza e Pasta Italiana; Pizza Planet; U.R.C.T. Unione Regionale dei Cuochi Toscani.

L'Associazione Italiana Gelatieri e il Comitato Italiano per la Valorizzazione del Gelato Artigianale, come da tradizione, ha organizzato il **Concorso Internazionale "Gelatissimo 2009"**.

I gusti in gara quest'anno erano: il CIOCCOLATO e per la sezione frutta il MANDARINO.

I gelati partecipanti alla competizione sono stati prodotti lunedì 2 e martedì 3 Marzo e votati in base a sapore, aspetto e consistenza.

Le giurie erano composte oltre che da esperti del settore, giornalisti, rappresentanti dei consumatori, per il Cioccolato: Luigi Frassinelli, del giornale "Gelateria"; Elisa Borini e Maurizio Cecchi per le aziende specializzate, la signora Bonanno per i consumatori; per il gusto di Mandarino: Paola Colanetti, della rivista "Il Gelatiere Italiano"; Laura Bossi, per le aziende; Luca Vitoli, gelatiere e Alessio Calamini.

Al termine della degustazione dei gelati presentati al concorso e dopo il conteggio dei voti, Alberto Pica, presidente dell'Associazione Italiana Gelatieri e Sergio Dati, dirigente della Mostra Tirreno C.T., alla presenza dei gelatieri partecipanti al concorso hanno premiato i primi dieci classificati delle due gare. Sono stati conferiti trofei e coppe di prestigio con i nomi delle Associazioni di Categoria. Alla direzione della Tirreno C.T. è stato conferito il Premio Speciale "FORUM PALATIUM" con medaglia d'oro per la professionalità organizzativa.

La giornata fieristica si è conclusa con la speciale cena di gala presso il ristorante "Sestante", del grande hotel Excelsior di Marina di Massa. Hanno partecipato alla simpatica serata: gli esercenti gelatieri partecipanti al concorso, dirigenti e collaboratori delle aziende del settore presenti in fiera e delle Associazioni di Categoria.



29<sup>A</sup> Tirreno C.T. Fiera di Marina di Carrara lo stand dell'Associazione Italiana Gelatieri.



La consegna del Premio Speciale "Forum Palatium" con medaglia d'Oro alla Tirreno Trade, ritira il conferimento il Dirigente Sergio Dati.



Lo stand della Babbi - Azienda convezionata con l'Associazione Italiana Gelatieri.



Lo stand della prodotti Stella di Vicenza.

## 29<sup>A</sup> MOSTRA CONVEGNO TIRRENO C.T. 2009 FIERA MARINA DI CARRARA

### Concorso Internazionale "Gelatissimo" le Gelaterie Prime Classificate

#### CONCORSO INTERNAZIONALE "GELATISSIMO 2009"

*GUSTO DI CIOCCOLATO  
LE PRIME GELATERIE CLASSIFICATE*

- 1° Gelateria "PARE" – Pistoia
- 2° Gelateria "ARCOBALENO" – Ripa di Seravezza – Lucca
- 3° Gelateria "SLAP" – Cecina
- 4° Gelateria "SIMONA DELLA BONA" – Massa
- 5° Gelateria "SUPER CREMA" – Montecatini Terme
- 6° Gelateria "DOLLINO" – Livorno
- 7° Gelateria "FASHION CAFFE'" – Prato
- 8° Gelateria "LA CHICCA" – Forte dei Marmi
- 9° Gelateria "SALA DEI GELATI" – Salice Terme
- 10° Gelateria "SOTTOVENTO" – Grosseto

#### CONCORSO INTERNAZIONALE "GELATISSIMO 2009"

*GUSTO DI MANDARINO  
LE PRIME GELATERIE CLASSIFICATE*

- 1° Gelateria "LE DELIZIE" – Firenzuola – Firenze
- 2° Gelateria "IL CANTAGALLI" – Lamezia Terme
- 3° Gelateria "CAVALLOTTI" – La Spezia
- 4° Gelateria "IL PINGUINO" – Viareggio
- 5° Gelateria "CREAM PUFF" – Empoli – Firenze
- 6° Gelateria "BENEDETTI" – Vicarello – Livorno
- 7° Gelateria "CARAIBY" – Firenze
- 8° Gelateria "NONNA PAPERÀ" – La Spezia
- 9° Gelateria "DOLLINO" – Livorno
- 10° Gelateria "ZURRO" – Nicotera – Vibo Valentia



Primo Premio Gusto di Cioccolato -Gelateria Parè di Pistoia.



Primo Premio Gusto di Mandarino -Gelateria "Le Delizie" Firenzuola - Firenze.



La Giuria del gusto di cioccolato.



La Giuria del gusto di mandarino.

Reed Business Information Poste Italiane SpA - Spedire in abbonamento postale - D.L. 353/2003 (conv. in L. 27/02/2004 n. 46) art. 1, comma 1, DCB Milano - € 6,50

**IL Gelatiere ITALIANO**  
WWW.LABRIGATA.IT

LA 1ª RIVISTA DI GELATERIA

N.3/MAR.09/45° ANNO

**INCHIESTA**  
La gelateria ideale:  
il pastoreizzatore

**RICETTE, MARKETING,  
LABORATORIO,  
ATTUALITÀ, EVENTI,  
VETRINA PRODOTTI**

**UNIVERSO GELATO/FIERE & DINTORNI**

## Gelatissimo 2009

*Si è conclusa nel complesso fieristico di Marina di Carrara la 29ª edizione della mostra Tirreno Ct, che tradizionalmente ospita il concorso organizzato dall'Associazione italiana gelatieri.*

**Sezione Mandarino**  
1ª gelateria Le Delizie, Firenzuola (Fi)  
2ª gelateria Il Cantogalli, Lamezia Terme (Rc)  
3ª gelateria Cavallotti, La Spezia

**Sezione Cioccolato**  
1ª gelateria Paré, Pistoia  
2ª gelateria Arcobaleno, Ripa di Seravezza (Lu)  
3ª gelateria Slap, Cecina (Li)

**MANDARINO E CIOCCOLATO**  
Rappresentatività a livello nazionale per Gelatissimo, il concorso in due sezioni - frutta e creme - che accompagna la manifestazione fieristica fin dalla prima edizione. Professionalità, dedizione e ricerca sono state ben rappresentate in questa gara per gelatieri dedicata ai gusti Mandarino e Cioccolato.

www.tirrenoct.it  
www.reedbusiness.it

100 Il Gelatiere Italiano - Marzo 2009

## TIRRENO CT LA GRANDE FIERA DELL'OSPITALITÀ

Più spazi, espositori ed eventi collaterali per l'edizione 2009

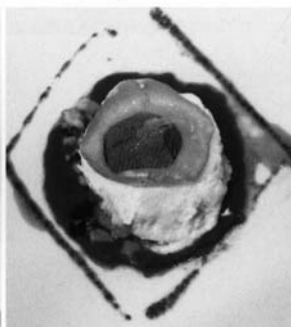
**Tirreno C.T.**, la fiera dedicata all'ospitalità in programma dall'1 al 5 marzo nei padiglioni espositivi di Carrara Fiere, è giunta con successo alla 29ª edizione. L'apertura ha visto il simbolico taglio del nastro tricolore da parte del sindaco di Carrara Angelo Zubbani insieme al prefetto Carlo Striccoli ed al presidente della provincia di Massa Carrara Osvaldo Angeli, per dare il benvenuto ad una manifestazione che attira ogni anno oltre 50.000 visitatori provenienti da tutte le regioni d'Italia. Il corteo delle autorità, accompagnato da Giorgio Bianchini, presidente di Carrara Fiere e dal direttore Paris Mazzanti, assieme a Paolo Caldana presidente di Tirreno Trade, ha poi visitato tutta la fiera soffermandosi sulle tante nuove proposte che compongono un panorama di grande interesse per i professionisti della ristorazione, dell'accoglienza e della balneazione. Anche questa edizione non ha disatteso le aspettative: sono state numerosissime le novità a livello di prodotti, attrezzature e servizi, ma anche per ciò che riguarda seminari, incontri e momenti di informazione e formazione professionale. Questa formula consolidata ha permesso alla Tirreno C.T. di presentarsi sempre attuale, con un trend in costante crescita come qualità e quantità. Guardando alle cifre registrate dall'edizione 2009 si può contare un padiglione in più rispetto al passato, quattro saloni a disposizione di espositori e pubblico, con un aumento di 4.000 mq. di superficie totale, mentre sono stati più di 500 i marchi rappresentati. Ma la Tirreno C.T. non ha offerto soltanto aree espositive: fino dalla prima edizione, lo spazio riservato a seminari e dimostrazioni ha costituito una parte irrinunciabile della manifestazione. Anche quest'anno hanno avuto luogo, nei vari spazi attrezzati, decine di eventi rivolti ai professionisti dei molti settori presenti. Da segnalare inoltre anche i numerosi

concorsi nazionali e internazionali, fiore all'occhiello della fiera come *"Internazionali d'Italia"*, concorso di alta cucina (curato dalla F.I.C., Federazione Italiana Cuochi), articolato nelle sezioni cucina calda, fredda, artistica e pasticceria sia per squadre che per singoli, e *"Gelatissimo"*, ormai storico concorso a cura di S.I.G.A., Sindacato Italiano Gelatieri Artigianali, in cui si sono dati battaglia gelatieri di ogni parte d'Italia. Il *Forum della Pasticceria e dell'Arte Bianca* ha presentato ben quattro concorsi, riservati rispettivamente ai giovani, alle scuole di pasticceria, ai cioccolatieri e alle "Lady Pasticceria". E non è tutto: ogni giorno hanno avuto luogo esibizioni riservate agli artisti pasticceri e panificatori toscani. Infine, evento nell'evento, la grande novità dell'edizione 2009: *Cooking for wine Tirreno*, un'elegante zona lounge che si è proposta come punto di incontro per il business e per il piacere grazie allo spettacolo della kermesse di cuochi che ha animato questo spazio per tutta la durata della manifestazione. Focus di questa iniziativa è stata la selezione di prodotti dall'ottimo rapporto qualità-prezzo, dal vino alle specialità alimentari. Ha condotto la kermesse *Luigi Cremona*, noto giornalista enogastronomico, che ha curato la selezione degli chef invitati. La manifestazione, come sempre, è stata possibile grazie alla preziosa collaborazione di tutte le maggiori associazioni di categoria (ACMC Associazione Cuochi di Massa Carrara, A.I.S. Associazione Italiana Sommelier, A.M.I.R.A. Associazioni Maitres Italiani Ristoranti ed Alberghi, Assi. Pan Associazione Italiana Panificatori, S.I.G.A. Comitato Italiano per la Valorizzazione del Gelato, F.I.B. Federazione Italiana Barman, F.I.C. Federazione Italiana Cuochi, Forum della Pasticceria e della Panificazione, O.N.A.V. Organizzazione Nazionale Assaggiatori Vini, Pizza e Pa-



Il taglio inaugurale di Tirreno CT. In alto una panoramica della fiera. In basso tre preparazioni di Alta Cucina Fredda per i Concorsi Internazionali

sta Italiana, Pizza Planet, Richemont Club Italia, S.I.G.A. Sindacato Italiano Gelatieri Artigianali, U.R.C.T. Unione Regionale Cuochi Toscana), che hanno arricchito la mostra di contenuti indispensabili. Infine anche quest'anno, in contemporanea con Tirreno C.T., si è svolta **Balnearia** la fiera rivolta a operatori balneari, gestori di piscine, parchi acquatici e terme, ma anche a operatori turistici, campeggi ed enti pubblici, arrivata alla sua decima edizione. Fra le novità il nebulizzatore da spiaggia, le barriere galleggianti per difendersi dalle meduse e mantenere pulito il mare e i pavimenti da spiaggia in gomma antiscivolo; nel quadro degli eventi previsti, il 2 marzo si è parlato di ripascimento delle spiagge. Un evento quindi perfettamente complementare a Tirreno C.T. che non ha mancato di interessare tutto il comparto, creando quella sinergia tra operatori necessaria per affrontare in modo moderno e consapevole il sempre più competitivo mercato dell'ospitalità e del turismo. **T**



# TIRRENO C.T.

CIOCCOLATERIA CONFETTERIA GELATERIA GASTRONOMIA CONFEZIONAMENTO

# PASTICCERIA INTERNAZIONALE

## UN BINOMIO RIUSCITO A CARRARA



Da sinistra Vinciarelli, Liuzzi, Calosi, Pegoraro e Donati. A destra, Nadia Milani con Carla Ragoni, Giovanna Gnesi ed Erica Ragoni.

Accoglienza, ristorazione ed economia del mare sono stati protagonisti delle 5 giornate di **Tirreno CT** e **Balnearia** a Carrara. Il successo dei due saloni, svoltisi a CarraraFiere ad inizio marzo, si è riflesso nei numeri: circa 700 i marchi su 35.000 m<sup>2</sup>, con 55.000 visitatori professionali. Non sono mancati convegni, dimostrazioni e concorsi di rilievo, che hanno animato

gli spazi espositivi, dando luogo ad un mix di proposte commerciali e coinvolgenti eventi.

Ampio e articolato il calendario delle attività presso il **Forum della Pasticceria**, animato con impegno e

passione dalla **DMP** di Pistoia, ovvero Gastone Pegoraro e figli. Numerose le dimostrazioni legate alle

novità in panificazione, tra cui il pane sfogliato al Pro-tom, l'innovativo ingrediente della **Tomasoni**, lanciato dalla **Pro 2 Ma.Ri.** di Martino Liuzzi. Non sono mancati i professionisti del mondo del dolce impegnati in dimostrazioni, come **Antonio Calosi**, **Giambattista Montanari**, **Enzo Gori**, **Rossano Vinciarelli**, **Stefano Donati**, a cui si affiancavano le signore del confezionamento – **Nadia Milani** e **Giovanna Gnesi** di **Accademia Con.Ve.It.** con



Il vincitore, Mario Mosconi, si è aggiudicato una temperatrice Selmi. A destra, i concorrenti de "Il cioccolato in pasticceria".

2009 - pasticceria internazionale - n. 219





Paolo Caldana, direttore di Tirreno CT e presidente della Federazione Italiana Cuochi, e Massimo Pegoraro premiano l'emozionata Dina Buzzetto. A destra, concorrenti e giurati di "Lady in Pasticceria".

Carla ed Erica Ragoni – con i loro apprezzati elaborati di ispirazione primaverile e pasquale.

Il V Trofeo Selmi-DMP "Il cioccolato in pasticceria" ha visto misurarsi 10 concorrenti nella realizzazione in diretta di una torta, praline e biscotteria al cioccolato, il tutto accompagnato da una pièce artistica. I lavori sono stati giudicati da una giuria presieduta da Donati, con Calosi, direttore; Gianna Gagliotti, scuola Cordon Bleu, Firenze; Edy Grandi, Selmi; Manuela Isoardi, vincitrice della scorsa

edizione; Liuzzi, organizzatore dei concorsi con DMP; Luigi Voglino di "Pasticceria Internazionale".

Primo classificato il giovane **Mario Mosconi** di Villa di Tirano, So, che si è aggiudicato svariati premi tra cui una temperatrice Selmi, seguito da Riccardo Patalani di Viareggio e Domenico Di Motta di Prato. Premiati anche gli altri concorrenti, Daniele Chiandussi di Codroipo, Ud; Emanuele Di Biase di Prato; Daniele Grieco di Montecatini Terme, Pt; Maurizio Lombardo di Viareggio; Bruno Mancin

di Ponte Buggianese, Pt; Giambattista Montanari di Pescara; Riccardo Patalani di Viareggio e Dionigi Zilli di Santa Margherita Ligure, Ge. Tutte le coperture utilizzate per dimostrazioni e concorso sono state fornite da **Maison Dolci**, che distribuisce in esclusiva per l'Italia il cioccolato Felchlin. Giunto alla 3ª edizione, il concorso **Lady in Pasticceria 2009 - Gran Premio Magnoberta** ha premiato il lavoro e la creatività femminili in pasticceria, espresse nella realizzazione di elaborati dolciari a **tema libe-**

**ro**. Presentazione, gusto e aroma, ordine e precisione nel lavoro, pulizia personale e del laboratorio sono stati i parametri di valutazione adottati dalla giuria, composta da Liuzzi, presidente; Calosi, direttore, Jessica Bettini, vincitrice della scorsa edizione; Pina Pardini, Gagliotti e Voglino. Il primo premio, cioè il prezioso ciondolo Vela d'oro, è stato assegnato a **Dina Buzzetto** di Prato, seguita da Linda Meacci di Fucecchio, Fi, e Genny Calistri di Porretta, Bo, che hanno a loro volta ricevuto premi e riconoscimenti, così come Iryna Movchan di Porto Sant'Elpidio, Ap; Elisabetta Scorscelletti di Pistoia e Paola Francesca Bertani di Porto Ferrajo, Isola d'Elba. "Pasticceria Internazionale" ha sponsorizzato entrambi i concorsi, con premi in libri ed abbonamenti. Competizioni e dimostrazioni hanno interessato anche professionisti di altri settori professionali, dal bere miscelato al mondo della pizza, dall'alta cucina al gelato. Molto seguite le esibizioni in diretta degli Internazionali d'Italia 9ª edizione, il concorso di alta cucina indetto dalla Federazione

Italiana Cuochi, valida anche come 7ª edizione dei Campionati Nazionali. La gara prevedeva un concorso di cucina calda, uno di cucina e pasticceria fredda e uno di cucina e pasticceria artistica, a cui potevano partecipare sia squadre che concorrenti individuali. **Ge-latissimo**, il concorso di gelateria curato dal **SIGA**, ha invece coinvolto professionisti da tutta Italia, che hanno gareggiato sui gusti cioccolato e mandarino. Debutto positivo per l'iniziativa **Cooking for Wine**, che ha consentito a sommelier professionisti di esaminare e premiare, dalle etichette più prestigiose alle produzioni emergenti, accompagnandole a degustazioni di finger food, con noti chef. A condurre le attività nell'ampia area dedicata, il giornalista **Luigi Cremona** con il suo staff.

I vari eventi hanno beneficiato della partecipazione e del sostegno attivo di numerose associazioni: Associazione Cuochi Massa Carrara, Associazione Italiana Sommelier, Associazioni Maîtres Italiani Ristoranti ed Alberghi, Assipan, Associazione Italiana Gelatieri SIGA, Federazione Italiana Barman, Federazione Italiana Cuochi, Organizzazione Nazionale Assaggiatori Vini, Pizza e Pasta Italiana, Pizza Planet, Unione Regionale dei Cuochi Toscani. **Su un prossimo numero appariranno ricette, foto degli elaborati e interviste ai vincitori dei due concorsi di pasticceria.**



Particolare della pièce proposta dal Culinary Team Palermo dell'Associazione provinciale cuochi e pasticceri, che ha conquistato due medaglie d'argento nella gara di cucina calda agli Internazionali d'Italia. A destra, Paolo Fulgente accanto agli elaborati che ha presentato in gara.

# GELATO artigiane

arte e cultura • professionalità e tecnica dei gelatieri italiani

## MARINA DI CARRARA

La 29ª edizione della "Tirreno C.T.", manifestazione rivolta ai professionisti della ristorazione, gelateria, pasticceria e forniture alberghiere, tenutasi all'inizio di marzo all'interno del complesso fieristico di Marina di Carrara, ha registrato da parte degli operatori un misurato ottimismo. Le giornate espositive sono state inoltre animate da diversi concorsi, che anche per questa edizione, hanno richiamato molti professionisti che si sono contesi prestigiosi attestati nel mondo della ristorazione: tra questi si è tenuto lo storico "Gelatissimo", il concorso organizzato come sempre dall'Associazione italiana Gelatieri S.I.G.A.

Il Concorso quest'anno prevedeva due sezioni dedicate rispettivamente a frutta (gusto mandarino) e creme (gusto cioccolato).

I vincitori, selezionati dalla giuria specializzata, tra i numerosi partecipanti in base alla qualità e alla struttura dei campioni presentati sono risultati:

### Gusto al mandarino

- 1 Gelat. "Le Delizie" - Firenzuola (FI)
- 2 Gelat. "Il Cantagalli" - Lamezia T.
- 3 Gelat. "Cavallotti" - La Spezia

### Gusto al cioccolato

- 1 Gelat. "Parè" - Pistoia
- 2 Gelat. "Arcobaleno" - Ripa di Seravezza (Lu)
- 3 Gelat. "Slap" - Cecina (Li)



## Gelatissimo alla Tirreno C.T.



Da rilevare come, con questo successo, Alessia Filippi della "Gelateria Parè" di Pistoia abbia bissato il successo dell'edizione del 2006, dove vinse il primo premio nella sezione dedicata al gusto Nocciola. La fiera, che si è svolta in contemporanea con "Balnearia" (evento dedicato alle attrezzature per il turismo), è cresciuta notevolmente negli ultimi anni, come dimostrano gli oltre 55.000 visitatori professionali che hanno affollato gli spazi espositivi di Carrara Fiere nell'arco dei cinque giorni della manifestazione. Da appuntamento tradizionalmente rivolto ad un bacino di utenza prevalentemente proveniente dalla Toscana e centro Italia, la Tirreno C.T. negli ultimi anni sta infatti allar-

gando i propri confini, inserendosi a pieno merito tra gli avvenimenti fieristici più importanti dedicati al mondo della ristorazione:

**"Una proposta commerciale completa ed un evento professionale di altissimo livello - affermano soddisfatti i responsabili della Fiera - che è diventata negli anni un appuntamento importante per l'intero comparto legato indissolubilmente al turismo. Siamo ormai prossimi all'inizio della stagione e questo evento è l'occasione migliore per comparare, fare acquisti, cogliere le tendenze ma anche per discutere i problemi di categorie che concorrono a creare l'11% del prodotto lordo nel nostro paese".** Sono ormai quattro i padiglioni espositivi, che hanno ospitato oltre 500 aziende, oltre a seminari, incontri e momenti di formazione professionale.

Una caratteristica peculiare di Tirreno C.T. è la massiccia presenza delle associazioni di categoria, che ogni anno organizzano importanti eventi professionali in grado di richiamare numerosi operatori.





**TIRRENO C.T.**

Finito di stampare  
nel mese di Settembre 2009  
presso  
Grafica Apuana - Massa