

# «Tirreno Ct» al debutto

CARRARA — Spediti gli oltre 75mila inviti e curata una quanto mai capillare attività di mailing da parte degli organizzatori della Tirreno Trade, fervono gli ultimi preparativi nei padiglioni del complesso espositivo di Carrara Fiere per ospitare la 24esima edizione della «Tirreno CT» (dal 29 febbraio al 4 marzo): la fiera dell'ospitalità che anche quest'anno metterà in vetrina il meglio delle proposte in materia di impianti per alberghi, ristoranti e bar. Innovativi prodotti dei food and beverage che i titolari dei pubblici esercizi propongono alla loro clientela; nonché le offerte dei più importanti gelatieri, pasticceri, cuochi, pizzaioli, e sommelier d'Italia che si confronteranno e si sfideranno per offrire al pubblico le proposte più originali e golose del mangiar bene e dell'ospitalità.

## 340 espositori

Nei 25mila metri quadrati del complesso di Carrara Fiere (il maggiore della Toscana) gli organizzatori della Tirreno Trade ospiteranno oltre 340 espositori provenienti da tutta l'Italia, e oltre 700 marchi commerciali celebri per un evento che riunisce in un unico spazio alberghi, ristoranti ed alberghi. Le case madri, infatti, hanno risposto con entusiasmo all'invito della «Tirreno CT» stipando ogni spazio espositivo utile del padiglione «C» nel quale saranno posti in vetrina non solo gli ultimi ritrovati della tecnologia in fatto di macchinari assolutamente all'avanguardia, ma anche gli arredamenti tecnici per le strutture ricettive in genere, in un ampio ventaglio di proposte



Uno spazio rigorosamente riservato alle birre: un settore in crescita

## Un intero padiglione dedicato alle mondo delle «bionde»

**A**LLA TIRRENO CT c'è anche un terzo padiglione espositivo, il «D». Qui viene presentato, con grande successo, il settore delle birre: un segmento merceologico di cui non può essere negata la grande crescita in questi ultimi anni in termini di presenze in

fiera. Si tratta di un mercato aperto soprattutto ai giovani, ma che si attesta come gradito anche ad un pubblico eterogeneo. Un mercato, questo, che coinvolge sia il consumatore occasionale che il vero e proprio cultore della birra.

Il tutto senza dimenticare il settore vitivinicolo che proprio quest'anno sarà in maggiore risalto sia per quel che riguarda la produzione nazionale che per quella autoctona, sempre all'insegna dei marchi doc, dog ed igt dei prodotti in mostra.

alla «Tirreno CT» i marchi celebri di produttori di grandi impianti, forniture ed arredamento per bar, ristoranti ed alberghi. Le case madri, infatti, hanno risposto con entusiasmo all'invito della «Tirreno CT» stipando ogni spazio espositivo utile del padiglione «C» nel quale saranno

posti in vetrina non solo gli ultimi ritrovati della tecnologia in fatto di macchinari assolutamente all'avanguardia, ma anche gli arredamenti tecnici per le strutture ricettive in genere, in un ampio ventaglio di proposte

che accontenterà tutti i gusti.

## Alberghi, bar e ristoranti

Tra questi i titolari di alberghi, bar e ristoranti potranno orientarsi per poi offrire alla clientela un servizio di ospitalità all'avanguardia curata

in ogni aspetto: da quello più funzionale della scelta dei macchinari migliori, a quello squisitamente estetico delle finiture e l'arredo. Il panorama, in questo senso, è completo rimanendo riservato a questa categoria un intero padiglione del com-

piesso fieristico (il padiglione «C»).

Nel padiglione «B», invece, a farla da padrone sarà il così detto food and beverage. Qui i prodotti riguarderanno le migliori e più attuali proposte del mercato in fatto di cibi e bevande per bar e ristoranti: in vetrina, dunque, preparati e prodotti di ogni genere per accontentare ogni palato dall'antipasto al dolce, dal fresco al surgelato, dal caffè alla fine praliniera...

## Le frontiere del gusto

Tra le corse del padiglione «B» barman, ristoranti, pizzaioli, pasticceri e gelatieri potranno orientarsi tra le tendenze che diventeranno il must dell'estate 2004. Sempre all'interno dello stesso padiglione, il «B», rappresentato anche il settore dei pasticciatori con speciali macchinari per sperimentare le ultime frontiere del gusto: una ricchezza che il Bel Paese vanta tra tradizione, cultura e rispetto della qualità degli alimenti, unita all'imballabile creatività tutta italiana che alla «Tirreno CT» proporrà il meglio delle ultime mode.

Come si può quindi facilmente capire, il programma di questa 24esima edizione della Tirreno CT è particolarmente ricco di novità e antiche conferme. A testimoniare dell'alta qualità della mostra su cui gli organizzatori hanno scommesso. Ricevendo la risposta corale degli espositori di cui si registra il tutto esaurito ed una lunga lista d'attesa.

**LE INIZIATIVE** Ricco il cartellone delle attività. La gara culinaria con una giuria presieduta da Giorgio Nardelli. Dibattiti e convegni sui temi dell'ospitalità, della buona tavola e del vino

## Chef in campo per la sfida degli Internazionali di cucina

CARRARA — Un panorama economico, quello attuale, davvero non facile: ma le grandi aziende del settore hanno accolto di buon grado l'invito alla Tirreno CT per l'eccellenza dei servizi e l'alto livello della fiera che è decisamente cresciuta negli anni e che riafferma la propria leadership sul territorio nazionale con punte d'internazionalità.

Anche quest'anno la manifestazione sarà animata da una lunga serie di eventi collaterali che si snoderanno via via in ogni giornata della kermesse. Nutrito è infatti, il calendario di dimostrazioni, convegni, dibattiti e tavole rotonde sui temi dell'ospitalità, della buona tavola e del buon vino. Ma soprattutto concorsi di respiro nazionale ed internazionale che coinvolgeranno i rappresentanti di ogni categoria: dal gelato alla pizza; dai cocktail all'alta cucina.



**LE MANIFESTAZIONI** Il «Buon vino» e il piacere delle degustazioni d'autore nelle sezioni riservate agli amanti di Baccementre a destra una delle «sculture» realizzate dai pasticceri durante la gara della scorsa edizione

## «Internazionali di cucina»

In questo senso come non citare gli «Internazionali di cucina»: chef provenienti da mezza Europa e quest'anno addirittura dagli Stati Uniti, si sfideranno all'interno del complesso fieristico nei

due «Ristoranti delle Nazioni» a suon di piatti maniacati; con pregiati caldi e freddi, artistici e di pasticceria, gli chef gareggeranno singolarmente e in team per aggiudicarsi la medaglia d'oro assegnata, come sempre, dalla severa giuria



europea. Una non facile competizione che, per tecniche di lavoro e di giudizio, presenta il massimo livello dell'arte culinaria.

Con la supervisione di Paolo Caldana, Presidente Nazionale della Federazione

Italiana Cuochi, la presidenza della giuria è affidata anche quest'anno a Giorgio Nardelli che, a capo di 8 giudici internazionali in rappresentanza di diversi paesi europei, incoronerà, i vincitori di ogni sezione in concorso.

## Pranzi e degustazioni

È sarà possibile per gli ospiti della fiera, poter pranzare al Ristorante delle Nazioni degustando le leccornie preparate dagli chef in gara e sorseggiando i vini abbinati ai piatti. Tra le novità di quest'anno, la possibilità, per chiunque lo desideri, di poter visitare la fiera. Alla luce delle molte richieste, infatti, è stato previsto un biglietto ad hoc per chi, pur non essendo un addetto ai lavori, voglia andare a curiosare tra le offerte della «Tirreno CT». La fiera è e resta certamente una manifestazione di settore dedicata a quanti operano nell'ambito della ricezione e dell'ospitalità, ma da quest'anno — dicevamo — anche i semplici «curiosi» saranno i benvenuti e potranno godere di tutto ciò che il mese in mostra e che di certo rappresenta la punta di diamante dell'ospitalità e della cultura enogastronomica mediterranea fatta di qualità, creatività ed innovazione.