



Ospitalità Italia

Complesso fieristico di Carrara

dal 24 al 27 febbraio 2019



ASSOCIAZIONE MAITRE ITALIANI RISTORANTI ALBERGHI

Esposizione permanente con degustazione dei "Italian Top Wine 2018".
Esposizione di Gran Buffet per un Continental Breakfast e relativi prodotti.
Esposizione dei migliori prodotti nazionali "Oli ed Aceti in Tavola".
Esposizione e degustazione delle migliori grappe italiane

Domenica 24 Febbraio dalle ore 10.00 alle ore 16.30

- Parteciperanno i Maîtres della Sez. Toscana Mare con piatti alla Lampada. La gara prevede la preparazione alla lampada e la presentazione di un Piatto con abbinamento cibo-vino.
- Dimostrazione dal vivo col famoso maestro orientale, professionista del SUSHI, direttamente dal Giappone "TOMI-SAN". Come preparare, servire ed abbinare il SUSHI. Una raffinata arte legata all'estetica.
- Dimostrazione della Mise en Place del buffet per Breakfast

Lunedì 25 Febbraio ore 10.00

- Dimostrazione dal vivo col famoso maestro orientale, professionista del SUSHI, direttamente dal Giappone "TOMI-SAN". Come preparare, servire ed abbinare il SUSHI. Una raffinata arte legata all'estetica.
- Presentazione dei prodotti enologici della Toscana con un abbinamento gastronomico regionale.
- Degustazione delle bollicine DOCG del Territorio del Prosecco Superiore di Valdobbiadene e Conegliano

Martedì 26 Febbraio alle ore 10.00

Concorso Nazionale Maître dell'Anno 2019 della Sezione Toscana Mare.

- Cucina Nipponica in generale. Gli antichi sapori giapponesi legati all'arte dell'origami
- Dal titolo "**Futuri Talenti Maître Amira**": Preparazione di piatti alla Lampada da parte degli alunni della 3° cl. di Sala/Bar dell' Ist. Alb. di Viareggio e Marina di Massa.
- Presentazione dei vini bianchi e rossi della Toscana con abbinamenti gastronomici regionali.
- Esposizione etichette e degustazione delle migliori grappe italiane

Mercoledì 27 Febbraio alle ore 10.00

XV Trofeo Aspiranti Futuri Talenti Maîtres A.M.I.R.A. 2018.

- Presentazione dei prodotti enologici della Conegliano Valdobbiadene. "Il Prosecco Superiore DOCG Conegliano Valdobbiadene" con abbinamento gastronomico regionale, degustazioni delle eccellenze vitivinicole friulane
- Giornata dedicata agli alunni diversamente abili. "**Insieme a Voi con un sorriso**". Pranzo elaborato e servito dai ragazzi delle scuole alberghiere della Toscana.