

Egr. Sigg. / Spett. Ditta

40 anni fa nasceva la **Mostra Convegno Tirreno C.T**. Quaranta edizioni con il 2020 a sottolineare che questa manifestazione, così longeva, ha rappresentato un percorso di evoluzione di un intero comparto, quello dell'ospitalità e del turismo, di cui oggi è un punto di riferimento per gli operatori. La quarantesima edizione di Tirreno C.T. si svolgerà nel complesso fieristico di Carrara **dall'1 al 4 marzo 2020.** Con le prossime righe occuperemo solo pochi minuti del suo prezioso tempo, per provare a raccontarle l'importanza di questo appuntamento.

Tirreno C.T. nel panorama delle mostre italiane è riconosciuto come uno dei più importanti appuntamenti di incontro e confronto del settore. Non solo perché ogni anno raccoglie oltre 430 espositori in rappresentanza di oltre 900 marchi commerciali; non solo perché in quattro giorni ospita oltre 62 mila visitatori da tutta Italia, per lo più operatori del settore; ma anche per un ricco programma di contenuti che ogni anno richiama a Carrara Fiere centinaia di opinion leader.

Come sempre il cuore della manifestazione, anche segreto del suo ripetuto successo, è l'incontro qualificato e diretto fra domanda e offerta: uno scambio commerciale che crea importanti giri d'affari per gli operatori del centro e nord Italia. **Tirreno C.T** è da quarant'anni anche punto di riferimento per il mercato del sud Italia, dal momento che si qualifica come unico appuntamento del settore, e dell'Italia centrale, e non è solo esposizione, ma anche un confronto tra gli operatori grazie ai tanti eventi collaterali che ogni anno arricchiscono un programma denso di convegni, seminari e workshop.

Ormai Tirreno C.T. è diventata anche una vetrina e spazio culturale per le principali associazioni di categoria di Barman, Gelatieri, Maitres, Panificatori, Pasticceri, Pizzaioli, Sommelier e Cuochi, che proprio in questo contesto promuovono campionati nazionali e internazionali richiamando professionisti da tutto il mondo. Allo stesso tempo sono proprio le associazioni che utilizzano questo contenitore per organizzare seminari e convegni di approfondimento sulle proprie tematiche. La possibilità di vedere all'opera i più grandi maestri della ristorazione si è rilevata negli ultimi anni uno stimolo senza pari per tutti i visitatori che potranno così usufruire di un **completo percorso professionale.** La Federazione italiana pasticceri ha scelto Tirreno C.T. come sede dei campionati italiani di cake design e di pasticceria da ormai diverse edizioni e da sempre i principali concorsi internazionali e nazionali per cuochi, pizzaioli, barman e caffetteria si svolgono in questa sede. Un'area specifica, è dedicata alla Fucina dei Saperi e Sapori, che tutti i giorni vedrà alternarsi veri professionisti su temi specifici legati al mondo dell'ospitalità.

L'edizione 2019 si è chiusa con il record di sempre di presenze con oltre 62 mila visitatori (dati ufficiali). Sono stati in grande percentuale operatori di settore che, grazie all'abbinamento con l'evento **Balnearia** (dedicato all'offerta per le strutture ricettive marittime) hanno potuto trovare tutta la migliore offerta italiana dell'ospitalità a 360 gradi, con la presenza anche di espositori provenienti dall'estero.

In 40 anni Tirreno C.T. è stata il punto di partenza di centinaia di progetti, migliaia di incontri professionali; uno strumento che, non lo diciamo noi, ma i tanti espositori che nel tempo continuano a darci fiducia, ha saputo contribuire alla crescita dell'ospitalità italiana, un fiore all'occhiello dell'economia del nostro Paese.

