Tirreno Trade s.r.l.

PROGRAMMA DEGLI EVENTI ALL'INTERNO DELL'AREA C.C.I.A.A MASSA CARRARA

DOMENICA 3 MARZO

ORE 11:30 INAUGURAZIONE UFFICIALE E TAGLIO DEL NASTRO DEL PRESIDENTE NORBERTO RICCI

ORE 12:00 ALL'INTERNO DELLA VOSTRA AREA A CURA DELLA FEDERAZIONE ITALIANA PASTICCERIA E DELLA FEDERAZIONE ITALIANA BARMAN COCKTAIL DI BENVENUTO CON LA REALIZZAZIONE DI UN "ICE BAR" – BAR DI GHIACCIO- E LA PRESENZA DEL CAMPIONE DEL MONDO DI PASTICCERIA ROBERTO LESTANI (verranno creati cocktail utilizzando vini supportati dalla Strada del Vino di Candia)

ORE 13:00 LA CUCINA DI NINO MOSCA- COOKING SHOW DELLO CHEF MONTIGNOSINO

ORE 15:00 TALK SHOW "I MOMENTI MAGICI DEL VINO ITALIANO"

ORE 16:00: LAVORAZIONI IN DIRETTA DI PIATTI TRADIZIONALI ALLA LAMPADA A CURA DELL'UFFICIALE DELLA REPUBBLICA SORRENTINO
IL BON TON A TAVOLA

ORE 17:00: A CURA DEL TEAM INTAGLIATORI DELLA F.I.C : DIMOSTRAZIONE DI SCULTURE A INTAGLIO VEGETALI

ORE 18:00 DEGUSTAZIONE DI PRIMI PIATTI A CURA DELL'ASSOCIAZIONE CUOCHI DI MASSA CARRARA

LUNEDI 4 MARZO

ORE 11:00 A CURA DELLA SCUOLA ITALIANA PIZZAIOLI- GIROPIZZA D'EUROPA : LA MIGLIOR PIZZA DELLA CASA LEZIONI SULLE FARINE DA PIZZA E NON SOLO

ORE 12:00 TALK SHOW "GELATO SI ...GELATO NO" DIBATTITO FRA BONTA' E SALUTE –IL PRODOTTO MADE IN ITALY PIU' IMITATO AL MONDO A CURA DEL MAESTRO LIUZZI E DEI MAESTRI GELATIERI ITALIANI

ORE 15:00 PIZZA E LARDO, DUE TRADIZIONI CHE SI FONDONO A CURA DELLA SCUOLA NAZIONALE ITALIANA PIZZAIOLI

ORE 17:00 "COME BERE VINO" LEZIONE GUIDATA SU COME SI DEGUSTA UN VINO A CURA DELL'ONAV APUOVERSILIESE

MARTEDI' 5 MARZO

ORE 11:00 LA CECINA- I SEGRETI DI UNA RICETTA TUTTA TOSCANA , TECNICHE , LAVORAZIONI E DIMOSTRAZIONI A CURA DELLA SCUOLA ITALIANA PIZZAIOLI

ORE 12:00 TALK SHOW “TENTAZIONI DI CIOCCOLATA” , IL BENESSERE UNITO AL PIACERE A CURA DELLA FEDERAZIONE ITALIANA PASTICCERI

ORE 15:00 LE ECCELLENZE A TAVOLA: VIAGGIO VIRTUALE FRA I PIATTI TIPICI CHE CARATTERIZZANO LA PROVINCIA DI MASSA CARRARA A CURA DELL’A.C.M.C

ORE 17:00 DEGUSTAZIONI GUIDATE DEI PRODOTTI PRESENTI PRESSO LO STAND C.C.I.A.A MASSA CARRARA

MERCOLEDI’6 MARZO

ORE 11:00 TALK SHOW “ I GIOVANI A CONFRONTO” INNOVAZIONE E TRADIZIONE SI SFIDANO IN CUCINA A CURA DELLA F.I.C

ORE 12:00 LA MATERIA PLASMATA: SPETTACOLO DI PLASMATURA DI ZUCCHERO A CURA DELLA FEDERAZIONE ITALIANA PASTICCERI

ORE 15:00 PRESENTAZIONE DELL’ASSOCIAZIONE “FILON DEL NONNO”, IL PANE DI UNA VOLTA AI GIORNI NOSTRI CURATO DALL’ASSI.PAN DI MASSA CARRARA

ORE 16:00 : LE ECCELLENZE A BICCHIERE-LE AZIENDE VITIVINICOLE DELLA NOSTRA PROVINCIA CHE SI SONO DISTINTE NELL’ANNO 2012

ORE 17:00 I PIATTI INNOVATIVI NEL RISPETTO DEI VALORI TRADIZIONALI REGIONALI A CURA DEL DIRETTORE DELL’ATENEO DI CUCINA ITALIANA

GIOVEDI’ 7 MARZO

ORE 11:00 TALK SHOW “ I VALORI DELLA CUCINA REGIONALE” A CURA DELL’ORDINE DEI MAESTRI DI CUCINA ITALIANI DEL RETTORE GIORGIO NARDELLI

ORE 13:00: SHOW COOKING – PREPARAZIONE E ASSAGGI DI RICETTE TIPICHE TRADIZIONALI DELLA PROVINCIA DI MASSA CARRARA

ORE16:00 :DEGUSTAZIONI GUIDATE DEI PRODOTTI PRESENTI PRESSO LO STAND C.C.I.A.A MASSA CARRARA