

A.M.I.R.A. Associazione Maitre Italiani Ristoranti e Alberghi

Domenica 3 ore 10 - 18: Concorso Maitre dell'anno 2013 della sezione Toscana Mare;

parteciperanno i Maitres della sez. Toscana Mare con piatti alla lampada. La gara prevede la preparazione alla

Lampada e la preparazione di un piatto. Dimostrazione dal vivo col famoso maestro orientale "TOMI-SAN"

direttamente dal Giappone. Come preparare, servire e abbinare il Sushi, una raffinata arte legata all'estetica .

Lunedì 4 ore 15: Dimostrazione dal vivo col famoso maestro orientale "TOMI-SAN" direttamente dal Giappone, professionista del Sushi. Come preparare, servire e abbinare il Sushi, una raffinata arte legata all'estetica.

Presentazione dei prodotti enologici della Toscana con un abbinamento gastronomico regionale

Martedì 5 ore 10: Dimostrazione dal vivo di come preparare, servire e abbinare il Sushi col maestro giapponese "TOMI-SAN".

ore 15: gara del Flambè eseguita dagli allievi di 4° delle scuole alberghiere della regione Toscana per la selezione regionale del rappresentante nel concorso nazionale

Mercoledì 6 ore 10: XII° Trofeo "Aspiranti Futuri Talenti Maitres A.M.I.R.A." 2013 dal titolo "Futuri Talenti Maitres Amira". Preparazione di piatti alla Lampada da parte degli alunni della 3° classe di sala/bar dell'I.p.s.s.a.r. di Marina di Massa e Viareggio.

Corso di Bon Ton tenuto dalle nostre "Amirine"

Giovedì 7 ore 10 - 15: Dimostrazione dal vivo di come preparare e servire il Sushi col maestro giapponese "TOMI-SAN". Abbinamento enogastronomico del vino con il Sushi.