

**Siamo apparsi su**

**32**

**portali in**

**5**

**Paesi:**

**Italia**

**Germania**

**Svezia**

**Ungheria**

**Russia**

Fiere

**TIRRENO C.T. - Ospitalità Italia**

XXV MOSTRA CONVEGNO

Marina di Carrara Orario continuato: 10,00 19,00

Complesso Fieristico di Carrara

La XXV edizione della Mostra Convegno Tirreno C.T. ha alzato il sipario oggi nel Complesso Fieristico di Carrara. Il Sindaco di Carrara, dottor Giulio Conti, alla presenza del Prefetto dott. Domenico Mannino, del consigliere regionale Sig.ra Anna Annunziata e di tutte le autorità della Provincia, ha tagliato il nastro in uno scenario fiabesco, costituito da grandi sculture di ghiaccio che hanno voluto celebrare questo importante anniversario della manifestazione e sottolineare il legame che la mostra ha con il territorio. La scena infatti era costituita da un grande blocco di ghiaccio sul quale uno scultore, anch'esso di ghiaccio, scolpiva il logo della Tirreno C.T. Due grandi cavalli sostenevano il nastro tricolore dell'inaugurazione (anche il nastro era di ghiaccio ed è stato tagliato.....con il martello!) e le bottiglie, preparate per il brindisi tradizionale, erano collocate in una gigantesca coppa, tutto della stessa gelida e suggestiva materia. Doveroso citare l'autore di questa meraviglia: Graziano Re, artista che ha vinto di recente la medaglia d'oro alla Olimpiadi della cucina nella sezione artistica. Grandi novità quindi, percepibili fin dall'ingresso ai padiglioni, per questa XXV edizione, a significare la volontà di presentare sempre meglio tutte le proposte di attrezzature, prodotti e servizi per ristorazione, pasticceria, bar, pizzeria, gelateria e panificazione. Ma se l'ingresso si è rivelato suggestivo, l'interno riserva anche molta sostanza ai visitatori professionali che, come di consueto, hanno fatto di questa mostra il punto di riferimento per i loro investimenti e l'aggiornamento professionale. I tre padiglioni del complesso fieristico di Carrara, saranno per cinque giorni, dal 28 Febbraio al 2 Marzo, la capitale italiana dell'ospitalità e della ristorazione. La disposizione delle Aziende espositrici nei padiglioni (che complessivamente coprono oltre 20.000 metri quadri) segue criteri merceologici che ne favoriscono la massima fruibilità da parte degli operatori economici. Il padiglione "B" ospita i settori dell'hotellerie e del food and beverage, con tutti i prodotti, tradizionale e innovativi, ma comunque all'altezza di soddisfare tutti i gusti. Nel padiglione "C" sono ospitate le attrezzature e i grandi impianti: anche in questo settore, come negli altri, sono presenti tutti i marchi di maggior prestigio. Il padiglione "D" ospita una riconferma di successo: tutto il settore della birra, che sta raccogliendo sempre maggiori consensi anche tra i consumatori italiani; infine gli stand e i laboratori delle Associazioni di categoria: dobbiamo sottolineare la grande attenzione reciproca tra queste ultime e la Tirreno C.T. che anche in questa XXV edizione riceve un apporto fondamentale ai contenuti della Mostra, attraverso una ininterrotta serie di seminari, incontri, dimostrazioni, concorsi e convegni che animeranno tutte le giornate di apertura. Pasticceri, cuochi, sommelier, maitre d'hotel, bar-man, pizzaioli, panificatori e gelatieri si produrranno in performance ai massimi livelli, per illustrare le novità e le tendenze delle prossime stagioni. Paolo Caldana e Sergio Dati, amministratori della Tirreno Trade, società che organizza la manifestazione, si sono dichiarati molto soddisfatti di come si presenta al via la Tirreno C.T. Infatti, nonostante l'indubbia difficoltà che in questo momento sta attraversando l'economia (e non solo in questo settore), la Manifestazione continua a crescere in qualità e numero di espositori e marchi commerciali presenti, segno di una grande vitalità imprenditoriale non solo della proposta, ma anche della domanda, vitalità che testimonia l'importanza nel nostro Paese del settore turistico, il quale risponde alle difficoltà con l'offerta di prodotti e servizi sempre più qualificati, seguendo e spesso precedendo le richieste della clientela italiana ed estera. Opportuno ricordare che la Mostra, pur essendo una manifestazione professionale, rivolta agli operatori del settore, prevede l'ingresso (con biglietto apposito), anche per il semplice curioso, magari appassionato di enogastronomia, che potrà così trovare ampia soddisfazione. La Tirreno C.T. sarà aperta dal 27 Febbraio al 3 Marzo, con orario continuato dalle ore 10 alle 19. Lorenzo Marchetti Tirreno C.T. - Ufficio Stampa

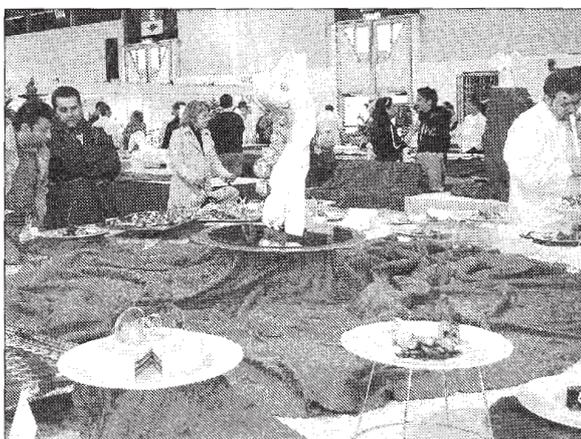
**CARRARAFIERE** Si inaugura la 25ª edizione della rassegna enogastronomica

## Tirreno Ct: protagonista la gola Il salone del gusto apre i battenti

CARRARA — Il meglio di gelateria, pasticceria, alta gastronomia, turismo e ristorazione si danno appuntamento in riviera. Apre i battenti domenica (e chiude il 3 marzo) la venticinquesima edizione della "Tirreno C. T.": e già l'inaugurazione, con il taglio del nastro da parte del sindaco di Carrara Giulio Conti, sarà una sorpresa, come assicurano gli organizzatori della manifestazione Sergio Dati e Paolo Caldana (Presidente della Federazione Italiana Cuochi).

Lo spazio è quello delle ultime edizioni, con i 20.000 metri quadrati dell'esposizione distribuiti nei quattro padiglioni di Carrara-Fiere. Ad essere aumentato è il numero degli espositori: 270 aziende, oltre 500 i marchi commerciali rappresentati, decine di seminari, concorsi, tavole rotonde, dimostrazioni dal vivo e convegni, e naturalmente degustazioni, con una crescita del 15 per cento del numero dei marchi presenti direttamente in fiera o tramite i distributori nazionali.

Tutte cifre che lasciano ben spera-



**LA FIERA**  
Il 25° appuntamento con la rassegna enogastronomica che si terrà a Carrara-Fiere

re di raggiungere e superare i 47.000 visitatori delle passate edizioni. Tanti gli appuntamenti golosi in calendario anche quest'anno: dall'"Accordo dei sapori", il concorso enogastronomico organizzato dalle Strade del vino dei Colli di Candia e Lunigiana e dall'Associazione Cuochi di Massa Carrara, a "Gelatissimo 2005", che premierà quest'anno il miglior gelato gusto fragola nella sezione frutta e quello gusto cioccolato nella sezione creme, fino al campionato nazionale "Internazionali d'Italia. Esposizione culi-

naria 2005": titoli a squadre e singoli di cucina calda e fredda, di pasticceria e piatto artistico. Tutti elementi che fanno di questa fiera il terzo polo di attrazione enogastronomica d'Italia dopo Milano e Rimini, nonché il punto di riferimento di settore per tutta la Toscana, l'Emilia Romagna, Liguria ed alto Lazio. Un appuntamento imperdibile con la qualità, l'alta cucina e la gola. Insomma, c'è poco da aggiungere: preparate le forchette, "Tirreno C. T." vi aspetta.

**Francesca Frediani**

Domenica si apre la "Tirreno Ct": 270 espositori a Carrara fiere con 500 marchi rappresentati

# La fiera del gusto e dell'ospitalità

## Novità per alberghi e ristorazione, tante gare fra cuochi

**MARINA DI CARRARA.** Da domenica al 3 marzo, Carrara fiere ospiterà la 25esima Tirreno CT, la fiera dedicata all'ospitalità. In mostra tutte le novità del comparto e gli ultimi ritrovati in fatto forniture per alberghi, bar ristoranti, pizzerie, pasticcerie, panificatori, gelaterie e comunità. Tra gli stand anche una presenza massiccia delle associazioni di categoria. Su 25.000 metri quadrati, sono 270 le aziende espositrici con oltre cinquecento marchi commerciali.

In programma decine di seminari, concorsi, tavole rotonde, convegni e dimostrazioni. La fiera è cresciuta del 15% rispetto allo scorso anno quando ha registrato presenze record: quasi 50.000 visitatori. Per festeggiare questa edizione, che taglia il traguardo dei 25 anni, la Tirreno Trade (società promotrice) ha organizzato una mega sorpresa per i visitatori. Di più non aggiungono Giancarlo Tonini presidente della Imm, Sergio dati della Tirreno trade, Paolo Caldana presidente della federazione italiana cuochi, e Lorenzo Marchetti (ufficio stampa della Tirreno C.T.). «La manifestazione - ha detto - Dati - si è consolidata nel tempo. Dal punto di vista espositivo c'è stata una crescita costante. Gli espositori sono entusiasti nonostante la crisi generale». Dunque, il salone dei gourmet e dell'ospitalità riconferma il suo primato nel centro Italia, e qui rappresenta il terzo polo espositivo dopo Milano e Rimini. «Questa manifestazione ha detto Tonini - per la Imm è una fiera di punta, che potrà crescere ulteriormente». Tra gli appuntamenti di spicco, il concorso «Gelatissimo 2005»: sezioni frutta con il gusto fragola e creme con il cioccolato. «Le gare dei cuochi ha detto Caldana - sono un momento importante. Lo sono anche le varie associazioni presenti in

### Le competizioni

- Internazionali di arte culinaria
- Campionati nazionali di piatti caldi e freddi
- Concorso enogastronomico
- Gelatissimo internazionale
- Concorso pizzaioli

fiera, che la rendono viva nei suoi settori merceologici». In arrivo ai fornelli della Tirreno C.T i team e i cuochi più abili della cucina nazionale e internazionale. Un tuffo nella tipicità dei prodotti apuani è invece la proposta del concorso enogastronomico «L'accordo dei sapori». In gara piatti e ricette di «casa nostra» che verranno assaggiati e giudicati da una giuria indicata dall'associazione cuochi di Massa Carrara. E per i golosi di pizza niente paura, i due concorsi per questa categoria sono stati confermati.

A.P.



Un'edizione della Tirreno Ct (foto Cuffaro)

## Tirreno Ct da leccarsi i baffi con degustazioni di cibi e vini

**CARRARA.** Sarà una fiera da leccarsi i baffi. Il programma di Tirreno Ct, la manifestazione enogastronomica che raccoglie il meglio della produzione toscana e non, propone da domenica una serie di appuntamenti da non perdere. A partire dai vini di Candia e di Lunigiana, per i quali sarà allestito uno specifico stand dove si potrà degustare. Quella in programma fino al 3 marzo è tuttavia una fiera dove non si degusterà e basta, ma dove si potrà anche apprezzare quanti progressi ha fatto la tecnologia a servizio del settore enogastronomico. Decor-food Italy, ad esempio, eseguirà una dimostrazione pratica delle attrezzature speciali per gli alimenti mentre altre dimostrazioni saranno eseguite da parte di pasticceri, cuochi e piz-

zaioli.

Il calendario è noto. Ma vale la pena di ricordarlo, anche se per sommi capi. Domani, giorno inaugurale, vetrina per i panificatori. Lunedì corso internazionale "Gelatissimo 2005", con sezioni relative a gusti e aromi. Martedì campionato nazionale di scienza e cultura della pizza, che sarà completamente gratuito e vedrà la presenza di numerosi campioni del settore. La tavola rotonda di mercoledì avrà un gustoso condimento: il campionato della farinata spezzina. La giornata conclusa, quella di giovedì 3 marzo, vedrà un istruttore di pizza infopoint a disposizione del pubblico. A fare da contraltare, concorsi e dimostrazioni dell'Associazione maestra italiana ristoranti e alberghi.



CFFARO

## Da stamani al 3 marzo a Carraraifere di tutto e di più sugli alberghi e la ristorazione **Si apre Tirreno Ct, l'ospitalità è servita**

**MARINA DI CARRARA.** Si apre stamani a Carraraifere la 25ª mostra-convegno Tirreno Ct, rassegna dell'ospitalità e della ristorazione. Il nastro inaugurale sarà tagliato alle 11 dal sindaco Giulio Conti, alla presenza di autorità della Provincia.

La manifestazione resterà aperta fino al 3 Marzo, con orario continuato dalle ore 10 alle 19.

Un appuntamento di grande prestigio dove sono protagonisti albergatori, ristoratori, barmen, pizzaioli, gelatieri,

pasticcieri, panificatori. Gli operatori avranno modo di valutare attrezzature, prodotti e servizi e le categorie di dimostrare la loro professionalità nelle competizioni specifiche per ogni settore.

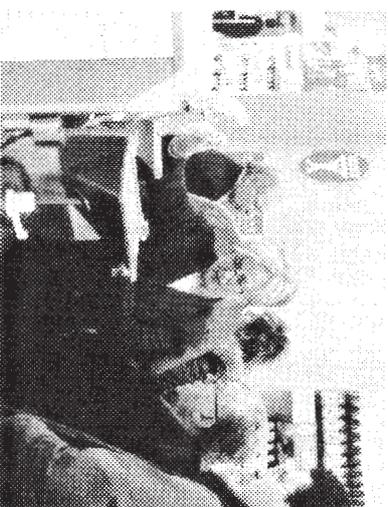
Quest'anno aumentano gli espositori, arrivati a 270.

Questa venticinquesima edizione si presenta quindi con l'abito delle grandi occasioni, per offrire a tutti gli operatori del vastissimo comparto dell'ospitalità e della ristorazione una carrellata su tutti i prodotti, le attrezzature e i

servizi, da quelli tradizionali ai più innovativi, indispensabili per rispondere adeguatamente alla domanda di un pubblico sempre più attento ed esigente, in termini di costi, di qualità e di efficienza nei servizi.

Ricca anche la parte dedicata a seminari, concorsi, tavole rotonde, dimostrazioni dal vivo e convegni.

Segnali positivi vengono dagli stessi espositori, che anno quest'anno si presentano con una nutrita serie di novità.



Per i visitatori, questa è una ghiotta occasione per ammirare la maestria di cuochi, gelatieri, pasticceri, e per assaggiare le loro prelibatezze.

Un'edizione della  
Tirreno Ct

**LA KERMESSE** Si inaugura oggi la 25 edizione

# Tirreno Ct a CarraraTiere Si apre il salone del gusto

**Una manifestazione in continua crescita 25 mila metri di esposizione, 270 aziende, 500 marchi**

Albergatori, ristoratori, barmen, pizzaioli, gelatieri, pasticceri, panificatori avranno modo di valutare attrezzature, prodotti e servizi in una delle più grandi rassegne specializzate che si svolgono annualmente in Italia.

Non sono molte le rassegne che possono dire di aver compiuto questa bella età senza conoscere battute d'arresto, anzi accrescendo di anno in anno, di edizione in edizione il successo qualitativo e quantitativo, il consenso tra le aziende espositori e il vastissimo pubblico degli operatori economici di tutti i settori coinvolti.

Nonostante il momento di generalizzata crisi economica, che risparmiava ben pochi comparti, gli espositori della XXV Tirreno C.T. si presentano quest'anno accresciuti di numero e soprattutto con una presenza molto



**IL SALONE DEL GUSTO**  
Stamani alle 12 a Carrattere si terrà il taglio del nastro della 25ª edizione della Tirreno Ct: protagoniste la gastronomia e l'ospitalità

agguerrita e più articolata del consueto.

E' infatti cresciuto di oltre il 15 per cento il numero dei marchi presenti direttamente o tramite i distributori nazionali, come ulteriore conferma di un mercato vi-

taile, attivo e che guarda avanti con grinta e fiducia. Soddisfatti gli organizzatori che in una nota sottolineano quanto segue: «Una conferma continua — scrive Lorenzo Marchetti in una nota — ma ulteriore perché

è cresciuto pure il numero delle aziende espositrici, seppure in misura minore: anche questo è dovuto alla validità in termini assoluti della manifestazione, vista ormai da anni come un momento irrinunciabile di pro-

mozione, sicuramente, ma anche prezioso per le opportunità di confronto con il resto del mercato, sia in termini di domanda che di offerta.

Questa venticinquesima edizione — prosegue il commento di Marchetti — si presenta quindi con l'abito delle grandi occasioni, per offrire a tutti gli operatori del vastissimo comparto dell'ospitalità e della ristorazione una grandissima cartellata su tutti i prodotti, le attrezzature e i servizi, da quelli tradizionali ai più innovativi, indispensabili per rispondere adeguatamente alla domanda di un pubblico sempre più attento ed esigente, in termini di costi, di qualità e di efficienza nei servizi».

Qualche numero, utile per comprendere la portata dell'evento: 270 aziende espositrici, oltre 500 mar-

chi commerciali rappresentati, più di 25.000 metri quadrati di superficie espositiva, decine di seminari, corsi, tavole rotonde, dimostrazioni dal vivo e convegni sono pronti ad accogliere un pubblico che, sulla base delle precedenti edizioni, è valutabile in oltre 50 mila visitatori.

Segnali positivi vengono dagli stessi espositori, che anno che quest'anno si presentano con una nutrita serie di novità, per andare sempre più incontro alle esigenze della loro clientela, che opera in un mercato dove è necessario stare assolutamente al passo con i tempi: anche la pasticceria, la gelateria, la ristorazione e in definitiva tutti i soggetti economici interessati hanno bisogno di tecnologia e prodotti innovativi, nelle cucine come nei laboratori e nelle reception, per restare competitivi.

Stamani il nastro inaugura- le sarà tagliato dal sindaco Giulio Comi, alla presenza di tutte le autorità della provincia. La mostra resterà aperta fino a giovedì 3 marzo, con orario continuato dalle ore 10 alle 19.