

TIRRENOCT

Inaugurata a CarraraFiere la venticinquesima edizione del Salone dell'ospitalità

Il gusto diventa arte

MARINA DI CARRARA

— Tra arte e cultura culinaria. È iniziata ieri mattina all'interno di CarraraFiere, la «Tirreno Ct» giunta ormai alla 25ª edizione. Si tratta della rinomata esposizione di prodotti tipici della cucina e della gastronomia. Al taglio del nastro erano presenti il prefetto Domenico Mannino, il sindaco Giulio Conti e altre autorità della Provincia.

All'entrata uno scenario quasi frabesco: grandi sculture di ghiaccio che hanno voluto rappresentare questo importante anniversario e sottolineare ancora una volta il legame che la mostra ha con il nostro territorio. L'autore di questa meraviglia è Graziano Re, artista che ha vinto di recente la medaglia d'oro alle Olimpiadi della cucina nella sezione artistica. Grandi novità, 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, gela-



teria e panificazione. Ma se l'ingresso si è rivelato suggestivo, l'interno riserva ancora più sorprese per i visitatori: oltre ai numerosi stand e alle varie dimostrazioni sia di cucina che di bar, è possibile ammirare anche uno spazio riservato agli amanti del

cioccolato e dell'arte insieme. Infatti sono state esposte vere e proprie sculture-dolci, che rendono ancora più vivace la mostra. La disposizione delle aziende espositrici nei padiglioni segue criteri merceologici che ne favoriscono la massima fruibilità

IL TAGLIO DEL

NASTRO

Il sindaco Giulio Conti ha inaugurato la 25ª edizione della Tirreno Ct in corso fino a giovedì nei padiglioni di CarraraFiere al Paradiso

In programma gare

culinarie, degustazioni

premi per i migliori

gelatai, kermesse e

campionati di barman

da parte degli operatori economici. Il padiglione "B" ospita i settori dell'hotelleria e del "Food and Beverage", con tutti i prodotti tradizionali ed innovativi. Nel padiglione "C" ci sono le attrezzature e i grandi impianti. Il padiglione "D" ospita il set-

tore della birra, gli stand e i laboratori delle Associazioni di categoria. «Stanno soddisfatti di come si è presentata anche quest'anno la "Tirreno Ct" — commentano Paolo Caldana e Sergio Dati, amministratori della "Tirreno Trade", società organizzatrice della manifestazione. — Nonostante la difficoltà che in questo momento sta attraversando l'economia, la manifestazione continua a crescere in qualità e numero di espositori e marchi commerciali». Anche oggi all'interno del complesso fieristico, gli interessati potranno trovare attrattive particolari, degustazioni e gare culinarie: alle 9,30 ci sarà il concorso internazionale gelatissimo 2005. Alle 10,50 si terrà il campionato italiano di barman, dalle 10 alle 15 ci sarà una favolosa rotonda "investire nel benessere". Alle 13 assaggi di pizza e alle 14 uno spettacolo acrobatico e scuola di manipolazione. Ma non è ancora finita, infatti si terrà anche il terzo concorso gastronomico "l'accordo dei sapori" e dimostrazioni sulle attrezzature speciali per alimenti.

Eleonora Prayer

Arte glaciale per l'inaugurazione della mostra convegno Tirreno Ct

CARRARA. La XXV edizione della mostra convegno Tirreno Ct, ha alzato il sipario fieristico nel complesso fieristico di Carrara. Il sindaco Giulio Conti, alla presenza di tutte le autorità, 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 era costituita da un grande blocco di ghiaccio sul quale uno scultore, anch'esso di ghiaccio, scolpiva il logo della Tirreno Ct. 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 modellata da Graziano Re, artista che ha vinto di recente la medaglia d'oro alla Olimpiadi della cucina nella sezione artistica.

Ma se l'ingresso si è rivelato suggestivo, l'interno riserva anche molta sostanza ai visitatori: spesso professionisti del settore, che hanno fatto di questa mostra il punto di riferimento per i loro investimenti e l'aggiornamento professionale. In effetti per 5 giorni i tre padiglioni del complesso fieri-



CUFFARO

Attrezzature in mostra alla fiera stico di Carrara saranno la capitale italiana dell'ospitalità e della ristorazione. 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. Nel padiglione "D" una ricomferma di successo: il setto-



CUFFARO

Dimostrazioni pratiche alla Tirreno Ct

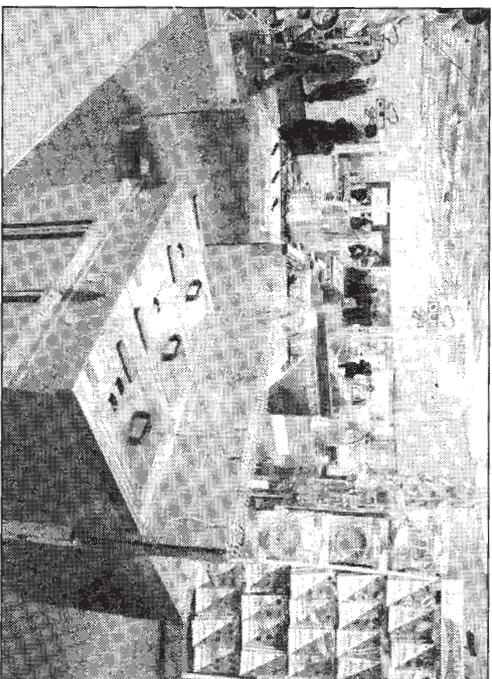
re della birra, che sta raccogliendo crescenti consensi anche tra i consumatori italiani; infine gli stand delle associazioni di categoria: l'attenzione ricaprocica tra queste ultime e la Tirreno Ct, è anche in questa XXV edizione fondamentale per l'attivazione della ininterrotta serie di seminari, incontri, dimostrazioni, concorsi e convegni che animeranno tutte le giornate di apertura. Pasticcieri, cuochi, sommelier, maître d'hotel, barman, pizzaioli, panificatori e gelatieri si

produrranno in performance ai massimi livelli, per illustrare novità e tendenze. Tra gli appuntamenti di oggi: il concorso internazionale "Gelatissimo 2005", assaggi di pizza e spettacolo acrobatico di Pizzaplanet; il Forum della Pasticceria su: "lavorazione del gelato", "pasticceria Mignon", "decorazioni coppe gelato", "il cioccolato", "canticcini di Prato", "gelati di crema"; le degustazioni dell'Als, Associazione italiana Sommeliers, gratuite e aperte al pubblico.

Aperta a Marina di Carrara "Tirreno Ct", la fiera della ristorazione e dell'ospitalità **Chef in gara con i sapori della Lunigiana** Cinque giorni dedicati ai gourmet. Sono 270 le aziende espositrici

Carrara. E' la fiera della gola e delle prelibatezze. La venticinquesima occasione annuale per fare una carrellata sulle novità in fatto di ristorazione e ospitalità. Ma è anche una vetrina dei sapori della Lunigiana. Ristoratori, albergatori, titolari degli agriturismo dell'area di confine tra Liguria e Toscana per cinque giorni cucineranno gustosi menù con ricette attinte dalla tradizione gastronomica locale. E l'obbligo è quello di abbinare i piatti ai vini dei colli di Candia e della Lunigiana.

L'apertura dell'imponente manifestazione - con 270 aziende espositrici e 500 marchi commerciali - ha coinciso con un vero e proprio assalto al complesso promoespositivo di Marina di Carrara. «Lo scorso anno abbiamo avuto cinquantamila visitatori - dice Lorenzo Marchetti, portavoce della Tirreno Ct - e quest'anno i numeri saranno altrettanto importanti. Albergatori, ristoratori, barmen, pizzaioli, gelatieri, pastic-



Tutto per la ristorazione e l'ospitalità alla Tirreno Ct di Carrara
ceri e panificatori avranno modo di valutare attrezzature, prodotti e servizi in quella che è diventata una delle più grandi rassegne specializzate che si svolgono in Italia.

Ma molte attenzioni sono ri-

volte alle manifestazioni pratiche, ai cinque giorni dedicati ai gourmet. I gelatai? Parteciperanno ad una gara internazionale per conquistare il titolo di "Gelattissimo 2005" con due sezioni, frutta gusto fragola e cre-

me gusto cioccolato.

E mentre i cuochi lunigianesi e massesi abbineranno i vermentini e i Candia ai loro piatti locali, squadre agguerrite di chef provenienti da tutta Europa e anche dagli Stati Uniti si cimenteranno in un autentico campionato con una giuria che li voterà per "piatti unici della cucina Mediterranea".

Severissime le valutazioni: i punti saranno assegnati non solo sulla base dell'esecuzione della ricetta ma anche per la capacità di organizzare il lavoro, per la corretta manipolazione, per l'aspetto estetico e il sapore. Una fiera, insomma, non solo per addetti, ma anche per quegli appassionati di cucina che vogliono prender spunto per nuove ricette.

E se i cuochi iniziano a gareggiare alle 6 del mattino, i visitatori hanno l'opportunità di trovare i piatti confezionati durante l'apertura, dalle 10 alle 19.

Fausto Rossi

TIRRENOCT

Grande successo con 17 mila presenze alla fiera che incorona l'arte culinaria

Gran gala della gola

CARRARA — Grande successo di pubblico per la 25 esima edizione della mostra convegno Tirreno C.T., aperta fino al 3 marzo a Carrara fiere dalla 10 alle 19.

A premiare la qualità di questa fiera sono le oltre 17 mila presenze nella sola giornata di domenica. «Un rinnovato successo non dovuto al caso, — hanno affermato Paolo Caldana e Sergio Dati, amministratori della TirrenoTrade società che organizza la manifestazione — ma alla costante ricerca della qualità e della giusta varietà delle proposte: solo così si riescono ad attirare numeri importanti di visitatori, i quali in una sola mostra trovano prodotti, servizi, attrezzature e aggiornamento professionale». Continuano intanto in fiera le esibizioni e i concorsi.

Domenica sera sono stati premiati con la medaglia d'oro i vincitori dei concorsi dei Campionati Internazionali d'Italia organizzati dalla Federazione Italiana Cuochi. Per il piatto freddo, caldo, artistico e piatto unico hanno premiato gli chef Pietro Pu-



pillo, Agostino D'Anna, Massimo Mandozzi, Mauro Michetti, Antonio Acquaviva, Renato Furfaro, Nicola Stratori, Gianni Torretta, Danilo Garbini e Elisa Ravaroli. Medaglie d'oro alle due squadre, Palermo culinary team con Giuseppe d'Amato,

Mario Puccio, Pietro Viola, Giovanni Cappello, Salvatore Cambuca e Team Cuochi Einei con Vincenzo Mannino, Gianluca Mignemi, Orazio Tortisi, Santo Tripoli, Angelo Raci, Sebastiano Sorbello. E' in fase conclusiva anche il concorso "Maitre

TIRRENO CT
Tutto esaurito per la ventitreesima edizione della mostra convegno in corso a Carrara fiere ed aperta fino al 3 marzo dalle 10 alle 19.

Oggi in programma la gara europea della «pizza della casa» e forum della pasticceria

dell'anno", organizzato da Amira, associazione dei Maitre: la premiazione è avvenuta ieri in tarda serata. Oggi in fiera, inoltre, è previsto il forum della pasticceria, con spazi di lavorazione del gelato, pasticceriaignon e scultura in margari-

na, e ancora "Decorffod Italy, dimostrazione delle attrezzature per alimneti e tecniche di cottura innovativa e presentazione creativa. In programma per oggi degustazioni guidate e gratuite aperte al pubblico, gara a tappe alla scoperta della pizza della casa più buona d'Europa, e ancora dimostrazione dei cocktail, e il campionato nazionale scienza e cultura della pizza.

Ed ancora per la giornata di lunedì l'associazione cuochi di Lucca organizza "Il Fatto della Garfagnana, le costine d'agnello con olive di fibbia-no Montanino.

Segnaliamo infine il ristorante delle Nazioni, aperto al pubblico ogni giorno con cucine tipiche differenti, gestito dalle varie federazioni regionali o provinciali. Ieri è stata la volta dei cuochi pugliesi e padovani, oggi, invece, saranno ai fornelli la Puglia, il Piemonte e Brescia. Domani la cucina sarà affidata al Team Carafa per i piatti freddi e al Team Pe Pe See Sce per la cucina calda.

Tirreno Ct: domenica 17mila in visita campionati ai fornelli, premi agli chef

MARINA DI CARRARA. Soddisfazione tra gli espositori della Tirreno Ct, la mostra convegno dell'ospitalità e della ristorazione in corso a Carrarafiere: i visitatori sono stati ben 17.154 nella sola giornata di domenica. Paolo Caldana e Sergio Dati, amministratori della Tirreno Trade che organizza la rassegna, sostengono che ciò deriva dalla ricerca della qualità e della varietà delle proposte.

Basta fare un giro fra gli stand: l'offerta enogastronomica è accattivante, fra decorazioni, gustosità, sapori e aromi.

La competitività delle aziende del settore ospitalità e turismo oggi si gioca sul terreno della qualità nel prodotto e nel servizio, nella tempestività delle risposte al mutare delle richieste e dei gusti: solo l'innovazione tecnologica può, in molti casi, garantire soluzioni. A fronte infatti di costi alla produzione in costante aumento, si può rispondere con la razionalizzazione delle attrezzature, con una formazione costante degli addetti, con materie prime scelte bene.

Continuano intanto le esibizioni e i concorsi.

Ieri sera sono stati premiati con la Medaglia d'Oro i vincitori dei primi concorsi dei Campionati Internazionali d'Italia organizzati dalla FIC-Federazione Italiana Cuochi.

Concorso freddo, concorso caldo, artistico e piatto unico hanno premiato gli chef Pietro Pupillo, Agostino D'Anna, Massimiliano Mandozzi, Mauro Michetti, Antonio Acquaviva, Renato Furfaro, Nicola Stratoti, Gianni Torretta, Danilo Garbini e Elisa Ravaioli.

Medaglie d'oro infine a due squadre: Palermo culinary team (Giuseppe d'Amato, Mario Puccio, Pietro Viola, Giovanni Cappello, Salvatore Cambuca) e Team Cuochi Etnei (Vincenzo Mannino, Gianluca Mignemi, Orazio Torrisi, Santo Tripoli, Angelo Raciti, Sebastiano Sorbello).

Vittorie ampiamente meritate se si considera che erano in gara oltre 230 chef provenienti da quasi tutte le regioni italiane.

Inoltre, è giunto alle fasi conclusive il Concorso "Maitre dell'anno", organizzato da Amira, associazione dei maitre di ristoranti e alberghi.

L'organizzazione della ma-

APPUNTAMENTI

Gelato pasta e vino

MARINA DI CARRARA.

Gli eventi di oggi alla manifestazione.

Il Forum della Pasticceria: spazi lavorativi su: "lavorazione del gelato", "pasticceria Mignon", "scultura in margarina", dimostrazione della squadra Italiana Coppa del Mondo 2005 a Lione con i Maestri Stefano Donati e Rossano Vinciarelli.

Fic (Federazione Italiana Cuochi): Internazionali d'Italia V

Fic - Urct (Unione Regionale Cuochi Toscani): riunione del Consiglio Regionale presso la saletta piano terra centro servizi.

Urct: Point Toscana alta cucina, "La sua terra, i suoi sapori, la sua cultura"

Associazione Cuochi Lucca: "Il farro della Garfagnana, le costime di agnello con olive di Fibbiano Montanino".

Decorfood Italy: dimostrazione di attrezzature speciali per alimenti, di tecniche di cottura innovativa e presentazione creativa

Aic (Associazione Italiana Sommeliers): "Istanti da Sogno" - Degustazioni guidate gratuite aperte al pubblico

Amira (Ass. Maitre Italiana Ristoranti e Alber-



ghi): "XIII Trofeo Maitre A.M.I.R.A. Regione Toscana 2005"

Pizza e pasta italiana: Giropizza d'Europa, gara a tappe alla scoperta della pizza della casa più buona d'Europa.

Fib (Federazione Italiana Barman): dimostrazione sui cocktail estate 2005 aperto al pubblico.

Fisar (Associazione Italiana Sommeliers): banco d'assaggio - degustazioni libere

Onav (Organiz. Naz. Assaggiatori di vini): "Giornata dei vini DOCG e DOC Bresciani". Banco d'assaggio, degustazioni libere, presentazione e degustazione guidata.

Pizzaplanet: terzo Campionato Nazionale Scienza e cultura della pizza.

nifestazione, segnala infine il Ristorante delle Nazioni, aperto al pubblico ogni giorno con cucine tipiche differenti, e gestito dalle varie federazioni regionali o provinciali.

Ieri era il turno dei cuochi pugliesi e padovani, oggi saranno in campo la Puglia, il Piemonte e Brescia. Domani

la cucina sarà affidata al Team Carafa per i piatti freddi e al Team Pe Pe Sce Sce per la cucina calda: ce ne sarà sicuramente per tutti i gusti.

La 25ª Tirreno C.T. resterà aperta fino a giovedì, con orario continuato dalle ore 10 alle 19.

TIRRENO C.T. Tutto esaurito per la manifestazione che si chiude domani

La kermesse dedicata alla gola incorona i migliori «maitres»

CARRARA — Si chiude domani con un successo strepitoso di pubblico la venticinquesima mostra convegno Tirreno Ct nel complesso fieristico di Marina di Carrara. Gli operatori commerciali che hanno affollato i tre padiglioni espositivi durante i cinque giorni della scorsa edizione, sono stati oltre quarantamila. Tra gli eventi di oggi ci saranno il Forum della Pasticceria e dalle 9 alle 13 dimostrazione del maestro Gabriele Ferro con "Scoltura in cioccolato", dalle 13 alle 18 dimostrazione del maestro Daniele Gherardini "La Pasqua". Inoltre Decorfood Italy, dimostrazione di attrezzature speciali per alimenti, dimostrazione di cottura innovativa e presentazione creativa. Alle 9,30 IV Trofeo aspiranti futuri Maitre A.M.I.R.A. Pizza e pasta italiana. Alle 11 in scena la cecina e la focaccia genovese, con la Federazione Italiana Barman dalle 10 alle 16, dimostrazione sui cocktail estate 2005. Alle 16, "Assaggi di Versilia" abbinamento mangiare apuano con i vini della Versilia, insieme all'Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Vini la "Giornata dei vini Doc Calceoppio e San Colom-



TIRRENO C.T.
Chiude i battenti domani la 25esima edizione della fiera della gola

bano». I Maitres dell'Associazione Maitres Italiani Ristoranti Alberghi, capitanata del Gran Maestro della Ristorazione Italiana Sebastiano Sorrentino, hanno tenuto a battesimo il primo concorso dei professionisti della ristorazione. La prima delle gare che animeranno la mostra fino alla sua conclusione, riserva la partecipazione ai Maitres del comprensorio Apuo Versiliese. La vittoria è andata a una giovane, ma

molto preparata concorrente: Arianna Ranocchia, Maitre della Fattoria del Colle, che ha conquistato la giuria con il piatto di "fagottini glassati al vin santo". I premiati lunedì tra gli chef per il concorso freddo, caldo e artistico. Ha vinto la Medaglia d'Oro nel concorso caldo lo chef Giuseppe Sestito; nel freddo Francesco Di Benedetto e Felice Nichilo; nell'artistico infine Marco Andronico e Massimiliano Baglivo.

in breve

- **Chiusa la Tirreno Ct** Si è chiusa al complesso fieristico di Marina di Carrara, con oltre 50mila visitatori, la venticinquesima edizione della mostra convegno Tirreno CT dedicata all'ospitalità. Un bilancio molto positivo per una delle rassegne più quotate in questo settore.

in breve

- **Tirreno Ct a quota 25mila** Oltre quota 25.000 i visitatori delle prime due giornate di apertura della Tirreno C.T giunta alla sua venticinquesima edizione.. La mostra convegno sull'ospitalità in Italia in corso al complesso fieristico di Marina di Carrara chiuderà i battenti giovedì. .

LA RASSEGNA

Assaggi e concorsi:
ecco il programma

MARINA DI CARRARA. Oltre quota 25mila i visitatori delle due prime giornate della Tirreno Ct. Un dato soddisfacente per gli organizzatori, che autortizza - dicono - a prevedere un successo pari se non superiore a quello della edizione 2004. La rassegna, intanto, prosegue tra mille appuntamenti.

I maitres dell'Amira, (Associazione maitres ristoranti alberghi), capitanata del gran maestro della Ristorazione Sebastiano Sorrentino, hanno tenuto a battesimo il primo corso dei professionisti della ristorazione. La prima delle gare che animeranno la Mostra fino alla sua conclusione, riserva la partecipazione ai Maitres del comprensorio apuo versilese.



CUFFARO

La vittoria è andata a una giovane, ma preparatissima concorrente: Arianna Ranocchia, maitre della Fattoria del Colle, che ha conquistato la giuria coi suoi "fagottini glassati al vin santo".

Giornata intensa quella di ie-

ri, per gli Internazionali d'Italia — Esposizione culinaria, con un nutrito numero di concorrenti, singoli e squadre, a disputarsi i Concorsi in calendario: concorso freddo, concorso caldo e artistico in varie specialità. Molti i titoli assegnati, a

chef provenienti da molte regioni italiane, a sottolineare la crescente importanza di questa manifestazione.

Ha vinto la Medaglia d'Oro nel concorso caldo lo chef Giuseppe Sestito; nel freddo Francesco Di Benedetto e Felice Nichilo; nell'artistico infine Marco Andronico e Massimiliano Baglivo.

Tra gli eventi di oggi, c'è il forum della Pasticceria con spazi lavorativi su: "lavorazione del gelato", "pasticceria Mignon", "scultura in margarina"; ore 9 - 13 dimostrazione del maestro Gabriele Ferro "Scultura in cioccolato"; ore 13 - 18 dimostrazione del maestro Daniele Gherardini "La Pasta".

Arianna Ranocchia vince il premio dei cuochi apuani
Tirreno Ct, 25 mila visitatori nei primi due giorni di fiera

L'Associazione Cuochi Luc-ca presenta "Il farro della Garfagnana, le costine di agnello con olive di Fivizzano Montanino", mentre l'Ais Associazione Italiana Sommeliers continua con le sue degustazioni guidate gratuite aperte al pubblico.

Alle 9,30, inoltre, ecco il IV trofeo aspiranti futuri Maitre Amira 2005. La Ftb - Federazione Italiana Barman propone dalle 10 alle 16 dimostrazioni sui cocktail dell'estate 2005 (aperto al pubblico), la Fisar prosegue con le sue degustazioni libere: alle 16 "Assaggi di Versilia" abbinamento mangiar-apuano con i vini della Versilia, mentre l'Onav dedica la giornata ai vini Doc Calceleprio e San Colombano.

Ultimi fuochi per Tirreno Ct premiati ieri i migliori gelatai

CARRARA. Giornata intensa quella di ieri alla Tirreno Ct, fitta di appuntamenti imperdibili e coronata dal pubblico delle grandi occasioni. Al termine di un difficile confronto, sono stati resi noti i nomi dei vincitori del **Gelatissimo 2005**, organizzato dal sindacato dei gelatieri artigiani. I primi premi sono andati alla gelateria Cavallini di Capezzano Pianore e alla gelateria Il Cigno di Casciana Terme. Nelle piazze d'onore Gelatando di Scandicci e Il Pinguino di Viareggio. Al terzo posto la gelateria San Marco di Avenza.

Conclusa anche la terza giornata degli "Internazionali d'Italia" a cura della federazione cuochi. Gli chef si sono cimentati nel concorso caldo, freddo e artistico. La competizione ha visto premiati con medaglia d'oro nel concorso caldo gli chef: Angelo Giovanni di Lena, Eugenio Grenzi, Massimo Iori, Massimo Guidetti, Fatima Zucchini, Stefano De Pietri, Marco Garusi, Wilson Blasi, Gaetano Barnabà, Giovanni Serafino, Francesco di Benedetto, Felice Nichilo, Francesco Urbano e Domenico Silvestri. Per il freddo medaglia d'oro a: Massimo Guidetti, Massimo Iori, Massimiliano Monaco; nell'artistico hanno primeggiato Enrico Chirico, Alessandro Nani, Maurizio Guidotti e Maurizio Casu.

Grandissimo successo per il

III campionato nazionale "Scienza e cultura della pizza", a cura dell'associazione Pizza-Planet. Preceduto dalle incredibili esibizioni del maestro Paulino Bucca, pluricampione mondiale di Pizza acrobatica, che ha incantato il pubblico con i "voli" incredibili delle sue pizze, accompagnato dai colleghi Natale Calvo, Massimo Naclerio e Michele Mussi. I vincitori sono stati Serena Formiglio, Michele Lazzoni, e Alessandro Monticelli. Nelle seconde posizioni: Salvatore Chierchia, Alessandro Monticelli, ancora Chierchia e Lazzoni. La gara del "Giropizza d'Europa", ha selezionato dieci dei finalisti che si affronteranno a Parigi nel prossimo giugno Renato Viola, della pizzeria "Tre conchiglie" di Agropoli; a seguire Claudio Bono, Alessio Agostini, Vincenzo Cardone, Luciano Passeri, Serena Formiglio, Maurizio Celata, Mauro Quadrella, Pasquale Pometto, Marcello Focarelli e Ignazio Di Marzo.

Infine il trofeo "Maitre Regione Toscana", organizzato da Amira, associazione dei maitre. Dopo una battaglia serrata a suon di deliziosi secondi piatti, è salito sul gradino più alto del podio il maitre Emanuele Sapienza, che ha preparato i "medaglioni di vitello alla magiorana". Oggi giornata conclusiva: apertura dalle 10 alle 17.

MANIFESTAZIONE Si conclude oggi la kermesse che incorona la gola con degustazioni guidate, concorsi, lezioni, convegni e tante dimostrazioni culinarie

Tirreno Ct: oggi è di scena la pizza. Sul Salone del gusto cala il sipario

CARRARA — Attilio Bonaldi presidente regionale Assipan. La nomina è avvenuta nel corso della 25esima edizione della Tirreno C. T., in chiusura oggi. Ma ecco i premi assegnati: "Gelatissimo 2005": terzi classificati "San Marco" di Carrara e "Il Pinguino" di Viareggio. Primi "Cavallini" di Capozzano Pianore e "Il cigno" di Casciana Terme, secondi "Gelatando" di Scandicci e di nuovo "Il pinguino". Agli "Internazionali d'Italia" medaglia d'oro per il piatto caldo agli *chef* Angelo Giovanni Di Lena, Eugenio Grenzi,

Massimo Iori, Massimo Guidetti, Fatima Zucchini, Stefano De Pietri, Marco Garusi, Wilson Blasi, Gaetano Barnabà, Giovanni Serafino, Francesco Di Benedetto, Felice Nichilo, Francesco Urbano e Domenico Silvestri. Piatto freddo: medaglia a Massimo Guidetti, Massimo Iori, Massimiliano Monaco. Piatto artistico: Enrico Chirico, Alessandro Nani, Maurizio Guidotti e Maurizio Casu. Onore al merito anche a Emanuele Sapienza, vincitore del "Trofeo maitre Regione Toscana". Premiati Claudio Marchini di Lerici,

Natale Calvo di Aulla e Andrea Melchiorri di La Spezia per il campionato della farinata spezzina e i futuri maitre Amira: Tommaso De Cristofaro e Lorenzo Bioise con il filetto di manzo al pepe rosa e midollo e Mara Pardini e Stefano Mantica con il filetto di manzo al cacao in poltrona. Infine, Andrea Nardini, Martina Angiolini, Domenico Lombardi e Roberta Gaggi sono i "Barman del domani". Per chiudere, ecco gli appuntamenti di oggi, giornata di chiusura: dimostrazione "Il cioccolato plastico" all'interno del Forum della pasticceria, la quinta edizione de-

gli internazionali d'Italia, le realizzazioni di piatti tipici della Lunigiana come testaroli e torta di riso, il 3° concorso gastronomico "L'accordo dei sapori" e la scuola di pizza acrobatica alle 11 (mentre alle 13 ci saranno assaggi di pizza per tutti). E ancora, degustazioni guidate con l'associazione italiana sommeliers, dimostrazioni dei cocktail per l'estate 2005 e la "Giornata dei vini di Massa Carrara" con l'associazione "Strade del vino dei colli di Candia e di Lunigiana (alle 12 presentazione e degustazione guidata e alle 16 banco d'assaggio)