PREMI ALLA TIRRENO CT

Gara di farinata spezzina un lericino è il campione

E' Claudio Marchini di Lerici, il vincitore - con 700 punti - del "campionato della farinata spezzina" che si è svolto ieri alla mostra convegno Tirreno Ct nel complesso fieristico di Marina di Carrara. La gara ha visto un folto gruppo di partecipanti e i prodotti presentati hanno impegnato non poco la giuria che alla fine ha assegnato i diplomi ai più bravi che sono risultati *(da sinistra nella foto)*: il terzo classificato Andrea Melchiorri della Spezia; il quarto classificato Nicolò Signorini; il primo Claudio Marchini; il secondo classificato Natale Calvo. Nella foto anche Antonella Cheli di PizzaPlanet, l'associazione di categoria che ha la propria sede centrale alla Spezia.

Tirreno C.T., la vetrina Ho.re.ca della Versilia

Baldassare Agnelli e Saps scelte dall'organizzazione come partner culturali

"In un momento particolare, caratterizzato da una crisi generale in diversi settori, possiamo ritenerci soddisfatti perché il pubblico si è visto e anche il riscontro avuto dagli espositori è positivo".

Paolo Caldana, presidente della Federazione Italiana Cuochi e presidente di Tirreno C.T., non nasconde la propria soddisfazione per la buona riuscita della 25esima edizione della mostra convegno, svoltasi a Marina di Carrara dal 27 febbraio al 3 marzo scorso e che ha visto protagoniste anche l'azienda Baldassare Agnelli con uno stand espositivo e la Saps, scelta come partner d'eccezione dagli organizzatori del concorso "Internazionali d'Italia", giunto alla 5a edizione.

Per capire la buona riuscita della manifestazione basta guardare ai numeri: 272 espositori hanno presentato oltre 500 marchi commerciali in 22 mila metri quadrati espositivi al coperto; sono state 18 le associazioni di categoria presenti in fiera e 24 i concorsi proposti, mentre i seminari dimostrativi e gli incontri hanno animato alcuni momenti particolari delle 5 giornate. Un ultimo dato significativo concerne i visitatori: oltre 50 mila persone hanno voluto curiosare fra gli stand, con 17.124 visitatori il primo giorno e oltre 10 mila nelle giornate successive.

"Quello che rende particolari le fiere sono le innovazioni, gli spunti pratici - afferma Paolo Caldana - *e molte aziende hanno presentato alcuni prodotti che si sposano perfettamente con le esigenze attuali del mercato.*

Le innovazioni rappresentano il futuro delle fiere e questa fiera interregionale è stata molto apprezzata anche dalle grandi aziende, perché trovano proprio in questi spazi espositivi la possibilità di concludere contratti vantaggiosi".

La fiera Tirreno ha offerto diversi settori merceologici e questa è l'unica soluzione *"perché fiere di questo tipo possano continuare a vivere".*

Caldana sottolinea l'ampia gamma di prodotti offerti nei vari settori - dallo spillo al necessaire per allestire un albergo - e la definisce *"la vera ricetta vincente della fiera".*

Durante i 5 giorni di fiera si è svolta anche la rassegna gastronomica "Internazionali d'Italia": suddivisa in vari settori e categorie ha offerto diversi spunti importanti e la giuria, presieduta dal prof. **Giorgio Nardelli**, ha valutato le preparazioni assegnando diplomi e medaglie.

Ai migliori piatti e agli chef che li hanno preparati, oltre alla medaglia d'oro e al diploma di merito, è andata anche una padella in rame offerta dalla ditta Baldassare Agnelli, mentre durante le premiazioni sono stati illustrati ai presenti i corsi Saps e l'attività svolta dall'associazione che studia il corretto utilizzo delle forme e dei materiali degli strumenti di cottura. Paolo Caldana sottolinea che in questa occasione si è puntato su "un concorso-scuola in cui i giovani potessero incontrarsi e confrontarsi fra loro, per un crescita continua".

Maurizio Di Dio, Luigi Vezzani agente Agnelli e Paolo Caldana responsabile Tirreno C.T. allo stand Agnelli

"I ragazzi - conclude Caldana - *dovranno immagazzinare le nostre conoscenze e farle proprie"*, favorendo così la *"crescita continua del settore enogastronomico italiano".*

Dario Salvi

LA NAZIONE 4 MARZO

CARRARAFIERE Grande la soddisfazione degli espositori presenti in fiera

Tirreno CT: i numeri di un successo 50 mila visitatori al galà del gusto

CARRARA — E' calato il sipario sulla Tirreno C. T. E come al solito, i numeri hanno dato ragione anche a questa 25esima edizione della fiera: 50.000 i visitatori, 18 le associazioni di categoria presenti in mostra, 24 i concorsi. Centinaia i banchi di assaggio, le dimostrazioni e presentazioni, i seminari e le tavole rotonde in una superficie di 22.000 metri quadrati di esposizione. Grande la soddisfazione degli espositori presenti in fiera, tanto che già si parla della prossima edizione, che si svolgerà sempre a CarraraFiere tra il 26 febbraio e il 2 marzo 2006. Carlo Tollini, Andrea Musso e Franco Manfredi sono i vincitori del concorso "L'accordo dei sapori", che prevede la presentazione di un piatto tradizionale della cucina provinciale in abbinamento a vini del territorio. Il concorso è stato organizzato dall'Associazione cuochi di Massa Carrara, il cui chef Attilio Vannucci ha deliziato il pubblico con i testaroli al pesto gentile e la tradizionale torta di riso. Primo piano sui vini allo stand della Onav, dove sono stati presentati il Candia amabile dei Colli apuani, l'Igt Toscana rosso, il Candia secco dei Colli apuani, l'Igt Val di Magra Pollera, il vermentino dei Colli di Luni. Conclusa anche la maratona degli Internazionali d'Italia, esposizione culinaria organizzata dalla Federazione nazionale cuochi.

Pasticceria e gelateria San Marco I fratelli Cucurnia tornano sul podio

AVENZA — Pasticceria e gelateria "San Marco"... e il successo è servito. Continuano a fare incetta di premi i fratelli Cucurnia, titolari del noto laboratorio dolciario di Avenza. Alla recente fiera "Tirreno Ct" che si è tenuta nei padiglioni di Carrafiere, la San Marco si è aggiudicata due prestigiosi premi. Uno nella categoria "gelato alla fragola"; l'altro, di pasticceria, nella categoria "frutta intagliata". Il ventiduenne Alessandro Nani, di Massa, che collabora solo da qualche mese con la pasticceria, ha realizzato una particolare scultura di frutta a forma di cavallo. La "San Marco" è abituata a ricevere premi per i suoi prodotti di qualità. Nelle precedenti edizioni della "Tirreno Ct" era già stato premiato il gusto arancio e lo scorso anno, nella competizione internazionale "Premio Rimini", il gusto cioccolato.

Nella foto la premiazione e la frutta intagliata

Da Rimini a Salisburgo via Marina di Massa

Gli Internazionali d'Italia

Dal 27 febbraio al 3 marzo hanno avuto luogo gli Internazionali d'Italia a Marina di Massa, nel contesto del Tirreno CT. Una meta che ogni professionista italiano si prefigge di raggiungere, essendo un concorso culinario forse unico nel suo genere, che si svolge nel nostro Paese.

Giunta alla 5ª edizione, ormai in crescita di anno in anno, la manifestazione a cura della Fic, raccoglie sempre più consensi e credibilità. Molti gli chef provenienti dall'Italia intera che si sono sfidati fino all'ultimo giorno della Tirreno CT, nel Ristorante delle Nazioni. La partecipazione è stata di 17 squadre, di cui 6 nel concorso caldo e in quello freddo, 148 individuali; in totale 217 e più partecipanti.

Tra le squadre concorrenti si ricordano l'Apulia Culinary Team, che ha vinto il concorso caldo e freddo, il Culinary Team Palermo,

secondo assoluto del concorso caldo e freddo, il Team S.A.R.C. (Reggio Emilia) terzo assoluto nel concorso caldo e freddo. Ass. Cuochi Pavia 1, Ass. Cuochi Pavia 2, Team Marche, Team Cuochi Etnei, Ass. Cuochi Lucca, Nord Piemonte, Pè Pe Sce Scè, Team Carafa.
La giuria, composta da validi professionisti, ha effettuato un ottimo lavoro. Il presidente, Giorgio Nardelli (giudice internazionale), coordinava tutta la giuria suddivisa in quattro commissioni. La prima, per la cucina calda a squadre, era composta dal capo giuria Cesare Chessorti, executive chef del Casinò di Campione, Giorgio Marchesan e Giovanni Ruta. La commissione cucina calda singoli dall'executive chef Michele D'Agostino, Graziano Manzatto, Luca Angelini e Stefano Accorsini. La commissione per il concorso freddo, da Gianluca Tomasi (team chef della Nic), Gabriella Costi e Paolo Antinori. La commissione per il concorso di pasticceria e artistico era composta da Bernd Siefert, chef pasticciere e giudice internazionale, Galena, Giuliano e Vincenzo Mantella. Assistenti di giuria erano Ciro Raso e Giovanni Cappello, mentre il responsabile del concorso era Mario Gasperetti.

Elaborati presentati a Marina di Massa in occasione di Tirreno CT.

In fiera si sono vissuti altri momenti importanti, spaziando dai concorsi alle dimostrazioni, agli stand delle aziende espositrici. L'angolo del gusto era organizzato dall'Associazione cuochi Pisa e dall'Unione regionale cuochi Toscani, e giornalmente si potevano gustare prodotti tipici. Dimostrazioni ad alto livello anche presso il Forum della pasticceria dove, sotto la direzione di Sergio Signorini, Daniele Gherardini, Gabriele Ferro, Stefano Donati e Rossano Vinciarelli hanno preparato, davanti ad un numeroso pubblico, elaborati di qualità.
Un ringraziamento alla Tirreno CT, dagli amministratori all'équipe organizzatrice, al presidente Fic Caldana, al segretario Fic Cangi e a coloro che hanno collaborato per la riuscita dell'evento.

Davide Malizia, dello Junior Team Lazio, ha vinto una medaglia d'oro a Marina di Massa con Samurai, in Isomalto e cioccolato, ispirata all'antica casta di guerrieri giapponesi.

Il Campionato della Farinata • Marina di Carrara

C.T. Tirreno • 2 marzo 2005

Mercoledì 2 marzo 2005
presso lo stand PizzaPlanet
alla fiera Tirreno C.T,
si è svolto il 2° Campionato
Nazionale della Farinata.
I giudici hanno valutato
delle farinate la cottura,
il gusto e l'aspetto.

QUESTA LA CLASSIFICA
del 2° Campionato
della FARINATA

1) CLAUDIO MARCHINI	**700**
2) CALVO NATALE	695
3) ANDREA MELCHIORRI	655
4) NICOLO SIGNANINI	612
5) CHRISTIAN LEVEROTTI	478

Nella foto: Claudio Marchini con il Presidente dell'Associazione PizzaPlanet Antonella Cheli

Tutti i partecipanti del III Campionato Scienza e Cultura della Pizza

Marina di Carrara - C.T. Tirreno • 1 marzo 2005

2° Classificato: Chierchia Salvatore

3° Classificato: Procaccini Gianluca

Giorgio Nardin	punteggio pizza 680
Cristian Davanzo	punteggio pizza 680
Paolo Pantuso	punteggio pizza 640
Antonio Pulzella	punteggio pizza 900
Massimo Giovannini	punteggio pizza 519
Tania Petrone	punteggio pizza 778
Michele Lazzoni cat. junior	punteggio pizza 935
Nathan Petrone cat. Junior	punteggio pizza 633
Alessandro Monticelli cat. Junior	punteggio pizza 916
Ashraf Keshk	punteggio pizza 597
Calvo Natale	punteggio pizza 708
Naclerio Massimo	punteggio pizza 762
Melegari Valentina	punteggio pizza 792
Simone Ferrari	punteggio pizza 617
Francesco Lo Tauro cat. junior	punteggio pizza 728
Riccardo Ricco	punteggio pizza 876
Quadrella Mauro	punteggio pizza 819
Manfredi Domenico	punteggio pizza 911
Alessio Agostini	punteggio pizza 1000
Renato Bosco	punteggio pizza 989
Celata Maurizio	punteggio pizza 978
Glorian Mehilli	punteggio pizza 839
Beraldo Michele	punteggio pizza 761
Marcello Focarello	punteggio pizza 440
Chierchia Salvatore	punteggio pizza 1028
Matteo Angelotti	punteggio pizza 800
Gianluca Procaccini	punteggio pizza 1021
Marchini Claudio	punteggio pizza 817
Monica Russo	punteggio pizza 793
Formiglio Serena	punteggio pizza 1032
Bono Claudio	punteggio pizza 877,5

Classifiche e punteggi del III Campionato Scienza e Cultura della Pizza

Marina di Carrara - C.T. Tirreno • 1 marzo 2005

Martedì 1 marzo 2005 alla fiera tirreno C.t. Di Marina di Carrara si è svolto il 3° Campionato Nazionale Scienza e cultura della pizza.
Numerosi i partecipanti provenienti da tutta Italia che hanno deciso di confrontarsi fra di loro proponendo le più svariate farciture per pizza.
I partecipanti alla gara erano suddivisi fra junior (under 21 anni) e senior (over 22) e la giuria che doveva giudicare impasto, farcitura e gusto ha avuto un difficile compito da svolgere, visto l'elevato livello di preparazione dei partecipanti.
Come sempre ci teniamo a ringraziare tutti i partecipanti dando loro un arrivederci al prossimo anno... magari con qualche novità...

CLASSICA JUNIOR COREOGRAFIA

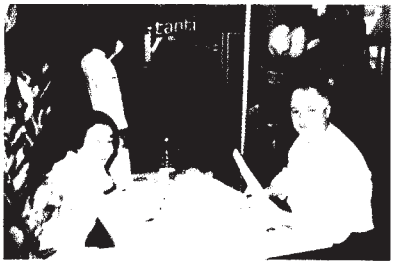
1) ALESSIO MONTICELLI	332
2) MICHELE LAZZONI	310
3) FRANCESCO LO MAURO	269

CLASSIFICA JUNIOR PIZZA

1) MICHELE LAZZONI	935
2) ALESSANDRO MONTICELLI	916
3) FRANCESCO LO TAURO	728

Primi CLASSIFICATI 3° CAMPIONATO SCIENZA E CULTURA DELLA PIZZA
categoria SENIOR - PIZZA TONDA

1) FORMIGLIO SERENA 1032 2) Chierchia Salvatore 1028 3) Procaccini Gianluca 1021



ASSOCIAZIONE ITALIANA GELATIERI, ROMA

Gelato al cioccolato, gelato alla fragola

Gelato artigianale protagonista di due concorsi alla 25ª edizione della Mostra convegno Tirreno C.T.

Nel complesso fieristico di Marina di Carrara, da domenica 27 febbraio a giovedì 3 marzo si è svolta la rassegna specializzata nel settore della ristorazione, gelateria artigianale compresa. Oltre 22 mila i mq coperti destinati all'esposizione, per 365 aziende e 540 marchi di qualità nelle varie tipologie merceologiche. La mostra è stata visitata da quasi 52 mila operatori; 18 le associazioni di categoria presenti; 24 i concorsi organizzati; centinaia i banchi d'assaggio e poi dimostrazioni, presentazioni, incontri. L'Associazione italiana gelatieri, come ormai tradizione da molti anni, ha organizzato il concorso internazionale Gelatissimo 2005.
I gusti scelti sono stati cioccolato, per la sezione creme, e fragola, per la sezione frutta. Numerosi gelatieri provenienti da molte regioni del paese hanno presentato i loro elaborati, che sono poi stati giudicati in riferimento al sapore, aspetto, consistenza. Dieci le gelaterie premiate per ciascuna categoria con trofei, coppe e premi speciali, consegnati ai vincitori nei saloni della Mostra. La giornata si è conclusa con la cena di gala, un'occasione per degustare specialità gastronomiche e vini tipici della regione alla quale hanno partecipato i gelatieri concorrenti, dirigenti delle associazioni di categoria e delle aziende espositrici, rappresentanti della stampa. ■

Paola Colonetti

Le due giurie, coordinate dal dirigente dell'Associazione Gianluca Vitolli, erano composte da esperti del settore, componenti della direzione Tirreno C.T. e da Paola Colonetti e Monica Viani della rivista il Gelatiere Italiano.

Concorso Gelatissimo 2005

Classifica gusto cioccolato

1° Matteo Cavallini, *Carezzano Pianoro (Lucca)*
2° Gelatando, *Scandicci (Firenze)*
3° Pinguino, *Viareggio (Lucca)*
4° Angiolino, *San Cassiano a Vico (Lucca)*
5° Chalet Belvedere, *Aviano (Pordenone)*
6° Butterfly, *Torre del Lago (Lucca)*
7° Sotto vento, *Marina di Grosseto*
8° Super crema, *Montecatini Terme (Pistoia)*
9° Sergio Santini, *Lucca*
10° La mia gelateria, *Montecatini (Pistoia)*

Classifica gusto fragola

1° Cigno, *Casciana Terme (Pisa)*
2° Pinguino, *Viareggio (Lucca)*
3° San Marco, *Carrara*
4° Benedetti, *Vicarello (Livorno)*
5° Cavallini, *San Pietro Agrado (Pisa)*
6° Butterfly, *Torre del Lago (Lucca)*
7° Marina, *Cecina a Mare (Livorno)*
8° Gelatando, *Scandicci (Firenze)*
9° Baciollo, *Sestri Levante (Genova)*
10° Angiolino, *San Cassiano a Vico (Lucca)*