



**FIERA**  
La Nazionale italiana dei cuochi in azione: la rassegna ha riscosso un eccellente successo di pubblico battendo ogni record precedente

**FIERA** Un bilancio eccellente della rassegna

## Chiude la «Tirreno Ct» Un inno alla golosità

MARINA DI CARRARA — Tirreno Ct: The end. Si è conclusa ieri pomeriggio la ventiquattresima mostra di esposizione culinaria nel complesso fieristico «CarraraFiere». Si è proposta per l'edizione duemilaquattro, per rinnovare ed accrescere il successo delle edizioni precedenti. Gli operai

commercianti che hanno affollato i tre padiglioni espositivi del Complesso Fieristico sono stati oltre quarantamila. Un vero punto di riferimento del settore dell'ospitalità dell'intero centro Italia, la mostra è stata in grado di offrire una vasta panoramica delle innovazioni turistiche, commerciali ed alberghiere. Oltre 250 aziende rappresentanti di oltre 450 prestigiosi marchi commerciali che hanno trovato grande riscontro per la qualità e la quantità dei contatti. La massiccia presenza delle Associazioni di categoria, espositori sempre più numerosi e qualificati, convegni e tavole rotonde sugli argomenti di attualità, concorsi internazionali,

**Carlo Tollini ha vinto**

**la competizione**

**dei piatti abbinati**

**al vino.450 prestigiosi**

**marchi commerciali**

dimostrazioni, hanno rappresentato la chiave del successo della manifestazione. Durante la giornata conclusiva della fiera-convegno Tirreno Ct, si sono svolte le premiazioni finali del concorso «Internazionali d'Italia Esposizione Culinaria»: il concorso che è patrocinato dalla Fic (Federazione Italiana Cuochi), si sonstanzia in una severa competizione di alta cucina che, per tecniche di lavoro e di giudizio, presenta il massimo livello dell'arte culinaria. Con la supervisione di Paolo Caldana, presidente della Fic, la presidenza della giuria è stata affidata anche quest'anno a Giorgio Nardelli che, a capo di 12 Giudici Internazionali in rappresentanza di diversi paesi europei, ha incoronato ieri i vincitori di ogni sezione in concorso. Il primo classificato nella competizione dei piatti abbinati al vino è stato Carlo Tollini, con 297 punti. Medaglia d'argento per Adamo Malvome (295) e il bronzo a Roberto Sabatini (277 punti).

Eleonora Prayer