

Una rassegna di alto livello qualitativo

I segreti del successo sono la cura dei servizi offerti e la qualità

UNA MOSTRA VIVA: FINALMENTE! Una mostra che punta alla qualità e non ai numeri, anche se questi non sono per nulla trascurabili, anzi pongono la manifestazione di Carrara tra le leader nazionali. Notevole successo quello della 24ª edizione: i tre padiglioni di Carrara Fiere (circa 25mila mq.) visitati da oltre 45.000 operatori sono stati totalmente occupati



bar, ristoranti e alberghi e alla relativa componentistica - gli espositori hanno presentato gli ultimi ritrovati della tecnologia con impianti assolutamente all'avanguardia. Il B è stato dedicato al food and beverage con la presentazione di prodotti appositamente studiati (anche nel package) per bar e ristoranti. Accanto alle aziende leader nel catering, produttori di surgelati, di

"fresco", di vini fino al caffè e alla pralineria. Il terzo padiglione ha ospitato i produttori di birra e soprattutto le associazioni e le aree riservate ai concorsi. L'edizione 2004 ha confermato e rafforzato una delle caratteristiche volute dall'attuale gestione: il sodalizio con le associazioni di categoria presenti in Fiera a livello nazionale, presenza importante poiché ha fornito un contributo di notevole qualità con iniziative quali il Concorso europeo di alta pasticceria.

I meeting e le convention delle varie realtà della filiera recettiva hanno portato in Fiera l'élite di albergatori, barman, ristoratori, pizzaioli, gelatieri, sommelier e panificatori contribuendo a formare e

consolidare quel pubblico qualificato prerogativa di Tirreno C.T.

Le singole giornate di manifestazione sono state scandite da concorsi di grande spessore internazionale, tra questi gli Internazionali di cucina con chef provenienti da molti Paesi europei e dagli USA. La sfida, svoltasi nel Ristorante delle Nazioni, con piatti caldi e freddi e di pasticceria presentati in modo accurato, anzi artistico, è stata arbitrata da una giuria internazionale che, composta da delegati delle varie federazioni europee e presieduta da **Giorgio Nardelli**, ha operato sotto la supervisione di **Paolo Caldana** (presidente della Federazione Italiana Cuochi). Due le tipologie in gara: singolo e in team. Il **Puglia Culinary Team** è risultato vincitore del concorso a squadre. Per le categorie "singolo" i vincitori di categoria



sono stati: **Luigi Gandola** per la "cucina calda"; **Andrea Seravezza** per la "cucina fredda"; **Umberto Boriello**

I meeting e le convention delle varie realtà della filiera recettiva hanno portato in Fiera l'élite di albergatori, barman, ristoratori, pizzaioli, gelatieri, sommelier e panificatori

sono stati: **Luigi Gandola** per la "cucina calda"; **Andrea Seravezza** per la "cucina fredda"; **Umberto Boriello**



per la categoria "artistico di cucina": **Fabrizio Donatone** per la "pasticceria ed artistico di pasticceria" ed **Eugenio Grenzi** per la categoria "Under 23". Vertice della manifestazione è stata l'esibizione-sfida tra la Squadra Nazionale Cuochi e il team che rappresenterà l'Italia al Congresso Mondiale di Dublino 2004.

Tra gli altri eventi ricordiamo: Gelatissimo 2004, concorso internazionale di gelato ai gusti caffè e banana, il concorso enogastronomico "L'accordo dei sapori", il XXII trofeo maître e il Concorso per barman. TIRRENO C.T. una fiera di alto livello, vero punto di riferimento per il settore dell'ospitalità non solo per il Centro Italia, in grado di offrire il meglio della produzione esistente e dell'innovazione.



dai 340 espositori provenienti dalle varie regioni italiane, ma soprattutto notevole è stato - a quanto hanno dichiarato le aziende - il livello degli affari concluso, tanto più rilevante in quanto ci troviamo in una situazione di innegabile stagnazione generale.

Segreti del successo sono - oltre ai tangibili risultati in termini di business - la cura dei servizi offerti e la qualità caratterizzante tutti gli aspetti del Salone.

Tirreno C.T. ha messo in vetrina il meglio di quanto prodotto per l'impiantistica per alberghi, ristoranti e bar e le nuove proposte per il food and beverage.

I tre padiglioni sono stati razionalmente personalizzati per grandi temi: nel C - riservato a grandi impianti, forniture, arredamenti per

