

Programma generale della manifestazione

Domenica 1 Marzo ore 11:30

Inaugurazione 40esima Mostra Convegno Tirreno CT

AMI

> Pad. E / Corsia 41

AMI è leader in Italia nella formazione di Macellai principianti. E' un'associazione di macellai che si sono uniti con lo scopo di dare una continuità ed un futuro luminoso al mestiere di macellaio. Non solo: i percorsi formativi, efficaci ed unici nel suo genere sono progettati secondo le norme ISO 9001 e UNI ISO 29990 e vengono migliorati costantemente, in modo da dare una formazione sempre aggiornata da soddisfare le moderne esigenze dei consumatori. La formazione di AMI è esclusivamente pratica. Vale a dire viene svolta direttamente sul campo e cioè all'interno di laboratori ben attrezzati di macelleria.

AMI organizza corsi di formazione nelle 4 sedi in Italia: Milano, Torino, Prato, e Roma ed è leader in Italia per il numero di nuovi Macellai formati e introdotti nel mondo del lavoro. AMI offre le tecniche di base per andare a conoscere realizzare e infine personalizzare le 5 grandi famiglie di pronto cuoci. Stiamo parlando delle 5 principali suddivisioni dei prodotti preparati pronto cuoci ovvero Impanati, Grandi Arrosti, Spiedini, Marinature e Macinati.

Diventando un vero esperto del taglio, e delle preparazioni 100% senza additivi, AMI permette al futuro macellaio di liberarsi dei legami con le aziende produttrici di ingredienti artificiali o di sintesi ed essere libero di creare la propria linea di prodotti esclusiva, unica, e con una riduzione praticamente a zero delle spese di approvvigionamento di additivi.

La preparazione altamente professionale con la quale i diplomati di AMI entrano nel mondo del lavoro permette loro di sfruttare appieno tutte le risorse che gli animali offrono, e in tal modo rispettare al massimo la vita che tanto ci offre.

A.M.I.R.A. Associazione Maitre Italiani Ristoranti e Alberghi

> Pad.B / Corsie 19-20

Tutti i giorni: Esposizione permanente con degustazione degli "Italian Top Wine 2020", esposizione di Gran Buffet per un Continental Breakfast e relativi prodotti; esposizione dei migliori prodotti nazionali "Oli e Aceti in Tavola"; esposizione e degustazione delle migliori grappe italiane.

Domenica 1 ore 10 - 16:30: Concorso Nazionale Maitre dell'anno 2020 della Sez. Toscana Mare con piatti alla Lampada. La gara prevede la preparazione alla lampada e la presentazione di un Piatto con abbinamento cibo-vino. Degustazioni delle bollicine del Territorio della Franciacorta.

Dimostrazione della Mise en Place Buffet per Breakfast.

Lunedì 2 ore 10: Dimostrazione dal vivo col famoso maestro orientale, professionista del SUSHI, direttamente dal Giappone "TOMI-SAN". Come preparare, servire ed abbinare il SUSHI. Una raffinata arte legata all'estetica.

Presentazione dei prodotti enologici della Toscana con un abbinamento gastronomico regionale.

Degustazioni delle bollicine DOCG del Territorio del Prosecco Superiore di Valdobbiadene e Conegliano

Martedì 3 ore 10: La Cucina Nipponica : Gli antichi sapori Giapponesi legati all'arte dell'Origami.

ore 15: XVIII Trofeo "Aspiranti Futuri Talenti Maitres A.M.I.R.A. 2020 dal titolo "Futuri Talenti Maitres Amira". Preparazione di piatti alla Lampada da parte degli alunni della 3^a classe di sala/bar degli Istituti Alberghieri di Viareggio e Marina di Massa.

Presentazione dei vini bianchi e rossi della Toscana con abbinamenti gastronomico regionale.

Esposizione etichette e degustazione delle migliori grappe italiane

Mercoledì 4 ore 10: Presentazione dei prodotti enologici della Franciacorta con abbinamento gastronomico regionale.

Degustazioni delle eccellenze vitivinicole Friulane.

ore 10 - 15: "Insieme a voi con un sorriso" giornata dedicata agli alunni diversamente abili degli Istituti Alberghieri Toscani presso il Ristorante SaperiSapori e conoscenze.

ACCADEMIA PIZZAIOLI-RISTORAZIONE ITALIANA

> Pad. E / Corsie 36-38

Domenica 1 ore 10-17: Dimostrazione con impasto e assaggi di Pizza Scrocchiarella, la pizza leggera e croccante che sta conquistando il mondo grazie ai suoi ingredienti di alta qualità, alla sua bontà e caratteristiche tecniche.

Lunedì 2 ore 10-17: Tappa di selezione di "Master Pizza Champion", che si riconferma l'unico vero talent dedicato all'arte bianca e il primo show al mondo che permette ai pizzaioli professionisti di dimostrare a una giuria di esperti le proprie capacità.

Martedì 3 ore 10-17: "Pizza Senza Frontiere", Tappa di selezione del seguitissimo concorso internazionale per pizzaioli che è arrivato alla 4^a edizione e conferma il suo successo.

Mercoledì 4 ore 10-17: Dimostrazione con impasto e assaggi di Pizza ai Multicereali, la pizza ricca di nutrienti e materie prime di qualità che incontra le esigenze dei clienti.

F.I.B. Federazione Italiana Barman

> Pad.E / Corsie 37-38

Domenica 1 ore 12: AperifIB in occasione del 40° anniversario di Tirreno C.T.

ore 14:30: Finale Sparkling Tour Academy Toscana.

Lunedì 2 ore 11: concorso nazionale per l'elezione dei 4

partecipanti che si sfideranno per il KING TOP BARMAN 2020

Martedì 3 ore 11: KING BARMAN, concorso nazionale che vede sfidarsi FIB vs i migliori Barman d'Italia

Mercoledì 4 ore 11: MASTER BARMAN, Concorso dedicato ai ragazzi speciali a cura di BARMAN SPECIAL..MENTE

F.I.S.A.R. Federazione Italiana Sommelier Albergatori Ristoratori

> **Pad.E / Corsia 38-39**

Domenica 1 ore 10-17: A cura della delegazione FISAR di Lucca: Lucca con i vini del Consorzio colline Lucchesi con prodotti tipici

Lunedì 2 ore 10-17: A cura della delegazione 2 Valli (Cecina) I vini della Costa Etrusca Livornese con prodotti tipici

Martedì 3 ore 10-17: Degustazioni di vini e prodotti tipici del territorio abruzzese a cura della delegazione Fisar dell'Aquila.

Mercoledì 4 ore 10-17: Degustazioni di vini e prodotti tipici del territorio abruzzese a cura della delegazione Fisar dell'Aquila.

FEDERAZIONE ITALIANA PASTICCERIA GELATERIA CIOCCOLATERIA

Forum della Cioccolateria, Pasticceria e Panificazione

> **Pad. E / Corsie 38-39-40**

Domenica 1 ore 10-17 : Campionati Italiani di Pasticceria FIPGC per decretare la Nazionale che gareggerà durante il "The World Trophy of Pastry Ice Cream and Chocolate FIPGC" che si terrà a Milano presso Host 2021.

Campionato Italiano Cake Designers FIPGC per decretare la Nazionale che gareggerà durante il "Cake Designers World Championship FIPGC" che si svolgerà a Milano presso Host 2021

Lunedì 2 ore 10-17 : Campionati Italiani di Pasticceria FIPGC per decretare la Nazionale che gareggerà durante il "The World Trophy of Pastry Ice Cream and Chocolate FIPGC" che si terrà a Milano presso Host 2021

Campionato Italiano Cake Designers FIPGC per decretare la Nazionale che gareggerà durante il "Cake Designers World Championship FIPGC" che si svolgerà a Milano presso Host 2021.

Ore 17: premiazione presso AUDITORIUM MICHELANGELO 1° PIANO

Vincitori Campionato Italiano Pasticceria FIPGC 2020

Vincitori Campionato Italiano Cake Design FIPGC 2020

Nomine Equipe Eccellenze Pasticceria FIPGC 2020

Nomine Equipe Eccellenze Cake Design FIPGC 2020

Assegnazione Titolo "TOP QUALITY" per migliori Pasticcerie

Gelaterie Cioccolaterie d'Italia 2020

Premiazione Aziende Sponsor

Premiazione Pasticcere dell'anno

Presentazione concorrenti che gareggeranno nel concorso "Migliori dolci"

Martedì 3 ore 10: Selezioni del concorso Migliori Dolci Italiani per decretare MIGLIOR PRALINA - MIGLIOR COLOMBA - MIGLIOR GELATO - MIGLIOR MONOPORZIONE MODERNA

Mercoledì 4 ore 10-17 : Selezioni del concorso Migliori Dolci Italiani per decretare MIGLIOR PRALINA - MIGLIOR COLOMBA - MIGLIOR GELATO - MIGLIOR MONOPORZIONE MODERNA

Ore 17: Premiazione Vincitori Migliori Dolci Italiani

GOOD IN FOOD

> **Pad. E / Corsie 39-40**

Domenica 1 ore 10-12/15-18:

Degustazioni.

Lunedì 2 ore 10-17: 4° CAMPIONATO

ITALIANO "Eccellenze"

ore 10: Iscrizione concorrenti, consegna della maglia e n° di gara

ore 11: Inizio Campionato

ore 17: Premiazioni concorrenti di tutte le discipline

Martedì 3 ore 10-12/15-18: Degustazioni.

ore 15 : Demo "PRESENTAZIONE SENZA GLUTINE"

Mercoledì 4 ore 10-12/15-18: Degustazioni.

ore 11: Demo "IMPASTI E LAVORAZIONI"

GRUPPO ARTISTICO INTAGLIATORI ovvero l'arte dell'intaglio della frutta e degli ortaggi e non solo , a cura di "Le Golosità" di Orazio Messina

> **Pad. E / Corsia 39-40**

Tutti i giorni ore 10 - 18: Esecuzione di sculture e composizioni di vegetali intagliati

INSIEME A VOI CON UN SORRISO

> **Pad.E / Corsia 38-39 - Ristorante SaperiSapori e conoscenze**

Mercoledì 4 ore 10 - 16: L'organizzazione Tirreno Trade, in collaborazione con tutte le Associazioni di categoria dell'Ospitalità e della Ristorazione e degli Istituti Alberghieri organizza un evento sensibile e particolare: "Insieme a voi con un sorriso". I protagonisti di questa iniziativa saranno gli alunni diversamente abili delle scuole alberghiere che si cimenteranno nella preparazione pratica e del servizio di un menù molto divertente e simpatico con ingredienti principali: affetto, simpatia e gioia.

KING OF THE ICE

> **Pad.E / Corsia 38**

Tutti i giorni ore 9 - 17:30: L'arte delle sculture in ghiaccio ; durante tutta la giornata esibizioni dal vivo di sculture artistiche su ghiaccio.

LA FUCINA DEI SAPERISAPORI E CONOSCENZE

> **Pad.E / Corsia 38**

Tutti i giorni ore 10 - 18 : Dimostrazioni sull'enogastronomia e sulle tradizioni locali ed internazionali. Sul palco della Fucina le eccellenze dei prodotti e delle professionalità del complesso di valori con cui apparecchiare e condividere la tavola. Conduce la giornalista apuana Laura Salvatore.

L'OSCAR DEL GELATO-FEDERAZIONE ITALIANA GELATIERI

> **Pad.C / Corsia 22**

Domenica 1 Marzo ore 10: Produzione di elaborati, torte, semifreddi e gelati da parte degli associati.

ore 14:30-17:30: "Monoporzioni moderne e cannoli siciliani" a cura del Maestro Nicola Netti.

Lunedì 2 Marzo ore 10: Produzione di elaborati, torte, semifreddi e gelati da parte degli associati.

ore 16: Seminario su "I nuovi Zuccheri in gelateria".

ore 14:30-17:30: "Scuola di Granita alla Siciliana", dimostrazioni e produzione di granita tradizionale siciliana a cura del Maestro Nicola Pieruccini.

Martedì 3 Marzo ore 10: "Concorso Nazionale Oscar del Gelato 2020 per il 40esimo di TIRRENO C.T.", prima prova "Gusto Nocciola".

ore 14: "Concorso Nazionale Oscar del Gelato 2020", seconda prova "Gusto Mandarino".

ore 17: Premiazione "Oscar del Gelato 2020".

Mercoledì 4 Marzo ore 10: Produzione di elaborati, torte, semifreddi e gelati da parte degli associati.

ore 14:30-17:30: "Scuola di Granita alla Siciliana", dimostrazioni e produzione di granita tradizionale siciliana

PIZZA E PASTA ITALIANA Scuola Italiana Pizzaioli

> Pad. E / Corsie 40-41

Domenica 1 marzo dalle ore 11 – "Pizza Gluten Free" Gli istruttori con percorso formativo certificato aprono l'edizione 2020 di Tirreno CT con una giornata dedicata alla pizza senza glutine. Alessandro Gatti della pizzeria Ale's Pizza di Marina di Massa, spiegherà come lavorare gli impasti senza glutine, tarando la lievitazione, la cottura e la stesura a mano, di un impasto che di prassi ha una texture e una forza molto più bassi rispetto a quello tradizionale.

Possibilità di assistere e di partecipare – su prenotazione – agli showcooking.

Lunedì 2 marzo dalle ore 10:30 – 2ª edizione del "Campionato Pizzaioli d'Italia, la Pizza in Bianco" Dopo il successo della scorsa edizione, ritorna il Campionato Pizzaioli d'Italia che anche quest'anno celebra il latticino più usato in pizzeria: la mozzarella! Spazio alla creatività dei concorrenti e alla loro voglia di stupire, con ricette innovative ricche di sapori e gusto.

ore 17: premiazione con i primi 5 classificati della giornata.

Martedì 3 marzo - dalle ore 11:00 "Pizza in Pala, Cecina, Focaccia e dintorni"

Alla riscoperta delle tradizioni dei territori toscani, liguri e apuani. Un vero e proprio percorso di gusto con gli istruttori della Scuola Italiana Pizzaioli. Alessandro Gatti (Ale's Pizza, Marina di Massa), Sandro Batzella (Pizzeria Manè sul Mare, Viareggio) e Riccardo La Rosa (Campione Mondiale di Pizza Classica in carica e titolare de La Picea – Levante) accompagneranno il pubblico di Tirreno CT in un viaggio alla riscoperta di impasti e non solo, tipici di questo territorio. Un recupero di tradizioni che possono offrire nuove opportunità e idee per il menu della propria pizzeria/ristorante.

Mercoledì 4 marzo dalle ore 11.00 "Professione Pizzaiolo"

Il mercato richiede sempre più pizzaioli, ma come avvicinarsi a questa professione? Gli istruttori della Scuola italiana Pizzaioli metteranno a disposizione le proprie competenze per il pubblico di Tirreno CT, attraverso showcooking dedicati sia alla pizza tradizionale al piatto, sia allo stile "contemporaneo".

RISTORANTE DEI SAPERI SAPORI E CONOSCENZE

> Pad. E / Corsie 40-41-42

Tutti i giorni dalle ore 12:00 il Ristorante SaperiSapori e conoscenze sarà aperto al pubblico per la degustazione dei menù proposti a cura degli chef della cucina regionale italiana.

SCUOLA TESSIERI E NOALYA

> Pad.D / Corsie 29-30

Domenica 1 ore 10:30: presso lo stand, a cura di Roberto Mascellaro: "L'arte del cioccolato nel 2020" a seguire "Pasta fresca della tradizione" a cura di

Stefano Cipollini.

ore 10:30 : presso il Forum della Fucina Stefano Cipollini presenta "Il futuro nella cucina e nella pasticceria italiana".

ore 12:30: presso lo stand "Le sculture in Zucchero" a cura di Andrea Marzo e a seguire Stefano Cipollini , coordinatore didattico di Cucina di Scuola Tessieri presenta "Cucina in sottovuoto".

ore 14:30: presso lo stand "Wedding Cake d'autore" a cura di Giuliano Casotti e Tony Bondi ; a seguire "Le cotture a bassa temperatura" a cura di Stefano Cipollini.

ore 16: presso lo stand "Monoporzioni moderne al cioccolato per stupire i tuoi ospiti" a cura di Rossano Vinciarelli , a seguire Stefano Cipollini presenta "La cucina creativa".

Lunedì 2 ore 10:30 : presso lo stand , a cura di Stefano Cipollini : "Evoluzione in cucina" a seguire " Creazione di una scultura in Cioccolato e zucchero" a cura del Team Scuola Tessieri

ore 10:30 : presso il Forum della Fucina Raffaele Musacco presenta "La storia e il gelato di oggi".

ore 12:30: presso lo stand "I dessert in cucina" a cura di Stefano Cipollini e a seguire Mario Ragona presenta "Drageé"

ore 14:30: presso lo stand "Il gelato Talesya" a cura di Raffaele Musacco ; a seguire "La cucina fusion" a cura di Stefano Cipollini.

ore 16: presso lo stand "Uova in cioccolato" a cura di Roberto Mascellaro, a seguire Stefano Cipollini presenta "pasta all'uovo".

Martedì 3 ore 10:30 : presso lo stand , a cura di Stefano Cipollini " La selvaggina" a seguire " Il cioccolato Noalya" a cura di Rossano Vinciarelli.

ore 10:30 : presso il Forum della Fucina Mario Ragona , presenta il Team Noalya.

ore 12:30: presso lo stand Stefano Cipollini presenta "Olio cottura in cucina" e a seguire "Frolle e Biscotteria" demo a cura di Scuola Tessieri.

ore 14:30: presso lo stand "Il menù perfetto in ristorazione" a cura di Stefano Cipollini; a seguire demo a cura di Scuola Tessieri "Il gelato di Talesya".

ore 16: presso lo stand "Antipasti e primi" a cura di Stefano Cipollini, a seguire demo a cura di Scuola Tessieri presenta "Il senza glutine in pasticceria".

Mercoledì 4 ore 10:30 : presso lo stand , a cura di Stefano Cipollini "La cucina in hotellerie" a seguire demo Scuola Tessieri " Prodotti da forno" .

ore 10:30 : presso il Forum della Fucina Raffaele Musacco presenta "Prodotti da forno".

ore 12:30: presso lo stand "Secondi e contorni in cucina" a cura di Stefano Cipollini e a seguire "Plum Cake" demo a cura di Scuola Tessieri.

ore 14:30: presso lo stand "Pasta fresca" a cura di Stefano Cipollini; a seguire a cura di Raffaele Musacco "Il gelato".

ore 16: presso lo stand "Il sottovuoto" a cura di Stefano Cipollini, a seguire "Il gelato Talesya".

LA C.A.V.A.

> Pad. E / Corsie 40-41

Domenica 1 marzo: presentazione e master class dedicata alla DOC Candia dei Colli Apuani.

Lunedì 2 marzo: presentazione e master class dedicata alla DOC Colli di Luni.

Martedì 3 marzo: presentazione e master class dedicata alle DOC Cinqueterre e Levanto.

Mercoledì 4 marzo dalle ore 15: presentazione e master class dedicata alla IGT Val di Magra e IGT Toscana.

Tutti i giorni con orario 10:30/18:30: banco d'assaggio con degustazioni guidate dei vini di alcuni produttori invitati.

VEGAN OK

> Pad. E / Corsie 39-40

All'interno dello stand si alterneranno una serie di interviste ad aziende accreditate VEGANOK, agli Chef della VEGANOK Academy (veganokacademy.com) e ai personaggi del mondo vegan. Saranno presenti infatti le telecamere di VEGANOK TG News il primo telegiornale vegan al mondo, trasmesso su veganok.tv e sul digitale terrestre.

Presente ovviamente il giornale di libera informazione osservatorioveganok.com media partner della manifestazione. Attraverso la pubblicazione di articoli tematici e aggiornamenti in tempo reale, terrà aggiornato il pubblico di lettori per documentare l'evento, ma anche per monitorare la presenza del vegan in questo settore.

Alcuni chef della VEGANOK Academy, saranno presenti allo stand per spiegare ai visitatori professionisti come utilizzare nei circuiti horeca prodotti innovativi come salami vegetali a base di NoGluty o le mozzarelle VeganDelicious sviluppate proprio nei laboratori della VEGANOK Academy.