

Dal **26** Febbraio al **1°** Marzo **2023**

Complesso fieristico di Carrara



Attrezzature e forniture per:
Alberghi, Ristoranti, Bar, Gelaterie, Pasticcerie,
Panifici, Pizzerie, Arredo Contract

Tirreno Trade
Organizzazione fiere

Tel. 0585 791770

www.tirrenotrade.it | info@tirrenotrade.it



Egr. Sigg. / Spett. Ditta

Finalmente siamo tornati in presenza a rappresentare il mondo dell'ospitalità italiana. Lo abbiamo fatto con l'edizione numero 42 della Mostra Convegno Tirreno C.T che insieme a Balnearia, le due rassegne di riferimento per il settore, si sono svolte in marzo nel complesso fieristico di Carrara Fiere. Al di là del successo di presenze, al di sopra delle aspettative, pur nei limiti del contenimento della pandemia, il vero obiettivo che ci eravamo posti è stato raggiunto: ovvero dimostrare come questo appuntamento fosse mancato agli operatori del settore che hanno risposto meglio del solito. Cospicua anche la presenza in Fiera della stampa di settore e delle associazioni di categoria, che hanno arricchito sia Tirreno C.T. che Balnearia con numerosi eventi dedicati alla formazione professionale e all'informazione, in tutti i variegati settori che compongono il panorama merceologico degli espositori e visitatori. La rassegna stampa, che potrete visionare sul nostro portale, ha sottolineato l'importanza dell'evento con tante uscite sulle principali testate di riferimento a livello nazionale. Insomma dopo oltre quaranta anni Tirreno C.T. dimostra ancora di rappresentare le evoluzioni di un intero comparto, quello dell'ospitalità e del turismo, di cui oggi è un punto di riferimento per gli operatori. Per questo motivo siamo ancora più lieti di presentarvi la quarantatreesima edizione di Tirreno C.T. nel complesso fieristico di Carrara dal 26 febbraio al 1° marzo 2023. Con le prossime righe occuperemo solo pochi minuti del vostro prezioso tempo, per provare a raccontarvi l'importanza, ora più che mai, di questo appuntamento.

Tirreno C.T. nel panorama delle mostre italiane è riconosciuto come uno dei più importanti appuntamenti di incontro e confronto del settore. Non solo perché ogni anno raccoglie oltre 400 espositori in rappresentanza di oltre 900 marchi commerciali; oltre a richiamare decine di migliaia di operatori del settore (tra ristoratori, operatori di bar e strutture ricettive di vario genere) anche per il ricco programma di contenuti che ogni anno richiama a Carrara Fiere opinion leader e stampa specializzata, pronti a raccogliere le vostre novità. Come sempre il cuore della manifestazione, anche segreto del suo ripetuto successo, è l'incontro qualificato e diretto fra domanda e offerta: uno scambio commerciale che crea importanti giri d'affari per gli operatori del centro e nord Italia.

La Mostra continua a essere anche una vetrina e spazio culturale privilegiati per le principali associazioni di categoria (Bartender, Gelatieri, Maitres, Panificatori, Pasticceri, Pizzaioli, Sommelier e Cuochi) che proprio in questo contesto promuovono campionati nazionali richiamando professionisti da tutto il mondo. Allo stesso tempo sono proprio le associazioni che utilizzano questo contenitore per organizzare seminari e convegni di approfondimento sulle proprie tematiche. La possibilità di vedere all'opera i più grandi maestri della ristorazione si è rilevata negli ultimi anni uno stimolo senza pari per tutti i visitatori che potranno così usufruire di un completo percorso professionale per gli addetti ai lavori. La Federazione italiana pasticceri ha scelto Tirreno C.T. come sede ormai permanente dei campionati italiani di cake design e di pasticceria (nell'ultima edizione quello della migliore colomba di Pasqua) e da sempre i principali concorsi nazionali per cuochi, pizzaioli, barman e caffetteria si svolgono in questa sede. Un'area specifica, è dedicata inoltre alla Cucina dei Saperi e Sapori, che tutti i giorni vedrà alternarsi veri professionisti su temi specifici legati al mondo dell'ospitalità.

In 42 edizioni Tirreno C.T. è stata il punto di partenza di centinaia di progetti, migliaia di incontri professionali; uno strumento che, non lo diciamo noi, ma i tanti espositori che nel tempo continuano a darci fiducia, ha saputo contribuire alla crescita dell'ospitalità italiana, un fiore all'occhiello dell'economia del nostro Paese