

CARRARA
Tirreno Ct
ospitalità in fiera

CARRARA — Al via oggi, nel complesso fieristico di Marina di Carrara, la Mostra convegno "Tirreno C.T.", dedicata al settore della ristorazione e dell'ospitalità alberghiera. Sono 280 le aziende espositrici e oltre 550 i marchi commerciali rappresentati nell'esposizione, che sarà inaugurata dal presidente del consiglio regionale toscano, Riccardo Nencini.

TIRRENO C.T.

LA RASSEGNA

**E con l'Onav
anche i vini
sono grandi
protagonisti**

CARRARA — «L'eccellenza dei vini siciliani» protagonista alla ventiseiesima edizione «Tirreno Ct», nello stand dell'Onav «Salotto delle anteprime», grazie alla collaborazione dell'Istituto regionale della vite e del vino. Presentati dall'enologo Gianni Giardina, vice presidente Onav, che guiderà inoltre le degustazioni, sfileranno vini storici e nuovi, mentre grande risalto avrà il Nero D'Avola, a cui sarà dedicata un'intera giornata. A seguire, dal 3 al 5 marzo, la delegazione Onav ospiterà la terza convention nazionale dei delegati Onav, certamente uno dei momenti più importanti della vita associativa. Sarà pre-

ceduta da una riunione del neo consiglio Nazionale dell'Onav che sarà chiamata a prendere decisioni importanti per il prossimo quadriennio. Tutti i soci sono già da tempo preparati perché durante la permanenza nel nostro territorio gli oltre 65 ospiti possano godere del meglio che il nostro territorio propone. Il programma prevede una serata in Lunigiana, visite alle cave di marmo e a Colonnata per il lardo e alle cantine del Candia. Provincia, Comunità montana della Lunigiana, Camera di commercio di Massa Carrara, Associazione delle strade del vino dei Colli di Candia e Lunigiana hanno dato il loro patrocinio. Inoltre è in programma un nuovo corso per aspiranti assaggiatori di vino, che si svolgerà in 18 lezioni, tenute da enologi di grande levatura e riguardanti il vino a 360°: viticoltura, enologia, analisi sensoriale, salute, marketing, abbinamento cibo vino. Informazioni allo stand Onav durante la «Tirreno Ct», oppure ai numeri telefonici 0585/634406, 328/9525594, e al sito www.onav.it.

In programma

visite alle cave

di Colonnata

e alle cantine

del Candia

TIRRENO C.T.



LA RASSEGNA La Nazionale italiana cuochi ospite della fiera: il programma inizia il primo marzo

CAPRARA. — Sarà la Nazionale italiana cuochi la guest star della ventesima Tirreno C.T. L'esibizione dimostrativa della Nic si svolgerà il 1° marzo dalle 10 alle 17, con un programma pieno di sorprese. All'interno del foyer espositivo gli chef della nazionale esibiranno le loro doti culinarie per deliziare occhi e palati dei fortunati che interverranno alla manifestazione. Gli chef della nazionale, ed esibiranno i loro piatti da concorso, sia per i programmi delle competizioni delle nazionali senior che Junior. Un programma ricco di iniziative per poter assistere dal vivo alla creatività gastronomica della nostra Nazionale, guidata come sempre da Fabio Tacchella, e per potere capire qualche piccolo segreto

Dimostrazioni da chef Ecco tutti i piatti in gara

dell'arte culinaria. Ma ecco uno per uno gli appuntamenti: «L'importanza della gelatinizzazione dei cibi» (a cura del chef Gianluca Tomas); «Idee gastronomiche legate alla cultura dei finger food e del tapas» (a cura dello chef Lorenzo Stalari); «La padella, espressione di una cultura da ristorazione esclusiva per le competizioni mondiali» (a cura dello chef Marcantonio Sagramoso); «I piatti da ristorazione a base di carne e di pesce» (a cura dello chef Stefano Rossi); «La cucina fredda» (a cura dell'esperto mezzo gastronomico e innovativo

con la pasta di grano duro Kronos Zara al Wok» (proposta dagli chef Fabio Tacchella, Fabio Momolo, Gabriella Costi, Marco Valletta). Una vera e propria full immersion di prelibatezze che la Nic proporrà grazie al determinante ausilio dei propri sponsor: la ditta Sirman che metterà a disposizione le proprie tecnologie d'avanguardia per la lavorazione degli alimenti e la ditta The Cube, la ditta Imnox che fornirà i propri abbattoni e la pasta Zaira, prodotto di alta qualità, sempre presente nei piatti della Nazionale. Per informazioni sulla Nic rivolgersi a Stefano Bosco presso Glebb & Metzger, via Papacino, 4, 10121 Torino. Tel. 011/3618246, fax 011/3637506. E-mail: sbosco@glebb-metzer.it.

TIRRENO C.T.

Grande fantasia per grandi sapori



ALL'OPERA
Pizzaioli impegnatissimi nel preparare il piatto italiano più conosciuto nel mondo. Ma nel corso della rassegna ce ne sarà davvero per tutti i gusti

CARRARA — Saranno i sapori i protagonisti assoluti di questa venticesima edizione della «Tirreno C.T.», la fiera che come ogni anno apre al pubblico il suo vasto campionario in fatto di ospitalità e ristorazione. Concorsi, degustazioni, happening, questo il menu del piatto offerto da una fiera sempre più ricca e varia, unica e differenziata: si comincia con le esibizioni dei maitre dell'Amira (previste un po' tutti i giorni) e si va avanti con le degustazioni enologiche dell'Associazione italiana sommelier «Istanti da sogno». Sotto i riflettori anche il concorso «Gelatissimo 2006», che, organizzato dall'Associazione italiana gelatieri per il 27 e 28 febbraio, avrà per oggetto due sezioni: per la frutta il limone e per le creme la nocciola. Inoltre tutti i giorni sarà possibile assistere in diretta alla lavorazione delle sculture in ghiaccio eseguite dal maestro Graziano Re, «King of ice», pluri-medagliato a concorsi nazionali e mondiali. E ancora, il forum di pasticceria organizzato dalla Scuola del molino in collaborazione con D.M.P. di Pistoia e Richemont Club Italia con un programma vastissimo: esibizione della squadra italiana partecipante al campionato mondiale di Parigi 2005, esibizione della squadra toscana del Richemont club, ma soprattutto secondo trofeo «Tirreno C.T.» sul tema del cioccolato in pasticceria, con la partecipazione di nove concorrenti, e il premio «Cioccolato Felcini» decorazione di uova di Pasqua, esibizione di

pasticceria mignon e salata, presentazione di ultime novità di pasticceria e panificazione, lezioni di pasticceria mignon e salata. Insomma, tra convegni, seminari, esibizioni, dimostrazioni e concorsi, davvero una serie di proposte importanti per maitre d'hotel, panificatori, sommelier, albergatori, barman, cuochi, pasticceri, gelatieri e pizzaioli. Articolata sui tre padiglioni della struttura di CarraraFiere, la rassegna si presenta quest'anno particolarmente ricca di novità, sia dal punto di vista dell'esposizione che degli eventi collaterali, come di consueto molto numerosi e rivolti a tutti i vari e articolati settori che compongono il comparto dell'ospitalità. Saranno infatti presenti tutte le più importanti aziende di prodotti, attrezzature e servizi, a conferma ulteriore del prestigio di questa

manifestazione che ha fatto della qualità e della concretezza la sua bandiera: qualità che si può apprezzare visitando i padiglioni espositivi dove non solo si può prendere visione degli impianti e dei prodotti, ma anche assistere a dimostrazioni pratiche di quanto di nuovo offre il mercato. E questo per soddisfare esigenze che crescono di anno in anno, data la necessità di fare fronte a una concorrenza che è non più solo interna, ma anche e soprattutto estera, visto che il turismo e l'ospitalità italiana devono fare i conti con le nuove mete turistiche e per questo c'è l'assoluta necessità di stare al passo coi tempi e, quando possibile, addirittura precederli sulla strada della novità, della qualità, della differenziazione dell'offerta

CURIOSITÀ

«GELATISSIMO»

Il concorso più goloso: i gelatai dovranno cimentarsi per i gusti alla frutta col limone e per le creme con la nocciola. Chi vincerà?

PIZZAIOLI

In programma spettacolari Free Style con maestri pizzaioli, il campionato di scienza e cultura della pizza, e una gara tra farinai.

RE DEL GHIACCIO

Tutti i giorni sarà possibile assistere in diretta alle esibizioni di Graziano Re, maestro plurimedagliato di scultura in ghiaccio.

TIRRENO C.T.

CARRARAFIERE Domenica 26 febbraio si apre la 26° "Tirreno C.T."

Il salone del gusto apre i battenti

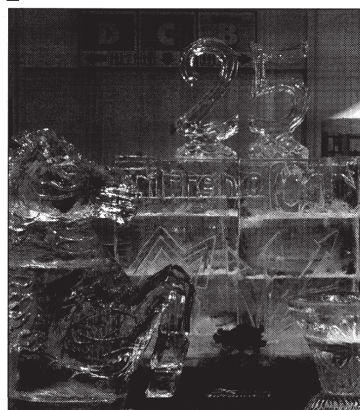
Appuntamento di grande prestigio con l'edizione numero 26 della Mostra Convegno Tirreno C.T.: non sono molte quelle che possono dire di aver compiuto questa bella età senza conoscere battute d'arresto, anzi accrescendo di anno in anno, di edizione in edizione il successo qualitativo e quantitativo, il consenso tra le Aziende espositrici e il vastissimo pubblico degli operatori economici di tutti i settori coinvolti.

Albergatori, ristoratori, barmen, pizzaioli, gelatieri, pasticceri, panificatori avranno modo di valutare attrezzature, prodotti e servizi in una delle più grandi rassegne specializzate che si svolgono annualmente in Italia.

Nonostante il momento di generalizzata crisi economica, che risparmia ben pochi comparti, gli espositori della XXVI Tirreno C.T. si presentano quest'anno accresciuti di numero e soprattutto con una presenza molto agguerrita e più articolata del consueto. E' infatti cresciuto di oltre il 10% il numero dei marchi presenti direttamente o tramite i distributori nazionali, come ulteriore conferma di un mercato vitale, attivo e che guarda avanti con grinta e fiducia.

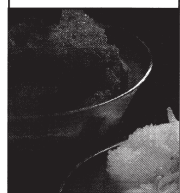
Diciamo conferma ulteriore perché è cresciuto pure il numero delle Aziende espositrici, seppure in misura minore: anche questo è dovuto alla validità in termini assoluti della Ma-

nifestazione, vista ormai da anni come un momento irrinunciabile di promozione, sicuramente, ma anche prezioso per le opportunità di confronto con il resto del mercato, sia in termini di domanda che di offerta. Questa ventiseiesima edizione si presenta quindi con l'abito delle grandi occasioni, per offrire a tutti gli operatori del vastissimo comparto dell'ospitalità e della ristorazione una grandissima carrellata su tutti i prodotti, le attrezzature e i servizi, da quelli tradizionali ai più innovativi, indispensabili per rispondere adeguatamente alla domanda di un pubblico sempre più attento ed esigente, in termini di costi, di qualità e di efficienza nei servizi.



L'edizione 2005 della Tirreno C.T.

**Tirreno C.T.
da leccarsi
i baffi**



La XXVI Mostra Convegno Tirreno C.T. si propone ancora una volta, con sempre maggiore impegno e determinazione, come una grandissima vetrina di proposte e soprattutto risposte per tutto il comparto dell'Ospitalità.

La costante ricerca della qualità espositiva, l'utilizzo di campagne di comunicazione sempre più mirate, la cura nella presentazione dell'esposizione e la completezza dei settori espositivi hanno fatto sì che la Tirreno C.T. sia ormai da anni una Mostra completa e matura, in grado di presentare soluzioni ai problemi di tutti gli operatori del vasto comparto dell'Ospitalità e Ristorazione, problemi tanto più pressanti in quanto la concorrenza, diretta e indiretta, si presenta sempre più preparata ed agguerrita. In questa situazione, tutti gli imprenditori e i soggetti istituzionali sono chiamati a fare la loro parte, per la difesa e anzi lo sviluppo di un settore economico che, nel nostro Paese in particolare, significa anche Storia, Tradizioni, Cultura: un grande patrimonio da tutelare con tutte le mezzi a disposizione. Siamo certi che anche la Tirreno C.T. farà la sua parte in questa sfida. La Mostra resterà aperta dal 26 Febbraio al Marzo, con orario continuato dalle ore 10 alle 19 (il giorno 2 Febbraio chiusura alle 17,30).

280 espositori con 500 marchi rappresentati L'ospitalità e servita

Qualche numero, utile per comprendere la portata dell'evento: 280 Aziende espositrici, oltre 500 marchi commerciali rappresentati, più di 25.000 metri quadrati di superficie espositiva, decine di seminari, concorsi, tavole rotonde, dimostrazioni dal vivo e convegni sono pronti ad accogliere un pubblico che, sulla base delle precedenti edizioni, è valutabile in oltre 50.000 visitatori. Numeri importanti per una manifestazione veramente importante.

Segnali positivi vengono dagli stessi Espositori, che anche quest'anno si presentano con una nutrita serie di

novità, per andare sempre più incontro alle esigenze della loro clientela, che opera in un mercato dove è necessario stare assolutamente al passo con i tempi: anche la pasticceria, la gelateria,

la ristorazione e in definitiva tutti i soggetti economici interessati hanno bisogno di tecnologia e prodotti innovativi, nelle cucine come nei laboratori e nelle reception, per restare competitivi.



Associazioni di categoria presenti in fiera

Notevole anche il numero di Associazioni di categoria presenti in Fiera. Diamo di seguito un elenco, al quale si stanno aggiungendo altre adesioni:

A.C.M.C.
Ass. Cuochi Massa Carrara
A.I.S.
Associazione Italiana Sommelier
A.M.I.R.A.
Associazioni Maitres Italiani Ristoranti ed Alberghi
A.P.Q.
Ass. Pizzeria di qualità
Assipan
Federazione Italiana Artigiani Gelatieri
F.I.B.

Federazione Italiana Barman
F.I.C. Federazione Italiana Cuochi
Fisar
Fed. Italiana Sommelier - Alberghi - Ristoranti
Forum della Panificazione e dell'Arte Bianca
Forum dell'Arte Pasticceria
Pizza e Pasta
Pizza Planet
O.N.A.V.
Organiz. Naz. Assaggiatori Vini
S.I.G.A.
Sindacato Italiano Gelatieri Artigiani Strada del Vino
U.R.C.T.
Unione Reg. Cuochi Italiani

TIRRENO C.T.