

TIRRENO C.T.

**FIERA** E anche per oggi si annuncia un ricco programma

# Quasi tredicimila visitatori nel primo giorno della rassegna del gusto

CARRARA — L'esordio della Tirreno C.T. è stato davvero ottimo: basti pensare che i visitatori della prima giornata sono stati 12.800 nonostante il clima inclemente. Ma le attrattive della manifestazione sono sempre forti e il maltempo non ha fermato gli operatori del settore, con generale soddisfazione, sia degli espositori che della società organizzatrice, la Tirreno Trade, azienda nostrana con sede a Massa.

Una parte significativa di questo successo va ascritta al grande impegno delle numerose associazioni di categoria presenti in fiera: impegno che dà costantemente frutti importanti: l'interesse degli operatori economici è tenuto alto anche dalle numerose iniziative collaterali curate proprio dalle Associazioni.

Tra le iniziative di spicco ricordiamo gli «Internazionali d'Italia», (organizzati come di consueto dalla Federazione Italiana Cuochi), che proseguiranno nelle loro varie specialità per tutta la durata della mostra. Ieri si è conclusa la prima fase: Il «Concorso Freddo» ha visto vincito-

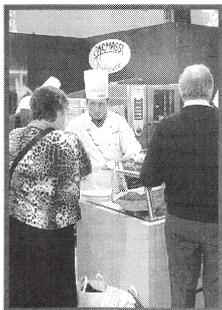


ri, premiati con medaglia d'oro, Salvatore Cappello e Giuseppe D'Amato, dell'Associazione Cuochi di Palermo. Nel «Concorso Cucina Artistica» hanno trionfato Luca Franceschi di Vigevano, Gianni Torretta di Collegno (Torino) e Graziano Re di Pievetorina (Macerata). La giuria del «Concorso Caldo» infine ha assegnato il primo posto a Angelo Borrelli di Torre del Greco. Una manifestazione davvero di grande livello, con partecipanti provenienti da tutta l'Italia,

che ha in programma altre giornate di grande cucina e altrettanto grande competizione.

Ma ecco il programma di oggi, martedì. Dalle 10 alle 16 «Giro pizza d'Europa», gara a tappe alla scoperta della «pizza della casa» più buona d'Italia. Dalle 10 alle 19 concorso internazionale «Gelattissimo 2006» per le sezioni nocciola e limone. Dalle 10.30 alle 17 elaborazione e presentazione di sculture su formaggi; alle 11 «Chef in Tavola» spiegano e prepara-

no un piatto di cucina tipica dal tema «Secondo piatto di mare»; dalle 11 alle 18 banco assaggio con degustazioni libere; dalle 11 alle 13 e dalle 15 alle 17 «King of ice» con il maestro scultore Graziano Re; dalle 11 alle 17 Campionato scienza e cultura della pizza; alle 11 spettacolo di Free Style con i maestri pizzaioli ed esibizione alla lampada maitres della sezione Siena e Chianciano; dalle 14.30 alle 17 il «Principe Nero d'Avola a confronto»; presentazione e degustazione guidata. Alle 15 «Chef in Tavola» spiegano e preparano un piatto di cucina tipica dal tema «Primo piatto di mare»; alle 15 dimostrazione «Mise en Place per Branch»; alle 16 convegno su «Varietà di sapori enogastronomici locali al servizio dei consumatori e sesta edizione Internazionali d'Italia»; dalle 15.30 in poi altri tre appuntamenti: confronto fra i Vermentini nell'area del Mediterraneo; poi «Pani dal mondo» con esibizione di campioni regionali, italiani ed europei; infine «Pasticceria in vetrina» con esibizione dei maestri Italiani di Pasticceria sulle novità dolciarie.



**SAPORI**  
Qui sopra e sotto al titolo due momenti della manifestazione in corso a CarraraFiere fino a dopodomani

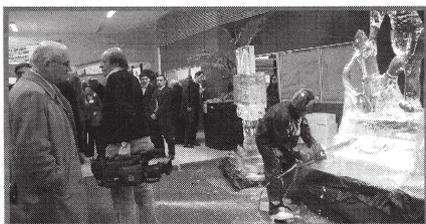
TIRRENO C.T.

**TIRRENO C. T.** Inaugurazione in grande stile per la ventiseiesima fiera della ristorazione

# Subito una gran folla

CARRARA — Grande giornata inaugurale per la 26.a Tirreno C.T.: il tradizionale nastro è stato tagliato dal presidente della giunta regionale della Toscana, Riccardo Nencini, alla presenza del sindaco di Massa Fabrizio Neri, dell'assessore Paolo Baldini in rappresentanza della Provincia, dell'assessore Ribolini per il Comune di Carrara, di Norberto Ricci, presidente della Camera di Commercio, del presidente di CarraraFiere Giancarlo Tonini e altre autorità. Alle 11, ora dell'inaugurazione, i padiglioni erano già affollati, a conferma dell'interesse sempre crescente di cui gode la manifestazione. Un pubblico prettamente professionale che avrà modo, fino a giovedì 2 marzo, di conoscere tutte le novità in fatto di prodotti e servizi per la ristorazione, l'ospitalità e tutte le attività connesse.

Nutrito anche il panorama degli eventi collaterali. In particolare, oggi è previsto: la gara per il «Maitre dell'anno», una tavola rotonda sul tema «Carta delle acque minerali, accostamenti tra cibo e acqua», entrambi organizzati da «Amira», (Associazione Maitre Italiani Ristoranti e Alberghi); due convegni curati da Confcommercio, il primo sulle nuove disposizioni antiterrorismo e il secondo sulle misure di sicurezza e prevenzione nei pubblici esercizi; il campionato italiano «Barman del domani», a cura della Federazione Italiana Barman; il 2° trofeo Tirreno C.T. sul tema «Il cioccolato in pasticceria»; il concorso internazionale «Gelatissimo 2006», organizzato dal Sindacato Italiano Gelatieri Artigianali; il convegno «Il sapere di ognuno di



noi diverrà cultura per tutti», organizzato dall'Unione Regionale Cuochi Toscana». Inoltre, per tutta la durata della fiera avranno luogo moltissimi altri eventi: dimostrazioni, degustazioni ed esibizioni per tutti i settori merceologici. Si può apprezzare la grande differenziazione delle proposte, che non sono solo relative all'esercizio in senso stretto della propria attività, ma sono rivolte anche ad aspetti meno «commerciali» ma altrettanto importanti per l'imprenditore che vuole restare aggiornato

zare la grande differenziazione delle proposte, che non sono solo relative all'esercizio in senso stretto della propria attività, ma sono rivolte anche ad aspetti meno «commerciali» ma altrettanto importanti per l'imprenditore che vuole restare aggiornato

## Degustazioni e anche spettacoli: ecco il ricco programma di oggi

CARRARA — Tirreno C. T.: il programma di oggi: ore 9,30 Gara Maitre dell'anno; trofeo Tirreno C.T. sul tema «Cioccolato in pasticceria» e gara internazionale Gelatissimo 2006; 10.30: convegno «Il sapere di ognuno di noi diverrà cultura per tutti, poi (fino alle 17.30) sculture su vegetali e (fino alle 18) degustazioni guidate; 11: chef in tavola spiegano e preparano un primo piatto tipico toscano; e ancora: la pizza in teglia, impasto, cottura e preparazione; degustazioni libere (fino alle 18) di vini a cura della Fisar; fino alle 13 e poi dalle 15 alle 17 «King of Ice», sculture di ghiaccio; ore 14: acrobazie e scuola manipolazione pizza; ore 15 spettacolo di freestyle con Maestri pizzaioli; 15.30 tavola rotonda «Carta delle acque minerali e campionato italiano «Barman del domani».

**STAND** Il taglio del nastro; un brindisi con Riccardo Nencini e un particolare della fiera

**Il taglio del nastro affidato al presidente della giunta regionale Riccardo Nencini Tanti avvenimenti**

e quindi competitivo. Temi quali la salute e la sicurezza sono considerati, a ragione, altrettanto importanti come la preparazione nelle materie professionali. La clientela, sia italiana che estera, con le sue accresciute esigenze in termini di servizio, impone agli esercenti una grande attenzione a tutti particolari dell'offerta: la Tirreno C.T. permette di accrescere la propria professionalità attraverso un completo calendario di eventi mirati per i più diversi settori.

La Tirreno C. T. parte quindi col piede giusto: si prevedono non meno di 50.000 visitatori. Orari: ogni giorno dalle 10 alle 19, escluso giovedì 2 con chiusura alle 17.30.

**TIRRENO C.T.**