

FIERA Enologia: «Fisar»

Degustazioni e incontri sui nostri vini

CARRARA – Cilieggiolo, Pollera, Durella, Massaretta, Vermentino nero: usati in purezza o in combinazione sono i vitigni che fanno della nostra terra, almeno per ciò che riguarda l'antico mestiere della vinificazione, un unicum rispetto al resto d'Italia. Di vitigni autoctoni ieri pomeriggio si è parlato nel corso di un incontro degustazione organizzato dalla **Fisar (Federazione italiana sommelier albergatori e ristoratori)** nell'ambito di «Tirreno C.T.». All'evento ha preso parte l'agronomo Valdo Filippi, che, in collaborazione con l'università di Pisa, negli anni '90 portò avanti uno studio sulle tipicità delle uve prodotte in loco: nella nostra Provincia, infatti, sono almeno una sessantina i probabili vitigni autoctoni e 15 di essi, all'esame del dna, si sono dimostrati completamente liberi da legami di parentela con altre varietà d'uva. L'appuntamento con la degustazione continua oggi coi prodotti della coltura biodinamica: a illustrarne i segreti alle 15,30,

nello stand Fisar, sarà l'enologa carrarese Antonia Pantera. «La biodinamica — spiega Tullio Scavone, ex delegato Fisar e organizzatore della manifestazione — è un sistema di coltivazione dell'uva che mostra una particolare attenzione alla naturalità del processo di crescita del frutto: dai cicli lunari all'esposizione al sole». Domani, sempre alle

Presente una degustazione guidata con alcuni produttori locali.
anche
la Delegazione Anche l'Ais (Associazione Italiana Sommeliers),
Apuana
dell'«Ais»

Apuana, partecipa promuovendo degustazioni. Oggi, martedì, alle 16, la degustazione è con l'azienda La Caloma (Montignoso) e col Podere Lavandaro (Fosdinovo). Ospiti: Cesare Canavesio (La Caloma) e Marco Taddei (Podere Lavandaro). Vini: doc Candia dei Colli Apuani Calomino 2004; Igt Toscana Caloma Nero 2004; doc Colli di Luni Vermentino 2004; Igt Toscana Vignanera 2003. Domani, mercoledì, ore 16, appuntamento con l'Azienda Biologica Boriassi (Fosdinovo) e Azienda Baglio Caruso (Mazara). I vini: doc Colli di Luni Vermentino Mezzaluna 2004, Igt Toscana Levada 2004, Igt Sicilia Carinda 2005 e Igt Sicilia Lorianzo 2004.

TIRRENO C.T.

FIERA Tra i concorsi da segnalare la bella iniziativa promossa dal cavalier Sebastiano Sorrentino dell'«Amira»

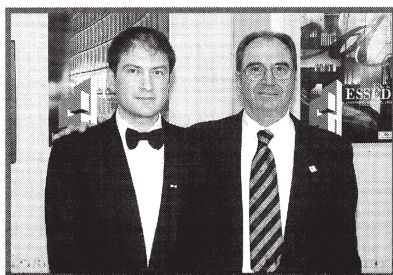
Ecco il «Maitre dell'anno»

CARRARA — La Tirreno C. T. è una delle più grandi e affermate mostre italiane del settore, dove gli addetti ai lavori trovano tutte le più importanti novità in fatto di attrezzature, prodotti e servizi per alberghi, bar, ristoranti, pasticcerie, gelaterie, pizzerie e tutte le attività connesse. In questo comparto, affascinante ma complesso, dove la concorrenza sia diretta che indiretta è molto forte, può fare la differenza la maggiore funzionalità delle attrezzature, la migliore qualità dei prodotti, la più grande professionalità nelle proposte, sempre nell'ottica di uno sfruttamento ottimale delle risorse. E quindi troviamo forni computerizzati, che massimizzano la resa e il risparmio energetico, apparati frigoriferi rotanti per la gelateria,

prodotti ecologici che facilitano lo smaltimento e così via. Ma il nostro Paese è famoso nel mondo per la qualità della sua ospitalità e per mantenere questo primato gli operatori del settore sono da sempre impegnati in un costante lavoro di aggiornamento, in un confronto tra professionalità diverse che contribuisce alla

crescita del singolo ma anche allo sviluppo del sistema dell'offerta. Ecco il perché dell'entusiasmo con il quale si svolgono i numerosi concorsi che coinvolgono le più diverse specializzazioni, dai barman ai cuochi, dai gelatieri ai pizzaioli e pasticceri e così via: tra le iniziative «storiche» ospitate dalla Tirreno C.T. si annovera a

buon diritto «Gelatissimo», concorso che quest'anno prevede una competizione divisa in due giornate, dedicate rispettivamente alla nocciola e al limone. E' atteso un nutrito gruppo di concorrenti e la premiazione di entrambe le gare si svolgerà domani pomeriggio. Ieri intanto si è svolto il concorso «Maitre dell'anno», organizzato dall'Associazione Maitre Italiani Ristoranti Alberghi. La manifestazione, condotta come di consueto dal fiduciario «Amira», sezione Toscana Mare, cavalier Sebastiano Sorrentino, aveva per tema il «Dessert Flambé». Da un agguerrito gruppo di concorrenti è uscito vincitore Massimiliano Martino, della Champagneria Bollicine di Forte dei Marmi, che parteciperà di diritto alle semifinali nazionali. Originalissima la ricetta vincitrice: ravioli di frutta al Calvados.



VINCENTE
Il cavalier
Sebastiano
Sorrentino
con
Massimiliano
Martino, il
giovane
vincitore del
concorso
«Maitre
dell'anno»

TIRRENO C.T.