

TIRRENO C.T.

Ieri c'è stata un'altra tappa: ecco i vincitori e i nomi dei giurati

Il grande concorso fra gli chef

CARRARA — Si è conclusa una nuova fase degli Internazionali d'Italia, concorso per chef che da ormai sei edizioni è ospitato dalla Tirreno C.T.

Ecco le giurie, Concorso cucina calda a squadre: Domenico Maggi (capo giuria),

Vincenzo Bosso, Carlo Cranchi, Egidio Rossi; concorso cucina calda

singoli: Michele D'Agostino (capo giuria) Graziano Manzatto, Stefano

Accorsini, Giorgio Marchesan, Gabriella Costi; concorso freddo: Gianluca

Tomasi (capo giuria) Paolo Antinori, Rudi Widmann; concorso artistico e

pasticceria: Matteo Galena, Giuseppe Giuliano. I vincitori, Caldo singoli: oro

a Michele Zucchiatti di San Michele del Friuli e a Marco Cocco di Udine; f

freddo a squadre: d'oro a Cristian Pratielli, Thomas Recinella e Agostino

D'Anna. Gli Internazionali d'Italia si concluderanno domani, 2 marzo.

Tra i personaggi della fiera anche il dottor Alberto Pica, presidente del

Sindacato Italiano Gelatieri Artigiani, il quale ha fornito informazioni

rassicuranti sul settore. «Il gelato artigianale — ha detto — è cresciuto

dell'8% già dal 2005, cosa che autorizza a ben sperare per il futuro: il

"gelato-piacere" è diventato finalmente "gelato-alimento", un prodotto cioè da

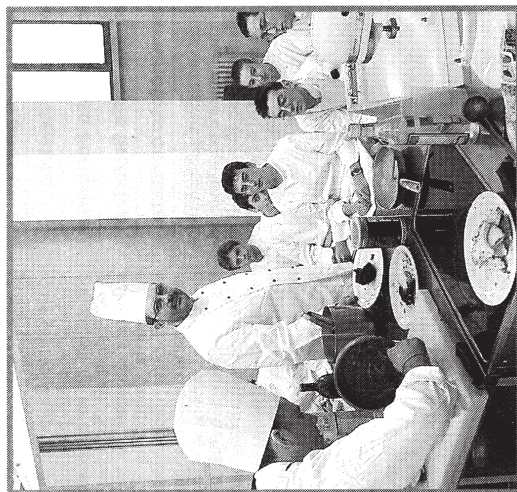
consumare tutto l'anno, integrandolo nella dieta come qualsiasi altro prodotto

alimentare. Con la pizza e gli spaghetti — ha aggiunto Pica — è davvero un

vanto e un polo di attrazione per il made in Italy». E nell'ottica di una crescita

ancora maggiore ha avuto parole di lode per la Tirreno C.T., «manifestazione

importante — ha detto — con partecipazione qualificata e un pubblico professionale e preparato».



IN GARA Gli «Internazionali d'Italia» stanno catalizzando l'attenzione della rassegna di Marina

TIRRENO C.T.

CARRARA — La scuola del Molino, in collaborazione con Dmp di Pistoia ed il Richemont Club Italia, ha organizzato il secondo trofeo C. T. Tirreno nell'intento di valorizzare la pasticceria artigianale e lo sviluppo delle nuove leve. Il tema era «Il cioccolato in pasticceria». Sponsor della manifestazione le ditte Felchlin, Magnoberta Distilleria, Eurromacchine, Pam formi, Saggi, 5 stagioni, Cormani, Cre-

TIRRENO C.T.

Grazie anche al contributo di molti sponsor i «maestri del forno» hanno presentato tante novità: i premiati

Forte valorizzazione per la pasticceria e la panificazione

senza del pubblico che si accare, Master Martini, Lizzi, Cesarin. Si sono presentati 9 concorrenti come da regolamento e la prova consisteva nella preparazione in diretta di biscotti al cioccolato, due torte da forno, o semifreddi al cioccolato, tre tipologie di praline ed un lavoro artistico. L'impegno dei partecipanti è stato premiato soprattutto dalla pre-

testa Piero Capecchi, neo presidente del Consorzio Pasticciere Dop Toscano, e Francesco Scaduto, campione Italiano di panificazione 2004; questi ha dato un piccolo assaggio di novità della sua Sicilia. «Sta andando tutto molto bene», dice Gastone Pegoraro, che dirige la squadra di appassionati maestri panificatori e pasticceri composta da Antonella Timpano, Stefano Gatti, Claudio Zondroni, Daniele Nencini e Federica Cecchi.

al terzo posto Salvatore La Spina di Pistoia. Agli altri partecipanti sono stati assegnati degli attestati di partecipazione. Giornata di fermento anche sul fronte della panificazione: presenti nomi prestigiosi come Giuliano Pedigoni, vincitore del Richemont Trophy 2005 e Settimio Tassotti, campione eu-

ropeo di panificazione a Nantes e membro della nazionale italiana 2005 al campionato del mondo a Parigi. Entrambi marchigiani, hanno dato risalto alle particolari forme ed esaltate le tradizioni marchigiane del panesalato, delle focacce al tartufo e alle olive ascolane. Delegazione forte e molto rappresentata indubbiamente è quella della Toscana con in

TIRRENO C.T.

TIRRENO C. T.

E anche oggi un programma ricchissimo

CARRARA — Il programma di oggi. Alle 9,30 quarto trofeo aspiranti futuri maitre «Amira»; alle 10 primo premio Tirreno C. T. «Cioccolato Felcin»; dalle 10 alle 18,30 campionato italiano «Barman del domani 2006» riservato agli alunni delle Scuole Alberghiere categorie cocktail e vini; dalle 10 alle 17 «Il salotto del vino», degustazione guidata di vini toscani; dalle 10,30 alle 17 elaborazione e presentazione di sculture su ghiaccio; dalle 10,30 alle 18 «Istanti da sogno», degustazioni guidate e aperte al pubblico dei vini del territorio e selezione enologica nazionale; alle 11 «Chef in tavola» spiegano e preparano un piatto di cucina tipica dal tema «Secondo piatto tipico toscano»; dalle 11 alle 18 banco d'assaggio con degustazioni libere; alle 11 la cucina e la focaccia genovese; dalle 11 alle 17 competizione tra i migliori Farinai; alle 11 decorazioni uova di Pasqua ed esibizione di pasticceria mignon e salata; dalle 11 alle 13 e dalle 15 alle 17 «King of ice» con il maestro scultore Graziano Re; alle 14 l'impasto a lunga maturazione; dalle 14,30 alle 16,30 i vini storici da vitigni autoctoni, degustazione guidata; alle 15 convegno «Amnira» su «Friggere in modo salutare? Si può»; alle 15 spettacolo di Free Style con i maestri pizzaioli; alle 15 «Chef in tavola» spiegano e preparano un piatto di cucina tipica dal tema «Piatto unico»; alle 15,30 degustazione guidata con produttori di vini locali e infine, sempre alle 15,30, e esibizione alla lampada dei maitres della sezione Grosseto ed Arezzo e sesta edizione Internazionali d'Italia con esposizione culinaria calda e fredda a cura Cena Fic per team internazionali, regionali, nazionali, singoli e under 23.

TIRRENO C.T.

Tirreno C.T.: gli appuntamenti di oggi Dal cioccolato al vino è il paradiso dei golosi

CARRARA. Tanti, e tutti da gustare, gli appuntamenti in programma oggi alla Tirreno C.T., in corso a CarraraFiere. Per i più golosi, da non perdere (alle ore 10) il 1° premio "Cioccolato Felclin".

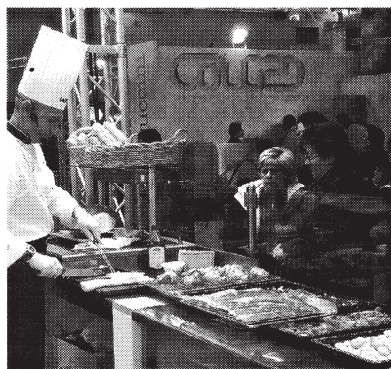
Una giornata davvero densa di appuntamenti, una vera tentazione per il palato nei padiglioni della XXVI Tirreno C.T.

Largo ai giovani, con il mito di Tom Cruise in uno dei suoi più celebri film, "Cocktail": Dalle 10 alle 18 e 30 prosegue il campionato italiano barman del domani riservato agli alunni delle scuole alberghiere (categorie cocktail e vini).

Dalla mattinata, fino alle 17 si potrà fare tappa nel salotto del vino, per una degustazione guidata di vini toscani.

Di grande spettacolarità l'appuntamento (dalle 10 e 30

Cuochi
in azione
alla
Tirreno C.T.



alle 17) con le sculture su ghiaccio che piaceranno non solo ai più piccoli.

Le hanno chiamate "istanti da sogno": sono le degustazioni guidate, e aperte al pubblico dei vini del territorio (fino alle ore 18).

Alle 11 in scena, o meglio sulla tavola e sui banchi d'assaggio, la cecina e la focaccia genovese con un momento di

competizione tra i migliori farinai. Sempre a metà mattinata, piacerà di certo ai bambini, l'appuntamento con gli abili decoratori delle uova di Pasqua.

Per chi ama la buona tavola, ma con un occhio alla salute e alla linea, alle 15 da segnalare il convegno sul tema: "Friggere in modo salutare? Si può."

TIRRENO C.T.

TIRRENO C.T.

Spettacolo dalle 10 alle 17

La nazionale dei cuochi si esibisce per la gioia degli occhi e dei... palati

CARRARA — E' dunque la Nazionale italiana cuochi la «guest star» della 26.a Tirreno C.T.: oggi, mercoledì, infatti, si svolgerà l'esibizione dimostrativa della «Nic» (dalle 10 fino alle 17) con un programma pieno di sorprese. Nel foyer espositivo gli chef della nazionale esibiranno le loro doti per deliziare occhi e palati dei fortunati

che interverranno alla

manifestazione, ed esibiranno una dimostrazione legata ai piatti da concorso. La Nazionale è guidata come sempre da Fabio Tacchella. Ma ecco uno per uno gli appuntamenti: «L'importanza della gelatinatura dei piatti da buffet» (a

cura del team chef Gianluca Tomasi); «Idee gastronomiche legate alla cultura dei finger food e dei 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 Sagramono); «I piatti da ristorazione a base di carne e di pesce» (a cura dello chef Stefano

Tosi); «La composizione dei piatti per l'esposizione fredda» (a cura dello chef Vito Semeraro); «Nuove idee per le pralines a base di cioccolato e non solo, per le competizioni mondiali» (a cura di Diego Crosara); «La piece di cioccolato come motivo decorante» (a cura di Marco Giovine); «Le idee gastronomiche dei giovani under 21 impegnati nelle competizioni internazionali» (a cura dello chef Paolo Antinori tutor under 21; Junior Team: chef Francesco Di Benedetto, chef Giovanni Serafino, chef Gaetano Barbabà, chef Domenico Silvestri, chef Francesco Urbano, chef Giovanni Cappello); «Intermezzo gastronomico e innovativo con la pasta di grano duro Kronos Zara al Wok» (proposto dagli chef Fabio Tacchella, Fabio Momo, Gabriella Costi, Marco Valletta). Una full immersion di prelibatezze che la «Nic» proporrà grazie al determinante ausilio degli sponsor: Sirman con le proprie tecnologie per la lavorazione degli alimenti, la Lainox con il forno The Cube, la Irinox per gli abbattoni e la pasta Zara prodotto di alta qualità sempre presente nei piatti della Nazionale.



SAPORI La nazionale italiana dei cuochi proporrà oggi «in diretta» l'elaborazione di piatti straordinari