

**RASSEGNA** Enologia

## Vino di Candia in due stand affollatissimi

CARRARA — La Strada del Vino dei Colli di Candia è presente alla 26ª edizione della Tirreno C.T. con due stand promozionali: all'ingresso della Fiera e nel padiglione D. E' possibile ricevere informazioni sull'attività della Strada, sui vini e i prodotti tipici ed effettuare degustazioni. La presenza in questa importante manifestazione, vero punto di riferimento per gli operatori economici, rientra tra le numerose attività che l'Associazione sta conducendo al fine di promuovere vini e prodotti (e di conseguenza il territorio) della provincia di Massa Carrara. Questo il calendario delle prossime iniziative: 26-27 marzo premio Versilia a Pietrasanta; 22-25 aprile Spino Fiorito - Castello Malaspina a Massa; 2, 3 e 4 giugno Sapori - Fivizzano; 16-25 giugno Solstizio d'estate a Pruno di Stazzema; 10-16 luglio Med Wine a La Spezia; agosto «E lucevan le stelle - serate enogastronomiche»; agosto mostra del vino di Candia Romagnano a Massa; agosto Correnti del Mare a Montignoso. «Proseguiamo con entusiasmo la nostra collaborazione e la presenza nell'ambito della

**Una preziosa** Tirreno C.T. perché  
**opera** l'incontro  
**di diffusione:** con il pubblico e la promozione  
**i prossimi** della cultura  
**appuntamenti** del vino è per noi molto

importante — dice Stefano Benedetti, delegato provinciale AIS — è un modo concreto per far conoscere la nostra professione ed un veicolo importante per diffondere informazioni corrette partendo da quello che serviamo nei calici». La Strada del Vino dei Colli di Candia costituisce insomma una realtà molto importante e contribuisce a valorizzare enormemente uno dei prodotti più tipici del nostro territorio, e la Tirreno C. T. è stata un'altra tappa fondamentale di questa fondamentale opera di diffusione.

**TIRRENO C.T.**

TIRRENO C.T.

**RASSEGNA** Concorsi e gare hanno attratto un gran pubblico

# E' di Aulla il super-pizzaiolo che ha sbaragliato concorrenti da tutta Italia

CARRARA — Si è svolto il campionato «Scienza e Cultura della Pizza 2006» organizzato, come ogni anno, dall'Associazione PizzaPlanet presieduto dalla signora Antonella Cheli. I concorrenti sono arrivati da tutta Italia. E anche quest'anno PizzaPlanet grazie alla collaborazione dei suoi associati è riuscita a sviluppare un evento spettacolare che ha attratto e calamitato i visitatori della fiera. Particolare la presenza delle donne in gara, peraltro con ottimi piazzamenti. Anche ai più giovani è stata riservata la possibilità di salire ai vertici della classifica avendo diviso i concorrenti in categoria senior e junior. PizzaPlanet ha la sua sede nazionale a La Spezia ed opera con il suo «Centro Formazione Pizza» corsi mensili per pizzaioli. Ma ecco i vincitori. **Concorso Senior pizza tonda:** vincitore Natale Calvo di Aulla, a seguire Ignazio di Marzo di Crema e Luigi Vianello di Venezia. **Concorso senior coreografia:** primo Renato Viola di Agropoli, poi Fabio Vergano di Altavilla Monferrato e Ciprian Zamfir dai Castelli Romani. C'è stata poi la **tappa**

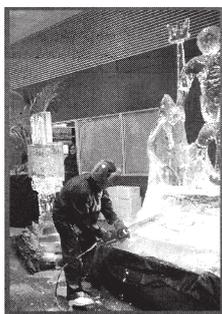


**del Giropizza d'Europa:** ha vinto Alessio Agostini di Andalo, seguito da Paolo Priolo di Cantalupo Ligure, Cristian Fantò di Colleretto Castelnuovo. Poi, da quarto al decimo posto, anche questi promossi alla finalissima, Domenico Manfredi, Serena Formiglio, Pietro Diana, Anselmo Staibano, Antonio Polzella, Ignazio Di Marzo e Gianni Calao. Per quanto riguarda «Gelatisimo 2006», il concorso che da più tempo viene ospitato da Tirreno C.T., anche

quest'anno la competizione è stata serrata e ha premiato alla grande i gelatieri toscani in entrambe le specialità: quattro nei primi sei posti. Per il «Gusto Limone» si sono classificati nelle prime posizioni rispettivamente la Gelateria Sirio (Rimini), la Gelateria Eugenio (Massa) e San Marco (Carrara). Nel «Gusto Nocciola» ha trionfato la Gelateria Parè di Pistoia, seguita dalla Gelateria Terrazza sul mare (Foggia) e da Sottovento (Marina di Grosseto).

## Il programma di oggi

Ecco il programma di oggi, giovedì, ultimo giorno della rassegna. Dalle 10 alle 16 concorso gastronomico «L'Accordo dei Sapori»; alle 10 presentazione ultime novità di pasticceria e panificazione; dalle 10 alle 18 dimostrazione e consigli sulle tecniche d'esecuzione per i concorsi Internazionali; dalle 10,30 alle 18 «Istanti da sogno», degustazioni guidate e aperte al pubblico dei vini del territorio e selezione enologica nazionale; dalle 10,30 alle 17 elaborazione e presentazione di sculture su pane con seminari aperti al pubblico con lezioni sulle tecniche di esecuzione; alle 11 lezioni di pasticceria mignon e salata; dalle 11 alle 13 e dalle 15 alle 17 «King of ice», sculture col ghiaccio del maestro Graziano Re; dalle 11 alle 15 produzione delle differenti tipologie di pizza; dalle 11 alle 17 banco d'assaggio con degustazioni libere; alle 11 scuola di pizza acrobatica; alle 14 l'impasto poolish e pizza in pala; dalle 14 alle 16 approccio alla degustazione; alle 16 spettacolo finale di Free Style». Ricordiamo che oggi l'orario di chiusura della mostra è alle 17.30.



**GARE** Nella foto grande, Natale Calvo con Antonella Cheli di PizzaPlanet; qui sopra lo scultore del ghiaccio Graziano Re

TIRRENO C.T.

**RASSEGNA** Parlano gli organizzatori Paolo Caldana e Sergio Dati della «Tirreno Trade»

# «Impegno sempre maggiore»

CARRARA — Ottimo afflusso di pubblico alla Tirreno C. T.: il dato ufficiale non c'è ancora ma si possono stimare in circa quarantamila i visitatori che hanno affollato fino ad ora i padiglioni della fiera, per la soddisfazione di espositori e società organizzatrice che è, ricordiamo, la «Tirreno Trade» di Massa. Un pubblico professionale, quello di Tirreno C. T., particolarmente attento a tutti i particolari della manifestazione, sia per quanto riguarda la parte espositiva che per quella riferita agli eventi così detti collaterali, ma che in realtà sono parte integrante e imprescindibile della manifestazione. Abbiamo quindi chiesto Paolo Caldana e Sergio

Dati, amministratori della «Tirreno Trade», un commento sull'andamento generale della mostra. «Guardando al di là dei pur positivi dati numerici ci pare doveroso sottolineare che la vera importanza di una esposizione di questo tipo, rivolta ai professionisti dell'ospitalità e della ristorazione, ha i suoi veri

punti di forza nella qualità complessiva della proposta — affremano — che deve essere tale da soddisfare le esigenze sempre crescenti dell'utenza e quindi degli operatori economici che si trovano ad affrontare, nei loro esercizi, quali che siano, un mercato sempre più difficile, sempre più segmentato e che

necessita quindi di risposte assai differenziate, con un conseguente maggior onere (finanziario, culturale e formativo) a carico degli esercenti. Il nostro impegno — proseguono Sergio Dati e Paolo Caldana — sarà quindi quello di lavorare per una sempre più grande qualificazione e ricchezza di contenuti, rivolgendosi a ogni settore un'attenzione specifica, poiché a diverse istanze occorrono diverse risposte. Ogni ramo specifico dell'Ospitalità trova già nella Tirreno C. T. riferimenti ad hoc, ma faremo sempre di più e meglio perché l'operatore abbia dalla mostra il massimo ritorno, sia per quanto riguarda i visitatori che gli espositori. E ora non ci resta che... metterci subito al lavoro per la prossima edizione».



**SAPORI**  
Un banco con l'esposizione di prodotti tipici. La Tirreno T. C. è una rampa di lancio per molte aziende