

TIRRENO CT

Pizzaioli, vince un aullese Gelati, premio alla San Marco

MARINA DI CARRARA. È stata la giornata della pizza alla Ct Tirreno, con il campionato Scienza e Cultura della Pizza 2006 organizzato, come ogni anno, dall'Associazione PizzaPlanet della Spezia. E anche quest'anno lo spettacolo non è mancato. I partecipanti sono arrivati da tutta Italia, significativa la presenza di donne, alta - come sempre - la qualità delle performance.

Ecco i vincitori.
Concorso Senior Pizza tonda: vincitore Natale Calvo di Aulla; a seguire Ignazio di Marzo di Crema e Luigi Vianello di Favaro (Ve).

Senior coreografia: Renato Viola di Agropoli (Sa), Fabio Vergano di Altavilla Monferrato (Al) e Ciprian Zamfir dai Castelli Romani.

Ma c'è stato spazio anche per il Gelatissimo 2006, concorso storico per la Tirreno Ct. 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).

Oggi in programma:

10-16 concorso gastronomico "L'Accordo dei Sapori"; ore 10 presentazione ultime novità di pasticceria e panificazione; 10,30-18: "Istanti da sogno": degustazioni di vini guidate e aperte al pubblico.

10,30-17: elaborazione e presentazione di sculture su pane. Seminari aperti al pubblico con lezioni sulle tecniche di esecuzione; 11 - Lezioni di pasticceria mignon e salata;

11-13 - King of Ice: maestro Scultore Graziano Re, anche dalle 15 alle 17; 11-15 - Produzio-

ne delle differenti tipologie di pizza; 11-17 - Banco d'assaggio con degustazioni libere; 11 - Scuola di Pizza Acrobatica; 14 - L'impasto Poolish e Pizza in pala; 14-16 - Approccio alla degustazione; 16 - Spettacolo finale di Free style.

TIRRENO C.T.

Tirreno Ct: 48mila visitatori Soddisfatti gli organizzatori: «Formula vincente»

MARINA DI CARRARA. Va in archivio con un bilancio - a detta degli organizzatori - largamente positivo la XXVI edizione della Tirreno Ct, mostra-convegno nazionale rivolta agli operatori economici della ristorazione e dell'ospitalità.

Una manifestazione di grandi numeri: 5 giorni di apertura, 22.000 metri quadrati di area espositiva coperta, 19 concorsi per chef, barman, maître, pizzaioli, gelatieri, pasticceri. E ancora: quattro convegni su tematiche di interesse generale per l'ospitalità: 18 associazioni di categoria presenti; decine di scuole

professionali; centinaia di dimostrazioni, seminari, presentazioni e banchi d'assaggio; 280 aziende espositrici; 500 e più marchi rappresentati.

I visitatori sono stati 41.000 visitatori nei primi quattro giorni, si stima dunque che arriveranno a 48.000 (con la giornata conclusiva, non ancora conteggiata per la quale non sono ancora disponibili i dati).

La rassegna ha chiuso con altri due appuntamenti di rilievo. Il concorso «Il Barman di domani» in cui si sono confrontati allievi delle scuole alberghiere. (Per la sezione cocktail ha vinto Mario Ardolino di Cicciolo, Napoli; per la sezione vino Rita Coppari di Assisi).

Altissimo il livello qualitativo degli Internazionali d'Italia di cucina.

«Possiamo senz'altro affer-

sempre più esigente». Il bilancio anno dopo anno (e il 2006 non fa certo eccezione), chiude la nota «si è sempre rivelato positivo, come testimonia l'altissima percentuale di riconferme da parte delle imprese, che puntuali ritroviamo in ogni edizione, con i loro prodotti con le novità, con tutte le energie in campo per accontentare una clientela sempre più professionale e qualificata».

Fiera che vince non si tocca, dunque e per la Tirreno Ct è già fissata la data della edizione numero ventisette: dal 25 febbraio al 1 marzo 2007.