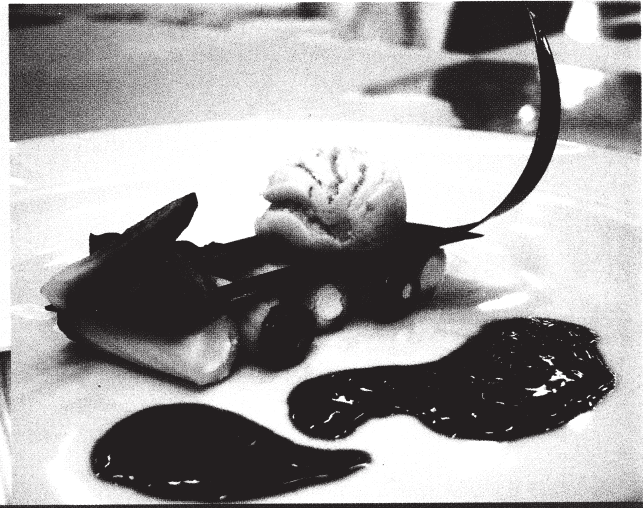
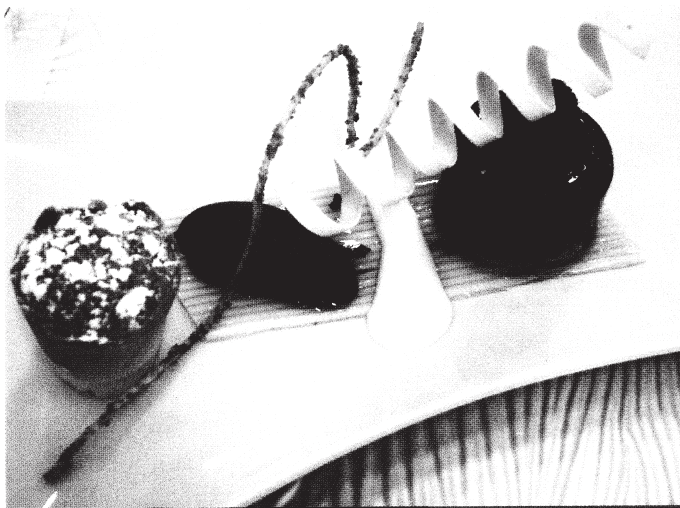




OSPITALITÀ ITALIANA

La 26ª edizione della Mostra Convegno Tirreno C.T. si è tenuta dal 26 febbraio al 2 marzo, presso il complesso fieristico di Marina di Carrara. Offerta agli operatori del comparto dell'ospitalità e della ristorazione, per un totale di circa 48.000 visitatori, una ricca carrellata di prodotti, attrezzature e servizi, grazie alle 280 aziende espositrici ed agli oltre 500 marchi commerciali rappresentati, su più di 25.000 m² di superficie espositiva. Svariati i seminari, concorsi, tavole rotonde, dimostrazioni dal vivo e convegni; notevole anche il numero di associazioni di categoria presenti in fiera. Positivo il bilancio complessivo secondo gli espositori ed alto il gradimento del pubblico, che ha affollato i padiglioni durante tutto il periodo.



Una serie di performance gastronomiche, sempre commentate dal "Tac", sono state eseguite dai junior chef dell'Under 23: le combinazioni mettevano insieme alimenti DOP del Nord e del Sud. Queste intuizioni innovative, sono state possibili grazie al The Cube, il forno tecnologico della Lainox, e i commenti ai piatti, con le dovute correzioni, sono stati fatti anche dal loro tutor Paolo Antinori, noto chef marchigiano, che ha trascritto con puntualità quanto servirà per migliorare i piatti che andranno alla prossima prova generale.

La sezione degli antipasti realizzata dallo chef Semeraro, "La composizione dei piatti per l'esposizione fredda", è stato un altro momento della lezione pubblica, anch'esso corredato da commenti piatto dopo piatto, mentre per la pasticceria era presente il team chef pastry Diego Crosara, che ha presentato quattro esclusive preparazioni con la pasta di grano duro Zara Kronos, per valorizzare la "cultura della pasta dall'antipasto al dolce". Diego si è sbizzarrito nell'interpretare i diversi formati di pasta: gli elicoidali ripieni di creme diventano un "Carretto", per trasportare una pallina di gelato allo zafferano, gli spaghetti sono visti

come il "Triclinio" per le gelatine di frutta, i conchiglioni sono piccole "coppette" per il trionfo di macedonia di frutta, mentre i cavatappi diventano protagonisti di una coppa di macedonia esotica allo yogurt. Altri dessert sono stati presentati da Marco Giovine, con uno sguardo particolare alla presentazione della frutta, "La pièce di cioccolato come motivo decorante", insieme al cioccolato.

Un importante spazio è stato dedicato alla cottura al wok della pasta di grano duro, "Intermezzo gastronomico ed innovativo con la pasta di grano duro Kronos Zara al Wok", (a cura di Fabio Tacchella, Fabio Momo, Gabriella Costi e Marco Valletta), promuovendo così qualcosa di innovativo. In effetti, sotto la guida dell'infaticabile Tac, noi chef abbiamo dimostrato il valore aggiunto che può avere un piatto di pasta se cotto con questa tecnologia, il wok realizzato dalla Sirman.

Dobbiamo ringraziare l'Ente Fiera Tirreno Trade CT per l'opportunità che ci ha concesso e, soprattutto, un grazie a tutti i colleghi che anche in questa occasione ci hanno manifestato la stima di sempre.

Marco Valletta

