

## CARRARAFIERE Balnearia & Tirreno ct Un tandem da guinness *Al via la manifestazione che ne vale due*

— CARRARA —

**C**ARRARAFIERE si sdoppia. Sì, perché non una, ma ben 2 saranno le manifestazioni che occuperanno i padiglioni fieristici per 4 giorni: da oggi e fino a mercoledì 5 marzo, «Balnearia» e «Tirreno Ct» dalla scorsa edizione corrono insieme, per offrire ai visitatori un panorama ancora più ricco di novità dirette dal settore turistico, balneare e gastronomico. Una tandem ormai collaudato dopo il successo dello scorso anno, capace di contare sapientemente commercio e gusto. Sarà Giuseppe Bertolucci, assessore regionale al bilancio e alle politiche per il mare, ad aprire ufficialmente le danze questa mattina alle 12, alla presenza, fra gli altri, del sindaco Zubbani, del pre-

sidente di Carrarafrère Bianchini e del Direttore Paris Mazzanti.

SE «BALNEARIA» è il salone da 9 anni a questa parte dedicato alle attrezzature balneari e all'arredo esterno, la storica «Tirreno Ct» (con 27 successi alle spalle) è creata nel tempo, tanto da assicurare alla fiera un posto di rilievo internazionale nel settore ristorazione, alberghiero, panificatori e

gelatieri. «Balnearia» è ormai la manifestazione di riferimento per quanti operano professionalmente nell'ambito dell'economia di costa. «Sono soddisfatto — ha detto Paris Mazzanti — perché il salone è soprattutto un appuntamento professionale per gli operatori di un comparto fondamentale per la nostra economia come quello del mare». Inoltre, in questi anni il ruolo degli stabilimenti

balneari si è modificato profondamente: sono diventati luogo di ritrovo, con attività diurne e serali, ristorazione, fitness. Proprio a questi settori si rivolgono i 160 espositori (con 223 prodotti diversi) provenienti da tutta Italia che presentano le ultime novità nel settore delle attrezzature balneari. In pratica, tutto quello che fa estate: dai lettini che massaggiano agli ombrelloni antiscottature,

dai pedalò ai giochi da spiaggia. NON È da meno, per proporzioni e qualità, l'offerta proposta da «Tirreno Ct», un vero punto di riferimento per gli oltre 50.000 operatori che tutti gli anni affollano la fiera. Numerose le novità di questa edizione, in tutti i settori presenti: dai grandi impianti ai semilavorati, dalla birra alla gelateria, dalla pizzeria alla caffetteria. Grande innovazione anche nell'ambito degli incontri professionali: lunedì 3 e martedì 4, ad esempio, lo chef internazionale Marcelo Tejedor terrà lezioni e dimostrazioni. Del resto, da strada per affrontare la concorrenza dei paesi emergenti nel mondo dell'offerta turistica — ha sottolineato con orgoglio l'amministratore Sergio Dati — passa anche dalla nostra manifestazione.

### Tra gli stand va in scena l'«ombra» del futuro

**TRA GLI INNOVATIVI** e futuristici prodotti esposti a «Balnearia», merita sicuramente uno spazio particolare la «tenda solare», che in molte zone ha affiancato o sostituito il tradizionale ombrellone. La produce Skincom, che ha realizzato una copertura in tessuto che definisce «ombra del futuro», frutto della ricerca scientifica più avanzata per la protezione Uv. Oltre ad avere una forma innovativa (una cupola in tessuto ultraleggero che si muove su un traliccio in metallo ed è in grado di resistere a venti fortissimi) assicura un fattore di protezione pressoché totale. Per i gestori di stabilimenti balneari, invece, la novità sarà «Mario detergi sdraio»: non è un nuovo bagnino, ma una macchina che in 4 minuti lava, igienizza ed asciuga ombrelloni, lettini e sdraio.

### Donne chef e cioccolato Tutti i trofei del gusto

**GRANDE CUCINA**, ma anche grande pasticceria a «Tirreno Ct», con il sesto Trofeo «Il Cioccolato in Pasticceria» e il secondo Trofeo «Lady Chef in Pasticceria», dimostrazione del crescente numero di donne impiegate professionalmente nel settore pasticciere. Un'ottima occasione per i golosi, ma soprattutto per coloro che vogliono accrescere le loro conoscenze professionali, che avranno modo di assistere alle lezioni di Maestri pasticciere. Inoltre, a cura dell'Ordine dei Maestri di Cucina ed Executive Chef Fic, mercoledì 5 si terrà un seminario sul tema «Sapere trasmettere la cucina italiana a tutela dei valori e della tradizione». Un evento particolarmente significativo nel suo rappresentare la cucina italiana come parte integrante della nostra cultura: anche in questo sta il futuro dell'industria dell'ospitalità.