

E ora spunta anche il «pane liquido»

Giovanissimo e originale chef spagnolo atteso oggi da alcune singolari prove

— CARBARA —

GRANDE opportunità per gli chef professionisti, ma anche per gli appassionati: alla Tirreno C.T. due giornate con Marcelo Tejedor, giovane chef spagnolo leader nella cucina tradizionale, ma capace anche di realizzazioni straordinariamente innovative. Titolare del ristorante «Casa Marcel» a Sant'Agata di Compostella, ha lavorato con grandi chef come Juan Mari Arzak, Jacques Maximin e Alain Ducasse. Oggi, martedì, dalle 15 alle 18, al Ristorante delle Nazioni, nel padiglione D di Carrara-Fiere, Tejedor eseguirà dimostrazioni sul tema «Verdure di campo, verdure di mare: applicazioni dolci e salate». Si tratta di piatti composti da vari tipi di alghe, frutto di una scrupolosa combinazione di immaginazione, dedizione e soprattutto una conoscenza assoluta delle materie prime. Lo chef presenterà anche la sua ultima creazione: il «Pane Liquido». Ma non chiederete la ricetta: per sapere di cosa si tratta non resta che andare a visitare la Tirreno C.T.

PROSEGUE intanto il cammino dei molti concorsi che si svolgono durante tutte le giornate della mostra. La prima giornata degli Internazionali d'Italia ha premiato con la medaglia d'oro, per la cucina calda Massimo Moroni e Moreno Nesi di Milano e Inkyu Park di Roma. Al primo posto nella cucina fredda si è piazzato Roberto Pennin, mentre nel concorso artistico l'ha fatta da padrona la Sicilia, che vince le medaglie d'oro di Francesco Virga di San Giovanni Gemini (Agrigento) e Giovanni



GARE i pizzaioli premiati e una delle severissime giurie che in questi giorni sono al lavoro nell'ambito dei vari concorsi della Tirreno C.T.



GARE i pizzaioli premiati e una delle severissime giurie che in questi giorni sono al lavoro nell'ambito dei vari concorsi della Tirreno C.T.

PASTICCERIA
Un successo la gara tra vari istituti alberghieri

La Rosa, di Bagheria (Palermo). Si è concluso il secondo Richest Trophy Under 20 dedicato a Luciano Mignami, presso il Forum della Pasticceria avviato dalla catena organizzativa di Gastone Pegoraro e della «Dmp» di Pistoia. Questo trofeo, importante per lo sviluppo e la crescita delle nuove leve della panificazione, ha visto lo svolgimento di una competizione di alto livello tra i vari istituti di formazione italiani: Istituto di formazione Professionale Alberghiero di Rovereto;

VCO Formazione - Agenzia per la formazione l'orientamento professionale di Novara; Istituto professionale di stato per l'agricoltura e l'ambiente «Villa Igea» di Lodi; Centro di Formazione professionale di Treviso; Fondazione Enaip Lombardia di Como; Agenzia Formativa della provincia di Varese; Ist. Prof. Pellegrino Arusi di Rieti Terme; I.I.S.S. 2 J.B. Beccati di Torino.

I RAGAZZI hanno dimostrato diligenza e padronanza della materia, nonostante la loro giovane età. In una scenografia dove la semplice farina prende anima e di-

venta Arte, la giuria presieduta da campioni del mondo ed europei della panificazione, con la presenza del Presidente Internazionale della Richestmont, Piergiorgio Giorelli, ha valutato i lavori composti da 3 pezzi di cui uno artistico e ha premiato come vincitore Jessica Papa e Gian Maria Franceschini di Treviso; al 2° posto i ragazzi dell'Istituto alberghiero di Rovereto ed al 3° posto l'Enaip di Como. Non solo concorsi, ma anche dimostrazioni e ancora ampio spazio per le nuove leve, che se sono

PRESSO LO SPAZIO dell'Associazione Pizzeria Planet si è svolta «La Via della Farina», iniziativa rivolta alla valorizzazione di questo squisito prodotto della tradizione. Sono state premiate tre aziende rappresentative per la produzione di farina. Si tratta di Bella Napoli, della Spezia, e delle pizzerie Calvo Natale e Il Confinone, rispettivamente con sede ad Aulla e a Dogana di Ortonovo. Non solo premiazione, ma anche uno straordinario successo di pubblico che ha molto apprezzato le degustazioni della farina appena uscita dai forni. La 28° edizione della Tirreno C.T. resterà aperta a Carrara-Fiere anche per tutto domani, mercoledì. Orari: oggi dalle 10 alle 19 e domani dalle 10 alle 18,30. Ingresso 8 euro; ridotto con cartolina invito un euro.