A. M. I. R. A.

I ♥ TIRRENOCT
23/27 febbraio 2014
Complesso Fieristico di Carrara

ASSOCIAZIONE MAITRE ITALIANI RISTORANTI ALBERGHI

PROGRAMMA DELLA MANIFESTAZIONE
Esposizione permanente con degustazione degli "Italian Top Wine 2013"
Esposizione di Gran Buffet per un Continental Breakfast e relativi prodotti
Esposizione dei migliori prodotti nazionali "Oli e Aceti in Tavola"

Domenica 23 Febbraio:
Concorso Maitre dell'Anno 2014 sezione Toscana Mare:parteciperanno i Maitres della sez. Toscana Mare con piatti alla Lampada. La gara prevede la preparazione alla lampada e la presentazione di un piatto.
Durante la giornata dimostrazione dal vivo col famoso maestro orientale **"Tomi San",** come preparare, servire ed abbinare il **Sushi** , una raffinata arte legata all'estetica.

Lunedì 24 Febbraio:
Durante la giornata dimostrazione dal vivo col famoso maestro orientale "Tomi San", come preparare, servire ed abbinare il Sushi , una raffinata arte legata all'estetica.
Presentazione dei prodotti enologici della Toscana con un abbinamento gastronomico regionale.
Approfondimenti sulla **cucina Vegan.**

Martedì 25 Febbraio
Gara del Flambè eseguita dagli allievi delle classi 4° delle scuole alberghiere della regione Toscana per la selezione regionale del rappresentante nel concorso nazionale.
Approfondimenti su alimenti per **Celiaci.**
Durante la giornata dimostrazione dal vivo col famoso maestro orientale "Tomi San", come preparare, servire ed abbinare il Sushi , una raffinata arte legata all'estetica

Mercoledì 26 Febbraio
XIII° Trofeo Aspiranti Futuri Talenti Maitres A.M.I.R.A 2014:preparazione di piatti alla lampada da parte degli alunni delle classi 3° degli Istituti Alberghieri della Versilia.
Corso di Bon-ton tenuto dalle "Amirine"

Giovedì 27 Febbraio
Durante la giornata dimostrazione dal vivo col famoso maestro orientale **"Tomi San",** come preparare, servire ed abbinare il Sushi , una raffinata arte legata all'estetica.
Abbinamento enogastronomico del vino con il **Sushi.**