

# TIRRENO CT

35esima edizione Complesso fieristico Carrara

22/26 febbraio  
2015



## ASSOCIAZIONE MAITRE ITALIANI RISTORANTI ALBERGHI

### PROGRAMMA DELLA MANIFESTAZIONE

Esposizione permanente con degustazione degli “Italian Top Wine 2014”  
Esposizione di Gran Buffet per un Continental Breakfast e relativi prodotti  
Esposizione dei migliori prodotti nazionali “Oli e Aceti in Tavola”

#### **Domenica 22 Febbraio:**

Presentazione dell’Associazione e dimostrazioni pratiche

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 23 Febbraio:**

**Concorso Maitre dell’Anno 2015 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, il tema della gara sarà il dessert : “La mela trentina dal trancio al flambè”.

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.

#### **Martedì 24 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.

Presentazione dei prodotti della Franciacorta con abbinamenti gastronomici regionali.

#### **Mercoledì 25 Febbraio**

**XIV° Trofeo 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.

Presentazione dei prodotti enologici della Conegliano Valdobbiadene. “Il Prosecco Superiore DOCG Conegliano Valdobbiadene” con abbinamento

#### **Giovedì 26 Febbraio**

**“Insieme a voi con un sorriso”** giornata dedicata agli alunni diversamente abili degli istituti alberghieri della Toscana.

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.