



ASSOCIAZIONE MAITRE ITALIANI RISTORANTI ALBERGHI

PROGRAMMA DELLA MANIFESTAZIONE

**Esposizione permanente con degustazione degli “Italian Top Wine 2015”
Esposizione di Gran Buffet per un Continental Breakfast e relativi prodotti
Esposizione dei migliori prodotti nazionali “Oli e Aceti in Tavola”**

Domenica 28 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 29 Febbraio:

Concorso Maitre dell'Anno 2016 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.

Presentazione dei prodotti enologici della Toscana con un abbinamento gastronomico regionale.

Martedì 01 Marzo

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 02 Marzo

XV° Trofeo Futuri Talenti Maitres A.M.I.R.A 2016: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.

“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.