

37° edizione

# TIRRENOCT



Ospitalità Italia  
Complesso fieristico di Carrara  
19-22 Febbraio 2017



## ASSOCIAZIONE MAITRE ITALIANI RISTORANTI ALBERGHI

**Esposizione permanente con degustazione dei “Italian Top Wine 2016”.**  
**Esposizione di Gran Buffet per un Continental Breakfast e relativi prodotti.**  
**Esposizione dei migliori prodotti nazionali “Oli ed Aceti in Tavola”.**  
**Esposizione e degustazione delle migliori grappe italiane**

### **Domenica 19.02.2017 dalle ore 10.00 alle ore 16.30**

- Parteciperanno i Maîtres della Sez. Toscana Mare con piatti alla Lampada. La gara prevede la preparazione alla lampada e la presentazione di un Piatto con abbinamento cibo-vino.
- Dimostrazione dal vivo col famoso maestro orientale, professionista del SUSHI, direttamente dal Giappone “TOMI-SAN”. Come preparare, servire ed abbinare il SUSHI. Una raffinata arte legata all'estetica.

### **Lunedì 20.02.2017 ore 10.00**

#### **Concorso Nazionale Maître dell'Anno 2017 della Sezione Toscana Mare.**

- Dimostrazione dal vivo col famoso maestro orientale, professionista del SUSHI, direttamente dal Giappone “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.
- La cucina vegana. Menù settimanale. Approfondimenti sulla celiachia.
- Concorso Nazionale Maître dell'Anno

### **Martedì 21.02.2017 alle ore 10.00**

- Cucina Nipponica in generale. Gli antichi sapori giapponesi legati all'arte dell'origami
- Dal titolo “**Futuri Talenti Maître Amira**”: Preparazione di piatti alla Lampada da parte degli alunni della 3° cl. di Sala/Bar dell' Ist. Alb. Della Versilia e dell'Isola d'Elba.
- Presentazione dei prodotti della Franciacorta con abbinamenti gastronomico regionale.
- Esposizione etichette e degustazione delle migliori grappe italiane

### **Mercoledì 22.02.2017 alle ore 10.00**

#### **XV Trofeo Aspiranti Futuri Talenti Maîtres A.M.I.R.A. 2017.**

- Presentazione dei prodotti enologici della Conegliano Valdobbiadene. “Il Prosecco Superiore D.O.C.G. Conegliano Valdobbiadene” con abbinamento gastronomico regionale.
- Giornata dedicata agli alunni diversamente abili. “Insieme a Voi con un sorriso”. Pranzo elaborato e servito dai ragazzi delle scuole alberghiere della Toscana.