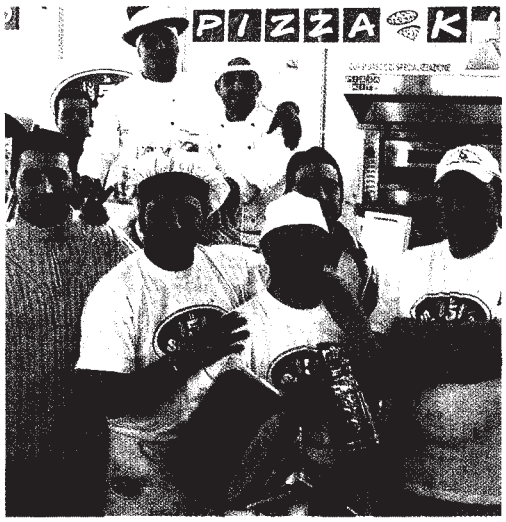
SBARCA IN FRANCIA
il nuovissimo

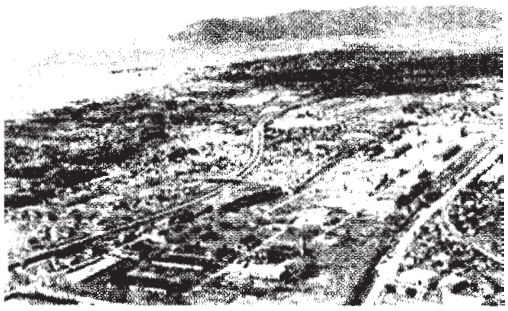
GIROPIZZA d'EUROPA



Altre due tappe a Ganges e Massa Carrara

Tre settimane più tardi, il 1° Marzo, il Giropizza torna in Italia con la tappa di Massa Carrara, svoltasi all'interno della fiera CT TIRRENO; la manifestazione ha decretato la penultima magnifica decina di concorrenti che parteciperà alla finalissima di Parigi il 7 giugno 2005.
Prima di passare ad elencare i promossi di questa tappa toscana - undici, a seguito dei punteggi pari merito -, vogliamo ringraziare gli organizzatori della fiera nelle persone del Sig. Sergio Dati e del Sig. Paolo Caldana per l'efficienza organizzativa e per l'aiuto costante e preciso che hanno sempre dimostrato nei nostri confronti.
Ovviamente riteniamo che lo stesso aiuto e collaborazione offerto a noi sia stato fornito anche agli altri operatori, ed in particolare a tutte quelle Associazioni che hanno dato luogo a una grande quantità di manifestazioni, dimostrazioni e degustazioni.

Non è un caso d'altronde che questa fiera, riscontra sempre un maggiore consenso, non solo fra i visitatori, ma fra gli stessi espositori.



Il grande successo degli Internazionali d'Italia

La 5° edizione del prestigioso concorso si è svolta nel complesso fieristico di Marina di Carrara dal 27 febbraio al 2 marzo in occasione della 25a edizione della Mostra Convegno "Tirreno CT"

di Mario Gasperetti

Oltre 220 gli iscritti totali, provenienti da tutte le regioni italiane, tra cui: 11 squadre partecipanti al concorso di cucina fredda; 6 squadre partecipanti al concorso di cucina calda, 97 concorrenti singoli al concorso di cucina e pasticceria fredda ed artistica, 55 concorrenti singoli al concorso di cucina calda.

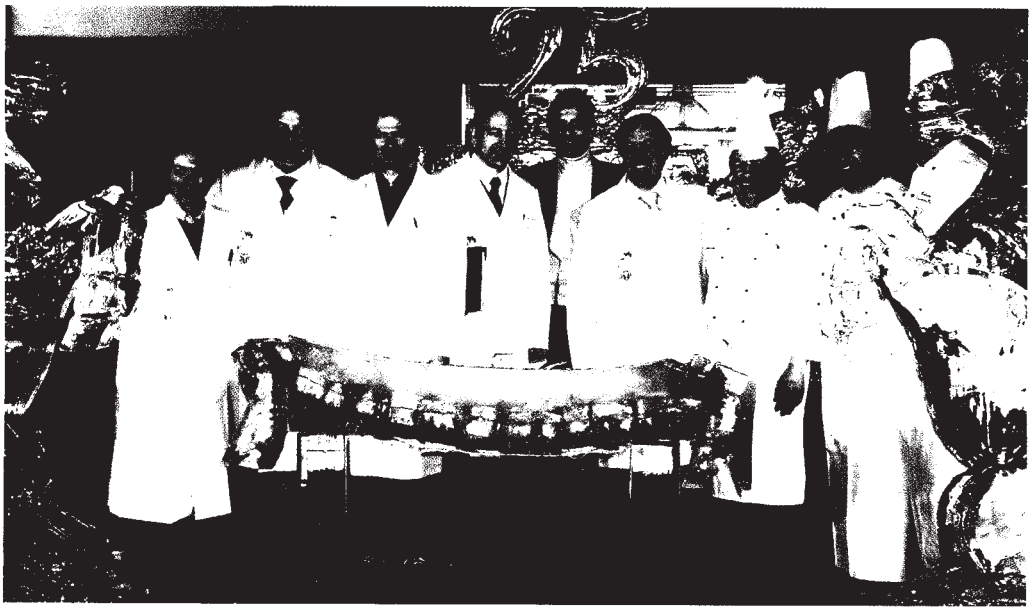
Una competizione che ha visto impegnati veri professionisti della nostra già rinomata cucina, attraverso l'esposizione e la presentazione d'incantevoli opere artistiche, curate in ogni minimo dettaglio, accompagnate da colorate e coreografiche presentazioni di piatti freddi, saporitissime e profumatissime portate mediterranee ed eccellenti menu, in grado di deliziare il palato degli ospiti intervenuti nei due "ristoranti delle nazioni" appositamente allestiti per l'occasione.

Il tutto di fronte a una selezionata e integerrima giuria, presieduta da Giorgio Nardelli e da personaggi noti del settore, così operanti:

- concorso cucina calda a squadre: Cesare Chessorti; Giorgio Marchesan; Giovanni Claudio Ruta.
- concorso cucina calda singoli: Michele D'Agostino; Graziano Manzatto; Luca Angelici; Stefano Accorsini.
- concorso cucina fredda [categorie: A; B]: Gianluca Tomasi; Gabriella Costi; Paolo Antinori.
- concorso artistico e pasticceria [categorie: C; D1; D2]: Bernd Siefert; Giuseppe Giuliano; Matteo Galena.

Il lavoro oculato e competente di ogni singolo giudice, attento a valutare con correttezza e nel pieno rispetto del regolamento predisposto, il più piccolo particolare di ogni performance, ha individuato, al termine della manifestazione, i vincitori assoluti della competizione e ha assegnato il titolo di Campione Nazionale 2005, nel modo seguente:

- concorso a squadre: vincitore con p.ti 74,50 "**Apulia Culinary Team**":



- concorso cucina calda individuale: vincitore con p.ti 74,75 **Angelo Giovanni Di Lena**;
- concorso cucina fredda individuale: vincitore con p.ti 73,44 **Massimiliano Monaco**;
- concorso artistico di cucina individuale: vincitore con p.ti 76,66 **Umberto Borriello**;
- concorso di pasticceria individuale: vincitore con p.ti 80,00 **Ilario Fusco e Valentina Vione**.

Un ringraziamento va dunque a tutti i partecipanti e alle loro capacità professionali, a quanto di bello con sacrificio e passione hanno saputo realizzare, rendendo la manifestazione viva, colorata e accattivante. Un grazie prezioso va anche a tutti coloro che da tempo contribuendo con le loro energie, la loro capacità e la loro esperienza, consentono alla manifestazione di esistere e di crescere di anno in anno, tanto che i consensi raccolti la rendono una delle più prestigiose e partecipate a livello nazionale. Una nota di puntualizzazione va alla Federazione Italiana Cuochi, per l'impegno istituzionale assunto e per il meticoloso lavoro organizzativo svolto.

TirrenoC.T.
mostra convegno
Ospitalità Italia - Tempo di Pane
27 Febbraio
03 Marzo
2005
Orari:
dal 27 Febbraio al 02 Marzo
dalle 10.00 alle 19.00
il giorno 03 Marzo
dalle 10.00 alle 17.30
www.tirrenoct.it
Rassegna per:
bar, alberghi,
ristoranti, pizzerie,
pasticcerie, panifici,
gelaterie, comunità.
25° edizione
1981 - 2005
Organizzazione:
Tirreno Trade
In Collaborazione con:
Complesso Fieristico Marina di Carrara

mostra convegno TirrenoC.T.

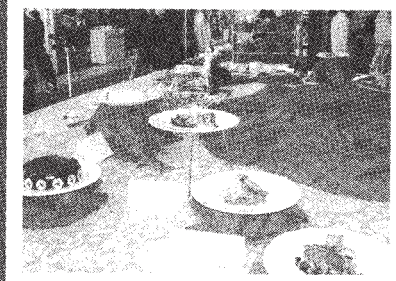
Ospitalità Italia - Tempo di Pane

25ª edizione
1981 - 2005

www.tirrenoct.it

Rassegna per:
bar, alberghi,
ristoranti, pizzerie,
pasticcerie, panifici,
gelaterie, comunità.

27 Febbrai
03 Marzo
2005



Orari:
dal 27 Febbraio al 02 Marz
dalle 10.00 alle 19.00
il giorno 03 Marzo
dalle 10.00 alle 17.30

Organizzazione:
Tirreno Trade

In Collaborazione con:

Complesso Fieristico Marina di Carrara
CARRARAFIERE

Tirreno C.T.
mostra calzature
Ospitalità Italia - Tempo di Pane
27 Febb
03 Marz
2005
Orari:
dal 27 Febbraio al
dalle 10.00 alle 19
il giorno 03 Marzo
dalle 10.00 alle 17
www.tirrenoct.it
Rassegna per:
bar, alberghi,
ristoranti, pizzerie,
pasticcerie, panifici,
gelaterie, comunità.
25 Edizione
1981 2005
In Collaborazione con:
Organizzazione:
Complesso Fieristico Marina di Carrara