

In diecimila al debutto: parte bene la Tirreno Ct

MARINA DI CARRARA. Boom di presenze nella giornata all'apertura della terza fiera più importante d'Italia, dopo Milano e Rimini, che mette in mostra il meglio delle proposte per gelatai, pasticceri, cuochi, pizzaioli, sommelier e albergatori d'Italia. Nella nuova e tecnologica entrata del complesso espositivo di Carrara Fiere, in via Maestri del Marmo, alla presenza del sindaco Giulio Conti e delle massime autorità della provincia, il nastro è stato tagliato dal prefetto di Massa Carrara, Domenico Mannino. Nei 25mila metri quadrati del complesso di Carrara Fiere (il maggiore della Toscana) si è dunque alzato il sipario sulla kermesse. Che subito ha fatto centro: solo nella giornata inaugurale, più di diecimila visitatori.

Oltre 340 espositori provenienti da tutta l'Italia e 700 marchi commerciali partecipano a "Tirreno CT" in una specie di sfida all'attuale, innegabile crisi economica. La cinque giorni carrarina, infatti, punta a risvegliare il generale momento di incertezza derivante dall'instabilità dei mercati puntando sempre di più alla qualità, alla creatività e alla spettacolarità diventando un punto di riferimento a livello internazionale per tutti gli operatori dell'Italia centrale.

Il susseguirsi di eventi, corsi e kermesse della fiera è impressionante.

Da non perdere il concorso

nazionale di alta cucina "Internazionali d'Italia-Esposizione Culinaria 2004" patrocinato dalla Fic (Federazione Italiana Cuochi): una severa competizione che, per tecniche di lavoro e di giudizio, presenta il massimo livello dell'arte culinaria che culminerà, nella giornata di giovedì, con l'esibizione della squadra nazionale. Sotto la supervisione di Paolo Caldana, presidente nazionale della Fic, la giuria internazionale giudicherà i lavori di alta cucina realizzati dagli chef tra i più importanti d'Europa che nel concorso individuale e a squadre, si sfideranno proponendo deliziosi piatti vanto della gastronomia nazio-



Uno stand alla XXIV Tirreno Ct (foto Cuffaro)

nale. Bel testa a testa, ieri domenica, nella giornata inaugurale, per i due menu proposti dalla squadra etnea e dalla Nazionale Rumena diretta da Dimitru Burtea, presidente nazionale dei cuochi della Romania, che ha proposto i prodotti gastronomici tipici rumeni. Gli ospiti della Tirreno Ct potranno, prenotando nella mattinata, degustare i piatti caldi in concorso pranzando al Ristorante delle Nazioni allestito nel Padiglione D. Appuntamento da non perdere, tra gli altri, quello con la squadra statunitense che si esibirà il 3 marzo.

Ma da ricordare sono anche il concorso per barman organiz-

zato dalla Fib (Federazione Italiana Barman) che ha sviluppato l'interessante progetto di un concorso nazionale per il miglior Barman Professionista; il concorso internazionale Gelatissimo 2004 nei gusti caffè e banana; il concorso enogastronomico L'Accordo dei Sapori organizzato dall'associazione Strada del Vino dei Colli di Candia e Lunigiana, e la presentazione del team della Nazionale Italiana Cuochi che parteciperà anche al congresso mondiale di Dublino 2004. Presente in fiera anche il Pizza Planet che alla Tirreno propone il secondo trofeo nazionale Scienza e Cultura della pizza.