LA BUONA TAVOLA

MARINA DI CARRARA. Si scalda l'atmosfera alla XXIV Tirreno Ct; record di 35mila visitatori nelle prime tre giornate a Carraraferie.

Eletto ieri il miglior gelato del concorso internazionale "Gelatissimo 2004" a cura del Sindacato Italiano Gelatieri Artigianali. Nel gusto "Caffè" (sezione creme) oro alla gelateria "Ice Cream" di Martin Sicuro (Te); argento alla gelateria "Eu-

Record di visitatori alla Tirreno Ct, nei concorsi in evidenza la professionalità apuana, domani la gara fra gli chef

Argento conquistato dalle gelaterie Eugenio e Bristol

genio" di Marina di Massa; e bronzo alla gelateria "La Donna" di Buenos Aires.

Nel gusto "Banana" (sezione frutta) vince l'oro la gelateria "Il Vizio" di Corciano (PG); argento alla gelateria "Bristol" di Marina di Carrara; e bronzo alla gelateria "Baciollo" di Sestri Levante.

Eletto anche il "Re" dei piz-

zaioli nel II Concorso "Scienza e Cultura della Pizza" a cura del Pizza Planet. Oro a Simone Ferrari della pizzeria "Il Bacio" di Lerici nella sezione senior". Oro, sezione junior a Cristian De Rosa di Bologna.

Amira (Associazione maitre italiana ristoranti e alberghi) ha incoronato il miglior maitre della Toscana: Antonio Rus-

so di Viareggio dell'Hotel Esplanade; argento a Dante Luchi di Montecatini.

Domani finali e premiazioni del Concorso Internazionali d'Italia per il miglior chef nelle sezioni: cucina calda, fredda, artistica e di pasticceria.

La Nazionale Italiana Cuochi (NIC) domani alle 10 darà una dimostrazione di abilità

culinaria nella preparazione di appetitosi fingerfood da aperitivo.

Sempre domani, "L'Accordo dei Sapori" organizzato dall'ACMC (Associazione Cuochi Massa e Carrara) in collaborazione con la Strada del Vino dei Colli di Candia e Lunigiana per la valorizzazione dei prodotti tipici della provincia.