

Oggi gli ultimi concorsi

Tirreno Ct un boom di visitatori

MARINA DI CARRARA. «Ha battuto il record di presenze degli scorsi anni la XXIV edizione della Tirreno Ct»: lo afferma una nota degli organizzatori che, invita della conclusione della kermesse - oggi è l'ultimo giorno della rassegna - fanno i primi bilanci.

Negli ultimi 4 anni, la superficie espositiva è passata dai 12mila, ai 25mila metri quadrati al coperto, in cui sono stati presenti oltre 340 espositori e 700 marchi commerciali celebri: «Un successo di numeri per gli espositori che risultano più che raddoppiati rispetto a quattro edizioni or sono, a conferma della leadership con cui la Tirreno CT si è imposta sul mercato italiano».

Oltre 10mila operatori al giorno hanno visitato la fiera, anche grazie ai 100mila inviti spediti agli addetti ai lavori di tutto il centro Italia, a cui hanno risposto con favore 60mila visitatori: circa il triplo rispetto all'edizione 2000. A ciò va aggiunto un pubblico eterogeneo che, pur non essendo composto direttamente da operatori del settore, ha potuto dare un'occhiata alla mostra acquistando l'apposito biglietto che da quest'anno era in vendita all'entrata della fiera. Per il gran finale di oggi, la Tirreno Ct scodella la seconda edizione del concorso eno-gastronomico intitolato "L'Accordo dei Sapori" che, nato dal sodalizio tra l'Acme (Associazione cuochi di Massa Carrara) e l'associazione strada del vino di Colli di Candia e Lunigiana, ha scelto Marina come vetrina di prestigio in grado di dare visibilità anche ai prodotti enogastronomici locali e per mettere lo sviluppo del turismo rurale così di moda nel territorio toscano. Il concorso enogastronomico premierà il miglior abbinamento tra un piatto e un vino della Strada.

Ma in programma oggi ci sono anche gli "Internazionali d'Italia Esposizione Culinaria" a cura della Fic (Federazione Italiana Cuochi): 18 squadre provenienti dall'Italia intera, continueranno a sfidarsi fino ad oggi pomeriggio, giornata conclusiva della Tirreno Ct, quando saranno incoronati i vincitori di ciascuna sezione (cucina calda, fredda, artistica e di pasticceria).

Con la supervisione di Paolo Caldana, Presidente nazionale Fic la presidenza della giuria è affidata a Giorgio Nardelli che, a capo di 12 giudici internazionali incoronerà i vincitori di ogni sezione in concorso. Tra le novità, la presenza in gara di due team di chef internazionali provenienti dalla Romania e dagli Usa; e la possibilità per gli ospiti di pranzare al Ristorante delle Nazioni.

Ancora: stamani la squadra nazionale di Cucina selezionata fra i migliori cuochi professionisti italiani, si esibirà dal vivo nella creazione di finger-food dolci e salati come spunto originale ed innovativo per quanti desiderino saperne di più sulle nuove tendenze gastronomiche per l'appuntamento con l'aperitivo, oggi sempre più di moda.