

# PROGRAMMA 31° Mostra Convegno “Tirreno C.T. 2011”

**Domenica 6 Marzo ore 11:00:**  
**Inaugurazione 31° Mostra Convegno Tirreno C.T.**

**U.R.C.T. – Unione Regionale Cuochi Toscani:**  
**Pad. D – Corsia 30**

**Dal 6 al 10 ore 12-15 :** Presso il point U.R.C.T. "Osteria Toscana" a cura delle associazioni Provinciali Cuochi Toscani, i menù di degustazione "Sapori di Toscana" aperto al pubblico solo su prenotazione  
**Domenica 6 ore 12-15 :** "Osteria Toscana" cucina elaborata dall'Associazione Cuochi di Massa Carrara  
**Lunedì 7 ore 12-15 :** "Osteria Toscana" cucina elaborata dall'Associazione Cuochi di Livorno  
**Martedì 8 ore 12.00 :** "Osteria Toscana" cucina elaborata dall'Associazione Cuochi di Siena  
**Mercoledì 9 ore 12.00 :** "Osteria Toscana" cucina elaborata dall'Associazione Cuochi di Arezzo  
**Giovedì 10 ore 12.00 :** "Osteria Toscana" cucina elaborata dall'Associazione Cuochi di Pisa

**WACS – World Association of Chefs Societies: Pad. E**

**Domenica 6 ore 10-16 :** Corso Internazionale d'aggiornamento per Giudici FIC, a cura della WACS, maestro Ragnar Fridriksson

**N.I.C. – Nazionale Italiana Cuochi: Pad. E**

**dal 6 al 10 :** Presentazione Team vincitore agli Internazionali d'Irlanda-Presentazione tavolo e lezione sulla preparazione dei concorsi nazionali ed internazionali

**F.I.C. – Federazione Italiana Cuochi – Internazionali d'Italia:**  
**Pad. E – Corsie 40/41/42**

**Dal 6 al 10 ore 10-17 :** XI° Edizione "Internazionali d'Italia 2011" concorso culinario di Alta Cucina a cura della F.I.C. per Team Internazionali e Nazionali  
**Dal 6 al 10 ore 10-17 :** XI° "Internazionali d'Italia 2011" concorso culinario di cucine calda per Team, concorrenti singoli senior ed under 23  
**Dal 6 al 10 ore 10-17 :** XI° "Internazionali d'Italia 2011" concorso culinario di cucine fredda per Team, concorrenti Singoli senior ed under 23 cat A-B-C-D1-D2  
**Dal 6 al 10 ore 10-17 :** IX° "Campionato Nazionale 2011" concorso culinario titolo a squadre caldo e freddo-singolo cucina calda e fredda – singolo pasticceria – singolo artistico  
**Dal 6 al 7 ore 10-17 :** Eliminatorie "2° Grand Junior Cooking Contest" concorso Nazionale Maestria Giovanile dedicato a Team composti da concorrenti under 25 a cura dei Maestri di Cucina  
**Martedì 8 ore 10-17 :** ottavi e quarti di finale "2° Grand Junior Cooking Contest"  
**Mercoledì 9 ore 10-17 :** semifinali e finale "2° Grand Junior Cooking Contest" ore 17:00 : Premiazione "2° Grand Junior Cooking Contest"  
**Tutti i giorni ore 17:00 :** premiazioni Concorso F.I.C. "Internazionali d'Italia 2011" presso Sala Convegni 1° piano Centro Servizi  
**Tutti i giorni ore 12-14 :** il Ristorante delle Nazioni (pad.E) e l'Osteria Toscana (pad.D) saranno aperti al pubblico per Degustazioni dei menù su prenotazione

**ORDINE DEI MAESTRI DI CUCINA: Pad. E**

**Domenica 6 ore 10-16 :** Tavola Rotonda suoi "Valori della Cucina Italiana"

**A.C.M.C. Associazione Cuochi Massa Carrara: Pad. E – Corsia 40**

**Tutti i giorni dalle 15-18 :** I° Edizione del premio "Le Alpi Apuane si raccontano

A tavola " in collaborazione con la Coldiretti di Massa Carrara  
**Giovedì 10 ore 16:00 :** Premiazione I° Premio "Le Alpi Apuane si raccontano ... A Tavola"

**A.C.I.B. Associazione Campionati Italiani Baristi:**  
**Pad. B – Corsia 14/15**

**Domenica 6 ore 10:00 :** Inizio 1° sessione della giornata semifinali C.I.B.C. "Campionato Italiano Baristi Caffetteria" ore 14:00 : Inizio 2° sessione della giornata semifinali C.I.B.C.  
**Lunedì 7 ore 10:00 :** Inizio 1° sessione della giornata semifinali C.I.B.C. ore 14:00 : Inizio 2° sessione della giornata semifinali C.I.B.C.  
**Martedì 8 ore 11-15 :** Finalissima italiana C.I.B.C. – gara fra i 6 migliori baristi delle due precedenti giornate ore 16:30 : Premiazione del "Campionato Italiano Baristi Caffetteria" il quale avrà accesso al mondiale W.B.C (World Barista Championship)  
**Mercoledì 9 ore 10:00 :** Semifinale italiana C.I.L.A. - "Campionato Italiano Latte Art" ore 10:00 : Inizio 1° sessione della giornata semifinali C.I.L.A. ore 14:00 : Inizio 2° sessione della giornata semifinali C.I.L.A.  
**Giovedì 10 ore 10:00 :** Finale C.I.L.A. (Campionato Italiano Latte Art- 6 concorrenti in totale) ore 12:30 : Premiazione del Campione Italiano Latte Art (CILA) colui il quale avrà accesso al mondiale WLAC (World Latte Art Championship) ore 14:00 : Seminari e Workshop.

**F.I.B. – Federazione Italiana Barman:**  
**Pad. E Corsie 34/35**

**Domenica 6 ore 12:00 :** Sparkling Hour ore 14:00 : Breve lezione sugli Sparkling con degustazione (Le lezioni si ripetono ogni 90') ore 16:00 : Flair Academy  
**Lunedì 7 ore 10:30 :** Decoration Day Parte I°- Tecniche di intaglio di frutta e verdura ore 12:00 : Sparkling Hour ore 14:30 : Latino Americano & Cuba Libre ore 15:00 : Flair Academy  
**Martedì 8 ore 10:30 :** Decoration Day Parte II°- Tecniche di intaglio di frutta e verdura ore 12:00 : Sparkling Hour ore 14:30 : Latino Americano & Cuba Libre ore 15:00 : Flair Academy  
**Mercoledì 9 ore 10:30 :** Decoration Day Parte III°-Tecniche di intaglio di frutta e verdura ore 12:00 : Sparkling Hour ore 14:30 : Latino Americano & Cuba Libre ore 15:00 : Concorso "Cocktail Competition"  
**Giovedì 10 ore 12:00 :** Sparkling Hour ore 15:00 : Dimostrazioni dal vivo dei Barman Professionisti F.I.B

**A.I.S. Associazione Italiana Sommeliers:**  
**Pad. E – Corsia 34/35**

**Domenica 6 ore 10:00 :** Presentazione dello stand e degustazioni libere ore 15:00 : Presentazione del nuovo disciplinare D.O.C Candia dei Colli Apuani ore 16:30 : Premio Tirreno C.T. A.I.S. Apuana gara di degustazione e di servizio aperta a Sommelier e Sommelier professionisti  
**Lunedì 7 ore 11:00 :** Tavola rotonda "Il Vino & Cocktail" approfondimento del vino nell'arte del cocktail ore 15:00 : Cocktail show, preparazione di cocktail a base di vino  
**Martedì 8 ore 10-15 :** Apertura stand con banchi di degustazione ore 15:00 : "Omaggio alle donne del vino", presentazione e premiazione di tutte le aziende del Candia gestite da donne  
**Mercoledì 9 ore 10:00 :** Apertura stand con banchi di degustazione ore 15:00 : Gli "Orizzonti del Vermentino nero", passato, presente e futuro

**Giovedì 10 ore 10:00 :** Apertura stand con banchi di degustazione ore 14:00 : Brindisi dell'Unità d'Italia l'A.I.S. Apuana e il consorzio di tutela del Candia rendono omaggio ai 150 anni dell'Unità d'Italia

**O.N.A.V. – Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Vini Delegazione apuo versiliese nel salotto delle anteprime presentano “Gli Oscar del Concorso Douja D’Or”:**  
**Pad. E - Corsia 34/35**

**Domenica 6 ore 11-18 :** Presentazione dell'Associazione , banchi d'assaggio e presentazione dei vini.  
**dal 7 al 10 ore 10-11:30 :** Banchi d'assaggio dei vini presenti . ore 11:30-13 : Presentazione dei vini e dei produttori con degustazioni guidate. ore 14-15:30 : Banchi d'assaggio dei vini presenti . ore 15:30-18 : Presentazione dei vini e dei produttori con degustazioni guidate.

**A.M.I.R.A. Associazione Maitre Italiani Ristoranti e Alberghi:**  
**Pad.E – Corsia 39**

**Domenica 6 ore 10:00 :** Concorso Maitre dell'anno 2011 della sezione Toscana Mare Tema " I Volatili" , la gara prevede la preparazione alla lampada e la presentazione di un volatile. Il rito e l'eleganza; breve cavalcata attraverso il tempo per scoprire come è cambiata la mise en table nel corso del tempo  
**Lunedì 7 ore 15:00 :** Dimostrazione dal vivo col famoso maestro orientale "TOMI-SAN" direttamente dal Giappone, professionista del Sushi. Come preparare, servire ed abbinare il Sushi , una raffinata arte legata all'estetica.  
**Martedì 8 ore 10:00 :** Dimostrazione dal vivo di come preparare , servire ed abbinare il Sushi col maestro giapponese "TOMI-SAN" ore 15:00 : Dimostrazione di come bere un tè perfetto: come preparare l'infuso  
**Mercoledì 9 ore 10:00 :** Dimostrazione dal vivo di come preparare e servire il Sushi col maestro giapponese " TOMI-SAN" ore 15:00 : Abbinamento enogastronomico del vino con il Sushi.  
**Giovedì 10 dalle 10-15 :** X° Trofeo "Aspiranti Maitre AMIRA 2011" dal titolo "Futuri Maitres Amira", preparazione di piatti alla lampada.

**ASSIPAN Sindacato Italiano Panificatori Massa Carrara:**  
**Pad. E – Corsie 39**

In collaborazione con l'associazione del Filon Del Nonno

**Tutti i giorni :** Lavorazioni artistiche del pane – a cura dei Panificatori della Regione

**Domenica 6 ore 11-18 :** Presentazione Associazione Filon del Nonno con dimostrazioni ed assaggi e dimostrazioni di cottura di tutte le tipologie di panini e dei diversi tipi di focaccia  
**Lunedì 7 ore 11-18 :** Cottura Filon del Nonno, varie tipologie di panini e focacce nei vari modi in cui possono essere gustati  
**Martedì 8 ore 11-18 :** Dimostrazione cottura ed assaggio Filon del Nonno – diverse tipologie di farcitura della focaccia  
**Mercoledì 9 ore 11-16 :** Dimostrazione, cottura ed assaggi Filon del Nonno – preparazione e cottura delle varie qualità di panini presenti nei panifici artigianali del comprensorio apuano  
**Giovedì 10 Ore 11-16 :** Consiglio Regionale Assipan presso saletta Centro Servizi

**ARENA DEI FUTURI TALENTI: Pad D Corsia 29/30**

In collaborazione con GUSTAR- CHIRIOTTI EDITORI- PRO 2 MA.RI

**Domenica 6 ore 10-18 :** "Dal Latte al Gelato" Percorso didattico sulla conoscenza delle materie prime utilizzate in pasticceria e Gelateria-Grassi, zuccheri, proteine, valori nutrizionali, igiene. Processo di pastorizzazione e mantecazione. La parola all'ospite: Attilio Romita.  
**Lunedì 7 ore 10-18 :** "Dalle Creme al Gelato". Bilanciamenti delle miscele. L'uovo e i suoi componenti; la panna; il burro; le paste grasse; il cioccolato. La parola al maestro: E. Marchetti.  
**Martedì 8 ore 10-18 :** "La Frutta" Bilanciamento per i sorbetti; i gelati alla frutta, i semifreddi; intarsi alla frutta. Decorazioni. La parola all'esperto: M.Gori  
**Mercoledì 9 ore 10-18 :** "Elaborati a tema" Come presentare un cono, una coppa , un gelato al piatto. La parola al docente: David Bedu  
**Giovedì 10 Ore 10-18 :** 18° Concorso Nazionale "Festival d'Autore" Il Gelato nel 150° anniversario dell'Unità d'Italia Riservato agli Istituti Alberghieri in collaborazione con Longarone. Oggetto del concorso è la preparazione e la decorazione di un Gelato al Piatto per il servizio al tavolo. I Vincitori della selezione accompagnati dal proprio Tutor saranno inseriti di diritto alla finale che si terrà a Longarone.

**ASSOCIAZIONE ITALIANA GELATIERI SIGA**  
**Comitato Italiano per la Valorizzazione del gelato Artigianale:**  
**Pad. D**

**Lunedì 7 ore 10-18 :** Concorso Internazionale "Gelatissimo 2011" Trofeo C.T. 2011 – sezione Creme: Gusto Nocciola Concorso Internazionale "Gelatissimo 2011" Trofeo C.T. 2011 – sezione Frutta: Gusto Fragola  
**Martedì 8 ore 10-18 :** Concorso Internazionale "Gelatissimo 2011" Trofeo C.T. 2011 – sezione Creme: Gusto Nocciola Concorso Internazionale "Gelatissimo 2011" Trofeo C.T. 2011 – sezione Frutta: Gusto Fragola ore 16:30 : Premiazione del Concorso, in occasione dell'incontro Gelatieri della Regione Toscana

**FORUM DELLA CIOCCOLATERIA, PASTICCERIA E PANIFICAZIONE: Pad. D – Corsia 27-28-29**

**Domenica 6 ore 10-18 :** Dimostrazioni, preparazioni ed esibizioni a cura dei pasticceri, panificatori e cioccolatieri presso i forum  
ore 11-17 : "Panificatori Toscani in vetrina" dimostrazioni ed esibizioni sul : "Buccellato", "Pane Marzolo", "I Dolci Pistoiesi". Presentazione delle "Novità Mondiali di Pasticceria e i Panificatori Internazionali con i "Pani da Ristorazione e Pani dal Mondo"  
**Lunedì 7 ore 10-18 :** Dimostrazioni, preparazioni ed esibizioni a cura dei pasticceri, panificatori e cioccolatieri presso i forum Laboratorio Pane "Pain Paillasse e Pain Founcè", "Panini Buffet tradizionali – Torte da Forno", "Kughelep Salati", "Biscotti alle Mandorle, Schiacciata Fiorentina e Frittelle del Galleno" della scuola Richemont Club ; "Sculture artistiche di Pane "  
**Martedì 8 ore 10-18 :** Dimostrazioni, preparazioni ed esibizioni a cura dei pasticceri, panificatori e cioccolatieri presso i forum Laboratorio Pane "Schiacciata Toscana e Fiorentina", "Pani Emiliani e Dolci Porretani", "Pane per Buffet e Cerimonia-Torte da Forno e Macarons" , "Cenci e Frittelle del Galleno" "Biscotti Brioches e Pain Paillasse" - Laboratorio Pasticceria "Sinfonie dei Dolci da Forno" " Biscotti di Frolla e Plum Cake", "Dragees tutti i gusti", "Pasticceria Francese e Zuccheri Artistic" "Torrioni Morbidi al Pistacchio"  
**Mercoledì 9 ore 10-18 :** Dimostrazioni, preparazioni ed esibizioni a cura dei pasticceri, panificatori e cioccolatieri presso i forum Laboratorio Pane "Pani Siciliani", "Pani alle noci, all'arancia e al limone", "Pani dell'Europa e da Ristorazione", " Schiacciate di Pain Paillasse" - Esibizioni dei maestri del "Richemont Club Italia". Laboratorio Pasticceria "Lievitati da Colazione", "Pralineria e Cioccolatini Moderni", "Sweet Fingerfood", "Sculture di Zucchero", "Pasticceria Francese e Mignon", "Crumbles e Torta del Micco"  
**Giovedì 10 ore 10-17 :** Dimostrazioni, preparazioni ed esibizioni a cura dei pasticceri, panificatori e cioccolatieri presso i forum. Laboratorio Pane "Trecce Svizzere", "Panini sfiziosi e Delicatessen da Ristorazione", "Biscotti Novità" "Colombine Porretane"e "Croissant Laboratorio Pasticceria "Uova Pasquali e Decorazioni sul

Cioccolato", "Farciture Gastronomiche" "Croissanterie al burro e Torta delle Rose", "Torte Moderne"  
Ogni lavorazione in diretta sarà seguita con spiegazioni ed interventi coordinati dal presentatore "F.Ghietti"

**KING OF ICE: Pad.E Corsia 34/35**

**Dal 6 al 10 ore 11-18 :** Esibizioni giornaliera di sculture di ghiaccio create al momento

**L'ARENA DI TIRRENO C.T. – a cura di Alex Revelli Sorini e Susanna Cutini Pad. E Corsia 39**

**Domenica 6 ore 14-15,30 :** Lo chef Alessandro Circello, Coordinatore dell'Agorà dei Giovani della F.I.C. presenterà con l'aiuto dei giovani cuochi FIC, piatti dedicati al 150° Anniversario dell'Unità d'Italia;  
**dal 6 al 10 ore 11-15.30 :** presentazione delle attività delle Associazioni presenti in Fiera  
**dal 6 al 10 ore 15:30 - 16.30 :** presentazione e abbinamento dei prodotti tipici del territorio a cura della provincia di Massa Carrara

**PIZZA E PASTA ITALIANA**  
**Scuola Italiana Pizzaioli: Pad. E Corsia 35/36**

**Domenica 6 ore 11-18 :** Competizione "Pizza a due", uno chef ed un pizzaiolo assieme per dar vita alla pizza più creativa.  
**Lunedì 7 ore 11-18 :** Tappa della 7° edizione del " Giropizza d'Europa" per eleggere la pizza più buona della casa.  
**Martedì 8 ore 11-18 :** Campionato " Pizza Fantasia".  
**Mercoledì 9 ore 11-18 :** Giornata dedicata alla Cecina o Farinata proposta dall'Istituto della Scuola Italiana Pizzaioli di Viareggio, Sandro Batzella, lezioni e assaggi per tutto il pubblico.  
**Giovedì 10 ore 11-17 :** Giornata dedicata alla pizza dessert con gli istruttori della Scuola Italiana Pizzaioli, lezioni e assaggi per tutto il pubblico.

**PIZZA PLANET: Pad. E Corsia 34/35**

**Domenica 6 ore 10-18 :** Dimostrazione e produzione impasti per pizza; produzione con assaggi  
**Lunedì 7 ore 10:00 :** Dimostrazione ed impasti per la pizza; produzione con assaggi dalle ore 12:00 alle ore 16:00 : Spettacoli di manipolazione acrobatica a cura del gruppo pizzaioli "PizzaPlanet"  
**Martedì 8 ore 10:00 :** Dimostrazione e produzione farinata con assaggi ore 12:30 : "I migliori farinatai 2011" rassegna a premi per le vie della farinata ore 16:00: Premiazioni presso lo stand Pizza e Planet  
**Mercoledì 9 ore 10:00 :** Dimostrazione e produzione impasti per pizza; produzione con assaggi ore 10:30 : Campionato Scienza e Cultura della Pizza cat. Junior Senior e Master ore 17:00 : premiazione all'interno dello stand  
**Giovedì 10 ore 10-17 :** Dimostrazione ed impasti per pizza; produzione con assaggi

**C.C.I.A.A. e Provincia di Massa-Carrara in collaborazione con la Strada del Vino dei Colli di Candia e di Lunigiana "Incontro dei Sapori Apuani: " Pad.E – Corsia 38/39**

**Domenica 6 ore 10:00** Apertura dello stand e degustazioni libere  
**Domenica 6 ore 15:00** Presentazione dell'Associazione Strada del Vino dei Colli di Candia e di Lunigiana e calendario eventi 2011 (a cura del presidente Pierpaolo Lorieri)  
**Lunedì 7 ore 12:00** I.G.T. Val di Magra e salumi della Lunigiana

**Lunedì 7 ore 15:00** Presentazione dell'Amaro China Clementi e dei suoi possibili abbinamenti enogastronomici  
**Martedì 8 ore 12:00** Gioca con noi e vinci i premi dell'Amico di Strada!  
**Martedì 8 ore 15:00** D.O.C. Candia dei Colli Apuani amabile e i dolci della Pasqua  
**Mercoledì 9 ore 10:30** Assemblea della Federazione Strade del Vino, dell'Olio e dei Sapori di Toscana (presso la sala Centro Servizi). Presentazione dei progetti "Vetrina Toscana" e "Mangiar sano", a cura del dott. Mannelli - settore Commercio Regione Toscana  
**Mercoledì 9 ore 15:00** La Federazione Strade del Vino, dell'Olio e dei Sapori di Toscana presenta la nuova guida edizione 2011.  
**Giovedì 10 ore 10:00** D.O.C. Colli di Luni e formaggi semiduri  
**Giovedì 10 ore 12:00** Banchi d' assaggio dei vini e dei prodotti con degustazioni guidate

## 31° edizione Mostra Convegno

# TIRRENO C.T.

Ospitalità Italia Tempo di Pane



**Attrezzature e forniture per:**  
alberghi, ristoranti, bar, gelaterie, pasticcerie, panifici, pizzerie, pub, comunità e strutture ricettive

**PROGRAMMA**  
**DELLA MANIFESTAZIONE 2011**