

**PIZZA PLANET: Pad. C – Corsia 25**

**DOMENICA 1 MARZO ORE 10.00**

Dimostrazione ed impasti per la pizza; produzione con assaggi

**Lunedì 2 marzo ore 10.00:**

Dimostrazione ed impasti per la pizza; produzione con assaggi  
ore 12.30

"Il Pizzonauta 2009" sfida fra pizzaioli particolarmente competenti nel manipolare la pasta

ore 16.30

premiazioni all'interno dello stand

**MARTEDÌ 3 MARZO ORE 10.30**

Campionato "Scienza e cultura della Pizza", pizze e coreografie si incontrano annualmente

Per il proprio lavoro in un clima di confronto e accrescimento professionale

ore 16.30

premiazioni all'interno dello stand

**MERCOLEDÌ 4 MARZO ORE 10.00**

Dimostrazione ed impasti per la pizza; produzione con assaggi  
ore 12.30

"I migliori farinatali 2009" rassegna a premi per le vie della farinata

ore 16.30

premiazione all'interno dello stand

**GIOVEDÌ 5 MARZO ORE 10-17**

Dimostrazione ed impasti per la pizza; produzione con assaggi

**TECHNOBAKERY: Pad. D – Corsia 27-28**

**Dal 1 al 5 marzo ore 10-18**

eventi dimostrativi di ristorazione dal titolo "Come avere la massima qualità in cucina ottimizzando i tempi, eliminando gli sprechi"

**Dom.-lun.-mart. ore 10 e 15**

Dimostrazione di panificazione con tema: "Le nuove cotture in panificazione che aiutano ad Ottimizzare il lavoro"

**Dom.-lun.-mart. ore 11 e 16:**

Dimostrazione di gelateria con tema "Il Trittico: la macchina combinata d'eccellenza per avere la Massima qualità"

**U.R.C.T. – Unione Regionale Cuochi Toscani: Pad. D – Corsia 27**

**LUNEDÌ 2 MARZO ORE 10.00**

Assemblea Annuale dei Soci URCT presso Sala Convegni 1° piano centro servizi

ore 11.00

Convegno con tema: "Il cuoco è un medico? Rispettare la salute con gusto"

**DAL 1 AL 5 MARZO 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 1 MARZO ORE 12-15**

"Osteria Toscana" cucina elaborata dall'Associazione Cuochi di Massa Carrara

**LUNEDÌ 2 MARZO ORE 12-15**

"Osteria Toscana" cucina elaborata dall'Associazione Cuochi di Siena

**MARTEDÌ 3 MARZO ORE 12.00**

"Osteria Toscana" cucina elaborata dall'Associazione Cuochi di Pisa

**MERCOLEDÌ 4 MARZO ORE 12.00**

"Osteria Toscana" cucina elaborata dall'Associazione Cuochi di Arezzo

**GIOVEDÌ 5 MARZO ORE 12.00**

"Osteria Toscana" cucina elaborata dall'Associazione

Cuochi di Montecatini e Pistoia

**L'EVENTO:**

tutti i giorni dalle ore 11 alle ore 18 nel Pad.E  
**LA GRANDE KERMESSA "COOKING FOR WINE TIRRENO"**  
Condotta e curata direttamente dal noto giornalista enogastronomico LUIGI CREMONA  
Esibizione di cucina in diretta con grandi chef

**DOMENICA 1 MARZO ORE 10.30 -13 :**

Inaugurazione di Cooking for Wine. L'evento 'novità' di Tirreno C.T. ospita nel proprio spazio esibizioni di 'cucina in diretta con grandi chef'. Importanti aziende e consorzi vinicoli e gastronomici presentano i loro migliori prodotti secondo il binomio qualità- prezzo

ore 14 -15 :

**Alessandro Circiello- Hotel Exedra Roma** Responsabile dei Giovani della F.I.C., propone una cucina creativa di territorio

ore 15-16 :

**Flavio Costa – Ristorante Antico Arco – Savona** Una cucina creativa, principalmente di mare, giocata sulle armonie fra i prodotti liguri

ore 16-17 :

**Nico Atrigna – Ristorante Le Logge – Siena** Di origini napoletane, presenta piatti classici, principalmente legati alla tradizione toscana

ore 17-18 :

**Marco Stabile – Ora d'Aria – Firenze** Cosmopolita senza mai dimenticare la tradizione. La sua è una cucina moderna, solida, tendenzialmente creativa

**LUNEDÌ 2 MARZO ORE 10.30 -13 :**

momenti di animazione, presentazione della aziende, degustazione di vini e prodotti gastronomici. Interverranno giornalisti e blogger del settore per eleggere le migliori etichette che daranno vita Alla "Carta intelligente del Vino"

ore 13-14 :

**Stefano Paracucchi, Claudio Tonelli e Lorenzo Barsotti-Locanda dell'Angelo Ameglia** ristoratore, maitre e chef insieme, fra le ricette storiche di Angelo Paracucchi e le nuove proposte adeguate ai più attuali gusti del pubblico

ore 14-15 :

**Kotaro Noda – Ristorante La Torre – Viterbo** ha lavorato nelle cucine di tutto il mondo. Giapponese dalla sua genialità nasce una cucina creativa

ore 15-16 :

**Marco Dellabona – Ristorante Stella d'Oro – Soragna (PR)**

nei suoi piatti si trovano i profumi dei grandi chef emiliani, dai tortelli al culatello

ore 16-17 :

**Andrea Incerti Mezzani-Ristorante Ca' Matilde – Quattro Castella (RE)**

Attento ai piatti della tradizione emiliana, gioca su contrasti, accostamenti all'insegna del creativo

ore 17-18 :

**Saverio Sbaragli – Ristorante La Collegiata – San Gimignano (SI)**

la cucina è ispirata ai sapori della tradizione toscana, rivisitata ed influenzata dai suoi viaggi

**MARTEDÌ 3 MARZO ORE 10.30 -13 :**

momenti di animazione, presentazione delle aziende, degustazione di vini e prodotti gastronomici. Interverranno giornalisti e blogger per eleggere le migliori etichette che daranno vita alla "Carta intelligente del Vino"

ore 13-14 :

**Stefano Clabatti – Ristorante Jasper – (PG)** la scuola è quella di Marchesi ed il passaggio è dalla Romagna all'Umbria, dove lo chef è autore di una cucina moderna ed ispirata

ore 14-15 :

**Andrea Nacci e Giuseoee Mancino – Il Piccolo Principe – Viareggio (LU)**

freschi di stella Michelin, le origini napoletane si ritrovano in una cucina di mare, moderna e curata

ore 15-16 :

**Barbara Cannarsa – Ristorante la Filanda – Marciano (GR)**

autodidatta, romana d'origine, nei suoi piatti la tradizione toscana incontra il gusto moderno, per una buona cucina semplice e di territorio.

ore 16-17 :

**Francesco Rizzati – Ristorante Dattilo – Crotone**

un assaggio della cucina del sud, con piatti innovativi preparati con i migliori prodotti calabresi

ore 17-18 :

**Gianluigi Alla – Ristorante Marconi 23 – Terrazina (LT)**

in giro per l'Europa ha affinato il suo stile culinario; la sua è una cucina innovativa

**MERCOLEDÌ 4 MARZO ORE 17-18 :**

momenti di animazione, presentazione delle aziende, degustazione di vini e prodotti gastronomici. Interverranno giornalisti e blogger per eleggere le migliori etichette che daranno vita alla "Carta intelligente del Vino"

ore 13-14 :

**Claudio Mazzoni – Ristorante La Posta – (SP)**

un nuovo ristorante spezzino, nuova fiducia di una cucina curata e moderna

ore 14-15 :

**Riccardo Alachini-Andrea Ribaldone-Ristorante La Fermata- Spinetta Marengo (AL)**

entrambi piemontesi, propongono una cucina moderna, fatta di contrasti bilanciati tra tradizione ed avanguardia

ore 15-16 :

**Luca Landi – Lunaria Hotel Green Park Resort – Tirrenia (PI)**

toscane, dalle sue mani piatti tradizionali rielaborati con la cura dei dettagli per una personale visione del gusto

ore 16-17 :

**Gionata Rossi – Ristorante Il meglio di Jo – Viareggio (LU)**

locale semplice ma curato, chef giovane, propone una cucina molto innovativa ma legata ai piatti della tradizione

ore 17-18 :

**Enrico Pezzetti – Ristorante Il Circo di Enrico Pezzetti – Viterbo (VT)**

l'esperienza nelle cucine de La Trota di Rivodutri si ritrova nei suoi piatti innovativi, principalmente a base di pesce

**29° MOSTRA CONVEGNO**  
**TIRRENO C.T.**  
OSPITALITÀ ITALIA TEMPO DI PANE.



**PR GRAMMA DELLA  
MANIFESTAZIONE 2009**

**EVENTI, DIBATTITI, CONVEGNI  
INCONTRI, COMPETIZIONI:**  
giornate piene d'innovazione all'insegna  
della professionalità e curate dalle  
migliori Associazioni di categoria  
Nazionali ed Internazionali

Organizzata da:

**Tirreno Trade**

Centro Direzionale Oildor  
Via Dorsale, 9 scala 9/c interno 29 - 54100 Massa (MS)  
tel. 0585 791770 - fax 0585 791781  
www.tirrenoct.it e-mail: info@tirrenotrade.it

## **PROGRAMMA**

### **29° MOSTRA CONVEGNO TIRRENO CT 2009**

**DOMENICA 1 MARZO ORE 11,00**

Inaugurazione XXIX Mostra convegno Tirreno C.T. e Balearia

**A.C.M.C. Associazione Cuochi Massa Carrara: Pad. E - Corsia 29-30**

**Giovedì 5 marzo dalle 10-15:**

VI° Concorso Gastronomico "L'Accordo dei Sapori"

**A.I.S. Associazione Italiana Sommelier: Pad. E**

**DOMENICA 1 MARZO ORE 11.00**

Degustazioni libere

**ore 16.30**

La Degustazione delle Birre-La tecnica di degustazione per apprezzare al meglio la Birra Relatore Leonardo Taddei – Delegato Lucca

**LUNEDÌ 2 MARZO ORE 11.00**

Seminario di approfondimento sulla tecnica di degustazione e di servizio del Vino Relatore Lorenzo Chiappini

**ore 17.00**

Degustare alla cieca – Relatore Monica Colombini – Degustatore Ufficiale AIS

**MARTEDÌ 3 MARZO ORE 11.00**

Degustazioni libere

**ore 17.00:**

Dalla Gulda AIS Duemilavini 2009 "Az.Cima"-Aurelio Cima,

La Storia e l'evoluzione dell'azienda

**MERCOLEDÌ 4 MARZO ORE 11.00**

Degustazioni libere

**ore 17.00**

Podere Terenzuola – Ivan Giuliani presenta i suoi gioielli

**GIOVEDÌ 5 MARZO ORE 11.00**

Degustazioni libere sino alle ore 17.00

**A.M.I.R.A. Associazione Maitre Italiani Ristoranti**

**e Alberghi: Pad.D – Corsia 28**

**DOMENICA 1 MARZO ORE 10.00:**

Esibizione alla Lampada dei Maitre Sezione Toscana Mare

**ore 15.00:**

Esibizione alla Lampada del Maitre Sezione Toscana Mare

**LUNEDÌ 2 MARZO ORE 15.00**

**Concorso Maitre dell'anno 2009** con piatti alla lampada Tema

"Lo Spinosino d'Oro"

**MARTEDÌ 3 MARZO ORE 10.00:**

**VIII° Trofeo "Aspiranti Maitre AMIRA 2009"**"Maitre per un giorno"

**ore 15.00**

**I servizi speciali di sala "Il taglio della frutta"**

Mercoledì 4 marzo ore 10.00:

**VIII° Trofeo "Aspiranti Maitre AMIRA 2009"**Maitre per un giorno"

**ore 15.00**

La cucina di sala – I piatti alla Lampada del Maitre

**GIOVEDÌ 5 MARZO DALLE 10-15**

esibizione alla lampada dei maitres della Sezione Toscana Mare

**ASSIPAN Sindacato Italiano Panificatori Massa Carrara: Pad.C – Corsia 22**

**In collaborazione con l'associazione del Pan Del Nonno**

**Tutti i giorni:**

lavorazioni artistiche del pane –a cura dei Panificatori della Regione

**DOMENICA 1 MARZO ORE 10.30**

Consiglio Nazionale ASSIPAN-CONFCOMMERCIO presso Saletta Centro Servizi

**ore 11.00:**

Presentazione Associazione Pan del Nonno con dimostrazioni ed assaggi

**LUNEDÌ 2 MARZO ORE 11-16:**

Dimostrazione Cottura Pan del Nonno, assaggi nei vari modi in

cui può essere gustato

**MARTEDÌ 3 MARZO ORE 11-16:**

Dimostrazione cottura ed assaggio Pan del Nonno

preparazione e cottura a piastra

per risaltare il vero gusto della pizza artigianale con assaggi

**MERCOLEDÌ 4 MARZO ORE 11-16:**

dimostrazione, cottura ed assaggi Pan del Nonno – preparazione

e cottura delle varie qualità in produzione nei panifici artigianali

del comprensorio aprano

**Giovedì 5 marzo ore 11-16**

dimostrazione cottura ed assaggi Pan del nonno sia salato e non,

come da tradizione toscana

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

**LUNEDÌ 2 MARZO ORE 10-18:**

Concorso Internazionale "Gelatissimo 2009"

**Trofeo C.T. 2009** – sezione Creme: Gusto Cioccolato

Concorso Internazionale "Gelatissimo 2009"

**Trofeo C.T. 2009** – sezione Frutta: Gusto Mandarino

**MARTEDÌ 3 MARZO ORE 10-18:**

Concorso Internazionale "Gelatissimo 2009"

**Trofeo C.T. 2009** – sezione Creme: Gusto Cioccolato

Concorso Internazionale "Gelatissimo 2009"

**Trofeo C.T. 2009** – sezione Frutta: Gusto Mandarino

**MARTEDÌ 3 MARZO ORE 16.00**

Premiazione del Concorso, in occasione dell'incontro

Gelatieri della Regione Toscana

**F.I.B. – Federazione Italiana Barman: Pad. E – Corsia 40**

**DOMENICA 1 MARZO ORE 11.00**

presentazione della Federazione

**ore 13.00:**

Aperitivo\*(degustazione)

**LUNEDÌ 2 MARZO ORE 10.30**

**1° Concorso regionale "Cappuccinando"** gara fra barman e gestori

di locali della Toscana

**ore 16.00**

Premiazione concorso Cappuccinando

**MARTEDÌ 3 MARZO ORE 10.30**

Concorso "Cocktail per l'estate" gara fra barman e gestori di

locali della Toscana

**ore 16.00**

Premiazione concorso **Cocktail per l'estate**

**MERCOLEDÌ 4 MARZO ORE 10.30**

Master sui distillati della Distilleria Poli

**ore 15.00**

Degustazione guidata tra i vari whisky di malto

**GIOVEDÌ 5 MARZO ORE 10-16**

presentazione degli eventi FIB per l'anno 2009

**F.I.C. – Federazione Italiana Cuochi – Internazionali d'Italia : Pad. D /E**

**DAL 1 AL 5 MARZO ORE 10-18**

**IX° Edizione "Internazionali d'Italia 2009"** concorso culinario di Alta Cucina

a cura della F.I.C. per Team Internazionali e Nazionali

**DAL 1 AL 5 MARZO ORE 10-18**

**IX° "Internazionali d'Italia 2009"** concorso culinario di cucina calda

individuale per Categoria senior ed under 23

**DAL 1 AL 5 MARZO ORE 10-18**

**IX° "Internazionali d'Italia 2009"** concorso culinario di cucina

fredda per Team, concorrenti Singoli senior ed under 23 cat A-B-C-D1-D2

**DAL 1 AL 5 MARZO ORE 10 -18**

**VII° "Campionato Nazionale 2009"** concorso culinario titolo a

squadre caldo e freddo-singolo cucina calda e fredda – singolo pasticceria

singolo artistico

**DAL 1 AL 5 MARZO ORE 16.30 -17**

**premiazioni Concorso F.I.C. "Internazionali d'Italia 2009"** presso

Sala Convegni 1° piano Centro Servizi

**Tutti i giorni ore 12-14**

**il Ristorante delle Nazioni e l'Osteria Toscana** saranno aperti

al pubblico per degustazioni Dei menù su prenotazione

**FORUM DELLA PASTICCERIA E DELL'ARTE BIANCA: Pad. D – Corsia 27-28**

**DOMENICA 1 MARZO ORE 10.00**

**III° Richefont Trophy Under 20**

**IV° Trofeo Memorial "Luciano Mignani"** riservato alla Scuole

Nazionali di Panificazione e

Pasticceria – Tema del concorso "Miti e Leggende d'Italia"

**LUNEDÌ 2 MARZO ORE 10.00**

**III° Richefont Trophy Under 20**

**IV° Trofeo Memorial "Luciano Mignani"** riservato alla Scuole

Nazionali di Panificazione e

Pasticceria – Tema del concorso "Miti e Leggende d'Italia"

**MARTEDÌ 3 MARZO ORE 10.00**

**V° Trofeo Tirreno C.T.-"Il Cioccolato in Pasticceria"** riservato

a Pasticceri/e e Cioccolatieri Professionisti – 1° premio: Temperatrice

Selmi mod.Color

**MERCOLEDÌ 4 MARZO ORE 10.00**

**III° Trofeo Tirreno C.T. – "Lady Pasticceria"**riservato alle Signore Pasticcere

Professioniste 1° premio: "La Vela d'Oro Magnoberta"

**GIOVEDÌ 5 MARZO ORE 10.00**

**Professionisti dell'Arte Bianca** – esibizioni riservate agli Artisti – Pasticceri

e panettieri Toscani con specialità di Cioccolato, Zuccheri, Lievitati e Biscotteria.

**IL SALOTTO DEL VINO a cura di enologi del settore: Pad. E**

**DAL 2 AL 5 MARZO TUTTI I GIORNI:**

"Non solo bere" – informazioni, degustazioni

guidate sul " Sapere dei Vini Toscani"

**LADY CHEF: Pad. D – Corsia 29**

**MERCOLEDÌ 4 MARZO**

III° Incontro " Un Tocco d'Amore in Cucina"

dimostrazioni ed assaggi, di una Cucina semplice a cura delle Lady Chef d'Italia

**EQUIPE DI ALTA CUCINA DELLA F.I.C. : Pad. E**

**DAL 1 AL 5 MARZO:**

esposizione Fredda dei team regionali che hanno

partecipato alle Olimpiadi di Erfurt

**DAL 1 AL 5 MARZO**

presentazioni di tavoli espositivi di cucina fredda

per i Concorsi Internazionali delle con spiegazione di tecniche d'esecuzione

**TEAM INTAGLIATORI A CURA DI ESPERTI NAZIONALI.: Pad. E**

**DAL 1 AL 5 MARZO**

elaborazioni artistiche di sculture su vegetali, su

formaggi, su pane e su ghiaccio seminari aperti al pubblico con lezioni

sulle tecniche di esecuzione

**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**

**DOMENICA 1 MARZO ORE 16.00:**

tavola rotonda sul tema " Etilometro"

con rappresentanti della Questura, della Medicina,

dell'ONAV, giornalisti e ristoratori – presso saletta Centro Servizi

**DAL 1 AL 5 MARZO ORE 10-11.30**

banchi d'assaggio dei vini presenti gestiti dai produttori stessi

**ore 11.30-13**

presentazione dei vini e dei produttori con degustazioni guidate

**ore 14-15.30**

banchi d'assaggio dei vini presenti gestiti dai produttori stessi

**ore 15.30-18**

presentazione dei vini e dei produttori con degustazioni guidate

**PIZZA E PASTA ITALIANA – Scuola Italiana Pizzaioli " Giropizza**

**d'Europa 2007-2008: Pad. C – Corsia 23-24**

**DOMENICA 1 MARZO ORE 11-18:**

giornata dedicata alla Pizza con farina di soia e pizza dessert-

A cura della Scuola Italiana Pizzaioli, lezioni ed assaggi

**LUNEDÌ 2 MARZO ORE 11-18**

V° ed ultima Tappa del " Concorso Giropizza d'Europa"

per eleggere la pizza più buona

**MARTEDÌ 3 MARZO ORE 11-18**

giornata dedicata alla Cecina ed alla Focaccia Toscana con lezioni a

cura dell'istruttore Sandro

Balzella della pizzeria Manè di Viareggio eed esibizione della Squadra

Acrobatica di Paolino Bucca

**MERCOLEDÌ 4 MARZO ORE 11-18**

giornata dedicata ad una novità assoluta " La pizza senza

sale per chi soffre di ipertensione"

A cura della tecnologia alimentare Dott.ssa Zadro in collaborazione

con la Scuola Italiana Pizzaioli

**GIOVEDÌ 5 MARZO ORE 11-17**

giornata interamente dedicata alla pizza in pala "alla romana"

con gli istruttori della Scuola Italiana

Pizzaioli, lezioni ed assaggi