

Programma



Domenica 24 Febbraio ore 11:30
Inaugurazione 39esima Mostra Convegno Tirreno CT

ASPI Associazione delle Sommelierie Professionale Italiana
> Pad.E / Corsia 38

Tutti i giorni ore 10 - 18: Degustazioni guidate di tantissime eccellenze del patrimonio vitivinicolo Italiano.
Domenica 24 ore 10: presso lo stand **I Vini del Territorio delle province di Lucca e Massa Carrara** : Vermentino – Pollera degustazioni guidate.
ore 15: "Pane & Vino" ; presso lo stand degustazioni guidate.
ore 17: presso lo stand degustazioni guidate di **Birra Monasta**.
Lunedì 25 ore 10: "Professione Sommelier" presso la Sala Convegni Michelangelo ; riunione nazionale Aspi con la partecipazione del Presidente Nazionale Giuseppe Vaccarini dove si parlerà della **figura professionale** del Sommelier nel **2019** con delegazioni di Sommelier della Costa Azzurra e del Principato di Monaco.
ore 13: presso lo stand **"Ostriche & Aroma"** ; degustazioni guidate di Metodo Classico dell'Az.Agr.Ricchi.
ore 16: presso lo stand **"La Biadina Lucchese"** ; degustazioni guidate di Biadina e Buccellato.
Martedì 26 ore 10: presso lo stand **"Gavi"**; presentazione e degustazione Gavi di Gavi
ore 15: "Soave" ; presentazione e degustazione presso lo stand .
ore 17: "Olio Extravergine d'Oliva"; presentazione e degustazione presso lo stand .
Mercoledì 27 ore 10 : "Moscato di Scanzo Rosciate" presentazione e degustazione guidata presso lo stand.
ore 17: Il Tè : Parliamo di Tè! Presentazione e a seguire degustazioni presso lo stand.

A.M.I.R.A. Associazione Maitre Italiani Ristoranti e Alberghi
> Pad.B / Corsie 19-20

Tutti i giorni: Esposizione permanente con degustazione degli "Italian Top Wine 2018", esposizione di Gran Buffet per un Continental Breakfast e relativi prodotti ; esposizione dei migliori prodotti nazionali "Oli e Aceti in Tavola"; esposizione e degustazione delle migliori grappe italiane.

Domenica 24 ore 10 - 18: Dimostrazione dal vivo col famoso maestro orientale "TOMI-SAN" direttamente dal Giappone. Come preparare, servire e abbinare il Sushi, una raffinata arte legata all'estetica. Presentazione dei prodotti enologici della Toscana con un abbinamento gastronomico regionale. Degustazioni delle bollicine del territorio della Franciacorta.

Dimostrazione della Mise en Plece Buffet per Breakfast.

Lunedì 25 ore 10: Concorso Nazionale Maitre dell'anno 2019 della sezione Toscana Mare; parteciperanno i Maitres della sez. Toscana Mare con piatti alla lampada. La gara prevede la preparazione di un piatto alla lampada.

ore 15: Presentazione dei vini bianchi e rossi della Toscana con un abbinamento gastronomico regionale.

Martedì 26 ore 10: La Cucina Nipponica: Gli antichi sapori Giapponesi legati all'arte dell'Origami.

ore 15: XVII° Trofeo "Aspiranti Futuri Talenti Maitres A.M.I.R.A. 2019" dal titolo "Futuri Talenti Maitres Amira". Preparazione di piatti alla Lampada da parte degli alunni della 3° classe di sala/bar degli Istituti Alberghieri di Viareggio e Marina di Massa.

Mercoledì 27 ore 10: Presentazione dei prodotti enologici della Conegliano Valdobbiadene , il "Prosecco Superiore DOCG Conegliano Valdobbiadene" con abbinamenti gastronomici regionali.

ore 10 - 15: "Insieme a voi con un sorriso" giornata dedicata agli alunni diversamente abili degli Istituti Alberghieri Toscani presso il Ristorante delle Nazioni .

Programma



ACCADEMIA PIZZAIOLI-RISTORAZIONE ITALIANA

> Pad. E / Corsie 36-38

Domenica 24 ore 10-17: Dimostrazione con impasto e assaggi di Pizza con le ultime novità del settore.

Lunedì 25 ore 10-17: "Master Pizza Champion", il primo e unico talent dedicato ai pizzaioli professionisti.

Martedì 26 ore 10-17: "Pizza Senza Frontiere", tappa di selezione del seguitissimo concorso internazionale per pizzaioli.

Mercoledì 27 ore 10-17: Dimostrazione con impasto e assaggi di Pizza con le ultime novità del settore.

F.I.B. Federazione Italiana Barman

> Pad.E / Corsie 38-39

Domenica 24 ore 12: Aperifib in occasione dell'inaugurazione di Tirreno C.T.

ore 14: "Sparkling Tour" finali Toscana ; sfida tra decine di cocktail a base di "Bollicine".

Lunedì 25 ore 10: "Il King di Top Barman" provenienti da tutta Italia i migliori Barman selezionati sul web si sfideranno con una mixology davanti a due giudici e verrà eletto il **"King Barman 2019"**; sfida ad eliminazione diretta.

ore 12: Aperifib

ore 14: Finali del **"King Barman 2019"** con la proclamazione del vincitore.

Martedì 26 ore 11: "L'arte della Caffetteria"; dimostrazioni e show di Latte Art.

ore 12: Aperifib

ore 14: Speakeasy VS Stile Americano; dimostrazioni e show.

ore 15: "L'arte della Caffetteria"; dimostrazioni e show di Latte Art.

ore 16: "Il Flair"; dimostrazioni e show di Flair.

ore 17: "L'arte del Latte Art"; dimostrazioni e show di Latte Art.

Mercoledì 27 ore 11: "L'arte della Caffetteria"; dimostrazioni e show di Latte Art.

ore 12: Aperifib

ore 14: Speakeasy VS Stile Americano; dimostrazioni e show.

ore 15: "L'arte della Caffetteria"; dimostrazioni e show di Latte Art.

ore 16: "Il Flair"; dimostrazioni e show di Flair.

F.I.S.A.R. Federazione Italiana Sommelier Albergatori Ristoratori

> Pad.E / Corsia 38

Domenica 24 ore 10-17: Presentazione della Federazione e a seguire degustazioni guidate di vini e prodotti tipici del territorio a cura della delegazione **Fisar di Lucca**.

Lunedì 25 ore 10-17: A cura della delegazione **Fisar dell'Aquila** degustazioni di vini e prodotti tipici del territorio dell'Abruzzo.

Martedì 26 ore 10-17: Degustazioni di vini e prodotti tipici del territorio abruzzese a cura della delegazione **Fisar dell'Aquila**.

Mercoledì 27 ore 10-17: Degustazioni guidate di vini e prodotti a cura della delegazione **Fisar della Costa Etrusca**.

FEDERAZIONE ITALIANA PASTICCERIA GELATERIA CIOCCOLATERIA

Forum della Cioccolateria, Pasticceria e Panificazione

> Pad. E / Corsie 38-39

Domenica 24 ore 10-17: Selezioni del concorso **Migliori Dolci Italiani** per decretare le migliori **praline, monoporzioni, gelato e colomba**.

ore 10 - 16: Dimostrazioni degli associati Fipgc e delle Equipe Eccellenze sul tema pasticceria, gelateria, cioccolateria, cake design.

ore 11 - 12: I Campioni del Mondo FIPGC si raccontano.

ore 14 - 16: Dimostrazioni delle tecniche di Cake Design e Pasticceria su come costruire un dolce; la tecnica della pittura, aerografo, modelling e sugarflower.

Lunedì 25 ore 10-17: Selezioni del concorso **Migliori Dolci Italiani** per decretare le migliori **praline, monoporzioni, gelato e colomba**.

ore 10 - 16: Dimostrazioni degli associati Fipgc e delle Equipe Eccellenze sul tema pasticceria, gelateria, cioccolateria, cake design.

Programma



ore 11 - 12: I Campioni del Mondo FIPGC si raccontano.

ore 14 - 16: Dimostrazioni delle tecniche di Cake Design e Pasticceria su come costruire un dolce ; la tecnica della pittura , aerografo , modelling e sugarflower

Martedì 26 ore 10: Intervento dell'azienda **Lavazza**

ore 10-17: Selezioni del concorso **Migliori Dolci Italiani** per decretare le migliori **praline, monoporzioni, gelato e colomba**.

ore 10 - 16: Dimostrazioni degli associati Fipgc e delle Equipe Eccellenze sul tema pasticceria, gelateria , cioccolateria , cake design.

ore 17: Finali dei concorsi **Miglior Pralina 2019, Miglior Monoporzione 2019, Miglior Gelato 2019, Miglior Colomba Artigianale 2019, Migliori Locali Top 2019**.

Mercoledì 27 ore 10 : Dimostrazioni delle Equipe Eccellenze di Pasticceria e di Dolci Regionali Italiani e di Pasticceria Internazionale.

ore 11 - 12: I Campioni del Mondo FIPGC si raccontano.

ore 14 - 16: Dimostrazioni degli associati Fipgc e delle Equipe Eccellenze sul tema Pasticceria , Gelateria , Cioccolateria e Cake Design .

GOOD IN FOOD

> Pad. E / Corsie 39-40

Domenica 24 ore 10-18: Produzione e dimostrazione con assaggi di pizza.

Lunedì 25 ore 10-17: 3ª edizione del Campionato Italiano "Eccellenze Italiane".

ore 10:00: Apertura delle iscrizioni.

ore 11-17: Gara e relative premiazioni presso lo stand.

Martedì 26 ore 11-15: Produzione e dimostrazione con assaggi di Pizza .

ore 15:00: Dimostrazione "**Impasti e lavorazioni**".

Mercoledì 27 ore 10-17: Produzione e dimostrazione con assaggi di Pizza .

ore 15:00: Dimostrazione "**Presentazione Pizzicata**"

GRUPPO ARTISTICO INTAGLIATORI ovvero l'arte dell'intaglio della frutta e degli ortaggi e non solo , a cura di "Le Golosità" di Orazio Messina

> Pad. E / Corsia 39-40

Tutti i giorni ore 10 - 18: Esecuzione di sculture e composizioni di vegetali intagliati

INSIEME A VOI CON UN SORRISO

> Pad.E / Corsia 38-39 - Ristorante delle Nazioni

Mercoledì 27 ore 10 - 16: L'organizzazione Tirreno Trade, in collaborazione con tutte le Associazioni di categoria dell'Ospitalità e della Ristorazione e degli Istituti Alberghieri organizza un evento sensibile e particolare: "**Insieme a voi con un sorriso**". I protagonisti di questa iniziativa saranno gli alunni diversamente abili delle scuole alberghiere che si cimenteranno nella preparazione pratica e del servizio di un menù molto divertente e simpatico con ingredienti principali: affetto, simpatia e gioia.

KING OF THE ICE

> Pad.E / Corsia 38

Tutti i giorni ore 10 - 18: L'arte delle sculture in ghiaccio ; durante tutta la giornata esibizioni dal vivo di sculture artistiche su ghiaccio.

LA FUCINA DEI SAPERISAPORI E CONOSCENZE

> Pad.E / Corsia 38

Tutti i giorni ore 10 - 18: Dimostrazioni sull'enogastronomia e sulle tradizioni locali ed internazionali. Sul palco della Fucina le eccellenze dei prodotti e delle professionalità del complesso di valori con cui apparecchiare e condividere la tavola. Conduce la giornalista apuana **Laura Salvatore**.

L'OSCAR DEL GELATO-FEDERAZIONE ITALIANA GELATIERI

> Pad. C / Corsia 22

Tutti i giorni 10:30-17:30: "L'utilizzo dell'estrattore di succo in gelateria" a cura della ditta Horum e "Fantasia del Cioccolato in gelateria" a cura dei tecnici della ditta Gioari

Domenica 24 ore 10: Produzione di elaborati, torte, semifreddi e gelati da parte degli associati.

ore 14:30-17:30: "Scuola di Granita alla Siciliana" ; dimostrazione e produzione di granita tradizionale siciliana.

Lunedì 25 ore 10: Produzione di elaborati, torte, semifreddi e gelati da parte degli associati.

ore 14:30-17:30: "Scuola di Granita alla Siciliana" ; dimostrazione e produzione di granita tradizionale siciliana.

Martedì 26 ore 10: "Concorso Nazionale Oscar del Gelato 2019", prima prova "Gusto Cioccolato".

ore 14: "Concorso Nazionale Oscar del Gelato 2019", seconda prova "Gusto Crema all'uovo".

ore 17: Premiazione "Oscar del Gelato 2019".

Mercoledì 27 ore 10: Produzione di elaborati, torte, semifreddi e gelati da parte degli associati.

ore 14:30-17:30: "Scuola di Granita alla Siciliana" ; dimostrazione e produzione di granita tradizionale siciliana.

PIZZA E PASTA ITALIANA Scuola Italiana Pizzaioli

> Pad. E / Corsie 40-41

Domenica 24 ore 10: Pizza o Pizza senza Glutine? Nessuna differenza! La nuova frontiera per la pizza senza glutine.

ore 11 e ore 16 : **Masterclass a cura di Alessandro Gatti** , Master istruttore con percorso formativo certificato di Scuola Italiana Pizzaioli.

ore 12 e ore 15: "La Focaccia Genovese senza Glutine" a cura di **Riccardo La Rosa** , Master istruttore con percorso formativo certificato di Scuola Italiana Pizzaioli.

Lunedì 25 ore 10 - 19: 1° Campionato Pizzaioli d'Italia – La Pizza in Bianco

Al via la gara tematica dedicata alla pizza e ad uno dei suoi ingredienti più gustosi : **la mozzarella** . Chi vincerà il titolo di **Migliore Pizza in Bianco 2019?** Una prima assoluta , in esclusiva per Tirreno CT 2019. La Pizza in Bianco rientra nel nuovo ciclo di competizioni organizzate da Pizza e Pasta Italiana e dedicata alla pizza e ai pizzaioli. In questa tappa verrà esaltata la mozzarella , che dovrà essere ingrediente principale e obbligatorio per tutte le pizze in gara.

Martedì 26 ore 10: Pizza e alta cucina si incontrano! Cosa possono fare assieme un cuoco e un pizzaiolo ? Una "Pizza a due" che esalta il sapore dell'impasto e la qualità degli ingredienti proposti. In sinergia con l'alta cucina, degustazioni sorprendenti dai sapori inaspettati e innovativi.

ore 11 e ore 15 : **Masterclass** a cura dei master istruttori di Scuola Italiana Pizzaioli .

ore 13 e ore 17 : **Le nuove frontiere del gusto : IL ritorno alle Tradizioni**

A lezione di ...Cecina! Indicazioni e spiegazioni su come realizzare il piatto della tradizione Toscana e Ligure , per offrire al proprio cliente un prodotto di qualità nel rispetto del territorio a cura di Sandro Batzella , master istruttore con percorso formativo certificato di Scuola Italiana Pizzaioli.

Mercoledì 27 ore 10 - 19: La Pizza in pala artigianale ed i prodotti del territorio; alla scoperta di una ricetta tradizionale ma allo stesso tempo innovativa , dalla tradizione romana , le proposte della Scuola Italiana Pizzaioli per un menù alternativo nel proprio locale. Per un prodotto gustoso e ricercato , utilizzando farciture con prodotti del territorio.

ore 12 e ore 16: Masterclass a cura dei Master istruttori con percorso formativo certificato di Scuola Italiana Pizzaioli.

Tutti i giorni : L'esperto risponde! Cosa proporre nel proprio locale? Quali le metodologie di lavoro per ottenere una pizza facile da digerire ? Come diversificare la propria attività ? Domande e....risposte!

RISTORANTE DELLE NAZIONI

> Pad. E / Corsie 40-41-42

Tutti i giorni dalle ore 12:00 il Ristorante delle Nazioni sarà aperto al pubblico per la degustazione dei menù proposti a cura degli chef della cucina regionale italiana.

Programma

