

Domenica 26 Febbraio ore 11:30
Inaugurazione 43esima Mostra Convegno Tirreno CT

AMI

> Pad. C / Corsia 22 Presso il Pentathlon della Cucina

Allo stand saranno presenti incaricati di Accademia Macelleria Italiana che provvederanno a dare informazioni sul settore Macelleria e Gastronomia in Italia in questo momento storico, sui corretti allevamenti e la filiera corta di carne e sui corsi in presenza e online organizzati da A.M.I.

A.M.I.R.A. Associazione Maitre Italiani Ristoranti e Alberghi

> Pad.B / Corsia 20

Tutti i giorni: Esposizione permanente con degustazione degli "Italian Top Wine 2022", 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 26 ore 10.00 – 16.30: Concorso Nazionale Maitre dell'anno 2023 della Sez. Toscana Mare con piatti alla Lampada. La gara prevede la preparazione alla lampada e la presentazione di un Piatto con abbinamento cibo-vino.

Degustazioni delle bollicine del Territorio della Franciacorta.

Dimostrazione della Mise en Place Buffet per Breakfast.

Lunedì 27 ore 10.00: Presentazione dei prodotti enologici della Toscana con un abbinamento gastronomico regionale.

Degustazioni delle bollicine DOCG del Territorio del Prosecco Superiore di Valdobbiadene e Conegliano

Martedì 28 ore 10.00: XIX Trofeo Aspiranti Futuri Talenti Maitres A.M.I.R.A. 2023.

Preparazione di piatti alla Lampada da parte degli alunni della 3ª classe di sala/bar degli Istituti Alberghieri di Viareggio e Marina di Massa.

Presentazione dei vini bianchi e rossi della Toscana con abbinamento gastronomico regionale.

Esposizione etichette e degustazione delle migliori grappe italiane

Mercoledì 1 ore 10.00: Presentazione dei prodotti enologici della Franciacorta con abbinamento gastronomico regionale.

Degustazioni delle eccellenze vitivinicole Friulani.

ore 10.00 – 15.00: "Insieme a voi con un sorriso" giornata dedicata agli alunni diversamente abili degli Istituti Alberghieri Toscani presso il Ristorante dei Saperi Sapori e Conoscenze.

ACCADEMIA PIZZAIOLI-RISTORAZIONE ITALIANA

> Pad. C / Corsia 23

Domenica 26: dimostrazioni e show cooking su pizza in pala, un prodotto che continua la sua evoluzione e si conferma trend di successo e di business per i ristoratori

Lunedì 27: Gara Master Pizza Champion

Il primo e unico talent televisivo dedicato ai pizzaioli professionisti. Tappa di selezione finalizzata a scoprire un nuovo talentuoso finalista che approderà alla finale televisiva

Martedì 28: Gara "Pizza senza Frontiere"

Il campionato europeo di pizza fa tappa a Massa Carrara per selezionare 5 pizzaioli che potranno contendersi il titolo di Campione Europeo nella finale programmata a Londra nel mese di Giugno.

Mercoledì 1: dimostrazioni su pizza ad alta idratazione, un nuovo modo di concepire la pizza per offrire un prodotto sempre più leggero, digeribile ed in linea con le nuove richieste dei consumatori

F.I.B. Federazione Italiana Barman

> Pad.D / Corsie 28-29

Domenica 26 ore 11.00: APERITIVO DI BENVENUTO gestito dai ragazzi di Special...Mente Barman

ore 14.00: MASTER SUL GIN

ore 16.00: IL GIN TONIC PERFETTO

Lunedì 27 ore 11.00: Finali regionali dello Sparkling Tour 2023

ore 14.00: MASTER "GLI AMARI IN MISCELAZIONE"

ore 17.00: Proclamazione del vincitore "Sparkling Tour Toscana 2023"

Martedì 28 ore 11.00: KING 2023. Uno contro l'altro, lo scontro più atteso del 2023

ore 14.00: MASTER "L'AMERICANO PERFETTO"

ore 17.00: Finale tra i due Barman professionisti

Mercoledì 1 ore 11.00: MASTER "BARMAN 2023 SPECIAL"

ore 14.00: MASTER DI FORMAZIONE SUCCHI – FRULLATI – SCIROPPI

ore 17.00: FINALE MASTER BARMAN 2023 SPECIAL

FEDERAZIONE INTERNAZIONALE PASTICCERIA GELATERIA CIOCCOLATERIA

Forum della Cioccolateria, Pasticceria e Panificazione

> Pad. D / Corsie 29-30

Domenica 26: Concorso Miglior Colomba d'Italia 2023: 2 categorie, Colomba Classica e Colomba Innovativa.

In contemporanea, nell'area adiacente saranno esposte le creazioni del 2° Campionato Italiano di Chef della Panificazione. Questi ultimi si daranno battaglia nelle categorie: pane tradizionale, pane innovativo, dolce da forno e pane artistico.

Premiazione del Campionato Italiano Panificatori

Lunedì 27: Selezione Italia Centro – Nord per il World Trophy of Tiramisù che si terrà a Milano il 13 Ottobre.

Nello spazio adiacente allestimento di torte artistiche. Corsi tematici di Cake Design prenotabili online.

Premiazione Concorso Miglior Colomba Italiana 2023 e verrà decretato il concorrente che vincerà la selezione per il Campionato del mondo del Tiramisù

Martedì 28: Campionati italiani di pasticceria e gelateria.

Nell'area adiacente esame di abilitazione per i docenti certificati per i corsi base Fipgc.

Consegna attestato di merito per i cake designers e attestati di partecipazione dei "Dieci anni di attività di Fipgc"

Mercoledì 1: Campionati italiani di pasticceria e gelateria.

Premiazione: i 3 concorrenti vincitori formeranno la squadra che parteciperà al The World Trophy of Pastry Gelato e Chocolate FIPGC 2023 che si terrà a Milano.

INSIEME A VOI CON UN SORRISO

> Pad.D / Corsia 29-30 - Ristorante dei Saperi Sapori e Conoscenze

Mercoledì 1 ore 10.00 – 16.00: 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.

L'OSCAR DEL GELATO-FEDERAZIONE ITALIANA GELATIERI

> Pad.C / Corsie 22-25

Domenica 26: Produzione di elaborati, torte, semifreddi e gelati da parte degli associati.

Giunta Nazionale Federazione Italiana Gelatieri

Lunedì 27: Produzione di elaborati, torte, semifreddi e gelati da parte degli associati.

ore 10.00-18.00: Concorso Internazionale **PREMIO CLOROFILLA**, fantasia vegana

Martedì 28: Produzione di elaborati, torte, semifreddi e gelati da parte degli associati.

ore 10.00-18.00: Concorso internazionale **Oscar del Gelato** gusto bacio. Consegna diplomi **"Gelato qualità 2022"**

Mercoledì 1: Produzione di elaborati, torte, semifreddi e gelati da parte degli associati.

ore 11.00-12.30: Seminario "Il gelato moderno mantenendo le tradizioni".

LA C.A.V.A.

> Pad. D / Corsia 27

Tutti i giorni ore 15.00-16.00: Master class delle zone vitivinicole del territorio Apuo/Lunense

Tutti i giorni con orario 10.30-18.30: banco d'assaggio con degustazioni guidate dei vini di alcuni produttori invitati.

RISTORANTE DEI SAPERI SAPORI E CONOSCENZE

> Pad. D / Corsie 29-30

Tutti i giorni dalle ore 12.00 il Ristorante dei Saperi Sapori e Conoscenze sarà aperto al pubblico per la degustazione dei menù proposti a cura degli chef della cucina regionale italiana.

SCUOLA ITALIANA PIZZAIOLI

> Pad. D/ Corsie 27-28

Domenica 26 ore 10.30: LA "MIA" PIZZA La Pizza Tonda – Interpretazioni moderne con farine da Macinazione Integrata Autentica con il Master Istruttore Alessandro Gatti

ore 14.30: PIZZA ALLA PALA Tra gestione degli impasti ad alta idratazione e variazioni di gusto con i Master Istruttori Alessandro Gatti e Sandro Batzella

Lunedì 27 ore 10.30: IL SENZA GLUTINE CHE NON TI ACCORGI Dalla Pizza al Pane l'esigenza di alcuni diventa opportunità per tutti con il Master Istruttore Federico De Silvestri

ore 14.30: PIZZA ALLA PALA Tra gestione degli impasti ad alta idratazione e variazioni di gusto con i Master Istruttori Federico De Silvestri e Giuseppe Ferraro

Martedì 28 ore 10.30: LA "MIA" PIZZA Pizza in Pala Romana – Interpretazioni moderne con farine da Macinazione Integrata Autentica con il Master Istruttore Giuseppe Ferraro

ore 14.30: LA "MIA" PIZZA La Pizza Tonda – Interpretazioni moderne con farine da Macinazione Integrata Autentica con il Master Istruttore Alessandro Gatti

Mercoledì 1 ore 10.30: PIZZA ALLA PALA Tra gestione degli impasti ad alta idratazione e variazioni di gusto con i Master Istruttori Alessandro Gatti e Sandro Batzella

ore 14.30: LA "MIA" PIZZA La Pizza Tonda – Interpretazioni moderne con farine da Macinazione Integrata Autentica con i Master Istruttori Alessandro Gatti e Sandro Batzella

SCUOLA TESSIERI E NOALYA

> Pad.C / Corsie 24-25

Domenica 26 ore 10.30-11.15: presso lo stand, a cura di Mario Ragona e Lorenzo Colasurdo: "Le colazioni di Scuola Tessieri"

ore 11.30-12.00: presso lo stand, a cura di Francesco Fusai: "Le novità del cioccolato 2023 con Noalya"

ore 12.00-12.45: presso lo stand, a cura di Stefano Cipollini: "La cucina vegana"

ore 13.00-13.45: presso lo stand, a cura di Francesco Fusai e Alessandro Matteuzzi: "L'utilizzo dei canditi e delle materie prime per le colombe"

ore 14.00-14.45: presso lo stand, a cura di Fabio Centoni e Alessandro Matteuzzi: "Il gelato al cioccolato"

ore 15.00-15.45: presso lo stand, a cura di Fabio Centoni e Mario Ragona: "Soggetti in cioccolato per la Pasqua"

ore 16.00-17.00: presso lo stand, a cura di Christian Cecconi: "La cucina fusion"

Lunedì 27 ore 10.30-11.30: presso lo stand, a cura di Mario Ragona e Fabio Centoni: "La breakfast experience"

ore 11.30-12.00: presso lo stand, a cura di Francesco Fusai: "Le novità del cioccolato 2023 con Noalya"

ore 12.00-12.45: presso lo stand, a cura di Stefano Cipollini: "Le uova"

ore 13.00-13.30: presso lo stand, a cura di Mario Ragona, Fabio Centoni, Gianni Calesella e Gami: "Le macchine professionali del cioccolato e il carrello"

ore 14.00-14.45: presso lo stand, a cura di Francesco Fusai e Stefano Cipollini: "Olio e pomodoro"

ore 15.00-15.30: presso lo stand, a cura di ISA, Carpigiani, Centoni e Matteuzzi: "Il gelato vegan e le vetrine espositive"

ore 15.30-17.00: presso lo stand, a cura di Christian Cecconi e Stefano Cipollini: "Riso e risotti"

Martedì 28 ore 10.30-11.15: presso lo stand, a cura di Alessandro Matteuzzi e Fabio Centoni: "Il gelato alla frutta secca"

ore 11.30-12.00: presso lo stand, a cura di Francesco Fusai: "I nuovi cioccolati Naolya 2023 e compagni di banco"

ore 12.00-12.45: presso lo stand, a cura di Fabio Centoni: "Monoporzioni con cioccolato monorigine"

ore 13.00-13.30: presso lo stand, a cura di Christian Cecconi: "Il buffet salato con Casa Tessieri"

ore 14.00-14.45: presso lo stand, a cura di Noalya e Gianni Calesella: "Le macchine Gami per il cioccolato"

ore 15.00-15.30: presso lo stand, a cura di Francesco Fusai e Christian Cecconi: "Come riconoscere la mozzarella di qualità"

ore 15.30-17.00: presso lo stand, a cura di Christian Cecconi e Gabriel: "La cucina fusion"

Mercoledì 1 ore 10.30-11.15: presso lo stand, a cura di Alessandro Matteuzzi e Fabio Centoni: "Il gelato di frutta e di crema"

ore 11.30-12.00: presso lo stand, a cura di Francesco Fusai: "L'apertura di una gelateria"

ore 12.00-12.45: presso lo stand, a cura di Fabio Centoni e Francesco Fusai: "I pralinati moderni in pasticceria"

ore 13.00-13.30: presso lo stand, a cura di Stefano Cipollini: "Riso e risotti qualità e abbinamenti"

ore 14.00-14.45: presso lo stand, a cura di casa Tessieri: "L'alta qualità dei salumi di oggi e di domani"

PENTATHLON DELLA CUCINA

> Pad. C / Corsie 22-23

Il Pentathlon della cucina è una gara che nasce per valorizzare le capacità professionali dei cuochi e dei commis di cucina nel lavoro di

tutti i giorni.

E' un concorso unico nel suo genere che fornisce in anticipo tutte le informazioni e il materiale bibliografico necessario per allenarsi ed arrivare pronto alla competizione. I concorrenti sono chef professionisti e allievi delle scuole alberghiere.

5 prove in 5 aspetti fondamentali con regole che sono quotidiane per gli operatori del settore.

Pulire, mondare, disossare, filettare, tagliare, porzionare, impastare, cuocere, al vapore, in sottovuoto, al vaso, arrostito, lessare, brasare, friggere, sono tutte tecniche basilari che precludono conoscenza e competenza.

Da domenica 26 a martedì 28 Febbraio:

1. Prima prova

Pulire e mondare un quantitativo di frutta e verdura deciso dalla giuria (cipolle, carote, patate, peperoni, ecc), che servirà per una prova successiva e stoccare in frigorifero secondo le regole dell'HACCP.

Verrà valutato l'uso delle attrezzature, la gestione del tempo e lo scarto.

2. Seconda prova

Tre tagli di verdura o frutta decisi dalla giuria: patate castello - brunoise - mirepoix - filangè - tornitura o altro taglio.

Verrà valutata la realizzazione, la precisione, la quantità, lo scarto, la conservazione di ogni taglio.

3. Terza prova

Realizzazione di una **salsa classica o condimento classico** (salse madri calde e fredde).

Verrà valutata spiegazione della ricetta, sulla realizzazione, sul sapore.

4. Quarta prova

Realizzazione di un formato di pasta fresca.

Verrà valutato l'impasto, manualità, precisione nel taglio e pulizia della postazione.

5. Quinta prova

Prova pratica con Mystery Box, preparare una ricetta per 3 persone, utilizzando anche gli ingredienti delle prove precedenti, in un tempo stabilito dalla giuria.

Verrà valutato il tempo di realizzazione, la cura dell'impattamento, il gusto e la pulizia della postazione.

Durante la giornata i concorrenti potranno sfruttare il JOLLY messo a disposizione dalla giuria attraverso delle domande generiche del mondo culinario nazionale ed internazionale.

Mercoledì 1 Marzo dalle ore 10.00 alle ore 14.00:

Cucinare con il microonde

Il concorso è destinato a 8 Chef professionisti, selezionati e competenti nell'utilizzo della tecnologia.

Ogni concorrente riceverà 1 mystery box con dei prodotti dell'agro alimentare regionali e dovrà realizzare nel tempo di 45 minuti n.1 piatto per 4 porzioni identificando la portata - antipasto - primo piatto, secondo piatto o dessert.