

## Programma generale della manifestazione

**Domenica 25 Febbraio ore 11:30**  
**Inaugurazione 38esima 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 note e meno note del patrimonio vitivinicolo Italiano.

**Domenica 25 ore 17:** presso la Sala Convegni Pietro Tacca nel Centro Servizi Il Tè : Parliamo di Tè con uno dei più grandi esperti europei Lorenzo Radaelli , titolare della Franco Ravano , importatore di tè ; a seguire degustazione Matcha da cerimonia selezionato e Yunnan Golden tips tè nero presso lo stand.

**Lunedì 26 ore 10:** "Conservazione , temperatura di servizio del vino" presso la Sala Convegni Pietro Tacca nel Centro Servizi; le industrie del freddo con la partecipazione di Sommelier Aspi.

**ore 11:** presso la Sala Convegni Pietro Tacca nel Centro Servizi "Spumante , Metodo Classico" ; Consorzio Oltrepò Pavese, degustazione di Metodo Classico; a seguire degustazioni guidate presso lo stand.

**ore 17:** presso la Sala Convegni Pietro Tacca nel Centro Servizi "Sai riconoscere un olio buono da uno difettoso?" ; a cura di Fausto Borella degustazione di 4 oli presenti nella guida "Terre d'Olio"; a seguire degustazioni guidate presso lo stand.

**Martedì 27 ore 10:** presso la Sala Convegni Pietro Tacca nel Centro Servizi "In un sorso 3000 anni di storia..... il Frascati"; a seguire degustazioni guidate di "Frascati" a cura del Consorzio del Frascati presso lo stand.

**ore 17:** "Acqua , questa grande sconosciuta" ; presentazione e degustazione a cura di San Carlo , la fonte di Massa delle Alpi Apuane ; a seguire degustazioni guidate presso lo stand.

**Mercoledì 28 ore 10:** presso la Sala Convegni Pietro Tacca nel Centro Servizi "La Vernaccia di San Gimignano" presentata dal direttore del Consorzio della Denominazione San Gimignano ; a seguire degustazione guidata 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 2017", 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 25 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.

**Lunedì 26 ore 10:** Concorso Nazionale Maitre dell'anno 2018 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 prodotti enologici della Toscana con un abbinamento gastronomico regionale.

**ore 16:** La cucina Vegana ; realizzazione di un menù settimanale. Approfondimenti sulla Celiachia.

**Martedì 27 ore 10:** La Cucina Nipponica : Gli antichi sapori Giapponesi legati all'arte dell'Origami.

**ore 15:** Gara del Flambè eseguita dagli allievi di 4° delle scuole alberghiere della regione Toscana per la selezione regionale del rappresentante al concorso nazionale. Presentazione dei prodotti della Franciacorta con abbinamenti gastronomici regionali , esposizione e degustazione delle migliori grappe italiane.

**Mercoledì 28 ore 10:** XV° Trofeo "Aspiranti Futuri Talenti Maitres A.M.I.R.A. 2018 dal titolo "Futuri Talenti Maitres Amira". Preparazione di piatti alla Lampada da parte degli alunni della 3° classe di sala/bar degli Istituti Alberghieri della Versilia e dell'Isola d'Elba.

**ore 15:** 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 generale della manifestazione

### ACCADEMIA PIZZAIOLI-RISTORAZIONE ITALIANA

#### > Pad. E / Corsie 36-38

Domenica 25 ore 10-17: Dimostrazione con impasto e assaggi di Pizza Scrocchiarella, la pizza leggera e croccante che va di moda in questo periodo.

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

**Martedì 27 ore 10-17:** dimostrazione con impasto e assaggi di "Sfziosità per il cestino del pane in Pizzeria e al Ristorante".

**Mercoledì 28 ore 10-17:** Dimostrazione con impasto e assaggi di Pizza ai Multicereali, la pizza sana che va incontro alle nuove esigenze dei clienti.

### ASSIPAN Associazione Italiana Panificatori e affini Massa Carrara.

#### > Pad.E / Corsie 39-40

**Domenica 25 ore 11-18:** Presentazione dell'Associazione, dimostrazioni della lavorazione del "Filon del Nonno" e delle "Focacce Massesi".

**Lunedì 26 ore 11-18:** Dimostrazioni di produzione e cottura di tutte le tipologie di "panini ai cereali" e "pizza ai vari gusti".

**Martedì 27 ore 11-18:** "Il pane Toscano" dimostrazioni pratiche e lavorazioni.

**Mercoledì 28 ore 11-18:** Dimostrazioni di produzione di "Pane a lievitazione Naturale".

### F.I.B. Federazione Italiana Barman

#### > Pad.E / Corsie 38-39

**Domenica 25 ore 11:30:** Aperitivo Time in occasione dell'inaugurazione di Tirreno C.T.

**ore 14:** "Sparkling Tour" selezione regionale Toscana; i primi tre classificati accederanno alle finali nazionali 2018 in Basilicata.

**Lunedì 26 ore 10-17:** "Top Barman" i migliori 9 Barman si sfidano nell'incognita "Mystery Box".

**ore 17:** Finale di "Top Barman" con la proclamazione del vincitore.

**Martedì 27 ore 10-18:** "Master Barman"; durante la mattinata si selezioneranno i candidati e a partire dalle ore 14:00 inizierà la gara ad eliminazione.

**Mercoledì 28 ore 12:** "Aperitivo The King".

**ore 14:** Gli "Oscar del Food & Beverage".

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

#### > Pad.E / Corsia 38

**Domenica 25 ore 10-17:** Presentazione della Federazione e a seguire degustazioni guidate di vini e prodotti tipici del territorio a cura della delegazione Fisar di Pontedera.

**Lunedì 26 ore 10-17:** A cura della delegazione Fisar di Lucca degustazioni di vini delle Colline Lucchesi e prodotti tipici del territorio.

**Martedì 27 ore 10-17:** Degustazioni di vini a cura della delegazione Fisar di Livorno e Le Due Valli con il "Consorzio dei vini di Montescudaio" e prodotti tipici del territorio.

**Mercoledì 28 ore 10-17:** Degustazioni guidate di vini e prodotti a cura della delegazione Fisar Versilia con vini della costa Apuana e prodotti tipici del territorio e delegazione Fisar Valdichiana con Vinsanti del territorio e pasticceria assortita.

### FEDERAZIONE ITALIANA PASTICCERIA GELATERIA CIOCCOLATERIA

#### Forum della Cioccolateria, Pasticceria e Panificazione

#### > Pad. E / Corsie 38-39

**Domenica 25 ore 10-17:** Campionato Italiano Cake Designers FIPGC per decretare la nazionale che gareggerà durante il "Cake Designers World Championship FIPGC 2019" che si svolgerà a Milano presso Host 2019.

## Programma generale della manifestazione

**ore 10 - 18:** Dimostrazioni live degli associati della Federazione sulla Pasticceria ed il Cake Design , esami per l'abilitazione al rilascio del Certificato FIP per i corsi base e dimostrazioni dell'Equipe Eccellenze Pasticceria e Cake Design FIPGC.

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

**ore 14 - 16:** Gli associati della Federazione intervistano l'Equipe Eccellenze FIPGC.

**Lunedì 26 ore 10:** Campionato Italiano Cake Designers FIPGC per decretare la nazionale che gareggerà durante il "Cake Designers World Championship FIPGC 2019 " che si svolgerà a Milano presso Host 2019.

**ore 10 - 18:** Dimostrazioni live degli associati della Federazione sulla Pasticceria ed il Cake Design , esami per l'abilitazione al rilascio del Certificato FIP per i corsi base e dimostrazioni dell'Equipe Eccellenze Pasticceria e Cake Design FIPGC .

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

**ore 14 - 16:** Gli associati della Federazione intervistano l'Equipe Eccellenze FIPGC.

**Martedì 27 ore 10:** Campionato Italiano Pasticceria Gelateria Cioccolateria FIPGC per decretare la nazionale che gareggerà durante il "The World Trophy of Pastry Ice Cream and Chocolate FIPGC " che si terrà a Milano presso Host 2019.

**ore 10 - 18:** Dimostrazioni live degli associati della Federazione sulla Pasticceria ed il Cake Design , esami per l'abilitazione al rilascio del Certificato FIP per i corsi base e dimostrazioni dell'Equipe Eccellenze Pasticceria e Cake Design FIPGC.

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

**ore 14 - 16:** Gli associati della Federazione intervistano l'Equipe Eccellenze FIPGC.

**Mercoledì 28 ore 10:** Campionato Italiano Pasticceria Gelateria Cioccolateria FIPGC per decretare la nazionale che gareggerà durante il "The World Trophy of Pastry Ice Cream and Chocolate FIPGC " che si terrà a Milano presso Host 2019.

**ore 10 - 18:** Dimostrazioni live degli associati della Federazione sulla Pasticceria ed il Cake Design , esami per l'abilitazione al rilascio del Certificato FIP per i corsi base e dimostrazioni dell'Equipe Eccellenze Pasticceria e Cake Design FIPGC.

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

**ore 14 - 16:** Gli associati della Federazione intervistano l'Equipe Eccellenze FIPGC.

### GOOD IN FOOD

> **Pad. E / Corsie 39-40**

**Domenica 25 ore 10-18:** Produzione e dimostrazione con assaggi di pizza.

**Lunedì 26 ore 10-17:** 2° edizione del Campionato Italiano "Eccellenze Italiane".

**ore 10:00:** Apertura delle iscrizioni.

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

**Martedì 27 ore 11-15:** Produzione e dimostrazione con assaggi di Pizza.

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

**Mercoledì 28 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 38**

**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 28 ore 10 - 16:** L'organizzazione Tirreno Trade, in collaborazione con tutte le Associazioni di categoria

## Programma generale della manifestazione

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:** Nel Forum tutti i giorni si terranno dimostrazioni e lezioni di enogastronomia centrate su tradizioni locali ed internazionali ; a turno si alterneranno cultori , studiosi e professionisti del mondo della cultura culinaria anche bio, vegan e glutenfree.

### **L'OSCAR DEL GELATO-FEDERAZIONE ITALIANA GELATIERI**

> **Pad.C / Corsia 22**

**Domenica 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.

**Lunedì 26 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 27 ore 10:** "Concorso Nazionale Oscar del Gelato 2018", prima prova "Gusto Pistacchio".

**ore 14:** "Concorso Nazionale Oscar del Gelato 2018", seconda prova "Gusto Limone".

**ore 17:** Premiazione "Oscar del Gelato 2018".

**Mercoledì 22 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 25 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 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.

### **Martedì 27 ore 10 - 19: Giropizza d'Europa .**

Dalle ore 10 gara a tappe della quattordicesima edizione del Giropizza d'Europa , tanti pizzaioli provenienti da tutta Europa , si sfideranno per decretare la pizza più buona della casa.

**Mercoledì 28 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



## Programma generale della manifestazione

territorio.

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

**ore 13:** Ad ogni pizza.....la sua birra ! Degustazioni guidate per abbinare , in base al tipo di impasto , al tipo di lavorazione e di farcitura , la birra adeguata.

**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.