

TIRRENO

Complesso fieristico di Carrara
dal 3 al 7 marzo 2013

CT

33° EDIZIONE
3/7 MARZO 2013
CARRARAFIERE

RASSEGNA STAMPA



A cura dell'ufficio stampa: AlmaPress di Alessandro Maurilli info@almapress.net

TIRRENO

Complesso fieristico di Carrara
dal 3 al 7 marzo 2013

CT

RELAZIONE CONCLUSIVA

Il lavoro che qui viene presentato riguarda il risultato di un periodo di lavoro continuativo rispetto all'edizione 2012 e terminato nell'aprile 2013.

La Rassegna stampa si compone di due parti. Una prima in cui sarà possibile vedere tutto il lavoro svolto dall'ufficio stampa in termini di creazione dei contenuti comunicativi. Una seconda parte invece sarà proprio dedicata alla visione dei ritagli stampa maturati grazie al lavoro svolto.

Alessandro Maurilli
AlMaPress



TIRRENO
Complesso fieristico di Carrara
dal 3 al 7 marzo 2013 **CT**

CARTELLA STAMPA
EDIZIONE 2013



A cura dell'ufficio stampa: AlmaPress di Alessandro Maurilli info@almapress.net

TIRRENO

Complesso fieristico di Carrara
dal 3 al 7 marzo 2013

CT

TIRRENO C.T.: IL MEGLIO DEL MONDO DELL'OSPITALITÀ E DELLA RISTORAZIONE DA 33 ANNI VETRINA PER LE ULTIME NOVITÀ DEL SETTORE

Con il 2013 arriva la 33 esima edizione di Tirreno C.T., la fiera organizzata da TirrenoTrade negli spazi di CarraraFiere e dedicata alle ultime novità nel settore delle forniture per alberghi, ristoranti, bar, pasticcerie, gelaterie e in generale strutture ricettive. Dal 3 al 7 marzo prossimi sono attesi nei padiglioni della fiera oltre 50 mila operatori del settore da tutta Italia rappresentando ormai un punto di riferimento grazie anche alla posizione strategica della Fiera. Circa 300 espositori in rappresentanza di oltre 600 marchi commerciali nei circa 30 mila metri quadrati della rinnovata Fiera.

Innovazione e confronto, grazie ai molti appuntamenti in programma, sono gli elementi che hanno permesso a questa fiera di crescere di anno in anno diventando un appuntamento in cui concludere affari. Vero cuore della manifestazione, anche segreto del suo ripetuto successo, l'incontro qualificato tra domanda e offerta di questo settore che è sempre più in divenire: uno scambio commerciale che crea importanti giri d'affari per gli operatori del centro e nord Italia. Tirreno CT è anche riferimento per il mercato del sud Italia, dal momento che si qualifica come unico appuntamento del settore dell'Italia centrale.

Tirreno C.T. non è solo esposizione delle ultime novità nel settore delle forniture per strutture turistiche, ma anche il momento di un confronto grazie alla presenza di un ricco programma di eventi tra i quali seminari, convegni e tavole rotonde con i massimi rappresentanti del turismo e dell'offerta territoriale. Inoltre non mancheranno dimostrazioni professionali e concorsi organizzati dalle diverse Associazioni di categoria che partecipano attivamente alla manifestazione tra le quali quella dei Barman, i Gelatieri, i Maitres, Panificatori, Pasticceri, Pizzaioli, Sommelier e Cuochi. Saranno proprio queste associazioni ad animare il **ricchissimo programma della fiera** che prevede tra le altre cose il **concorso di Maitre dell'anno d'Italia**, i **campionati italiani di Barman**, mentre la Federazione italiana cuochi promuoverà l'undicesima edizione del concorso culinario "**Internazionali d'Italia**", il nono **Campionato Nazionale di cucina**. Inoltre nei giorni di fiera sarà presente il **Forum nazionale della cioccolateria**, pasticceria e panificazione e si svolgeranno le finali del concorso "**Giropizza d'Europa**" con i migliori pizzaioli del vecchio continente che si sfideranno.

Anche quest'anno un'ampia area dedicata alla promozione del Made in Italy agroalimentare. Saranno presenti in fiera infatti, con stand istituzionali, le principali associazioni del settore del wine e food per presentare le loro eccellenze territoriali in abbinamento alla tecnologia che distingue l'Italia nel mondo.

Tirreno C.T. è organizzata da TirrenoTrade Srl con il patrocinio di Regione Toscana, Provincia di Massa – Carrara, CNA, Federazione Italiana Cuochi. Importante la stretta collaborazione con la Camera di Commercio di Massa – Carrara. Il programma degli eventi e della fiera è disponibile sul sito www.tirrenoct.it.



TIRRENO

Complesso fieristico di Carrara
dal 3 al 7 marzo 2013

CT

GLI APPUNTAMENTI DI APPROFONDIMENTO

Dal 3 al 7 marzo Carrara Fiere diventerà il riferimento per la ristorazione e il turismo. Ricco il cartellone degli appuntamenti collaterali che animeranno i padiglioni della fiera.

Domenica 3 marzo l'inaugurazione ufficiale con il taglio del nastro, previsto per le ore 11.30. Alle 16.00 nello spazio AIS sarà premiato il miglior Sommelier della sezione Apuana-Tirreno. Presso lo stand Amira dalle ore 10 il concorso per giudicare il Maitre dell'anno 2013 per la sezione Toscana Mare. Partono da domenica fino al 6 marzo il concorso internazionale (Tredicesima edizione) e nazionale (Undicesima edizione) promossi dalla Fic. Presso il Forum dei Futuri Talenti alle 15 presentazione della Giornata Europea del gelato. Presso l'area Fisar giornata di degustazione di formaggi in abbinamento ai vini. L'ordine dei Maestri di Cucina propone alle 10 un dibattito sui "Valori della Cucina Italiana".

Lunedì 4 marzo L'Ais in collaborazione con l'Aibes propone "Wine meet cocktail", gara a quattro mani per il miglior cocktail a base di vino. Presso l'Accademia Pizzaioli prima giornata dedicata alla Coppa Europa della Ristorazione con gara di pizza. L'Assipan presenta in questa giornata il Filon del Nonno. La Fisar presenterà le birre artigianali della provincia di Pisa. Presso lo stand Pizza e Pasta Italiana il Giropizza Europa con la tappa italiana. La Federazione Italiana Pasticceria Cioccolateria Gelateria propone tecniche di lavorazione del cioccolato.

Martedì 5 marzo Presso lo stand dell'Ais giornata di Anteprima per la Doc Candia dei Colli Apuani e nel pomeriggio degustazione dei vini aretini. Seconda giornata della Coppa Europa della ristorazione con tema i primi. Presso l'Assipan "Come farcire i panini". La Fib propone i Campionati italiani di barman riservati agli Istituti alberghieri. La scuola nazionale italiana pizzaioli propone la terza edizione del Campionato di Pizza Mai Vista – Pizza Classica e nel pomeriggio anche la gara di pizza acrobatica. L'Icebar proposto dalla Federazione Italiana Pasticceria Cioccolateria Gelateria.

Mercoledì 6 marzo Allo stand Amira la XII edizione del Trofeo aspiranti maitres. La Coppa Europa di Ristorazione nella terza giornata propone il tema i dolci al piatto e alle 15 un incontro sul "Food cost". Giornata dei Campionati nazionali di Barman, dagli ottavi alla finalissima presso lo stand della Fib. Pizza e Pasta Italiana propone il trofeo per giovani pizzaioli.

Giovedì 7 marzo, ultimo giorno di fiera. Presso lo stand della Fic verranno premiati i migliori chef nazionali e internazionali (varie categorie). L'Accademia Pizzaioli dedica una intera giornata alla "Focacceria". Il Forum dei Futuri Talenti propone la prima edizione del premio "Gelato e dessert". L'Assipan dedicherà questa giornata al "Pane di una volta".

Inoltre per tutti i giorni di fiera attività varie presso le aree delle Associazioni. Presso lo stand dell'Assipan ogni giorno lavorazioni artistiche del pane a cura dei Panificatori Toscani. La Federazione italiana cuochi propone ogni giorno dalle 12 alle 14 il ristorante delle Nazioni e il ristorante "Sapienze e sapori regionali" che su prenotazione proporranno ogni giorno interessanti menu. Il Forum della Cioccolateria, Pasticceria e Panificazione ogni giorno propone incontri e laboratori con dimostrazioni tematiche su pane e pasticceria. Presso l'Arena di Tirreno CT, ogni giorno i giornalisti Alex Revelli Sorini e Susanna Cutini animeranno la cucina a vista con un alternarsi di chef e ricette da tutta Italia. La Nazionale Italiana Cuochi dimostrerà ogni giorno come partecipare da vincitori ai campionati di cucina. AIS E FISAR ogni giorno proporranno degustazioni con le tante Docg e Doc provenienti da tutta Italia. Presso lo stand della Federazione italiana Barman ogni giorno aperitivi al pomeriggio e corsi gratuiti per aspiranti barman.



TIRRENO

Complesso fieristico di Carrara
dal 3 al 7 marzo 2013

CT

I NUMERI DEL SETTORE DELL'OSPITALITÀ E DELLA RISTORAZIONE

Il settore della ristorazione e dei bar in Italia rappresenta numeri importanti con circa 160mila ristoranti e **141mila tra bar e pubblici esercizi per un milione di posti di lavoro** in tutto per un **giro d'affari medio annuo di circa 28miliardi di euro**. Per quanto riguarda il fatturato medio si preannuncia per il primo trimestre del 2013 una ulteriore lieve flessione rispetto allo stesso periodo dell'anno passato.

In Toscana sono presenti **11.600 ristoranti** (il 7,3% del totale in Italia), **8.541 bar** (il 6% del nazionale) e circa **16mila pubblici esercizi** (il 7%), numeri sostanzialmente stabili nel 2012 rispetto al 2011

Dall'analisi di Movimprese di Unioncamere, nella ristorazione l'espansione è legata fortemente all'aumento dei Bar (6.532 attività in più), il 6,1% di tutto il saldo del settore, seguiti da tavole calde (+1.862 attività, +5,9%) e da gelaterie e pasticcerie (+606 attività, il 3,1% in più rispetto al 2011).

Bar. Il bar rappresenta una delle articolazioni forti della rete dei pubblici esercizi. Nei registri delle Camere di Commercio si contano 141.764 imprese. In sei regioni (Piemonte, Lombardia, Veneto, Emilia Romagna, Toscana, Lazio e Campania) si concentrano i due terzi delle imprese del settore.

Ristoranti. Il numero ammonta a 159.938 unità. Il sorpasso dei ristoranti sul bar avvenuto nel corso di questi ultimi anni è frutto di una evoluzione del mercato che si è accompagnata al cambiamento del sistema delle regole grazie ai quali gli imprenditori privilegiano di qualificarsi come ristoranti, anziché bar, per disporre di maggiori gradi di libertà commerciale. Anche tra i ristoranti le ditte individuali costituiscono la maggioranza delle imprese. A causa della crisi e di cancellazioni d'ufficio, nei primi tre trimestri nel 2012 il saldo risulta negativo per 6.155 unità con un numero di cancellazioni d'ufficio pari a 1.513 unità

Ristorazione franchising. Cresce del +6,8%, invece, il numero dei franchisor operativi sul territorio italiano con almeno 3 punti vendita tra diretti e in franchising. Si tratta di 110 insegne comprese nelle voci di categoria che spaziano dalla ristorazione veloce a quella a tema, e includono chioschi, yogurterie e gelaterie, pizzerie, prodotti da forno, pub e caffetterie. Il numero dei punti vendita in franchising di queste reti ha raggiunto nel 2011 le 2.708 unità, in crescita del 4,6% rispetto all'anno precedente. Sono i numeri del Rapporto Assofranchising Italia 2011.

Mense&Catering. Le imprese che svolgono attività di banqueting, di fornitura di pasti preparati e di ristorazione collettiva sono poco più di 2.861, concentrate perlopiù in Lombardia (521), Lazio (400) e Campania (323). La Toscana è al quarto posto con 217 imprese.

Imprese di stranieri. Gli ultimi dati Fipe Cerved relativi al 2011 rilevano oltre 38mila le imprese straniere attive nel mercato della ristorazione, pari al 12,1% del totale. Le imprese straniere sono presenti soprattutto nelle tradizionali attività di ristorazione, 13,8%. Il canale bar rappresenta un format di più recente scoperta da parte degli imprenditori stranieri (10,2% sul totale delle imprese attive nel canale). Si concentrano prevalentemente in Lombardia (8.370), Lazio (4.167), Veneto (4.076), Emilia Romagna (4.064), Piemonte (3.230) e Toscana (2.641). In queste sei regioni ci sono i tre quarti delle imprese straniere attive nei servizi di ristorazione in Italia



TIRRENO

Complesso fieristico di Carrara
dal 3 al 7 marzo 2013

CT

Prezzi. Per una pizza più bibita si va dal minimo di 7,33 euro di Vercelli al massimo di Pavia dove si spendono 10,92 euro. Il panino più conveniente, invece, si mangia nei bar di Arezzo, 1,62 euro, mentre ne occorrono 3,97 a Lecco. Il classico cappuccino al bar oscilla tra gli 1,04 euro di Roma e 1,48 di Trieste. Il caffè meno caro di beve a Bari e Reggio Calabria, 76 centesimi contro 1,07 di Forlì. (Osservatorio Prezzi su dati Istat)

I consumi delle famiglie nella ristorazione. La spesa delle famiglie in servizi di ristorazione è stata nel 2011 di 74.459 milioni di euro a prezzi correnti e di 63.955 milioni in volume con un incremento reale sull'anno precedente pari all'1,6%. Il 2011 ha dato una piccola scossa ad una domanda che dal 2007 risultava stagnante. Nel 2012, invece, si prevede una contrazione della domanda reale nell'ordine del 2,5%. Se si guarda al lungo periodo, dal 2000 a oggi, il tasso medio annuo di crescita della domanda nella ristorazione è stato di appena lo 0,4% a testimoniare del diffuso quadro di difficoltà in cui si trova il settore fin dall'inizio del nuovo secolo.

Mangiare fuori casa nella Ue. La crisi ha lasciato il segno nei consumi alimentari fuori casa di quasi tutti i principali Paesi europei. Nella media della zona euro si è dovuto registrare nel periodo a cavallo della crisi (2007-2011) un tasso medio annuo di decrescita pari allo 0,8%. A livello di singoli Paesi le cose sono andate anche peggio. In Spagna -2,3% e nel Regno Unito -1,8%. L'Italia ha tenuto le posizioni con un +0,5%.

Fonte: elaborazione ufficio stampa Tirreno CT su dati Fipe e Camere di Commercio



TIRRENO
Complesso fieristico di Carrara
dal 3 al 7 marzo 2013 **CT**

COMUNICATI STAMPA
EDIZIONE 2013



A cura dell'ufficio stampa: AlmaPress di Alessandro Maurilli info@almapress.net

TIRRENO

Complesso fieristico di Carrara
dal 3 al 7 marzo 2013

CT

Dal 3 al 7 marzo torna a Carrara l'appuntamento con una delle fiere di riferimento del settore

TIRRENO C.T.: DA 33 ANNI IL PUNTO DI RIFERIMENTO PER L'OSPITALITÀ IN ITALIA

Sono già in moto i motori della 33esima edizione della fiera dedicata alle forniture per alberghi, ristoranti, bar e strutture ricettive. Dagli incontri B2B con gli operatori del settore agli approfondimenti durante convegni e seminari, passando per i concorsi promossi dalle varie associazioni

E' già tutto in fermento a Carrara Fiere per la **33esima edizione di Tirreno C.T.**, la fiera promossa da Tirreno Trade e dedicata alle ultime novità nel settore delle forniture per alberghi, ristoranti, bar, pasticcerie, gelaterie e in generale strutture ricettive. **Dal 3 al 7 marzo** prossimi sono attesi nei padiglioni della fiera oltre 50 mila operatori del settore da tutta Italia. Importante l'offerta anche per il 2013: saranno presenti in fiera infatti circa 300 gli espositori in rappresentanza di oltre 600 marchi commerciali nei circa 30 mila metri quadrati dello spazio fieristico.

«Quello dell'offerta turistica ed enogastronomica è uno dei patrimoni più importanti che l'Italia può offrire – spiegano **Sergio Dati e Paolo Caldana**, gli organizzatori della fiera – per questo da ormai 33 edizioni questa fiera è il punto di riferimento per gli operatori del settore, perché a Tirreno C.T. facciamo incontrare gli attori di questa filiera dando la possibilità di accrescere il livello dell'offerta». Innovazione e confronto, come detto, grazie ai molti appuntamenti in programma, sono gli elementi che hanno permesso a questa fiera di crescere di anno in anno diventando un appuntamento in cui concludere affari.

Vero cuore della manifestazione, anche segreto del suo ripetuto successo, l'incontro qualificato tra domanda e offerta di questo settore che è sempre più in divenire: uno scambio commerciale che crea importanti giri d'affari per gli operatori del centro e nord Italia. Tirreno CT è anche riferimento per il mercato del sud Italia, dal momento che si qualifica come unico appuntamento del settore dell'Italia centrale. Tirreno C.T. non è solo esposizione, ma anche un confronto tra gli operatori del settore grazie ai tanti eventi collaterali che ogni anno arricchiscono un programma denso di convegni, seminari e workshop.

A fare da animatori delle giornate di fiera le tante associazioni di categoria che si ritrovano a Carrara Fiere per fare il punto della situazione. I Barman, i Gelatieri, i Maitres, Panificatori, Pasticceri, Pizzaioli, Sommelier e Cuochi. Sono solo alcune delle categorie professionali attive in fiera con convegni, dimostrazioni e concorsi. Ampia rappresentanza in fiera per il Made in Italy agroalimentare, con le principali associazioni del settore del wine e food per presentare le loro eccellenze territoriali in abbinamento alla tecnologia che distingue l'Italia nel mondo.

Il settore della ristorazione e dei bar in Italia rappresenta numeri importanti con circa 160mila ristoranti e **141mila tra bar e pubblici esercizi per un milione di posti di lavoro** in tutto per un **giro d'affari medio annuo di circa 28miliardi di euro**. Per quanto riguarda il fatturato medio si preannuncia per il primo trimestre del 2013 una ulteriore lieve flessione rispetto allo stesso periodo dell'anno passato. **In Toscana** sono presenti **11.600 ristoranti** (il 7,3% del totale in Italia), **8.541 bar** (il 6% del nazionale) e circa **16mila pubblici esercizi** (il 7%), numeri sostanzialmente stabili nel 2012 rispetto al 2011

Tirreno C.T. è organizzata da TirrenoTrade Srl con il patrocinio di Regione Toscana, Provincia di Massa – Carrara, CNA, Federazione Italiana Cuochi. Importante la stretta collaborazione con la Camera di Commercio di Massa Carrara. Il programma degli eventi e della fiera è disponibile sul sito www.tirrenoct.it



TIRRENO

Complesso fieristico di Carrara
dal 3 al 7 marzo 2013

CT

Dal 3 al 7 marzo a CarraraFiere l'appuntamento con il meglio della ristorazione e dell'ospitalità italiana

AL VIA TIRRENO C.T.: IL PUNTO SUL SETTORE DELL'OSPITALITÀ E RISTORAZIONE

Attesi oltre 50 mila visitatori alla 33esima edizione della fiera dedicata alle forniture per alberghi, ristoranti, bar e in generale strutture ricettive. Molte le novità in programma promosse all'interno degli stand. Inoltre convegni, seminari e incontri per un confronto sul futuro dell'ospitalità

Domenica 3 marzo, ore 11.30, presso il complesso fieristico di Carrara: sono le coordinate per il taglio del nastro che darà il via alla **33esima edizione di Tirreno C.T.**, la fiera organizzata da TirrenoTrade negli spazi di CarraraFiere e dedicata alle ultime novità nel settore delle forniture per alberghi, ristoranti, bar, pasticcerie, gelaterie e in generale strutture ricettive. **Dal 3 al 7 marzo** prossimi sono attesi nei padiglioni della fiera oltre 50 mila operatori del settore da tutta Italia rappresentando ormai un punto di riferimento grazie anche alla posizione strategica della Fiera. Circa 300 espositori in rappresentanza di oltre 600 marchi commerciali nei circa 30mila metri quadrati della rinnovata Fiera e **oltre 500 cuochi** da tutta Italia e non solo che si alterneranno ai fornelli in cinque giorni.

«In un momento di particolare crisi economica per tutti i settori – spiegano gli organizzatori Paolo Caldana e Sergio Dati – Tirreno C.T. è il segnale che per riuscire bene occorre puntare sulla qualità dell'offerta e i nostri operatori questo lo sanno e in questa sede potranno trovare un giusto momento di confronto con la domanda». **Protagonista** indiscussa di questa edizione sarà **la cucina italiana** con i concorsi internazionale, nazionale e regionale promossi dalla Federazione italiana cuochi (Fic).

A dare il via alla fiera, dopo il taglio del nastro, sarà un programma ricchissimo animato dai tanti partner della manifestazione. Seminari, convegni e tavole rotonde con i massimi rappresentanti del turismo e dell'offerta territoriale. Inoltre non mancheranno dimostrazioni professionali e concorsi organizzati dalle diverse Associazioni di categoria che partecipano attivamente alla manifestazione tra le quali quella dei Barman, i Gelatieri, i Maitres, Panificatori, Pasticceri, Pizzaioli, Sommelier e Cuochi. Il programma di **domenica 3 marzo** prevede l'inizio di tante iniziative promosse dalle associazioni in fiera. Dopo l'inaugurazione ufficiale con il taglio del nastro, previsto per le ore 11.30, si parte con i vari eventi. Alle 16.00 nello spazio AIS sarà premiato il miglior Sommelier della sezione Apuana-Tirreno. Presso lo stand Amira dalle ore 10 il concorso per giudicare il Maitre dell'anno 2013 per la sezione Toscana Mare. Partono da domenica fino al 6 marzo il concorso internazionale (Tredicesima edizione) e nazionale (Undicesima edizione) promossi dalla Fic. Presso il Forum dei Futuri Talenti alle 15 presentazione della Giornata Europea del gelato. Presso l'area Fisar giornata di degustazione di formaggi in abbinamento ai vini. L'ordine dei Maestri di Cucina propone alle 10 un dibattito sui "Valori della Cucina Italiana".

Anche per questa edizione un forte contributo all'organizzazione della fiera e dei concorsi sarà dato dall'Istituto Alberghiero "Giuseppe Minuto" di Marina di Massa (Ms) che con gli alunni dell'indirizzo turistico effettuerà attività di accoglienza durante la manifestazione. Inoltre le classi terze del corso di Sala gestiranno l'attività di ristorante agli Internazionali della Fic. Elaborazione di piatti alla lampada allo stand AMIRA sempre con gli alunni del corso sala-bar. Nel corso della fiera avverrà la consegna di una borsa di studio da parte della COPAC ad un'alunna con il miglior voto di diploma all'esame di stato 2012. Partecipazione di alcuni alunni anche al Campionato italiano Barman Junior, Premio Marò Loiacono, organizzato dalla FIB.

Tirreno C.T. è organizzata da TirrenoTrade Srl con il patrocinio di Regione Toscana, Provincia di Massa – Carrara, CNA, Federazione Italiana Cuochi. Importante la stretta collaborazione con la Camera di Commercio di Massa – Carrara. Il programma degli eventi e della fiera è disponibile sul sito www.tirrenoct.it.

Massa, 27 febbraio 2013 C.s. 02



A cura dell'ufficio stampa: AlmaPress di Alessandro Maurilli info@almapress.net

TIRRENO

Complesso fieristico di Carrara
dal 3 al 7 marzo 2013

CT

Dal 3 al 7 marzo a Carrara Fiere Tirreno C.T. farà il punto sul settore con approfondimenti

RISTORAZIONE E OSPITALITÀ: IN TEMPI DI CRISI VA DI MODA IL “FRANCHISOR”

Il settore della ristorazione e dei bar in Italia rappresenta numeri importanti con circa 160mila ristoranti e 141mila tra bar e pubblici esercizi per un milione di posti di lavoro in tutto per un giro d'affari medio annuo di circa 28miliardi di euro. A Tirreno C.T. l'incontro tra domanda e offerta per il futuro del settore

In Italia crescono i bar, anche se da qualche anno i ristoranti hanno compiuto il sorpasso. E' la fotografia scattata da Movimprese di Unioncamere che mette in evidenza come nella ristorazione l'espansione è legata fortemente all'aumento dei Bar (6.532 attività in più solo nel 2012), il 6,1% di tutto il saldo del settore, seguiti da tavole calde (+1.862 attività, +5,9%) e da gelaterie e pasticcerie (+606 attività, il 3,1% in più rispetto al 2011). Un settore che tiene, quello dei servizi pubblici, nonostante la crisi economica di questo periodo. 160mila ristoranti e 141mila tra bar e pubblici esercizi per un milione di posti di lavoro in tutto per un giro d'affari medio annuo di circa 28miliardi di euro. Questi i dati complessivi della ristorazione italiana.

Il bar rappresenta una delle articolazioni forti della rete dei pubblici esercizi. Nei registri delle Camere di Commercio si contano 141.764 imprese. In sei regioni (Piemonte, Lombardia, Veneto, Emilia Romagna, Toscana, Lazio e Campania) si concentrano i due terzi delle imprese del settore. Il numero dei ristoranti invece ammonta a 159.938 unità. Anche tra i ristoranti le ditte individuali costituiscono la maggioranza delle imprese. A causa della crisi e di cancellazioni d'ufficio, nei primi tre trimestri nel 2012 il saldo risulta negativo per 6.155 unità con un numero di cancellazioni d'ufficio pari a 1.513 unità. C'è tuttavia un nuovo trend nel settore: quello del franchising. Cresce del +6,8% il numero dei franchisor operativi sul territorio italiano con almeno 3 punti vendita tra diretti e in franchising. Si tratta di 110 insegne comprese nelle voci di categoria che spaziano dalla ristorazione veloce a quella a tema, e includono chioschi, yogurterie e gelaterie, pizzerie, prodotti da forno, pub e caffetterie. Il numero dei punti vendita in franchising di queste reti ha raggiunto nel 2011 le 2.708 unità, in crescita del 4,6% rispetto all'anno precedente (sono i numeri del Rapporto Assofranchising Italia 2011).

E' da questi numeri che prende il via la **33esima edizione di Tirreno C.T.**, la fiera organizzata da TirrenoTrade negli spazi di CarraraFiere e dedicata alle ultime novità nel settore delle forniture per alberghi, ristoranti, bar, pasticcerie, gelaterie e in generale strutture ricettive. **Dal 3 al 7 marzo** prossimi sono attesi nei padiglioni della fiera oltre 50 mila operatori del settore da tutta Italia rappresentando ormai un punto di riferimento grazie anche alla posizione strategica della Fiera. Circa 300 espositori in rappresentanza di oltre 600 marchi commerciali nei circa 30mila metri quadrati della rinnovata Fiera e **oltre 500 cuochi** da tutta Italia e non solo che si alterneranno ai fornelli in cinque giorni.

A dare il via alla fiera, dopo il taglio del nastro, sarà un programma ricchissimo animato dai tanti partner della manifestazione. Seminari, convegni e tavole rotonde con i massimi rappresentanti del turismo e dell'offerta territoriale. Inoltre non mancheranno dimostrazioni professionali e concorsi organizzati dalle diverse Associazioni di categoria che partecipano attivamente alla manifestazione tra le quali quella dei Barman, i Gelatieri, i Maitres, Panificatori, Pasticceri, Pizzaioli, Sommelier e Cuochi.

Tirreno C.T. è organizzata da TirrenoTrade Srl con il patrocinio di Regione Toscana, Provincia di Massa – Carrara, CNA, Federazione Italiana Cuochi. Importante la stretta collaborazione con la Camera di Commercio di Massa – Carrara. Il programma degli eventi e della fiera è disponibile sul sito www.tirrenoct.it. Il programma in allegato.

Massa, 1 marzo 2013 C.s. 03



A cura dell'ufficio stampa: AlmaPress di Alessandro Maurilli info@almapress.net

TIRRENO

Complesso fieristico di Carrara
dal 3 al 7 marzo 2013

CT

Dal 3 al 7 marzo a CarraraFiere l'appuntamento con il meglio della ristorazione e dell'ospitalità italiana

AL VIA TIRRENO C.T.: DOMANI IL TAGLIO DEL NASTRO ALLE 11.30

Domani sarà in fiera Cristina Scaletti, assessore al commercio e turismo della Regione Toscana per il taglio del nastro che inaugurerà la 33esima edizione della fiera di riferimento per il settore.

Domenica 3 marzo, ore 11.30, presso il complesso fieristico di Carrara: sono le coordinate per l'inaugurazione ufficiale che darà il via alla **33esima edizione di Tirreno C.T.**, la fiera organizzata da TirrenoTrade negli spazi di CarraraFiere e dedicata alle ultime novità nel settore delle forniture per alberghi, ristoranti, bar, pasticcerie, gelaterie e in generale strutture ricettive. Il tradizionale taglio del nastro avverrà alla presenza di Cristina Scaletti, assessore al commercio e turismo della Regione Toscana e a tutte le autorità della Provincia.

Il programma di **domenica 3 marzo** prevede l'inizio di tante iniziative promosse dalle associazioni in fiera. Dopo l'inaugurazione, prevista per le ore 11.30, si parte con i vari eventi. Alle 16.00 nello spazio AIS sarà premiato il miglior Sommelier della sezione Apuana-Tirreno. Presso lo stand Amira dalle ore 10 il concorso per giudicare il Maitre dell'anno 2013 per la sezione Toscana Mare. Partono da domenica fino al 6 marzo il concorso internazionale (Tredicesima edizione) e nazionale (Undicesima edizione) promossi dalla Fic. Presso il Forum dei Futuri Talenti alle 15 presentazione della Giornata Europea del gelato. Presso l'area Fisar giornata di degustazione di formaggi in abbinamento ai vini. L'ordine dei Maestri di Cucina propone alle 10 un dibattito sui "Valori della Cucina Italiana".

Anche per questa edizione un forte contributo all'organizzazione della fiera e dei concorsi sarà dato dall'Istituto Alberghiero "Giuseppe Minuto" di Marina di Massa (Ms) che con gli alunni dell'indirizzo turistico effettuerà attività di accoglienza durante la manifestazione. Inoltre le classi terze del corso di Sala gestiranno l'attività di ristorante agli Internazionali della Fic. Elaborazione di piatti alla lampada allo stand AMIRA sempre con gli alunni del corso sala-bar. Nel corso della fiera avverrà la consegna di una borsa di studio da parte della COPAC ad un'alunna con il miglior voto di diploma all'esame di stato 2012. Partecipazione di alcuni alunni anche al Campionato italiano Barman Junior, Premio Marò Loiacono, organizzato dalla FIB.

Dal 3 al 7 marzo prossimi sono attesi nei padiglioni della fiera oltre 50 mila operatori del settore da tutta Italia rappresentando ormai un punto di riferimento grazie anche alla posizione strategica della Fiera. Circa 300 espositori in rappresentanza di oltre 600 marchi commerciali nei circa 30mila metri quadrati della rinnovata Fiera e **oltre 500 cuochi** da tutta Italia e non solo che si alterneranno ai fornelli in cinque giorni.

Tirreno C.T. è organizzata da TirrenoTrade Srl con il patrocinio di Regione Toscana, Provincia di Massa – Carrara, CNA, Federazione Italiana Cuochi. Importante la stretta collaborazione con la Camera di Commercio di Massa – Carrara. Il programma degli eventi e della fiera è disponibile sul sito www.tirrenoct.it.

Massa, 2 marzo 2013 C.s. 04



A cura dell'ufficio stampa: AlmaPress di Alessandro Maurilli info@almapress.net

TIRRENO

Complesso fieristico di Carrara
dal 3 al 7 marzo 2013

CT

Dal 3 al 7 marzo a CarraraFiere nell'ambito della mostra convegno Tirreno CT

500 CUOCHI IN GARA AGLI INTERNAZIONALI D'ITALIA

Record di partecipazione per la tredicesima edizione di questo prestigioso concorso, organizzato dalla Federazione Italiana Cuochi, che mette a confronto affermati professionisti e giovani emergenti. Una straordinaria rassegna della tradizione e delle nuove tendenze della cucina italiana e internazionale.

Carrara, 03 marzo 2013

c. 05

Grande attesa per la **tredicesima edizione degli Internazionali d'Italia** che si svolgeranno a CarraraFiere, dal 3 al 7 Marzo, nell'ambito di Tirreno C.T, la fiera dedicata al settore della ristorazione e dell'ospitalità di qualità giunta quest'anno all'edizione numero 33. Attesi nel polo fieristico di Carrara quasi 500 cuochi provenienti da tutta Italia e da tutta Europa per concorrere ai fornelli.

Quello degli Internazionali d'Italia, campionato promosso dalla Federazione Italiana Cuochi, non è solo un concorso di abilità, ma anche e soprattutto un'occasione sempre più importante per dimostrare le tendenze della professione, un vero "red carpet" per tutte le novità più gustose (e perché no, anche belle da vedere), che troveremo nel piatto durante le nostre prossime uscite al ristorante.

E il prestigioso Campionato non si esaurisce con questo pur importante confronto: vi è un grande spazio anche per i cuochi emergenti. Nel corso di Internazionali d'Italia infatti torna con la sua **quarta edizione il "Grand Junior Cooking Contest"**, il concorso nazionale di maestria giovanile riservato ai giovani cuochi. Un grande appuntamento per gli addetti del settore con meno anni sulle spalle per misurarsi con i propri colleghi, ma anche una importante vetrina per farsi conoscere, dal momento che la giuria è composta dai Maestri di Cucina della F.I.C di fama internazionale e il tutto è svolto sotto gli occhi del pubblico.

E per arricchire ulteriormente l'agenda della cucina professionale, dopo il successo dello scorso anno la F.I.C e Tirreno Trade propongono la **seconda edizione del concorso "Sapienze e sapori della Cucina regionale"**, una sfida tra squadre di cuochi che presenteranno le eccellenze della cucina della regione che rappresentano. Nella prima edizione l'Emilia Romagna si è aggiudicata il titolo seguita da due squadre in rappresentanza della Sicilia. Un concorso questo pensato per rilanciare i piatti e le materie prime del territorio nazionale, patrimonio del Bel Paese invidiato in tutto il mondo.

Nel corso della passata edizione sono stati oltre 400 i cuochi che hanno partecipato ai campionati promossi dalla F.I.C e Tirreno Trade. In quattro giorni sono stati preparati oltre 1000 piatti tra antipasti, piatti unici e dessert, giudicati da una giuria composta da oltre 30 cuochi appartenenti alla F.I.C.

I numeri e la qualità dei partecipanti di quest'anno sono garanzia di un nuovo successo per questo evento, che si colloca ormai tra i più prestigiosi a un livello che da tempo supera i confini nazionali: un fiore all'occhiello per la Tirreno CT e un valido motivo in più per non mancare a questo tradizionale appuntamento con i professionisti dell'Ospitalità e le Ristorazione, declinate in tutte le sue forme.



TIRRENO

Complesso fieristico di Carrara
dal 3 al 7 marzo 2013

CT

CarraraFiere: i grandi piatti del territorio si sfidano ai fornelli dal 3 al 7 marzo

LA CUCINA REGIONALE TOSCANA PROTAGONISTA A TIRRENO C.T.

Team regionali di cuochi in concorso e possibilità di degustare squisiti menù nel ristorante delle Sapienze e Sapori Regionali. Dalla Liguria alla Sicilia passando per Emilia-Romagna, Campania, Veneto, Piemonte e Toscana i migliori piatti della tradizione tornano alla ribalta grazie a un concorso

La 33esima edizione di Tirreno C.T., la fiera promossa da Tirreno Trade negli spazi di CarraraFiere, palcoscenico per la sfida tra cucine tipiche regionali. La fiera, dedicata alle ultime novità nel settore delle forniture per alberghi, ristoranti, bar, pasticcerie, gelaterie e in generale strutture ricettive, vede protagoniste le cucine regionali che dal 3 al 7 marzo si sfideranno nel concorso “**Sapienze e Sapori Regionali**”, che accompagnerà i visitatori per tutte le cinque giornate di apertura della fiera. Una grande kermesse a difesa delle tipicità regionali, che vedrà in lizza, a contendersi il gradino più alto del podio, squadre di chef provenienti da Emilia Romagna, Liguria, Campania, Sicilia, Piemonte, Veneto e Toscana.

La giornata inaugurale vede la sfida tra le pentole di Liguria, con ai fornelli **Lady Chef** di **Savona** e **Osteria del Collegio Equipe** di **Pavia**. La sfida di oggi ha visto protagonista il pesce per quanto riguarda la proposta delle donne di Savona. All'iniziale *Pane del Borgo – Panissa Fritta* sono seguiti *Ravioli ripieni di nasello, formaggio Primosale ed erbe aromatiche* e quindi il secondo piatto a base di *Polipetti in umido alla maniera di Ponente, carciofi e zucca di Gorra*. Infine *Biancomangiare croccante ai pinoli con pasticceria di Finale* serviti con una lacrima di *hippocrasso*. La risposta veneta è stata affidata a *Piccole crepe con cuore di cinghiale in salmi, passatina di spinaci e pomodorini Ciliegino in olio di cottura* cui ha fatto seguito *Tiramisù di trota dorata con cremoso di Robiola, nido di radicchio e patata affumicata*. Per dolce *Parfait al torrone morbido di Cremona con coulis di sottobosco, piccola Sbrisolona del Mantovano in salsa di vaniglia*.

Nei prossimi giorni si sfideranno nell'ordine il Veneto con il Team Padova Chef e ancora la Liguria con il Team Cuochi di Savona. Martedì sarà la volta della squadra regionale dei cuochi di Sicilia che sfideranno quelli della Campania. Infine mercoledì il Piemonte contro i cuochi toscani del Team Arezzo. Il regolamento del concorso, la cui premiazione avverrà giovedì 7 marzo, è estremamente dettagliato: tutti i team, composti da tre persone, dovranno preparare un menù completo composto da tre portate compreso il dolce, nel rispetto dei temi stabiliti dall'organizzazione, che rappresenti appieno la tipicità della regione di provenienza. Le preparazioni dovranno essere presentate al piatto e dovranno comprendere una zuppa della tradizione, un secondo piatto, rappresentato in questa edizione dal tema della spalla di vitello nelle sue varie declinazioni e, per finire in dolcezza un dessert al cucchiaio abbinato a uno o più frutti. Non mancheranno i debiti abbinamenti con i vini più appropriati. Tutto questo sarà eseguito in cucine a vista: il pubblico avrà modo di seguire “dal vivo” i lavori di autentici maestri della cucina tradizionale.

A giudicare i menu, oltre a una giuria qualificata, anche i visitatori stessi che vorranno fermarsi a mangiare le prelibatezze cucinate e quindi giudicando con l'apposita scheda di valutazione il piatto finale. Un concorso quindi che sottolinea l'importanza della tradizione e della qualità nell'offerta della grande ristorazione italiana: d'altra parte, è ormai chiaro in tutti i comparti della produzione e dei servizi che la competizione si è decisamente spostata dalla guerra dei numeri a quella dell'eccellenza delle proposte.

Massa, 3 marzo 2012 C.s. 06



A cura dell'ufficio stampa: AlmaPress di Alessandro Maurilli info@almapress.net

TIRRENO CT

Complesso fieristico di Carrara
dal 3 al 7 marzo 2013

Dal 3 al 7 marzo a CarraraFiere nell'ambito della mostra convegno

I GIOVANI IN PRIMO PIANO ALLA TIRRENO CT

Stage gratuiti e borse di studio: la risposta di imprese e associazioni alle esigenze formative del settore dell'ospitalità e della ristorazione, che richiede oggi sempre maggiore professionalità e qualificazione.

A Sara Sacchetti, studentessa ventenne di Montignoso, la borsa di studio di quest'anno.

Inaugurata oggi la mostra alla presenza delle autorità della provincia.

Carrara, 03 marzo 2013

c.s. 07

E' cominciato oggi, con il taglio del nastro effettuato dall'assessore al Commercio del comune di Carrara Fabio Traversi, il cammino di questa 33esima edizione della mostra convegno Tirreno CT. Edizione che si prospetta, come per il passato, densa di contenuti e momenti professionali per tutti i settori dell'ospitalità e della ristorazione.

Quest'anno particolare attenzione è rivolta ai giovani: oggi inizia uno stage di 5 giorni rivolto ad aspiranti maestri gelatieri, mentre una borsa di studio è stata ufficialmente consegnata ad una studentessa particolarmente meritevole dell'Istituto Alberghiero Minuto di Marina di Massa.

Il problema della formazione nel campo della gelateria è particolarmente sentito: la scuola non offre percorsi in questo senso, mentre crescono le esigenze professionali, sia per quanto riguarda metodi di produzione che normative e richieste della clientela.

A dare una prima risposta a questa necessità provvede da tempo il progetto Futuri Talenti, creato dal nutrizionista Martino Liuzzi, presidente del Centro Studi per il Gelato Artigianale di Agugliano, che negli anni si è occupato di innumerevoli aspetti della formazione dei giovani nei vari comparti dell'alimentazione. In questa edizione della Tirreno CT in particolare, è in corso uno stage gratuito di 5 giorni, che coinvolge giovani degli Istituti Alberghieri di Seravezza e Marina di Massa. In un laboratorio completamente attrezzato e dotato di tutti i prodotti necessari, gli studenti potranno operare con la supervisione di qualificati docenti, in un corso che prevede la realizzazione di prodotti finiti.

Nello stesso periodo, verrà effettuata inoltre la selezione per i partecipanti al Concorso Nazionale Gelato d'Autore: anche questo evento rappresenta un importante momento di confronto e crescita per i giovani, che avrebbero altrimenti accesso a pochi momenti professionali.

Grande attenzione alle giovani leve anche da parte della COPAC, Cooperativa Acquisti Collettivi di Avenza, che anche quest'anno attribuisce una borsa di studio di mille Euro a uno studente particolarmente meritevole dell'Istituto Alberghiero G.Minuto di Marina di Massa.

Particolarità di questo premio è costituita dal fatto che è finalizzato al proseguimento degli studi e viene concesso solo a studenti che si iscrivono all'Università.

La vincitrice di quest'anno è Sara Sacchetti, ventenne di Montignoso, diplomata al corso di cucina e che proseguirà con all'università con Economia Aziendale.

La COPAC, cooperativa costituita da imprenditori dei vari settori dell'alimentazione e dell'ospitalità, intende in questo modo dare un forte segnale di interesse verso le nuove leve e dimostrare l'attenzione e l'importanza che riveste la professionalità in settori strategici per l'economia dell'intero Paese.

La Tirreno CT sarà aperta al pubblico fino al 7 marzo, con i seguenti orari: dalle ore 10 alle 19 da domenica a mercoledì, giovedì 7 dalle 10 alle 17.



TIRRENO

Complesso fieristico di Carrara
dal 3 al 7 marzo 2013

CT

CarraraFiere: i grandi piatti del territorio si sfidano ai fornelli dal 3 al 7 marzo

LA CUCINA REGIONALE PROTAGONISTA A TIRRENO C.T.

Team regionali di cuochi in concorso e possibilità di degustare squisiti menù nel ristorante delle Sapienze e Sapori Regionali. Dalla Liguria alla Sicilia passando per Emilia-Romagna, Campania, Veneto, Piemonte e Toscana i migliori piatti della tradizione tornano alla ribalta grazie a un concorso

La 33esima edizione di Tirreno C.T., la fiera promossa da Tirreno Trade negli spazi di CarraraFiere, palcoscenico per la sfida tra cucine tipiche regionali. La fiera, dedicata alle ultime novità nel settore delle forniture per alberghi, ristoranti, bar, pasticcerie, gelaterie e in generale strutture ricettive, vede protagoniste le cucine regionali che dal 3 al 7 marzo si sfideranno nel concorso **“Sapienze e Sapori Regionali”**, che accompagnerà i visitatori per tutte le cinque giornate di apertura della fiera. Una grande kermesse a difesa delle tipicità regionali, che vedrà in lizza, a contendersi il gradino più alto del podio, squadre di chef provenienti da Emilia Romagna, Liguria, Campania, Piemonte, Lombardia, Sicilia, Piemonte, Veneto e Toscana.

La giornata inaugurale vede la sfida tra le pentole di Liguria, con ai fornelli **Lady Chef di Savona e Osteria del Collegio Equipe di Pavia**. La sfida di oggi ha visto protagonista il pesce per quanto riguarda la proposta delle donne di Savona. All'iniziale *Pane del Borgo – Panissa Fritta* sono seguiti *Ravioli ripieni di nasello, formaggio Primosale ed erbe aromatiche* e quindi il secondo piatto a base di *Polipetti in umido alla maniera di Ponente, carciofi e zucca di Gorra*. Infine *Biancomangiare croccante ai pinoli con pasticceria di Finale* serviti con una lacrima di *hippocrasso*. La risposta lombarda è stata affidata a *Piccole crepe con cuore di cinghiale in salmi, passatina di spinaci e pomodorini Ciliegino in olio di cottura* cui ha fatto seguito *Tiramisù di trota dorata con cremoso di Robiola, nido di radicchio e patata affumicata*. Per dolce *Parfait al torrone morbido di Cremona con coulis di sottobosco, piccola Sbrisolona del Mantovano in salsa di vaniglia*.

Nei prossimi giorni si sfideranno nell'ordine il Veneto con il Team Padova Chef e ancora la Liguria con il Team Cuochi di Savona. Martedì sarà la volta della squadra regionale dei cuochi di Sicilia che sfideranno quelli della Campania. Infine mercoledì il Piemonte contro i cuochi toscani del Team Arezzo. Il regolamento del concorso, la cui premiazione avverrà giovedì 7 marzo, è estremamente dettagliato: tutti i team, composti da tre persone, dovranno preparare un menù completo composto da tre portate compreso il dolce, nel rispetto dei temi stabiliti dall'organizzazione, che rappresenti appieno la tipicità della regione di provenienza. Le preparazioni dovranno essere presentate al piatto e dovranno comprendere una zuppa della tradizione, un secondo piatto, rappresentato in questa edizione dal tema della spalla di vitello nelle sue varie declinazioni e, per finire in dolcezza un dessert al cucchiaino abbinato a uno o più frutti. Non mancheranno i debiti abbinamenti con i vini più appropriati. Tutto questo sarà eseguito in cucine a vista: il pubblico avrà modo di seguire “dal vivo” i lavori di autentici maestri della cucina tradizionale.

A giudicare i menu, oltre a una giuria qualificata, anche i visitatori stessi che vorranno fermarsi a mangiare le prelibatezze cucinate e quindi giudicando con l'apposita scheda di valutazione il piatto finale. Un concorso quindi che sottolinea l'importanza della tradizione e della qualità nell'offerta della grande ristorazione italiana: d'altra parte, è ormai chiaro in tutti i comparti della produzione e dei servizi che la competizione si è decisamente spostata dalla guerra dei numeri a quella dell'eccellenza delle proposte.

Massa, 3 marzo 2013 C.s. 08



A cura dell'ufficio stampa: AlmaPress di Alessandro Maurilli info@almapress.net

TIRRENO

Complesso fieristico di Carrara
dal 3 al 7 marzo 2013

CT

Il caffè e la torrefazione italiana protagonisti alla 33esima edizione di Tirreno C. T.

FARE UN CAPPUCCINO BUONO? A TIRRENO C.T. C'È IL "MAESTRO"

A Carrara Fiere il bancone mobile da caffè e la prima torrefazione che produce anche macchine da bar. Inoltre tutte le novità sul campo delle eccellenze del settore di cui l'Italia è patria indiscussa per produzione, ma solo al settimo posto in Europa per consumi pro capite

La regola delle 5 M: miscela (Caffè Arabica 100%); macinadosatore; macchina per l'espresso (che deve essere leggermente più alto); mano dell'operatore; manutenzione. Il vero segreto sta poi nella montatura del latte (fresco, intero e soprattutto freddo di frigo). Il vapore deve partire dall'alto e toccare appena il latte. Con l'esperienza si sente a orecchio la montatura del latte che deve essere graduale. Una volta creata la schiuma si passa ad amalgamarla con il resto del latte (il tipico gesto di rotare o sbattere il bricco). Infine va versato gradualmente nel caffè e all'occhio deve presentarsi con la corona esterna più scura. Facile a dirsi, più difficile a farsi, è questa la ricetta per fare un cappuccino come si deve. La sta insegnando a Carrara Fiere, nell'ambito della 33esima edizione di Tirreno C.T., la fiera promossa da Tirreno Trade negli spazi di CarraraFiere, **Chiara Bergonzi**, la giovane campionessa italiana di Latte Arte che di recente ha partecipato anche ai mondiali di Seoul.

A Tirreno C.T. quello della torrefazione è uno dei settori più visitati dal pubblico presente e non è un caso dal momento che è un comparto questo tra i più importanti per l'export del Made in Italy nel mondo. Va di moda proprio la "Latte Art", ovvero l'arte di decorare il cappuccino che ha trovato sempre di più spazio negli scenari internazionali con campionati e sfide tra i maestri di questo settore. Molte le novità presenti in fiera. Tra queste anche il "bar mobile": progettato da una azienda italiana, il "Marzocco Mobile" non è altro che un bancone da caffè che viaggia su quattro ruote e che può essere inserito in ogni contesto garantendo la qualità dell'espresso finale. A Carrara Fiere presente anche l'unica azienda al mondo, dicono i titolari, che è insieme sia torrefazione sia costruttrice di macchine da caffè.

In fiera presente anche il campione italiano di espresso, **Francesco Sanapo**, che a breve rappresenterà il nostro Paese nei campionati mondiali di espresso di Melbourne. "Per preparare un ottimo espresso sono necessari 7 grammi di miscela macinata da grani tostati, rigorosamente senza additivi o aromatizzanti, macinati al momento della preparazione, acqua a 88 gradi di temperatura, 9 bar di pressione della macchina per 25 secondi di tempo di erogazione ideale e 25 ml di quantità di caffè nella tazzina (crema compresa) per una temperatura di servizio di 67 gradi". Questa la ricetta del miglior espresso italiano, secondo il campione in carica.

L'Italia è la patria del caffè espresso e del cappuccino, ma è solo al settimo posto in Europa per il consumo di caffè con 5,77 kg pro-capite all'anno nella classifica che vede al primo posto la Finlandia (10,58 kg), seguita da Danimarca (9,99 kg) e Olanda (9,85). Sono gli ultimi dati disponibili di Coffitalia, annuario 2011/2012. Il caffè è la bevanda al mondo più apprezzata dopo l'acqua. Il consumo mondiale raggiunge ogni anno i 5,9 milioni di tonnellate, seconda commodity più trattata sui mercati finanziari dopo il petrolio.

La tazzina al bar. Sempre secondo Coffitalia in Italia vengono consumati 240 milioni di kg di prodotto tostato per un giro d'affari alla produzione intorno ai 3,5 miliardi di euro, di cui circa 900 milioni di euro destinati all'esportazione. Sono gli uomini a bere più caffè delle donne (1,7 tazze al



TIRRENO

Complesso fieristico di Carrara
dal 3 al 7 marzo 2013

CT

giorno contro 1,5), mentre l'81,1% dei bevitori consuma fino a tre tazzine al giorno. Il 57% del caffè viene bevuto a colazione, il 34% tra i pasti ed il 13% fuori pasto. Il 22,2% degli italiani consuma almeno una tazzina quotidiana al bar.

Caffè e crisi. Con l'aggravarsi della crisi economica nell'Eurozona, i consumatori di caffè hanno tagliato le loro spese per prodotti come caffè e cappuccino al bar. Gli europei sono ancora quelli che bevono la maggior quantità di caffè pro-capite nel mondo, ma le vendite in Italia e Spagna sono diminuite. Secondo Roberio Silva, direttore esecutivo dell'International Coffee Organisation, «italiani e spagnoli importano ormai il 2 o 3% in meno di caffè. La Germania resta un mercato forte per i produttori di caffè e anche Parigi continua a essere un consumatore importante».

Caffè al distributore. Il calo del consumo di caffè diminuisce nei bar ma non ai distributori automatici. È quanto evidenzia Confida, l'associazione nazionale della distribuzione automatica. Sono circa 7 milioni gli italiani che, durante la pausa ai distributori di bevande e cibi, consumano il caffè. Il fatturato del caffè preso ai distributori supera i 6,5 miliardi di euro, di cui 1,6 miliardi per caffè in cialde e 2,9 di bevande calde, contando su ben 2.487.450 distributori presenti in Italia, in strutture pubbliche e private. Il numero dei consumatori di caffè è cresciuto del 2,3% negli ultimi tre anni.

In allegato alcune immagini di cappuccini "ad arte"

Massa, 4 marzo 2013 C.s. 09



TIRRENO

Complesso fieristico di Carrara
dal 3 al 7 marzo 2013

CT

Alla fiera Tirreno CT, aperta fino al 7 marzo a CarraraFiere

CONTRO LA CRISI TRADIZIONE E INNOVAZIONE

Dal vino alla farina ai liquori, recupero di antichi sapori e tecniche di lavorazione ultramoderne per incontrare nuove fasce di clientela.

Anche le strategie di marketing si adeguano alle nuove esigenze commerciali.

Alla Tirreno CT, la grande mostra dedicata ai professionisti dell'ospitalità e della ristorazione, in corso fino al giovedì 7 presso CarraraFiere, non mancano le occasioni di confronto tra gli infiniti settori di questo variegato mondo.

Le parole d'ordine di questa 33esima edizione sembrano essere "tradizione e innovazione": è voce corale delle aziende presenti, alla costante ricerca di nuove soluzioni da proporre alla clientela, soluzioni che spesso sono cercate e trovate proprio nella riscoperta di sapori e prodotti tradizionali, in tecniche innovative di produzione o di marketing o addirittura nel connubio di più elementi.

Arriva da Vighizzolo d'Este (PD) "Petra", farina macinata a pietra, come usava anticamente, ma con mulini e tecniche ultramoderne: un controllo laser impedisce alle pietre di venire a contatto tra loro, garantendo l'integrità assoluta del prodotto. Il risultato? La farina mantiene un più elevato contenuto di vitamine, parte del germe e meno zuccheri: migliori caratteristiche nutrizionali e prezzo concorrenziale diventano i punti di forza di questa produzione.

Dalla farina al vino: a Liciana Nardi (MS) puntano sul recupero di vitigni autoctoni per lanciare nuovi vini di qualità. Durella, Vermentino Nero e Pòllera concorrono alla realizzazione di prodotti qualificati, spesso affinati in barrique. E non mancano le novità: il Pòllera viene vinificato in bianco, procedura non comune che conferisce ai vini caratteristiche particolari.

Ancora nella Lunigiana toscana, a Filattiera, troviamo un'azienda agricola che ha creato un nuovo approccio con la clientela: nei negozi affiliati realizza un "corner" personalizzato, senza costi immediati per l'esercente, che può così proporre prodotti tipici di qualità, pagando solo il venduto. Anche questo è un approccio innovativo al mercato, particolarmente apprezzato perché riduce i margini di rischio e migliora il rapporto con la clientela.

Il Genepy è sovrano fra le erbe officinali di montagna: cresce alle quote più elevate ed è universalmente apprezzato. Si tratta di una piccola pianta 5-20 cm. (5-20 cm di altezza), che vive per poche settimane d'estate, quasi esclusivamente nelle Alpi Occidentali.

Il Genepy Granger viene prodotto a Susa (TO) esclusivamente secondo le tecniche tradizionali, senza coloranti e con lento invecchiamento, per offrire sul caotico mercato contemporaneo un prodotto salutare e assolutamente naturale.

Da Albiano Magra (MS), ultima propaggine toscana che si inoltra come una stretta striscia in territorio ligure, arriva il Granciambellone, antica ricetta della tradizione, completamente a lievitazione naturale con un elevato contenuto di frutta (33%) e soltanto l'8 % di grassi: la produzione necessita di alcune fasi totalmente manuali, che esaltano le caratteristiche organolettiche delle pregiate materie prime.

A Mulazzo (MS), per contrastare la crisi e presentarsi sul mercato con carte migliori hanno avviato le procedure per registrare il marchio "Porcino di Pontremoli". Questo prelibato prodotto del sottobosco non è stimato per quello che vale e si ritiene in questo modo di valorizzarne l'immagine.



TIRRENO

Complesso fieristico di Carrara
dal 3 al 7 marzo 2013

CT

E ancora una grande operazione di marketing che riguarda il vino la troviamo a Carrara, dove il noto pubblicitario Sergio Tramontana ha registrato in tutto il mondo "Vento di Marmo", un Vermentino vinificato in purezza che si sposa a meraviglia con piatti di pesce.

Non manca quindi l'imprenditorialità e la voglia di fare tra le aziende presenti alla Tirreno CT: differenti per produzioni, dimensioni e servizi offerti, sono accomunate dalla volontà di resistere alla crisi non passivamente, ma impegnandosi nella ricerca e negli investimenti, per offrire prodotti sempre migliori a sempre più vaste fasce di clientela.

Una considerazione nasce spontanea da questa carrellata: non è più sufficiente proporre prodotti di qualità a prezzi corretti: il pubblico d'oggi, il consumatore finale pretende anche innovazione e immagine. Sta ai produttori impegnarsi al massimo per adeguarsi ai tempi.

La Tirreno CT sarà aperta al pubblico fino al 7 marzo, con i seguenti orari: dalle ore 10 alle 19 da domenica a mercoledì, giovedì 7 dalle 10 alle 17.

Massa, 4 marzo 2013 C.s. 10



TIRRENO

Complesso fieristico di Carrara
dal 3 al 7 marzo 2013

CT

Il pane e i suoi derivati di scena alla 33esima edizione di Tirreno C.T.

PANIFICAZIONE: E' L'ORA DEL RECUPERO DELLE FARINE ANTICHE

A Carrara Fiere le ultime novità di un settore che in Italia rappresenta da solo il 17% del consumo alimentare totale. Dalle farine con meno glutine ai progetti di recupero di antiche tradizioni legate all'arte della panificazione. A Carrara Fiere si fa il punto della situazione del comparto

Coniugare la tradizione del cornetto italiano con la colazione tipica dei paesi scandinavi a base di semi e cereali. Nasce con questo obiettivo **Pan Muesli** il nuovo prodotto appena uscito dalla fucina dall'azienda Agugiaro&Figna di Collecchio (Pr), un semilavorato per la panificazione che unisce un mix di farina di segale, avena e orzo che insieme ai semi di girasole, sesamo e lino. Il Mix Pan Muesli può essere sia in versione dolce che salata e prende spunto dal classico pane nero, largamente utilizzato nella tradizionale alimentazione dei paesi nordici, per essere riadattato al più verace gusto mediterraneo. La novità è stata presentata a Tirreno Ct in corso a Carrara Fiere fino al 7 marzo. «Abbiamo coniugato la tradizione nordica con quella mediterranea del cornetto», spiega Rosanna Figna, la titolare. «Il seme è il simbolo della rinascita, ha grandi proprietà nutritive». Un nuovo modo per reinterpretare il gusto di sempre: così la classica “fugassa” ligure, ad esempio, pur mantenendo il suo ruolo di regina, da sempre incoronata insieme a sua maestà l'olio di oliva, sovrano della cultura enogastronomica italiana, si arricchisce in questa nuova versione di un maggior apporto di fibre, sali minerali e vitamine.

Ricerca scientifica sul lievito madre. Nel solco della tradizione e della naturalità dei prodotti, Agugiaro&Figna grazie ad una stretta collaborazione durata quattro anni con l'università di Parma e Ferrara sul lievito madre ha ideato il primo lievito madre per produzioni artigianali che viene distribuito in polvere. «Siamo stati i primi a produrre il vero lievito madre per produzioni industriali», continua Figna. «Quello che si ottiene sono prodotti che non hanno niente a che vedere con gli altri in termini di digeribilità, salubrità, sofficezza, consistenza e durata. Io il panettone lo mangio anche a Ferragosto se prodotto con il nostro lievito madre». Agugiaro&Figna crede molto nel lievito madre tanto da realizzare un nuovo stabilimento interamente dedicato alla produzione di lievito. «Puntiamo molto sul lievito madre anche se è più facile da farlo utilizzare all'estero piuttosto che in Italia».

“Il Filon del nonno”, ovvero il pane fatto come una volta. A valorizzarlo e promuoverlo è l'omonimo Consorzio dei produttori presente alla 33esima edizione di Tirreno C.T. Si tratta di una iniziativa che parte da alcuni panificatori di Assipan (l'Associazione italiana panificatori) e che vuol comunicare al consumatore che il vero pane ha bisogno di alcune indispensabili caratteristiche per potersi definire genuino. Il disciplinare prevede, tra le altre cose, l'utilizzo di farine locali e la mancanza assoluta nell'impasto di agenti chimici, i cosiddetti migliorativi, che alla lunga potrebbero influire sulla salute oltre che sulla salubrità stessa del pane.

Il consumo familiare in Italia. Il mercato del pane acquistato dalle famiglie vale a circa 2,6 milioni di tonnellate. Negli anni gli acquisti hanno virato sempre più dal pane fresco sfuso verso il pane industriale confezionato e dei sostituti. Il trend degli ultimi anni vede un calo del 3-4% per il pane sfuso e un incremento di oltre il 4% verso crackers e simili suddivisi tra prodotti morbidi e umidi, come i pani a fette, e i prodotti croccanti tra i quali grissini e cracker, che attualmente rappresentano circa il 49% a valore del mercato del loro settore. A tirare sono soprattutto i pani da



TIRRENO

Complesso fieristico di Carrara
dal 3 al 7 marzo 2013

CT

tavola e le piadine mentre i pani a lunga conservazione crescono addirittura a due cifre. Pan carré e pani in cassetta sono cresciuti nell'ultimo periodo dell'8% a valore.

La panificazione in Italia. Il pane e i cereali rappresentano oggi il 17% circa del totale dei consumi alimentari, il 3,2% della spesa complessiva delle famiglie. Ogni famiglia spende in media circa 28 euro al mese solo per il pane, meno di 1 euro al giorno che diventano 78 euro con riso, farine, biscotti, pasta, altri cereali. Lievemente più alta l'incidenza della spesa per il pane per le famiglie del Mezzogiorno rispetto a quelle del Nord e del Centro Italia. Dagli anni '70 ad oggi il consumo di pane, in ragione di nuovi stili di vita, di una diversa organizzazione e struttura familiare si è ridotto del 10%, dai 61 chilogrammi pro-capite del 1974 ai circa 55 chilogrammi di oggi.

La produzione. Ogni anno si producono e si consumano in Italia circa 3,2 milioni di tonnellate di pane, per un mercato che sfiora gli 8 miliardi di euro. La gran parte della produzione, circa il 90%, proviene da forni a carattere artigianale. La restante parte, 10% circa, è prodotta da forni industriali. In termini di fatturato la quota dei forni industriali è più alta in quanto i prodotti conservati e confezionati hanno un valore (prezzo) più alto di quelli freschi artigianali. Dai dati di Confesercenti emerge che panificatori non possono più contare, così come avveniva nel passato, su un mercato stabile e parcellizzato. Il calo della produzione da parte delle aziende tradizionali, si può stimare attorno al 15% con punte, per il nord Italia, prossime al 30%.

Il mercato e i prezzi. Il pane, cereali e derivati hanno subito una contrazione importante in volume; il peso di questa contrazione è stato parzialmente recuperato con l'andamento dei prezzi che ha bilanciato la perdita in valore a 2,2%. Il prezzo medio del pane, secondo le rilevazioni Istat, è passato da 2,54 euro al chilogrammo del 2000 a 2,69 del 2010 con picchio di 2,80 euro al chilogrammo nel 2008 e 2009.

Massa, 5 marzo 2013 C.s. 12



TIRRENO

Complesso fieristico di Carrara
dal 3 al 7 marzo 2013

CT

Alla fiera Tirreno CT, aperta fino al 7 marzo a CarraraFiere

QUALITÀ E RESPONSABILITÀ, IL NUOVO MODO DI BERE

INTANTO IL SOMMELIER INCONTRA IL BARMAN E NASCE IL WINE COCKTAIL

L'Italia supera la Francia e diventa il primo produttore mondiale di vino, con 40,8 milioni di ettolitri, dei quali 23,5 destinati all'esportazione.

Cocktail a base di vino per bere leggero con gusto, pizza e champagne per nuovi abbinamenti.

Bere meno per bere meglio e con maggior senso di responsabilità: sono queste le indicazioni che provengono dalla Tirreno CT, la grande fiera dell'Ospitalità e della Ristorazione che sarà aperta fino a giovedì 7 marzo nei padiglioni di CarraraFiere.

Nel 2012 l'Italia ha sorpassato la Francia ed è diventata il primo produttore mondiale di vino con un raccolto stimato in 40,8 milioni di ettolitri.

Questa crescita nella produzione fortunatamente non va a discapito della qualità, ma anzi, soprattutto da qualche anno a questa parte, si accompagna ad un miglioramento diffuso della produzione vinicola, sia da parte dei grandi che dei piccoli produttori.

Anche il consumatore italiano mostra di gradire questa tendenza: **secondo le ultime cifre a disposizione si compra meno vino, ma di migliore qualità**, dando la precedenza alla soddisfazione del "bere bene" piuttosto che del "bere molto".

Tendenza peraltro positiva sotto tutti gli aspetti: quello **della responsabilità civile innanzi tutto**. Bere meno significa meno rischio durante la guida, riducendo il pericolo per sé, ma anche e soprattutto per gli altri utenti della strada, concetti che si stanno radicando sempre di più.

Bere meglio rappresenta anche un passo avanti sotto il profilo culturale: significa imparare a conoscere l'essenza dell'arte e della tradizione della vinificazione, profondamente calata nella storia e nelle usanze dal nostro Paese. Non per caso siamo quindi diventati il maggior produttore mondiale: il rinnovato approccio del consumatore già nel 2011 aveva permesso di stabilire **un nuovo record nell'export: ben 23,5 milioni di ettolitri**, oltre la metà della produzione totale, inviati oltre confine.

A declinare questa tendenza, all'interno della Tirreno CT, provvede fra gli **altri l' AIS, Associazione Italiana Sommelier**, che ha concluso ieri un originale concorso riservato a coppie formate da un barman e da un sommelier: **il concorso, denominato "Wines meet cocktail"**, prevedeva che dalla collaborazione delle due diverse professionalità nascesse un cocktail a base di vino, con lo scopo di abituare il consumatore a bevande gustose ma più leggere.

Terza classificata la coppia formata dal sommelier AIS Lino Fialdini e dal barman AIBES Daniele Leoncini, che hanno proposto "Stella by Starligt", a base di Brachetto d'Aqui DOCG.

Piazza d'onore a Silvana Rossi (AIS) e Alessandro Pitanti (AIBES), conquistata con "Astinenza", cocktail a base di Asti spumante DOCG, **mentre hanno conquistato il primo posto il già citato Fialdini in coppia questa volta con una rappresentante del gentil sesso, Antonia Lo Casto:** insieme hanno creato l'enigmatico "XX2", con il Porto White.

E ancora di vino si parla presso stand A.M.I.R.A. (Associazione Maitres Italiani Ristoranti ed Alberghi). Oggi si è conclusa la giornata con numeri da record; il flusso di visitatori è stato costante e ininterrotto: non meno di **500/600 operatori di categoria si sono fermati per degustare le migliori eccellenze vitivinicole**, chiedere informazioni, ritirare materiale, apprezzare i tanti prodotti gastronomici promossi e tante golosità.



TIRRENO

Complesso fieristico di Carrara
dal 3 al 7 marzo 2013

CT

Spazio anche per giovani, con i ragazzi della terza classe della Scuola Alberghiera di Marina di Massa, che sotto l'occhio attento del **Gran Maestro della Ristorazione A.M.I.R.A. Sebastiano Sorrentino** hanno preparato succulenti manicaretti offrendoli al pubblico presente.

Presente inoltre la **vincitrice del Concorso Maitre dell'anno 2012 Anelise-Maria Zegan**, che ha deliziato il pubblico con le sue preparazioni.

La FISAR, Federazione Italiana Sommelier Ristoranti Alberghi, presenterà domani (mercoledì) i vini della Costa degli Etruschi (Bolgheri e Val di Cornia), con abbinamenti a gastronomia del territorio, per chiudere alla grande giovedì 7: nel pomeriggio, dalle 15 in poi, un famoso pizzaiolo proporrà le sue **pizze in abbinamento allo Champagne**, per un connubio davvero inusuale, ma in linea con le tendenze attualio. Maggior qualità, minor quantità, per dare anche lustro a un cibo "povero" come la pizza.

La Tirreno CT sarà aperta al pubblico fino al 7 marzo, con i seguenti orari: dalle ore 10 alle 19 da domenica a mercoledì, giovedì 7 dalle 10 alle 17.

Massa, 5 marzo 2013 C.s. 13



TIRRENO

Complesso fieristico di Carrara
dal 3 al 7 marzo 2013

CT

Oltre 60 pizzaioli professionisti hanno partecipato alla Tirreno C.T. facendo degustare il meglio

E' A RIMINI CHE SI FA (E SI MANGIA) LA PIZZA PIÙ BUONA D'ITALIA

Premiati anche i migliori acrobati delle pizze. Il segreto per una buona pizza è nella farina e nella lievitazione. Anche in questo settore si guarda al futuro tenendo d'occhio il passato. Gli americani sono i maggiori consumatori di pizza con 13 kg pro capite all'anno contro i 7 kg degli italiani

Mozzarella di bufala, pomodoro, bresaola, rucola e pecorino. Questa la ricetta della **migliore pizza italiana**, "Mediterranea", cucinata da Giannino Eusebi, pizzaiolo della pizzeria La Fornarina di Rimini che a Tirreno C.T., la fiera in corso a Carrara Fiere fino al 7 marzo, si è aggiudicato il primo posto della tappa italiana del Giropizza Europa. Al secondo posto con una pizza dal nome "Chobin" a base di salsa di pelati, burrata, coppa, trevigiana e pinoli tostati si è classificato Riccardo La Rosa della pizzeria la Picea di Levanto (La Spezia), mentre il bronzo è andato Domenico Manfredi della pizzeria Europizza di Borgo San Dalmazzo (Cuneo) che ha preparato "Terra Mia", una pizza a base di mozzarella, patate, porcini, speck, stracchino e prezzemolo. Curata da Pizza e pasta italiana e dalla Scuola italiana pizzaioli, l'evento ha visto in tutto la partecipazione di 21 pizzaioli provenienti da tutta Italia. I primi dieci classificati parteciperanno di diritto alle finali europee in programma a Londra il 19 marzo prossimo.

Il futuro della pizza è il passato. Pino Ferraro, napoletano e maestro pizzaiolo della Scuola Italiana Pizzaioli, non ha dubbi: «la tendenza di questi ultimi anni della pizza è nel curare l'impasto e la personalizzazione della lavorazione», dice a margine della gara di Giropizza. «Quello che si cerca oggi, sono farine macinate a pietra per dare maggiore digeribilità al prodotto con la pizza che entra sempre più a fare parte della grande ristorazione». Per quanto riguarda i condimenti, «si assiste ad un ritorno alla tradizione con prodotti del territorio e di stagione sia per motivi di gusto ma anche di costi. Sono i clienti che chiedono maggiore attenzione al valore ambientale dei prodotti usati».

La farina del Giropizza. Sponsor del Giropizza le farine "Le 5 stagioni" del gruppo Agugiaro&Figna, utilizzate dai professionisti del settore che ricercano il massimo della qualità. Grande attenzione per Naturkraft: l'unico vero lievito madre, nato dai laboratori di Ricerca & Sviluppo dell'azienda leader del settore molitorio, che può meritatamente vantare il primato di un prodotto che nel pieno rispetto della tradizionale ricetta del lievito madre, abbia il vantaggio di ottenere quella standardizzazione della qualità, desiderata da chiunque voglia offrire sempre un prodotto in cui la croccantezza della pasta, così come la fragranza e la digeribilità siano una costante, senza possibilità di "errore".

Acrobatica. Promosso dalla Scuola nazionale italiana pizzaioli, a Tirreno C.T. si è svolto anche il campionato nazionale di Pizza Acrobatica. I primi dieci classificati, tra oltre 30 partecipanti, andranno a formare la squadra "Mascalzoni italiani" che si esibirà in giro per il mondo. Al primo posto si è classificato Giuseppe Lapolla nato e cresciuto a Savoia di Lucania, piccolo borgo della Basilicata, vive in Sardegna ormai da sette anni. Oggi lavora nella pizzeria «Cotton club» a Cannigione. Tra i pizzaioli acrobatici uno d'eccezione: Vincenzo Scapicchio di soli sette anni. Sempre la Scuola nazionale italiana pizzaioli ha promosso in fiera il concorso "Pizza mai vista" nel quale oltre alla bontà del prodotto i pizzaioli sono stati giudicati per l'estro delle composizioni. Hanno partecipato da tutta Italia circa 40 pizzaioli e alla fine ha vinto la pizza di Fausto Rocco da Brescia. Un concorso questo che ogni anno cresce nell'interesse dei partecipanti, questo grazie anche all'impegno della Tirreno C.T. La Scuola nazionale pizzaioli sta promuovendo il campionato del mondo di pizza sana a bordo delle navi di Costa Crociere. Le premiazioni avverranno il 3 novembre a bordo della Costa Serena.



TIRRENO

Complesso fieristico di Carrara
dal 3 al 7 marzo 2013

CT

La pizza in Italia. La preparazione della pizza divide il Nord e il Sud dell'Italia. Nel Meridione per l'impasto viene utilizzata una percentuale maggiore di farina e la palla dalla quale si ricava il disco è di 250-280 grammi. La cottura avviene rigorosamente in forno a legna a 450° per due minuti al massimo e ottiene una pizza di 28-30 centimetri di diametro le cui caratteristiche sono quelle di un bordo alto e morbido. Il condimento base prevede pomodoro fresco macerato in olio extravergine di oliva, sale e basilico con l'aggiunta di mozzarella di bufala. Al Nord, invece, la mozzarella fiordilatte prende il posto di quella di bufala, si usa minor farina e la palla ottenuta ha un peso di 200-230 grammi. Qui la stesura è ampia, fino a 33 centimetri di diametro, con poco bordo e una cottura a 320° per 4-5 minuti in forno elettrico o a legna. Caratteristiche sono la friabilità e la croccantezza.

I numeri della pizza. Nel comparto della ristorazione con 290mila imprese, che impiegano oltre un milione di addetti generando un fatturato complessivo di 72 miliardi di euro, la pizza copre un ruolo di rilievo. L'italiano che abitualmente consuma pranzi fuori casa spende mediamente sette euro e nel 23% dei casi, quasi in italiano su quattro, sceglie una pizza. Negli ultimi anni il numero delle pizzerie classiche (escluse quelle al taglio, d'asporto e a domicilio) sono passate da 22.230 a 25.300 unità, +14%. Vero e proprio boom per le pizzerie da asporto passate dalle 18.821 del 2001 alle 26.700 unità del 2010 (+42%). Per quanto riguarda le pizzerie classiche, il picco di crescita si è avuto nel 2004, +3,86%. Complessivamente l'incidenza della pizzeria sulla ristorazione è salita al 40% nel 2010 contro il 32,4% del 2001. Secondo l'Istituto Europeo della Pizza Italiana, un italiano consuma 7,6 chilogrammi di pizza all'anno, secondo nella classifica mondiale battuto dagli americani con 13 chili. San Paolo (Brasile) è la città del mondo che ha più pizzerie, oltre 6.000.

Massa, 6 marzo 2013 C.s. 14



TIRRENO CT

Complesso fieristico di Carrara
dal 3 al 7 marzo 2013

Alla fiera Tirreno CT, aperta fino al 7 marzo a Carrara Fiere

ZUCCHERO NEL GELATO? MEGLIO QUELLO D'UVA

Presentato in fiera il gelato artigianale con destrosio e fruttosio estratto dall'uva: meno calorie, più gusto per un prodotto assolutamente naturale. Il gelato protagonista anche nel Forum Futuri Talenti: vincitori del concorso per Scuole Alberghiere i ragazzi dell'Istituto G. Minuto i Marina di Massa.

Grande successo per la presentazione del gelato artigianale realizzato con **zucchero estratto dall'uva**: il risultato è stato ottenuto dal ricercatore Martino Liuzzi, nutrizionista della Pro 2 Ma. Ri. – studio e ricerca Alimenti e nutrizione - che ha utilizzato zucchero cristallino d'uva proveniente dalla raffinazione del mosto. Lo zucchero cristallino è composto da due monosaccaridi, destrosio e fruttosio: questi carboidrati permettono di ottenere **un gelato con meno zuccheri, più genuino e più gustoso**. E i vantaggi non si esauriscono nelle qualità nutrizionali e organolettiche del prodotto: “questi zuccheri - ci dice Martino Liuzzi - permettono di ridurre la percentuale totale senza alterare la struttura e mantenendo una buona spatolabilità, innalzando il potere anticongelante e diminuendo quello dolcificante tutto a vantaggio del gusto. In più, il prodotto richiede cicli di lavorazione più brevi, consentendo il risparmio di tempo ed energia elettrica.”

Si tratta quindi di una ricerca che conduce a un risultato importante, che coinvolge il consumatore non solo sui fronti del gusto e della qualità, ma anche su quello della salutare.

“Il Gelato artigianale di oggi è più equilibrato ed è più accessibile a tutti gli artigiani – prosegue Liuzzi -. Una volta si utilizzavano materie prime che non rispecchiavano le metodologie di garanzia in termini salutistici e nutrizionali. Il latte lo si faceva bollire perdendo parte delle sue proprietà e non si conosceva l'interazione di alcuni elementi naturali come i solidi magri del latte, le fibre, i bilanciamenti delle miscele. Oggi la situazione è molto cambiata, in meglio ovviamente, come dimostrato anche dall'attenzione ai contenuti, alle materie prime. Oggi anche chi deve tenere a bada le calorie può permettersi uno o due gelati al giorno, tenendo presente in questo caso che quelli alla frutta contengono meno grassi e calorie.”

Selezione “Gelato d'Autore “ alla Tirreno CT. Entusiasmo, competizione, innovazione, ricerca hanno contraddistinto la giornata dedicata ai Futuri Talenti degli Istituti Alberghieri di Massa, Seravezza e Viareggio.

I ragazzi dopo aver seguito i corsi sul gelato artigianale tenuti da Martino Liuzzi, affiancato dal maestro gelatiere Giovannino Fittipaldi, sono stati animati da una carica degna della loro età a proporre un piatto nuovo dedicato al gelato artigianale. La tematica andava dai prodotti legati al territorio, all'universo, alla Versilia, al mare, al bosco, all'origano, alle conchiglie.

Il concorso verteva sulla preparazione di un piatto a base di gelato, da realizzare in un tempo massimo di 5 minuti.

Vincitori di questa Selezione sono stati gli allievi Nicola Lucchetti e Art Philip Borga Dollinar, che si sono aggiudicati il diritto di partecipare alla Finale che si svolgerà presso la fiera MIG di Longarone, dove saranno impegnati tutti gli Istituti alberghieri d'Europa, il 4 dicembre 2013. Il premio in palio consiste nell'assegnazione al rispettivo istituto di un mantecatore per gelati che andrà arricchire la dotazione tecnica della scuola.

La Tirreno CT sarà aperta al pubblico fino a domani 7 marzo, con orario dalle 10 alle 17.

Massa, 6 marzo 2013 C.s. 15



TIRRENO

Complesso fieristico di Carrara
dal 3 al 7 marzo 2013

CT

Conclusa la 33 esima edizione della mostra dell'ospitalità con oltre 50mila presenze all'attivo

CON IL MIGLIOR GIOVANE BARMAN D'ITALIA SI CHIUDE LA TIRRENO C.T.

A Carrara Fiere chiusura alla grande. Ottimi i segnali di riscontro tra gli stand. Gli organizzatori: "La dimostrazione che la crisi si combatte con la promozione e con l'incontro tra domanda e offerta". E ora si pensa già all'edizione 34 in programma per il 2014

Si chiama **Mirko Di Giusto** e viene dall'Istituto Vasari di Figline Valdarno (Fi), il **miglior giovane barman italiano. E' stato infatti il vincitore dei Campionati nazionali di Barman per Istituti Alberghieri promossi a Tirreno C.T, a Carrara Fiere, dalla FIB** (Federazione Italiana Barman). Al secondo posto si è piazzata Stefania Martinelli, dell'Istituto "Pieroni" di Barga (Lucca), mentre al terzo gradino del podio si è posizionata Valeria Timpanaro dell'istituto Karol Wojtyla di Catania. Premio alla migliore tecnica ancora a una bar lady, Antonella Carotenuto dell'Istituto Rossini di Napoli. Il memorial "Marò Loiacono" è andato all'Istituto G. Ferraris di Caserta. "La FIB ancora una volta si fa portatrice della qualità della figura professionale più ricercata in Italia, quella del barman - dice Tommaso Lo Savio, dirigente dell'associazione - e la numerosa partecipazione all'evento ci fa capire come ci sia sempre più voglia di sperimentare e formarsi in questo mestiere".

Nella giornata conclusiva di Tirreno C.T. anche le premiazioni dei vari campionati promossi dalla Fic, la Federazione italiana cuochi, che proprio in questa fiera ormai storicamente raccoglie oltre 500 cuochi da tutta Italia nei vari concorsi di abilità e discipline in cucina. "Anche per questa edizione Tirreno C.T. si riconferma uno degli appuntamenti più importanti per l'intero settore della ristorazione e dell'ospitalità - spiegano gli organizzatori della manifestazione, Sergio Dati e Paolo Caldana - segno evidente che le aziende italiane decidono di continuare ad investire nelle fiere del settore selezionando quelle di qualità". Pur in tempi di crisi infatti, la Tirreno C.T. è riuscita a riconfermarsi nei numeri.

Dal pane alla pizza, dai prodotti lavorati e semilavorati per la cucina, inoltre forniture per la ristorazione. Una intera area dedicata alla caffetteria, uno dei prodotti made in Italy più esportati, insieme alle ultime novità nel settore delle macchine da caffè perché il nostro Paese è anche leader in tecnologia. Tirreno C.T. è stato questo ed altro e proprio oggi si chiude a Carrara Fiere **la 33 esima edizione di questo Salone Nazionale per alberghi, bar, gelaterie, pasticcerie, pizzerie, panifici, ristoranti e comunità.** A parlare sono prima di tutto le presenze. Oltre **50.000 i visitatori** che hanno assistito ad esibizioni, degustazioni, forum, che hanno visitato gli stand delle oltre 300 aziende espositrici provenienti da 14 regioni d'Italia più 5 espositori dall'estero (Germania, Olanda e Austria).

Più di 600 i marchi commerciali rappresentati, su una estensione che supera i 30.000 metri quadrati di superficie espositiva coperta. Una mostra-convegno dedicata alle attrezzature e forniture per gli operatori della ristorazione e strutture ricettive dalle materie prime, agli ingredienti, dai prodotti alimentari, a macchine e attrezzature specifiche. Durante la manifestazione si sono susseguiti decine di seminari, dimostrazioni, forum e tavole rotonde. E soprattutto molti concorsi professionali di livello nazionale e internazionale. Ogni categoria presente ha sfruttato l'importante vetrina di Tirreno CT per presentare le proprie eccellenze e per dare lustro alle proprie punte di diamante con esibizioni e competizioni. Sono stati 294 gli espositori provenienti da 50 province di 14 regioni italiane e 5 da paesi esteri per un totale di 299 aziende. La geografia di provenienza vede il Nord pesare per il 49 %, il Centro per il 47% , mentre solo il 3% dal Sud e Isole. L'1,5% proveniva dall'estero. La regione italiana più rappresentata è stata la Toscana (44%), seguita dall'Emilia (14%), dal Veneto, dalla Lombardia e



TIRRENO

Complesso fieristico di Carrara
dal 3 al 7 marzo 2013

CT

dalla Liguria. Tra le province, Massa Carrara (13%) è stata ovviamente al primo posto, a buona distanza dal secondo posto di Lucca (8%); poi Pistoia, Firenze, Pisa. La prima extra Toscana è Venezia (7%), seguita da Reggio Emilia insieme con Milano.

Massa, 7 marzo 2013 C.s. 16



A cura dell'ufficio stampa: AlmaPress di Alessandro Maurilli info@almapress.net

TIRRENO

Complesso fieristico di Carrara
dal 3 al 7 marzo 2013

CT

Conclusa la 33 esima edizione della mostra dell'ospitalità con oltre 50mila presenze all'attivo.

PASTA: IL PIATTO PREFERITO DAGLI ITALIANI AL RISTORANTE

Da Tirreno Ct le tendenze della ristorazione e delle abitudini alimentari nelle case degli italiani: più pane, pasta e uova.

La Sicilia si è aggiudicata questa XIII edizione degli Internazionali d'Italia di cucina.

La classifica del concorso "Le Apuane si raccontano...a tavola".

Pasta, al pomodoro o con altri sughi. E' il piatto più richiesto dagli italiani. Ma anche ricerca di materia prima sempre più di qualità, rispetto per il territorio dove si opera, utilizzo sempre più spinto di prodotti bio. Sono le tendenze della ristorazione italiana emerse a Tirreno Ct che ha chiuso i battenti ieri a Carrarafiore. A spiegare come cambia l'offerta dei ristoranti italiani è Giorgio Nardelli della Fic (Federazione italiana cuochi), presidente della giuria degli Internazionali di cucina che si sono svolti alla kermesse apuana. «La pasta è un piatto che ha un prezzo quasi sempre abbordabile. Oltre al fatto che rappresenta l'Italia, unisce la Penisola». Per quanto riguarda i prodotti, i ristoranti «spingono molto sulla ricerca della materia prima e sul legame che gli alimenti utilizzati abbiano rispetto del territorio. Questo si somma all'uso sempre più ricercato di prodotti di origine biologica e quelli cosiddetti "senza" come glutine, conservanti, ogm. Tutto questo legato dal rispetto per il cliente con velocità e qualità del servizio, cordialità». Sempre in materia di alimentazione, ma quella di casa, la tendenza è all'acquisto di pane, pasta e uova, forse per un problema di costo. «Anche al ristorante sempre di più le preparazioni a base di uovo», conclude Nardelli.

Internazionali d'Italia. E' il Culinary Team Palermo la squadra della Federazione Italiana Cuochi che si è aggiudicata la XIII edizione degli Internazionali d'Italia di cucina appena svoltisi a Tirreno CT, CarraraFiere. Il team si è imposto nella finalissima a squadre conquistando il titolo assoluto davanti a chef provenienti da tutta l'Italia. Sempre nella sezione a squadre è ancora il Culinary Team Palermo il miglior gruppo nella **sezione "cucina artistica"**, mentre è il Team Cuochi Piemonte a interpretare meglio la **cucina Mediterranea**.

Chef. Nella sezione dei campionati individuali Cristian Spagnoli è il miglior interprete della **cucina Mediterranea**, mentre per quella **artistica** è Girolamo Brescia. Il **miglior pasticciere d'Italia** è una signora che si chiama Elisabetta Corneo. Ancora una signora, Debora Fantini, ha vinto il titolo nella **sezione cucina fredda**. Successo anche per i giovani cuochi under 23. Il Campione nazionale di Cucina Mediterranea è il Giovanni Lorusso, mentre nella sezione artistica vince il giovane Antonino D'Alessio.

Concorso "Le Apuane si raccontano...a tavola." Il concorso, riservato a chef della provincia di Massa Carrara, prevedeva la preparazione di una portata unica, in una sola ora di tempo, realizzata con prodotti del territorio. **Vincitore, al termine di una non facile selezione, è risultato Luca Giampietri**, seguito nell'ordine da Massimiliano Rotondo e Bruna Mallegni. Questi i piatti classificatisi nelle prime tre posizioni: Crema di funghi porcini delle Lunigiana; Fegato di agnello delle piane massesi in tempura di ceci di Treschietto; Stringoni stordellati alle 2 farine.

Sono stati oltre 500 i cuochi che hanno partecipato ai campionati promossi dalla Fic a Tirreno C.T.

per la XIII edizione degli Internazionali d'Italia di Alta Cucina e contemporaneamente all' XI



TIRRENO

Complesso fieristico di Carrara
dal 3 al 7 marzo 2013

CT

Campionato Nazionale e alla quarta edizione del “Grand Junior Cooking Contest” per gli chef emergenti. In quattro giorni sono stati preparati innumerevoli piatti tra antipasti, piatti unici e dessert, giudicati da una giuria composta da cuochi giudici appartenenti alla Fic. Oltre agli chef in gara tanti anche i cuochi presenti sia come giurati che come ospiti speciali nei vari show cooking in programma presso l’Arena dei futuri talenti.

Con queste premiazioni si è così conclusa la 33esima edizione di Tirreno CT, Salone Nazionale per alberghi, bar, gelaterie, pasticcerie, pizzerie, panifici, ristoranti e comunità. A parlare sono prima di tutto le presenze. **Oltre 50.000** i visitatori che hanno assistito ad esibizioni, degustazioni, forum, che hanno visitato gli stand delle **299 aziende espositrici**, provenienti da **14 regioni d'Italia più 5 espositori dall'estero**: 2 dalla Germania, 2 dall’Austria e uno dall’Olanda. Più di 600 i marchi commerciali rappresentati, su una estensione che supera i 30.000 metri quadrati di superficie espositiva coperta. Una mostra-convegno dedicata alle attrezzature e forniture per gli operatori della ristorazione e strutture ricettive, dalle materie prime, agli ingredienti, dai prodotti alimentari, a macchine e attrezzature specifiche. Durante la manifestazione si sono susseguiti decine di seminari, dimostrazioni, forum e tavole rotonde. E soprattutto molti concorsi professionali di livello nazionale e internazionale: un insieme di eventi che anno dopo anno ha contribuito al successo della Tirreno CT.

Massa, 8 marzo 2013 C.s. 17



TIRRENO
Complesso fieristico di Carrara
dal 3 al 7 marzo 2013 **CT**

ACCREDITI STAMPA

NEI GIORNI DELLA FIERA



A cura dell'ufficio stampa: AlmaPress di Alessandro Maurilli info@almapress.net

TIRRENO

Complesso fieristico di Carrara
dal 3 al 7 marzo 2013

CT

| NOME e COGNOME | TESTATA |
|-------------------------|--------------------------|
| Gloria Levati | Gelato Artigianale |
| Sergio Auricchio | Agra Editore |
| Valentina Niccolai | Territorio Informa |
| Andrea Settefonti | Italia Oggi |
| Francesco Donadio | Sapori d'Italia |
| Marco Marucelli | Mete Gustose |
| Pietro Marcellino | Risto Tv |
| Operatore Marcellino | Risto Tv |
| Marilena Masia | Vino e dintorni |
| Elisabetta Arrighi | La Nazione |
| Massimiliano Ricciarini | Canale del Gusto |
| Alfredo Marchetti | La Nazione |
| Operatore | Tele Liguria |
| Giornalista | Tele Liguria |
| Massimo Benedetti | ANews24 |
| Sara Granchi | ANews24 |
| Adolfo Corsi | IPS Agency |
| Angelo Cavani | Garfagnana Info |
| Umberto Tosetti | Reporter Tv |
| Sandra Longinotti | Blogger |
| Daria Lami | Freelance |
| Stefano Tesi | Bell'Italia |
| Lorenzo Viganò | Locali Top |
| Enrico Bianchini | La Nostra Gazzetta |
| Marco Bellentani | La Gazzetta di Viareggio |



TIRRENO
Complesso fieristico di Carrara
dal 3 al 7 marzo 2013 **CT**

RASSEGNA STAMPA

CARTA STAMPATA, WEB, RADIO E TV LOCALI



A cura dell'ufficio stampa: AlmaPress di Alessandro Maurilli info@almapress.net

TIRRENO

Complesso fieristico di Carrara
dal 3 al 7 marzo 2013

CT

PRINCIPALI PASSAGGI RADIO NAZIONALI E LOCALI

| Testata | Regione | Data servizi |
|----------------------------|----------------|----------------------|
| Gr1 Rai La Notte di Radio1 | Nazionale | 2 marzo |
| Gr1 Rai La Terra | Nazionale | 3 marzo |
| Radio2 Rai – Decanter | Nazionale | 5 marzo |
| Radioinblu | Nazionale | 1 marzo |
| Gr Rai Regionale | Toscana | 3 e 6 marzo |
| Lady Radio | Toscana | Vari passaggi |
| Radio Subasio | Interregionale | Vari passaggi |
| Radio Groove | Toscana | Vari passaggi |
| Radio Emme | Toscana | Vari passaggi |
| Radio Italia 5 | Toscana | Vari passaggi |
| Radio Wawe | Toscana | Gr del 3 marzo |
| Antenna Radio Esse | Toscana | Wine Station 3 marzo |
| Radio Toscana Network | Toscana | Vari passaggi |
| Radio Massa | Toscana | Vari passaggi |
| Radio Massa Rosa | Toscana | Vari passaggi |



TIRRENO

Complesso fieristico di Carrara
dal 3 al 7 marzo 2013

CT

PRINCIPALI PASSAGGI TV NAZIONALI E LOCALI

| Testata | Copertura | Data servizi |
|---------------------------|----------------|----------------------|
| Rai1 Tg1 – Terra e Sapori | Nazionale | 1 marzo |
| Canale5 - Tg5 Gusto | Nazionale | 30 aprile ore 13.30 |
| Rai 2 – Tg2 Eat Parade | Nazionale | 1 marzo (e repliche) |
| Rai Tg3 Toscana | Toscana | 4 marzo e 5 marzo |
| Teletruria | Toscana | Vari passaggi |
| Rete 37 | Interregionale | 3 marzo e 7 marzo |
| Rtv 38 | Toscana | Vari passaggi |
| Canale 3 Toscana | Toscana | 5 marzo |
| Tele Idea | Toscana | 3 e 6 marzo |
| TV9 | Toscana | 2 e 6 marzo |
| TGT – Italia7 | Toscana | Vari passaggi |
| Toscana Channel | Toscana | 8 marzo |
| IcsTv | Cina | Speciale Tirreno CT |
| Risto Tv | Nazionale | Vari passaggi |



TIRRENO
Complesso fieristico di Carrara
dal 3 al 7 marzo 2013 **CT**

**RASSEGNA AGENZIE DI STAMPA,
CARTA STAMPATA E WEB**



A cura dell'ufficio stampa: AlmaPress di Alessandro Maurilli info@almapress.net