

**35° EDIZIONE  
22/26 FEBBRAIO 2015  
CARRARAFIERE**

# **RASSEGNA STAMPA**



## RELAZIONE CONCLUSIVA

Il lavoro che qui viene presentato riguarda il risultato di un periodo di lavoro continuativo rispetto all'edizione 2014 e terminato nell'aprile 2015.

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.

Ha collaborato all'ufficio stampa di Tirreno C.T. Lorenzo Marchetti

Alessandro Maurilli  
AlMaPress



# CARTELLA STAMPA EDIZIONE 2015



*Dal 22 al 26 febbraio torna a Carrara Fiere l'appuntamento con il meglio per l'ospitalità e la ristorazione*

**TIRRENO C.T.: DA 35 ANNI IL FARO PER IL SETTORE DELL'OSPITALITÀ ITALIANA**

*Tutto pronto per l'edizione numero 35 della fiera dedicata alle forniture per alberghi, ristoranti, bar e strutture ricettive. Dagli incontri tra domanda e offerta agli approfondimenti durante convegni e seminari, passando per i concorsi promossi dalle varie associazioni*

E' già tutto in fermento a Carrara Fiere per la **35 esima 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 22 al 26 febbraio 2015** Tirreno C.T. attirerà nei padiglioni della fiera gli oltre 50 mila operatori del settore qualificati provenienti da tutta Italia che avranno l'opportunità di incontrare più di 300 espositori in rappresentanza di oltre 600 marchi commerciali nei circa 30 mila metri quadrati dello spazio fieristico.

L'incontro qualificato tra domanda e offerta di questo settore saranno come al solito alla base di Tirreno C.T. Uno scambio commerciale che risponde a un giro di affari di notevole impatto sull'economia dell'intero Paese e che nonostante la crisi tiene ancora il passo. Tirreno C.T. 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. Per il 2015 già confermate le nuove edizioni dei Nazionali e Internazionali di Cucina promossi dalla Federazione italiana cuochi (Fic) e gli Internazionali di pasticceria promossi dalla Federazione italiana pasticceri (Fip) che richiameranno a Carrara centinaia di cuochi e pasticceri da tutto il mondo per confrontarsi sulle ultime novità.

Tra le iniziative durante il ricco programma di fiera l'organizzazione Tirreno Trade , in collaborazione con tutte le Associazioni di categoria dell'Ospitalità e della Ristorazione e degli Istituti Alberghieri presenta un evento sensibile e particolare: "Insieme a voi con un sorriso". I protagonisti di questa iniziativa saranno gli alunni diversamente abili che si cimenteranno nella preparazione pratica e del servizio di un menù molto divertente e simpatico con ingredienti principali: affetto, simpatia e gioia.

Tirreno C.T. è organizzata da TirrenoTrade Srl con la collaborazione di enti regionali, provinciali e associazioni di categoria, tra cui, storico partner, la Federazione Italiana Cuochi. Importante la stretta collaborazione con la Camera di Commercio di Massa Carrara. Per informazioni sulla fiera e per poter partecipare come espositori o visitatori [www.tirrenoct.it](http://www.tirrenoct.it)



## **Gli appuntamenti di approfondimento**

Dal 22 al 26 febbraio Carrara Fiere diventerà il riferimento per la ristorazione e il turismo. Ricco il cartellone degli appuntamenti collaterali che animeranno i padiglioni della fiera.

**Domenica 22 febbraio** l'inaugurazione ufficiale con **il taglio del nastro, previsto per le 11.30** della 35esima edizione. Dalle ore 10 la IV° Edizione del premio "Le Alpi Apuane si raccontano... A tavola" in collaborazione con Coldiretti Massa Carrara con premiazione alle 16. Comincia la XV° edizione Internazionali d'Italia, concorso culinario di Alta Cucina a cura della F.I.C. per Team Nazionali e Internazionali. Dalle 10 alle 17 presentazione della Federazione e a seguire degustazioni guidate di vini e prodotti dell'Abruzzo, a cura della Delegazione Fisar dell'Aquila. Dimostrazioni live delle nazionali di pasticceria e cake design presso il Forum della Cioccolateria. L'Ordine dei Maestri di Cucina promuove dalle 10 la tavola Rotonda sui "Valori della Cucina Italiana". La Scuola italiana pizzaioli, sull'onda di Expo 2015 per "Nutrire il Pianeta" afferma il bisogno della pizza e di un nuovo modo di intendere questo piatto, valorizzando qualità e mantenendo bassi i costi per il pubblico.

**Lunedì 23 febbraio.** Presso lo stand Amira il Concorso Nazionale Maitre dell'anno 2015 della sezione Toscana Mare. Alle 15 presso lo stand Fib, master sulla "Figura del Barman", a cura di Cesare Funel. Presso la Fip dimostrazioni di Aerografia di Equipe Eccellenze Pasticceria e Cake Design: Marco Poletti e Isabel Mendes. Presso lo stand Pizza e Pasta Italiana "Giropizza d'Europa 2015 - La tappa di "Tirreno C.T". L'Accademia Pizzaioli propone Gara di Pizza per il "Master Pizza Chef". La Fisar propone in assaggio i vini dell'Abruzzo.

**Martedì 24 febbraio.** Dalle 16 alle 19 presso la Fib il concorso "Un cocktail per Tirreno Trade". La Fisar propone in assaggio i vini dell'Emilia-Romagna. Allo stand della Fip "La Pasticceria secondo la F.I.P": intervengono personaggi di spicco di Equipe Eccellenze Italiane. "Concorso Nazionale Oscar del Gelato 2015 con premiazione alle 17. Scuola Nazionale italiana pizzaioli promuove la 6°edizione del Campionato di "Pizza mai Vista Convenzionale", "Pizza mai Vista senza Glutine" e "Pizza Free Style".

**Mercoledì 25 febbraio.** Presso lo stand Amira XIV° Trofeo "Aspiranti Futuri Talenti Maitres A.M.I.R.A. 2015 dal titolo "Futuri Talenti Maitres Amira". A cura della delegazione Fisar Costa degli Etruschi degustazioni guidate di vini e prodotti della Costa Livornese.

**Giovedì 26 febbraio.** L'organizzazione Tirreno Trade, in collaborazione con tutte le Associazioni di categoria dell'Ospitalità e della Ristorazione e degli Istituti Alberghieri presenta un evento sensibile e particolare: **"Insieme a voi con un sorriso"**. I protagonisti di questa iniziativa saranno gli alunni diversamente abili che si cimenteranno nella preparazione pratica e del servizio di un menù molto divertente e simpatico con ingredienti principali: affetto, simpatia e gioia. Premiazioni finali campionati nazionali Fic. La Fisar apre le porte ai birrifici artigianali toscani. L'Unione regionale cuochi toscani promuove la XV° Edizione del premio "Commis della Toscana".

Ogni giorno sarà attivo il ristorante delle Nazioni a cura della Fic e presso l'area show cooking ogni giorno si alterneranno ai fornelli personaggi di rilievo nazionale con un ricco programma di dimostrazioni e degustazioni.



## I NUMERI DEL SETTORE DELL'OSPITALITA' E DELLA RISTORAZIONE

Dall'analisi di Movimprese di Unioncamere risultano attive 315.665 imprese appartenenti al codice di attività 56 con il quale vengono classificati i servizi di ristorazione. La Lombardia è la prima regione per presenza di imprese del settore con una quota sul totale pari al 15,4%, seguita da Lazio (10,7%) e Campania (9,3%). La ditta individuale resta la forma giuridica prevalente, in particolare nelle regioni del Mezzogiorno dove la quota sul totale raggiunge soglie che sfiorano l'80% del numero complessivo delle imprese attive. Il turn over imprenditoriale nei servizi di ristorazione continua a rimanere elevato a conferma della sostanziale fragilità del tessuto produttivo del settore accentuata dalla crisi. Nel 2013 hanno avviato l'attività oltre 17mila imprese, mentre poco meno di 27mila l'hanno cessata. Il saldo è negativo per circa 9mila unità. A livello nazionale il settore ha perso 3 imprese ogni 100 attive con una sostanziale omogeneità nelle diverse aree territoriali. Entrando più dettagliatamente nei territori si scopre che in numerose regioni l'indicatore assume valori molto al di sotto del già negativo valore medio. E' il caso del Piemonte (-4,3%), della Sicilia e Liguria (- 3,8%).

**Ristorazione.** Il numero delle imprese registrate con il codice di attività 56.1 (ristoranti e attività di ristorazione mobile) ammonta a 164.519 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. Poco meno di una su due è organizzata secondo tale forma giuridica. E' ancora al sud che le ditte individuali arrivano a superare soglie del 60/70% come nel caso della Calabria e non solo. Le società di capitale sono il 15,5% del totale con punte del 32% nel Lazio e del 18,4% in Lombardia. Nel 2013 hanno avviato l'attività 8.730 imprese, mentre poco più di 13mila l'hanno cessata. Il saldo è stato negativo per 4.295 unità.

**Bar.** Il bar rappresenta una delle articolazioni forti della rete dei pubblici esercizi. Nei registri delle Camere di Commercio si contano 148.164 imprese. In sette regioni (Piemonte, Lombardia, Veneto, Emilia Romagna, Toscana, Lazio e Campania) si concentrano i due terzi delle imprese del settore. Il 53,2% delle imprese ha forma giuridica di ditta individuale con una variabilità regionale assai sostenuta. La forbice va dal valore minimo della Toscana (42,2%) al massimo della Calabria (80,1%). Ne risulta una lenta ma progressiva flessione di uno spostamento del comparto verso formule organizzative meno semplici. Il 36,2% delle imprese opera come società di persone, mentre la quota delle società di capitale è circa del 9%. In tale contesto merita una segnalazione il 10,6% della Lombardia al nord, il 21,2% del Lazio al centro e il 10,5% della Campania al sud. Alle "altre forme giuridiche" che ricomprendono, ad esempio, le cooperative va una quota dell'1,1%.

**Mense e catering.** Le imprese che svolgono attività di banqueting, di fornitura di pasti preparati e di ristorazione collettiva sono poco più di 2.980, concentrate perlopiù in Lombardia, Lazio e Campania. La presenza degli scali aeroportuali nei quali si svolge il servizio di catering aereo spiega, almeno in parte, le densità rilevate in Lombardia e Lazio. Dal punto di vista della forma giuridica balza subito agli occhi la sostanziale differenza di questo comparto dagli altri fin qui analizzati. Le ditte individuali non sono più maggioranza relativa mentre lo diventano le società di capitale con una quota sul totale del 36,8%. Ci troviamo dunque dinanzi ad un comparto più strutturato dove la presenza di imprese di grandi dimensioni è significativa e dove il mercato è regolato perlopiù dal sistema delle gare d'appalto. La presenza delle cooperative si fa significativa, in particolare nel Mezzogiorno con una quota del 20% sul totale.



**Il fatturato.** Il valore aggiunto dei servizi di alloggio e ristorazione è stato nel 2013 di 53 miliardi di euro. La serie storica a valori concatenati che neutralizza gli effetti della dinamica inflazionistica dà per lo stesso anno un valore al di sopra dei 51 miliardi di euro in lieve flessione rispetto all'anno precedente. Gli effetti della crisi si fanno sentire anche nel 2013. L'anno si chiude con il segno meno. Il 60% delle imprese ha indicato una flessione del fatturato rispetto al 2012 e il saldo delle risposte tra coloro che registrano una flessione e coloro che registrano un incremento è -37,3.

**L'occupazione.** L'input di lavoro, misurato in unità di lavoro standard, del settore degli alloggi e dei pubblici esercizi conta oltre un milione e trecentomila unità. Il lavoro resta la componente essenziale per la produzione dei servizi di ristorazione e, più in generale, del turismo. E infatti la crescita del prodotto generalmente si accompagna alla crescita dell'occupazione, mentre la contrazione non si scarica automaticamente sui livelli occupazionali. Nel 2013 i pubblici esercizi hanno impiegato, in media d'anno, 648.316 persone, l'86% dei quali con mansioni operative. Non trascurabile il numero degli apprendisti pari a circa 53mila unità. Tuttavia tra la fine del 2011 e il 2013 la ristorazione ha visto diminuire il numero di unità di lavoro di circa 11 mila unità. A fronte di un valore pari a 5,1 nella media dell'Unione europea, il nostro Paese presenta un valore di 3,9 addetti per impresa.

**Prezzi.** Ad ottobre 2014 prosegue la decelerazione dei prezzi dei beni e servizi turistici (-0,6%, rispetto ad ottobre dell'anno precedente), a fronte di una variazione dei prezzi al consumo dello 0,1%. I servizi ricreativi e culturali segnano un -0,5%, calando di tre decimi di punto rispetto a quanto rilevato a settembre. Musei e gallerie d'arte mantengono una certa vivacità inflazionistica registrando +2,9 e +1,9% rispettivamente. Incrementi positivi si registrano per i ristoranti e bar con +1% la cui variazione resta in linea con il tendenziale rilevato a settembre. All'interno dei gruppi spiccano le variazioni dei prodotti di gelateria (+2,2%) e dei fast food (+1,6%).

Al **bar** la variazione tendenziale del prezzo della caffetteria sale a +1%, restando comunque al di sotto della media di canale (1,2%). All'opposto il gelato, confezionato e artigianale, fa registrare incrementi più consistenti. Nella **ristorazione** la variazione tendenziale del prezzo della ristorazione tradizionale resta al disotto dell'1%. Fast food e gastronomie presentano una dinamica inflazionistica più vivace su base annua, rispettivamente con +2% e +1,2%.

**Na tazzulella 'e caffè.** Per quanto riguarda i consumi di caffè al vertice della classifica europea ci sono i tedeschi. In Germania si consumano 3.413 quintali all'anno. L'Italia solo al sesto posto. Il consumo pro capite è di 600 tazzine all'anno. Gli uomini ne bevono più delle donne (in media 1,7 contro 1,5 al giorno). Solo il 4% degli italiani supera i 6 espressi al giorno, l'81% arriva al massimo a tre. In media il prezzo di una tazzina di **caffè** è di 0,94 euro, mentre il cappuccino si attesta su 1,26 euro. I caffè più cari si pagano generalmente in Emilia Romagna, in particolare a Ravenna (1,08 euro), Ferrara (1,07 euro), Bologna (1,04 euro, lo stesso valore di Bolzano), Forlì e Modena (1,02 euro). Le tazzine più cheap si consumano invece tra Bari (0,77 euro), Reggio Calabria (0,77 euro) e Cagliari (0,83 euro). Differenze si riscontrano anche nelle principali città: da 0,97 euro di Milano passiamo infatti allo 0,84 di Roma e Napoli, mentre Torino tocca quota 1,02 euro. Stesso discorso vale per il **cappuccino**, che passa dall'1,03 euro di Roma all'1,56 di Bolzano con in mezzo l'1,27 euro di Milano. Significativamente alte le cifre anche tra Veneto e Friuli Venezia Giulia: a Trieste un cappuccino costa 1,48 euro, a Verona 1,42, a Pordenone 1,41 euro. Dato curioso, a Palermo il cappuccino costa in proporzione molto più del caffè: 0,88 euro per un caffè contro ben 1,46 euro per un cappuccino.

**Pizza.** Il costo medio di una pizza e bibita varia tra i 7 e gli 11 euro. Il Centro risulta l'area geografica più cara rispetto a Nord e Sud. Mediamente in Italia le palline per pizza vanno da un peso di 180 a 260 grammi. Consideriamo che la maggior parte delle pizze consumate sono quelle basse, senza bordo alto e quindi con un peso che va da 180 a 200 grammi, c'è poi una buona parte che va intorno ai 220 grammi ed infine le pizze Napoletane attorno ai 260 grammi. Le pizze, così dette all'Italiana, cioè basse, rappresentano circa il 90% del totale, il 10% è rappresentato dalle pizze Napoletane.



**Regina della scelta fuori casa.** Un italiano su due sceglie la pizzeria per una serata fuori casa. Per il ristorante la proporzione scende invece ad un italiano su quattro, vissuto maggiormente come occasione speciale per compleanni (60%), festività (53,9%), anniversari (48,9%). La spesa media a persona al ristorante è di 28 euro. Più della metà del campione (56,5%) spende generalmente dai 21 ai 30 euro. Più contenuta la spesa pro capite complessiva (22 euro), in pizzeria.

**Birra.** Cresce il consumo di birra, ma con 12,5 litri pro-capite all'anno, l'Italia è ultima nella classifica europea. Secondo i dati Assobirra, la media italiana è appena il 40% di quella europea (72,4 litri) e risulta essere da otto a dodici volte inferiore a quello dei Paesi in testa alla graduatoria, cioè Repubblica Ceca (154 litri pro capite), Belgio (145), Austria (108) e Germania (107). Solo il consumo di birra nei pubblici esercizi, per un valore di 5 miliardi di euro, accorcia le distanze fra italiani ed europei, almeno sotto il profilo della qualità. La scelta delle tipologie premium e speciali avviene soprattutto nei 150mila bar per un valore di 1,9 miliardi di euro, 25mila pizzerie e 72mila ristoranti con i due canali che toccano assieme i 3,1 miliardi.

**Cala la pausa pranzo, crescono colazione al bar e cene.** Le nuove tendenze degli italiani in fatto di consumi parlano di 73 i miliardi di euro spesi nel 2012, pari al 35% della spesa alimentare, per mangiare fuori casa. Sempre più amata la colazione al bar, in calo la pausa pranzo mentre crescono gli italiani che escono fuori a cena. Dopo Spagna e Gran Bretagna, l'Italia è il paese europeo con la maggiore incidenza dei consumi alimentari fuori casa sul totale della spesa alimentare (35% a fronte di una media europea del 32%). In termini di spesa pro-capite, gli italiani spendono in ristorazione circa 1.200 euro l'anno, il 32% in più dei francesi e il 53% più dei tedeschi. Valori che pongono l'Italia al terzo posto nella classifica europea per i consumi fuoricasa.

Il **bar** rimane il luogo preferito dagli italiani per fare colazione con un totale annuo di circa 1,5 miliardi di consumazioni e un volume di affari pari a 3,9 miliardi di euro, il 21% del valore complessivo delle vendite del canale. I prezzi sono infatti molto contenuti: 94 centesimi il prezzo medio dell'espresso e 1,26 euro quello del cappuccino. Sono almeno 17 milioni le persone, l'87% degli italiani, che scelgono la colazione al bar, segue la distribuzione automatica e infine una percentuale esigua riguarda la ristorazione veloce, che, almeno per il primo pasto della giornata, sembra non fare più di tanto presa sul pubblico. Lo scontrino medio della colazione è di 2,60 euro.

**Pranzo fuori casa.** Senza dubbio il pranzo è l'occasione di consumo che maggiormente ha risentito del cambiamento degli stili alimentari. Il consumo di questo pasto tra le mura domestiche decresce progressivamente. E se venti anni fa per oltre il 78% degli italiani il pranzo era il pasto principale della giornata, oggi questa percentuale è scesa drasticamente di ben dieci punti. Si tratta di cambiamenti lenti ma profondi, che indicano stili alimentari sempre meno tradizionali. E mentre prima gli italiani consumavano il pranzo tra le mura domestiche ora lo fanno...tra le mura dell'ufficio. Nel 2012 i 12 milioni di italiani che pranzano fuori casa risultano così ripartiti: 4,448 milioni pranzano in mensa, 1,617 pranzano al ristorante, 1,444 pranzano al bar e 4,159 pranzano sul posto di lavoro.

**Panino, scelta irrinunciabile.** Acqua minerale e panino restano la combinazione preferita degli italiani in pausa pranzo. A seguire pizza, primi piatti e insalate. Lo scontrino medio del pranzo fuori casa può essere calcolato in circa 7,40 euro, che moltiplicato per i circa 2 miliardi di pasti dà un fatturato di 14,7 miliardi di euro. I panini, però, non sono uguali ovunque. Dall' 1,65 euro di **Arezzo**, o dall'1,88 euro di Ferrara (città con uno dei caffè più cari), si passa ai 4,11 euro di Lecco, ai 3,89 euro di Bergamo, ai 3,55 euro di Aosta. Per quanto riguarda le principali città: Milano è la metropoli più cara con 3,64 euro, mentre Roma si attesta su 2,80 euro e Napoli su 2,57 euro. In **Toscana** oltre, all'1,65 euro di Arezzo, si va da 2,28 di Firenze a 1,96 di Grosseto, 2,17 di Pisa a 2,60 di **Livorno, il più caro della regione.**

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



# COMUNICATI STAMPA EDIZIONE 2015



Dal 22 al 26 febbraio torna a Carrara Fiere l'appuntamento con il meglio per l'ospitalità e la ristorazione

**TIRRENO C.T.: DA 35 ANNI IL FARO PER IL SETTORE DELL'OSPITALITÀ ITALIANA**

*Tutto pronto per l'edizione numero 35 della fiera dedicata alle forniture per alberghi, ristoranti, bar e strutture ricettive. Dagli incontri tra domanda e offerta agli approfondimenti durante convegni e seminari, passando per i concorsi promossi dalle varie associazioni*

E' già tutto in fermento a Carrara Fiere per la **35 esima 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 22 al 26 febbraio 2015** Tirreno C.T. attirerà nei padiglioni della fiera gli oltre 50 mila operatori del settore qualificati provenienti da tutta Italia che avranno l'opportunità di incontrare gli oltre 300 espositori in rappresentanza di oltre 600 marchi commerciali nei circa 30 mila metri quadrati dello spazio fieristico.

«Un appuntamento ormai sempre più di riferimento per gli operatori del Centro Italia, ma ormai non solo – spiegano **Sergio Dati e Paolo Caldana**, gli organizzatori della fiera – e anche per questa edizione i dati di partecipazione sono entusiasmanti e confermano ancora una volta che questa fiera viene apprezzata e ha un valore economico importante». 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.

L'incontro qualificato tra domanda e offerta di questo settore saranno come al solito alla base di Tirreno C.T. Uno scambio commerciale che risponde a un giro di affari di notevole impatto sull'economia dell'intero Paese e che nonostante la crisi ancora tiene il passo. Tirreno C.T. 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. Per il 2015 già confermate le nuove edizioni dei Nazionali e Internazionali di Cucina promossi dalla Federazione italiana cuochi (Fic) e gli Internazionali di pasticceria promossi dalla Federazione italiana pasticceri (Fip) che richiameranno a Carrara centinaia tra cuochi e pasticceri da tutto il mondo per confrontarsi sulle ultime novità.

**Il settore della ristorazione e dei bar in Italia** rappresenta numeri importanti con circa 160 mila ristoranti e oltre **140 mila 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 2014 un recupero rispetto allo stesso periodo dell'anno passato. **Solo in Toscana**, regione che ospita la fiera, 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%).

Tirreno C.T. è organizzata da TirrenoTrade Srl con la collaborazione di enti regionali, provinciali e associazioni di categoria, tra cui, storico partner, la Federazione Italiana Cuochi. Importante la stretta collaborazione con la Camera di Commercio di Massa Carrara. Per informazioni sulla fiera e per poter partecipare come espositori o visitatori [www.tirrenoct.it](http://www.tirrenoct.it)

Massa (Ms), 12 febbraio 2015 C.s. 01



Dal 22 al 26 febbraio torna a Carrara Fiere l'appuntamento con il meglio per l'ospitalità e la ristorazione

## **RISTORAZIONE E OSPITALITÀ: VALE 50 MILIARDI DI EURO E 700 MILA OCCUPATI**

*Oltre Tutto pronto a Carrara Fiere per la 35esima edizione di Tirreno C.T., la fiera di riferimento per un settore che ha chiuso il 2014 con una lieve flessione. In cinque giorni di fiera i migliori gelatieri, barman, pizzaioli e cuochi d'Italia e del mondo. Si parte domenica coi campionati del mondo di Cake Design*

Manca poco al taglio del nastro della **35esima 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, in programma domenica 22 febbraio alle 11.30. Dal 22 al 26 febbraio prossimi sono attesi nei padiglioni della fiera oltre 50mila operatori del settore da tutta Italia che avranno l'opportunità di incontrare gli oltre 300 espositori in rappresentanza di oltre 600 marchi commerciali nei circa 30mila metri quadrati dello spazio fieristico.

«Anche quest'anno il pubblico di Tirreno C.T. potrà trovare nei nostri padiglioni le migliori aziende del settore delle forniture per ristoranti, alberghi e bar», spiegano **Sergio Dati e Paolo Caldana**, gli organizzatori della fiera. «In un momento di contingenza economica del genere questo significa che le aziende hanno voglia di innovarsi e investire in questa direzione». Innovazione e confronto sono gli elementi che hanno permesso a questa fiera di crescere di anno in anno diventando un appuntamento in cui concludere affari.

**Il programma di domenica** a Tirreno C.T. partirà con l'inaugurazione ufficiale con il taglio del nastro, previsto per le 11.30 della 35esima edizione. Dalle 10 la IV° Edizione del premio "Le Alpi Apuane si raccontano... A tavola", in collaborazione con Coldiretti Massa Carrara con premiazione alle 16. Comincia domenica anche la XV° edizione Internazionali d'Italia, concorso culinario di Alta Cucina a cura della F.I.C. per Team Nazionali e Internazionali. Dalle 10 alle 17 presentazione della Federazione e a seguire degustazioni guidate di vini e prodotti dell'Abruzzo, a cura della Delegazione Fisar dell'Aquila. Dimostrazioni live di delle nazionali di pasticceria e cake design al Forum della Cioccolateria. L'Ordine dei Maestri di Cucina promuove dalle 10 la tavola Rotonda sui "Valori della Cucina Italiana". La Scuola italiana pizzaioli, sull'onda di Expo 2015 per "Nutrire il Pianeta" c'è bisogno della pizza e di un nuovo modo di intendere questo piatto, valorizzando qualità e mantenendo bassi i costi per il pubblico.

**I numeri del settore.** Dall'analisi di Movimprese di Unioncamere risulta attive 315.665 imprese appartenenti al codice di attività 56 con il quale vengono classificati i servizi di ristorazione. La Lombardia è la prima regione per presenza di imprese del settore con una quota sul totale pari al 15,4%, seguita da Lazio (10,7%) e Campania (9,3%). La ditta individuale resta la forma giuridica prevalente, in particolare nelle regioni del Mezzogiorno dove la quota sul totale raggiunge soglie che sfiorano l'80% del numero complessivo delle imprese attive. Il turn over imprenditoriale nei servizi di ristorazione continua a rimanere elevato a conferma della sostanziale fragilità del tessuto produttivo del settore accentuata dalla crisi. Nel 2013 hanno avviato l'attività oltre 17mila imprese, mentre poco meno di 27mila l'hanno cessata. Il saldo è negativo per circa 9mila unità. A livello nazionale il settore ha perso 3 imprese ogni 100 attive con una sostanziale omogeneità nelle diverse aree territoriali. Entrando più dettagliatamente nei territori si scopre che in numerose regioni l'indicatore assume valori molto al di sotto del già negativo valore medio. E' il caso del Piemonte (-4,3%), della Sicilia e Liguria (- 3,8%).

**Ristorazione.** Il numero delle imprese registrate con il codice di attività 56.1 (ristoranti e attività di ristorazione mobile) ammonta a 164.519 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. Poco meno di una su due è organizzata secondo tale forma giuridica. E' ancora al sud che le ditte individuali arrivano a superare soglie del 60/70% come nel caso della Calabria e non solo. Le società di capitale sono il 15,5% del totale con punte del 32% nel



Lazio e del 18,4% in Lombardia. Nel 2013 hanno avviato l'attività 8.730 imprese, mentre poco più di 13mila l'hanno cessata. Il saldo è stato negativo per 4.295 unità.

**Bar.** Il bar rappresenta una delle articolazioni forti della rete dei pubblici esercizi. Nei registri delle Camere di Commercio si contano 148.164 imprese. In sei regioni (Piemonte, Lombardia, Veneto, Emilia Romagna, Toscana, Lazio e Campania) si concentrano i due terzi delle imprese del settore. Il 53,2% delle imprese ha forma giuridica di ditta individuale con una variabilità regionale assai sostenuta. La forbice va dal valore minimo della Toscana (42,2%) al massimo della Calabria (80,1%). Ne risulta una lenta ma progressiva flessione di uno spostamento del comparto verso formule organizzative meno semplici. Il 36,2% delle imprese opera come società di persone, mentre la quota delle società di capitale è circa del 9%. In tale contesto merita una segnalazione il 10,6% della Lombardia al nord, il 21,2% del Lazio al centro e il 10,5% della Campania al sud. Alle "altre forme giuridiche" che ricomprendono, ad esempio, le cooperative va una quota dell'1,1%.

**Mense e catering.** Le imprese che svolgono attività di banqueting, di fornitura di pasti preparati e di ristorazione collettiva sono poco più di 2.980, concentrate perlopiù in Lombardia, Lazio e Campania. La presenza degli scali aeroportuali nei quali si svolge il servizio di catering aereo spiega, almeno in parte, le densità rilevate in Lombardia e Lazio. Dal punto di vista della forma giuridica balza subito agli occhi la sostanziale differenza di questo comparto dagli altri fin qui analizzati. Le ditte individuali non sono più maggioranza relativa mentre lo diventano le società di capitale con una quota sul totale del 36,8%. Ci troviamo dunque dinanzi ad un comparto più strutturato dove la presenza di imprese di grandi dimensioni è significativa e dove il mercato è regolato perlopiù dal sistema delle gare d'appalto. La presenza delle cooperative si fa significativa, in particolare nel Mezzogiorno con una quota del 20% sul totale.

**Il fatturato.** Il valore aggiunto dei servizi di alloggio e ristorazione è stato nel 2013 di 53 miliardi di euro. La serie storica a valori concatenati che neutralizza gli effetti della dinamica inflazionistica dà per lo stesso anno un valore al di sopra dei 51 miliardi di euro in lieve flessione rispetto all'anno precedente. Gli effetti della crisi si fanno sentire anche nel 2013. L'anno si chiude con il segno meno. Il 60% delle imprese ha indicato una flessione del fatturato rispetto al 2012 e il saldo delle risposte tra coloro che registrano una flessione e coloro che registrano un incremento è -37,3.

**L'occupazione.** L'input di lavoro, misurato in unità di lavoro standard, del settore degli alloggi e dei pubblici esercizi conta oltre un milione e trecento unità. Il lavoro resta la componente essenziale per la produzione dei servizi di ristorazione e, più in generale, del turismo. Ed infatti la crescita del prodotto generalmente si accompagna alla crescita dell'occupazione, mentre la contrazione non si scarica automaticamente sui livelli occupazionali. Nel 2013 i pubblici esercizi hanno impiegato, in media d'anno, 648.316 persone, l'86% dei quali con mansioni operative. Non trascurabile il numero degli apprendisti pari a circa 53mila unità. Tuttavia tra la fine del 2011 e il 2013 la ristorazione ha visto diminuire il numero di unità di lavoro di circa 11 mila unità. A fronte di un valore pari a 5,1 nella media dell'Unione europea, il nostro Paese presenta un valore di 3,9 addetti per impresa.

Massa (Ms), 20 febbraio 2015 C.s. 02



A Carrara Fiere dal 22 al 26 febbraio la fiera professionale dell'ospitalità e ristorazione

## LA TIRRENO CT PARTE CON LE ECCELLENZE DEL TERRITORIO

Oggi (domenica 22) inaugurazione ufficiale. 300 espositori e 600 marchi commerciali sono il biglietto da visita della Fiera. Partenza alla grande con le eccellenze del territorio. Grande stand collettivo della CCIAA con i produttori della provincia.

Denso di eventi il programma già dalla prima giornata.

Marina di Carrara, 21 febbraio 2015 - c.s. 03

**Inaugurazione.** La XXXV Tirreno CT aprirà i battenti oggi alle 10, per ricevere il grande pubblico professionale che, edizione dopo edizione, non manca di affollare i padiglioni del complesso fieristico di Carrara. Il tradizionale taglio del nastro avverrà alle ore 11.30 nell'atrio del Centro Servizi della fiera, alla presenza delle massime autorità della Provincia.

**Tutto il mondo dell'ospitalità.** Questa edizione numero 35 non deluderà certo le aspettative dei visitatori, che troveranno ad accoglierli oltre 300 espositori in rappresentanza di più di 600 marchi commerciali, che nel loro complesso coprono tutti i settori della ristorazione e dell'ospitalità, dal "food and beverage" ai grandi impianti, dalle attrezzature ai servizi, comparti nei quali il nostro Paese eccelle a livello mondiale.

**Gli chef di Massa Carrara in concorso.** Il programma dei concorsi e iniziative collaterali si avvia fino dai primi minuti di apertura: inaugura la serie di eventi dedicati ai cuochi la V Edizione del Premio "Le Alpi Apuane si raccontano.....a tavola". Questa iniziativa è organizzata da A.C.M.C, Associazione Cuochi Massa Carrara, in collaborazione con Coldiretti. Il Premio ha sempre suscitato un grande interesse, sia per la qualità ormai consolidata, sia per l'originalità delle tematiche proposte. La passata edizione aveva per tema il "pesce dimenticato", ossia quella parte del pescato considerata povera o poco interessante per la ristorazione professionale; per conoscere il tema di quest'anno non resta che visitare la Tirreno CT., si avrà modo così di conoscere le eccellenze culinarie e agroalimentari del territorio, elaborate da chef di assoluto valore.

**Produzioni locali e C.C.I.A.A.** A sottolineare le peculiarità delle produzioni agroalimentari e vitivinicole della Provincia di Massa Carrara provvede inoltre la Camera di Commercio, che anche quest'anno propone un grande spazio collettivo che ospita undici aziende, alle quali viene offerta l'opportunità di presentarsi a un vastissimo pubblico altrimenti per loro irraggiungibile. Si tratta di un vero trampolino di lancio per tutti quei prodotti che, pur meritevoli, non hanno alle spalle la struttura delle grandi imprese. Anche questa iniziativa sarà utile per sostenere il comparto turistico del nostro territorio, sotto il poco conosciuto profilo gastronomico e alimentare.

A completare il panorama dell'offerta, per quanto riguarda la nostra Provincia, provvede Assipan, Associazione Italiana Panificatori e Affini, che effettuerà dimostrazioni della preparazione del Filon del Nonno e delle Focacce Massesi.

**Il programma della prima giornata.** Dalle 10 la IV° Edizione del premio "Le Alpi Apuane si raccontano... A tavola", in collaborazione con Coldiretti Massa Carrara con premiazione alle 16.

In partenza anche la XV° edizione degli Internazionali d'Italia, concorso culinario di Alta Cucina a cura della F.I.C., Federazione Italiana Cuochi, per Team Nazionali e Internazionali.

Dalle 10 alle 17 presentazione della Federazione e a seguire degustazioni guidate di vini e prodotti dell'Abruzzo, a cura della Delegazione Fisar, Federazione Italiana Sommelier Alberghi Ristoranti, dell'Aquila. Dimostrazioni live delle nazionali di pasticceria e cake design al Forum della Cioccolateria. L'Ordine dei Maestri di Cucina promuove dalle 10 la tavola Rotonda sui "Valori della Cucina Italiana".



La Scuola italiana pizzaioli, sull'onda di Expo 2015 per "Nutrire il Pianeta" parla del bisogno della pizza e di un nuovo modo di intendere questo piatto, valorizzando la qualità e mantenendo bassi i costi per il pubblico.

Assipan, Associazione Italiana Panificatori e Affini, presenta il Filon del Nonno e la Focaccia Massese.

La Strada del Vino dei Colli di Candia e Lunigiana, in collaborazione con CCIAA e Provincia, presenta, alle ore 15, le aziende vitivinicole e i loro prodotti.

F.I.B, Federazione Italiana Barman, propone dalle ore 15 "Master e degustazione sul Rum".

Artefrolla, dalle 10 alle 15, presenta tecniche e dimostrazioni dell'uso della pastafrolla, a cura di Elisabetta Corneo.

L'Oscar del Gelato, dalle 15 alle 18, terrà un seminario dal titolo "Come e perché aprire una gelateria".

L'Ordine dei Maestri di Cucina propone una Tavola Rotonda sul tema "Valori della Cucina Italiana".

---

**Orari.** La Tirreno CT sarà aperta dal 22 al 26 febbraio con gli orari seguenti: dal 22 al 25, dalle ore 10 alle 19, il giorno 26 dalle ore 10 alle 17.

**Parcheggi.** Ampi parcheggi gratuiti sono disponibili nelle immediate adiacenze della Fiera.



A Tirreno C.T. fino al 26 febbraio gli Internazionali di cucina promossi dalla Federazione italiana cuochi

## **PROFESSIONE CUOCO: ECCO COME CAMBIA LO CHEF DEL FUTURO**

*Tracciabile, sano e biologico, ma anche tecnologico e comunicativo. Così sarà il cuoco 2.0. Intanto è boom negli alberghieri. A Carrara Fiere gli Internazionali d'Italia con oltre 500 cuochi da tutto il mondo per contendersi i migliori piazzamenti nelle varie discipline di cucina. I piatti al "Ristorante delle Nazioni"*

**Tracciabile, biologico, ecosostenibile, buono, sano, tecnologico e bello (dal punto di vista della presentazione dei piatti).** E' così che deve essere il cuoco del futuro. E' quanto emerge dalla prima giornata della 35esima edizione di Tirreno C.T., la fiera dedicata al mondo della ristorazione e dell'ospitalità in corso a Carrara Fiere fino a giovedì 26 febbraio, durante la quale l'Ordine dei Maestri di cucina ha promosso un incontro su "I Valori della Cucina Italiana". Queste caratteristiche vanno incontro alle esigenze del consumatore di oggi che si aspetta piatti semplici, non tanto conditi, ma con sapori che rispecchino le materie cucinate. Tra le tendenze presentate a Tirreno C.T. anche quella riservata alla comunicazione dei piatti, attraverso il menu che a differenza del passato deve essere più dettagliato, raccontato, ma con una semplicità di comprensione sempre più alta.

**Professione cuoco 2.0.** Il cuoco di oggi deve essere bravo (a studiare i menu, seguire le tendenze dei consumatori, a scegliere i collaboratori e a gestire la propria attività a 360 gradi); il cuoco deve anche essere intelligente in cucina, introducendo novità, ma anche salvaguardando i sapori e i piatti della tradizione. Il cuoco di oggi deve essere anche attento alla salute, cercando prodotti e materie prime che non facciano male alla salute del cliente, ma anzi che al contempo portino benefici reali, pur potendo godere di una buona cucina.

**Gli Internazionali promossi dalla Federazione Italiana Cuochi (Fic).** A Tirreno C.T. sono oltre 500 i cuochi di tutte le età e provenienti da tutta Italia e non soltanto. Con gli Internazionali d'Italia, giunti quest'anno alla loro XV edizione, la Federazione rappresenta un momento di confronto per gli addetti al settore. Da domenica 22 a giovedì 26 febbraio, giornata delle premiazioni, a Carrara Fiere si contenderanno i migliori titoli in concorso i cuochi della Fic. Diverse le discipline in cui si dovranno misurare. Per la prima volta quest'anno è stata introdotta anche la sezione della "Cucina da strada". I piatti in gara realizzati dai numerosi team, potranno poi essere degustati da tutti presso il Ristorante delle Nazioni situato all'interno della fiera stessa.

**La formazione.** Per l'anno scolastico in corso gli Istituti alberghieri sono la seconda scuola scelta dagli studenti delle superiori con quasi 50 mila domande. Gli Istituti professionali raccolgono il 19,1% delle iscrizioni, in calo di 0,8 punti percentuali rispetto a un anno fa. Sono la scelta fatta da oltre 100.000 ragazzi. Lo scorso anno c'era stato un calo più netto: -2 punti percentuali. L'Alberghiero conserva il suo primato fra i Professionali, con quasi 49.000 domande di iscrizione, il 9,2% del totale nazionale.

**L'occupazione.** Nel 2013 i pubblici esercizi hanno impiegato, in media d'anno, 648.316 persone, l'86% dei quali con mansioni operative. Non trascurabile il numero degli apprendisti pari a circa 53mila unità. Tuttavia tra la fine del 2011 e il 2013 la ristorazione ha visto diminuire il numero di unità di lavoro di circa 11 mila unità. A fronte di un valore pari a 5,1 nella media dell'Unione europea, il nostro Paese presenta un valore di 3,9 addetti per impresa.

**I numeri della ristorazione.** Il numero delle imprese registrate con il codice di attività 56.1 (ristoranti e attività di ristorazione mobile) ammonta a 164.519 unità. Il sorpasso dei ristoranti sui 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. Poco meno di una su due è organizzata secondo tale forma giuridica. E' ancora al sud che le ditte individuali arrivano a superare soglie del 60/70% come nel caso della Calabria e non solo. Le società di capitale sono il 15,5% del totale con punte del 32% nel Lazio e del 18,4% in Lombardia. Nel 2013 hanno avviato l'attività 8.730 imprese, mentre poco più di 13mila l'hanno cessata. Il saldo è stato negativo per 4.295 unità.



**Le associazioni del settore presenti a Tirreno C.T.**

**Associazione cuochi Massa Carrara (A.C.M.C).** Organizza in fiera la IV edizione del premio “Le Alpi Apuane si raccontano... a tavola” in collaborazione con Coldiretti Massa

**Associazione maitre italiani ristoranti e alberghi (Amira).** Promuove il concorso nazionale Maitre dell'anno della sezione Toscana Mare. Mercoledì la XIV edizione del concorso “Aspiranti futuri talenti Maitres”

**Nazionale italiana cuochi (Nic).** Presente con la presentazione del nuovo team per le gare del 2015.

**Ordine dei Maestri di Cucina.** Ogni giorno organizza seminari su temi inerenti al futuro della professione.

**Unione regionale cuochi toscani (U.R.C.T.).** Giovedì 26 febbraio promuove la XV edizione del premio “Commis della Toscana”.

Ogni giorno a Tirreno C.T., nello spazio Show Cooking, dimostrazioni con professionisti provenienti da tutta Italia con focus su materie prime e tecniche di cucina.

*Massa (Ms), 22 febbraio 2015 C.s. 04*



Fino al 26 febbraio a Carrara Fiere l'evento nazionale dedicato alla ristorazione e all'ospitalità

## **TIRRENO CT, UNA FIERA IN CRESCITA: ECCO LA FORMULA ANTICRISI**

*ieri (domenica) giornata di apertura e afflusso record di visitatori. Il numero degli espositori segna un più 15% rispetto allo scorso anno: benissimo il settore food, cresce la presenza del vino. Decine di concorsi, seminari e dimostrazioni arricchiscono l'offerta della Fiera. L'agenda degli eventi di martedì*

Marina di Carrara, 22 febbraio 2015 - c.s. 05

La Tirreno CT, mostra nazionale dedicata a tutto il comparto dell'ospitalità e della ristorazione, già dalla prima giornata ha registrato un afflusso record di visitatori, che hanno affollato i padiglioni di Carrara Fiere con grande soddisfazione di espositori e società organizzatrice, la Tirreno Trade di Massa.

**Cerimonia inaugurale.** Ha tagliato il tradizionale nastro Fabio Traversi, assessore alle attività produttive del comune di Carrara, alla presenza di Dino Sodini, presidente CCIAA di Massa Carrara, Loris Rossetti, consigliere regionale e presidente della Commissione Agricoltura, Fabio Felici, presidente di Carrara Fiere e autorità civili e militari della Provincia.

**Espositori: più 15%.** La formula particolare e ultracolaudata della manifestazione continua a dimostrarsi valida, tanto che quest'anno, in netta controtendenza con il difficile momento economico, il numero degli espositori segna un notevolissimo più 15%, specialmente nel settore "food", che è alla base di tutta l'esposizione. Stabili o in lieve crescita gli altri settori e in normale turn over il comparto grandi impianti, che necessita normalmente di un periodo di due anni per produrre novità significative.

**Come vanno gli altri settori.** Molto bene anche il settore "beverage", dove acquista particolare valore la produzione vinicola nazionale, forte del recente primato mondiale di produzione, primato tolto alla storica rivale, la Francia.

Nuova linfa anche per tutto il mondo del bar, grazie alle funzioni sempre più ampie svolte da questo tipo di locale: pranzi veloci, enoteca, birreria.

Pizzaioli, panificatori e pasticceri costituiscono mondi diversi ma affini in continuo fermento: la ricerca costante della qualità e dell'innovazione, unita alla generale tendenza al contenimento dei prezzi al pubblico ha permesso di mantenere le posizioni.

**Le ragioni del successo.** Tutto il settore dell'ospitalità e della ristorazione italiana sta dimostrando di avere delle grandi qualità – **affermano gli organizzatori della Tirreno CT**, Paolo Caldana e Sergio Dati. – Nonostante la crisi non abbia risparmiato nessuno, l'eccellenza del nostro Paese in questo campo non è venuta meno. Ecco perché questa manifestazione continua a riscuotere un grande successo: il connubio tra una grande esposizione commerciale e una nutrita serie di eventi nei quali i professionisti dei vari settori possono confrontarsi rende possibile l'evoluzione professionale e degli standard qualitativi. Se poi aggiungiamo a questo – continuano Caldana e Dati - il fatto che alla Tirreno CT gli espositori trovano un ambiente non solo promozionale, ma nel quale fare ordini e concludere affari, ecco spiegata la ragione di un successo pluridecennale."

**Agenda degli eventi di oggi (lunedì).** AMIRA, Associazione Maitres italiani Ristoranti Alberghi, presenterà Gran Buffett per Continental Breakfast, con degustazione degli "Italian Top Wine 2014."

Assipan, Associazione Italiana Panificatori e Affini, farà dimostrazioni di produzione di tutte le tipologie di "panini ai cereali" e pizze di tutti i tipi.

FIB, Federazione Italiana Barman, si esibirà con Aperitiveria-Cocktail in abbinamento a stuzzicheria. Dalle 15 alle 16 il Master FIB "Figura del Barman", come si evolve la professione.

FISAR, Federazione Italiana Sommelier Albergatori Ristoratori, presenterà degustazioni di vini e prodotti dell'Abruzzo, a cura della delegazione dell'Aquila.

Forum della Cioccolateria, Pasticceria e Panificazione effettuerà dimostrazioni di aerografia di Equipe Eccellenze Pasticceria e Cake Design.



Oscar del Gelato: si apriranno le iscrizioni al Concorso Nazionale Oscar del Gelato 2015. Alle ore 16 si terrà un seminario dedicato ai “Nuovi zuccheri in Gelateria”.

Pizza e Pasta Italiana darà corso alla tappa del “Giropizza d’Europa 2015”, un’occasione unica per vedere in azione i maestri pizzaioli di tutta Europa.

Accademia Pizzaioli – Ristorazione Italiana, scende in campo con la gara “Master Pizza Chef”.

---

**Orari.** La Tirreno CT sarà aperta dal 22 al 26 febbraio con gli orari seguenti: dal 22 al 25, dalle ore 10 alle 19, il giorno 26 dalle ore 10 alle 17.

**Parcheggi.** Ampi parcheggi gratuiti sono disponibili nelle immediate adiacenze della Fiera.



A Tirreno C.T. (Carrara Fiere) la Federazione italiana barman lancia i master professionali per i giovani

## **TRA COCKTAIL E CAPPUCCINO: COSÌ CRESCONO LE NUOVE PROFESSIONI**

A Bolzano il cappuccino più caro, a Roma il più economico. Il Negroni è il cocktail preferito dagli italiani, mentre sempre più giovani vogliono partecipare a corsi di formazione per diventare "barman". Nei padiglioni di Carrara Fiere arriva anche Chiara Bergonzi, la campionessa italiana di LatteArt

Alla 35 esima edizione di Tirreno C.T., la fiera della ristorazione e dell'ospitalità in corso a Carrara Fiere fino al 26 febbraio prossimo, si sono date appuntamento le principali associazioni di categoria. Un momento per confrontarsi e per studiare le nuove dinamiche dei vari settori che compongono uno dei comparti più floridi dell'economia italiana. Ecco allora la Federazione italiana barman, la Fib, che lancia da Tirreno C.T. i master professionali pensati per la formazione dei più giovani. "Fondamentale per creare un professionista che possa soddisfare le esigenze del cliente di oggi – spiega **Marco Caterino**, responsabile eventi della Fib – formazione che non deve essere solo di tipo tecnico e pratico, ma anche di educazione nei confronti di chi ordina il cocktail". **Tre sono gli ingredienti** che deve usare un barman per arrivare al successo: onestà, simpatia e buongusto. Lo dice la stessa Fib presentando i corsi. "Sono sempre di più i giovani interessati a questo mestiere – continua Caterino – serve però passione e devozione per poterlo fare con professionalità e cura".

**I cocktail preferiti dagli italiani.** Tra i circa cinquanta cocktail riconosciuti a livello internazionale, quello che gli italiani preferiscono, secondo la Fib, è il Negroni. Il cocktail a base di gin, campari e vermouth rosso è infatti quello più ordinato, soprattutto all'ora dell'aperitivo. Un orgoglio particolare visto che il Negroni è nato in Italia, a Firenze per la precisione negli anni 20 del XX secolo presso il caffè Casoni, grazie alla fantasia del conte Camillo Negroni il quale decise di sostituire al seltz del suo amato Americano (altro tra i preferiti) del Gin per riassaporare il ricordo dei suoi viaggi londinesi. A distanza di quasi un secolo il Negroni resta una degli aperitivi più amati. Tra quelli di nuova generazione invece da segnalare i vari Sour, apprezzati soprattutto in discoteca dai più giovani, ma anche Long Island, Moscow Mule e il Cosmopolitan.

**Un cappuccino perfetto.** A Tirreno C.T. protagonista anche un altro prodotto "made in Italy", il cappuccino. Facile a dirsi, più difficile a farsi: la ricetta per fare un cappuccino come si deve la sta insegnando in fiera **Chiara Bergonzi**, la giovane campionessa italiana di Latte Arte che di recente ha partecipato anche ai mondiali di Seoul. Si parte dalla 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.

**Quanto costa il cappuccino.** Si passa dall'1,03 euro di Roma all'1,56 di Bolzano con in mezzo l'1,27 euro di Milano. Significativamente alte le cifre anche tra Veneto e Friuli Venezia Giulia: a Trieste un cappuccino costa 1,48 euro, a Verona 1,42, a Pordenone 1,41 euro. Dato curioso, a Palermo il cappuccino costa in proporzione molto più del caffè: 0,88 euro per un caffè contro ben 1,46 euro per un cappuccino.

**I numeri del bar.** Il bar rappresenta una delle articolazioni forti della rete dei pubblici esercizi. Nei registri delle Camere di Commercio si contano 148.164 imprese. In sette regioni (Piemonte, Lombardia, Veneto, Emilia Romagna, Toscana, Lazio e Campania) si concentrano i due terzi delle imprese del settore. Il 53,2% delle imprese ha forma giuridica di ditta individuale con una variabilità regionale assai sostenuta. Ne risulta una lenta ma progressiva flessione di uno spostamento del comparto verso formule organizzative meno semplici. Il 36,2% delle imprese opera come società di persone, mentre la quota delle società di capitale è circa del 9%. In tale contesto merita una segnalazione il 10,6% della Lombardia al nord, il 21,2% del Lazio al centro e il 10,5% della Campania al sud. Alle "altre forme giuridiche" che ricomprendono, ad esempio, le cooperative va una quota dell'1,1%.

Massa (Ms), 23 febbraio 2015 C.s. 06



Alla Fiera Tirreno CT, fino al 26 febbraio nel complesso fieristico di Carrara

## **PASTICCERIA ITALIANA: IN FIERA I PIÙ GRANDI MAESTRI AL MONDO**

*Come essere i primi al mondo: 18 Campioni Mondiali italiani delle diverse categorie e una Federazione Nazionale che forma i nuovi talenti, per salire e restare sul gradino più alto del podio. Pasticcere-Manager, come cambia la professione. Qualità, design e attenzione agli aspetti salutistici del prodotto, queste le chiavi di volta di un successo annunciato*

Marina di Carrara, 23 febbraio 2015 - c.s. 07

Il grande afflusso di pubblico nelle prime due giornate della Fiera Tirreno CT, in corso fino a giovedì 26 nel complesso fieristico di Carrara, ha sancito il successo di questa manifestazione, che da 35 anni rappresenta un punto di riferimento per tutti gli operatori del comparto ospitalità e ristorazione.

**La Federazione Italiana Pasticceria: incontro con i Maestri.** Particolare interesse suscita il settore della pasticceria, rappresentata in Fiera dalla FIP, Federazione Italiana Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria, che ha creato, nell'ambito della Tirreno CT, il "Forum della Cioccolateria, Pasticceria e Panificazione", prestigioso ambito dove, nei 5 giorni di apertura, si potranno incontrare grandi Maestri del settore che si produrranno in esibizioni e dimostrazioni. La FIP si occupa a tempo pieno di formazione professionale a tutti i livelli, sia attraverso appositi Corsi, sia con la partecipazione a Concorsi nazionali e internazionali, che permettono il confronto tra professionisti e Scuole diverse, a tutto vantaggio della crescita personale.

"I nostri corsi sono basati sulla massima sinergia tra i docenti e gli allievi – spiega **Roberto Lestani, presidente FIP e pluricampione mondiale** - Non vogliamo creare nessun tipo di distacco, insegniamo che l'approccio alla professione deve essere improntato alla modestia e umiltà. Bisogna tenere i piedi ben piantati a terra, se si vogliono ottenere risultati di rilievo. E poi si comincia dalle scuole professionali, ma prima di tutto ci vuole passione per questo mestiere".

**La Pasticceria Italiana prima al mondo.** La FIP annovera tra le sue file 18 Campioni Mondiali delle diverse categorie: questo eccezionale risultato nasce da una rigorosa preparazione pratica e teorica, che riguarda oggi tutti gli aspetti della professione. **Roberto Lestani** ci racconta di come si stia evolvendo velocemente la professione. "Oggi c'è spazio per il vero professionista e per la manovalanza, le figure intermedie non esistono più. Il pasticcere deve essere anche un vero imprenditore, non più dotato soltanto di capacità culinarie, ma deve saper curare anche l'immagine, il marketing, il design e gli aspetti salutistici del prodotto. Deve essere aggiornato tecnologicamente – prosegue Lestani – sulle materie prime, sulle attrezzature e metodologie, perché il mercato sempre più complesso esige che si sorveglino i costi, ma non a discapito del prodotto finale. Oggi i consumi della pasticceria artigianale sono diminuiti, quindi per presentare comunque prodotti sempre freschi senza costosi sprechi bisogna essere estremamente aggiornati. E poi occorre una grande cura nella presentazione, più di ieri. Oggi si ricorre a tutti i metodi immaginabili per innovare l'aspetto della produzione: un esempio fra tutti, i **Maestri Isabel Mendes e Marco Poletti**, presenti qui in Fiera, che con l'aerografia trasformano i prodotti dolciari in quadri d'autore".

**Le cifre del comparto.** Il settore della pasticceria, gelateria e cioccolateria italiana è complessivamente in crescita, grazie anche all'aumento della richiesta dall'estero di pasticceria artigianale. Secondo i dati forniti dalla FIPE, Federazione Italiana Pubblici Esercizi, sono complessivamente 33.000 le aziende del settore: 13.000 gelaterie e pasticcerie, 18.000 bar pasticceria e 2.000 impegnate in attività collaterali. Sono numeri di grande valore in assoluto e divengono ancora più interessanti se si considera che nel comparto è cospicua la presenza femminile e dei giovani.



Per quanto riguarda le sole pasticcerie e gelaterie, le 13.000 attive in Italia occupano circa 40.000 addetti. La distribuzione sul territorio nazionale è molto variata, in relazione anche, ma non soltanto, al numero degli abitanti. Troviamo quindi al primo posto la Lombardia, con 2.231 esercizi, seguita dal Veneto con 1.384 e dall'Emilia Romagna con 1.293. A seguire Sicilia, Campania, Lazio e Piemonte. La Toscana si posiziona all'ottavo posto con 888 imprese presenti sul territorio regionale.

---

**Orari.** La Tirreno CT sarà aperta fino al 26 febbraio con gli orari seguenti: dal 22 al 25, dalle ore 10 alle 19, il giorno 26 dalle ore 10 alle 17.

**Parcheggi.** Ampi parcheggi gratuiti sono disponibili nelle immediate adiacenze della Fiera.



A Tirreno C.T. numerosi i concorsi che hanno come protagonista uno dei piatti più famosi nel mondo

## **AAA: PIZZAIOLO CERCASI. IN ITALIA SI SFORNANO 1,6 MILIARDI DI PIZZE**

*Richieste di lavoro per almeno 6 mila pizzaioli (per il fine settimana). La preferita dagli italiani è la Margherita. A Tirreno C.T. (Carrara Fiere) vince un pizzaiolo di Atella (Ce), Michele Lioniello  
Il comparto ha oltre 150 mila addetti e circa la metà è rappresentata da stranieri*

Un miliardo e mezzo di pizze all'anno. Vuol dire che in Italia ogni giorno si sfornano circa 5 milioni di pizze. Un vero e proprio record, con numeri che sono in crescita secondo le ultime stime di Fipe, per un settore che dà lavoro a circa 150 mila impiegati e che, sembra incredibile, ma è così, ha necessità di professionisti e non riesce a trovarli. Sarebbero almeno 6 mila i posti da pizzaiolo vacanti, tuttavia per impieghi avventizi per il fine settimana, periodo in cui si registra il picco di produzione. Il mondo della pizza è rappresentato ampiamente a Tirreno C.T., la fiera della ristorazione e dell'ospitalità giunta alla sua 35esima edizione negli spazi di Carrara Fiere.

**La pizza più buona d'Italia.** Si mangia a Atella, in provincia di Caserta, ed è cucinata da Michele Lioniello dell'omonima pizzeria. E' la vincitrice della tappa italiana del Giro Pizza Europa, il concorso internazionale sulla pizza organizzato da Pizza e Pasta Italiana e che vedrà le finalissime il 16 marzo ad Amburgo. Gli ingredienti della "My dad": provolone, radicchio, melanzane e basilico. Al secondo posto Francesco Giordano della pizzeria Serenella di Brescia, con una Margherita, seguito da Paolo Del Papa dell'omonima pizzeria di Notaresco (Teramo). In qualche mese il Giro Pizza ha toccato 8 tappe con circa 240 pizzaioli professionisti partecipanti da tutte le parti d'Italia e del mondo.

Il Giro Pizza non è stato l'unico dei concorsi promossi dalle varie associazioni a Tirreno C.T.. Accademia Pizzaioli in collaborazione con la rivista Ristorazione Italiana ha promosso infatti il concorso "Il Master Pizza Chef" per aspiranti pizzaioli. E' Stefano Miozzo di Cerea, in provincia di Verona che si è aggiudicato il primo posto della gara e dunque il diritto di partecipare alla Finalissima del Master Pizza Chef. La Finale Nazionale conterà 15 finalisti. Sempre l'Accademia Pizzaioli ha riproposto la nuova edizione del concorso "pizza a 4 mani" durante il quale uno chef e un pizzaiolo si sono uniti per cucinare qualcosa di studiato e nuovo. La Scuola nazionale italiana pizzaioli (Snip) ha promosso i campionati di "Pizza mai vista" nelle versioni "classica" e "senza glutine", oltre al campionato nazionale di "free style" della pizza con i migliori pizzaioli acrobati che si sono sfidati in veri e propri capolavori volanti.

**Le pizze preferite dagli italiani.** La pizza più mangiata è senz'altro la Margherita, nelle varie scelte: semplice o con mozzarella di bufala. Seguono quelle classiche: Prosciutto, Funghi, Capricciosa, Carciofini, Salamino, Tonno, in tutte le loro varianti e versioni. A seguire le pizze senza pomodoro, chiamate in bianco, poi quelle speciali, quelle della casa e quelle locali, caratteristiche e che usano, in particolare, i prodotti tipici del territorio. Negli ultimi tempi sempre più preparate quelle gluten free.

**I numeri della pizza.** Secondo i dati dell'Accademia Pizzaioli sono circa 42 mila i ristoranti-pizzeria, mentre i locali per l'asporto, taglio e domicilio sono circa 21 mila per un totale di almeno oltre 100 mila impiegati fissi nel settore ai quali se ne aggiungono almeno altri 50 mila nel fine settimana. Di questi, 65 mila sono Italiani, 20 mila Egiziani, oltre 10 mila Marocchini. Ogni locale produce e vende giornalmente in media 80 pizze su 6 giorni lavorativi ed uno di chiusura per riposo settimanale. Di queste, circa la metà, 240 pizze, vengono mangiate fra il sabato e domenica e la restante metà nei 4 giorni feriali rimanenti con una media di 60 pizze al giorno. Il totale delle pizze preparate e vendute in questi locali sono poco più di 5 milioni al giorno, moltiplicate per 27 giorni lavorativi porta a 135 Milioni di pizze al mese e moltiplicando per 12 mesi porta ad un consumo un miliardo e 620 milioni di pizze all'anno sono quelle mangiate presso le Pizzerie e Ristoranti-Pizzerie e quelle portate a casa.

**I prezzi.** Il costo medio di una pizza e bibita varia tra i 7 e gli 11 euro. Il Centro risulta l'area geografica più cara rispetto a Nord e Sud. Mediamente in Italia le palline per pizza vanno da un peso di 180 a 260 grammi. Consideriamo che la maggior parte delle pizze consumate sono quelle basse, senza bordo alto e quindi con un peso che va da 180 a 200 grammi, c'è poi una buona parte che va intorno ai 220 grammi ed infine le pizze Napoletane attorno ai 260 grammi. Le pizze, così dette all'Italiana, cioè basse, rappresentano circa il 90% del totale, il 10% è rappresentato dalle pizze Napoletane.

Massa (Ms), 24 febbraio 2015 C.s. 08



Alla Fiera Tirreno CT, in corso nel complesso fieristico di Carrara fino a giovedì 26

## **CUCINA TOSCANA, A MASSA CARRARA È SOTTO I RIFLETTORI**

*Giovedì si svolgerà la quarta Edizione del Concorso per chef "Le Alpi Apuane si raccontano.....a tavola". Come cambia la cucina professionale: tecnologia e tradizione a braccetto per piatti gustosi e leggeri. Street Food: la cucina per i giovani che coniuga fast food e prodotti del territorio.*

*Tutti i numeri del settore.*

Marina di Carrara, 24 febbraio 2015 - c.s. 09

Siamo a metà del percorso di Tirreno CT 2015, trentacinquesima edizione delle mostra nazionale rivolta al mondo dell'ospitalità e della ristorazione. La manifestazione ha riscosso ancora una volta un grande successo di pubblico, grazie anche ai numerosissimi concorsi e dimostrazioni che animano tutte le giornate.

**Associazione Cuochi Massa Carrara.** Tra le iniziative collaterali riservate ai cuochi suscita particolare interesse la V Edizione del Premio "Le Alpi Apuane si raccontano.....a tavola". Questo concorso è organizzato da A.C.M.C, Associazione Cuochi Massa Carrara, in collaborazione con Coldiretti. Il Premio ha sempre prodotto risultati interessanti, sia per la qualità ormai consolidata, sia per l'originalità delle tematiche proposte. La passata edizione aveva per tema il "pesce dimenticato", ossia quella parte del pescato considerata povera o poco interessante per la ristorazione professionale; l'edizione di quest'anno, che si svolgerà domani (giovedì 26) prevede una tematica molto più ampia: l'utilizzo esclusivo di prodotti del territorio. Grande spazio quindi alla creatività, date le moltissime specificità agroalimentari e vinicole della provincia di Massa Carrara.

**Come cambia la cucina professionale.** Ma il sempre più diffuso utilizzo di prodotti della tradizione non si limita ovviamente alla provincia da Massa Carrara: la tendenza a riscoprire ricette e sapori del passato, debitamente aggiornate ai gusti contemporanei, sta crescendo in tutto il territorio nazionale.

Le nuove tecnologie in cucina, le attrezzature che permettono la cottura a temperature più basse di quelle solite, consentono di realizzare piatti gustosi e salutari, con meno sprechi e costi più bassi, a tutto vantaggio del consumatore.

Questi concetti si applicano anche ai locali che si rivolgono a un pubblico giovanile: il "fast food" viene gradualmente rimpiazzato dallo "street food", un nuovo modo di preparare cibo semplice, di buona qualità, con prodotti della tradizione e al giusto prezzo. Nascono così i panini con polpette o frittata, gli arancini di riso da mangiare in piedi, valorizzando in questo modo il territorio, il "chilometro zero".

Grande attenzione viene rivolta ai bambini, "clienti" spesso trascurati dalla grande ristorazione. Adesso la tendenza è quella di proporre piatti uguali nell'aspetto a quelli destinati agli adulti, buoni ma con grande cura all'aspetto nutrizionale: un cibo "virtuoso" che, accontentando il bambino, riasvicina il genitore al pranzo fuori casa.

**Le nuove tendenze del bere.** E abbiniamo al cibo le bevande: scontata nel nostro Paese la presenza sulla tavola del vino, la cui produzione ha raggiunto oggi livelli di eccellenza in tutte le nostre Regioni, la nuova tendenza si chiama "mixology", l'arte di preparare bevande, variamente arricchite o aromatizzate con prodotti, anche in questo caso, legati alla tradizione e al territorio, dando la preferenza a quelle poco alcoliche; un esempio per tutti, la birra artigianale con il timo. Ma soprattutto sono da ritenere "etiche" le bevande analcoliche, particolarmente nel settore della ristorazione rivolta a un pubblico giovanile.

**Ristoranti in Italia: i numeri. In Toscana sono presenti 11.600 ristoranti (il 7,3% del totale in Italia).** A livello nazionale, il numero delle imprese registrate con il codice di attività 56.1 (ristoranti e attività di ristorazione mobile) ammonta a 164.519 unità. Il sorpasso dei ristoranti sui 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. Poco meno di una su due è organizzata secondo tale forma giuridica. E' ancora al sud che le ditte individuali arrivano a superare soglie del 60/70% come nel caso della Calabria e non solo. Le società di capitale sono il 15,5% del totale con punte del 32% nel Lazio e del 18,4% in Lombardia. Nel 2013 hanno avviato l'attività 8.730 imprese, mentre poco più di 13mila l'hanno cessata. Il saldo è stato negativo per 4.295 unità.

---

**Orari.** La Tirreno CT sarà aperta fino al 26 febbraio con gli orari seguenti: dal 22 al 25, dalle ore 10 alle 19, il giorno 26 dalle ore 10 alle 17.

**Parcheggi.** Ampi parcheggi gratuiti sono disponibili nelle immediate adiacenze della Fiera.



A Tirreno C.T. i migliori mastri gelatieri d'Italia si sono sfidati negli Oscar del Gelato

## **GELATO: LA CREMA PIÙ BUONA D'ITALIA VIENE DALLA SICILIA (MESSINA)**

Oltre 2 miliardi il fatturato con 150 mila addetti al settore. La Lombardia la regione con più gelaterie. I gusti preferiti sono quelli classici, ma ce ne sono oltre 600 derivazioni in Italia dove al 2013 sono state registrate quasi 40 mila gelaterie. Sfatato il mito: un buon gelato artigianale non fa ingrassare

A Tirreno C.T. oscar alla carriera a Giancarlo Vitolli, storico gelatiere di Massa

E' quello di **Alessandro Squatrito** della **gelateria L'Orchidea di Oliveri (Messina)**, il migliore gusto **crema** d'Italia. E' questa la gelateria che si è aggiudicata gli Oscar del Gelato organizzati dall'Associazione italiana gelatieri a Tirreno C.T., la fiera del settore ristorazione e ospitalità che si conclude il 26 febbraio negli spazi di Carrara Fiere. Il tema di questa edizione sono state la crema e la banana, interpretata da oltre 20 partecipanti provenienti da tutta Italia. Secondo posto del podio per una gelateria di Massa, Le Amarene di Eleonora Colombini. Al terzo posto la gelateria di Debora Cosentino di Catanzaro. Sempre nell'ambito della premiazione degli Oscar del gelato, un riconoscimento alla carriera è andato al gelatiere toscano di Massa, Giancarlo Vitolli, della storica gelateria Eugenio, per l'amore e l'impegno che negli anni ha dimostrato nella sua professione e nella divulgazione di valori positivi.

«**Un buon gelato artigianale non fa ingrassare**». Lo sostiene Martino Liuzzi nutrizionista, esperto di gelato e ideatore del Festival del Gelato di Agugliana, dove è stata aperta una scuola dove si insegna, prima di tutto, ad essere professionali. «In un gelato artigianale ci sono ingredienti nobili come latte, panna, zucchero, stabilizzanti, che sono addensanti dell'acqua di origine naturale e che sono ottimi per combattere i radicali liberi». «Non ci sono i grassi vegetali idrogenati che non sono digeribili e soprattutto c'è una bassa presenza di aria dovuta alla mantecatura». Oltre alla qualità della materia prima, al rispetto di procedure, il gelato artigianale è anche una questione di immagine. «Presentarsi in gelateria con la divisa, con anche il personale con la divisa, dà un valore aggiunto particolare al gelato e alla professionalità di chi lo produce».

**I numeri del settore.** Secondo Confartigianato e Cna nel 2013 la spesa delle famiglie italiane per comprare coni, coppette e vaschette di gelato, ha superato il traguardo di 2 miliardi di euro, con una crescita di oltre 1 per cento rispetto agli altri anni. Sono state prodotte circa 380 mila tonnellate di gelato. In aumento, del 2%, i punti vendita, in particolare le gelaterie, ma anche altri esercizi che distribuiscono gelato (pasticcerie, bar, ristoranti) arrivando a quasi 39 mila gelaterie. Un incremento ancora più notevole se si guarda al periodo 2009-2013 dove l'aumento è stato del 5,6%. Oltre 150 mila gli addetti al settore per un giro d'affari che riguarda un indotto importante con 220 mila tonnellate di latte, 64 mila di zuccheri, 21 mila di frutta fresca e circa 30 mila di altre materie prime. Il numero maggiore di strutture si trova in Lombardia che ha una quota del 16,3% sul totale Italia, seguono Veneto con il 10,1% ed Emilia Romagna con il 9,4%. La Toscana è al 6,5% mentre chiudono la classifica Umbria 0,8%, Molise 0,4% e Valle d'Aosta 0,2%.

**Consumo di gelato.** Se ne consumano circa 4 kg pro capite all'anno. Tra i 600 gusti prodotti le creme prevalgono sulla frutta con cioccolato e nocciola in testa. Oltre la metà, il 52%, del consumo dei gelati è concentrata nelle regioni del Nord con l'acquisto non legato alla stagionalità ma dilazionato in maniera omogenea durante l'intero arco dell'anno. Nel Sud, dove si consuma il 30% del gelato italiano, invece le vendite sono concentrate soprattutto nel periodo estivo. L'Italia centrale si ferma al 18% di consumi nazionali di gelato. Da sottolineare come nonostante il consumo di gelato si stia progressivamente destagionalizzando, i picchi si continuano ad avere nella stagione estiva quando, oltretutto, aumenta anche l'offerta con le gelaterie al massimo delle aperture.

**Prezzo.** Il prezzo del gelato artigianale è cresciuto, nella media del 2013, del 3,2%, due decimi di punto al di sopra del tasso di inflazione generale. Nello stesso periodo il gelato industriale ha fatto registrare un aumento di poco superiore, ovvero del 3,3%.

Massa (Ms), 25 febbraio 2015 C.s. 11



Ultimo giorno di apertura (giovedì) per la Fiera, nel complesso fieristico di Carrara

## UN PRANZO DAVVERO SPECIALE ALLA TIRRENO CT

*Come coniugare professionalità e aspetti sociali nel mondo dell'ospitalità e della ristorazione: studenti delle Scuole Alberghiere diversamente abili al lavoro per preparare e servire a tavola un pranzo che ha come tema "Insieme a voi con un sorriso". Continuano seminari e dimostrazioni: panificatori propongono "Biscotteria Vegana" e maitre si confrontano con la "Mela del Trentino".*

Marina di Carrara, 25 febbraio 2015 - c.s. 12

**"Insieme a voi con un sorriso"**, questo il tema del pranzo che sarà servito oggi (giovedì) presso il Ristorante delle Nazioni alla Fiera Tirreno CT, che si concluderà stasera nel complesso fieristico di Carrara. Si tratta di un'iniziativa particolarissima, che vedrà impegnati nella preparazione e nel servizio di un pranzo completo gli studenti diversamente abili, provenienti da Istituti Professionali Alberghieri della Toscana. "Questo evento nasce dalla volontà di diverse associazioni professionali – spiega **Paolo Caldana**, presidente della Federazione Italiana Cuochi - oltre all'associazione della quale faccio parte, si sono impegnate in questo progetto anche AMIRA e FIB, cioè i Maitre d'Hotel e i Barman. L'obiettivo è quello di coinvolgere a 360 gradi tutto il mondo dell'ospitalità, per presentare questi ragazzi e garantire loro un reale ingresso nel mondo del lavoro".

**Giorgio Nardelli**, Maestro di Cucina e coordinatore della Giuria degli Internazionali d'Italia, aggiunge che la FIC ha da sempre una particolare attenzione agli aspetti sociali della professione: "Ovviamente la nostra priorità è il nostro lavoro, ma varrebbe poco – sono parole sue - se non trovassimo il tempo di dedicarci a queste iniziative. Oggi i ragazzi, per questo pranzo, sono seguiti da un tutor, la Sommelier Claudia Beni, che si presta a seguire questi giovani con la sua Associazione".

Ed ecco il menù. Passata di cannellini con cubo di pane toscano; Tarese del Valdarno (per chi non la conosce, è un salume simile al rigatino) e zucca croccante; gnocchi di cavolo nero e ricotta di pecora; Faraona farcita con il suo fegato e filetto di Cinta senese in foglia croccante di verza con riduzione di Chianti; Delizie dell'orto al forno. Si conclude con uno Zuccotto all'alchermes glassato al cioccolato amaro con salsa di lamponi del Pratomagno, crema balsamica e scorza d'arancia

**Continua intanto il nutrito programma** di dimostrazioni professionali. Nello stand AMIRA, Associazione Maitres Italiani Ristoranti Alberghi, i Maitre Massimiliano Martino e Salvatore D'Oronzo, coordinati dal Maestro della Ristorazione Sebastiano Sorrentino, hanno affrontato il non facile tema della preparazione alla lampada della mela trentina.

ASSIPAN, Associazione Italiana Panificatori e Affini, ha effettuato dimostrazioni di produzione di pane a lievitazione naturale e di biscotteria vegana.

La FISAR, Federazione Italiana Sommelier Alberghieri Ristoratori ha dato corso a degustazioni guidate di vini e prodotti della costa livornese.

**Questi i principali appuntamenti di oggi** (giovedì). Continuano gli Internazionali d'Italia di Cucina Calda e Fredda, a cura della Federazione Italiana Cuochi. ASSIPAN dimostra e produce Pane Toscano. Nello stand FISAR, la giornata sarà interamente dedicata ai birrifici artigianali della Toscana. Presso la Scuola Italiana Pizzaioli, gli istruttori illustreranno come rinnovare il proprio locale e le proposte per la clientela. URCT, Unione Regionale Cuochi Toscani, dà corso alla XV edizione del Premio "Commis della Toscana", riservato agli studenti delle Scuole Alberghiere.



A Carrara Fiere grande affluenza di pubblico per la fiera di riferimento per il settore dell'ospitalità

## **TIRRENO C.T.: L'EDIZIONE NUMERO 35 CHIUDE CON 50 MILA VISITATORI**

*Decine di convegni e seminari tematici; centinaia di dimostrazioni ed esibizioni. Oltre 300 gli espositori provenienti da tutta Italia che hanno fatto segnare il segno +15% dell'area espositiva. Gli organizzatori: "Un modello che ogni anno conferma non solo il successo della fiera, ma la vitalità di un settore che reagisce con forza alla crisi"*

Massa (Ms), 26 febbraio 2015 - C.s. 13

La giornata di chiusura della 35esima edizione della Tirreno CT, all'insegna del pieno successo di pubblico ed espositori, è stata animata dalla **finale del concorso "Commis della Toscana"** promosso dall'Unione regionale cuochi toscani e riservato a tutti gli allievi delle scuole alberghiere della regione. Gradino più alto del podio per Bridget Gimmi, di Arezzo. Seconda e terzo rispettivamente Ilaria Vertecchia, di Pisa, e Stefano Gallorini di Borgo San Lorenzo. A questo concorso, giunto ormai alla 15esima edizione, hanno partecipato 10 studenti in rappresentanza di altrettanti Istituti Alberghieri di tutta la Toscana, per confrontarsi su un ruolo professionale sempre più richiesto.

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 la 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.

Il bilancio finale conta oltre 50 mila visitatori da tutta Italia, in linea con lo scorso anno. "Un successo che era già cominciato con il numero di espositori cresciuto del 15% per questa edizione – spiegano Paolo Caldana e Sergio Dati, gli organizzatori della manifestazione – a riprova del fatto che questo settore sa innovarsi, vuole rispondere alla crisi in maniera costruttiva e che le aziende continuano a investire per il futuro dell'economia del nostro paese".

Dal pane alla pizza, ai prodotti lavorati e semilavorati per la cucina, inoltre forniture per la ristorazione. Un'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. Quanto al successo della manifestazione, a parlare sono prima di tutto le presenze: gli 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 2 espositori dall'estero.

Per quanto riguarda la provenienza degli espositori, il primo posto è occupato dalla Toscana, con il 26,6% del totale, seguita dalla Lombardia con l'8,6%, dall'Emilia Romagna con il 7%, e poi il Veneto che ha contribuito con il 6% e la Liguria con il 5%.

Le province presenti in Fiera sono state 51. Come numero di espositori, il primo posto spetta, come prevedibile, alla provincia di Massa Carrara, che ha portato alla Tirreno CT il 7% delle aziende. Buona seconda Lucca, con il 6%. A seguire La Spezia, con il 3,6% di partecipanti, e a sorpresa la veneta Treviso, con il 3,3%. Segue Milano, con il 2,6%, e a pari merito Rimini e Reggio Emilia, con l'1,7%.



# **RASSEGNA STAMPA**

**CARTA STAMPATA, WEB, RADIO E TV LOCALI**



## PRINCIPALI PASSAGGI RADIO E TV NAZIONALI E LOCALI

<b>Testata</b>	<b>Regione</b>	<b>Data servizi</b>
Gr1 Rai L'Italia che Va	Nazionale	20 febbraio
Gr1 Rai La Terra	Nazionale	21 febbraio
Radio2 Rai – Decanter	Nazionale	23 febbraio
Gr Rai Regionale	Toscana	22, 26 febbraio
Lady Radio	Toscana	Vari passaggi
Radio Montecarlo	Nazionale	22 febbraio
Radio Subasio	Interregionale	Vari passaggi
Radio Groove	Toscana	26 febbraio
Radio Italia 5	Toscana	Vari passaggi
Radio Bruno	Nazionale	Vari passaggi febbraio
Radio Wawe	Toscana	26 febbraio
Antenna Radio Esse	Toscana	Wine Station 21 febbraio
Radio Toscana Network	Toscana	Vari passaggi
Radio Massa	Toscana	Vari passaggi
Radio Massa Rosa	Toscana	Vari passaggi
Radio Vaticana	Nazionale	28 febbraio

<b>Testata</b>	<b>Copertura</b>	<b>Data servizi</b>
Rai 2 – Tg2 Eat Parade	Nazionale	20 febbraio (e repliche)
Rai Tg3 Toscana	Toscana	22, 27 febbraio
Teletruria	Toscana	Vari passaggi
Rete 37	Interregionale	24 febbraio
Rtv 38	Toscana	22 e 26 febbraio
Tele Idea	Toscana	22 febbraio
TGT – Italia7	Toscana	Vari passaggi
Risto Tv	Nazionale	Vari passaggi

