



Complesso fieristico di Carrara dal 25 al 28 febbraio 2018

38° EDIZIONE
25-28 FEBBRAIO 2018
CARRARAFIERE

RASSEGNA STAMPA

Tirreno C.T. promossa da Tirreno Trade Srl

Centro Direzionale Olidor Via Dorsale, 9 54100 – Massa (MS)

Tel. 0585.791770 Fax 0585.791781 Internet www.tirrenoct.it

Stampa: Alessandro Maurilli a.maurilli@almapress.net 320.7668222 Lorenzo Marchetti tirreno_ct@tiscali.it 348.6520688



Complesso fieristico di Carrara dal 25 al 28 febbraio 2018

CARTELLA STAMPA EDIZIONE 2018

Tirreno C.T. promossa da Tirreno Trade Srl

Centro Direzionale Olidor Via Dorsale, 9 54100 – Massa (MS)

Tel. 0585.791770 Fax 0585.791781 Internet www.tirrenoct.it

Stampa: Alessandro Maurilli a.maurilli@almapress.net 320.7668222 Lorenzo Marchetti tirreno_ct@tiscali.it 348.6520688



Complesso fieristico di Carrara dal 25 al 28 febbraio 2018

Dal 25 al 28 febbraio 2018 a Carrara Fiere torna l'evento dedicato agli addetti della ristorazione, degli alberghieri e delle strutture balneari

TUTTE LE SFUMATURE DELL'OSPITALITÀ A TIRRENO CT E BALNEARIA

Perfetto connubio per due appuntamenti diventati punto di riferimento per il Centro Italia. Oltre 50 momenti di aggiornamento e crescita professionale

Tutto pronto per **Tirreno C.T.** e **Balnearia** (Carrara Fiere **25-28 febbraio 2018**) i due eventi che declinano a tutto tondo il concetto di ospitalità. **Tirreno C.T.** è la fiera dedicata alle ultime novità nel settore delle forniture per alberghi, ristoranti, bar, pasticcerie, gelaterie e in generale strutture ricettive giunta al 38esimo taglio del nastro, mentre **Balnearia**, arrivata all'edizione 19, presenterà tutti i settori merceologici relativi agli stabilimenti balneari, attrezzature, arredi e impianti, prodotti e accessori per la vita all'aria aperta, tutto il comparto dell'outdoor design e dello SPA & Wellness. Due fiere, diventate un appuntamento irrinunciabile per più di 60mila visitatori, 410 espositori e 850 marchi presenti, 4 padiglioni occupati, per 35mila metri quadrati complessivi

Tirreno Ct, appuntamento irrinunciabile per gli operatori del Centro Italia. Dal 25 al 28 febbraio Tirreno Ct porterà nei padiglioni di Carrara Fiere metterà in mostra le ultime novità del settore dell'ospitalità. Inoltre ampio spazio è dedicato alle aziende dell'agroalimentare e quest'anno la rassegna si apre ai cibi "senza", con **BioVeganGlutenfree**, la nuova area dedicata a prodotti e servizi di questo importante segmento della ristorazione e della cucina che negli ultimi anni ha sempre più preso campo per incontrare le esigenze dei consumatori. In questo settore saranno in mostra i prodotti e i preparati per una cucina che guardi al biologico da un lato, puntando alla sostenibilità, ma anche alle nuove tendenze di consumo, oltre che alle esigenze salutistiche dei consumatori.

Balnearia, perché anche il mare è ospitalità. Come sempre, la Tirreno CT sarà affiancata dalla 19esima edizione di Balnearia, la manifestazione dedicata al mondo della balneazione, dell'arredo da esterni e delle relative tecnologie, fiera che rappresenta da sempre anche un importante momento di incontro per tutti gli operatori. Grazie al coinvolgimento delle Associazioni e delle Organizzazioni Sindacali di categoria, ci saranno anche in questa edizione numerose opportunità di informazione e confronto sulle più sentite tematiche del settore.

Tutti i giorni incontri ed eventi. Non passa giorno nel quale non ci sia un evento o un appuntamento nel quale gli operatori possano confrontarsi, apprendere novità, consolidare e migliorare la professione. In tutto sono oltre 50 i momenti di incontro che spaziano in tutti i settori.

Aggiornamento professionale per una ristorazione moderna. Tirreno CT è anche un momento di confronto e formazione per gli addetti ai lavori. Ecco allora che, come ogni anno, il cartellone sarà ricco di eventi collaterali, convegni, seminari e workshop pensati dalle varie associazioni di categoria presenti per aggiornare i professionisti o formare quelli in divenire. A partire dalle attività della Fib, che con i propri barman animerà durante i giorni di fiera con dimostrazioni ed esibizioni per tutti. Uno dei momenti più attesi sarà quello della Federazione Internazionale Pasticceria Cioccolateria Gelateria - Forum della Cioccolateria, che in occasione di Tirreno Ct. organizzerà le selezioni italiane per i campionati mondiali di cake design e di pasticceria.

Tecnologia, tutto il meglio per produrre al meglio. Il grande evento, promosso da Tirreno Trade, con le sue 38 edizioni rappresenta un punto di riferimento per chi cerca forniture per alberghi, ristoranti, bar, pasticcerie, gelaterie e in generale strutture ricettive dove si potranno trovare dalla tecnologia delle aziende costruttrici di macchinari per ristorazione, caffetteria e produzione di alimenti, a quelle per le

Tirreno C.T. promossa da Tirreno Trade Srl

Centro Direzionale Olidor Via Dorsale, 9 54100 – Massa (MS)

Tel. 0585.791770 Fax 0585.791781 Internet www.tirrenoct.it

Stampa: Alessandro Maurilli a.maurilli@almapress.net 320.7668222 Lorenzo Marchetti tirreno_ct@tiscali.it 348.6520688



Complesso fieristico di Carrara dal 25 al 28 febbraio 2018

forniture di arredi e complementi per le attività di ricezione. Dal pane alla pizza, dai prodotti lavorati e semilavorati per la cucina alle forniture alberghiere, passando per la gelateria e la pasticceria. Un'intera area, inoltre, è dedicata al caffè e alle innovazioni del settore grandi impianti.

Incontro tra domanda e offerta. Come sottolinea **Paolo Caldana**, organizzatore della manifestazione «Tirreno Ct è una grande vetrina dei migliori prodotti e marchi aziendali italiani e al tempo stesso offre un ricco programma di eventi. La vera anima di questo evento non è solo il business, ma anche la possibilità delle categorie di confrontarsi per innovarsi». A Tirreno C.T. c'è la possibilità di far incontrare non solo gli operatori del mercato, i buyer, ma anche i professionisti dal caffè alla pizza, passando per l'alta cucina e la panificazione. Uno scambio commerciale che risponde a un giro di affari di notevole impatto sull'economia dell'intero Paese. Centro Nord e Sud Italia hanno ormai preso di riferimento questo appuntamento che ogni anno muove nei giorni di fiera migliaia di operatori.

Tirreno C.T. e Balnearia sono organizzate da TirrenoTrade Srl con la collaborazione di enti regionali, provinciali e associazioni di categoria. 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

Per informazioni sul programma www.tirrenotrade.it

Tirreno C.T. promossa da Tirreno Trade Srl

Centro Direzionale Olidor Via Dorsale, 9 54100 – Massa (MS)

Tel. 0585.791770 Fax 0585.791781 Internet www.tirrenoct.it

Stampa: Alessandro Maurilli a.maurilli@almapress.net 320.7668222 Lorenzo Marchetti tirreno_ct@tiscali.it 348.6520688



Complesso fieristico di Carrara dal 25 al 28 febbraio 2018

IL PROGRAMMA

Domenica 25 Febbraio.

Ore 11,30, **inaugurazione** della 38esima edizione di Tirreno Ct e della 19esima edizione di Balnearia. E in occasione del taglio del nastro, la F.I.B. Federazione Italiana Barman propone alle 11:30 Aperitivo Time e alle 14 "Sparkling Tour" selezione regionale Toscana; i primi tre classificati accederanno alle finali nazionali 2018 in Basilicata. Quindi dimostrazione di come preparare, servire e abbinare il Sushi presso lo stand Amira. Alle 17 Aspi Associazione delle Sommelierie Professionale Italiana, propone Il Tè con Lorenzo Radaelli titolare della Franco Ravano.

La Cucina Saperi Sapori Conoscenze, offre alle 12 l'incontro "2025 Vision: nuovi trend della Ristorazione" con il professor Emiliano Citi, consulente e formatore in area Food&Beverage, docente Scuola Internazionale di Cucina "Alma", Colorno, Parma. Pizza e Pasta Italiana Scuola Italiana Pizzaioli propone la nuova frontiera per la pizza senza glutine con Masterclass a cura di Alessandro Gatti A Tirreno Ct è subito sfida con la Federazione Italiana Pasticceria Gelateria Cioccolateria e il Campionato Italiano Cake Designers FIGGC per decretare la nazionale che gareggerà durante il Cake Designers World Championship FIGGC 2019 che si svolgerà a Milano presso Host 2019. Inoltre dimostrazioni live degli associati della Federazione sulla Pasticceria ed il Cake Design, esami per l'abilitazione al rilascio del Certificato FIP per i corsi base e dimostrazioni dell'Equipe Eccellenze Pasticceria e Cake Design Fipgc.

Lunedì 26 Febbraio.

Balneria. Presso la sala Michelangelo, dalle 12 alle 15 la Direzione Nazionale e dalle 15 alle 18 l'Assemblea nazionale di CNA Balneatori "Risolvere la questione balneare italiana". Nella sala Canova, con inizio alle 10,15, tavola rotonda "Esperienze di Mare per un mondo inclusivo" patrocinata da Comune di Carrara, Consorzio Balneari Riviera Toscana, Associazione Imprenditori Balneari Marina di Carrara e coordinata da Massimo Toschi della Regione Toscana.

Tirreno Ct. "Conservazione, temperatura di servizio del vino" è il tema dell'incontro che vede la partecipazione di Sommelier Aspi che nel pomeriggio propone "Sai riconoscere un olio buono da uno difettoso?" a cura di Fausto Borella. Torna anche quest'anno il Concorso Nazionale Maitre dell'anno 2018 della sezione Toscana Mare organizzato da Amira. Alle 16 l'attenzione di Amira si sposta sulla cucina Vegana con approfondimenti sulla Celiachia. "Pizza Senza Frontiere" è la tappa di selezione del concorso internazionale per pizzaioli curato da Accademia Pizzaioli-Ristorazione Italiana. Assipan propone dimostrazioni di produzione e cottura di tutte le tipologie di "panini ai cereali" e "pizza ai vari gusti".

In tema di sfide, la Fib sceglie il Top Barman con i migliori 9 Barman che si sfidano nell'incognita "Mystery Box". Mentre la Federazione Italiana Pasticceria Gelateria Cioccolateria cerca i migliori con il Campionato Italiano Cake Designers Fipgc per decretare la nazionale che gareggerà durante il " Cake Designers World Championship Fipgc 2019 che si svolgerà a Milano presso Host 2019.

Seconda edizione del Campionato Italiano "Eccellenze Italiane" promosso da Good In Food.

Con la Federazione Italiana Gelatieri sale sugli scudi la produzione di granita tradizionale siciliana, mentre con Pizza E Pasta Italiana «Pizza e alta cucina si incontrano! Cosa possono fare assieme un cuoco e un pizzaiolo? Una "Pizza a due" che esalta il sapore dell'impasto e la qualità degli ingredienti proposti». Inoltre ritorno alle tradizioni con la riscoperta della Cecina.

Martedì 27 febbraio.

Balnearia. Convegno unitario degli imprenditori Balneari: Imprese Balneari: le prospettive per la prossima legislatura" a cura di SIB, FIBA e OASI.

Tirreno C.T. promossa da Tirreno Trade Srl

Centro Direzionale Olidor Via Dorsale, 9 54100 – Massa (MS)

Tel. 0585.791770 Fax 0585.791781 Internet www.tirrenoct.it

Stampa: Alessandro Maurilli a.maurilli@almapress.net 320.7668222 Lorenzo Marchetti tirreno_ct@tiscali.it 348.6520688

Complesso fieristico di Carrara dal 25 al 28 febbraio 2018

Tirreno Ct. La Cucina Nipponica è protagonista allo stand Amira che alle 15 porta in scena la gara del Flambè eseguita dagli allievi di 4° delle scuole alberghiere della regione Toscana per la selezione regionale del rappresentante al concorso nazionale. Nel solco della tradizione, Assipan spiega il pane Toscano con dimostrazioni pratiche e lavorazioni. Nello spazio Fib, Master Barman con selezione dei candidati e gara ad eliminazione.

Ed è gara anche con il Campionato Italiano Pasticceria Gelateria Cioccolateria Fipgc per decretare la nazionale che gareggerà durante il The World Trophy of Pastry Ice Cream and Chocolate Fipgc che si terrà a Milano presso Host 2019. E con Concorso Nazionale Oscar del Gelato 2018 la sfida è promossa da Federazione Italiana Gelatieri.

Appuntamento immancabile è la quattordicesima edizione del Giropizza d'Europa, tanti pizzaioli provenienti da tutta Europa si sfideranno per decretare la pizza più buona della casa, evento curato da Pizza E Pasta Italiana Scuola Italiana Pizzaioli.

Mercoledì 28 febbraio

Balnearia. Euroconsult in collaborazione con Ecospiagge organizza il convegno "Noleggio stagionale". Sarà presentata una nuova opportunità economica-commerciale di sviluppo per le realtà legate al mondo turistico e balneare.

Tirreno Ct. È il giorno del 15esimo Trofeo Aspiranti Futuri Talenti Maitres Amira. 2018 dedicato agli alunni della terza classe di sala/bar degli Istituti Alberghieri della Versilia e dell'Isola d'Elba. Per le nuove tendenze dell'alimentazione, l'Accademia Pizzaioli - Ristorazione Italiana propone impasto e assaggi di Pizza ai Multicereali, mentre Assipan spiega la produzione di Pane a lievitazione Naturale. La Pizza in pala artigianale e i prodotti del territorio sono le proposte della Scuola Italiana Pizzaioli. La Fib elegge gli Oscar del Food & Beverage e per la Federazione Italiana Pasticceria Gelateria Cioccolateria è Campionato Italiano Pasticceria Gelateria Cioccolateria Fipgc per decretare la nazionale che gareggerà durante il "The World Trophy of Pastry Ice Cream and Chocolate FIPGC" che si terrà a Milano presso Host 2019. Emiliano Citi, Consulente e Formatore in area Food&Beverage, Docente Scuola Internazionale di Cucina "Alma" è il relatore della conferenza "Restaurant Revolution: i nuovi concept ristorativi organizzata da La Cucina Dei Saperi sapori e conoscenze.

Insieme a voi con un sorriso - Presso il Ristorante delle Nazioni, Tirreno Trade, in collaborazione con tutte le associazioni di categoria dell'Ospitalità e della Ristorazione e degli Istituti Alberghieri organizza un evento sensibile dove protagonisti saranno gli alunni diversamente abili delle scuole alberghiere che si cimenteranno nella preparazione pratica e del servizio di un menù molto divertente e simpatico con ingredienti principali: affetto, simpatia e gioia.

Tutti i giorni

Balnearia. Concorso "Scatta e vinci con Mondo Balneare" presso lo stand di Mondo Balneare per vincere una torretta da salvamento, un software gestionale gratuito e un buono sconto di mille euro sul nuovo pulisci spiaggia. HBT Energietechnik Gmbh presenta presso lo stand "Cubox, il futuro del bar in spiaggia". Ecospiagge Associazione: presso lo stand ogni giorno promozione di numerose iniziative dell'impegno ecologico dell'associazione sulle spiagge italiane.

Tirreno Ct. Il Ristorante delle Nazioni sarà aperto per la degustazione dei menù proposti a cura degli chef della cucina regionale italiana. L'Associazione delle Sommelier Professionale Italiana mette in campo degustazioni guidate di tantissime eccellenze note e meno note del patrimonio vitivinicolo Italiano. Allo stand Amira degustazione degli "Italian Top Wine 2017", esposizione di Gran Buffet per un Continental, Oli e Aceti in Tavola; degustazione delle migliori grappe italiane. I vini toscani (Colline Lucchesi, Montescudaio, costa Apuana e vinsanti della Valdichiana) sono al centro delle degustazioni guidate di Fisar Federazione Italiana Sommelier Albergatori Ristoratori che unisce la tradizione enologica ai prodotti tipici. Con il Gruppo Artistico Intagliatori l'arte dell'intaglio viene declinata su frutta,

Tirreno C.T. promossa da Tirreno Trade Srl

Centro Direzionale Olidor Via Dorsale, 9 54100 – Massa (MS)

Tel. 0585.791770 Fax 0585.791781 Internet www.tirrenoct.it

Stampa: Alessandro Maurilli a.maurilli@almapress.net 320.7668222 Lorenzo Marchetti tirreno_ct@tiscali.it 348.6520688



Complesso fieristico di Carrara dal 25 al 28 febbraio 2018

ortaggi e non solo mentre con King Of The Ice ogni giorno le sculture sono di ghiaccio. La Fucina Dei Saperi sapori e conoscenze, tiene dimostrazioni e lezioni di enogastronomia centrate su tradizioni locali e internazionali, bio, vegan e glutenfree.

Tirreno C.T. promossa da Tirreno Trade Srl

Centro Direzionale Olidor Via Dorsale, 9 54100 – Massa (MS)

Tel. 0585.791770 Fax 0585.791781 Internet www.tirrenoct.it

Stampa: Alessandro Maurilli a.maurilli@almapress.net 320.7668222 Lorenzo Marchetti tirreno_ct@tiscali.it 348.6520688

Il turismo in Italia. L'anno 2017 si è chiuso con un boom di presenze, portando l'Italia a riappropriarsi del ruolo di leadership in Europa. L'incremento di turisti stranieri e l'aumento dei flussi interni nel 2017 e l'incremento tra il 3 e il 4 % tra il 2016 e il 2017 fa pensare ad un trend in crescita nel 2018. Il Belpaese detiene il record del maggior numero di siti patrimonio dell'umanità dell'Unesco (sono 54 nella lista 2017), e l'alta concentrazione dei siti d'interesse fa sì che l'Italia si collochi tra i 5 paesi più visitati al mondo. Il 2017 ha visto crescere le presenze degli stranieri (circa il 5%) e degli italiani (+3,2%). Mare, musei e "slow touring" sono cresciuti in termini turistici negli ultimi due anni.

Ristorazione, un settore in ripresa. La ristorazione è un settore che ha ricominciato a crescere negli ultimi tre anni e con 41 miliardi di euro di valore aggiunto, è il settore trainante della filiera agroalimentare italiana, più importante di Agricoltura e Industria Alimentare. Secondo i dati Fipe 2016, le imprese della ristorazione hanno superato quota 325mila. L'Italia è al primo posto al mondo per densità di imprese di ristorazione, di cui oltre la metà (53,1%) ristoranti, ma anche attività di ristorazione mobile come lo street food. Secondo Fipe il numero di italiani che consumano pasti fuori casa supera i 39 milioni. In particolare, sono circa 34 milioni coloro che pranzano saltuariamente fuori casa durante i giorni lavorativi (per cinque milioni si tratta di un'occasione abituale), mentre sono poco meno di due milioni gli abitanti della penisola che hanno cenato fuori casa almeno tre volte alla settimana. Le imprese attive nel 2017, tra bar e ristoranti, erano 326.670 con un calo delle cessazioni registrato negli ultimi tre anni. Erano state 27.422 nel 2014, 26.777 nel 2015 e sono state 26.313 nel 2016. Resta elevato il turnover imprenditoriale: nel 2016 hanno avviato l'attività 15.714 imprese, mentre circa 26.500 l'hanno cessata, con un saldo negativo per oltre 10mila unità. Nei primi nove mesi del 2017 hanno avviato l'attività 10.835 imprese, mentre 19.235 l'hanno cessata determinando un saldo negativo pari a 8.400 unità. La Lombardia è la prima regione con il 15,4% del totale delle imprese, seguita da Lazio (10,9%) e Campania (9,5%).

Bar e ristoranti confermano la propria dimensione sociale con il forte ruolo delle imprese familiari (oltre il 51%), la rilevante presenza di donne tra gli imprenditori (il 54,1%) e i lavoratori (53,3%), così come di stranieri tra gli imprenditori (17,1%) e i lavoratori (24,7%). Senza dimenticare che circa il 50% dei dipendenti sono giovani con meno di 30 anni.

Il comparto bar Il bar rappresenta una delle articolazioni forti della rete dei pubblici esercizi. Nei registri delle Camere di Commercio si contano 149.429 imprese appartenenti al codice di attività 56.3 (bar e altri esercizi simili senza cucina). In sei regioni (Piemonte, Lombardia, Veneto, Emilia Romagna, Toscana, Lazio e Campania) si concentrano i due terzi delle imprese del settore. Il 54,2% di queste imprese è una ditta individuale e la variabilità regionale intorno a questo valore medio è assai sostenuta. La forbice va dal valore minimo dell'Umbria (42,5%) al massimo della Calabria (77,8%). Il 32,4% delle imprese è attiva come società di persone, mentre la quota delle società di capitale è di poco al di sopra del 12%. In tale contesto merita una segnalazione il 12,3% della Lombardia al Nord, il 26,0% del Lazio al centro e il 14,7% della Campania al Sud.

Il caffè. L'Italia è la patria del caffè. E si distingue anche per il prezzo della tazzina visto che è la seconda meno cara al mondo dopo Lisbona con 0,90 centesimi a tazzina. Se infatti, il prezzo di un caffè in Thailandia supera, solo di poco quanto pagato in Italia, a Bangkok è di 1,03 euro, a Tokio occorrono, al banco, oltre tre euro, si sale a 3,19 euro in Australia mentre quello decisamente più salato si beve in Norvegia dove per una tazzina occorre sborsare 4,5 euro.

In Italia, secondo i dati dalla Camera di Commercio di Milano, International Coffee Organization e De'Longhi, il 97% degli italiani beve almeno uno caffè al giorno, ma la media nazionale è di quattro. Al bar il prezzo della tazzina di caffè oscilla a seconda della latitudine. A Roma una tazzina al bar costa 1,03 euro mentre il prezzo più alto si paga a Torino, dove lo scontrino è di 1,10 euro. Oltre l'euro a tazzina ci sono Milano, 1,08 euro, e Firenze 1,04 euro, mentre sotto a un euro il primato della tazzina di caffè espresso più economica al bar spetta a Napoli con 0,91 euro cui fa seguito Palermo con 0,94 euro. Il prezzo medio del cappuccino è di 1.30 euro.

Complesso fieristico di Carrara dal 25 al 28 febbraio 2018

Il comparto ristorazione. Il numero delle imprese registrate con il codice di attività 56.1 (ristoranti e attività di ristorazione mobile) ammonta a 177.241 unità. Il sorpasso dei ristoranti sul bar è il risultato di un'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 meno vincoli nello svolgimento dell'attività. Anche tra i ristoranti le ditte individuali costituiscono la maggioranza delle imprese. Poco meno di una su due è organizzata con questa forma giuridica. E' ancora al Sud e sempre in Calabria che le ditte individuali arrivano a sfiorare soglie del 70%. Le società di capitale sono il 19,9% del totale con punte del 38,5% nel Lazio e del 22,7% in Lombardia.

Il pranzo fuori casa. Secondo una ricerca promossa da Fipe, federazione italiana pubblici esercizi, di Confcommercio, nel 2017 gli italiani hanno speso 83 miliardi (+3% sul 2016) per mangiare al bar, in pizzeria o ristorante con una spesa media pro capite di 1.190 euro. Per una pizza la spesa media è di 9.10 euro mentre per un panino la media è di 3.10 euro.

Il turismo balneare +16%. Grazie al clima caldo il settore balneare rimane strategico e trainante per l'intera economia del comparto che ha fatto registrare 90 milioni di presenze nella stagione 2017 con una crescita del 16% rispetto ai 75,6 milioni del 2016 (Fonte Cna). L'arte e la cultura sono gli evergreen del turismo italiano e secondo studi di settore le parole chiave del 2018 sono: mare, arte e cultura. Ma non solo. Dall'analisi dei dati si evince la tendenza ad allungare il tempo di permanenza prediligendo le mete dove è possibile immergersi ed essere parte dell'esperienza, per esempio degustando i prodotti enogastronomici della località. Segno positivo anche per le strutture alberghiere ed extralberghiere che hanno registrato un +2% rispetto al 2016.

Turismo e tecnologia. La tecnologia per molti è un supporto importante per decidere e programmare la propria vacanza. Il 29% dei viaggiatori di tutto il mondo (circa un terzo) dichiara di affidarsi completamente ai sistemi informatici per decidere la meta e quindi ogni singolo dettaglio in base ai dati dei propri viaggi precedenti. Il 50% dei viaggiatori, invece, ha dichiarato di non dare importanza se ha a che fare con una persona in carne e ossa o con un computer, l'importante è riuscire a ottenere tutte le risposte alle proprie domande. "Provare prima di acquistare" è la regola per oltre sei viaggiatori su dieci (64%) che "prova" un'anteprima in realtà virtuale, mentre il 50% pensa che avere consigli personalizzati sulle destinazioni da vedere e le cose da fare sia di incoraggiamento e utile per prenotare un viaggio. Rimuovere ogni fattore di stress e fatica dal processo decisionale continuerà a essere il ruolo della tecnologia anche nel 2018?

Le mete turistiche. Tra le mete italiane preferite, quelle costiere sono le prime in classifica, seguite dalle località ad offerta artistico culturale, come borghi e musei, che hanno registrato un incremento di presenze del 12,5%, seguite dalla montagna e dalla campagna con 7 milioni di pernottamenti negli agriturismi (+8 % rispetto al 2016 secondo i dati di Coldiretti). Le regioni italiane sul podio in termini turistici nel 2017 sono: Emilia Romagna (+25%), Puglia (+23%) e Sicilia (+22%).

Turismo ed economia. Secondo l'Osservatorio Confturismo-Confcommercio e Istituto Piepoli il comparto turistico se ben sviluppato e organizzato ha la potenzialità di produrre occupazione e di contribuire alla ripresa economica del paese. Nell'Italia della crisi, il turismo tira e cresce. «Un'estate da record», commenta il ministro della cultura Dario Franceschini in riferimento all'andamento del 2017, e sottolinea che sono «i primi risultati delle politiche di destagionalizzazione con un significativo aumento degli arrivi dall'estero», così come il buon andamento del turismo sostenibile con il successo dell'Anno dei Borghi e dei Cammini. E il turismo è un «settore strategico dell'economia nazionale - ribadisce il ministro - che è doveroso accompagnare e sostenere nella sua crescita».

Tirreno C.T. promossa da Tirreno Trade Srl

Centro Direzionale Olidor Via Dorsale, 9 54100 – Massa (MS)

Tel. 0585.791770 Fax 0585.791781 Internet www.tirrenoct.it

Stampa: Alessandro Maurilli a.maurilli@almapress.net 320.7668222 Lorenzo Marchetti tirreno_ct@tiscali.it 348.6520688



Complesso fieristico di Carrara dal 25 al 28 febbraio 2018

COMUNICATI STAMPA EDIZIONE 2018

Tirreno C.T. promossa da Tirreno Trade Srl

Centro Direzionale Olidor Via Dorsale, 9 54100 – Massa (MS)

Tel. 0585.791770 Fax 0585.791781 Internet www.tirrenoct.it

Stampa: Alessandro Maurilli a.maurilli@almapress.net 320.7668222 Lorenzo Marchetti tirreno_ct@tiscali.it 348.6520688



Complesso fieristico di Carrara dal 25 al 28 febbraio 2018

Dal 25 al 28 febbraio 2018 a Carrara Fiere torna l'evento dedicato agli addetti all'ospitalità italiana

CIBI "FREE", TECNOLOGIA E FORMAZIONE PER L'EDIZIONE 38 DI TIRRENO CT

Tra le grandi novità dell'edizione 2018 Tirreno CT, BioVeganGlutenfree, l'area dedicata alle nuove esigenze dell'alimentazione. Ma spazio anche a aggiornamento professionale e tecnologico. Cresce Balnearia, "la spiaggia del futuro", tra espositori nuovi, convegni e seminari

Cibi "senza", tecnologia e tanta formazione. Per i suoi 38 anni di vita, **Tirreno C.T.** (Carrara Fiere **25-28 febbraio 2018**) la fiera dedicata alle ultime novità nel settore delle forniture per alberghi, ristoranti, bar, pasticcerie, gelaterie e in generale strutture ricettive, apre alle nuove frontiere dell'alimentazione e guarda al futuro. La mostra, ormai un appuntamento imperdibile per gli addetti del comparto, mette in evidenza tutto per la gestione di alberghi, locali pubblici, ristorazione e ormai da qualche anno anche il meglio per l'ospitalità in spiaggia grazie a Balnearia, l'altro grande salone dedicato al settore degli stabilimenti balneari.

Cibi "senza", spazio al BioVeganGlutenfree. Tra le grandi novità dell'edizione 2018 Tirreno CT *BioVeganGlutenfree*, la nuova area dedicata a prodotti e servizi di questo importante segmento della ristorazione e della cucina che negli ultimi anni ha sempre più preso campo per incontrare le esigenze dei consumatori. In questo settore saranno in mostra i prodotti e i preparati per una cucina che guardi al biologico da un lato, puntando alla sostenibilità, ma anche alle nuove tendenze di consumo, oltre che alle esigenze salutistiche dei consumatori.

Aggiornamento professionale per una ristorazione moderna. Tirreno CT è anche un momento di confronto e formazione per gli addetti ai lavori. Ecco allora che, come ogni anno, il cartellone sarà ricco di eventi collaterali, convegni, seminari e workshop pensati dalle varie associazioni di categoria presenti per aggiornare i professionisti o formare quelli in divenire. A partire dalle attività della Fib, che con i propri barman animerà durante i giorni di fiera con dimostrazioni ed esibizioni per tutti. Uno dei momenti più attesi sarà quello della Federazione Internazionale Pasticceria Cioccolateria Gelateria - Forum della Cioccolateria, che in occasione di Tirreno Ct. organizzerà le selezioni italiane per i campionati mondiali di cake design e di pasticceria.

Tecnologia, tutto il meglio per produrre al meglio. Il grande evento, promosso da Tirreno Trade, con le sue 38 edizioni rappresenta un punto di riferimento per chi cerca forniture per alberghi, ristoranti, bar, pasticcerie, gelaterie e in generale strutture ricettive dove si potranno trovare dalla tecnologia delle aziende costruttrici di macchinari per ristorazione, caffetteria e produzione di alimenti, a quelle per le forniture di arredi e complementi per le attività di ricezione. Dal pane alla pizza, dai prodotti lavorati e semilavorati per la cucina alle forniture alberghiere, passando per la gelateria e la pasticceria. Un'intera area, inoltre, è dedicata al caffè e alle innovazioni del settore grandi impianti.

Incontro tra domanda e offerta. «Siamo riusciti a costruire ogni anno una fiera che poggia su basi solide, grazie all'aver saputo coniugare l'incontro efficace tra offerta e domanda», spiega **Paolo Caldana**, organizzatore della manifestazione. «Tirreno Ct è una grande vetrina dei migliori prodotti e marchi aziendali italiani e al tempo stesso offre un ricco programma di eventi. La vera anima di questo evento non è solo il business, ma anche la possibilità delle categorie di confrontarsi per innovarsi». Innovazione e confronto, come sempre, perché a Tirreno C.T. c'è la possibilità di far incontrare non solo gli operatori del mercato, i buyer, ma anche i professionisti dal caffè alla pizza, passando per l'alta cucina e la panificazione. Uno scambio commerciale che risponde a un giro di affari di notevole impatto sull'economia dell'intero Paese. Centro Nord e Sud Italia hanno ormai preso di riferimento questo appuntamento che ogni anno muove nei giorni di fiera migliaia di operatori.

Tirreno Ct, una fiera punto di riferimento per il Centro Italia. Dal 25 al 28 febbraio Tirreno Ct porterà nei padiglioni di Carrara Fiere decine di migliaia di operatori del settore dell'ospitalità per incontrare le ultime novità del settore. Inoltre ampio spazio è dedicato alle aziende dell'agroalimentare. Si attendono

Tirreno C.T. promossa da Tirreno Trade Srl

Centro Direzionale Olidor Via Dorsale, 9 54100 – Massa (MS)

Tel. 0585.791770 Fax 0585.791781 Internet www.tirrenoct.it

Stampa: Alessandro Maurilli a.maurilli@almapress.net 320.7668222 Lorenzo Marchetti tirreno_ct@tiscali.it 348.6520688



Complesso fieristico di Carrara dal 25 al 28 febbraio 2018

oltre 50 mila operatori del settore qualificati provenienti da tutta Italia che avranno l'opportunità di incontrare i circa 350 espositori in rappresentanza di oltre 600 marchi commerciali nei circa 30mila metri quadrati dello spazio fieristico. Promossa da Tirreno Trade e in collaborazione con alcuni partner istituzionali e del settore, Tirreno C.T. è la fiera di riferimento per il Centro Italia, scelta ogni anno dai migliori marchi del settore per incontrare la domanda in continua evoluzione.

L'ospitalità in mare con Balnearia. Come sempre, la Tirreno CT sarà affiancata dalla 19esima edizione di Balnearia, la manifestazione dedicata al mondo della balneazione, dell'arredo da esterni e delle relative tecnologie. Gli ottimi numeri del 2017, in termini di presenze sia di espositori sia di visitatori, autorizzano a prevedere un'ulteriore crescita di questo evento, anche sulla scorta dei buoni risultati della stagione turistica dell'anno che sta per finire. Nella scorsa edizione quest'area ha fatto registrare oltre 56mila visitatori, 410 espositori e 850 marchi presenti, 4 padiglioni occupati, per 35mila metri quadrati complessivi. In questo spazio saranno rappresentati i settori merceologici relativi agli stabilimenti balneari, attrezzature, arredi e impianti, prodotti e accessori per la vita all'aria aperta, tutto il comparto dell'outdoor design e dello SPA & Wellness. Balnearia rappresenta da sempre anche un importante momento di incontro per tutti gli operatori. Grazie al coinvolgimento delle associazioni e delle organizzazioni sindacali di categoria, ci saranno anche in questa edizione numerose opportunità di informazione e confronto sulle più sentite tematiche del settore.

Il programma. Ancora in via di definizione, anche quest'anno non mancherà il contributo delle varie associazioni di categoria che scelgono questo appuntamento per promuovere concorsi e appuntamenti di approfondimento che andranno ad arricchire il programma scientifico della manifestazione. Dai Barman ai Gelatieri, passando per 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.

Tirreno C.T. e Balnearia sono organizzate da TirrenoTrade Srl con la collaborazione di enti regionali, provinciali e associazioni di categoria. 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

Per informazioni sul programma www.tirrenotrade.it

Massa (Ms), 16 gennaio 2018

Tirreno C.T. promossa da Tirreno Trade Srl

Centro Direzionale Olidor Via Dorsale, 9 54100 – Massa (MS)

Tel. 0585.791770 Fax 0585.791781 Internet www.tirrenoct.it

Stampa: Alessandro Maurilli a.maurilli@almapress.net 320.7668222 Lorenzo Marchetti tirreno_ct@tiscali.it 348.6520688



Complesso fieristico di Carrara dal 25 al 28 febbraio 2018

Dal 25 al 28 febbraio 2018 a Carrara Fiere torna l'evento dedicato agli addetti della ristorazione, degli alberghi e delle strutture balneari

TUTTE LE SFUMATURE DELL'OSPITALITÀ A TIRRENO CT E BALNEARIA

Perfetto connubio per due appuntamenti diventati punto di riferimento per il Centro Italia. Oltre 50 momenti di aggiornamento e crescita professionale

Tutto pronto per **Tirreno C.T. e Balnearia** (Carrara Fiere 25-28 febbraio 2018) i due eventi che declinano a tutto tondo il concetto di ospitalità. Tirreno C.T. è la fiera dedicata alle ultime novità nel settore delle forniture per alberghi, ristoranti, bar, pasticcerie, gelaterie e in generale strutture ricettive, giunta al 38esimo taglio del nastro, mentre Balnearia, arrivata all'edizione 19, presenterà tutti i settori merceologici relativi agli stabilimenti balneari, attrezzature, arredi e impianti, prodotti e accessori per la vita all'aria aperta, tutto il comparto dell'outdoor design e dello SPA & Wellness. Due fiere, diventate un appuntamento irrinunciabile per più di 60mila visitatori, 410 espositori e 850 marchi presenti, 4 padiglioni occupati, per 35mila metri quadrati complessivi

Tirreno Ct, appuntamento irrinunciabile per gli operatori del Centro Italia. Dal 25 al 28 febbraio Tirreno Ct porterà nei padiglioni di Carrara Fiere le ultime novità del settore dell'ospitalità. Inoltre ampio spazio è dedicato alle aziende dell'agroalimentare e quest'anno la rassegna si apre ai cibi "senza", con BioVeganGlutenfree, la nuova area dedicata a prodotti e servizi di questo importante segmento della ristorazione e della cucina che negli ultimi anni ha sempre più preso campo per incontrare le esigenze dei consumatori. In questo settore saranno in mostra i prodotti e i preparati per una cucina che guardi al biologico da un lato, puntando alla sostenibilità, ma anche alle nuove tendenze di consumo, oltre che alle esigenze salutistiche dei consumatori.

Balnearia, perché anche il mare è ospitalità. Come sempre, la Tirreno CT sarà affiancata dalla 19esima edizione di Balnearia, la manifestazione dedicata al mondo della balneazione, dell'arredo da esterni e delle relative tecnologie, fiera che rappresenta da sempre anche un importante momento di incontro per tutti gli operatori. Grazie al coinvolgimento delle Associazioni e delle Organizzazioni Sindacali di categoria, ci saranno anche in questa edizione numerose opportunità di informazione e confronto sulle più sentite tematiche del settore.

Tutti i giorni incontri ed eventi. Non passa giorno nel quale non ci siano numerosi eventi o appuntamenti nei quali gli operatori possano confrontarsi, apprendere novità, consolidare e migliorare la professione. In tutto sono oltre 50 i momenti di incontro che spaziano in tutti i settori.

Aggiornamento professionale per una ristorazione moderna. Tirreno CT è anche un momento di confronto e formazione per gli addetti ai lavori. Ecco allora che, come ogni anno, il cartellone sarà ricco di eventi collaterali, convegni, seminari e workshop pensati dalle varie associazioni di categoria presenti per aggiornare i professionisti o formare quelli in divenire. A partire dalle attività della Fib, che con i propri barman animerà i giorni di fiera con dimostrazioni ed esibizioni per tutti. Uno dei momenti più attesi sarà quello della Federazione Internazionale Pasticceria Cioccolateria Gelateria - Forum della Cioccolateria, che in occasione di Tirreno Ct. organizzerà le selezioni italiane per i campionati mondiali di cake design e di pasticceria.

Tecnologia, tutto il meglio per produrre al meglio. Il grande evento, promosso da Tirreno Trade, con le sue 38 edizioni rappresenta un punto di riferimento per chi cerca forniture per alberghi, ristoranti, bar, pasticcerie, gelaterie e in generale strutture ricettive dove si potranno trovare dalla tecnologia delle aziende costruttrici di macchinari per ristorazione, caffetteria e produzione di alimenti, a quelle per le forniture di arredi e complementi per le attività di ricezione. Dal pane alla pizza, dai prodotti lavorati e semilavorati per la

cucina alle forniture alberghiere, passando per la gelateria e la pasticceria. Un'intera area, inoltre, è dedicata al caffè e alle innovazioni del settore grandi impianti.

Incontro tra domanda e offerta. Come sottolinea Paolo Caldana, organizzatore della manifestazione, «Tirreno Ct è una grande vetrina dei migliori prodotti e marchi aziendali italiani e al tempo stesso offre un

Tirreno C.T. promossa da Tirreno Trade Srl

Centro Direzionale Olidor Via Dorsale, 9 54100 – Massa (MS)

Tel. 0585.791770 Fax 0585.791781 Internet www.tirrenoct.it

Stampa: Alessandro Maurilli a.maurilli@almapress.net 320.7668222 Lorenzo Marchetti tirreno_ct@tiscali.it 348.6520688



Complesso fieristico di Carrara dal 25 al 28 febbraio 2018

ricco programma di eventi. La vera anima di questo evento non è solo il business, ma anche la possibilità delle categorie di confrontarsi per innovarsi». A Tirreno C.T. c'è la possibilità di far incontrare non solo gli operatori del mercato, i buyer, ma anche i professionisti dal caffè alla pizza, passando per l'alta cucina e la panificazione. Uno scambio commerciale che risponde a un giro di affari di notevole impatto sull'economia dell'intero Paese. Centro Nord e Sud Italia hanno ormai preso di riferimento questo appuntamento che ogni anno muove nei giorni di fiera migliaia di operatori.

Tirreno C.T. e Balnearia sono organizzate da TirrenoTrade Srl con la collaborazione di enti regionali, provinciali e associazioni di categoria. 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

Per informazioni sul programma www.tirrenotrade.it

Marina di Carrara, 21 febbraio 2018 C.s. 02

Tirreno C.T. promossa da Tirreno Trade Srl

Centro Direzionale Olidor Via Dorsale, 9 54100 – Massa (MS)

Tel. 0585.791770 Fax 0585.791781 Internet www.tirrenoct.it

Stampa: Alessandro Maurilli a.maurilli@almapress.net 320.7668222 Lorenzo Marchetti tirreno_ct@tiscali.it 348.6520688



Complesso fieristico di Carrara dal 25 al 28 febbraio 2018

Al via domani e fino al 28 febbraio 2018 a Carrara Fiere Tirreno C.T. e Balnearia

OSPITALITÀ E RISTORAZIONE: LA CHIAVE VINCENTE DELL'ECONOMIA ITALIANA

Con 41 miliardi di euro di valore aggiunto, il settore della ristorazione è in crescita e il turismo nel 2017 è stato da record. Alla fiera di Carrara si discuterà del futuro del settore che porta l'Italia in giro per il mondo. Oltre 50 momenti di aggiornamento e crescita professionale, quasi mille marchi in esposizione

Tutto pronto per **Tirreno C.T. e Balnearia** (Carrara Fiere 25-28 febbraio 2018), i due eventi che declinano a tutto tondo il concetto di ospitalità e che saranno inaugurati domani, domenica 25 febbraio, a Carrara Fiere con taglio del nastro previsto per le 11. Tirreno C.T. è la fiera dedicata alle ultime novità nel settore delle forniture per alberghi, ristoranti, bar, pasticcerie, gelaterie e in generale strutture ricettive, giunta al 38esimo taglio del nastro, mentre Balnearia, arrivata all'edizione 19, presenterà tutti i settori merceologici relativi agli stabilimenti balneari, attrezzature, arredi e impianti, prodotti e accessori per la vita all'aria aperta, tutto il comparto dell'outdoor design e dello SPA & Wellness. Due fiere, diventate un appuntamento irrinunciabile per più di 60mila visitatori, 410 espositori e 850 marchi presenti, 4 padiglioni occupati, per 35mila metri quadrati complessivi.

I numeri del settore. Tirreno C.T. e Balnearia arrivano in un momento più che positivo, stando ai numeri. La ristorazione è un settore che ha ricominciato a crescere negli ultimi tre anni e con 41 miliardi di euro di valore aggiunto, è il comparto trainante della filiera agroalimentare italiana, più importante di Agricoltura e Industria Alimentare. Secondo i dati Fipe 2016, le imprese della ristorazione hanno superato quota 325mila. L'Italia è al primo posto al mondo per densità di imprese di ristorazione, di cui oltre la metà (53,1%) ristoranti, ma anche attività di ristorazione mobile come lo street food. Secondo Fipe il numero di italiani che consumano pasti fuori casa supera i 39 milioni. In particolare, sono circa 34 milioni coloro che pranzano saltuariamente fuori casa durante i giorni lavorativi (per cinque milioni si tratta di un'occasione abituale), mentre sono poco meno di due milioni gli abitanti della penisola che hanno cenato fuori casa almeno tre volte alla settimana. Le imprese attive nel 2017, tra bar e ristoranti, erano 326.670 con un calo delle cessazioni registrato negli ultimi tre anni. Erano state 27.422 nel 2014, 26.777 nel 2015 e sono state 26.313 nel 2016. Resta elevato il turnover imprenditoriale: nel 2016 hanno avviato l'attività 15.714 imprese, mentre circa 26.500 l'hanno cessata, con un saldo negativo per oltre 10mila unità. Nei primi nove mesi del 2017 hanno aperto l'attività 10.835 imprese, mentre 19.235 l'hanno cessata, determinando un saldo negativo pari a 8.400 unità. La Lombardia è la prima regione con il 15,4% del totale delle imprese, seguita da Lazio (10,9%) e Campania (9,5%). Bar e ristoranti confermano la propria dimensione sociale con il forte ruolo delle imprese familiari (oltre il 51%), la rilevante presenza di donne tra gli imprenditori (il 54,1%) e i lavoratori (53,3%), così come di stranieri tra gli imprenditori (17,1%) e i lavoratori (24,7%). Senza dimenticare che circa il 50% dei dipendenti sono giovani con meno di 30 anni.

Il programma di domenica 25 febbraio. Ore 11,0, inaugurazione della 38esima edizione di Tirreno Ct e della 19esima edizione di Balnearia. E in occasione del taglio del nastro, la F.I.B. Federazione Italiana Barman propone alle 11:30 Aperitivo Time e alle 14 "Sparkling Tour" selezione regionale Toscana; i primi tre classificati accederanno alle finali nazionali 2018 in Basilicata. Quindi dimostrazione di come preparare, servire e abbinare il Sushi presso lo stand Amira. Alle 17 Aspi Associazione della Sommellerie Professionale Italiana, propone Il Tè con l'esperto Lorenzo Radaelli. La Cucina Saperi Saperi Conoscenze, offre alle 12 l'incontro "2025 Vision: nuovi trend della Ristorazione" con il professor Emiliano Citi, consulente e formatore in area Food&Beverage, docente Scuola Internazionale di Cucina "Alma", Colorno, Parma. Pizza e Pasta Italiana Scuola Italiana Pizzaioli propone la nuova frontiera per la pizza senza glutine con Masterclass a cura di Alessandro Gatti.

A Tirreno Ct è subito sfida con la Federazione Italiana Pasticceria Gelateria Cioccolateria e il Campionato Italiano Cake Designers FIPGC per decretare la nazionale che gareggerà durante il Cake Designers World Championship FIPGC 2019 che si svolgerà a Milano presso Host 2019. Inoltre dimostrazioni live degli associati della Federazione sulla Pasticceria ed il Cake Design, esami per l'abilitazione al rilascio del Certificato FIP per i corsi base e dimostrazioni dell'Equipe Eccellenze Pasticceria e Cake Design Fipgc.

Tirreno C.T. promossa da Tirreno Trade Srl

Centro Direzionale Olidor Via Dorsale, 9 54100 – Massa (MS)

Tel. 0585.791770 Fax 0585.791781 Internet www.tirrenoct.it

Stampa: Alessandro Maurilli a.maurilli@almapress.net 320.7668222 Lorenzo Marchetti tirreno_ct@tiscali.it 348.6520688



Complesso fieristico di Carrara dal 25 al 28 febbraio 2018

Tirreno C.T. e Balnearia sono organizzate da TirrenoTrade Srl con la collaborazione di enti regionali, provinciali e associazioni di categoria. 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

Per informazioni sul programma www.tirrenoct.it

Marina di Carrara, 24 febbraio 2018 C.s. 03

Tirreno C.T. promossa da Tirreno Trade Srl

Centro Direzionale Olidor Via Dorsale, 9 54100 – Massa (MS)

Tel. 0585.791770 Fax 0585.791781 Internet www.tirrenoct.it

Stampa: Alessandro Maurilli a.maurilli@almapress.net 320.7668222 Lorenzo Marchetti tirreno_ct@tiscali.it 348.6520688



Complesso fieristico di Carrara dal 25 al 28 febbraio 2018

Primo giorno di fiera con migliaia di ingressi. Da domani tanti appuntamenti: al via il carnet dei concorsi
TIRRENO C.T. E BALNEARIA: GIÀ RECORD DI INGRESSI PER I SALONI DELL'OSPITALITÀ
Nei padiglioni di Carrara Fiere al via il grande evento dedicato all'ospitalità italiana. I numeri del settore sono in crescita. Paolo Caldana (organizzatore): «Il successo di questa fiera è solo la dimostrazione che il turismo italiano vive un grande momento ed è il futuro dell'economia del Paese»
Domani l'assemblea nazionale di CNA Balneatori e i migliori 9 barman da tutta Italia

Sono partiti con un record di presenze per il primo giorno Tirreno C.T. e Balnearia, i due saloni inaugurati questa mattina a Carrara Fiere. Trentotto edizioni per la fiera di riferimento per l'ospitalità che vogliono dire un rinnovamento continuo sia nell'offerta dei prodotti presenti, sia in termini di contenuti, con un programma denso di appuntamenti di approfondimento di un settore che a quanto pare non conosce crisi. «Per il secondo anno confermiamo la ricchezza di questi due eventi che vanno a braccetto contando su un settore, quello dell'ospitalità, che continua a crescere – spiega il responsabile di Tirreno C.T. e Balnearia, Paolo Caldana – i turisti e i consumatori cercano ormai la qualità dell'offerta, è necessario quindi che si continui a investire sul miglioramento delle infrastrutture e dei servizi offerti». Al taglio del nastro di questa mattina erano presenti, tra gli altri, il prefetto, Enrico Ricci, il sottosegretario alla giustizia Cosimo Ferri, i sindaci di Carrara e di Massa, Francesco De Pasquale e Alessandro Volpi, il comandante in seconda della Capitaneria di Porto Enrico Pasqualotto, esponenti del mondo della politica, l'onorevole Martina Nardi e il consigliere regionale Giacomo Bugliani.

Il turismo in Italia. L'anno 2017 si è chiuso con un boom di presenze, portando l'Italia a riappropriarsi del ruolo di leadership in Europa. L'incremento di turisti stranieri e l'aumento dei flussi interni nel 2017 e l'incremento tra il 3 e il 4 % tra il 2016 e il 2017 fa pensare ad un trend in crescita nel 2018. Il Belpaese detiene il record del maggior numero di siti patrimonio dell'umanità dell'Unesco (sono 54 nella lista 2017), e l'alta concentrazione dei siti d'interesse fa sì che l'Italia si collochi tra i 5 paesi più visitati al mondo. Il 2017 ha visto crescere le presenze degli stranieri (circa il 5%) e degli italiani (+3,2%). Mare, musei e "slow touring" sono cresciuti in termini turistici negli ultimi due anni.

Tirreno C.T. e Balnearia: appuntamenti irrinunciabili per gli operatori del Centro Italia. In mostra le ultime novità del settore dell'ospitalità. Inoltre ampio spazio è dedicato alle aziende dell'agroalimentare e quest'anno la rassegna si apre ai cibi "senza", con BioVeganGlutenfree, la nuova area dedicata a prodotti e servizi di questo importante segmento della ristorazione e della cucina che negli ultimi anni ha sempre più preso campo per incontrare le esigenze dei consumatori. In questo settore saranno in mostra i prodotti e i preparati per una cucina che guardi al biologico da un lato, puntando alla sostenibilità, ma anche alle nuove tendenze di consumo, oltre che alle esigenze salutistiche dei consumatori. Negli spazi della 19esima edizione di Balnearia, la manifestazione dedicata al mondo della balneazione, si possono trovare tutte le novità dell'arredo da esterni e delle relative tecnologie, in una fiera che rappresenta da sempre anche un importante momento di incontro per tutti gli operatori. Grazie al coinvolgimento delle Associazioni e delle Organizzazioni Sindacali di categoria, ci saranno anche in questa edizione numerose opportunità di informazione e confronto sulle più sentite tematiche del settore.

Il programma di lunedì 26 Febbraio.

Balnearia. In sala Michelangelo, dalle 12 alle 15 la Direzione Nazionale e dalle 15 alle 18 l'Assemblea nazionale di CNA Balneatori "Risolvere la questione balneare italiana". Nella sala Canova con inizio alle 10,15, tavola rotonda "Esperienze di Mare per un mondo inclusivo" patrocinata da Comune di Carrara, Consorzio Balneari Riviera Toscana, Associazione Imprenditori Balneari Marina di Carrara e coordinata da Massimo Toschi della Regione Toscana.

Tirreno C.T. "Conservazione, temperatura di servizio del vino" è il tema dell'incontro che vede la partecipazione di Sommelier Aspi che nel pomeriggio propongono "Sai riconoscere un olio buono da uno difettoso?" a cura di Fausto Borella. Torna anche quest'anno il Concorso Nazionale Maitre dell'anno 2018 della sezione Toscana Mare organizzato da Amira. Alle 16 l'attenzione di Amira si sposta sulla cucina Vegana con approfondimenti sulla Celiachia. "Pizza Senza Frontiere" è la tappa di selezione del concorso internazionale per pizzaioli curato da Accademia Pizzaioli-Ristorazione Italiana. Assipan propone dimostrazioni di produzione e cottura di tutte le tipologie di "panini ai cereali" e "pizza ai vari gusti". In tema di

Tirreno C.T. promossa da Tirreno Trade Srl

Centro Direzionale Olidor Via Dorsale, 9 54100 – Massa (MS)

Tel. 0585.791770 Fax 0585.791781 Internet www.tirrenoct.it

Stampa: Alessandro Maurilli a.maurilli@almapress.net 320.7668222 Lorenzo Marchetti tirreno_ct@tiscali.it 348.6520688



Complesso fieristico di Carrara dal 25 al 28 febbraio 2018

sfide, la Fib sceglie il Top Barman con i migliori 9 Barman che si sfidano nell'incognita "Mystery Box". Mentre la Federazione Italiana Pasticceria Gelateria Cioccolateria cerca i migliori con il Campionato Italiano Cake Designers Fipgc per decretare la nazionale che gareggerà durante il "Cake Designers World Championship Fipgc 2019" che si svolgerà a Milano presso Host 2019. Seconda edizione del Campionato Italiano "Eccellenze Italiane" promosso da Good In Food.

Con la Federazione Italiana Gelatieri sale sugli scudi la produzione di granita tradizionale siciliana, mentre con Pizza E Pasta Italiana «Pizza e alta cucina si incontrano! Cosa possono fare assieme un cuoco e un pizzaiolo? Una "Pizza a due" che esalta il sapore dell'impasto e la qualità degli ingredienti proposti». Inoltre ritorno alle tradizioni con la riscoperta della Cecina.

Tirreno C.T. e Balnearia sono organizzate da TirrenoTrade Srl con la collaborazione di enti regionali, provinciali e associazioni di categoria. 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

Per informazioni sul programma www.tirrenoct.it

Marina di Carrara, 25 febbraio 2018 C.s. 04

Tirreno C.T. promossa da Tirreno Trade Srl

Centro Direzionale Olidor Via Dorsale, 9 54100 – Massa (MS)

Tel. 0585.791770 Fax 0585.791781 Internet www.tirrenoct.it

Stampa: Alessandro Maurilli a.maurilli@almapress.net 320.7668222 Lorenzo Marchetti tirreno_ct@tiscali.it 348.6520688



Complesso fieristico di Carrara dal 25 al 28 febbraio 2018

Con Tirreno CT, fino al 28 febbraio nel complesso fieristico di Carrara

BALNEARIA, QUALE FUTURO PER LE SPIAGGE ITALIANE?

Si è inaugurata oggi la 19 edizione, alla presenza di un folto pubblico. Ancora sul tavolo la "questione balneare italiana" e la direttiva Bolkestein. La situazione attuale sarà oggetto di discussione domani (lun. 26) in un'assemblea alla quale interverranno tecnici e rappresentanti delle istituzioni.

Marina di Carrara, 25.02.2018

Sono ufficialmente partite la 38esima edizione di Tirreno Ct e la 19esima edizione di Balnearia. Ieri mattina (domenica 25 febbraio), come da tradizione, c'è stato il taglio del nastro alla presenza delle autorità: il prefetto, Enrico Ricci, il sottosegretario alla giustizia Cosimo Ferri, i sindaci di Carrara e di Massa, Francesco De Pasquale e Alessandro Volpi, il comandante in seconda della Capitaneria di Porto Enrico Pasqualotto, esponenti del mondo della politica, l'onorevole Martina Nardi e il consigliere regionale Giacomo Bugliani. Presenti anche rappresentanti del comando provinciale dei Carabinieri e della Polizia di Stato. Migliaia i visitatori presenti in fiera che hanno potuto visitare i 410 espositori e gli 850 marchi presenti, 4 padiglioni occupati, per 35mila metri quadrati complessivi.

La questione balneare italiana. Giornata di fuoco, quella di oggi, (lunedì 26 febbraio) per il settore balneare che negli ultimi anni sta vivendo momenti di incertezza sul futuro a causa della direttiva europea, conosciuta come Bolkestein. Oggi pomeriggio nella Sala Michelangelo è in programma per le 15 l'assemblea generale di CNA Balneatori dal tema "Risolvere la questione italiana", con gli interventi di: Sergio Silvestrini, segretario generale di CNA, Sabina Cardinali e Cristiano Tomei, rispettivamente portavoce nazionale e coordinatore CNA Balneatori, Debora Bergamini deputata di Forza Italia, Gian Marco Centinaio, senatore Lega e Andrea Cozzolino, eurodeputato PD.

Interventi tecnico – legali. Seguiranno gli interventi dei tecnici: Piero Bellandi, dottore commercialista e revisore legale, interverrà sul tema "Le petizioni dei balneari in Europa: strumento di democrazia diretta a tutela degli attuali imprenditori"; la parte legale è affidata agli avvocati Roberto Righi ed Ettore Nesi, esperti in diritto demaniale marittimo che illustreranno "La Tutela del legittimo affidamento delle imprese balneari nell'ordinamento eurounitario. Le ricadute nella legislazione dello Stato e delle Regioni". L'ultimo intervento è a cura del giornalista e scrittore Emilio Casalini, sulle tematiche della legalità, valore della bellezza e visione del futuro.

Tavola rotonda "Esperienze di Mare per un mondo inclusivo". Nella mattinata, in sala Canova a cura del Consorzio Riviera Toscana Marina di Massa (rete di imprenditori balneari lungo la costa apuana), c'è la tavola rotonda dal titolo "Esperienze di Mare per un mondo inclusivo", patrocinata dal Comune di Carrara, l'associazione imprenditori balneari di Marina di Carrara, coordinata dal professor Massimo Toschi della Regione Toscana.

Tirreno C.T. e Balnearia sono organizzate da TirrenoTrade Srl con la collaborazione di enti regionali, provinciali e associazioni di categoria. 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

Per informazioni sul programma www.tirrenotrade.it

Tirreno C.T. promossa da Tirreno Trade Srl

Centro Direzionale Olidor Via Dorsale, 9 54100 – Massa (MS)

Tel. 0585.791770 Fax 0585.791781 Internet www.tirrenoct.it

Stampa: Alessandro Maurilli a.maurilli@almapress.net 320.7668222 Lorenzo Marchetti tirreno_ct@tiscali.it 348.6520688

Complesso fieristico di Carrara dal 25 al 28 febbraio 2018

A Tirreno C.T. (Carrara Fiere fino al 28 febbraio) la caffetteria italiana è tutta rappresentata

CAFFÈ: IN NORVEGIA IL PIÙ CARO AL MONDO, L'ITALIA LEADER DEL SETTORE

In Italia il caffè più caro a Torino, a Roma quello più economico e per un cappuccino serve 1,30 euro. Tra tecnologia e innovazione di prodotto, in Italia uno dei comparti più importanti dell'agroalimentare. Il settore dei bar traina con un alto numero di ditte individuali. Al nord la più grossa concentrazione

Con 4,5 euro a tazzina è la Norvegia che si aggiudica il primato di caffè più caro al mondo. Ci vogliono oltre 3 euro in più rispetto a quello comprato a Lisbona dove una "tazzulella" costa in media 0,90 euro, meno che in Italia che con 1,03 euro di media è al secondo posto della classifica per caffè meno caro al mondo. Numeri curiosi quelli che emergono dai padiglioni di Carrara Fiere dove fino al 28 febbraio sono in corso le fiere Tirreno C.T. e Balnearia, i due grandi appuntamenti dedicati all'ospitalità e al food&wine promossi da Tirreno Trade. Anche se l'Italia è tra i principali produttori al mondo di miscele e macchine da caffè, tuttavia il primato dei consumi pro capite va ai finlandesi che consumano oltre 11 kg di caffè all'anno a testa. E' la tecnologia protagonista a Tirreno C.T., insieme alla qualità delle miscele realizzate dalle principali torrefazioni italiane. «Tra i padiglioni della nostra fiera si incontrano dei veri e propri gioielli – spiega il responsabile di Tirreno C.T., Paolo Caldana – ed è importante vedere come nel corso di questi anni, complice anche un cambiamento dello stile dei consumi, le torrefazioni si siano indirizzate verso la ricerca delle materie prime».

I numeri del caffè. L'Italia è la patria del caffè. E si distingue anche per il prezzo della tazzina visto che è la seconda meno cara al mondo dopo Lisbona con 0,90 centesimi a tazzina. Se infatti, il prezzo di un caffè in Thailandia supera, solo di poco quanto pagato in Italia, a Bangkok è di 1,03 euro, a Tokio occorrono, al banco, oltre tre euro, si sale a 3,19 euro in Australia mentre quello decisamente più salato si beve in Norvegia dove per una tazzina occorre sborsare 4,5 euro. In Italia, secondo i dati dalla Camera di Commercio di Milano, International Coffee Organization e De'Longhi, il 97% degli italiani beve almeno un caffè al giorno, ma la media nazionale è di quattro. Al bar il prezzo della tazzina di caffè oscilla a seconda della latitudine. A Roma una tazzina al bar costa 1,03 euro mentre il prezzo più alto si paga a Torino, dove lo scontrino è di 1,10 euro. Oltre l'euro a tazzina ci sono Milano, 1,08 euro, e Firenze 1,04 euro, mentre sotto a un euro il primato della tazzina di caffè espresso più economica al bar spetta a Napoli con 0,91 euro cui fa seguito Palermo con 0,94 euro. Il prezzo medio del cappuccino è di 1.30 euro.

I consumi di caffè, l'Italia al decimo posto. Solo espresso, quasi esclusivamente al bar. In Italia il caffè non conosce altre declinazioni tanto che il caffè consumato al bar rappresenta l'80% del valore anche se in quantità rappresenta solo il 23%. Il 41% della popolazione italiana adulta consuma una tazza di caffè al bar almeno una volta a settimana. L'Italia è al quinto posto fra i maggiori Paesi importatori ed è al decimo posto in Europa per consumi pro-capite vista la modalità di consumo, per colazione e dopo pranzo e non come bevanda per accompagnare i pasti e la giornata come invece avviene negli altri Paesi. Complessivamente i consumi mondiali pro-capite all'anno si aggirano sui 4,4 chilogrammi e si va dagli 11,4 chili della Finlandia ai 2,37 del Portogallo per passare attraverso i 4,20 chili degli Usa e i 5,20 della media nell'area Ue dove emerge il dato tedesco, 7,60 chili a testa. In Italia chi consuma più caffè sono gli abitanti del Meridione, 34% il 25% lo prende al bar, seguiti dalla popolazione del Nord Ovest, 27% dei consumi e 33% al bar, mentre Nord Est e Centro si attestano attorno al 20% di consumo di caffè.

Il comparto bar. Il bar rappresenta una delle articolazioni forti della rete dei pubblici esercizi. Nei registri delle Camere di Commercio si contano 149.429 imprese appartenenti al codice di attività 56.3 (bar e altri esercizi simili senza cucina). In sei regioni (Piemonte, Lombardia, Veneto, Emilia Romagna, Toscana, Lazio e Campania) si concentrano i due terzi delle imprese del settore. Il 54,2% di queste imprese è una ditta individuale e la variabilità regionale intorno a questo valore medio è assai sostenuta. La forbice va dal valore minimo dell'Umbria (42,5%) al massimo della Calabria (77,8%). Il 32,4% delle imprese è attiva come società di persone, mentre la quota delle società di capitale è di poco al di sopra del 12%. In tale contesto merita una segnalazione il 12,3% della Lombardia al Nord, il 26,0% del Lazio al centro e il 14,7% della Campania al Sud.

Il programma di martedì 27 Febbraio.

Tirreno C.T. promossa da Tirreno Trade Srl

Centro Direzionale Olidor Via Dorsale, 9 54100 – Massa (MS)

Tel. 0585.791770 Fax 0585.791781 Internet www.tirrenoct.it

Stampa: Alessandro Maurilli a.maurilli@almapress.net 320.7668222 Lorenzo Marchetti tirreno_ct@tiscali.it 348.6520688



Complesso fieristico di Carrara dal 25 al 28 febbraio 2018

Balnearia. Convegno “Gli stabilimenti balneari e le strutture ricettive: il noleggio stagionale”. Euroconsult Rental Division S.p.A., società leader nel settore del noleggio operativo, terrà un convegno alle ore 11:00 presso sala Canova. Alle ore 11, nella sala Michelangelo, convegno unitario delle associazioni SIB, FIBA e OASI: “Le imprese balneari: prospettive per la prossima legislatura”. Alle ore 14.00, nella sala Bernini, convegno “Adesso o mai più”. Incontro dell’associazione ITB Italia con i candidati e i rappresentanti delle principali forze politiche alle elezioni del 4 marzo.

Tirreno C.T. La Cucina Nipponica è protagonista allo stand Amira che alle 15 porta in scena la gara del Flambè eseguita dagli allievi di 4° delle scuole alberghiere della regione Toscana per la selezione regionale del rappresentante al concorso nazionale. Nel solco della tradizione, Assipan spiega il pane Toscano con dimostrazioni pratiche e lavorazioni. Nello spazio Fib, Master Barman con selezione dei candidati e gara ad eliminazione. Ed è gara anche con il Campionato Italiano Pasticceria Gelateria Cioccolateria Fipgc per decretare la nazionale che gareggerà durante il The World Trophy of Pastry Ice Cream and Chocolate Fipgc che si terrà a Milano presso Host 2019. E con Concorso Nazionale Oscar del Gelato 2018 la sfida è promossa da Federazione Italiana Gelatieri.

Appuntamento immancabile è la quattordicesima edizione del Giropizza d’Europa, tanti pizzaioli provenienti da tutta Europa si sfideranno per decretare la pizza più buona della casa, evento curato da Pizza E Pasta Italiana Scuola Italiana Pizzaioli.

Tirreno C.T. e Balnearia sono organizzate da TirrenoTrade Srl con la collaborazione di enti regionali, provinciali e associazioni di categoria. 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

Per informazioni sul programma www.tirrenoct.it

Marina di Carrara, 26 febbraio 2018 C.s. 06

Tirreno C.T. promossa da Tirreno Trade Srl

Centro Direzionale Olidor Via Dorsale, 9 54100 – Massa (MS)

Tel. 0585.791770 Fax 0585.791781 Internet www.tirrenoct.it

Stampa: Alessandro Maurilli a.maurilli@almapress.net 320.7668222 Lorenzo Marchetti tirreno_ct@tiscali.it 348.6520688

Complesso fieristico di Carrara dal 25 al 28 febbraio 2018

*Si chiude domani a Carrara Fiere, Tirreno C.T. Tra le iniziative **Insieme a voi con un sorriso** evento che vede protagonisti gli alunni diversamente abili delle scuole alberghiere*

ARCHISTAR DEI DOLCI, MANUELA TADDEO VINCE IL CAMPIONATO DI CAKE DESIGN

Due donne anche sugli altri gradini del podio: Valentina Lomaistro di Bari e Maria Principessa di Rieti. Sfiora quota 20mila il numero di strutture in Italia. La presenza maggiore a Roma seguita da Napoli e Milano

“Costruire” un dolce con la stessa precisione e cura come fosse una abitazione. Manuela Taddeo, milanese, architetto, è la campionessa d’Italia di Cake Design, il campionato della Fipgc, Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria, che si è avuto presso Tirreno CT in corso a Carrara Fiere. A decretare il successo, un’opera alta 1,75 al Don Chisciotte. Taddeo, ora rappresenterà l’Italia ai campionati mondiali del 2019. Tutto femminile anche il resto del podio, con al secondo posto Valentina Lomaistro e al terzo Maria Principessa.

Le tre opere dolci vincenti. L’opera di **Manuela Taddeo** è stata la più imponente di tutto il Campionato Fipgc e ha richiesto l’utilizzo di diverse tecniche, quali il modelling di zucchero e cioccolato, la creazione di pastigliaggio e l’aerografia, il painting, la ghiaccia reale o ancora i fiori realistici di zucchero, tecniche che hanno richiesto un duro allenamento da parte della cake designer. Al secondo posto **Valentina Lomaistro** di Bari, con l’opera “La Clown Terapia”, dedicata al grande e rivoluzionario medico Patch Adams, terzo posto per **Maria Principessa**, di Rieti, con “Tutti i migliori sono matti”, che riproduce i personaggi stralunati, poetici e surreali di Johnny Depp, da “Edward Mani di forbici” a Jack Sparrow de “I Pirati dei Caraibi”.

La pasticceria in Italia. Secondo recenti dati alla Camera di Commercio di Milano, in Italia ci sono 19.317 attività di pasticceria e gelateria, comprese quelle ambulanti, e quasi 69mila addetti con dati tendenzialmente stabili. A guidare la classifica delle gelaterie è Roma con 1.399 attività e 4.195 addetti. Seguono Napoli per imprese (933) e Milano per addetti (2.690). Tra le prime 10 per imprese anche Torino, Salerno, Bari, Brescia, Palermo, Venezia e Catania, mentre Milano (+4,5%) e Palermo (+3,6%) sono le città con la maggior crescita di attività.

Il programma di mercoledì 28 febbraio.

Tirreno C.T. È il giorno del 15esimo Trofeo Aspiranti Futuri Talenti Maitres Amira. 2018 dedicato agli alunni della terza classe di sala/bar degli Istituti Alberghieri della Versilia e dell’Isola d’Elba. Per le nuove tendenze dell’alimentazione, l’Accademia Pizzaioli - Ristorazione Italiana propone impasto e assaggi di Pizza ai Multicereali, mentre Assipan spiega la produzione di Pane a lievitazione Naturale. La Pizza in pala artigianale e i prodotti del territorio sono le proposte della Scuola Italiana Pizzaioli. La Fib elegge gli Oscar del Food & Beverage e per la Federazione Italiana Pasticceria Gelateria Cioccolateria è Campionato Italiano Pasticceria Gelateria Cioccolateria Fipgc per decretare la nazionale che gareggerà durante il “The World Trophy of Pastry Ice Cream and Chocolate FIPGC “ che si terrà a Milano presso Host 2019. Emiliano Citi, Consulente e Formatore in area Food&Beverage, Docente Scuola Internazionale di Cucina “Alma” è il relatore della conferenza “Restaurant Revolution: i nuovi concept ristorativi organizzata da La Fucina Dei Saperi sapori e conoscenze.

Insieme a voi con un sorriso - Presso il Ristorante delle Nazioni, Tirreno Trade, in collaborazione con tutte le associazioni di categoria dell’Ospitalità e della Ristorazione e degli Istituti Alberghieri organizza un evento sensibile dove protagonisti saranno gli alunni diversamente abili delle scuole alberghiere che si cimenteranno nella preparazione pratica e del servizio di un menù molto divertente e simpatico con ingredienti principali: affetto, simpatia e gioia.

Tirreno C.T. promossa da Tirreno Trade Srl

Centro Direzionale Olidor Via Dorsale, 9 54100 – Massa (MS)

Tel. 0585.791770 Fax 0585.791781 Internet www.tirrenoct.it

Stampa: Alessandro Maurilli a.maurilli@almapress.net 320.7668222 Lorenzo Marchetti tirreno_ct@tiscali.it 348.6520688



Complesso fieristico di Carrara dal 25 al 28 febbraio 2018

Balnearia. Concorso “Scatta e vinci con Mondo Balneare” presso lo stand di Mondo Balneare per vincere una torretta da salvamento, un software gestionale gratuito e un buono sconto di mille euro sul nuovo pulisci spiaggia. HBT Energietechnik GmbH presenta presso la stand “Cubox , il futuro del bar in spiaggia”. Ecospiagge Associazione: presso lo stand ogni giorno promozione di numerose iniziative dell’impegno ecologico dell’associazione sulle spiagge italiane.

Tirreno C.T. e Balnearia sono organizzate da TirrenoTrade Srl con la collaborazione di enti regionali, provinciali e associazioni di categoria. 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

Marina di Carrara, 27 febbraio 2018 C.s. 07

Per informazioni sul programma www.tirrenotrade.it

Tirreno C.T. promossa da Tirreno Trade Srl

Centro Direzionale Olidor Via Dorsale, 9 54100 – Massa (MS)

Tel. 0585.791770 Fax 0585.791781 Internet www.tirrenoct.it

Stampa: Alessandro Maurilli a.maurilli@almapress.net 320.7668222 Lorenzo Marchetti tirreno_ct@tiscali.it 348.6520688

Complesso fieristico di Carrara dal 25 al 28 febbraio 2018

Chiude oggi i battenti a Carrara Fiere l'evento che unisce un'unica fiera Tirreno Ct e Balnearia. Una edizione che ha visto crescere il numero di visitatori (+3,5%) e di espositori

A MASSA SI MANGIA LA MIGLIOR PIZZA D'ITALIA, IN PROVINCIA DI MODENA IL GELATO PIÙ BUONO

Maurizio Palmerini, del ristorante pizzeria "Cavallino Rosso" ha vinto la sessione invernale del Giropizza 2018. Oscar de Gelato alla gelateria Katia e Cristina di Pavullo nel Frignano (Mo)

Si mangia a Massa la miglior pizza della casa d'Italia. È, infatti, Maurizio Palmerini, del ristorante pizzeria "Cavallino Rosso" a Massa che con la sua "Bella Napoli Scomposta" ha vinto la sessione invernale del Giropizza 2018, la gara a tappe che premia la migliore Pizza della Casa, gara che si è svolta all'interno di Tirreno Ct, l'evento fieristico che chiude i battenti oggi a Carrara Fiere. .

Le pizze migliori. La "Bella Napoli Scomposta" ha ottenuto il favore dei giudici, un impasto realizzato con biga, ottenuto con farine macinate a pietra, maturato per 48 ore. La farcitura ha una base bianca, con mozzarella fiordilatte in cottura, mentre a fine cottura pomodoro S. Marzano leggermente ripassato in padella, basilico, burrata, capperi in fiore e olio extravergine di oliva. Al secondo posto si è piazzato Francesco Bellocchio, della pizzeria Nuova Europa di Balangero (To). La pizza "Benvenuti al Sud" prevede pomodoro S. Marzano, pomodoro Datterino al forno, colatura d'alici, acciughe, crema di ortiche, stracciatella pugliese. Infine, terzo posto per Pietro Biondi, pizzaiolo dalla provincia di Parma, della pizzeria "Peter Pizza" a Langhirano. Ha sfornato "Campagnola" con mozzarella, pancetta, cipolla caramellata, zucchini, pomodorini e pinoli.

Le pizzerie in Italia. Sono oltre 25mila le pizzerie con servizio, 150mila addetti e un volume d'affari di oltre 6 miliardi di euro. Lo scontrino medio è di 11,80 euro.

Premio alla miglior gelateria. Il gelato è una passione che ha trovato spazio a Tirreno Ct. Dove si è tenuta la quarta edizione dell'Oscar del Gelato organizzato dalla Federazione italiana gelatieri (Fib) con il direttore generale maestro Nicola Pieruccini. Su 36 concorrenti, il primo classificato è la Gelateria Katia e Cristina di Pavullo nel Frignano (Mo), al secondo posto Il Ritrovo Orchidea di Oliveri (Me) mentre al terzo Il Gelatone di Roma. La Fib ha conferito l'Oscar del Gelato alla carriera al maestro gelatiere Nunzia Bertonieri di Marina di Massa.

Tirreno CT e Balnearia oggi chiudono i battenti. L'evento nel complesso delle due fiere ha avuto un notevole riscontro di pubblico, prevalentemente fatto di professionisti del mondo della ristorazione, dell'accoglienza e della balneazione. A conferma del fatto che l'appuntamento voluto da Tirreno Trade è sempre più un momento importante per il business-to-business, la soddisfazione degli espositori. Nella quattro giorno della fiera, infatti, sono stati numerosi gli scambi commerciali, gli affari e i contatti. Fiera che, con i suoi oltre 50 appuntamenti, è anche un importante momento di crescita professionale con i corsi di aggiornamento, gli scambi di informazione, le degustazioni.

Tutti i numeri del successo. Oltre 400 espositori provenienti da tutta Italia e dall'estero: Germania, Spagna, Brasile, Austria, Belgio, San Marino e Repubblica Ceca. Si chiude positivamente l'edizione 2018 della fiera di settore più attesa della costa tirrenica. Per il secondo anno Balnearia è stata organizzata e gestita da TirrenoTrade, società che da 38 edizioni organizza la Tirreno CT. Successo di pubblico e di presenze che fanno ben sperare per l'edizione 2019. Balnearia ha proposto tutti i settori merceologici relativi agli stabilimenti balneari, attrezzature, arredi e impianti, prodotti e accessori per la vita all'aria aperta, tutto il comparto dell'outdoor design e dello SPA & Wellness. Dalle proposte tradizionali, alle novità, non è mancato nulla: tecnologia, sport e divertimento, green hospitality e nuove attrezzature per garantire stabilimenti sempre più accessibili.

Balnearia e Tirreno CT, appuntamento irrinunciabile per 62mila visitatori,+3,5%. Oltre 62mila visitatori, 410 espositori e 850 marchi presenti, 4 padiglioni occupati, per 35mila metri quadrati

Tirreno C.T. promossa da Tirreno Trade Srl

Centro Direzionale Olidor Via Dorsale, 9 54100 – Massa (MS)

Tel. 0585.791770 Fax 0585.791781 Internet www.tirrenoct.it

Stampa: Alessandro Maurilli a.maurilli@almapress.net 320.7668222 Lorenzo Marchetti tirreno_ct@tiscali.it 348.6520688



Complesso fieristico di Carrara dal 25 al 28 febbraio 2018

complessivi, sono questi i numeri dell'evento che chiude oggi. I visitatori sono stati 62.000, con un incremento del 3,5% rispetto all'edizione 2017, nonostante il freddo che ha colpito il Paese in questi giorni.

La geografia degli espositori, guida la Toscana. Diciotto regioni rappresentate, sessantasei province italiane e sette stati esteri. Al primo posto per provenienza di espositori c'è la Toscana (38%), a pari merito si collocano Lombardia ed Emilia Romagna (entrambe 14%), mentre il 10,5% delle aziende vengono dal Veneto. Al quarto posto troviamo aziende dalla Liguria (6,5%). La classifica per province vede al primo posto Lucca (10,5%), seguita da Massa Carrara (7,5%). Al terzo posto la provincia di Milano (6,5%), poi Firenze (5%) e, al quinto posto, Treviso (3,5%). Sono venticinque le associazioni di categoria e sette le testate della stampa di settore, che hanno partecipato attivamente alla fiera, con stand, convegni e assemblee.

Marina di Carrara, 28 febbraio 2018 C.s. 08

Tirreno C.T. promossa da Tirreno Trade Srl

Centro Direzionale Olidor Via Dorsale, 9 54100 – Massa (MS)

Tel. 0585.791770 Fax 0585.791781 Internet www.tirrenoct.it

Stampa: Alessandro Maurilli a.maurilli@almapress.net 320.7668222 Lorenzo Marchetti tirreno_ct@tiscali.it 348.6520688