



TIRRENO C.T. E BALNEARIA 2023

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 lorenzo.f.marchetti@gmail.com 348.6520688



Dal 26 febbraio al 1° marzo a Carrara Fiere l'evento dedicato agli addetti dell'ospitalità italiana
TIRRENO C.T. E BALNEARIA DI NUOVO INSIEME PER L'APPUNTAMENTO PUNTO DI RIFERIMENTO PER IL MONDO DELL'OSPITALITÀ ITALIANA

43esima edizione dei due grandi eventi che negli ultimi anni hanno rivoluzionato il modo di vivere l'accoglienza, anche nella spiaggia italiana. Novità il Pentathlon della cucina, gara per cuochi

Si terrà a Carrara Fiere dal 26 febbraio al 1° marzo quello che ormai da oltre 40 anni è un punto di riferimento per gli operatori dell'accoglienza. Giunta alla 43esima edizione, Tirreno C.T., in coppia ormai con Balnearia, mette in mostra il meglio del settore della ristorazione, dell'ospitalità in generale e, da ormai diverse edizioni, anche degli stabilimenti balneari.

Un evento importante, di transizione verso un futuro legato a incertezze internazionali e difficoltà, per una filiera che coinvolge ristoranti, bar, alberghi, pizzerie, gelaterie, pasticcerie, stabilimenti balneari e vale miliardi di euro all'anno, volano del turismo di eccellenza. «Il settore dell'ospitalità proprio nei momenti delle crisi ha dimostrato di essere resiliente ed è sempre uno dei primi a ripartire. Ha retto alla pandemia, si trova adesso a confrontarsi con il caro dei costi di produzione e con gli effetti della guerra. Ma sa reagire, come ha sempre saputo fare», commenta così **Paolo Caldana**, fondatore di Tirreno Trade, società promotrice dell'evento.

Il Pentathlon della cucina, per incoronare lo chef migliore. Una gara per valorizzare le capacità professionali nelle attività di cucina di tutti i giorni per i cuochi professionisti. È questa la grande novità di Tirreno Ct 2023, un concorso unico nel suo genere per chi cucina ogni giorno, giudicato da chef internazionali. L'iniziativa sarà aperta alla categoria under 25 e over 25.

Incontri B2B per il Centro Italia: ecco il cuore di Tirreno Ct. La manifestazione ha il suo vero cuore nell'incontro qualificato fra domanda e offerta, un importante scambio business-to-business tra gli operatori del Centro e Nord Italia. Grazie anche a questo, Tirreno Ct in questi anni è diventata un vero e proprio punto di riferimento con una continua crescita di consensi, sia in termini di offerta commerciale con oltre 430 espositori in rappresentanza di quasi 900 marchi, sia in termini di pubblico con 62mila presenze di media nelle ultime edizioni.

Confronto, dimostrazioni e competizioni. Nell'edizione 2022 sono stati oltre 100 gli appuntamenti di approfondimento, tra seminari, cooking show, convegni, tavole rotonde che hanno fatto, e fanno, della fiera un grande momento di formazione e aggiornamento professionale per pasticceri, pizzaioli, ristoratori, barman. La fiera è anche confronto con i tanti eventi collaterali che ogni anno arricchiscono un programma denso di convegni, seminari e workshop, master gratuiti per professionisti, incontri con esperti di settore, campionati nazionali e internazionali di pasticceria, cucina, gelateria, pizzeria e barman promossi dalle relative associazioni di categoria, oltre a degustazioni e dimostrazioni per tutti gli operatori. Tra questi le proposte dello spazio "Fucina dei Saperi Sapori e Conoscenze", con la presenza di personaggi e ricette della tradizione italiana, per dare visibilità alla manualità e ai racconti di questa professione.

Le eccellenze del food&beverage in una unica fiera. A caratterizzare ogni edizione dell'evento, grandi marchi del food&beverage italiano ed estero propongono non soltanto la semplice esposizione delle novità e dei prodotti di punta, ma anche presentazioni e momenti di approfondimento. Dal pane alla pizza, dai prodotti lavorati e semilavorati per la cucina alle forniture alberghiere, passando per la

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 lorenzo.f.marchetti@gmail.com 348.6520688



gelateria e la pasticceria. Un'intera area dedicata al caffè e alle innovazioni del settore grandi impianti. Inoltre tutto ciò che riguarda le attrezzature per la tavola, bar, gelateria e pasticceria fino all'arredo contract per interni ed esterni, compresi tappezzerie e arredo bagno. Ormai da qualche anno hanno preso sempre più piede operatori del settore wine and beverage. A partire dai migliori prodotti per il lavoro dei mixologist e dei barman, rappresentati dalle principali associazioni di categoria, passando per tutto il settore emergente delle birre artigianali. Presente un'ampia selezione poi di aziende vitivinicole, ma anche distillerie, rappresentate direttamente dai produttori. Le associazioni dei sommelier promuoveranno come sempre numerose degustazioni tematiche condotte da esperti del settore per fare dei focus sui vitigni e sui territori di provenienza.

Balnearia, il meglio per l'ospitalità in spiaggia. Prosegue il legame con Balnearia, il salone professionale dell'outdoor design, benessere ed attrezzature balneari che fanno di Tirreno CT un unico grande evento di riferimento per il segmento dell'accoglienza, dalla ristorazione al wellness, dallo street food all'hotellerie per arrivare all'ospitalità in spiaggia. Giunta alla 22esima edizione, Balnearia, vede nei propri spazi rappresentato il meglio dei settori merceologici, oltre ad essere 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.

Tirreno C.T. e Balnearia sono organizzate da TirrenoTrade Srl con la collaborazione di enti regionali, provinciali e associazioni di categoria. Per informazioni sulla fiera e per poter partecipare come espositori o visitatori www.tirrenoct.it

Massa (Ms), 13 gennaio 2023 C.s. 01

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 lorenzo.f.marchetti@gmail.com 348.6520688



Dal 26 febbraio al 1° marzo a Carrara Fiere l'evento dedicato agli addetti dell'ospitalità italiana
**PENTATHLON DELLA CUCINA: A TIRRENO C.T. CUOCHI IN SFIDA IN CINQUE PROVE PER
CAPIRE CHI È IL MIGLIORE NELLA CUCINA DI TUTTI I GIORNI**

Il primo Pentathlon della cucina mette in gara cuochi e commis sulle preparazioni base e fa formazione. Intanto tutto pronto per la 43esima edizione della fiera di riferimento per l'ospitalità e per la ristorazione, Tirreno C.T., che con Balnearia attirerà migliaia di operatori

Cinque prove per capire chi è il miglior cuoco d'Italia, un pentathlon vero e proprio, ma tra pentole e fornelli per chi cucina tutti i giorni e tutti i giorni si mette in discussione con il proprio lavoro, quello di cuoco. A **Tirreno Ct** (Carrarafiere 26 febbraio – 1 marzo) debutta in anteprima assoluta per la prima volta in Italia il **Pentathlon della cucina**, una sfida che nasce per valorizzare le capacità professionali dei cuochi e dei commis di cucina nel lavoro di tutti i giorni. Un concorso unico nel suo genere che vuole fare anche formazione e tanto che fornisce in anticipo tutte le informazioni e il materiale necessario per allenarsi.

Gara e formazione, la sfida di Pentathlon a suon di fornelli. A spiegare la gara, gestita da chef executive e chef professionisti italiani che operano in campo internazionale e che si terrà dal 26 al 28 febbraio in una area dedicata della fiera, è Fabio Tacchella, uno degli ideatori del concorso insieme a Giorgio Nardelli e al patron della fiera, Paolo Caldana. «È un concorso aperto a tutti i cuochi professionisti e ragazzi di cucina. Vogliamo testare le persone sulle tecniche che normalmente devono essere a conoscenza di chi fa cucina tutti i giorni». La sfida, che è anche formazione e aggiornamento professionale, «avviene su cinque prove. Ci saranno valutazioni sul trattamento degli alimenti, sulla conoscenze dei prodotti e della materia prima e sulle tecniche di lavorazione. Ma saranno valutate anche la conoscenza delle varie cotture, delle ricette e delle salse che sono alla base della cucina». Sarà una gara, una sfida su 5 discipline, ma sarà anche un momento per crescere professionalmente. «Certo – continua Tacchella – vogliamo focalizzare le capacità dei cuochi, ma allo stesso tempo fare formazione. Non siamo lì per cogliere l'errore ma per istruire, per fare didattica. Tutti i giudici faranno dimostrazioni proprio per formare». Ogni giorno si sfideranno 20 cuochi, fra junior e senior, per un totale di 100 sfide quotidiane. L'ultimo giorno, il 1 marzo, la sfida sarà sulla cottura esclusivamente con l'utilizzo del microonde per dimostrare come con le nuove tecnologie si possono fare piatti di grande livello. «Ci saranno – conclude Tacchella – anche dei jolly da poter giocare se uno si accorge di non avere dato il massimo in una prova. Sono domande sull'enogastronomia italiana, sulla materia prima». Il gruppo della giuria, composto da nomi importanti del mondo della ristorazione italiana e non solo, sarà presente per giudicare, ma soprattutto per far capire come aiutare i concorrenti nel miglioramento.

La fiera, Tirreno C.T. e Balnearia. Ormai da oltre 40 anni è un punto di riferimento per gli operatori dell'accoglienza. Giunta alla 43esima edizione, Tirreno C.T., ormai in coppia fissa con Balnearia, mette in mostra il meglio del settore della ristorazione, dell'ospitalità in generale e, da ormai diverse edizioni, anche degli stabilimenti balneari. «Ci confrontiamo ogni giorno con sfide importanti, ma il settore dell'ospitalità ha sempre dimostrato di avere forza, capacità e competenze per reagire a difficoltà come la pandemia o problemi come il caro prezzi. Anche il **Pentathlon** della cucina è parte di quella sfida che questo nostro mondo affronta ogni giorno per andare avanti», commenta, **Paolo Caldana**, fondatore di Tirreno Trade, società promotrice dell'evento.

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 lorenzo.f.marchetti@gmail.com 348.6520688



Incontri B2B per il Centro Italia: ecco il cuore di Tirreno C.T. La manifestazione ha il suo vero cuore nell'incontro qualificato fra domanda e offerta, un importante scambio business-to-business tra gli operatori del Centro e Nord Italia. Grazie anche a questo, Tirreno C.T. in questi anni è diventata un vero e proprio punto di riferimento con una continua crescita di consensi, sia in termini di offerta commerciale con oltre 430 espositori in rappresentanza di quasi 900 marchi, sia in termini di pubblico con 62mila presenze di media nelle ultime edizioni.

Confronto, dimostrazioni e competizioni. Nell'edizione 2022 sono stati oltre 100 gli appuntamenti di approfondimento, tra seminari, cooking show, convegni, tavole rotonde che hanno fatto, e fanno, della fiera un grande momento di formazione e aggiornamento professionale per pasticceri, pizzaioli, ristoratori, barman. La fiera è anche confronto con i tanti eventi collaterali che ogni anno arricchiscono un programma denso di convegni, seminari e workshop, master gratuiti per professionisti, incontri con esperti di settore, campionati nazionali e internazionali di pasticceria, cucina, gelateria, pizzeria e barman promossi dalle relative associazioni di categoria, oltre a degustazioni e dimostrazioni per tutti gli operatori. Tra questi le proposte dello spazio "Fucina dei Saperi Saperi e Conoscenze", con la presenza di personaggi e ricette della tradizione italiana, per dare visibilità alla manualità e ai racconti di questa professione.

Le eccellenze del food&beverage in una unica fiera. A caratterizzare ogni edizione dell'evento, grandi marchi del food&beverage italiano ed estero propongono non soltanto la semplice esposizione delle novità e dei prodotti di punta, ma anche presentazioni e momenti di approfondimento. 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 dedicata al caffè e alle innovazioni del settore grandi impianti. Inoltre tutto ciò che riguarda le attrezzature per la tavola, bar, gelateria e pasticceria fino all'arredo contract per interni ed esterni, compresi tappezzerie e arredo bagno. Ormai da qualche anno hanno preso sempre più piede operatori del settore wine and beverage. A partire dai migliori prodotti per il lavoro dei mixologist e dei barman, rappresentati dalle principali associazioni di categoria, passando per tutto il settore emergente delle birre artigianali. Presente un'ampia selezione poi di aziende vitivinicole, ma anche distillerie, rappresentate direttamente dai produttori. Le associazioni dei sommelier promuoveranno come sempre numerose degustazioni tematiche condotte da esperti del settore per fare dei focus sui vitigni e sui territori di provenienza.

Balnearia, il meglio per l'ospitalità in spiaggia. Prosegue il legame con Balnearia, il salone professionale dell'outdoor design, benessere ed attrezzature balneari che fanno di Tirreno CT un unico grande evento di riferimento per il segmento dell'accoglienza, dalla ristorazione al wellness, dallo street food all'hotellerie per arrivare all'ospitalità in spiaggia. Giunta alla 22esima edizione, Balnearia, vede nei propri spazi rappresentato il meglio dei settori merceologici, oltre ad essere 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.

Tirreno C.T. e Balnearia sono organizzate da TirrenoTrade Srl con la collaborazione di enti regionali, provinciali e associazioni di categoria. Per informazioni sulla fiera e per poter partecipare come espositori o visitatori www.tirrenoct.it

Massa (Ms), 8 febbraio 2023 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 lorenzo.f.marchetti@gmail.com 348.6520688



Dal 26 febbraio al 1° marzo a Carrara Fiere l'evento dedicato agli addetti dell'ospitalità italiana
**TIRRENO C.T. E BALNEARIA DI NUOVO INSIEME: IL MEGLIO DELL'OSPITALITÀ,
DELL'ACCOGLIENZA, DELLA SPIAGGIA DEL FUTURO, CON CONVEGNI E SFIDE DI CUCINA**
*Inizia il conto alla rovescia per la 43esima edizione di Tirreno Ct e la 24esima edizione di Balnearia,
i due grandi eventi organizzati dalla Tirreno Trade srl*

Giunta alla 43esima edizione, Tirreno C.T., in coppia ormai con Balnearia, mette in mostra il meglio del settore della ristorazione, dell'ospitalità in generale e, da ormai diverse edizioni, anche degli stabilimenti balneari. L'appuntamento con l'evento di riferimento per gli operatori dell'accoglienza e in generale del comparto turistico italiano è da domenica 26 febbraio a mercoledì 1 marzo.

Confronto, dimostrazioni e competizioni. Tante le novità proposte per la Tirreno Ct, tra cui il Pentathlon della cucina, una gara per valorizzare le capacità professionali nelle attività di cucina di tutti i giorni per i cuochi professionisti. È questa la grande novità di Tirreno Ct 2023, un concorso unico nel suo genere per chi cucina ogni giorno, giudicato da chef internazionali. L'iniziativa sarà aperta alla categoria under 25 e over 25.

E poi ancora non mancheranno appuntamenti di approfondimento, seminari, cooking show, convegni, tavole rotonde, eventi collaterali con master e workshop che hanno fatto e fanno della fiera un grande momento di formazione e aggiornamento professionale per pasticceri, pizzaioli, ristoratori, barman.

Le eccellenze del food&beverage in una unica fiera. A caratterizzare ogni edizione dell'evento, grandi marchi del food&beverage italiano ed estero propongono non soltanto la semplice esposizione delle novità e dei prodotti di punta, ma anche presentazioni e momenti di approfondimento. 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 dedicata al caffè e alle innovazioni del settore grandi impianti. Inoltre tutto ciò che riguarda le attrezzature per la tavola, bar, gelateria e pasticceria fino all'arredo contract per interni ed esterni, compresi tappezzerie e arredo bagno. Ormai da qualche anno hanno preso sempre più piede operatori del settore wine and beverage. A partire dai migliori prodotti per il lavoro dei mixologist e dei barman, rappresentati dalle principali associazioni di categoria, passando per tutto il settore emergente delle birre artigianali. Presente un'ampia selezione poi di aziende vitivinicole, ma anche distillerie, rappresentate direttamente dai produttori. Le associazioni dei sommelier promuoveranno come sempre numerose degustazioni tematiche condotte da esperti del settore per fare dei focus sui vitigni e sui territori di provenienza.

Balnearia, il meglio per l'ospitalità in spiaggia. Prosegue il legame con Balnearia, il salone professionale dell'outdoor design, benessere ed attrezzature balneari che fanno di Tirreno CT un unico grande evento di riferimento per il segmento dell'accoglienza, dalla ristorazione al wellness, dallo street food all'hotellerie per arrivare all'ospitalità in spiaggia. Giunta alla 24esima edizione, Balnearia, vede nei propri spazi rappresentato il meglio dei settori merceologici, oltre ad essere da sempre anche un importante momento di incontro per tutti gli operatori. Dal 2017 Balnearia è gestita da Tirreno Trade srl, grazie alla quale il settore dedicato all'ospitalità e all'accoglienza in spiaggia ha avuto una vera e propria crescita esponenziale con l'aumento di espositori, di attrezzature, di prodotti e servizi per la spiaggia 4.0 "la spiaggia del futuro". Grazie alla concomitanza con Tirreno C.T., la fiera ha raggiunto numeri importanti con ben oltre 50 mila visitatori che hanno potuto incontrare nei padiglioni 430

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 lorenzo.f.marchetti@gmail.com 348.6520688



espositori in rappresentanza di oltre 900 marchi del settore. Balnearia rappresenta anche un'occasione di confronto sui temi a forte impatto per l'industria balneare italiana e grazie al coinvolgimento delle associazioni di categoria e delle organizzazioni sindacali anche nell'edizione 2023 non mancheranno convegni ed incontri di caratura nazionale.

Lunedì 27 Febbraio infatti doppio appuntamento a cura di CNA. La mattina dalle 10 alle 13 la Sala Bernini ospiterà l'Assemblea Nazionale CNA Balneari, che sarà introdotta da Cristiano Tomei, coordinatore nazionale CNA Balneari, a cui seguiranno gli interventi tecnici degli avvocati Roberto Righi (del Foro di Pistoia) ed Ettore Nesi (del Foro di Firenze), le riflessioni dei presidenti regionali di CNA e le conclusioni di Sabina Cardinali, presidente nazionale CNA Balneari. Durante l'assemblea saranno ribadite le proposte che CNA sostiene e ritiene necessarie, in merito alla direttiva Bolkestein, per trattare in sede europea la soluzione definitiva al problema e rinegoziare a livello europeo l'auspicata riforma del demanio.

Nel pomeriggio a partire dalle ore 16, sempre nella sala Bernini è in calendario il convegno, organizzato da CNA Turismo e Commercio della Toscana in collaborazione con CNA Massa Carrara, sul tema "Il valore del territorio: le proposte della Cna Toscana per il turismo esperienziale". Interverranno: Luca Tonini, presidente Cna Toscana; Lorenzo Marchetti, presidente Cna Turismo e Commercio di Massa Carrara; Lara Benfatto, assessore del Comune di Carrara con delega alle attività produttive, turismo e commercio che porterà i saluti istituzionali; Elisabetta Norfini, presidente regionale Cna Toscana Turismo e Commercio - Cna Toscana per la valorizzazione dei territori; Francesco Tapinassi, direttore di Toscana Promozione turistica che tratterà di "Rinascimento senza fine" e le nuove proposte della Toscana: Cicloturismo, turismo scolastico, turismo slow, Benvenute in Toscana, turismo wellness e wellbeing, nomadi digitali. Seguirà la relazione di Paola Lorenzini, coordinatrice regionale di Cna Turismo e Commercio che presenterà il catalogo "Unusual Tours in Tuscany"; Roberto Galassi, referente Cna Lunigiana e presidente di GAL tratterà di esperienze dal territorio; Cristiano Tomei coordinatore nazionale di Cna Turismo e Commercio parlerà di Made in Italy e Turismo e a fare le conclusioni sarà Marco Mischia, presidente nazionale Cna Turismo e Commercio. Per motivi organizzativi si invita a confermare la partecipazione al convegno al Dott. Gino Angelo Lattanzi, referente Relazioni Istituzionali - Turismo e Commercio Cna Massa Carrara allo 0585 852919 o alla mail relazioniistituzionali@cna-ms.it.

Martedì 28 Febbraio dalle ore 10,30 nella sala Canova del Centro servizi del polo fieristico si terrà il consiglio direttivo unitario di SIB Confcommercio e Fiba Confesercenti, aperto a tutti gli associati, durante il quale interverranno rappresentanti delle istituzioni nazionali e locali.

Mercoledì 1 Marzo alle ore 10 nella sala Pietro Tacca si svolgerà l'incontro dal titolo "Diritto di superficie con riscatto, una soluzione possibile?", organizzato da ITB Italia (Associazione Italiana Imprenditori turistici balneari), aperto a tutti gli imprenditori balneari d'Italia e che ha come obiettivo quello di trovare una soluzione comune e definitiva. Interverranno: Giuseppe Ricci, presidente ITB Italia; Francesco Gambella, referente ITB per la Sardegna e sono previsti interventi dal mondo della politica e da tecnici del settore.

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 lorenzo.f.marchetti@gmail.com 348.6520688



Tirreno C.T. e Balnearia sono organizzate da TirrenoTrade Srl con la collaborazione di enti regionali, provinciali e associazioni di categoria. Per informazioni sulla fiera e per poter partecipare come espositori o visitatori www.tirrenoct.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 lorenzo.f.marchetti@gmail.com 348.6520688



Dal 26 febbraio al 1° marzo a Carrara Fiere l'evento dedicato agli addetti dell'ospitalità italiana

TIRRENO C.T. E BALNEARIA: TUTTO PRONTO PER L'APPUNTAMENTO PUNTO DI RIFERIMENTO PER IL MONDO DELL'OSPITALITÀ ITALIANA.

A BALNEARIA FOCUS SU UN CALENDARIO RICCO DI APPUNTAMENTI TRA BOLKESTEIN, EROSIONE E TURISMO ESPERIENZIALE, AL CENTRO LA SPIAGGIA DI DOMANI

Tutto pronto a Carrara Fiere per il taglio del nastro di Tirreno C.T. e Balnearia, dal 26 febbraio al 1° marzo, quello ormai da oltre 40 anni è un punto di riferimento per gli operatori dell'accoglienza. Giunta alla 43esima edizione, Tirreno C.T., in coppia con Balnearia (24esima edizione), mette in mostra il meglio del settore della ristorazione, dell'ospitalità in generale e, da ormai diverse edizioni, anche degli stabilimenti balneari.

La spiaggia del futuro al centro dell'attenzione. Saranno circa un centinaio gli stand dedicati al settore balneare, con tante novità per attrezzare la "spiaggia del futuro". Come da tradizione ci saranno numerosi appuntamenti, organizzati dalle categorie, dove approfondire i temi più "caldi" in vista della stagione 2023 e del futuro degli operatori balneari. Il salone professionale dell'outdoor design, benessere ed attrezzature balneari che fanno di Tirreno CT un unico grande evento di riferimento per il segmento dell'accoglienza, dalla ristorazione al wellness, dallo street food all'hotellerie per arrivare all'ospitalità in spiaggia. Giunta alla 22esima edizione, Balnearia vede nei propri spazi rappresentato il meglio dei settori merceologici, oltre ad essere 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 Pentathlon della cucina, per incoronare lo chef migliore. Una gara per valorizzare le capacità professionali nelle attività di cucina di tutti i giorni per i cuochi professionisti. È questa la grande novità di Tirreno Ct 2023, un concorso unico nel suo genere per chi cucina ogni giorno, giudicato da chef internazionali. L'iniziativa sarà aperta alla categoria under 25 e over 25.

Incontri B2B per il Centro Italia: ecco il cuore di Tirreno Ct. La manifestazione ha il suo vero cuore nell'incontro qualificato fra domanda e offerta, un importante scambio business-to-business tra gli operatori del Centro e Nord Italia. Grazie anche a questo, Tirreno Ct in questi anni è diventata un vero e proprio punto di riferimento con una continua crescita di consensi, sia in termini di offerta commerciale con oltre 430 espositori in rappresentanza di quasi 900 marchi, sia in termini di pubblico con 62mila presenze di media nelle ultime edizioni.

Le eccellenze del food&beverage in una unica fiera. A caratterizzare ogni edizione dell'evento, grandi marchi del food&beverage italiano ed estero propongono non soltanto la semplice esposizione delle novità e dei prodotti di punta, ma anche presentazioni e momenti di approfondimento. 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 dedicata al caffè e alle innovazioni del settore grandi impianti. Inoltre tutto ciò che riguarda le attrezzature per la tavola, bar, gelateria e pasticceria fino all'arredo contract per interni ed esterni, compresi tappezzerie e arredo bagno. Ormai da qualche anno hanno preso sempre più piede operatori del settore wine and beverage. A partire dai migliori prodotti per il lavoro dei mixologist e dei barman, rappresentati dalle principali associazioni di categoria, passando per tutto il settore emergente delle birre artigianali. Presente un'ampia selezione poi di aziende vitivinicole, ma anche distillerie, rappresentate direttamente dai produttori. Le associazioni dei

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 lorenzo.f.marchetti@gmail.com 348.6520688



sommelier promuoveranno come sempre numerose degustazioni tematiche condotte da esperti del settore per fare dei focus sui vitigni e sui territori di provenienza.

Tirreno C.T. e Balnearia sono organizzate da TirrenoTrade Srl con la collaborazione di enti regionali, provinciali e associazioni di categoria. Per informazioni sulla fiera e per poter partecipare come espositori o visitatori www.tirrenoct.it

Massa (Ms), 22 febbraio 2023 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 lorenzo.f.marchetti@gmail.com 348.6520688



Dal 26 febbraio al 1° marzo a Carrara Fiere l'evento dedicato al mondo dell'accoglienza italiana

DOMANI TAGLIO DEL NASTRO PER TIRRENO C.T. E BALNEARIA, L'EVENTO PUNTO DI RIFERIMENTO PER IL SETTORE DELLA RISTORAZIONE E DELL'OSPITALITÀ

Evento speciale della manifestazione sarà il **Pentathlon della cucina**, gara per incoronare lo chef migliore nell'attività di tutti i giorni

Taglio del nastro domani, domenica 26 febbraio, a Carrara Fiere, per Tirreno C.T. e Balnearia (26 febbraio - 1° marzo). Tirreno C.T. (43esima edizione) e Balnearia (24esima edizione) sono il punto di riferimento per il Centro Nord Italia del settore della ristorazione e dell'accoglienza anche in spiaggia.

Entra subito nel vivo il Pentathlon della cucina, per incoronare lo chef migliore. Cinque prove per capire chi è il miglior cuoco d'Italia, un pentathlon tra pentole e fornelli per chi cucina tutti i giorni e tutti i giorni si mette in discussione. Debutta a Tirreno C.T., **Pentathlon della cucina**, una sfida che nasce per valorizzare le capacità professionali dei cuochi e dei commis di cucina nel lavoro di tutti i giorni. Un concorso unico nel suo genere che vuole fare anche formazione e che fornisce in anticipo tutte le informazioni e il materiale necessario per allenarsi. L'iniziativa sarà aperta alla categoria under 25 e over 25.

Inaugurazione e tutti gli eventi in programma domani. Per quanto riguarda **Tirreno C.T.** gli altri appuntamenti di domani, alle 11:30 **Inaugurazione 43esima Mostra Convegno Tirreno C.T.** preceduta da un aperitivo di benvenuto gestito dai ragazzi di Special...Mente Barman (F.I.B. Federazione Italiana Barman). Si terranno inoltre il **Concorso Nazionale Maitre** a cura di Amira per la Sez. Toscana Mare con piatti alla Lampada, le dimostrazioni e show cooking su pizza in pala da parte di Accademia Pizzaioli-Ristorazione Italiana. Da non perdere il **Concorso Miglior Colomba d'Italia 2023**: Colomba Classica e Colomba Innovativa e Campionato Italiano Panificatori a cura di Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria, Forum della Cioccolateria, Pasticceria e Panificazione.

Accademia Macelleria Italiana fornirà informazioni sui corretti allevamenti e la filiera corta di carne, mentre presso **Amira** esposizione permanente con degustazione di vini, olio, aceti e grappe La **Cava** organizza degustazioni guidate dei vini e masterclass delle zone vitivinicole del territorio Apuo/Lunense. Dalle 12 il **Ristorante dei Saperi Sapori e Conoscenze** sarà aperto al pubblico per la degustazione dei menù proposti a cura degli chef della cucina regionale italiana mentre la **Scuola Tessieri e Noalya** proporrà temi legati alla cucina, alla pasticceria e alla gelateria.

Per quanto riguarda **Balnearia**, nella sala Bernini, alle 13 si terrà l'assemblea nazionale di Confartigianato Imprese Demaniali "**Quali prospettive per le concessioni demaniali**". Interverranno **Mauro Vanni**, presidente nazionale Confartigianato Imprese Demaniali, i presidenti regionali di Confartigianato Imprese Demaniali, gli onorevoli **Riccardo Zucconi**, **Andrea Barabotti**, **Elisa Montemagni** e la senatrice **Simona Petrucci**.

Le Fiere saranno aperte al pubblico dalle 9,30 alle 18,30.

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 lorenzo.f.marchetti@gmail.com 348.6520688



Inaugurati oggi a Carrara Fiere i due appuntamenti dell'ospitalità Tirreno C.T. e Balnearia

IL FUTURO DEGLI STABILIMENTI BALNEARI SI DISCUTE A BALNEARIA: DOMANI ATTESO IL VICEPRESIDENTE DEL SENATO GIAN MARCO CENTINAIO, IN PROGRAMMA LE ASSEMBLEE NAZIONALI DI TUTTE LE ASSOCIAZIONI BALNEARI PIÙ RAPPRESENTATIVE

Partito anche il primo Pentathlon della Cucina Italiana che si svolgerà fino a martedì raccogliendo i più importanti cuochi d'Italia a giudicare giovani e senior che si sfideranno in cinque discipline diverse e la selezione nazionale miglior Tiramisù a cura della Federazione italiana pasticceria. Nei padiglioni le novità della ristorazione e dell'arredo contract alberghiero e da mare

Inizio scoppiettante per i due appuntamenti dedicati all'ospitalità italiana, Tirreno C.T. e Balnearia (fino al 1 marzo a Carrara Fiere), inaugurati domenica 26 febbraio alla presenza del presidente della regione Eugenio Giani; l'onorevole Elisa Montemagni; Gianni Lorenzetti, presidente della provincia di Massa Carrara; il sindaco di Carrara Serena Arrighi; l'assessore al turismo e attività produttive di Carrara Lara Benfatto; il sindaco di Massa Francesco Persiani; il vice sindaco di Massa Andrea Cella e l'assessore al commercio di Massa Paolo Balloni e diverse autorità tra cui rappresentanti della Guardia di Finanza, dei Carabinieri e della Capitaneria di Porto. Un taglio del nastro che arriva all'indomani della lettera del Presidente della Repubblica, Sergio Mattarella, sui dubbi espressi al Governo circa la proroga di un anno concessa ai concessionari demaniali italiani. Proprio domani è atteso, tra gli altri, anche il Vicepresidente del Senato, Gian Marco Centinaio.

Il primo giorno di fiera è stato arricchito dal convegno di Confartigianato Imprese Demaniali "Quali prospettive per le concessioni demaniali", che ha scaldato i tavoli sulle questioni salienti del comparto balneare italiano. I relatori, tra cui esponenti del mondo della politica, tecnici del settore e rappresentanti delle categorie sindacali, hanno parlato della necessità di una mappatura delle concessioni in relazione alla discussione, sollevata dalla direttiva, sulla scarsità della risorsa spiaggia. E' stata inoltre sottolineata la necessità di riformare il Codice della Navigazione, che quest'anno compirà 80 anni, e in particolare il tanto citato articolo 49, che parla di incameramento delle opere balneari inamovibili qualora venga a cessare la concessione. La risorsa spiaggia infatti non è scarsa secondo quanto riportato e supportato con lo studio "Gestione e Valorizzazione del demanio costiero: i modelli gestionali", realizzato da Nomisma per cui dal punto di vista della superficie le concessioni ad uso turistico ricreative valgono lo 0,50% dell'area demaniale complessiva.

Quella di lunedì 27 febbraio sarà una giornata ricca di appuntamenti per il settore balneare. Alle 9,30 nella Sala Michelangelo, convegno "Onda d'urto balneari in mobilitazione", a cura di Assobalneari Confindustria e la base balneare di Donne Damare. È l'occasione per confronti politici, tecnici e per affrontare i temi come quello della mappatura delle concessioni italiane e gli scenari che si sono aperti dopo alcune sentenze dei Tribunali amministrativi regionali. **Alle 10**, invece, nella Sala Pietro Tacca è in calendario il convegno "Le imprese Balneari e la nuova destinazione del turismo italiano", organizzato da Confimprese Demaniali. **Alle 11** la sala Bernini ospiterà l'assemblea nazionale di CNA Balneari dove sarà aperto il confronto su come evitare l'applicazione della direttiva Bolkestein, lavorando ai tavoli con il governo. Saranno presenti numerosi parlamentari e altri rappresentanti delle istituzioni. **Nel pomeriggio** CNA Turismo e Commercio della Toscana in collaborazione con CNA Massa Carrara ha organizzato alle ore 16 nella sala Bernini il convegno sul tema: "Il valore del territorio: le proposte della Cna Toscana per il turismo esperienziale". Saranno presenti: Luca Tonini, presidente CNA Toscana, Marco Mischia, Elisabetta Norfini e Lorenzo Marchetti, rispettivamente presidente nazionale, regionale e provinciale di CNA Turismo e Commercio, Lara Benfatto, assessore al Comune di Carrara, Francesco Tapinassi, direttore di Toscana promozione turistica, Roberto Galassi, referente CNA Lunigiana e presidente GAL, Paola Lorenzini e Cristiano Tomei, coordinatori regionale e nazionale CNA Turismo e Commercio.

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 lorenzo.f.marchetti@gmail.com 348.6520688



Il Pentathlon della cucina, per incoronare lo chef migliore. Ha preso il via la gara per valorizzare le capacità professionali nelle attività di cucina di tutti i giorni per i cuochi professionisti. È questa la grande novità di Tirreno Ct 2023, un concorso unico nel suo genere per chi cucina ogni giorno, giudicato da chef di fama internazionali. L'iniziativa è aperta alla categoria under 25 e over 25. La premiazione avverrà martedì.

Il programma relativo a Tirreno C.T. partirà poi alle ore 10 con la presentazione dei prodotti enologici della Toscana con un abbinamento gastronomico regionale. Degustazioni di Prosecco Docg a cura di Amira poi alle ore 10.30: Il senza glutine che non ti accorgi dalla pizza al pane. Sul mondo pizza al via la gara Master Pizza Champion, il primo e unico talent televisivo dedicato ai pizzaioli professionisti di Accademia Pizzaioli-Ristorazione Italiana. Alle ore 11 finali regionali dello Sparkling Tour 2023 (F.I.B.). Nella giornata la selezione Italia Centro – Nord per il World Trophy of Tiramisù che si terrà a Milano il 13 Ottobre e sempre nell'area Federazione italiana pasticceri la premiazione del Concorso Miglior Colomba Italiana 2023. Nel pomeriggio alle ore 14 il master "Gli amari in miscelazione" (F.I.B.); alle 14.30 Pizza alla pala Tra gestione degli impasti ad alta idratazione e variazioni di gusto (Scuola italiana pizzaioli). Dalle 10 alle 18 il Concorso Internazionale Premio Clorofilla, fantasia vegana di L'Oscar del Gelato-Federazione italiana gelatieri.

Massa, 26 febbraio 2023 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 lorenzo.f.marchetti@gmail.com 348.6520688



A Carrara Fiere il punto del settore fino al 1 marzo con Tirreno C.T. e Balnearia

RISTORAZIONE: DAL POST COVID SALDO NEGATIVO. NEL 2021 CHIUDONO OLTRE 12 MILA STRUTTURE. IL 12,8% È UNDER 35, CRESCONO LE IMPRESE AL FEMMINILE

A TIRRENO C.T. (CARRARA FIERE) IL PRIMO PENTATHLON DELLA CUCINA ITALIANA

Guida la Lombardia, 27mila imprese, quindi Lazio 21mila, Campania 19mila, Sicilia 16mila quindi Veneto, Toscana ed Emilia Romagna con 14mila. Vince la scelta della ditta individuale

Luci e ombre il per il settore della ristorazione in Italia. Il punto a Tirreno C.T., la fiera dell'ospitalità che insieme a Balnearia è in corso fino al 1 marzo nei padiglioni di Carrara Fiere. Per quanto riguarda il 2022, i dati di FIPE (Federazione Italiana Pubblici Esercizi) relativi ad aperture e fallimenti delle imprese segnalano nel secondo trimestre un +2,7% nella registrazione di nuove attività di ristorazione, accoglienza e pubblici esercizi. Secondo gli ultimi dati dalle Camere di Commercio relativi al 2021 elaborati da Fipe Confcommercio, erano 340mila le imprese appartenenti al codice di attività dei servizi di ristorazione. La Lombardia, con 50mila imprese, si conferma la prima regione per numero con una quota sul totale pari al 14,8%, seguita da Lazio (36mila; 10,8%) e Campania (34mila; 10,1%). La Toscana conta 22mila attività (+6,7%). La ditta individuale resta la forma giuridica prevalente, in particolare nelle regioni del Mezzogiorno dove la quota sul totale raggiunge soglie che sfiorano il 70% del numero complessivo delle imprese attive come nel caso della Calabria. Anche in Toscana la ditta individuale è prevalente con il 41,1%. Sono 51mila le imprese registrate del settore ristorazione gestite da under 35, pari al 12,8% del totale così distribuite: 58,0% ristoranti, 41,4% bar e 0,6% mense e catering.

Il numero delle imprese registrate con il codice di attività ristoranti e attività di ristorazione mobile ammonta a 196mila unità. Guida la Lombardia, 27mila imprese, quindi Lazio 21mila, Campania 19mila, Sicilia 16mila quindi Veneto, Toscana ed Emilia Romagna con 14mila. Anche tra i ristoranti la maggioranza è costituita da ditte individuali. Poco meno di una su due ha scelto di operare con questa forma giuridica. E' ancora al Sud e sempre in Calabria che le ditte individuali toccano il 64%. Le società di capitale sono il 27% del totale con punte del 50,1% nel Lazio e del 32% in Campania.

Il futuro è sempre più nelle mani dei giovani, protagonisti al **primo Pentathlon della cucina italiana** promosso da Tirreno C.T. con i migliori chef internazionali come giurati e decine di partecipanti da tutta Italia nelle categorie under e over 25. Una sfida su 5 discipline, ma anche un momento per crescere professionalmente. Dalla pulizia di pesce e carne, alla sporzionatura delle carni, passando per le tecniche fino agli impiattamenti. Ogni giorno si sfideranno 36 cuochi, fra junior e senior, per un totale di oltre 100 sfide quotidiane. L'ultimo giorno, il 1 marzo, il tema sarà sulla cottura esclusivamente con l'utilizzo del microonde per dimostrare come con le nuove tecnologie si possono fare piatti di grande livello. Il gruppo della giuria, composto da nomi importanti del mondo della ristorazione italiana e non solo, sarà presente per giudicare, ma soprattutto per far capire come aiutare i concorrenti nel miglioramento.

Il programma di martedì 28 febbraio. Si inizia alle 10 con il XIX Trofeo Aspiranti Futuri Talenti Maitres a cura di Amira mentre alle 11 sono i barman a sfidarsi con King 2023. Uno contro l'altro, lo scontro più atteso del 2023. Quindi gara "Pizza senza Frontiere" il campionato europeo di pizza della Accademia Italiana Pizzaioli e Campionati italiani di pasticceria e gelateria (Fipgc) e consegna attestato di merito per i cake designers e attestati di partecipazione dei "Dieci anni di attività di Fipgc". Per il **Pentathlon della Cucina**, gara per valorizzare le capacità professionali dei

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 lorenzo.f.marchetti@gmail.com 348.6520688



cuochi e dei commis di cucina nel lavoro di tutti i giorni, ultimo giorno di prove tra cui quella con Mystery Box, preparare una ricetta per 3 persone.

Massa, 27 febbraio 2023 C.s. 07

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 lorenzo.f.marchetti@gmail.com 348.6520688



A Carrara Fiere senatori e onorevoli per fare il punto sulla questione balneare italiana
Gasparri e Centinaio concordi sulla soluzione da adottare per difendere il made in Italy del turismo: necessaria la mappatura delle spiagge disponibili perchè non c'è scarsità della risorsa

Oltre cinquecento gli operatori balneari presenti al convegno delle sigle sindacali del "no alle aste" organizzato all' interno della 24esima edizione di Balnearia

Carrara 27.02-2023

La sala convegni Michelangelo di Carrara Fiere è stata riempita da oltre cinquecento imprenditori balneari provenienti da diverse parti d' Italia per dire "No alle Aste" . E' stato questo il cuore della questione affrontato all' interno del programma degli eventi della 24esima edizione di Balnearia.

Il convegno ha visto riunite le 3 sigle sindacali che sostengono la posizione del "no alle aste" per le concessioni demaniali, in seguito alla direttiva Bolkestein: Assobalneari Confindustria, la base balneare di Donne Damare e Cna Balneari. Presenti il Senatore Maurizio Gasparri, il vice presidente del Senato Gian Marco Centinaio, gli onorevoli Riccardo Zucconi (Fdi), Deborah Bergamini (FI), Elisa Montemagni (Lega) e Marco Simiani (PD)

«Da anni raccomando ai balneari - ha esordito il senatore Gasparri - di confutare le cifre false legate al settore e di dimostrare attraverso una seria campagna di comunicazione che le vostre sono aziende fragili, perché soggette ad eventi meteo marini che vi portano danni ingenti. Bisogna che esigiate il rispetto dell' articolo 2 della legge concorrenza che riguarda la mappatura delle spiagge e provare in sede di discussione con l' Unione Europea che la risorsa non è scarsa».

Concorde con le parole di Gasparri, il vice presidente del senato Gian Marco Centinaio che ha sottolineato che tra le 83 procedure di infrazione che ha l' Italia, nessuna riguarda i balneari e che «La legge 145 era pensata per poter avere il tempo consono ad avviare la mappatura delle spiagge, fare la riforma del demanio e dare tempi equi ad un lavoro che ci sta chiedendo la consulta».

Tutti della stessa linea i rappresentanti delle categorie che hanno organizzato il convegno, perché l' obiettivo è comune, la Bolkestein è una direttiva servizi «mentre noi - ha specificato Fabrizio Licordari - siamo concessionari di beni. Sembra che il problema più grande in questo paese siamo noi».

«Abbiamo preparato una petizione - ha detto Bettina Bolla, rappresentante di Base Balneare - che vi chiediamo di firmare e di divulgare. E' la richiesta al Governo di non mettere all' asta le 30mila aziende a conduzione familiare perché le spiagge sono un bene italiano da tutelare».

«I sindacati oggi seduti a questo tavolo - ha esordito Cristiano Tomei, coordinatore nazionale di Cna Balneari - sono quelli che quando sono stati chiamati da governo hanno ribadito la necessità di una proroga per fare la mappatura per dimostrare che non sussiste la scarsità della risorsa».

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 lorenzo.f.marchetti@gmail.com 348.6520688



L' onorevole Marco Simiani (PD) è stata una voce fuori dal coro, proponendo una visione e soluzioni del problema che non sono stati apprezzati dall' uditorio.

Non mancheranno nei prossimi giorni altri convegni su questo tema che tanto fa discutere anche in virtù delle recenti dichiarazioni del presidente Sergio Mattarella che ha sollecitato proprio in questi giorni a normare il mondo delle concessioni balneari italiane.

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 lorenzo.f.marchetti@gmail.com 348.6520688



Si conclude domani (1° marzo) a Carrara Fiere, l'evento dedicato al mondo dell'accoglienza italiana

LA TOSCANA DEL TURISMO PROTAGONISTA ALLA FIERA DI CARRARA

Presentata da CNA la guida alla scoperta del turismo dell'esperienza.

SIB e FIBA insieme per partecipare al tavolo interministeriale sulla Direttiva Bolkestein.

Lo stato dell'arte della panificazione in Italia.

Interesse da parte del pubblico, e affari per gli addetti della filiera dell'accoglienza e della balneazione. In attesa dei dati ufficiali di domani sull'affluenza, Tirreno C.T. e Balnearia hanno attirato l'attenzione di molti operatori dei due settori e hanno confermato il ruolo che la fiera ha come punto di riferimento per gli imprenditori dell'accoglienza sia per la ristorazione e ospitalità in generale sia per gli stabilimenti balneari.

Convegno CNA Turismo. Di grande interesse per il comparto turistico è stato il convegno organizzato e coordinato da Gino Angelo Lattanzi referente Cna Relazioni Istituzionali Turismo e Commercio Massa Carrara sul tema "Il valore del territorio: le proposte della Cna Toscana per il turismo esperienziale", durante il quale sono stati proposti pacchetti turistici esperienziali presentati in Toscana.

Sono intervenuti: Luca Tonini, presidente Cna Toscana; Lorenzo Marchetti, presidente Cna Turismo e Commercio di Massa Carrara; Lara Benfatto, assessore del Comune di Carrara con delega alle attività produttive, turismo e commercio; Andrea Cella, vicesindaco di Massa con delega al turismo; Elisabetta Norfini, presidente regionale Cna Toscana Turismo e Commercio; Francesco Tapinassi, direttore di Toscana Promozione turistica; Paola Lorenzini, coordinatrice regionale di Cna Turismo e Commercio; Roberto Galassi, referente Cna Lunigiana e presidente di GAL; Cristiano Tomei coordinatore nazionale di Cna Turismo e Commercio; Marco Mischia, presidente nazionale Cna Turismo e Commercio; Eleonora Petracci, assessore al turismo del comune di Montignoso e Paolo Balloni, assessore attività produttive e commercio del comune di Massa.

Cna Toscana ha realizzato il catalogo di pacchetti turistici esperienziali che coinvolgono quasi 400 aziende toscane tra strutture ricettive, agriturismi, tour operator, ristoranti, centri benessere e termali e molte altre tipologie di aziende di servizi strettamente legati al comparto.

I pacchetti esperienziali propongono forme di turismo lento come biking tour, mini crociere, voli in mongolfiera, trekking, tutti pensati anche per persone con disabilità. Sono oltre 80 i pacchetti progettati che consistono anche in cammini per la visita di laboratori artigianali della ceramica, della lavorazione dell'oro e dell'argento, delle pietre preziose e semipreziose, alla scoperta di tecniche di restauro di opere d'arte o di tessuti, con la possibilità di sperimentare direttamente la creazione di oggetti. Sono inoltre previsti tour in manifatture ultracentenarie; laboratori di scagliola che ospitano musei storici con opere originali del '500. Si aggiungono anche numerose opportunità di degustazioni alla scoperta di tutti i prodotti tipici toscani che questi pacchetti includono nell'offerta.

Convegno Balneari. Si è parlato ancora di concessioni demaniali martedì mattina con Sib Confcommercio e Fiba Confesercenti in una sala con oltre 200 operatori del settore che rischiano di perdere la propria azienda in seguito alla direttiva servizi Bolkestein. Presenti e intervenuti anche gli onorevoli Elisa Montemagni (Lega); Riccardo Zucconi (Fratelli d'Italia), Chiara Tenerini (Forza Italia) e il sindaco di Forte dei Marmi Bruno Murzi. Ha aperto l'incontro Antonio Capacchione, rappresentante Sib Confcommercio, che ha fatto un excursus sulla situazione e sulla necessità di trovare soluzioni: «E' tempo che la propaganda lasci il posto alla politica affinché venga tutelato il turismo balneare italiano

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 lorenzo.f.marchetti@gmail.com 348.6520688



che è unico al mondo. E' necessario che vengano abrogati quegli articoli della legge Draghi, il 3 e il 4 che sono inutili, e che venga emanata una legge nuova che dia certezze e che riordini il settore».

«Oggi avete un governo – ha esordito **l'onorevole Elisa Montemagni** – che vuole salvare le vostre imprese. Con voi dobbiamo trovare le soluzioni attraverso un dialogo costante. La proroga al 27 luglio serve alla politica e non ai balneari. Il tavolo interministeriale che si aprirà dovrà lavorare alla mappatura e a cercare una soluzione definitiva».

«Ho sempre sostenuto – ha spiegato **l'onorevole Zucconi** – che bisogna interloquire con l'Europa; convocare il tavolo interministeriale per la mappatura e per vagliare proposte concrete; verificare la scarsità della risorsa; pensare alla soluzione del doppio binario e quindi mandare all'asta le concessioni posteriori alla Bolkestein (2010) e rivedere la legge degli atti formali. Queste possono essere le strade da intraprendere. Da non dimenticare l'abrogazione dell'articolo 49 del Codice della Navigazione».

Le conclusioni sono state affidate a Maurizio Rustignoli di Fiba Confesercenti che ha sottolineato che questa politica è vicina ai balneari e che come categoria c'è fiducia nelle forze politiche di maggioranza. «Pretendiamo l'apertura del tavolo interministeriale – ha detto Rustignoli –, che non dovrà limitarsi alla mappatura della risorsa spiaggia, ma dovrà rappresentare l'inizio di un percorso di riforma. Il tavolo è l'occasione per parlare concretamente del valore delle nostre aziende in parallelo all'avvio di una riforma del Codice della Navigazione, così da inserire il riconoscimento del valore aziendale. Questo è e sarà il nostro impegno».

Pizza regina della fiera. La pizza è uno dei segmenti su cui la fiera vanta una leadership assoluta. A conferma, il campionato che ha incoronato Lelio Robert Gomes da Mata Cursio Master Pizza Champion. Il pizzaiolo di 27 anni che lavora da "Roovido" a Cesena, ha vinto con "Monte", una pizza per il cui impasto ha utilizzato farine tipo 1 e 0 di Molino Paolo Mariani e farina di riso Artemide dell'azienda Riso Buono. Il topping era una crema di cavolo nero e fiordilatte in cottura. In uscita Robert Gomes ha completato la pizza con del guanciale a listarelle passato in forno, crema di zucca, mousse di pecorino romano sulla quale ha messo una cialda di cavolo nero **precedentemente lucidata con dell'olio allo zenzero e impreziosita con un mix di semi tostati.**

Pane, grande varietà di produzione, ma scarso consumo. L'artigianale batte l'industriale. Come ogni anno la fiera dedica ampio spazio al segmento del pane e della pizza. In Italia il pane rappresenta un grande patrimonio culturale da promuovere e tutelare. Sono circa 250 le tipologie di pane che raccontano la storia dell'Italia, delle sue Regioni e della sua biodiversità.

Secondo dati di una ricerca Cerve promossa da Aibi-Assitol, nel 2021 le vendite di pane artigianale sono state di 1,6 milioni di tonnellate. Sul totale del pane venduto in Italia, quello artigianale ha raggiunto l'84,1%, mentre il 15,9% delle vendite ha riguardato il pane industriale. Il pane artigianale cresce anche nella grande distribuzione che rappresenta il 43,5% del pane venduto in Italia nel 2021, oltre che nelle panetterie (42,1%) e nella ristorazione (che è stata penalizzata anche nel 2021 dalle normative anti-Covid, ma che arriva al 13,2%). Dai dati NielsenIQ il reparto Pane & Pasticceria & Pasta è cresciuto del 17,5%. Nei panifici, il 70% del lavoro degli artigiani riguarda il pane, mentre crescono pizza e focaccia, che rappresentano il 23,5%, e i dolci, che rappresentano il 6,2% del totale.

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 lorenzo.f.marchetti@gmail.com 348.6520688



La filiera pane in Italia. L'industria molitoria nazionale trasforma annualmente 5,4 milioni di tonnellate di frumento tenero che consentono la produzione di circa 4 milioni di tonnellate di farina destinate per il 65% alla produzione di pane e sostituti del pane e per il 35% ad altri usi quali biscotteria, produzione di pizza, produzione di prodotti dolciari o pasticceria.

Il mercato del pane e dei suoi sostitutivi. Poco più di 110 grammi di pane al giorno. È la media del consumo degli italiani (41 chili di pane a testa ogni anno). Un dato che ci colloca come fanalino di coda, dietro agli altri principali Paesi europei. In questa speciale classifica la prima nell'Ue è la Romania, con 88 chili pro capite l'anno, seguita dalla Germania (80 chili ogni anno), per continuare con Olanda (57 chili), Polonia (52 chili), Spagna (47 chili), Francia (44 chili) e Regno Unito, che nella statistica pre-Brexit si ferma a 43 chili pro capite.

Vendite in aumento. Tuttavia il mercato è cresciuto del 6%. E più dell'84% degli italiani mangia abitualmente pane fresco o sfuso, mentre circa il 10% preferisce sostitutivi come il pane confezionato/a lunga conservazione, cracker, taralli, piadine ecc. Solamente l'8% della popolazione non consuma mai prodotti del bakery salato. C'è da registrare un calo del consumo di pane "tradizionale" (-2%) e un contemporaneo aumento dei prodotti sostitutivi (+4%), probabilmente dovuto ai lockdown. Richieste in aumento per le farine bio e per i prodotti realizzati con farine integrali e senza glutine (+3%), in linea con la crescente attenzione dei consumatori verso gli alimenti "free from".

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 lorenzo.f.marchetti@gmail.com 348.6520688



Si concludono oggi alla Fiera di Carrara Tirreno CT e Balnearia
Premiati a Tirreno CT i migliori cuochi d'Italia

Terminato il concorso "Pentathlon della cucina con 35 partecipanti. Convegno ITB Italia sul problema delle concessioni balneari. SOS: bagnini a rischio sparizione.

Pentathlon della cucina. Incoronati i migliori cuochi d'Italia del Pentathlon della cucina, gara per valorizzare le capacità professionali nelle attività di cucina di tutti i giorni, la grande novità di Tirreno C.T. 2023. Tre i vincitori di 18 anni per la categoria junior tutti e tre provenienti dell'Istituto alberghiero "Carnacina" di Bardolino (Vr). Al primo posto junior Yahya Souati (97 punti), secondo Artiom Euciu (96,67) e terzo Max Panainte (94). Per i senior primo il ligure Paolo Ganci (94) di Spotorno (Sv), secondo Luca De Biase (90,67) e terzo Giancarlo Cammisa (88,33). De Biase e Cammisa lavorano entrambi nello stesso ristorante a Peschiera del Garda (Vr). A sfidarsi nelle 5 prove di attività quotidiana in cucina sono stati 35 concorrenti. «È stata una competizione completamente nuova sulle abilità giornaliere dei cuochi. Nonostante l'iniziale preoccupazione e la

comprensibile agitazione per il debutto dell'iniziativa, la gara è stata molto positiva e tutti si sono messi alla prova anche su abilità che non usano come sfilettare un pesce se il ristorante dove lavora non cucina pesce», spiega Fabio Tacchella ideatore della competizione. «La gara ha fatto emergere, e colmare, quelle lacune che un professionista si porta dietro, magari dai tempi della scuola e che non aveva mai avuto modo di affrontare e migliorare. È stato un confronto costruttivo e istruttivo con i giudici, chef executive di grandi compagnie di navigazione e grandi catene di ristorazione che non soltanto hanno giudicato ma si sono messi al pari dei concorrenti e hanno fatto vedere come disossare correttamente un pollo o sfilettare un pesce. **Questo ha dato molto valore alla competizione che non era soltanto una gara ma anche un aggiornamento professionale**». L'appuntamento «adesso alla prossima edizione quando faremo tesoro di tutti suggerimenti ricevuti per migliorare e far crescere la competizione». Soddisfazione per la gara è stata espressa anche da Paolo Caldana patron di Tirreno C.T. «La fiera ha avuto quest'anno un rilancio enorme, con affluenza interessata e espositori contenti. Il Pentathlon il prossimo anno sarà triplicato perché in cucina c'è bisogno di professionalità tutti i giorni, per essere cuochi c'è bisogno di sapere sempre di più».

Convegno ITB ITALIA. Ieri ultimo appuntamento in calendario per il settore della balneazione con il convegno organizzato da ITB Italia (Associazione Italiana Imprenditori Turistici Balneari). Sono intervenuti il presidente Itb Italia Giuseppe Ricci e il referente di Itb Italia per la regione Sardegna Francesco Gambella. «Da anni sosteniamo che la Bolkestein non può essere applicata – ha detto il presidente Ricci – anche in virtù della storia delle nostre concessioni. Le aree dove oggi insistono le nostre aziende, frutto di investimenti e sacrifici, sono state regolamentate dallo Stato con un rinnovo automatico delle concessioni (ogni 6 anni) che ci ha dato certezze per il futuro, e che oggi non abbiamo più».

SOS Bagnini dalla costa dell'Apuoversilia. La fiera balnearia è stata anche l'occasione per evidenziare alcune problematiche che attualmente ruotano intorno al settore della sicurezza e del salvataggio lungo la costa dell'Apuoversilia.

Nell'ultimo decennio infatti la figura del bagnino e/o assistente bagnanti è diventata sempre più professionale, abbandonando la visione del "bagnino tutto fare" degli anni '70/'80.

Dalla pandemia però è in calo il numero di bagnini brevettati che poi realmente fanno la stagione. Su circa 300 bagnini brevettati all'anno solo meno di un terzo l'estate mette in pratica la formazione acquisita. Il rischio è che nei prossimi anni si perda la figura professionale del bagnino in mancanza di un ricambio generazionale e che in una costa, come quella dell'apuoversilia, si abbassi quel livello di sicurezza nelle spiagge di cui ha vantato negli ultimi vent'anni il primato in termini di attrattività turistica soprattutto per il target famiglie. Il tutto è messo a rischio da alcune modifiche al settore contenute nel decreto 206/2016, ad oggi inserito nel milleproroghe e quindi in scadenza al 30 giugno 2023.

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 lorenzo.f.marchetti@gmail.com 348.6520688



I punti più torbidi secondo gli operatori del settore del salvataggio che alzano la bandiera dell'SOS, sarebbero sostanzialmente tre.

Il primo riguarda l'età. Questo decreto restringe il range anagrafico: potrà fare il corso di bagnino chi ha un'età compresa tra i 18 e i 50 anni (invece di 16-60). La seconda criticità riguarda la formazione. Secondo questa riforma basterebbero infatti solo due anni di brevetto per poter aprire scuole di formazione per rilasciare corsi da bagnino senza alcun obbligo di affiliazione e senza obbligo di aver praticato la professione. Il terzo punto oscuro riguarda i rinnovi dei brevetti per cui il nuovo decreto non ne specifica le modalità.

Carrara, 01.03.2023 c.s. 10

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 lorenzo.f.marchetti@gmail.com 348.6520688



400 espositori, 900 marchi commerciali, oltre 60.000 visitatori

Tirreno CT e Balnearia, arrivederci al 2024

Paolo Caldana, patron della Kermesse: "La maggior parte degli espositori ha confermato per la prossima edizione, dal 3 al 6 marzo 2024".

Si è confermato il successo che continua da 43 anni e che chiude con numeri importanti. Questo è in sintesi il bilancio dell'edizione 2023 della fiera Tirreno Ct e Balnearia, punto di riferimento per il settore dell'accoglienza e dell'ospitalità che ha superato nei quattro giorni (26 febbraio - 1 marzo) i **60mila visitatori con oltre 400 aziende in rappresentanza di più di 900 marchi** commerciali allestiti nel complesso espositivo di Carrara Fiere.

Gli espositori. Questa edizione di Tirreno CT e Balnearia ha visto la partecipazione di quasi 400 espositori, provenienti da **65 province di 16 regioni italiane e 2 aziende estere**. Tra le regioni, dalla Toscana proveniva il 37% degli espositori, dalla Lombardia il 17%, dall'Emilia Romagna l'11,5%, dal Veneto 10%, e poi Piemonte 5%, Liguria 4,5%; a seguire le altre regioni con il 15% complessivo rimanente. Tra le province troviamo al primo posto Lucca, con l'11,5% degli espositori, Massa Carrara con l'8%, Milano con il 6% e poi Firenze 5%, Pisa 4,5%, La Spezia 4%.

Grande soddisfazione per il **patron della kermesse, il professor Paolo Caldana**: «Siamo entusiasti come Tirreno Trade perché i numeri dimostrano il buon flusso di visitatori e perché la maggior parte degli espositori ha già confermato la presenza per la prossima edizione. E' la dimostrazione che questa fiera ha saputo stare al passo con le esigenze degli espositori e degli operatori del settore e rappresenta un vero punto di riferimento concreto per l'incontro di domanda e offerta. Purtroppo per via della mancanza di un padiglione non abbiamo potuto soddisfare tutte le richieste. Lancio infatti un appello alle istituzioni affinché non rinuncino a potenziare e ripristinare questo complesso fieristico, un vero fiore all'occhiello per il territorio. Chiudiamo dunque questa edizione con l'auspicio di ampliare la rassegna nel 2024 per la crescita che ha avuto il settore fieristico, che nonostante la pandemia ha mantenuto costanti, se non in crescita, i numeri in termini di presenze». Grande successo anche per la novità all'interno del programma della Tirreno Ct con **la prima edizione del Pentathlon**. «E' un'idea nata – ha sottolineato Paolo Caldana – grazie alla collaborazione con **grandi chef del panorama nazionale**. La fiera da sempre riunisce le realtà associative e il Pentathlon ne è stata un'ulteriore occasione, con chef prestigiosi provenienti da tutta Italia. E' un percorso innovativo per la cucina ed è un'esperienza che sicuramente faremo crescere nella prossima edizione della rassegna». Ottimo risultato anche per la 24esima edizione di Balnearia. «Quest'anno Balnearia è stata un **grande punto di riferimento – conclude Paolo Caldana – per gli operatori balneari**, con numerosi incontri dedicati ai temi più scottanti che hanno attirato l'attenzione delle istituzioni e dei media nazionali».

Le ragioni di questo costante successo sono diverse, ma sicuramente la principale va cercata nella capacità della Fiera di adeguarsi, anno dopo anno e decennio dopo decennio, al mutare dei tempi e quindi delle esigenze di visitatori ed espositori. Tra questi ultimi si annoverano le più rappresentative Aziende italiane che offrono prodotti, servizi ed attrezzature per tutti i settori dell'industria turistica: alberghi, ristoranti e pizzerie; bar, gelaterie e infine stabilimenti balneari, che trovano in Balnearia un sicuro punto di riferimento. L'ottimizzazione dell'incontro tra domanda e offerta è garantito poi da altri fattori: la collocazione strategica del complesso fieristico di Carrara nel Centro Italia, gli spazi offerti dai nuovi e funzionali padiglioni, la costante presenza delle Associazioni di categoria, che organizzano innumerevoli momenti di aggiornamento e informazione professionale. Il confronto tra operatori in moltissimi convegni e seminari costituisce un ulteriore plus che, fin dagli esordi, ha permesso di denominare la Tirreno CT "Mostra Convegno".

Carrara, 02.03.2023 c.s. 11

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 lorenzo.f.marchetti@gmail.com 348.6520688



Dal pane alla pizza, dai prodotti lavorati e semilavorati per la cucina alle forniture alberghiere, passando per la gelateria e la pasticceria. A Carrara dal 26 febbraio al 1° marzo 2023 sono attesi migliaia di operatori

43esima edizione
TirrenoCT

TORNA A FEBBRAIO LA FIERA DELL'OSPITALITÀ ITALIANA

Torna dal 26 febbraio al 1° marzo 2023 **Tirreno CT**, l'appuntamento che nel panorama delle fiere italiane è riconosciuto come uno dei più importanti eventi di incontro e confronto del settore. Giunto alla sua 43ª edizione, si presenterà forte dei numeri riacquistati dopo lo stop forzato della pandemia. Nei padiglioni di Carrara Fiere sono attesi infatti 400 espositori in rappresentanza di oltre 900 marchi commerciali; oltre alle migliaia di operatori del settore (tra ristoratori, operatori di bar e strutture ricettive di vario genere) in fiera anche per il ricco programma di contenuti. Come sempre il cuore della manifestazione - nonché segreto del suo ripetuto successo - è l'incontro qualificato e diretto fra domanda e offerta: uno scambio commerciale che crea importanti giri d'affari per gli operatori del centro e nord Italia.

A caratterizzare anche questa edizione dell'evento, grandi marchi del food & beverage italiano ed estero propongono non soltanto la semplice

esposizione delle novità e dei prodotti di punta, ma anche presentazioni e momenti di approfondimento. 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 dedicata al caffè e alle innovazioni del settore grandi impianti. Inoltre, tutto ciò che riguarda le attrezzature per la tavola, bar, gelateria e pasticceria fino all'arredo contract per interni ed esterni, compresi tappezzerie e arredo bagno.

Ormai da qualche anno ha preso sempre più piede anche il wine & beverage, a partire dai migliori prodotti

per il lavoro dei mixologist e dei barman, rappresentati dalle principali associazioni di categoria, passando per tutto il settore emergente delle birre artigianali. Presente poi un'ampia selezione di aziende vitivinicole, ma anche distillerie.

In 42 anni **Tirreno CT** è stata il punto di partenza di centinaia di progetti e migliaia di incontri professionali; uno strumento che - come confermano i tanti espositori che ogni anno continuano a partecipare - ha saputo contribuire alla crescita dell'ospitalità italiana, un fiore all'occhiello dell'economia del nostro Paese. [cod 92044](https://www.tirrenoct.it)
Per informazioni: www.tirrenoct.it



Osve-CevesUni : focus su vini spumanti e export

Osve-CevesUni : focus su vini spumanti e export

21 Dicembre 2022

Tirreno C.T. torna nel 2023 con tante novità

21 Dicembre 2022

Picco di vendite per l'olio extravergine d'oliva in questo Natale

21 Dicembre 2022

Le bollicine regine del Natale 2022: ecco i dati da record

21 Dicembre 2022

Prestil: le novità per il Palo Tornado

21 Dicembre 2022

Per Osve-CevesUni il vino italiano continua a crescere. Bene gli spumanti ed export in crescita.

L'Italia si classifica come primo nella produzione mondiale di vini spumanti sia metodo tradizionale che metodo italiano. Prima anche per export e prima anche nella notorietà e richiesta. Ma, come dice Giampietro Comolli, presidente di Osve-CevesUni primo osservatorio economico del vino italiano: "Basta chiamare Charmat o Martinotti il nostro metodo di produrre spumante: è dequalificante. E' assurdo usare il cognome di una persona come indicazione di metodo produttivo! E' sminuente della identità e della professionalità del produttori".

bollicine nazionali italiane

Le stime dell' osservatorio Ovse sulla chiusura d'anno 2022.

A fronte di una produzione intorno a 870 milioni di bottiglie per un valore di 3,3 miliardi di euro, attesi consumi (Docg, Doc, Igp e VS) di 855-865 milioni di bottiglie per un fatturato mondiale al consumo di 7,3 miliardi di euro. Sempre più vicini al record della Francia, ma solo grazie a distribuzione, commercio, importazione.

"Un 2022 con forti rincari su tutto, che incidono di più su etichette di primo prezzo rispetto a bottiglie premium, sia per vini spumanti che tranquilli Si preannuncia un dato finale anno 2022 per le bollicine nazionali, con crescita leggera dei volumi, crescita forte dei valori". confida Comolli.

vino italiano export

Consumi, acquisti e profitti per il vino italiano.

Si preannuncia un dato finale per le bollicine nazionali per l'anno 2022 con una crescita buona ma contenuta dei volumi, crescita forte dei valori al consumo. Si attendono 75-78 milioni di bottiglie stappate durante i 30 giorni di festività (erano 78,4 nel 2019): privilegiate le bottiglie fra 6 e 9 euro di prima fascia e fra 15 e 20 euro di prezzo al consumo (intorno a 35-45 euro, il valore al ristorante più gettonato). I consumi delle feste valgono in cantina circa 280-290 milioni di euro che, al consumo e sulla tavola diventano circa 700 milioni di euro. Gli italiani tornano a fare festa nell'out of home, soprattutto dopo Vigilia e Natale, mentre a Capodanno sempre più festa in strada, molto meno in casa e nei locali notturni.

Related Posts

Tirreno C.T. torna nel 2023 con tante novità

Osve-CevesUni : focus su vini spumanti e export

21 Dicembre 2022

Tirreno C.T. torna nel 2023 con tante novità

21 Dicembre 2022

Picco di vendite per l'olio extravergine d'oliva in questo Natale

21 Dicembre 2022

Le bollicine regine del Natale 2022: ecco i dati da record

21 Dicembre 2022

Prestil: le novità per il Palo Tornado

21 Dicembre 2022

Tirreno C.T. 2023: la nuova edizione prevede 400 espositori e oltre 900 marchi commerciali che attendono migliaia di operatori del settore

Torna dal 26 febbraio al 1° marzo 2023 Tirreno C.T., l'appuntamento che nel panorama delle mostre italiane è riconosciuto come uno dei più importanti momenti di incontro e confronto del settore.

Giunto alla sua 43esima edizione, si presenterà forte dei numeri riacquistati dopo lo stop forzato della pandemia.

Nei padiglioni di Carrara Fiere sono attesi infatti 400 espositori in rappresentanza di oltre 900 marchi commerciali; oltre alle migliaia di operatori del settore (tra ristoratori, operatori di bar e strutture ricettive di vario genere) in fiera anche per il ricco programma di contenuti.

Come sempre il cuore della manifestazione, anche segreto del suo ripetuto successo, è l'incontro qualificato e diretto fra domanda e offerta: uno scambio commerciale che crea importanti giri d'affari per gli operatori del centro e nord Italia.

I grandi nomi del food and beverage a Tirreno C.T. 2023

A caratterizzare anche questa edizione dell'evento, grandi marchi del food&beverage italiano ed estero propongono non soltanto la semplice esposizione delle novità e dei prodotti di punta, ma anche presentazioni e momenti di approfondimento.

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 dedicata al caffè e alle innovazioni del settore grandi impianti. Inoltre tutto ciò che riguarda le attrezzature per la tavola, bar, gelateria e pasticceria fino all'arredo contract per interni ed esterni, compresi tappezzerie e arredo bagno. Ormai da qualche anno hanno preso sempre più piede operatori del settore wine and beverage. A partire dai migliori prodotti per il lavoro dei mixologist e dei barman, rappresentati dalle principali associazioni di categoria, passando per tutto il settore emergente delle birre artigianali. Presente un'ampia selezione poi di aziende vitivinicole, ma anche distillerie, rappresentate direttamente dai produttori.

In 42 anni Tirreno C.T. è stata il punto di partenza di centinaia di progetti, migliaia di incontri professionali; uno strumento che, non lo diciamo noi, ma i tanti espositori che nel tempo continuano a darci fiducia, ha saputo contribuire alla crescita dell'ospitalità italiana, un fiore all'occhiello dell'economia del nostro Paese.

Come partecipare all'evento

Le aziende interessate a partecipare possono contattare l'organizzazione della fiera oppure compilare la form sul sito internet per avere informazioni.

Tirreno Trade srl

a cura di a.maurilli@almapress.net

A febbraio torna Tirreno CT, la fiera dell'ospitalità italiana

A febbraio torna Tirreno CT, la fiera dell'ospitalità italiana

Dal pane alla pizza, dai prodotti lavorati e semilavorati per la cucina alle forniture alberghiere, passando per la gelateria e la pasticceria. A Carrara dal 26 febbraio al 1° marzo 2023 sono attesi migliaia di operatori

SALVA NEL TUO ARCHIVIO

13 dicembre 2022 | 09:30

A Carrara Fiere APPUNTAMENTI

A febbraio torna Tirreno CT, la fiera dell'ospitalità italiana

Dal pane alla pizza, dai prodotti lavorati e semilavorati per la cucina alle forniture alberghiere, passando per la gelateria e la pasticceria. A Carrara dal 26 febbraio al 1° marzo 2023 sono attesi migliaia di operatori

13 dicembre 2022 | 09:30

Torna dal 26 febbraio al 1° marzo 2023 Tirreno CT, l'appuntamento che nel panorama delle fiere italiane è riconosciuto come uno dei più importanti eventi di incontro e confronto del settore. Giunto alla sua 43ª edizione, si presenterà forte dei numeri riacquistati dopo lo stop forzato della pandemia. Nei padiglioni di Carrara Fiere sono attesi infatti 400 espositori in rappresentanza di oltre 900 marchi commerciali; oltre alle migliaia di operatori del settore (tra ristoratori, operatori di bar e strutture ricettive di vario genere) in fiera anche per il ricco programma di contenuti. Come sempre il cuore della manifestazione - nonché segreto del suo ripetuto successo - è l'incontro qualificato e diretto fra domanda e offerta: uno scambio commerciale che crea importanti giri d'affari per gli operatori del centro e nord Italia.

A caratterizzare anche questa edizione dell'evento, grandi marchi del food & beverage italiano ed estero propongono non soltanto la semplice esposizione delle novità e dei prodotti di punta, ma anche presentazioni e momenti di approfondimento. 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 dedicata al caffè e alle innovazioni del settore grandi impianti. Inoltre, tutto ciò che riguarda le attrezzature per la tavola, bar, gelateria e pasticceria fino all'arredo contract per interni ed esterni, compresi tappezzerie e arredo bagno.

Tirreno CT

Ormai da qualche anno ha preso sempre più piede anche il wine & beverage, a partire dai migliori prodotti per il lavoro dei mixologist e dei barman, rappresentati dalle principali associazioni di categoria, passando per tutto il settore emergente delle birre artigianali. Presente poi un'ampia selezione di aziende vitivinicole, ma anche distillerie.

In 42 anni Tirreno CT è stata il punto di partenza di centinaia di progetti e migliaia di incontri professionali; uno strumento che - come confermano i tanti espositori che ogni anno continuano a partecipare - ha saputo contribuire alla crescita dell'ospitalità italiana, un fiore all'occhiello dell'economia del nostro Paese.

Per informazioni: www.tirrenoct.it



A febbraio torna Tirreno CT, la fiera dell'ospitalità italiana



a cura di a.maurilli@almapress.net

Corsi, selezioni e concorsi a Tirreno Ct

Dal 26 febbraio al 1° marzo a Carrara fiere

30 Gennaio 2023

Sar?Tirreno Ct (Carrara fiere 26 febbraio - 1° marzo 2023) il palcoscenico scelto dalla FIPGC (Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria e Cioccolateria) per spegnere le candeline dei 10 anni di attività . La fiera di riferimento in Italia per ospitalità , ristorazione, hotellerie e settore della caffetteria, ospiterà numerose iniziative. Tra questi il concorso Miglior Colomba d'Italia 2023, nelle categorie classica e innovativa, e il 2° Campionato Italiano Chef della Panificazione (pane tradizionale, innovativo, dolce da forno e pane artistico). Il tiramisù¹ non poteva mancare a Tirreno Ct e infatti la FIPGC effettuerà la selezione Italia centro-nord per il World Trophy of Tiramisù¹ che si terrà a Milano il 13 ottobre 2023. In programma anche corsi di cake design su varie tecniche: modelling, pittura, aerografia, ghiaccia reale, fiori realistici. Anche per l'edizione del 2023, Tirreno Ct continuerà a rappresentare una vetrina e spazio culturale privilegiati per il mondo della pasticceria e del gelato. L'opportunità per le aziende e allo stesso tempo per gli operatori (da produttori di macchine a quelli di ingredienti o accessori) sarà rappresentata dalla forte presenza di incontro tra domanda e offerta. Da un lato le ultime novità in termini di prodotto, dall'altra un mondo, quello di gelatieri e pasticceri, sempre più¹ in divenire e in continua innovazione. Presente in fiera anche l'associazione di categoria Oscar del Gelato che, oltre al concorso nazionale Oscar del Gelato improntato sul gusto cioccolato, terrà seminari e convegni sulle ultime tendenze.

Sono attesi 400 espositori in rappresentanza di oltre 900 marchi commerciali, oltre a migliaia di operatori (tra ristoratori, operatori di bar e strutture ricettive di vario genere).

Un'ampia area espositiva inoltre sarà dedicata a tutto quello che può² servire per realizzare o migliorare i laboratori di produzione di un settore, quello della pasticceria e gelateria, che negli ultimi anni sta diventando sempre più¹ cruciale a livello qualitativo e di visibilità internazionale.

www.tirrenoct.it

a cura di a.maurilli@almapress.net

Tirreno C.T. e Balnearia: appuntamento all'ospitalità italiana (26 febbraio-1 marzo)

Tirreno C.T. e Balnearia: appuntamento all'ospitalità italiana (26 febbraio-1 marzo)

Tirreno C.T. e Balnearia: Si terrà a Carrara Fiere dal 26 febbraio al 1° marzo quello che ormai da oltre 40 anni è un punto di riferimento per gli operatori dell'accoglienza. Giunta alla 43esima edizione, Tirreno C.T., in coppia ormai con Balnearia, mette in mostra il meglio del settore della ristorazione, dell'ospitalità in generale e, da ormai diverse edizioni, anche degli stabilimenti balneari.

Un evento importante, di transizione verso un futuro legato a incertezze internazionali e difficoltà, per una filiera che coinvolge ristoranti, bar, alberghi, pizzerie, gelaterie, pasticcerie, stabilimenti balneari e vale miliardi di euro all'anno, volano del turismo di eccellenza. «Il settore dell'ospitalità proprio nei momenti delle crisi ha dimostrato di essere resiliente ed è sempre uno dei primi a ripartire. Ha retto alla pandemia, si trova adesso a confrontarsi con il caro dei costi di produzione e con gli effetti della guerra. Ma sa reagire, come ha sempre saputo fare», commenta così Paolo Caldana, fondatore di Tirreno Trade, società promotrice dell'evento.

Il Pentathlon della cucina, per incoronare lo chef migliore

Una gara per valorizzare le capacità professionali nelle attività di cucina di tutti i giorni per i cuochi professionisti. ? questa la grande novità di Tirreno Ct 2023, un concorso unico nel suo genere per chi cucina ogni giorno, giudicato da chef internazionali. L'iniziativa sarà aperta alla categoria under 25 e over 25.

Incontri B2B per il Centro Italia: ecco il cuore di Tirreno Ct

La manifestazione ha il suo vero cuore nell'incontro qualificato fra domanda e offerta, un importante scambio business-to-business tra gli operatori del Centro e Nord Italia. Grazie anche a questo, Tirreno Ct in questi anni è diventata un vero e proprio punto di riferimento con una continua crescita di consensi, sia in termini di offerta commerciale con oltre 430 espositori in rappresentanza di quasi 900 marchi, sia in termini di pubblico con 62mila presenze di media nelle ultime edizioni. Confronto, dimostrazioni e competizioni

Nell'edizione 2022 sono stati oltre 100 gli appuntamenti di approfondimento, tra seminari, cooking show, convegni, tavole rotonde che hanno fatto, e fanno, della fiera un grande momento di formazione e aggiornamento professionale per pasticceri, pizzaioli, ristoratori, barman. La fiera è anche confronto con i tanti eventi collaterali che ogni anno arricchiscono un programma denso di convegni, seminari e workshop, master gratuiti per professionisti, incontri con esperti di settore, campionati nazionali e internazionali di pasticceria, cucina, gelateria, pizzeria e barman promossi dalle relative associazioni di categoria, oltre a degustazioni e dimostrazioni per tutti gli operatori. Tra questi le proposte dello spazio "Fucina dei Saperi Saperi e Conoscenze", con la presenza di personaggi e ricette della tradizione italiana, per dare visibilità alla manualità e ai racconti di questa professione.

Le eccellenze del food&beverage in una unica fiera

A caratterizzare ogni edizione dell'evento, grandi marchi del food&beverage italiano ed estero propongono non soltanto la semplice esposizione delle novità e dei prodotti di punta, ma anche presentazioni e momenti di approfondimento. 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 dedicata al caffè e alle innovazioni del settore grandi impianti. Inoltre tutto ciò che riguarda le attrezzature per la tavola, bar, gelateria e pasticceria fino all'arredo contract per interni ed esterni, compresi tappezzerie e arredo bagno. Ormai da qualche anno hanno preso sempre più piede operatori del settore wine and beverage. A partire dai migliori prodotti per il lavoro dei mixologist e dei barman, rappresentati dalle principali associazioni di categoria, passando per tutto il settore emergente delle birre artigianali. Presente un'ampia selezione poi di aziende vitivinicole, ma anche distillerie, rappresentate direttamente dai produttori. Le associazioni dei sommelier promuoveranno come sempre numerose degustazioni tematiche condotte da esperti del settore per fare dei focus sui vitigni e sui territori di provenienza.

Balnearia, il meglio per l'ospitalità in spiaggia

Prosegue il legame con Balnearia, il salone professionale dell'outdoor design, benessere ed attrezzature balneari che fanno di Tirreno CT un unico grande evento di riferimento per il segmento dell'accoglienza, dalla ristorazione al wellness, dallo street food all'hotellerie per arrivare all'ospitalità in spiaggia. Giunta alla 22esima edizione, Balnearia, vede nei propri spazi rappresentato il meglio dei settori merceologici, oltre ad essere 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.

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

a cura di a.maurilli@almapress.net

Tirreno C.T. e Balnearia: appuntamento all'ospitalità italiana (26 febbraio-1 marzo)

di categoria. Per informazioni sulla fiera e per poter partecipare come espositori o visitatori www.tirrenoct.it

a cura di a.maurilli@almapress.net

Novità e progetti per il nuovo anno della Fib Toscana

Novità e progetti per il nuovo anno della Fib Toscana

Scritto da Redazione

Nuovo anno, nuove sfide per FIB Toscana. L'Academy Toscana della Federazione Italiana Barman ha infatti in serbo tanti nuovi obiettivi per i prossimi mesi a partire dalla conferma dell'impegno per i progetti sul bere consapevole e l'inclusione che da sempre rappresentano una grande opportunità di crescita per tutti i ragazzi, nessuno escluso e che nel 2022 hanno visto in Versilia, e non solo, molti ed importanti appuntamenti. Confermata inoltre la presenza alla Tirreno CT a Carrara Fiere manifestazione importante per il settore turistico all'interno della quale i barman FIB avranno ancora una volta un ruolo da protagonisti tra concorsi, masterclass e momenti di incontro. In primavera il Campionato Italiana Scuole Alberghiere sarà ancora una volta in Versilia e vedrà l'arrivo di centinaia di giovani studenti aspiranti barman sul nostro territorio per una sfida divertente e soprattutto stimolante.

Ma non solo, con l'inizio dell'anno sono in ripartenza i corsi di formazione che da anni Fib Toscana organizza nelle varie sedi per formare i barman di oggi e di domani, corsi altamente professionali in grado di formare barman e barlady per i migliori locali versiliesi, toscani e non solo. Su questo fronte in arrivo nuove sedi in diverse città, location prestigiose e sempre più funzionali per la formazione.

"FibToscana si è dimostrata anche nel 2022 una federazione dinamica ed in grado di muoversi su più fronti – ha dichiarato Federico Salvetti FIB Toscana – dalla promozione di temi importanti a cui teniamo molto, agli eventi e ai corsi, anche grazie al nuovo progetto Memo, con sede a Viareggio, che vede nei nuovi corsi non solo un momento di formazione ma la possibilità di incontro tra domanda ed offerta del mercato del lavoro. Grazie a Memo infatti siamo in grado di dare una risposta alle attività che richiedono barman e barlady che sappiano stare dietro ad un banco bar per la prossima stagione estiva e ai ragazzi l'occasione di intercettare le migliori offerte di lavoro".

a cura di a.maurilli@almapress.net

Tirreno C.T. e Balnearia: torna dal 26 febbraio al 1 marzo l'appuntamento con l'ospitalità

43esima edizione dei due grandi eventi che negli ultimi anni hanno rivoluzionato il modo di vivere l'accoglienza, anche nella spiaggia italiana. Novità il Pentathlon della cucina, gara per cuochi

Si terrà a Carrara Fiere dal 26 febbraio al 1° marzo quello che ormai da oltre 40 anni è un punto di riferimento per gli operatori dell'accoglienza. Giunta alla 43esima edizione, Tirreno C.T., in coppia ormai con Balnearia, mette in mostra il meglio del settore della ristorazione, dell'ospitalità in generale e, da ormai diverse edizioni, anche degli stabilimenti balneari.

Un evento importante, di transizione verso un futuro legato a incertezze internazionali e difficoltà, per una filiera che coinvolge ristoranti, bar, alberghi, pizzerie, gelaterie, pasticcerie, stabilimenti balneari e vale miliardi di euro all'anno, volano del turismo di eccellenza. «Il settore dell'ospitalità proprio nei momenti delle crisi ha dimostrato di essere resiliente ed è sempre uno dei primi a ripartire. Ha retto alla pandemia, si trova adesso a confrontarsi con il caro dei costi di produzione e con gli effetti della guerra. Ma sa reagire, come ha sempre saputo fare», commenta così Paolo Caldana, fondatore di Tirreno Trade, società promotrice dell'evento.

Il Pentathlon della cucina, per incoronare lo chef migliore. Una gara per valorizzare le capacità professionali nelle attività di cucina di tutti i giorni per i cuochi professionisti. È questa la grande novità di Tirreno Ct 2023, un concorso unico nel suo genere per chi cucina ogni giorno, giudicato da chef internazionali. L'iniziativa sarà aperta alla categoria under 25 e over 25.

Incontri B2B per il Centro Italia: ecco il cuore di Tirreno Ct. La manifestazione ha il suo vero cuore nell'incontro qualificato fra domanda e offerta, un importante scambio business-to-business tra gli operatori del Centro e Nord Italia. Grazie anche a questo, Tirreno Ct in questi anni è diventata un vero e proprio punto di riferimento con una continua crescita di consensi, sia in termini di offerta commerciale con oltre 430 espositori in rappresentanza di quasi 900 marchi, sia in termini di pubblico con 62mila presenze di media nelle ultime edizioni.

Confronto, dimostrazioni e competizioni. Nell'edizione 2022 sono stati oltre 100 gli appuntamenti di approfondimento, tra seminari, cooking show, convegni, tavole rotonde che hanno fatto, e fanno, della fiera un grande momento di formazione e aggiornamento professionale per pasticceri, pizzaioli, ristoratori, barman. La fiera è anche confronto con i tanti eventi collaterali che ogni anno arricchiscono un programma denso di convegni, seminari e workshop, master gratuiti per professionisti, incontri con esperti di settore, campionati nazionali e internazionali di pasticceria, cucina, gelateria, pizzeria e barman promossi dalle relative associazioni di categoria, oltre a degustazioni e dimostrazioni per tutti gli operatori. Tra questi le proposte dello spazio "Fucina dei Saperi Saporì e Conoscenze", con la presenza di personaggi e ricette della tradizione italiana, per dare visibilità alla manualità e ai racconti di questa professione.

Le eccellenze del food&beverage in una unica fiera. A caratterizzare ogni edizione dell'evento, grandi marchi del food&beverage italiano ed estero propongono non soltanto la semplice esposizione delle novità e dei prodotti di punta, ma anche presentazioni e momenti di approfondimento. 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 dedicata al caffè e alle innovazioni del settore grandi impianti. Inoltre tutto ciò che riguarda le attrezzature per la tavola, bar, gelateria e pasticceria fino all'arredo contract per interni ed esterni, compresi tappezzerie e arredo bagno. Ormai da qualche anno hanno preso sempre più piede operatori del settore wine and beverage. A partire dai migliori prodotti per il lavoro dei mixologist e dei barman, rappresentati dalle principali associazioni di categoria, passando per tutto il settore emergente delle birre artigianali. Presente un'ampia selezione poi di aziende vitivinicole, ma anche distillerie, rappresentate direttamente dai produttori. Le associazioni dei sommelier promuoveranno come sempre numerose degustazioni tematiche condotte da esperti del settore per fare dei focus sui vitigni e sui territori di provenienza.

Balnearia, il meglio per l'ospitalità in spiaggia. Prosegue il legame con Balnearia, il salone professionale dell'outdoor design, benessere ed attrezzature balneari che fanno di Tirreno CT un unico grande evento di riferimento per il segmento dell'accoglienza, dalla ristorazione al wellness, dallo street food all'hotellerie per arrivare all'ospitalità in spiaggia. Giunta alla 22esima edizione, Balnearia, vede nei propri spazi rappresentato il meglio dei settori merceologici, oltre ad essere 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.

Tirreno C.T. e Balnearia sono organizzate da TirrenoTrade Srl con la collaborazione di enti regionali, provinciali e associazioni di categoria. Per informazioni sulla fiera e per poter partecipare come espositori o visitatori www.tirrenoct.it

Massa (Ms), 13 gennaio 2023 C.s. 01

a cura di a.maurilli@almapress.net

Tirreno C.T. e Balnearia: torna dal 26 febbraio al 1 marzo l'appuntamento con l'ospitalità



43esima edizione
Tirreno
Ospitalità Italia

Dal **26** Febbraio
al **1°** Marzo **2023**

Complesso fieristico di Carrara



a cura di a.maurilli@almapress.net

Tirreno C.T. e Balnearia: torna dal 26 febbraio al 1 marzo l'appuntamento con l'ospitalità



a cura di a.maurilli@almapress.net

Tirreno CT e Balnearia: tutto pronto per il salone dell'ospitalità italiana

Tirreno CT e Balnearia: tutto pronto per il salone dell'ospitalità italiana

43esima edizione dei due grandi eventi che negli ultimi anni hanno rivoluzionato il modo di vivere l'accoglienza, anche nella spiaggia italiana. Novità il Pentathlon della cucina, gara per cuochi

SALVA NEL TUO ARCHIVIO

18 gennaio 2023 | 11:29

A Carrara APPUNTAMENTI

Tirreno CT e Balnearia: tutto pronto per il salone dell'ospitalità italiana

43esima edizione dei due grandi eventi che negli ultimi anni hanno rivoluzionato il modo di vivere l'accoglienza, anche nella spiaggia italiana. Novità il Pentathlon della cucina, gara per cuochi

18 gennaio 2023 | 11:29

Si terrà a Carrara Fiere dal 26 febbraio al 1° marzo quello che ormai da oltre 40 anni è un punto di riferimento per gli operatori dell'accoglienza. Giunta alla 43esima edizione, Tirreno C.T., in coppia ormai con Balnearia, mette in mostra il meglio del settore della ristorazione, dell'ospitalità in generale e, da ormai diverse edizioni, anche degli stabilimenti balneari.

Un evento importante, di transizione verso un futuro legato a incertezze internazionali e difficoltà, per una filiera che coinvolge ristoranti, bar, alberghi, pizzerie, gelaterie, pasticcerie, stabilimenti balneari e vale miliardi di euro all'anno, volano del turismo di eccellenza. «Il settore dell'ospitalità proprio nei momenti delle crisi ha dimostrato di essere resiliente ed è sempre uno dei primi a ripartire. Ha retto alla pandemia, si trova adesso a confrontarsi con il caro dei costi di produzione e con gli effetti della guerra. Ma sa reagire, come ha sempre saputo fare», commenta così Paolo Caldana, fondatore di Tirreno Trade, società promotrice dell'evento.

Tirreno Ct e Balnearia insieme a Carrara Fiere

Il Pentathlon della cucina a Tirreno Ct

Una gara per valorizzare le capacità professionali nelle attività di cucina di tutti i giorni per i cuochi professionisti. È questa la grande novità di Tirreno Ct 2023, un concorso unico nel suo genere per chi cucina ogni giorno, giudicato da chef internazionali. L'iniziativa sarà aperta alla categoria under 25 e over 25.

Incontri B2B per il Centro Italia

La manifestazione ha il suo vero cuore nell'incontro qualificato fra domanda e offerta, un importante scambio business-to-business tra gli operatori del Centro e Nord Italia. Grazie anche a questo, Tirreno Ct in questi anni è diventata un vero e proprio punto di riferimento con una continua crescita di consensi, sia in termini di offerta commerciale con oltre 430 espositori in rappresentanza di quasi 900 marchi, sia in termini di pubblico con 62mila presenze di media nelle ultime edizioni.

Seminari, showcooking e competizioni

Nell'edizione 2022 sono stati oltre 100 gli appuntamenti di approfondimento, tra seminari, cooking show, convegni, tavole rotonde che hanno fatto, e fanno, della fiera un grande momento di formazione e aggiornamento professionale per pasticceri, pizzaioli, ristoratori, barman. La fiera è anche confronto con i tanti eventi collaterali che ogni anno arricchiscono un programma denso di convegni, seminari e workshop, master gratuiti per professionisti, incontri con esperti di settore, campionati nazionali e internazionali di pasticceria, cucina, gelateria, pizzeria e barman promossi dalle relative associazioni di categoria, oltre a degustazioni e dimostrazioni per tutti gli operatori. Tra questi le proposte dello spazio "Fucina dei Saperi Saporì e Conoscenze", con la presenza di personaggi e ricette della tradizione italiana, per dare visibilità alla manualità e ai racconti di questa professione.

Tra le eccellenze del food&beverage

A caratterizzare ogni edizione dell'evento, grandi marchi del food&beverage italiano ed estero propongono non soltanto la semplice esposizione delle novità e dei prodotti di punta, ma anche presentazioni e momenti di approfondimento. 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 dedicata al caffè e alle innovazioni del settore grandi impianti. Inoltre tutto ciò che riguarda le attrezzature per la tavola, bar, gelateria e pasticceria fino all'arredo contract per interni ed esterni, compresi tappezzerie e arredo bagno. Ormai da qualche anno hanno preso sempre più piede operatori del settore wine and beverage. A partire dai migliori prodotti per il lavoro dei mixologist e dei barman, rappresentati dalle principali associazioni di categoria, passando per tutto il settore emergente delle birre artigianali. Presente un'ampia selezione poi di aziende vitivinicole, ma anche distillerie, rappresentate direttamente dai produttori. Le associazioni dei sommelier promuoveranno come sempre numerose degustazioni tematiche condotte da esperti

Tirreno CT e Balnearia: tutto pronto per il salone dell'ospitalità italiana

del settore per fare dei focus sui vitigni e sui territori di provenienza.

Balnearia, il meglio per l'ospitalità in spiaggia

Prosegue il legame con Balnearia, il salone professionale dell'outdoor design, benessere ed attrezzature balneari che fanno di Tirreno CT un unico grande evento di riferimento per il segmento dell'accoglienza, dalla ristorazione al wellness, dallo street food all'hotellerie per arrivare all'ospitalità in spiaggia. Giunta alla 22esima edizione, Balnearia, vede nei propri spazi rappresentato il meglio dei settori merceologici, oltre ad essere 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.

© Riproduzione riservata

Tirreno C.T. e Balnearia: torna dal 26 febbraio al 1 marzo l'appuntamento con l'ospitalità

43esima edizione dei due grandi eventi che negli ultimi anni hanno rivoluzionato il modo di vivere l'accoglienza, anche nella spiaggia italiana. Novità il Pentathlon della cucina, gara per cuochi

Si terrà a Carrara Fiere dal 26 febbraio al 1° marzo quello che ormai da oltre 40 anni è un punto di riferimento per gli operatori dell'accoglienza. Giunta alla 43esima edizione, Tirreno C.T., in coppia ormai con Balnearia, mette in mostra il meglio del settore della ristorazione, dell'ospitalità in generale e, da ormai diverse edizioni, anche degli stabilimenti balneari.

Un evento importante, di transizione verso un futuro legato a incertezze internazionali e difficoltà, per una filiera che coinvolge ristoranti, bar, alberghi, pizzerie, gelaterie, pasticcerie, stabilimenti balneari e vale miliardi di euro all'anno, volano del turismo di eccellenza. «Il settore dell'ospitalità proprio nei momenti delle crisi ha dimostrato di essere resiliente ed è sempre uno dei primi a ripartire. Ha retto alla pandemia, si trova adesso a confrontarsi con il caro dei costi di produzione e con gli effetti della guerra. Ma sa reagire, come ha sempre saputo fare», commenta così Paolo Caldana, fondatore di Tirreno Trade, società promotrice dell'evento.

Il Pentathlon della cucina, per incoronare lo chef migliore. Una gara per valorizzare le capacità professionali nelle attività di cucina di tutti i giorni per i cuochi professionisti. È questa la grande novità di Tirreno Ct 2023, un concorso unico nel suo genere per chi cucina ogni giorno, giudicato da chef internazionali. L'iniziativa sarà aperta alla categoria under 25 e over 25.

Incontri B2B per il Centro Italia: ecco il cuore di Tirreno Ct. La manifestazione ha il suo vero cuore nell'incontro qualificato fra domanda e offerta, un importante scambio business-to-business tra gli operatori del Centro e Nord Italia. Grazie anche a questo, Tirreno Ct in questi anni è diventata un vero e proprio punto di riferimento con una continua crescita di consensi, sia in termini di offerta commerciale con oltre 430 espositori in rappresentanza di quasi 900 marchi, sia in termini di pubblico con 62mila presenze di media nelle ultime edizioni.

Confronto, dimostrazioni e competizioni. Nell'edizione 2022 sono stati oltre 100 gli appuntamenti di approfondimento, tra seminari, cooking show, convegni, tavole rotonde che hanno fatto, e fanno, della fiera un grande momento di formazione e aggiornamento professionale per pasticceri, pizzaioli, ristoratori, barman. La fiera è anche confronto con i tanti eventi collaterali che ogni anno arricchiscono un programma denso di convegni, seminari e workshop, master gratuiti per professionisti, incontri con esperti di settore, campionati nazionali e internazionali di pasticceria, cucina, gelateria, pizzeria e barman promossi dalle relative associazioni di categoria, oltre a degustazioni e dimostrazioni per tutti gli operatori. Tra questi le proposte dello spazio "Fucina dei Saperi Saporì e Conoscenze", con la presenza di personaggi e ricette della tradizione italiana, per dare visibilità alla manualità e ai racconti di questa professione.

Le eccellenze del food&beverage in una unica fiera. A caratterizzare ogni edizione dell'evento, grandi marchi del food&beverage italiano ed estero propongono non soltanto la semplice esposizione delle novità e dei prodotti di punta, ma anche presentazioni e momenti di approfondimento. 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 dedicata al caffè e alle innovazioni del settore grandi impianti. Inoltre tutto ciò che riguarda le attrezzature per la tavola, bar, gelateria e pasticceria fino all'arredo contract per interni ed esterni, compresi tappezzerie e arredo bagno. Ormai da qualche anno hanno preso sempre più piede operatori del settore wine and beverage. A partire dai migliori prodotti per il lavoro dei mixologist e dei barman, rappresentati dalle principali associazioni di categoria, passando per tutto il settore emergente delle birre artigianali. Presente un'ampia selezione poi di aziende vitivinicole, ma anche distillerie, rappresentate direttamente dai produttori. Le associazioni dei sommelier promuoveranno come sempre numerose degustazioni tematiche condotte da esperti del settore per fare dei focus sui vitigni e sui territori di provenienza.

Balnearia, il meglio per l'ospitalità in spiaggia. Prosegue il legame con Balnearia, il salone professionale dell'outdoor design, benessere ed attrezzature balneari che fanno di Tirreno CT un unico grande evento di riferimento per il segmento dell'accoglienza, dalla ristorazione al wellness, dallo street food all'hotellerie per arrivare all'ospitalità in spiaggia. Giunta alla 22esima edizione, Balnearia, vede nei propri spazi rappresentato il meglio dei settori merceologici, oltre ad essere 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.

Tirreno C.T. e Balnearia sono organizzate da TirrenoTrade Srl con la collaborazione di enti regionali, provinciali e associazioni di categoria. Per informazioni sulla fiera e per poter partecipare come espositori o visitatori www.tirrenoct.it

Massa (Ms), 13 gennaio 2023 C.s. 01

a cura di a.maurilli@almapress.net

Tirreno C.T. e Balnearia: torna dal 26 febbraio al 1 marzo l'appuntamento con l'ospitalità



43esima edizione
Tirreno
Ospitalità Italia

Dal **26** Febbraio
al **1°** Marzo **2023**

Complesso fieristico di Carrara



a cura di a.maurilli@almapress.net

Tirreno C.T. e Balnearia: torna dal 26 febbraio al 1 marzo l'appuntamento con l'ospitalità



a cura di a.maurilli@almapress.net

Tirreno C.T. e Balnearia: appuntamento all'ospitalità italiana (26 febbraio-1 marzo)

Tirreno C.T. e Balnearia: appuntamento all'ospitalità italiana (26 febbraio-1 marzo)

Tirreno C.T. e Balnearia: Si terrà a Carrara Fiere dal 26 febbraio al 1° marzo quello che ormai da oltre 40 anni è un punto di riferimento per gli operatori dell'accoglienza. Giunta alla 43esima edizione, Tirreno C.T., in coppia ormai con Balnearia, mette in mostra il meglio del settore della ristorazione, dell'ospitalità in generale e, da ormai diverse edizioni, anche degli stabilimenti balneari.

Un evento importante, di transizione verso un futuro legato a incertezze internazionali e difficoltà, per una filiera che coinvolge ristoranti, bar, alberghi, pizzerie, gelaterie, pasticcerie, stabilimenti balneari e vale miliardi di euro all'anno, volano del turismo di eccellenza. «Il settore dell'ospitalità proprio nei momenti delle crisi ha dimostrato di essere resiliente ed è sempre uno dei primi a ripartire. Ha retto alla pandemia, si trova adesso a confrontarsi con il caro dei costi di produzione e con gli effetti della guerra. Ma sa reagire, come ha sempre saputo fare», commenta così Paolo Caldana, fondatore di Tirreno Trade, società promotrice dell'evento.

Il Pentathlon della cucina, per incoronare lo chef migliore

Una gara per valorizzare le capacità professionali nelle attività di cucina di tutti i giorni per i cuochi professionisti. ? questa la grande novità di Tirreno Ct 2023, un concorso unico nel suo genere per chi cucina ogni giorno, giudicato da chef internazionali. L'iniziativa sarà aperta alla categoria under 25 e over 25.

Incontri B2B per il Centro Italia: ecco il cuore di Tirreno Ct

La manifestazione ha il suo vero cuore nell'incontro qualificato fra domanda e offerta, un importante scambio business-to-business tra gli operatori del Centro e Nord Italia. Grazie anche a questo, Tirreno Ct in questi anni è diventata un vero e proprio punto di riferimento con una continua crescita di consensi, sia in termini di offerta commerciale con oltre 430 espositori in rappresentanza di quasi 900 marchi, sia in termini di pubblico con 62mila presenze di media nelle ultime edizioni. Confronto, dimostrazioni e competizioni

Nell'edizione 2022 sono stati oltre 100 gli appuntamenti di approfondimento, tra seminari, cooking show, convegni, tavole rotonde che hanno fatto, e fanno, della fiera un grande momento di formazione e aggiornamento professionale per pasticceri, pizzaioli, ristoratori, barman. La fiera è anche confronto con i tanti eventi collaterali che ogni anno arricchiscono un programma denso di convegni, seminari e workshop, master gratuiti per professionisti, incontri con esperti di settore, campionati nazionali e internazionali di pasticceria, cucina, gelateria, pizzeria e barman promossi dalle relative associazioni di categoria, oltre a degustazioni e dimostrazioni per tutti gli operatori. Tra questi le proposte dello spazio "Fucina dei Saperi Saperi e Conoscenze", con la presenza di personaggi e ricette della tradizione italiana, per dare visibilità alla manualità e ai racconti di questa professione.

Le eccellenze del food&beverage in una unica fiera

A caratterizzare ogni edizione dell'evento, grandi marchi del food&beverage italiano ed estero propongono non soltanto la semplice esposizione delle novità e dei prodotti di punta, ma anche presentazioni e momenti di approfondimento. 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 dedicata al caffè e alle innovazioni del settore grandi impianti. Inoltre tutto ciò che riguarda le attrezzature per la tavola, bar, gelateria e pasticceria fino all'arredo contract per interni ed esterni, compresi tappezzerie e arredo bagno. Ormai da qualche anno hanno preso sempre più piede operatori del settore wine and beverage. A partire dai migliori prodotti per il lavoro dei mixologist e dei barman, rappresentati dalle principali associazioni di categoria, passando per tutto il settore emergente delle birre artigianali. Presente un'ampia selezione poi di aziende vitivinicole, ma anche distillerie, rappresentate direttamente dai produttori. Le associazioni dei sommelier promuoveranno come sempre numerose degustazioni tematiche condotte da esperti del settore per fare dei focus sui vitigni e sui territori di provenienza.

Balnearia, il meglio per l'ospitalità in spiaggia

Prosegue il legame con Balnearia, il salone professionale dell'outdoor design, benessere ed attrezzature balneari che fanno di Tirreno CT un unico grande evento di riferimento per il segmento dell'accoglienza, dalla ristorazione al wellness, dallo street food all'hotellerie per arrivare all'ospitalità in spiaggia. Giunta alla 22esima edizione, Balnearia, vede nei propri spazi rappresentato il meglio dei settori merceologici, oltre ad essere 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.

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

a cura di a.maurilli@almapress.net

Tirreno C.T. e Balnearia: appuntamento all'ospitalità italiana (26 febbraio-1 marzo)

di categoria. Per informazioni sulla fiera e per poter partecipare come espositori o visitatori www.tirrenoct.it

a cura di a.maurilli@almapress.net

Tirreno C.T. e Balnearia: appuntamento all' ospitalità italiana (26 febbraio-1 marzo)

Tirreno C.T. e Balnearia: appuntamento all' ospitalità italiana (26 febbraio-1 marzo)

Tirreno C.T. e Balnearia: Si terrà a Carrara Fiere dal 26 febbraio al 1° marzo quello che ormai da oltre 40 anni è un punto di riferimento per gli operatori dell' accoglienza. Giunta alla 43esima edizione, Tirreno C.T., in coppia ormai con Balnearia, mette in mostra il meglio del settore della ristorazione, dell' ospitalità in generale e, da ormai diverse edizioni, anche degli stabilimenti balneari.

Un evento importante, di transizione verso un futuro legato a incertezze internazionali e difficoltà, per una filiera che coinvolge ristoranti, bar, alberghi, pizzerie, gelaterie, pasticcerie, stabilimenti balneari e vale miliardi di euro all' anno, volano del turismo di eccellenza. «Il settore dell' ospitalità proprio nei momenti delle crisi ha dimostrato di essere resiliente ed è sempre uno dei primi a ripartire. Ha retto alla pandemia, si trova adesso a confrontarsi con il caro dei costi di produzione e con gli effetti della guerra. Ma sa reagire, come ha sempre saputo fare», commenta così Paolo Caldana, fondatore di Tirreno Trade, società promotrice dell' evento.

Il Pentathlon della cucina, per incoronare lo chef migliore. Una gara per valorizzare le capacità professionali nelle attività di cucina di tutti i giorni per i cuochi professionisti. ? questa la grande novità di Tirreno Ct 2023, un concorso unico nel suo genere per chi cucina ogni giorno, giudicato da chef internazionali. L' iniziativa sarà aperta alla categoria under 25 e over 25.

Incontri B2B per il Centro Italia: ecco il cuore di Tirreno Ct. La manifestazione ha il suo vero cuore nell' incontro qualificato fra domanda e offerta, un importante scambio business-to-business tra gli operatori del Centro e Nord Italia. Grazie anche a questo, Tirreno Ct in questi anni è diventata un vero e proprio punto di riferimento con una continua crescita di consensi, sia in termini di offerta commerciale con oltre 430 espositori in rappresentanza di quasi 900 marchi, sia in termini di pubblico con 62mila presenze di media nelle ultime edizioni.

Confronto, dimostrazioni e competizioni. Nell' edizione 2022 sono stati oltre 100 gli appuntamenti di approfondimento, tra seminari, cooking show, convegni, tavole rotonde che hanno fatto, e fanno, della fiera un grande momento di formazione e aggiornamento professionale per pasticceri, pizzaioli, ristoratori, barman. La fiera è anche confronto con i tanti eventi collaterali che ogni anno arricchiscono un programma denso di convegni, seminari e workshop, master gratuiti per professionisti, incontri con esperti di settore, campionati nazionali e internazionali di pasticceria, cucina, gelateria, pizzeria e barman promossi dalle relative associazioni di categoria, oltre a degustazioni e dimostrazioni per tutti gli operatori. Tra questi le proposte dello spazio "Fucina dei Saperi Saporì e Conoscenze", con la presenza di personaggi e ricette della tradizione italiana, per dare visibilità alla manualità e ai racconti di questa professione.

Le eccellenze del food&beverage in una unica fiera. A caratterizzare ogni edizione dell' evento, grandi marchi del food&beverage italiano ed estero propongono non soltanto la semplice esposizione delle novità e dei prodotti di punta, ma anche presentazioni e momenti di approfondimento. 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 dedicata al caffè e alle innovazioni del settore grandi impianti. Inoltre tutto ciò che riguarda le attrezzature per la tavola, bar, gelateria e pasticceria fino all' arredo contract per interni ed esterni, compresi tappezzerie e arredo bagno. Ormai da qualche anno hanno preso sempre più piede operatori del settore wine and beverage. A partire dai migliori prodotti per il lavoro dei mixologist e dei barman, rappresentati dalle principali associazioni di categoria, passando per tutto il settore emergente delle birre artigianali. Presente un' ampia selezione poi di aziende vitivinicole, ma anche distillerie, rappresentate direttamente dai produttori. Le associazioni dei sommelier promuoveranno come sempre numerose degustazioni tematiche condotte da esperti del settore per fare dei focus sui vitigni e sui territori di provenienza.

Balnearia, il meglio per l' ospitalità in spiaggia. Prosegue il legame con Balnearia, il salone professionale dell' outdoor design, benessere ed attrezzature balneari che fanno di Tirreno CT un unico grande evento di riferimento per il segmento dell' accoglienza, dalla ristorazione al wellness, dallo street food all' hotellerie per arrivare all' ospitalità in spiaggia. Giunta alla 22esima edizione, Balnearia, vede nei propri spazi rappresentato il meglio dei settori merceologici, oltre ad essere 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.

Tirreno C.T. e Balnearia sono organizzate da TirrenoTrade Srl con la collaborazione di enti regionali, provinciali e associazioni di categoria. Per informazioni sulla fiera e per poter partecipare come espositori o visitatori www.tirrenoct.it

a cura di a.maurilli@almapress.net

Tirreno C.T. e Balnearia di nuovo insieme per l'appuntamento con il mondo dell'ospitalità

Tirreno C.T. e Balnearia di nuovo insieme per l'appuntamento con il mondo dell'ospitalità

Publicato il 16 gennaio 2023

Dal 26 febbraio al 1° marzo a Carrara Fiere la 43esima edizione dei due grandi eventi che negli ultimi anni hanno rivoluzionato il modo di vivere l'accoglienza, anche nella spiaggia italiana. Novità il Pentathlon della cucina, gara per cuochi. Si terrà a Carrara Fiere dal 26 febbraio al 1° marzo quello che ormai da oltre 40 anni è un punto di riferimento per gli operatori dell'accoglienza. Giunta alla 43esima edizione, Tirreno C.T., in coppia ormai con Balnearia, mette in mostra il meglio del settore della ristorazione, dell'ospitalità in generale e, da ormai diverse edizioni, anche degli stabilimenti balneari. Un evento importante, di transizione verso un futuro legato a incertezze internazionali e difficoltà, per una filiera che coinvolge ristoranti, bar, alberghi, pizzerie, gelaterie, pasticcerie, stabilimenti balneari e vale miliardi di euro all'anno, volano del turismo di eccellenza. «Il settore dell'ospitalità proprio nei momenti delle crisi ha dimostrato di essere resiliente ed è sempre uno dei primi a ripartire. Ha retto alla pandemia, si trova adesso a confrontarsi con il caro dei costi di produzione e con gli effetti della guerra. Ma sa reagire, come ha sempre saputo fare», commenta cos?Paolo Caldana, fondatore di Tirreno Trade, società promotrice dell'evento.

Il Pentathlon della cucina, per incoronare lo chef migliore. Una gara per valorizzare le capacità professionali nelle attività di cucina di tutti i giorni per i cuochi professionisti. ? questa la grande novità di Tirreno Ct 2023, un concorso unico nel suo genere per chi cucina ogni giorno, giudicato da chef internazionali. L'iniziativa sarà aperta alla categoria under 25 e over 25. Incontri B2B per il Centro Italia: ecco il cuore di Tirreno Ct. La manifestazione ha il suo vero cuore nell'incontro qualificato fra domanda e offerta, un importante scambio business-to-business tra gli operatori del Centro e Nord Italia. Grazie anche a questo, Tirreno Ct in questi anni è diventata un vero e proprio punto di riferimento con una continua crescita di consensi, sia in termini di offerta commerciale con oltre 430 espositori in rappresentanza di quasi 900 marchi, sia in termini di pubblico con 62mila presenze di media nelle ultime edizioni.

>Confronto, dimostrazioni e competizioni. Nell'edizione 2022 sono stati oltre 100 gli appuntamenti di approfondimento, tra seminari, cooking show, convegni, tavole rotonde che hanno fatto, e fanno, della fiera un grande momento di formazione e aggiornamento professionale per pasticceri, pizzaioli, ristoratori, barman. La fiera è anche confronto con i tanti eventi collaterali che ogni anno arricchiscono un programma denso di convegni, seminari e workshop, master gratuiti per professionisti, incontri con esperti di settore, campionati nazionali e internazionali di pasticceria, cucina, gelateria, pizzeria e barman promossi dalle relative associazioni di categoria, oltre a degustazioni e dimostrazioni per tutti gli operatori. Tra questi le proposte dello spazio "Fucina dei Saperi Sapori e Conoscenze", con la presenza di personaggi e ricette della tradizione italiana, per dare visibilità alla manualità e ai racconti di questa professione.

Le eccellenze del food&beverage in una unica fiera. A caratterizzare ogni edizione dell'evento, grandi marchi del food&beverage italiano ed estero propongono non soltanto la semplice esposizione delle novità e dei prodotti di punta, ma anche presentazioni e momenti di approfondimento. 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 dedicata al caffè e alle innovazioni del settore grandi impianti. Inoltre tutto ciò che riguarda le attrezzature per la tavola, bar, gelateria e pasticceria fino all'arredo contract per interni ed esterni, compresi tappezzerie e arredo bagno. Ormai da qualche anno hanno preso sempre più piede operatori del settore wine and beverage. A partire dai migliori prodotti per il lavoro dei mixologist e dei barman, rappresentati dalle principali associazioni di categoria, passando per tutto il settore emergente delle birre artigianali. Presente un'ampia selezione poi di aziende vitivinicole, ma anche distillerie, rappresentate direttamente dai produttori. Le associazioni dei sommelier promuoveranno come sempre numerose degustazioni tematiche condotte da esperti del settore per fare dei focus sui vitigni e sui territori di provenienza.

Balnearia, il meglio per l'ospitalità in spiaggia. Prosegue il legame con Balnearia, il salone professionale dell'outdoor design, benessere ed attrezzature balneari che fanno di Tirreno CT un unico grande evento di riferimento per il segmento dell'accoglienza, dalla ristorazione al wellness, dallo street food all'hotellerie per arrivare all'ospitalità in spiaggia. Giunta alla 22esima edizione, Balnearia, vede nei propri spazi rappresentato il meglio dei settori merceologici, oltre ad essere 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.

a cura di a.maurilli@almapress.net

Quattro conferenze, la prima venerdì prossimo Allo Zaccagna-Galilei lezioni di economia circolare

Carrara Gli studenti dello "Zaccagna-Galilei" a lezione di economia circolare. Come si spiega in una nota, «L'attuale modello economico, basato sul consumo di grandi quantità di materiali e di energia facilmente reperibili e a basso prezzo sta segnando il passo come tragicamente ci segnalano la guerra in Ucraina e i guasti ambientali sempre più evidenti ovunque. Occorre urgentemente ripensare un nuovo modello di svilup-

po che non si basi più su un approccio lineare "estrarre, produrre, utilizzare e gettare" ma su un approccio circolare ispirato ai cicli naturali. È questa l'economia circolare, un sistema economico pianificato per riutilizzare i materiali. L'Italia è al primo posto in Europa per economia circolare ed oggi sono ormai migliaia le buone pratiche. La scuola non può eludere questi temi, utili sia per la costruzione di una robusta e ineludibile edu-

cazione civica (e ambientale) nei ragazzi ma anche per il loro orientamento professionale».

Per queste ragioni, la prossima settimana, partirà all'Is "Zaccagna" il Progetto didattico "Lavoro e Ambiente nel terzo millennio" promosso dalle docenti Chiara Colotti e Maria Cristina Matelli. Il Progetto si esplicherà attraverso un ciclo di 4 video-conferenze sui seguenti temi: economia circolare, energie rino-



L'ex ministro Edo Ronchi sarà il primo relatore

vabili, transizione verde e Pnrr, e cambiamenti climatici. Molto prestigiosi i relatori che saranno, rispettivamente: Edo Ronchi, presidente della Fondazione Sviluppo

Sostenibile già Ministro dell'Ambiente, "Green economy in Italia, sogno o realtà?" (venerdì 20 gennaio, ore 9-11); Gianni Silvestrini, Presidente del Kyoto Club già Direttore

del Ministero dell'Ambiente, "Che cosa è l'energia rinnovabile oggi?" (mercoledì 1 marzo, 11-13); Giuseppe Onufrio, Direttore di Greenpeace Italia "La transizione energetica per combattere la crisi climatica" (venerdì 17 marzo, 9-11); Ermete Realacci, Presidente Fondazione Symbola e Presidente emerito di Legambiente, "L'Italia, quando fa l'Italia, vince" (data da individuare in aprile). A coordinare le conferenze è stato chiamato il Prof. Riccardo Canesi, già docente dello "Zaccagna". Le conferenze saranno online e aperte a tutte le scuole. Le scuole interessate a partecipare possono scrivere per il link a formazionezaccagna@gmail.com. Per la prima conferenza di venerdì 20 gennaio, il termine di iscrizione è mercoledì 18.

Dal 26 febbraio al 1° marzo Il grande ritorno di Tirreno Ct e Balnearia

Carrara Si terrà a Carrara Fiere dal 26 febbraio al 1° marzo quello che ormai da oltre 40 anni è un punto di riferimento per gli operatori dell'accoglienza. Giunta alla 43esima edizione, **Tirreno C.t.**, in coppia ormai con **Balnearia**, mette in mostra il meglio del settore della ristorazione, dell'ospitalità in generale e, da ormai diverse edizioni, anche degli stabilimenti balneari.

Un evento importante, di transizione verso un futuro legato a incertezze internazionali e difficoltà, per una filiera che coinvolge ristoranti, bar, alberghi, pizzerie, gelaterie, pasticcerie, stabilimenti balneari e vale miliardi di euro all'anno, volano del turismo di eccellenza. «Il settore dell'ospitalità proprio nei momenti delle crisi ha dimostrato di essere resiliente ed è sempre uno dei primi a ripartire. Ha retto alla pandemia, si trova adesso a confrontarsi con il caro dei

costi di produzione e con gli effetti della guerra. Ma sa reagire, come ha sempre saputo fare», commenta così Paolo Caldana, fondatore di **Tirreno Trade**, società promotrice dell'evento.

Il Pentathlon della cucina, per incoronare lo chef migliore. Una gara per valorizzare le capacità professionali nelle attività di cucina di tutti i giorni per i cuochi professionisti. È questa la grande novità di **Tirreno Ct 2023**, un concorso unico nel suo genere per chi cucina ogni giorno, giudicato da chef internazionali. L'iniziativa sarà aperta alla categoria under 25 e over 25.

Incontri B2B per il Centro Italia: ecco il cuore di **Tirreno Ct**. La manifestazione ha il suo vero cuore nell'incontro qualificato fra domanda e offerta, un importante scambio business-to-business tra gli operatori del Centro e Nord Italia. Grazie anche a questo, **Tirreno Ct** in



Una passata edizione dell'evento

questi anni è diventata un vero e proprio punto di riferimento con una continua crescita di consensi, sia in termini di offerta commerciale con oltre 430 espositori in rappresentanza di quasi 900 marchi, sia in termini di pubblico con 62mila presenze di media nelle ultime edizioni.

E poi **Balnearia**, il meglio per l'ospitalità in spiaggia. Prosegue il legame con **Balnearia**, il salone professionale dell'outdoor design, benessere ed attrezzature balneari che fanno di **Tirreno Ct** un unico grande evento di riferimento per il segmento dell'accoglienza, dalla ristorazione al wellness, dallo street food all'hotellerie per arrivare all'ospitalità in

spiaggia. Giunta alla 22esima edizione, **Balnearia**, vede nei propri spazi rappresentato il meglio dei settori merceologici, oltre ad essere 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.

Tirreno C.t. e **Balnearia** sono organizzate da **Tirreno Trade Srl** con la collaborazione di enti regionali, provinciali e associazioni di categoria. Per infowww.tirreno.it.

Elaborati entro il 5 maggio Ritorna il premio "Ciro Siciliano"

Massa Torna l'appuntamento annuale con il concorso per le scuole premio "Maresciallo **Ciro Siciliano** - Pace giustizia libertà democrazia - Forno 13 giugno 1944-2023", giunto alla sedicesima edizione. Un premio che è diventato un appuntamento con le scuole per trattare il tema della memoria e riflettere sui valori di pace, giustizia, libertà, democrazia soprattutto in questo periodo in cui la pace in Europa, dopo 78 anni, è minacciata dalla guerra in Ucraina. Avvicinare i bambini e gli adolescenti alla memoria è un dovere per gli adulti, e il premio ha l'obiettivo di mantenere viva, soprattutto nei giovani, la memoria della guerra di liberazione e dell'importanza dei valori sanciti nella nostra Costituzione. La manifestazione è organizzata dall'associazione culturale **Eventi sul Frigido** con la Famiglia Siciliano, da quest'anno con l'associazione **Insieme**, e mantiene il patrocinio del Comune di Massa, della Provincia di Massa-Carrara, della Regione Toscana (su richiesta) con la collaborazione dell'Arma dei Carabinieri, Anpi, Fivl, Anvcg e Anfcgd. Il premio ha sempre registrato una buona affluenza di partecipanti. «Siamo soddisfatti di questo



La premiazione dell'anno scorso

concorso - spiega la presidente dell'associazione **Eventi sul Frigido**, dottoressa Sara Chiara Strenta - perché negli anni è entrato in molte scuole coinvolgendo circa 1500 giovani nei quali, si spera, di aver seminato il seme buono della pace».

La data di scadenza per la presentazione dei manifesti è fissata per il giorno venerdì 5 maggio 2023. Per la consegna del materiale rivolgersi all'Ufficio Cultura del Comune di Massa oppure contattare Angela Maria Fruzzetti. Bando e scheda di adesione sono pubblicati anche sulla pagina www.facebook.com/premio-cirosiciliano. Per info Associazione culturale **Eventi sul Frigido**, cell 3208336417.

AL CINEMA

MASSA	Tre di troppo	ore 16.30, 18.45, 21
SPLENDOR MULTISALA	L'ispettore Ottozampe	ore 15.30
via Dorsale, 11 tel. 0585 791105	La fata combina guai	ore 16.30
Avatar 2	Ernest e Celestine	ore 15.30
Avatar 2 - 3D		
Il grande giorno		
Megan		
ore 17.20, 19.25, 21.30		
Le otto montagne		
ore 20.30		
Il gatto con gli stivali 2		
ore 15.30		
The fabelmans		
ore 17.30		
Grazie ragazzi		
ore 16, 18.30, 21		
I migliori giorni		
ore 18.30, 21		

SARZANA	Tre di troppo	ore 16.30, 18.45, 21
MULTISALA MODERNO	L'ispettore Ottozampe	ore 15.30
Via del Carmine, tel. 0187 620714	La fata combina guai	ore 16.30
Grazie ragazzi	Ernest e Celestine	ore 15.30
Avatar: la via dell'acqua		
ore 17.30, 21		
3D: ore 15, 20, 10		
La fata combinaguai		
ore 15		
Tre di troppo		
ore 15, 17.30, 20.10		
Le otto montagne		
ore 15, 17.30, 20.05		
I migliori giorni		
ore 15, 17.30		
Megan		
ore 20.10 (v.m 14 anni)		
CINEMA ITALIA		
piazza Nicolò V Tel. 0187622244		
Un vizio di famiglia		
ore 17, 19, 30		

GLI AUGURI

LE RICORRENZE SUL TIRRENO
Il Tirreno è a disposizione per coloro che intendono regalare delle sorprese a familiari, amici o colleghi di lavoro. Se desiderate fare gli auguri sul nostro giornale in occasione di un compleanno, un matrimonio, o qualsiasi altro evento, è necessario inviare il testo (non lungo) e la fotografia in formato jpg in media/alta risoluzione, a colori, via email a: massa@iltirreno.it; carrara@iltirreno.it almeno due giorni prima della pubblicazione sul giornale. Il servizio è gratuito.

FARMACIE DI TURNO

MASSA	Comunale Fiorillo , via Fiorillo 11 (8.30 - 22) Tel. 0585/633780
Ramacciotti , via Ponticello Sud 4 (24h) tel. 0585/41048	SARZANA
MARINA DI MASSA	Dell'Ospedale , piazza Garibaldi 1 (24h) Tel. 0187/620106
Gibellini , viale Roma 228 (8.30 - 22) Tel. 0585/252033	AULLA ED INTORNI
MONTI	Malaspina , via Rossa (Pallerone) Tel. 0187/418000
Antonoli (San Carlo) Tel. 0585/45697	VILLAFRANCA
MONTIGNOSO	Binotti , piazza XXV Aprile 20 (Villafranca) Tel. 0187/493014
Ramacciotti , via Ponticello Sud 4 (24h) tel. 0585/41048	FIVIZZANO
CARRARA	Clementi , via Roma 111 Tel. 335/92056
Bonvicini , via Cucchiari 4/a (8.30 - 22) tel. 0585/73654	FOSSINOVO
PIANO	Del Borgo , via roma 13 Tel. 0187/68977
Comunale La Prada , via Casola 21 - Avenza (24h) Tel. 0585/53161	PONTREMOLI
MARINA DI CARRARA	Zampetti , piazza Italia Tel. 0187/830189

Carrara

I fatti del territorio

Due milioni di euro per potenziare la sanità

Approvati i fondi per 12 centrali operative territoriali tra cui Carrara e Aulla: la missione è rendere più capillare il rapporto con il paziente

CARRARA

Approvate 12 centrali operative. Nell'ambito della progettualità del Piano nazionale di ripresa e resilienza (Pnrr) sono stati approvati il 31 dicembre i 13 progetti per la realizzazione sul territorio dell'Asl delle centrali operative territoriali, in breve Cot, che saranno autentiche cabine di regia, che consentiranno una più capillare presa in carico dei pazienti anche con il ricorso alla tecnologia. Il termine per la loro realizzazione e piena operatività è fissato al 31 marzo 2024, come da cronoprogramma previsto dal Pnrr. L'Asl ha quindi approvato i progetti esecutivi di 12 centrali territoriali, tra cui Carrara e Aulla. L'importo complessivo dell'investimento per l'azienda è pari a 2 milioni e 300mila euro circa. Le Cot sono strutture organizzative che hanno l'obiettivo di coordinare i servizi del territorio, assicurando una stretta sinergia fra la rete di emergenza-urgenza, l'ospedale e i servizi territoriali e domiciliari. In pratica dovranno diventare il cuore della riorganizzazione della sanità territoriale prevista dal Piano nazionale di ripresa e resilienza.

La cifra destinata all'Asl sarà utilizzata per realizzare o adeguare gli edifici, per allestire le postazioni di lavoro e la connessione alla rete telematica regionale ad alta velocità, per sviluppare



la cartella elettronica territoriale e anche per finanziare l'attività di formazione degli operatori. Verranno anche acquisiti i dispositivi medici necessari per la dotazione tecnologica delle Centrali operative territoriali. Le Cot permetteranno dunque di prendere in carico in maniera

IL FINANZIAMENTO

Il denaro arriverà grazie al piano di resilienza nazionale e punta a migliorare anche l'accesso sul web

Due centri operativi territoriali per Aulla e Carrara che potenzieranno il rapporto con il paziente

ancora più capillare i pazienti, garantire la continuità delle cure e assicurare una migliore assistenza a domicilio dei pazienti fragili. Nel solco tracciato dal decreto ministeriale 77 del 2022, sul territorio aziendale le Cot sostituiranno in pratica le agenzie di continuità ospedale-territorio, che sono state importanti nel periodo dell'emergenza Covid anche per la gestione della cronicità.

Le nuove Cot, insieme anche alla case di comunità, permetteranno di potenziare i servizi digitali. In alcune situazioni potranno essere utilizzati una videochiamata e un'applicazione per la consultazione di referti e immagini e per ottenere altre informazioni clinico-sanitarie. Saranno possibili "da remoto" il teleconsulto medico, la teleconsulto ma anche la teleassistenza (per agevolare il corretto svolgimento delle attività assistenziali), il telemonitoraggio del paziente attraverso il rilevamento e la trasmissione automatizzata di parametri clinici e perfino la telerabilitazione. Migliorare l'accesso online ai servizi permette di favorire il potenziamento di una "società digitale" in cui i cittadini vengono messi al centro del percorso.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

CASE POPOLARI

Graduatorie e cambi Ricorsi in scadenza

C'è tempo fino a lunedì per intervenire sulla decisione comunale

Mobilità di alloggi Erp: è possibile presentare opposizione avverso la graduatoria provvisoria entro 15 giorni dalla data della sua pubblicazione, ovvero entro il 16 gennaio, attraverso le seguenti modalità consegna a mano all'Ufficio Protocollo Generale del Comune di Carrara in piazza 2 Giugno, nei giorni e orari di apertura al pubblico, oppure inviando una raccomandata postale andata e ritorno indirizzata al Comune di Carrara, piazza Il Giugno. La graduatoria provvisoria delle domande relative al bando generale per la mobilità di alloggi con l'elenco degli ammessi e l'elenco degli esclusi, pervenute entro il 15 novembre scorso era stata pubblicata le scorse settimane.

La tradizionale kermesse di Carrarafiere

Ristorazione e balnearia in mostra

Tutto pronto per il taglio del nastro dell'attesa fiera in programma nelle prossime settimane

CARRARA

Riparte la stagione fieristica di Carrara e si riparte con un classico: la **Tirreno Ct** giunta (dal 26 febbraio all'11 di marzo) quest'anno alla sua 43esima edizione. In contemporanea ci sarà **Balnearia**, che taglia il traguardo delle 22 edizioni. Un evento importante e di transizione verso un futuro legato a incertezze internazionali e difficoltà, per una filiera che coinvolge ristoranti, bar, alberghi, pizzerie, gelaterie, pasticcerie, stabilimenti balneari e vale miliardi di euro all'anno, volano del turismo di



eccellenza. «Il settore dell'ospitalità proprio nei momenti delle crisi ha dimostrato di essere resiliente ed è sempre uno dei primi a ripartire - dice Paolo Caldana fondatore di **Tirreno Trade**, società promotrice dell'evento -. Ha retto alla pandemia, si trova adesso a confrontarsi con il caro dei costi di produzione e

con gli effetti della guerra. Ma sa reagire, come ha sempre saputo fare».

Tanti gli eventi in programma a cominciare dalla novità del pentathlon della cucina, per incoronare lo chef migliore. Una gara per valorizzare le capacità professionali nelle attività di cucina di tutti i giorni per i cuochi professionisti giudicati da chef internazionali. L'iniziativa sarà aperta alla categoria under 25 e over 25. E poi il cuore della kermesse: 'Incontri B2B per il centro Italia', un incontro qualificato fra domanda e offerta, un importante scambio business-to-business tra gli operatori del Centro e Nord Italia. Confronto, dimostrazioni e competizioni con tanti eventi collaterali come seminari, workshop, master gratuiti per professionisti, incontri con esperti di settore.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Commemorazione

Via Groppini Celebrazioni con l'Anpi

Prevista la cerimonia a palazzo civico con la collaborazione della Provincia

CARRARA

La cerimonia commemorativa del 78° anniversario del bombardamento di via Groppini a Carrara. L'amministrazione comunale di Carrara celebra il 78esimo anniversario del bombardamento di via Groppini, con una cerimonia in programma mercoledì 18 gennaio, con inizio alle 10. In apertura è prevista la deposizione di una corona davanti alla lapide che ricorda le vittime del

bombardamento in via Groppini, in cui persero la vita 65 persone, tra cui 14 bambini di età compresa tra i due mesi e i 10 anni. Un modo concreto per continuare a tenere viva la memoria affinché incubi del genere non debbano più avvenire.

La cerimonia proseguirà con i saluti delle autorità presenti e con gli interventi di Marta Tongiani in rappresentanza di Anpi Carrara (Associazione Nazionale Partigiani d'Italia), di Renato Musetti Presidente Anpi (Associazione Nazionale insigniti dell'Ordine al Merito della Repubblica Italiana) e di Ferdinando Sanguinetti, presidente Anpi provinciale.

La cerimonia commemorativa è organizzata dal Comune, con il patrocinio della Provincia e viene sentita particolarmente da tutta la città del marmo, segnata a vita da quei tragici avvenimenti che sconvolsero profondamente tutta la comunità dell'epoca.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

CARRARA

IL DIBATTITO

di Donatella Beneventi

Carrara Grandissima affluenza per la V commissione attività produttive che si è tenuta ieri mattina: il tema era, infatti, particolarmente caldo, vale a dire la fiera di San Marco, il tradizionale evento del 25 aprile ad Avenza. Lo scorso anno la festa ha subito un colpo non indifferente, con una bassissima affluenza, complice anche il tempo non buono, e ciò ha portato gli organizzatori a chiedere all'amministrazione una maggiore attenzione verso una delle fiere più importanti della città. Presenti alla commissione, quindi, oltre all'assessore Lara Benfatto, al presidente Luca Vinchesi e ai consiglieri componenti, anche alcuni organizzatori, i rappresentanti della Proloco e il parroco della San Pietro, don Marino Navalesi.

Don Marino Navalesi

Il parroco ha preso la parola, facendo un quadro della situazione: «La fiera di San Marco ha detto rappresenta non solo un momento religioso importante per la comunità avvenzina, ma anche un'opportunità economica e abbiamo rilevato, con l'edizione dello scorso anno, che c'è stato un calo cospicuo di presenze, pochi banchi e dislocati in maniera non uniforme. Questo ha comportato che le entrate sono scese drasticamen-



L'appello del parroco di Avenza: «Ridateci la nostra vecchia fiera»

La festa di San Marco nel centro storico infiamma la commissione

Dove

Nella foto grande la seduta della commissione sulla fiera che si è svolta a Palazzo civico

te. Per questo chiediamo che venga data più attenzione alla manifestazione, come bene della città, per non ripetere l'esperienza negativa del 2022».

La commissione

Al centro della commissione, la collocazione dei banchi, il cosiddetto percorso che metta d'accordo le nor-

me di sicurezza con le esigenze degli ambulanti e la valorizzazione di un quartiere che sta passando un periodo non facile, a livello di qualità della vita e di attività commerciali. La dirigente del settore commercio Cristina De Montis, ha illustrato, con una mappa, il percorso individuato dalla precedente amministrazione, che aveva spostato i ban-

Chi è

A destra don Marino Navalesi durante la seduta della commissione

chi, per motivi di sicurezza, verso via XX Settembre, e di fatto svuotando la parte del centro storico, con un mercato limitato, una sperimentazione, dettata anche dalle restrizioni della pandemia. A detta dell'amministrazione, l'intenzione è quella di far ritornare la fiera in centro storico, fra via Giovan Pietro e via Gino Menconi, ma anche di via Sforza, via Toniolo e via Turati, piazza Finelli e via Luni, sempre sentendo prima il parere delle associazioni di categoria e tenendo conto della morfologia delle strade, che possa consentire il passaggio dei mezzi di soccorso. Potrebbe anche essere che gli ambulanti non siano interessati ad abbandonare la soluzione su via XX Settembre, e questo potrebbe implicare il cambiamento di programma, cosa che ha fatto trasalire alcuni dei presenti, come Elisabetta Borri e Michela Pinelli, che hanno chiesto con decisione una presa di posizione

precisa da parte dell'amministrazione, con una linea chiara da seguire. Questione sollevata anche dall'opposizione a partire da Andrea Tosi della Lega, che ha sottolineato l'urgenza di dare risposte concrete ad Avenza, in particolare la zona fra via Toniolo e via Sforza, a Simone Caffaz, che ha espresso forti perplessità sul proporre agli ambulanti di collocarsi in alcune zone del centro, ritenute poco appetibili per i loro giri di affari, col rischio che rifiutino e per finire Cosimo Ferri, che è intervenuto rammaricandosi della mancanza della politica che detti una linea, in cui poi i dirigenti possano muoversi. La Proloco di Avenza si è quindi offerta di creare delle iniziative laddove mancassero espositori, con attrazioni per i bambini, sullo stile del Carneval Profano o della fiera di Sant'Andrea, dove, ad esempio, Coldiretti aveva organizzato la fattoria didattica.

L'assessore Benfatto: la volontà e riportare le bancarelle alla loro vecchia disposizione

► L'assessore Lara Benfatto rassicura. «È stato un importante momento di confronto durante il quale come amministrazione abbiamo messo in chiaro la nostra volontà di riportare i banchi in centro storico - spiega Benfatto - Dopo la parentesi dell'anno scorso, con la fiera spostata lungo viale XX Settembre, quest'anno vogliamo che le bancarelle siano nuovamente protagoniste lungo le strade e le piazze di Avenza. Il percorso a cui stiamo lavorando prevede dunque il coinvolgimento di via Giovan Pietro e via Gino Menconi, ma anche di via Sforza, via Toniolo e via Turati, piazza Finelli e via Luni. Si tratta per il momento di un'idea progettuale che deve essere ancora definita e della quale presto ne discuteremo anche con le associazioni di categoria degli ambulanti». «Stiamo lavorando per riportare la fiera nella sua sede naturale, il centro storico, anche se ovviamente bisognerà pensare a una disposizione un po' diversa rispetto al passato per adeguarci alle norme di sicurezza - aggiunge Vinchesi - Dopo i cittadini ora incontreremo gli ambulanti».

Tatuaggi, festival horror e comicità

Riparte la stagione di CarraraFiere

Terminati i lavori di restyling pronto un calendario con parecchie novità

Carrara Dopo il fermo del Covid e superato l'evento calamitoso che ha colpito il 18 agosto il litorale facendo danni alla struttura per circa 2 milioni, si riparte con l'attività fieristica e congressuale a CarraraFiere. Riordinati i primi due padiglioni e il Centro Congressi in tempi veloci si sta procedendo al completamento dei lavori degli ultimi due padiglioni restanti.

Nel mese di gennaio ogni weekend più il primo di febbraio saranno interessati dalle gare regionali e di nazionali di atletica da parte di Fidal. Dal 26 Febbraio al 1° Marzo sarà la volta della 43° edizione di **Tirreno Ct** Fiera Na-

zionale per l'attrezzatura e fornitura per alberghi, ristoranti, bar, gelaterie, pasticcerie, panifici e pizzerie e la 24° edizione di **Balnearia** fiera dedicata all'ospitalità e all'accoglienza in spiaggia.

15 e 16 Marzo Seatec e Comptec Marine il Salone dedicato alla componentistica e subfornitura della Nautica da diporto e navale.

La Novità del 2023 è il TatuExpo Carrara la fiera del tatuaggio che per la prima volta si svolgerà a CarraraFiere dal 24 al 26 Marzo. La 4x4 Fest Salone dell'auto a trazione integrale e del mondo Off-Road per la sua 20° edizione torna dal 21 al 23 Apr-

**Dove**

Il nuovo ingresso lato via Maestri del marmo

le in una veste primaverile, dove oltre all'esposizione in Fiera vi saranno Tour guidati con la propria auto o con il mezzo dell'organizzazione alle Cave di Marmo di Carrara e degustazione di prodotti

tipici locali apuani. Il 29 e 30 aprile torna lo Sport con il Campionato Regionale di Scherma. A Grande richiesta il 5/6/7 maggio torna Gamic Carrara la Fiera del Fumetto del Gioco e della Cultura

Quando

Nei fine settimana prosegue la Carrara indoor, le gare saranno aperte al pubblico

ra Pop, che lo scorso anno ha registrato un grande successo. Importante novità: uno spettacolo comico del grande Maurizio Battista che andrà in scena il 26 Maggio alle 21: biglietti in vendita su TicketOne. Il 3 e 4 Giugno sarà la volta della Mostra Internazionale Canina da parte del gruppo di Enci. Anticipiamo inoltre che a luglio vi sarà l'evento CrossDarkGate HorrorFestival, 21, 22, 23 Luglio, un festival a tema horror.

Campionati Fidal

La manifestazione CarraraIndoor allestita nel padiglione C di CarraraFiere ha aperto i battenti sabato 7 e domenica 8 gennaio e i prossimi weekend di gennaio e febbraio che si preannunciano già con molte adesioni, aspettiamo una presenza di circa 3000 atleti in queste 10 giornate di attività, comunichiamo che le gare dal prossimo weekend saranno a porte aperte anche ai visitatori, per poter assistere alle gare.

CARRARA

IL DIBATTITO

di Donatella Beneventi

Carrara Grandissima affluenza per la V commissione attività produttive che si è tenuta ieri mattina: il tema era, infatti, particolarmente caldo, vale a dire la fiera di San Marco, il tradizionale evento del 25 aprile ad Avenza. Lo scorso anno la festa ha subito un colpo non indifferente, con una bassissima affluenza, complice anche il tempo non buono, e ciò ha portato gli organizzatori a chiedere all'amministrazione una maggiore attenzione verso una delle fiere più importanti della città. Presenti alla commissione, quindi, oltre all'assessore Lara Benfatto, al presidente Luca Vinchesi e ai consiglieri componenti, anche alcuni organizzatori, i rappresentanti della Proloco e il parroco della San Pietro, don Marino Navalesi.

Don Marino Navalesi

Il parroco ha preso la parola, facendo un quadro della situazione: «La fiera di San Marco ha detto rappresenta non solo un momento religioso importante per la comunità avvenzina, ma anche un'opportunità economica e abbiamo rilevato, con l'edizione dello scorso anno, che c'è stato un calo cospicuo di presenze, pochi banchi e dislocati in maniera non uniforme. Questo ha comportato che le entrate sono scese drasticamen-



L'appello del parroco di Avenza: «Ridateci la nostra vecchia fiera»

La festa di San Marco nel centro storico infiamma la commissione

Dove

Nella foto grande la seduta della commissione sulla fiera che si è svolta a Palazzo civico

te. Per questo chiediamo che venga data più attenzione alla manifestazione, come bene della città, per non ripetere l'esperienza negativa del 2022».

La commissione

Al centro della commissione, la collocazione dei banchi, il cosiddetto percorso che metta d'accordo le nor-

me di sicurezza con le esigenze degli ambulanti e la valorizzazione di un quartiere che sta passando un periodo non facile, a livello di qualità della vita e di attività commerciali. La dirigente del settore commercio Cristina De Montis, ha illustrato, con una mappa, il percorso individuato dalla precedente amministrazione, che aveva spostato i ban-

Chi è

A destra don Marino Navalesi durante la seduta della commissione

chi, per motivi di sicurezza, verso via XX Settembre, e di fatto svuotando la parte del centro storico, con un mercato limitato, una sperimentazione, dettata anche dalle restrizioni della pandemia. A detta dell'amministrazione, l'intenzione è quella di far ritornare la fiera in centro storico, fra via Giovan Pietro e via Gino Menconi, ma anche di via Sforza, via Toniolo e via Turati, piazza Finelli e via Luni, sempre sentendo prima il parere delle associazioni di categoria e tenendo conto della morfologia delle strade, che possa consentire il passaggio dei mezzi di soccorso. Potrebbe anche essere che gli ambulanti non siano interessati ad abbandonare la soluzione su via XX Settembre, e questo potrebbe implicare il cambiamento di programma, cosa che ha fatto trasalire alcuni dei presenti, come Elisabetta Borri e Michela Pinelli, che hanno chiesto con decisione una presa di posizione

precisa da parte dell'amministrazione, con una linea chiara da seguire. Questione sollevata anche dall'opposizione a partire da Andrea Tosi della Lega, che ha sottolineato l'urgenza di dare risposte concrete ad Avenza, in particolare la zona fra via Toniolo e via Sforza, a Simone Caffaz, che ha espresso forti perplessità sul proporre agli ambulanti di collocarsi in alcune zone del centro, ritenute poco appetibili per i loro giri di affari, col rischio che rifiutino e per finire Cosimo Ferri, che è intervenuto rammaricandosi della mancanza della politica che detti una linea, in cui poi i dirigenti possano muoversi. La Proloco di Avenza si è quindi offerta di creare delle iniziative laddove manessero espositori, con attrazioni per i bambini, sullo stile del Carnevale Profano o della fiera di Sant'Andrea, dove, ad esempio, Coldiretti aveva organizzato la fattoria didattica.

L'assessore Benfatto: la volontà e riportare le bancarelle alla loro vecchia disposizione

► L'assessore Lara Benfatto rassicura. «È stato un importante momento di confronto durante il quale come amministrazione abbiamo messo in chiaro la nostra volontà di riportare i banchi in centro storico - spiega Benfatto - Dopo la parentesi dell'anno scorso, con la fiera spostata lungo viale XX Settembre, quest'anno vogliamo che le bancarelle siano nuovamente protagoniste lungo le strade e le piazze di Avenza. Il percorso a cui stiamo lavorando prevede dunque il coinvolgimento di via Giovan Pietro e via Gino Menconi, ma anche di via Sforza, via Toniolo e via Turati, piazza Finelli e via Luni. Si tratta per il momento di un'idea progettuale che deve essere ancora definita e della quale presto ne discuteremo anche con le associazioni di categoria degli ambulanti». «Stiamo lavorando per riportare la fiera nella sua sede naturale, il centro storico, anche se ovviamente bisognerà pensare a una disposizione un po' diversa rispetto al passato per adeguarci alle norme di sicurezza - aggiunge Vinchesi - Dopo i cittadini ora incontreremo gli ambulanti».

Tatuaggi, festival horror e comicità Riparte la stagione di CarraraFiere

Terminati i lavori di restyling pronto un calendario con parecchie novità

Carrara Dopo il fermo del Covid e superato l'evento calamitoso che ha colpito il 18 agosto il litorale facendo danni alla struttura per circa 2 milioni, si riparte con l'attività fieristica e congressuale a CarraraFiere. Riordinati i primi due padiglioni e il Centro Congressi in tempi veloci si sta procedendo al completamento dei lavori degli ultimi due padiglioni restanti.

Nel mese di gennaio ogni weekend più il primo di febbraio saranno interessati dalle gare regionali e di nazionali di atletica da parte di Fidal. Dal 26 Febbraio al 1° Marzo sarà la volta della 43° edizione di **Tirreno Ct** Fiera Na-

zionale per l'attrezzatura e fornitura per alberghi, ristoranti, bar, gelaterie, pasticcerie, panifici e pizzerie e la 24° edizione di **Balnearia** fiera dedicata all'ospitalità e all'accoglienza in spiaggia.

15 e 16 Marzo Seatex e Comptec Marine il Salone dedicato alla componentistica e subfornitura della Nautica da diporto e navale.

La Novità del 2023 è il TatuExpo Carrara la fiera del tatuaggio che per la prima volta si svolgerà a CarraraFiere dal 24 al 26 Marzo. La 4x4 Fest Salone dell'auto a trazione integrale e del mondo Off-Road per la sua 20° edizione torna dal 21 al 23 Apr-

**Dove**

Il nuovo ingresso lato via Maestri del marmo

le in una veste primaverile, dove oltre all'esposizione in Fiera vi saranno Tour guidati con la propria auto o con il mezzo dell'organizzazione alle Cave di Marmo di Carrara e degustazione di prodotti

tipici locali apuani. Il 29 e 30 aprile torna lo Sport con il Campionato Regionale di Scherma. A Grande richiesta il 5/6/7 maggio torna Gamic Carrara la Fiera del Fumetto del Gioco e della Cultura

Quando

Nei fine settimana prosegue la Carrara indoor, le gare saranno aperte al pubblico

ra Pop, che lo scorso anno ha registrato un grande successo. Importante novità: uno spettacolo comico del grande Maurizio Battista che andrà in scena il 26 Maggio alle 21: biglietti in vendita su TicketOne. Il 3 e 4 Giugno sarà la volta della Mostra Internazionale Canina da parte del gruppo di Enci. Anticipiamo inoltre che a luglio vi sarà l'evento CrossDarkGate HorrorFestival, 21, 22, 23 Luglio, un festival a tema horror.

Campionati Fidal

La manifestazione CarraraIndoor allestita nel padiglione C di CarraraFiere ha aperto i battenti sabato 7 e domenica 8 gennaio e i prossimi weekend di gennaio e febbraio che si preannunciano già con molte adesioni, aspettiamo una presenza di circa 3000 atleti in queste 10 giornate di attività, comunichiamo che le gare dal prossimo weekend saranno a porte aperte anche ai visitatori, per poter assistere alle gare.

Massa Carrara

cronaca.massa@lanazione.net

Redazione Massa e Lunigiana: Via Bastione, 13 - 54100 Massa - Tel. 0585 883411
Redazione Carrara: Tel. 0585 71997

spe.massa@speweb.it

CASA FUNERARIA
SAN CECCARDO srls
Tel. 0585 72812
Cel. 3933359293
Viale XX Settembre 152
Carrara

Carrara

Uccise l'amico a coltellate La procura chiede 21 anni per l'omicida del clochard

Luparia a pagina 9



CASA FUNERARIA
SAN CECCARDO srls
Tel. 0585 72812
Cel. 3933359293
Viale XX Settembre 152
Carrara

Palazzina Asl inagibile, uffici chiusi

Infiltrazioni dal tetto: trasferite d'urgenza da Massa a Carrara la Medicina legale e la Scuola infermieri

E. Rosi a pagina 2

Massa

Traffico in tilt «Serve un piano di mitigazione»

Serve un piano di mitigazione del traffico a Massa. Lo dimostrano gli ingorghi che il martedì mattina diventano ingestibili, lo chiede il Polo Progressista e di sinistra formato da M5S, Unione Popolare e Massa Città in Comune. «Sono bastati la concomitanza del mercato e un piccolo incidente davanti al carcere per mandare completamente in tilt la mobilità cittadina a partire dalla zona della Stazione», rilevano. Il Polo mette però in discussione il progetto della variante Aurelia e del distretto sanitario alla Stazione che, sostiene, «concentreranno e incrementeranno ancora di più il traffico nell'area circostante via Carducci». E propone per Turano di vietare subito il transito ai mezzi pesanti, fare un sottopasso pedonale, asfaltare con materiale fonoassorbente e mettere un limite di 30 km/h.



CONSEGNATO DAL DEPUTATO AMORESE AL SOTTOSEGRETARIO DEL MISE. FISSATO UN INCONTRO

DOSSIER-VELENI AL MINISTERO

Scolaro a pagina 4

Massa Carrara

Via della Regione al maxi impianto del Cermec per il "biogas"

Scolaro a pagina 4

MASSA

Isole ecologiche Rallenta il progetto Summit con Asmiu

Marchetti a pagina 5

Massa

Morse un dito al suo 'rivale' Condannato a quattro anni

Luparia a pagina 7

SERVIZIO RIVENDITORI

PER SEGNALARE RITARDI E/O ESAURITI

051/6006039

Lunedì-Venerdì 9.00-13.00 / 14.00-17.00



Carrara

Ristorazione e Balnearia Imm riapre i suoi gioielli

A pagina 8



Lunigiana

Il territorio in vetrina nelle fiere internazionali

Benacci a pagina 13

massaflex®
MATERASSI - RETI - LETTI E POLTRONE

SALDI DI QUALITÀ

Dorsal **TEMPUR** **dorelan** **SAMOA**
DIVANI E DIVANETTI

MASSA SEDE Via degli Artigiani, 31 Tel. 0585 790470
MASSA Via Carducci, 221 Tel. 0585 790704
SARZANA Via Variante Aurelia Tel. 0187 625110
AULLA Via Salucci, 1 Tel. 0187 625110
QUERCETA Via Aurelia, 1160 Tel. 0584 742177
LIVORNO Viale Petrarca, 24 Tel. 0586 867031

Carrara

Le proposte

Dalla rassegna per gli albergatori a quella dedicata ai balneari

Non ci sarà soltanto la 4x4 fest, la tradizionale kermesse dove rombano i motori, ma anche spazio al ritorno della **Tirreno Ct**, fiera dedicata alla ristorazione, Seatec, per gli addetti della balneazione e new entry, la fiera dei tatuaggi

Fiera della ristorazione, Seatec e spettacoli Carrarafiere torna a mostrare i suoi gioielli

Il complesso di Marina presenta gli eventi del 2023: novità assoluta la tre giorni dedicata ai tatuaggi, ma anche lo show del comico Battista

CARRARA

A Carrarafiere ripartono gli eventi fieristici, interrotti prima dalla pandemia e in seguito dagli eventi meteorologici del 18 agosto dello scorso anno, che sulla struttura hanno fatto danni per circa due milioni di euro. Si riparte questo mese con le gare regionali e nazionali di atletica Fidal e in programma ogni weekend fino al primo febbraio. Dal 26 febbraio al primo di marzo sarà la volta della 43esima edizione di **'Tirreno Ct'**, la fiera nazionale per l'attrezzatura e fornitura per alberghi, ristoranti, bar, gelaterie, pasticcerie, panifici e pizzerie, in concomitanza con la 24ª edizione di **'Balnearia'** salone dedicato all'ospitalità e all'accoglienza in spiaggia. Il 15 e 16 marzo ci sono 'Seatec e Compotec Marine', una due giorni dedicata alla componentistica e alla subfornitura della nautica da diporto e navale.

La novità di questo 2023 è il 'TattooExpo Carrara', la fiera del tatuaggio che si svolgerà dal 24 al 26 di marzo. Torna dal 21 al 23 aprile in versione primaverile la '4x4' dedicata alle auto con trazione integrale e del mondo off-road, che quest'anno è alla sua ventesima edizione e si arricchisce di tour guidati (con auto propria o mezzo dell'organizzazione) alle cave di marmo di Carrara con degustazione di prodotti tipici apuani. Il 29 e 30 aprile torna lo sport con il Campionato regionale di scherma. E a grande richiesta il 5, 6 e 7 maggio torna 'Gamics Carrara' la fiera del fumetto, del gioco e della cultura Pop, che lo scorso anno ha registrato un grande successo.

Tra le novità anche uno spettacolo comico di Maurizio Battista in scena il 26 maggio alle 21, biglietti in vendita su TicketOne. Il 3 e 4 giugno spazio agli amici a quattro zampe con la mostra internazionale canina organizzata dal gruppo Enci. Mentre il 21, 22 e 23 luglio sbarca



Nonostante ciò non sono mai mancate speranza e entusiasmo. Dopo mesi difficili sono felici che il calendario delle attività per l'anno 2023 sia attivo e consolidato, con eventi differenziati che spaziano tra fiere, congressi e spettacoli».

Un ritorno alla quasi normalità che potrebbe dare ossigeno alle casse di Imm, duramente colpite nel corso di questi anni a causa della pandemia che aveva bloccato gli eventi con assembramenti. Anche il conto salato patito dal passaggio del maltempo aveva rallentato la ripartenza della fiera. Ma ora ci sono le date e finalmente potremo tornare a rivivere a pieno regime il complesso fieristico di Carrarafiere.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Sandra Bianchi, sopra la Tirreno Ct



Finalmente possiamo proporre un calendario di appuntamenti consolidato

Carrarafiere il festival a tema horror 'CrossDarkGate. «Anche il 2022 è stato un anno di sfide - commenta l'amministratore unico Sandra Bianchi - gli anni pre Covid sono stati molto complicati sia per la struttura che oggi mi trovo ad amministrare, sia per i lavoratori della medesima.

«Villa Ceci sarà la nostra Versiliana»

La replica a Legambiente della sindaca Arrighi e dell'assessore Lorenzini

CARRARA

«Nessuna cementificazione, vogliamo fare di villa Ceci la nostra Versiliana». La sindaca Serena Arrighi replica a Legambiente e illustra i progetti di sviluppo dell'amministrazione per l'area verde di Marina. «Non stravolgeremo il nostro polmone verde. Il nostro obiettivo è quello di aprire finalmente villa Ceci alla città e di farne un grande parco che possa essere vissuto a tutto tondo. Sono convinta che la villa possa essere la nostra Versiliana e compito nostro è fare tutto il possibile per realizzare un'idea tanto ambiziosa. L'amministrazione precedente ci ha lasciato delle risorse per espropriare i terreni, ma non credo che abbia senso procedere in quel senso prima che si sia pronti con un progetto dettagliato di quello che vorremmo andare a fare e per stabilirlo siamo convinti che sia necessario un confronto attento e continuo con tutta la cittadinanza».

«Sono anni che tutti parlano di restituire villa Ceci alla città, ora è giunto il momento di mettere in campo azioni concrete per farlo - aggiunge l'assessore all'Urbanistica Moreno Lorenzini - Questa amministrazione vuole fare di villa Ceci un grande parco pubblico attrezzato e su come realizzarlo siamo pronti al dialogo e al confronto con tutti. Stiamo



L'assessore Moreno Lorenzini

parlando d'altronde di un intervento che andrà a riqualificare un'area di 380mila metri quadri e per questo ci sarà ovviamente la necessità di un processo partecipativo che indichi la strada da seguire. Nelle intenzioni di questa amministrazione villa Ceci dovrà essere la nostra Versiliana, per questo è fuori luogo parlare di cementificazione: non abbiamo nessuna intenzione di cementificare, la salvaguardia del verde è la nostra priorità. Dobbiamo però anche iniziare a pensare concretamente a come realizzare questo progetto ambizioso. Per ora, per esempio, ci sono state lasciate le risorse per completare l'esproprio del parco, ma la villa e i terreni circostanti che coprono un'area di quasi 20mila metri quadri non sono inclusi, parimenti dovremo anche iniziare a immaginare non solo come attrezzare, ma anche come gestire e mantenere in maniera sostenibile un'area verde che sarà di quasi 4 ettari»

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Dal pane alla pizza, dai prodotti lavorati e semilavorati per la cucina alle forniture alberghiere, passando per la gelateria e la pasticceria. A Carrara dal 26 febbraio al 1° marzo 2023 sono attesi migliaia di operatori

43esima edizione
TirrenoCT

TORNA A FEBBRAIO LA FIERA DELL'OSPITALITÀ ITALIANA

Torna dal 26 febbraio al 1° marzo 2023 **Tirreno CT**, l'appuntamento che nel panorama delle fiere italiane è riconosciuto come uno dei più importanti eventi di incontro e confronto del settore. Giunto alla sua 43ª edizione, si presenterà forte dei numeri riacquistati dopo lo stop forzato della pandemia. Nei padiglioni di Carrara Fiere sono attesi infatti 400 espositori in rappresentanza di oltre 900 marchi commerciali; oltre alle migliaia di operatori del settore (tra ristoratori, operatori di bar e strutture ricettive di vario genere) in fiera anche per il ricco programma di contenuti. Come sempre il cuore della manifestazione - nonché segreto del suo ripetuto successo - è l'incontro qualificato e diretto fra domanda e offerta: uno scambio commerciale che crea importanti giri d'affari per gli operatori del centro e nord Italia.

A caratterizzare anche questa edizione dell'evento, grandi marchi del food & beverage italiano ed estero propongono non soltanto la semplice

esposizione delle novità e dei prodotti di punta, ma anche presentazioni e momenti di approfondimento. 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 dedicata al caffè e alle innovazioni del settore grandi impianti. Inoltre, tutto ciò che riguarda le attrezzature per la tavola, bar, gelateria e pasticceria fino all'arredo contract per interni ed esterni, compresi tappezzerie e arredo bagno.

Ormai da qualche anno ha preso sempre più piede anche il wine & beverage, a partire dai migliori prodotti

per il lavoro dei mixologist e dei barman, rappresentati dalle principali associazioni di categoria, passando per tutto il settore emergente delle birre artigianali. Presente poi un'ampia selezione di aziende vitivinicole, ma anche distillerie.

In 42 anni **Tirreno CT** è stata il punto di partenza di centinaia di progetti e migliaia di incontri professionali; uno strumento che - come confermano i tanti espositori che ogni anno continuano a partecipare - ha saputo contribuire alla crescita dell'ospitalità italiana, un fiore all'occhiello dell'economia del nostro Paese. [cod 92044](https://www.tirrenoct.it)
Per informazioni: www.tirrenoct.it



Rassegna febbraio 2023

28/02/2023 La Nazione.it (ed. Massa Carrara) "Una categoria fragile" La rabbia dei 500 balneari	1
28/02/2023 La Nazione.it (ed. Viareggio) "Da Mattarella stimolo per eliminare le aste"	2
28/02/2023 La Nazione.it (ed. Massa Carrara) Pizze e dolci le gare di oggi	3
28/02/2023 La Nazione.it (ed. Massa Carrara) Cibo e colori. Dal 'bubble tea' ai panini, il trionfo delle mille tonalità	4
28/02/2023 Roma Daily News Balneari - Centinaio: Tutelare i diritti degli imprenditori	5
28/02/2023 Lulop Dal turismo costiero alle 250 varietà italiane di pane: il successo di Tirreno c.t. e Balnearia	6
28/02/2023 Turismo Italia news EVENTI La Toscana da vedere protagonista alla fiera di Carrara: da Cna la guida alla scoperta del turismo dell'esperienza	8
28/02/2023 Il Tempo.it Tra i balneari regnano incertezza e preoccupazione: 'Accanimento inspiegabile'	9
28/02/2023 Horecanews Ecco i vincitori del Campionato Italiano della Panificazione FIPGC	10
28/02/2023 LatinaQuotidiano.it Al Campionato Italiano della Panificazione trionfa il pontino Fabio Chialastri	12
28/02/2023 IVG.it Balneari, Sib-Confcommercio: "Si alla concorrenza, ma senza danneggiare i concessionari delle spiagge"	13
28/02/2023 AGR on line Balneari, Capacchione SIB: risolvere definitivamente la questione delle concessioni	14
28/02/2023 Agen Food Ecco le colombe migliori d'Italia secondo la FIPGC	15
28/02/2023 Puglia live.net LE COLOMBE PIÙ BUONE D'ITALIA? LA CLASSICA IN PROVINCIA DI FOGGIA E L'INNOVATIVA IN PROVINCIA DI SALERNO	16
28/02/2023 Oinos.it A Tirreno C.T. si fa il punto di un settore che reagisce alla crisi	20
28/02/2023 SalernoToday Campionato Miglior Colomba Italiana: allori per il salernitano Domenico Manfredi	21
28/02/2023 FoggiaToday La Fipgc premia Michele Pirro: è sua la colomba classica più buona d'Italia	23
28/02/2023 Il Secolo XIX (ed. Levante) pag. 27	24
28/02/2023 La Nazione (ed. Massa Carrara) pag. 55	25
28/02/2023 La Nazione (ed. Viareggio) pag. 46	26
28/02/2023 La Nazione (ed. Nazionale) pag. 23	27
28/02/2023 Il Messaggero (ed. Umbria) pag. 38	28
28/02/2023 Il Tirreno (ed. Grosseto) pag. 9	29

28/02/2023 Il Tirreno (ed. Pisa, Pontedera) pag. 17	30
28/02/2023 Il Tirreno (ed. Viareggio, Versilia, Massa-Carrara) pag. 15	31
28/02/2023 Metro (ed. Torino) pag. 9	32
28/02/2023 Corriere Fiorentino pag. 48	33
28/02/2023 Il Secolo XIX (ed. La Spezia) pag. 30	34
28/02/2023 Il Tempo (ed. Nazionale) pag. 6	35
28/02/2023 Il Cittadino pag. 31	36
28/02/2023 Primo Piano Molise pag. 16	37
27/02/2023 Il Foglio.it I balneari "traditi" dal governo: "Rischiano trentamila famiglie"	38
27/02/2023 Affaritaliani.it Balneari: Centinaio, 'su cosa valuterà Ue senza mappatura?'	39
27/02/2023 Il Giornale d'Italia Balneari: Centinaio, 'su cosa valuterà Ue senza mappatura?'	40
27/02/2023 Il Foglio.it Balneari: Centinaio, 'su cosa valuterà Ue senza mappatura?'	41
27/02/2023 Leggo.it Balneari: Centinaio, 'su cosa valuterà Ue senza mappatura?'	42
27/02/2023 Trend Online.com Balneari: Centinaio, 'su cosa valuterà Ue senza mappatura?'	43
27/02/2023 Agricolae.eu Balneari: Centinaio, su cosa valuterà Ue senza mappatura?'	44
27/02/2023 Adnkronos Centinaio, 'su cosa valuterà Ue senza mappatura delle coste?'	45
27/02/2023 Dagospia.com "BASTA PROMESSE, CI VUOLE LA CICCIA" -	46
27/02/2023 La Nazione.it (ed. Massa Carrara) Carrara, balneari sulle barricate: "Proroghe? Insufficienti"	52
27/02/2023 ANSA.it Assobalneari, vogliamo incontrare il presidente Mattarella	53
27/02/2023 Lulop Ristorazione: dal post Covid saldo negativo. Nel 2021 chiudono oltre 12 mila strutture. Il 12,8% è under 35, crescono le imprese al femminile	54
27/02/2023 Il Mattino.it Balneari: Centinaio, 'su cosa valuterà Ue senza mappatura?'	55
27/02/2023 Lulop La spiaggia di domani e l'ospitalità italiana: al via a Carrara Fiere Balnearia e Tirreno C.T.	56
27/02/2023 Lulop Domani taglio del nastro per Tirreno C.T. e Balnearia, l'evento punto di riferimento per il settore della ristorazione e dell'ospitalità	57
27/02/2023 La Nazione.it (ed. Massa Carrara)	

Tra chef stellati e perlage d'élite Assalto alla ristorazione in fiera	59
27/02/2023 Il Giunco.net Balneari, Simiani: «Meloni ha alimentato false speranze» Sib: «Serve una legge. Lo slittamento al 2024 non è la soluzione»	60
27/02/2023 Corriere della Sera.it (ed. Bologna) Balneari, Riviera in fermento: «No alle gare, tante spiagge sono libere. Questo mondo lo abbiamo creato noi»	61
27/02/2023 Il Secolo XIX.it Lavagna, la rabbia dei balneari: 'Rischiemo grosso, il governo ci tuteli'	62
27/02/2023 Il Tirreno.it (ed. Toscana) Spiagge all'asta, Gasparri a Carrara coccola i balneari e attacca Mattarella: «Ha tanti impegni ma pensa solo a voi...»	63
27/02/2023 Il Tirreno.it (ed. Toscana) Concessioni balneari, Gasparri a Carrara coccola la categoria e attacca Mattarella: «Ha tanti impegni ma pensa solo a voi...»	65
27/02/2023 Wine News Dopo un 2021 difficile la ristorazione reagisce alla crisi grazie a giovani e donne	67
27/02/2023 Il Tirreno.it (ed. Massa-Carrara) Balneari Pressing su Roma	68
27/02/2023 Rai News Balneari all'attacco	69
27/02/2023 Rai News Balneari, l'Ue all'Italia: "Valuteremo contenuto ed effetti del provvedimento"	70
27/02/2023 Il Tirreno.it (ed. Massa-Carrara) Balneari, pressing su Roma: oggi l'incontro al CarraraFiere	71
27/02/2023 La Madia A Tirreno C.T. (Carrara Fiere) il primo Pentathlon della cucina italiana	72
27/02/2023 Italia a Tavola Il miglior pane tradizionale è di Fabio Chialastri	73
27/02/2023 OlbiaNotizie Balneari: Centinaio, 'su cosa valuterà Ue senza mappatura?'	76
27/02/2023 Quotidiano di Sicilia.it Norma sui balneari, si apre lo scontro tra l'Ue e l'Italia: "Bruxelles valuta incompatibilità"	77
27/02/2023 Il Fatto Quotidiano.it Balneari, Ue: "Nuova proroga preoccupante, valutiamo risposta". Centinaio e Gasparri alla fiera di settore: "Concessioni fuori dalla Bolkestein"	78
27/02/2023 Il Fatto Quotidiano.it Balneari, Ue: "Nuova proroga preoccupante, valutiamo risposta". Fi e Lega alla fiera di settore attaccano Bruxelles	80
27/02/2023 Il Sannio Quotidiano.it Balneari: Centinaio, 'su cosa valuterà Ue senza mappatura?'	82
27/02/2023 Libero Quotidiano.it Balneari: Centinaio, 'su cosa valuterà Ue senza mappatura?'	83
27/02/2023 Taranto BuonaSera.it Balneari: Centinaio, 'su cosa valuterà Ue senza mappatura?'	84
27/02/2023 La Ragione.eu Balneari: Centinaio, 'su cosa valuterà Ue senza mappatura?'	86
27/02/2023 Metro.it Balneari: Centinaio, 'su cosa valuterà Ue senza mappatura?'	87

27/02/2023 Sport Fair.it	
Balneari: Centinaio, 'su cosa valuterà Ue senza mappatura?'	88
27/02/2023 Notizie.it	
Balneari: Centinaio, 'su cosa valuterà Ue senza mappatura?'	89
27/02/2023 La Sicilia.it	
Balneari: Centinaio, 'su cosa valuterà Ue senza mappatura?'	90
27/02/2023 Ecoseven	
Balneari: Centinaio, 'su cosa valuterà Ue senza mappatura?'	91
27/02/2023 TFnews	
Balneari: Centinaio, 'su cosa valuterà Ue senza mappatura?'	92
27/02/2023 Umbria24	
Campionato di panificazione: a una panettiera umbra il premio nazionale	93
27/02/2023 PisaToday	
Il dolce da forno più buono è pisano: Rossella Stabile trionfa al Campionato Italiano della Panificazione	94
27/02/2023 LatinaToday	
Campionato italiano di panificazione: il miglior "Pane Tradizionale" è a Latina	95
27/02/2023 Comunicaffè	
Tirreno C.T. e Balnearia: "2022 nel secondo trimestre, registrazione di nuovi locali al +2,7%, per 196mila unità"	96
27/02/2023 La Voce Apuana	
Concessioni, Gasparri a Balnearia: «La Commissione Ue vive nel mondo dei sogni?»	97
27/02/2023 Sbircia la Notizia Magazine	
Centinaio, 'su cosa valuterà Ue senza mappatura delle coste?'	98
27/02/2023 Enoagricola	
Ristorazione: dal post Covid saldo negativo. Nel 2021 chiudono oltre 12 mila strutture. Il 12,8% è under 35, crescono le imprese al femminile	99
27/02/2023 La Nazione (ed. Massa Carrara)	
pag. 25	100
27/02/2023 La Nazione (ed. Massa Carrara)	
pag. 26	101
27/02/2023 La Nazione (ed. Massa Carrara)	
pag. 27	102
27/02/2023 La Nazione (ed. Nazionale)	
pag. 18	103
27/02/2023 La Repubblica (ed. Nazionale)	
pag. 15	104
27/02/2023 Il Tirreno (ed. Massa-Carrara)	
pag. 12	105
27/02/2023 Nuovo Quotidiano di Puglia (ed. Lecce)	
pag. 4	106
26/02/2023 Il Secolo XIX (ed. La Spezia)	
pag. 35	107
25/02/2023 La Nazione.it (ed. Massa Carrara)	
"Bolkestein? Si pensi ai lavoratori"	108
25/02/2023 La Nazione (ed. Massa Carrara)	
pag. 41	109
25/02/2023 Il Tirreno (ed. Massa-Carrara)	
pag. 12	110
25/02/2023 Metro (ed. Milano)	

pag. 9	111
25/02/2023 Metro (ed. Roma)	
pag. 9	112
25/02/2023 Metro (ed. Torino)	
pag. 9	113
24/02/2023 Mixer Planet.com	
Foodness porta le novità dell'estate 2023 a Tirreno CT	114
24/02/2023 Oinos.it	
Tirreno C.T. e Balnearia: tutto pronto per l'evento punto di riferimento per l'ospitalità italiana	115
24/02/2023 La Voce Apuana	
Territorio e turismo esperienziale: il convegno della Cna a CarraraFiere	116
24/02/2023 Intoscana.it	
Fiera del Tirreno, sfida all'ultimo dolce tra torte e colombe	117
24/02/2023 Il Tirreno (ed. Massa-Carrara)	
pag. 15	118
23/02/2023 Lulop	
Tirreno C.T. e Balnearia: tutto pronto per l'appuntamento punto di riferimento per il mondo dell'ospitalità italiana.	119
23/02/2023 Ristonews.com	
Tirreno C.T. e Balnearia: tutto pronto per l'appuntamento punto di riferimento per il mondo dell'ospitalità italiana. A Balnearia Foc...	120
23/02/2023 La Madia	
Tirreno c.t. E balneari (dal 26 al 1 Marzo)	121
23/02/2023 Dolcegiornale.it	
Figpc festeggia il suo 10° anniversario con 3 campionati	124
23/02/2023 Pasticceria Internazionale.it	
In attesa di Tirreno CT e Balnearia	126
23/02/2023 Comunicaffè	
Tirreno C.T. e Balnearia insieme per l'hospitality con un calendario di eventi	128
23/02/2023 Food Affairs	
Oleificio Zucchi rafforza la sua presenza nel Fuori Casa e continua ad investire nelle fiere di settore	132
23/02/2023 Comunicaffè	
Tirreno C.T. e Balnearia torna a Massa Carrara, dal 26 febbraio al primo marzo	133
23/02/2023 La Nazione (ed. Massa Carrara)	
pag. 29	137
23/02/2023 La Nazione (ed. Massa Carrara)	
pag. 30	138
23/02/2023 Il Tirreno (ed. Massa-Carrara)	
pag. 27	139
23/02/2023 La Sicilia (ed. Catania)	
pag. 30	140
23/02/2023 Il Tirreno (ed. Firenze, Prato - Empoli)	
pag. 27	141
22/02/2023 Italia a Tavola	
Ritorna Tirreno CT: info, date e orari degli eventi della fiera	142
22/02/2023 Askanews	
Toscana, al via i campionati nazionali pasticceri e panificatori	145
22/02/2023 Askanews	
Toscana, al via i campionati nazionali pasticceri e panificatori	146

22/02/2023 La Voce Apuana Tirreno CT di Carrara, tre campionati nazionali per eleggere i migliori pasticceri e panificatori d'Italia	147
22/02/2023 Il Tirreno (ed. Massa-Carrara) pag. 15	149
21/02/2023 Wine News Dalla "Slow Wine Fair" a Bologna all'"Anteprima del Chiaretto di Bardolino" a Lazise, gli eventi	150
21/02/2023 Wine News Dalla 'Slow Wine Fair' a Bologna all'"Anteprima del Chiaretto di Bardolino' a Lazise, gli eventi	160
21/02/2023 Di Testa e Di Gola Fipgc: a Carrara 3 Campionati Nazionali per eleggere i migliori pasticceri e panificatori d'Italia	170
21/02/2023 La Madia Pentathlon della cucina: Tirreno C.T. e Balnearia	171
21/02/2023 Il Messaggero (ed. Ostia-Litorale) pag. 20	173
20/02/2023 Port Logistic Press Alla Fiera di Marina di Carrara i Campionati della Panificazione, della Miglior Colomba d'Italia e del Campionato Italiano di Pasticceria	174
20/02/2023 Italian Food Today A Carrara per eleggere i migliori pasticceri e panificatori	175
19/02/2023 Comunicaffè La FIPGC celebra il suo 10° anniversario alla Fiera del Tirreno CT di Carrara: i 3 campionati per scegliere i migliori pasticceri italiani	177
18/02/2023 Il nuovo Trentino Sfida a colpi di sac à poche per decimo anniversario Fipgc	180
18/02/2023 Alto Adige.it Sfida a colpi di sac à poche per decimo anniversario Fipgc	181
18/02/2023 La Nazione.it (ed. Massa Carrara) Tirreno Ct, tutto pronto per il salone del gusto	182
18/02/2023 La Gazzetta di Viareggio A Viareggio il nuovo corso di caffetteria e latte art, per avere una opportunità in più nel mondo del lavoro	183
18/02/2023 Ansa.it - Terra&Gusto Sfida a colpi di sac à poche per decimo anniversario Fipgc	184
18/02/2023 La Nazione (ed. Massa Carrara) pag. 45	185
17/02/2023 Horecanews FIPGC festeggia il suo decimo anniversario con tre campionati nazionali	186
17/02/2023 Italia a Tavola Alla Fiera del Tirreno CT tre campionati nazionali per valorizzare la pasticceria Made in Italy	189
15/02/2023 La Nazione.it (ed. Massa Carrara) Al via il pentathlon della cucina Gli chef si sfidano a Carrara fiere	191
15/02/2023 La Nazione (ed. Massa Carrara) pag. 41	192
14/02/2023 Italia a Tavola A Tirreno CT i cuochi si sfideranno in 5 prove per decretare il migliore	193
13/02/2023 Ristonews.com Pentathlon della Cucina	196
13/02/2023 Il Tirreno (ed. Massa-Carrara) pag. 16	199

10/02/2023 Oinos.it	
Pentathlon della Cucina: a Tirreno C.T.: chi è il miglior cuoco nella cucina di tutti i giorni?	200
10/02/2023 Il Tirreno (ed. Grosseto)	
pag. 7	202
08/02/2023 Lulop	
Pentathlon della cucina: a Tirreno C.T. cuochi in sfida in cinque prove per capire chi è il migliore nella cucina di tutti i giorni	203
08/02/2023 La Madia	
Pentathlon della cucina: a Tirreno C.T. Cuochi in sfida.(26 febbraio - 1 marzo)	205
08/02/2023 Intoscana.it	
Sfida all'ultima ricetta, in Italia debutta il pentathlon della cucina	207
08/02/2023 Comunicaffè	
Pentathlon della cucina: a Tirreno C.T. il concorso per i cuochi a Massa Carrara	208
02/02/2023 Comunicaffè	
Tirreno C.T. e Balnearia insieme per l'hospitality, dal 26 febbraio al 1 marzo	212
01/02/2023 Turismo Italia news	
EVENTI A Carrara Fiere edizione 43 di Tirreno C.T. in coppia con Balnearia, il modo di vivere l'accoglienza anche in spiaggia	214
01/02/2023 La Nazione.it (ed. Lucca)	
Ultimi posti per Tirreno Ct	218
31/01/2023 La Gazzetta di Viareggio	
Ultimi posti per partecipare all'evento Tirreno CT 2023 con il sostegno della Camera di commercio	219
31/01/2023 Lucca In Diretta.it	
Ospitalità e turismo, una vetrina per le imprese alla fiera di Carrara	220
31/01/2023 Ansa.it - Lombardia	
Imprese: ultimi posti per Tirreno Ct con sostegno Cciaa	221
30/01/2023 Pasticceria Internazionale.it	
Corsi, selezioni e concorsi a Tirreno Ct	222
30/01/2023 La Madia	
Tirreno C.T. e Balnearia: appuntamento all'ospitalità italiana (26 febbraio-1 marzo)	223
31/12/2022 Italia a Tavola	
pag. 149	225
31/12/2022 Italia a Tavola	
pag. 150	226
31/12/2022 Italia a Tavola	
pag. 151	227

"Una categoria fragile" La rabbia dei 500 balneari

Concitato convegno con politici del Governo e parlamentari sulla Bolkestein. Gasparri: "Voi siete un settore sottoposto a eventi meteo e a danni ingenti".

"Una categoria fragile" La rabbia dei 500 balneari

Il tema Bolkestein ha raccolto oltre cinquecento imprenditori balneari provenienti da diverse parti d'Italia, che ieri si sono dati appuntamento alla 24esima edizione di Balnearia per dire no alle aste. Il tavolo si è svolto nella sala Michelangelo di Carrariere e ha visto la presenza del senatore Maurizio Gasparri, del vice presidente del senato Gian Marco Centinaio, e degli onorevoli Riccardo Zucconi (FdI), Deborah Bergamini (FI), Elisa Montemagni (Lega) e Marco Simiani (Pd.). In sala le tre sigle sindacali che sostengono la posizione del no alle aste per le concessioni demaniali imposte dalla direttiva Bolkestein:

Assobalneari Confindustria, la base balneare di Donne Damare e Cna Balneari. "Da anni raccomando ai balneari – ha detto Gasparri – di confutare le cifre false legate al settore e di dimostrare attraverso una seria campagna di comunicazione che le vostre sono aziende fragili, perché soggette ad eventi meteo marini che vi portano danni ingenti. Bisogna che esigiate il rispetto dell'articolo 2 della legge concorrenza che riguarda la mappatura delle spiagge e provare in sede di discussione con l'Unione Europea che la risorsa non è scarsa". Parole confermate da Gian Marco Centinaio, che ha sottolineato che tra le 83 procedure di infrazione che ha l'Italia, nessuna riguarda i balneari. "La legge 145 – ha detto Centinaio – era pensata per poter avere il tempo consono ad avviare la mappatura delle spiagge, fare la riforma del demanio e dare tempi equi ad un lavoro che ci sta chiedendo la consulta".

Unanime il pensiero dei sindacati del mare: "Mentre noi – ha detto Fabrizio Licordari – siamo concessionari di beni. Sembra che il problema più grande in questo paese siamo noi", seguito da Bettina Bolla di 'Base Balneare' che ha detto, "Abbiamo preparato una petizione che vi chiediamo di firmare e di divulgare. La richiesta al governo di non mettere all'asta le 30mila aziende a conduzione familiare perché le spiagge sono un bene italiano da tutelare". "I sindacati oggi seduti a questo tavolo – ha detto Cristiano Tomei, coordinatore nazionale di Cna Balneari – sono quelli che quando sono stati chiamati dal governo hanno ribadito la necessità di una proroga per fare la mappatura".

L'onorevole Marco Simiani è stata una voce fuori dal coro, che ha proposto una visione e soluzione del problema che non sono state apprezzate dall'uditorio. Oggi in programma ci sono alle 10 nella sala Pietro Tacca la conferenza di Donne Damare e Confimpresa, e alle 10,30 nella sala Canova il consiglio direttivo unitario di Sib Confcommercio e Fiba Confesercenti.

© Riproduzione riservata

Pizze e dolci le gare di oggi

Maestri gelatieri, pasticceri e cake designer. Tutti i concorsi.

Questi tutti gli appuntamenti di oggi della Tirreno Ct: alle 10 il Trofeo futuri talenti maitre' organizzato da Amira. La gara 'Pizza senza frontiere' del campionato europeo dell'Accademia italiana pizzaioli. Alle 10,30 spazio alla scuola italiana dei pizzaioli con la 'Mia pizza: pizza in pala alla romana e pizza tonda'. Alle 11 lo scontro 'King' per individuare il migliore barman. In programma anche i campionati di pasticceria e gelateria (Fipgc), la consegna dell'attestato di merito per i cake designers e attestati per i 'Dieci anni di Fipgc'. Alle 17 la finale tra i due barman professionisti. E gran chiusura con il concorso internazionale 'Oscar del gelato gusto bacio', e la consegna diplomi 'Gelato qualità 2022'.

© Riproduzione riservata

Cibo e colori. Dal 'bubble tea' ai panini, il trionfo delle mille tonalità

Cibo e colori. Dal 'bubble tea' ai panini, il trionfo delle mille tonalità

Entusiasmo per la bevanda a palline che sta spopolando fra i teen agers: Claudio Gandolfo produce 10mila tonnellate al giorno

Cibo e colori. Dal 'bubble tea' ai panini, il trionfo delle mille tonalità

Proseguono con successo Tirreno Ct e Balnearia in corso a Carrara fino a domani. Tantissima affluenza di pubblico e stand studiati come veri e propri ristoranti, bar, pizzerie e gelaterie che hanno trasformato i padiglioni della fiera in un grande street food. Si può mangiare dall'aragosta alla pizza, passando per sfiziosi aperitivi, gelati e panini, fino a bere caffè artigianali in sofisticate location. Un evento che negli anni si è imposto come punto di riferimento della Toscana e del centro nord, registrando milioni di visitatori.

Come raccontano gli stessi produttori presenti. Tra questi il re del bubble tea, una bevanda che sta spopolando tra i più giovani e gli amanti dello sfizioso. Parliamo di Claudio Gandolfo, colui che ha lanciato la moda del bubble tea in Italia e presidente del colosso 'Bubble tea Italia, azienda veneziana che produce dieci tonnellate al giorno delle tipiche palline di sciroppo di frutta prodotte in più di quaranta gusti. Non solo: l'azienda che fa capo a Gandolfo produce anche tutti i macchinari necessari per preparare e mantenere il bubble tea.

"Siamo soddisfatti di questa vetrina – commenta Claudio Gandolfo – che riunisce tutti i nostri rivenditori della zona, con ottimi risultati. Ho iniziato ad importare il bubble tea dieci anni fa dalla Thailandia, è stata dura ma oggi va alla grande e adesso lo produciamo interamente in Italia e riforniamo i più grandi distributori. Il nostro bubble tea è gluten free, è a base di fruttosio e ha solo ottanta calorie a bicchiere. Solo di palline ne produciamo 10 tonnellate al giorno in oltre quaranta gusti. Il nostro prodotto è studiato per restare integro fuori dal frigo per 51 giorni, ma noi mettiamo trenta come scadenza per evitare problemi. Un prodotto naturale a base di sciroppo di frutta aromatizzata con le palline".

Soddisfatto per la visibilità offerta dalla Tirreno Ct anche Iacopo Mainardi della Magi di Livorno, azienda a carattere familiare che da oltre 50 anni opera nel settore della pizzeria e della ristorazione. In Toscana ha lanciato la moda dei panini colorati:

"Veniamo tutti gli anni perché per noi è una bella vetrina – dice Iacopo – produciamo panini colorati, basi per pizze fresche da da gelo, ma anche pasticceria artigianale e dolci. I panini da hamburger colorati stanno andando alla grande, piacciono soprattutto per il colore. Quello nero è a base di carbone vegetale, blu di spirulina, il rosso di barbabietola, il verde di spinaci, quello viola di carota viola, e quello marrone è a base di farina di segale, e quello giallo di curcuma. Produciamo anche mini burger colorati".

Spazio alla fantasia e tutti ai fornelli per conquistare il titolo di miglior chef nel corso della prima edizione del 'Pentathlon della cucina', che si svolgerà oggi alla Imm. L'evento si propone di valorizzare le capacità dei cuochi professionisti nelle attività di cucina di tutti i giorni. Un concorso unico nel suo genere dedicato a chi cucina ogni giorno. A giudicare il miglior piatto in tavola ci sarà una giuria composta da chef di fama internazionale. L'iniziativa è aperta alla categoria under 25 e over 25.

Alessandra Poggi

Balneari - Centinaio: Tutelare i diritti degli imprenditori

Comunicato Stampa - 28 Febbraio 2023 - 18:35

Balneari: Centinaio, su cosa valuterà Ue senza mappatura? Tutelare i diritti degli imprenditori – Si alza un polverone su un settore senza avere dati concreti –

“La Commissione europea annuncia che farà le sue valutazioni, ma – dichiara il senatore Centinaio – vorremmo capire che cosa intende valutare se non aspetta prima l’esito della mappatura delle coste, che il governo dovrà avviare. Prima di avere quei dati, qualsiasi ulteriore iniziativa in ambito europeo o nazionale sarebbe inopportuna.

“Come ha giustamente rilevato il presidente Mattarella, occorre rispettare le regole europee e tutelare i diritti di tutti gli imprenditori ed è quello che intendiamo fare, verificando se la direttiva Bolkestein si debba applicare anche alle concessioni balneari oppure no”.

Lo afferma il vicepresidente del Senato, Gian Marco Centinaio (Lega), a margine della sua partecipazione alla fiera Balnearia a Marina di Carrara.

“L’Italia è sottoposta attualmente a 83 procedure di infrazione dall’Unione Europea e nessuna di queste riguarda il tema dei balneari”, ricorda Centinaio. “Si sta prendendo di mira un settore, alzando un polverone senza avere dati concreti. Spero che tutti vorranno aspettare quei dati, prima di cambiare ancora una volta le carte in tavola a queste trentamila imprese, che si apprestano ad avviare una nuova stagione di attività .

“Se siamo tutti d’accordo sul fatto che bisogna dare certezze, aspettiamo gli esiti della mappatura e poi decidiamo come procedere. Mi auguro che anche la Commissione europea ammetta che stiamo lavorando a una soluzione e dimostri di volere una soluzione stabile e non di avere un semplice intento punitivo”, conclude il senatore della Lega.

Dal turismo costiero alle 250 varietà italiane di pane: il successo di Tirreno c.t. e Balnearia

Dal turismo costiero alle 250 varietà italiane di pane: il successo di Tirreno c.t. e Balnearia

Interesse da parte del pubblico, e affari per gli addetti della filiera dell'accoglienza e della balneazione. In attesa dei dati ufficiali di domani sull'affluenza, Tirreno C.T. e #balnearia hanno attirato l'attenzione di molti operatori dei due settori e hanno confermato il ruolo che la fiera ha come punto di riferimento per gli imprenditori dell'accoglienza sia per la ristorazione e ospitalità in generale sia per gli stabilimenti balneari.

Convegno CNA #turismo. Di grande interesse per il comparto turistico è stato il convegno organizzato e coordinato da Gino Angelo Lattanzi referente Cna Relazioni Istituzionali #turismo e Commercio Massa Carrara sul tema "Il valore del territorio: le proposte della Cna Toscana per il #turismo esperienziale", durante il quale sono stati proposti pacchetti turistici esperienziali presentati in Toscana.

Sono intervenuti: Luca Tonini, presidente Cna Toscana; Lorenzo Marchetti, presidente Cna #turismo e Commercio di Massa Carrara; Lara Benfatto, assessore del Comune di Carrara con delega alle attività produttive, #turismo e commercio; Andrea Cella, vicesindaco di Massa con delega al #turismo; Elisabetta Norfini, presidente regionale Cna Toscana #turismo e Commercio; Francesco Tapinassi, direttore di Toscana Promozione turistica; Paola Lorenzini, coordinatrice regionale di Cna #turismo e Commercio; Roberto Galassi, referente Cna Lunigiana e presidente di GAL; Cristiano Tomei coordinatore nazionale di Cna #turismo e Commercio; Marco Mischia, presidente nazionale Cna #turismo e Commercio; Eleonora Petracci, assessore al #turismo del comune di Montignoso e Paolo Balloni, assessore attività produttive e commercio del comune di Massa.

Cna Toscana ha realizzato il catalogo di pacchetti turistici esperienziali che coinvolgono quasi 400 aziende toscane tra strutture ricettive, agriturismi, tour operator, ristoranti, centri benessere e termali e molte altre tipologie di aziende di servizi strettamente legati al comparto.

I pacchetti esperienziali propongono forme di #turismo lento come biking tour, mini crociere, voli in mongolfiera, trekking, tutti pensati anche per persone con disabilità. Sono oltre 80 i pacchetti progettati che consistono anche in cammini per la visita di laboratori artigianali della ceramica, della lavorazione dell'oro e dell'argento, delle pietre preziose e semipreziose, alla scoperta di tecniche di restauro di opere d'arte o di tessuti, con la possibilità di sperimentare direttamente la creazione di oggetti. Sono inoltre previsti tour in manifatture ultracentenarie; laboratori di scagliola che ospitano musei storici con opere originali del '500. Si aggiungono anche numerose opportunità di degustazioni alla scoperta di tutti i prodotti tipici toscani che questi pacchetti includono nell'offerta.

Convegno Balneari. Si è parlato ancora di concessioni demaniali martedì mattina con Sib Confcommercio e Fiba Confesercenti in una sala con oltre 200 operatori del settore che rischiano di perdere la propria azienda in seguito alla direttiva servizi Bolkestein. Presenti e intervenuti anche gli onorevoli Elisa Montemagni (Lega); Riccardo Zucconi (Fratelli d'Italia), Chiara Tenerini (Forza Italia) e il sindaco di Forte dei Marmi Bruno Murzi. Ha aperto l'incontro Antonio Capacchione, rappresentante Sib Confcommercio, che ha fatto un excursus sulla situazione e sulla necessità di trovare soluzioni: «E' tempo che la propaganda lasci il posto alla politica affinché venga tutelato il #turismo balneare italiano che è unico al mondo. E' necessario che vengano abrogati quegli articoli della legge Draghi, il 3 e il 4 che sono inutili, e che venga emanata una legge nuova che dia certezze e che riordini il settore».

«Oggi avete un governo – ha esordito l'onorevole Elisa Montemagni – che vuole salvare le vostre imprese. Con voi dobbiamo trovare le soluzioni attraverso un dialogo costante. La proroga al 27 luglio serve alla politica e non ai balneari. Il tavolo interministeriale che si aprirà dovrà lavorare alla mappatura e a cercare una soluzione definitiva».

«Ho sempre sostenuto – ha spiegato l'onorevole Zucconi – che bisogna interloquire con l'Europa; convocare il tavolo interministeriale per la mappatura e per vagliare proposte concrete; verificare la scarsità della risorsa; pensare alla soluzione del doppio binario e quindi mandare all'asta le concessioni posteriori alla Bolkestein (2010) e rivedere la legge degli atti formali. Queste possono essere le strade da intraprendere. Da non dimenticare l'abrogazione dell'articolo 49 del Codice della Navigazione».

Le conclusioni sono state affidate a Maurizio Rustignoli di Fiba Confesercenti che ha sottolineato che questa politica è vicina ai balneari e che come categoria c'è fiducia nelle forze politiche di maggioranza. «Pretendiamo l'apertura del tavolo interministeriale – ha detto Rustignoli –, che non dovrà limitarsi alla mappatura della risorsa spiaggia, ma dovrà rappresentare l'inizio di un percorso di riforma. Il tavolo è l'occasione per parlare concretamente del valore delle nostre aziende in parallelo all'avvio di una riforma del Codice della Navigazione, così da inserire il riconoscimento del valore aziendale. Questo è e sarà il nostro impegno».

a cura di a.maurilli@almapress.net

Dal turismo costiero alle 250 varietà italiane di pane: il successo di Tirreno c.t. e Balnearia

Pizza regina della fiera. La pizza è uno dei segmenti su cui la fiera vanta una leadership assoluta. A conferma, il campionato che ha incoronato Lelio Robert Gomes da Mata Cursio Master Pizza Champion. Il pizzaiolo di 27 anni che lavora da “Roovido” a Cesena, ha vinto con “Monte”, una pizza per il cui impasto ha utilizzato farine tipo 1 e 0 di Molino Paolo Mariani e farina di riso Artemide dell’azienda Riso Buono. Il topping era una crema di cavolo nero e fiordilatte in cottura. In uscita Robert Gomes ha completato la pizza con del guanciale a listarelle passato in forno, crema di zucca, mousse di pecorino romano sulla quale ha messo una cialda di cavolo nero precedentemente lucidata con dell’olio allo zenzero e impreziosita con un mix di semi tostati. Pane, grande varietà di produzione, ma scarso consumo. L’artigianale batte l’industriale. Come ogni anno la fiera dedica ampio spazio al segmento del pane e della pizza. In Italia il pane rappresenta un grande patrimonio culturale da promuovere e tutelare. Sono circa 250 le tipologie di pane che raccontano la storia dell’Italia, delle sue Regioni e della sua biodiversità.

Secondo dati di una ricerca Cerve promossa da Aibi-Assitol, nel 2021 le vendite di pane artigianale sono state di 1,6 milioni di tonnellate. Sul totale del pane venduto in Italia, quello artigianale ha raggiunto l’84,1%, mentre il 15,9% delle vendite ha riguardato il pane industriale. Il pane artigianale cresce anche nella grande distribuzione che rappresenta il 43,5% del pane venduto in Italia nel 2021, oltre che nelle panetterie (42,1%) e nella ristorazione (che è stata penalizzata anche nel 2021 dalle normative anti-Covid, ma che arriva al 13,2%). Dai dati NielsenIQ il reparto Pane & Pasticceria & Pasta è cresciuto del 17,5%. Nei panifici, il 70% del lavoro degli artigiani riguarda il pane, mentre crescono pizza e focaccia, che rappresentano il 23,5%, e i dolci, che rappresentano il 6,2% del totale.

La filiera pane in Italia. L’industria molitoria nazionale trasforma annualmente 5,4 milioni di tonnellate di frumento tenero che consentono la produzione di circa 4 milioni di tonnellate di farina destinate per il 65% alla produzione di pane e sostituti del pane e per il 35% ad altri usi quali biscotteria, produzione di pizza, produzione di prodotti dolciari o pasticceria.

Il mercato del pane e dei suoi sostituti. Poco più di 110 grammi di pane al giorno. La media del consumo degli italiani (41 chili di pane a testa ogni anno). Un dato che ci colloca come fanalino di coda,

dietro agli altri principali Paesi europei. In questa speciale classifica la prima nell’Ue è la Romania, con 88 chili pro capite l’anno, seguita dalla Germania (80 chili ogni anno), per continuare con Olanda (57 chili), Polonia (52 chili), Spagna (47 chili), Francia (44 chili) e Regno Unito, che nella statistica pre-Brexit si ferma a 43 chili pro capite.

Vendite in aumento. Tuttavia il mercato è cresciuto del 6%. E più dell’84% degli italiani mangia abitualmente pane fresco o sfuso, mentre circa il 10% preferisce sostituti come il pane confezionato/a lunga conservazione, cracker, taralli, piadine ecc. Solamente l’8% della popolazione non consuma mai prodotti del bakery salato. C’è da registrare un calo del consumo di pane “tradizionale” (-2%) e un contemporaneo aumento dei prodotti sostituti (+4%), probabilmente dovuto ai lockdown. Richieste in aumento per le farine bio e per i prodotti realizzati con farine integrali e senza glutine (+3%), in linea con la crescente attenzione dei consumatori verso gli alimenti “free from”.

Programma di mercoledì 1° marzo

Tirreno C.T.

Protagonisti della giornata sono gli alunni diversamente abili degli Istituti Alberghieri Toscani. Presso il Ristorante dei Saperi Saperi e Conoscenze daranno vita a “Insieme a voi con un sorriso” dove saranno loro i protagonisti in cucina e in sala. Alle 11 Master “Barman 2023 special” di Fib e seminario “Il gelato moderno mantenendo le tradizioni” (Oscar del gelato). Per i campionati italiani di pasticceria e gelateria premiazione dei 3 concorrenti vincitori che formeranno la squadra che parteciperà al The World Trophy of Pastry Gelato e Chocolate Figgc. Alla 17 finale Master Barman 2023 Special. Dalle 10 alle 14 Cucinare con il microonde è il tema del Pentathlon della Cucina

Anche domani dalle 12 il Ristorante dei Saperi Saperi e Conoscenze sarà aperto al pubblico per la degustazione dei menù proposti a cura degli chef della cucina regionale italiana mentre la Scuola Tessieri e Noalya proporrà temi legati alla cucina, alla pasticceria e alla gelateria.

Balnearia

Alle 10 nella sala Pietro Tacca convegno “Diritto di Superficie con Riscatto: una Soluzione Possibile?”, organizzato da ITB Italia (Associazione Italiana Imprenditori Turistici Balneari). Interverranno Giuseppe Ricci, presidente Itb Italia e Francesco Gambella, referente Itb per la Sardegna.

a cura di a.maurilli@almapress.net

EVENTI | La Toscana da vedere protagonista alla fiera di Carrara: da Cna la guida alla scoperta del turismo dell'esperienza

EVENTI | La Toscana da vedere protagonista alla fiera di Carrara: da Cna la guida alla scoperta del turismo dell'esperienza

Categoria: Le News

Pubblicato: 28 Febbraio 2023

Le proposte della Cna Toscana per il turismo esperienziale. Nella cornice di Tirreno C.T. e Balnearia a Carrara Fiere, di grande interesse per il comparto turistico è stato il convegno organizzato e coordinato da Gino Angelo Lattanzi, referente Cna Relazioni Istituzionali Turismo e Commercio Massa Carrara sul tema "Il valore del territorio", durante il quale sono stati proposti pacchetti turistici esperienziali presentati in Toscana.

(TurismoItaliaNews) Cna Toscana ha realizzato il catalogo di pacchetti turistici esperienziali che coinvolgono quasi 400 aziende toscane tra strutture ricettive, agriturismi, tour operator, ristoranti, centri benessere e termali e molte altre tipologie di aziende di servizi strettamente legati al comparto. I pacchetti esperienziali propongono forme di turismo lento come biking tour, mini crociere, voli in mongolfiera, trekking, tutti pensati anche per persone con disabilità. Sono oltre 80 i pacchetti progettati che consistono anche in cammini per la visita di laboratori artigianali della ceramica, della lavorazione dell'oro e dell'argento, delle pietre preziose e semipreziose, alla scoperta di tecniche di restauro di opere d'arte o di tessuti, con la possibilità di sperimentare direttamente la creazione di oggetti. Sono inoltre previsti tour in manifatture ultracentenarie; laboratori di scagliola che ospitano musei storici con opere originali del '500. Si aggiungono anche numerose opportunità di degustazioni alla scoperta di tutti i prodotti tipici toscani che questi pacchetti includono nell'offerta.

Sono intervenuti alla presentazione Luca Tonini, presidente Cna Toscana; Lorenzo Marchetti, presidente Cna Turismo e Commercio di Massa Carrara; Lara Benfatto, assessore del Comune di Carrara con delega alle attività produttive, turismo e commercio; Andrea Cella, vicesindaco di Massa con delega al turismo; Elisabetta Norfini, presidente regionale Cna Toscana Turismo e Commercio; Francesco Tapinassi, direttore di Toscana Promozione turistica; Paola Lorenzini, coordinatrice regionale di Cna Turismo e Commercio; Roberto Galassi, referente Cna Lunigiana e presidente di Gal; Cristiano Tomei coordinatore nazionale di Cna Turismo e Commercio; Marco Mischia, presidente nazionale Cna Turismo e Commercio; Eleonora Petracchi, assessore al turismo del comune di Montignoso e Paolo Balloni, assessore attività produttive e commercio del comune di Massa.

a cura di a.maurilli@almapress.net

Tra i balneari regnano incertezza e preoccupazione: 'Accanimento inspiegabile'

Balneari, gestori preoccupati: "Su di noi accanimento, ci sono altre priorità"

Alessio Buzzelli

Lo scottante tema delle concessioni balneari è sempre più al centro del dibattito politico, in Italia come in Europa. Dopo le eccezioni avanzate dal presidente Mattarella, la posizione espressa ieri dalla Commissione, non ha fatto altro che accrescere le incertezze del settore balneare, in questi giorni riunitosi a Carrara per la fiera «Balnearia 2023», in cui proprio la «questione concessioni» sarà, fatalmente, il tema caldo della kermesse. «È quantomeno curioso - ha dichiarato ad esempio Antonio Capacchione, presidente del Sindacato Italiano Balneari-Fipe Confcommercio - vedere come delle ben 83 procedure di infrazioni aperte dall'Ue contro il nostro Paese si parli sempre e solo di quella relativa alle concessioni balneari. Sul tema c'è davvero un accanimento inspiegabile». E reazioni critiche nei confronti dell'Ue sono arrivate anche da alcuni esponenti delle forze di maggioranza, intervenuti a margine del convegno «Onda d'urto, Balneari in mobilitazione», a cura di Assobalneari Confindustria e la base balneare di Donne Damare, cui hanno partecipato, tra gli altri, i vicepresidenti del Senato, Gian Marco Centinaio (Lega) e Maurizio Gasparri (Forza Italia), e il deputato Riccardo Zucconi (Fdi). Gasparri, durante il convegno, ha commentato così la posizione espressa da Bruxelles sul decreto Milleproroghe: «sul mondo balneare c'è un'ossessione maniacale dell'Ue. Che si occupino di altre priorità e che la smettano di cavillare su un argomento che non merita tutto questo accanimento. Perché stiamo parlando - ha detto Gasparri - di imprenditori strategici per il nostro turismo che vanno tutelati». «Ci sono un sacco di spiagge a disposizione per le nuove imprese, non ci sono risorse scarse, quindi chi vuol "fare" una spiaggia lo può fare - ha aggiunto Gasparri - Sono vent'anni che si litiga. Bisogna capire che le nuove imprese possono utilizzare, con le gare, le spiagge non assegnate». Centinaio, invece, è tornato sul tema cruciale della così detta «mappatura» del demanio marittimo, necessaria per verificare l'effettiva scarsità della risorsa naturale, presupposto alla base dell'applicazione della direttiva Bolkenstein per le spiagge italiane. «In seguito alla mappatura - ha spiegato il senatore leghista -, se la risorsa non dovesse rivelarsi scarsa, si dovrà seguire quello che dice l'Europa, ovvero che la direttiva Bolkenstein va applicata solo in presenza di scarsità della risorsa. E quindi avremmo ragione noi e i Balneari dovranno uscire dalla direttiva». «Noi sappiamo che ci sono dei grossi problemi - ha aggiunto Zucconi -, ma non sono solo nostri. Le procedure di infrazione che hanno coinvolto anche Spagna e Portogallo ci consentiranno di fare fronte comune in Europa: servono proposte concrete, perché qui non si tratta di difendere solo il settore dei balneari, ma la nostra Nazione e il turismo italiano».

a cura di a.maurilli@almapress.net

Ecco i vincitori del Campionato Italiano della Panificazione FIPGC

Alla Fiera Tirreno CT di Carrara sono stati eletti i vincitori del Campionato Italiano della Panificazione di FIPGC. Il miglior pane tradizionale è di Fabio Chialastri, Michele Porcedda vince per il “Pane innovativo”, Rossella Stabile “Dolce da forno” e Claudia Manitta per la categoria “Pane artistico”.

Redazione 2 - Pubblicato il 28 Febbraio 2023 alle ore 8:03

Categoria: Gare & Concorsi Categoria: Pasticceria

La Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria e Cioccolateria (FIPGC) ha eletto i vincitori del Campionato Italiano della Panificazione concluso ieri 26 febbraio presso la Fiera Tirreno CT di Carrara (MS).

Il Campionato ha visto la partecipazione di decine di Chef Panificatori provenienti da ogni angolo d'Italia e che si sono cimentati in 4 diverse prove (pane tradizionale, pane innovativo, dolce da forno e pane artistico). La giuria che ha aggiudicato i premi è formata dall'Equipe Eccellenze Internazionali della FIPGC, come Fabio Albanesi, responsabile internazionale della Panificazione FIPGC, Salvatore Albanesi, Roberto Gentile e i Simona Lauri, tecnologa alimentare di fama nazionale che è stata nominata Responsabile Nazionale della Panificazione dal Presidente Cutolo ieri alla fine del Campionato.

Fabio Chialastri, chef panificatore di Latina, si aggiudica il primo posto nella Categoria “Pane Tradizionale”, ovvero un pane realizzato con lievito madre. Le lunghe fermentazioni, la solida struttura e l'alveolatura bilanciata, insieme ai sapori e profumi intensi, hanno fatto sì che il concorrente si aggiudicasse il primo posto assoluto di categoria.

Nella categoria “Pane Innovativo”, ovvero un pane in cui vince l'originalità e gli accostamenti degli ingredienti, l'oro assoluto va alla Sardegna, con Michele Porcedda di Terralba, Oristano, che ha presentato alla giuria una pagnotta con un sodalizio di spezie e fiori naturali, un vero spettacolo per gli occhi e per il palato.

“Celebrare l'arte bianca, fiore all'occhiello del made in Italy, promuovere le tipicità del nostro territorio e riconoscere i grandi talenti in questo settore è il nostro ambizioso obiettivo. Afferma Matteo Cutolo, Presidente FIPGC. Tutti gli Chef Panificatori hanno dimostrato grande professionalità e talento, hanno dato voce con le loro creazioni alla forte identità italiana. Ne siamo davvero fieri”.

Nella categoria “Dolce da forno” primo posto per Rossella Stabile, giovanissima pasticciera di Pisa che ha realizzato un sablé alle castagne con crema di castagne e ricotta. Il perfetto bilanciamento degli ingredienti, la struttura elegante e la linea decorativa essenziale ma di grande impatto con cioccolato e lamponi l'hanno portata alla vittoria.

Claudia Manitta di Foligno (PG) si aggiudica invece il primo posto per “Pane artistico” con la sua opera “Pan Pinocchio” creando da una pagnotta il volto di Pinocchio, di Mangiafuoco e di Geppetto raccontando così la favola italiana più famosa al mondo.

La Federazione Internazionale Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria (FIPGC) è l'ente che promuove la pasticceria italiana in tutto il mondo. Vanta una presenza radicata e capillare sul territorio italiano, con delegati per ogni regione e dei sotto-delegati per ogni provincia. Ha lo scopo di unire tutte le realtà esistenti sul territorio (scuole, grossisti, associazioni, imprese del settore pasticceria, gelateria, cioccolateria, panificazione), per rafforzarne la collaborazione ed ottenere la crescita di tutto il settore e dei prodotti Made in Italy. FIPGC organizza in tutta Italia eventi, fiere, corsi di formazione di alto livello, preparazione One-to-One o di squadra per gareggiare nei concorsi a livello nazionale e internazionale. Dal 2015 organizza i Campionati Italiani e i Campionati Mondiali di Pasticceria e Cake Design. Nel 2017 nascono anche i Campionati Nazionali di Pasticceria Alberghieri d'Italia: promossi insieme al MIUR, Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca, è il primo campionato Juniores di pasticceria dedicato agli istituti alberghieri, che dà modo ai giovani che vogliono intraprendere la professione di confrontarsi con i grandi maestri d'Italia. FIPGC è un soggetto che ha acquisito in questi ultimi anni una grande importanza a livello istituzionale. Un ruolo suggellato dai protocolli d'intesa con il Ministero degli Esteri, con lo scopo di sostenere il made in Italy e delle eccellenze italiane nel mondo e con il MIUR (Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca) per rafforzare il rapporto tra scuola e mondo del lavoro.

Ecco i vincitori del Campionato Italiano della Panificazione FIPGC

DISPONIBILE ANCHE IN FORMATO AUDIO
HORECA AUDIO NEWS
Iscriviti al canale su @Spotify per restare aggiornato

**ECCO I VINCITORI
DEL CAMPIONATO
ITALIANO DELLA
PANIFICAZIONE
FIPGC**

**CLAUDIA
MANITTA**

**ROSSELLA
STABILE**

**MICHELE
PORCEDDA**

**FABIO
CHIALASTRI**

**CLAUDIA MANITTA
Panificazione artistica**

**ROSSELLA STABILE
Dolce da forno**

**MICHELE PORCEDDA
Pane Innovativo**

**FABIO CHIALASTRI
Pane Tradizionale**

a cura di a.maurilli@almapress.net

Al Campionato Italiano della Panificazione trionfa il pontino Fabio Chialastri

Si è concluso lo scorso 26 febbraio, alla Fiera Tirreno CT di Carrara (MS), il Campionato Italiano della Panificazione della Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria e Cioccolateria (FIPGC). Un evento che ha avuto un protagonista di casa nostra: Fabio Chialastri, chef panificatore di Latina, ha infatti vinto il primo premio nella categoria "Pane Tradizionale". Con la definizione 'pane tradizionale', si vuole intendere un pane realizzato con lievito madre e farina. Le lunghe fermentazioni, la solida struttura e l'alveolatura bilanciata, insieme ai sapori e profumi intensi, hanno fatto sì che il concorrente si aggiudicasse il primo posto assoluto di categoria.

"Celebrare l'arte bianca, fiore all'occhiello del made in Italy, promuovere le tipicità del nostro territorio e riconoscere i grandi talenti in questo settore è il nostro ambizioso obiettivo", ha affermato Matteo Cutolo, Presidente FIPGC. "Tutti gli Chef Panificatori hanno dimostrato grande professionalità e talento, hanno dato voce con le loro creazioni alla forte identità italiana. Ne siamo davvero fieri".

Sono stati decine i panificatori arrivati al campionato da tutta Italia. La loro performance è consistita nel cimentarsi in 4 diverse prove (pane tradizionale, pane innovativo, dolce da forno e pane artistico). La giuria che ha proclamato i vincitori era formata, tra gli altri, da Fabio Albanesi, responsabile internazionale della Panificazione FIPGC, Salvatore Albanesi, Roberto Gentile e i Simona Lauri, tecnologa alimentare di fama nazionale che è stata nominata Responsabile Nazionale della Panificazione dal Presidente Cutolo ieri alla fine del Campionato.

Balneari, Sib-Confcommercio: "Si alla concorrenza, ma senza danneggiare i concessionari delle spiagge"

In occasione della fiera Balnearia nuova presa di posizione della categoria: lettera al presidente della Repubblica di Redazione

28 Febbraio 2023 - 12:51

COMMENTA 2 min STAMPA

Liguria. “Concordiamo con il presidente della Repubblica che ha chiesto un intervento legislativo che assicuri un corretto bilanciamento fra l’esigenza di una maggiore concorrenza con la tutela dei diritti dei concessionari attualmente operanti”. Lo ha dichiarato Antonio Capacchione, presidente del Sindacato Italiano Balneari FIPE/Confcommercio a Marina di Carrara in occasione della fiera Balnearia.

I balneari, con la stagione quasi alle porte, sono ancora in una situazione di incertezze nonostante l’ultima proroga concessa dal governo in merito alle concessioni demaniali, legate alla vicenda Bolkestein e all’attesa riforma del settore.

“Abbiamo inviato una lettera al presidente della Repubblica – ha continuato Capacchione – nella quale è ben evidenziato che i balneari italiani non sono contro il diritto europeo ma che, al contrario, lo invocano per tutelare le proprie aziende. Gli imprenditori sono convinti che il diritto europeo non è soltanto mercato e concorrenza, ma, soprattutto, la Patria dei diritti: da quello al lavoro, alla proprietà aziendale alla tutela del legittimo affidamento” aggiunge il presidente Sib-Confcommercio.

“Ecco perché riteniamo che possa e debba esserci una riforma complessiva della materia partendo da una ricognizione dello stato dei luoghi per verificare, anche, la disponibilità di aree per aumentare il numero delle aziende”.

“La concorrenza non si fa sostituendo ai titolari delle aziende soggetti che non sono interessati a crearsi aziende proprie, ma, semplicemente, ad impossessarsi di quelle altrui. Magari, anche, senza pagarne il valore”.

“Siamo certi che né la Costituzione italiana, né il Trattato europeo ammettono un indebito arricchimento di taluno e un ingiusto ed odioso depauperamento di altri. Ma, soprattutto, siamo certi che sulla concorrenza prevale il diritto al lavoro perché le concessioni demaniali marittime, per molti, sono un’occasione di lavoro”.

“Siamo convinti che il Governo e il Parlamento impediranno che possano perdere il lavoro e l’azienda decine di migliaia di oneste famiglie che hanno costruito un modello di balneazione attrezzata che il mondo, oggi, ci invidia” conclude.

Balneari, Capacchione SIB: risolvere definitivamente la questione delle concessioni

Capacchione: “Abbiamo inviato una lettera al Presidente della Repubblica nella quale è ben evidenziato che i balneari italiani non sono contro il diritto europeo ma che, al contrario, lo invocano per tutelare le proprie aziende”. Il Governo e il Parlamento si assumano le proprie responsabilità .

Di E. B.: Redazione AGR :: 28 febbraio 2023 12:53

Balnearia la riunione a Marina di Carrara

(AGR) “Concordiamo con il Presidente della Repubblica che ha chiesto un intervento legislativo che assicuri un corretto bilanciamento fra l'esigenza di una maggiore concorrenza con la tutela dei diritti dei concessionari attualmente operanti” - ha dichiarato Antonio Capacchione, presidente del Sindacato Italiano Balneari FIPE/Confcommercio a Marina di Carrara in occasione della fiera Balnearia. “Abbiamo inviato una lettera al Presidente della Repubblica - ha continuato Capacchione - nella quale è ben evidenziato che i balneari italiani non sono contro il diritto europeo ma che, al contrario, lo invocano per tutelare le proprie aziende. Gli imprenditori sono convinti che il diritto europeo non è soltanto mercato e concorrenza, ma, soprattutto, la Patria dei diritti: da quello al lavoro, alla proprietà aziendale alla tutela del legittimo affidamento.

Ecco perché riteniamo che possa e debba esserci una riforma complessiva della materia partendo da una ricognizione dello stato dei luoghi per verificare, anche, la disponibilità di aree per aumentare il numero delle aziende. La concorrenza non si fa sostituendo ai titolari delle aziende soggetti che non sono interessati a crearsi aziende proprie, ma, semplicemente, ad impossessarsi di quelle altrui. Magari, anche, senza pagarne il valore.

Siamo certi che né la Costituzione italiana, né il Trattato europeo ammettono un indebito arricchimento di taluno e un ingiusto ed odioso depauperamento di altri. Ma, soprattutto, siamo certi che sulla concorrenza prevale il diritto al lavoro perché le concessioni demaniali marittime, per molti, sono un'occasione di lavoro.

Siamo convinti che il Governo e il Parlamento impediranno che possano perdere il lavoro e l'azienda decine di migliaia di oneste famiglie che hanno costruito un modello di balneazione attrezzata che il mondo, oggi, ci invidia”.

Photo gallery



Ecco le colombe migliori d'Italia secondo la FIPGC

Redazione Agenfood CIBO, EVENTI

(Agen Food) - Carrara (MS), 28 feb. - Michele Pirro e Domenico Manfredi sono rispettivamente gli autori della migliore colomba classica e della migliore colomba innovativa d'Italia, ovvero i vincitori del Campionato Miglior Colomba Italiana ideato e diretto dalla Federazione Internazionale di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria (FIPGC) conclusi ieri 27 febbraio presso la Fiera Tirreno CT di Carrara (MS).

“Il dolce simbolo della Pasqua, uno dei grandi lievitati della tradizione italiana, è” stato il protagonista di un evento che ha riunito i migliori interpreti per questa specialità . Afferma Matteo Cutolo, Presidente FIPGC. Con due categorie e 120 colombe in gara, non è” stato semplice per la giuria decretare i vincitori. Abbiamo riscontrato in tutti i partecipanti un livello eccelso di preparazione e un grande amore per l’arte della pasticceria, e questo ci riempie di orgoglio”.

Michele Pirro, maestro pasticcere di San Marco in Lamis, nel foggiano, sbaraglia i concorrenti nella competizione “Colomba Classica”, vale a dire una colomba realizzata con il solo inserimento di canditi d’arancia e ricoperta di glassa croccante. La giuria ha decretato che il lievitato ha una perfetta alveolatura, qualità massima degli ingredienti, e al taglio una vera e propria esplosione di profumi.

Domenico Manfredi, maestro pasticcere di Teggiano, in provincia di Salerno, è” stato eletto invece trionfatore assoluto nella categoria “Colomba Innovativa”, dove a fare da padrona è” la creatività . A fargli ottenere l’oro è” stata una colomba realizzata per metà come una sfogliatella, dolce tipico campano famoso in tutto il mondo, con perfetta lievitazione e farcitura di crema Santa Rosa.

Alla Puglia va anche il Premio speciale CartPart con Matteo Papanice, di Castellana Grotte, Bari, il quale ha realizzato una colomba caratterizzata dal miglior bilanciamento dei sapori.

Fragranza, taglio, cottura, gusto, sofficità , alveolatura e creatività sono stati i criteri di valutazione della giuria formata dell’Equipe Eccellenze Internazionali della FIPGC, una squadra formata da Maestri Pasticceri, Maestri Gelatieri e Maestri Cioccolatieri riconosciuti nel panorama della pasticceria nazionale e internazionale come la tecnologa alimentare Simona Lauri, giudice per la categoria innovativa, Ciro Chiummo Campione del Mondo di Pasticceria e Gelateria, giudice per la categoria classica, Ruggiero Carli e Beatrice Volta, Campioni del Mondo del Panettone.

a cura di a.maurilli@almapress.net

LE COLOMBE PIÙ BUONE D'ITALIA? LA CLASSICA IN PROVINCIA DI FOGGIA E L'INNOVATIVA IN PROVINCIA DI SALERNO

LE COLOMBE PIÙ BUONE D'ITALIA? LA CLASSICA IN PROVINCIA DI FOGGIA E L'INNOVATIVA IN PROVINCIA DI SALERNO

Parola della Federazione Internazionale di Pasticceria che ha eletto le miglior Colombe dell'anno al Campionato Nazionale di Carrara.

Carrara, 28 febbraio 2023. Michele Pirro di Foggia e Domenico Manfredi di Salerno sono rispettivamente gli autori della migliore colomba classica e della migliore colomba innovativa d'Italia, ovvero i vincitori del Campionato Miglior Colomba Italiana ideato e diretto dalla Federazione Internazionale di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria (FIPGC) conclusi ieri 27 febbraio presso la Fiera Tirreno CT di Carrara (MS).

“Il dolce simbolo della Pasqua, uno dei grandi lievitati della tradizione italiana, è” stato il protagonista di un evento che ha riunito i migliori interpreti per questa specialità . Afferma Matteo Cutolo, Presidente FIPGC. Con due categorie e 120 colombe in gara, non è” stato semplice per la giuria decretare i vincitori. Abbiamo riscontrato in tutti i partecipanti un livello eccelso di preparazione e un grande amore per l'arte della pasticceria, e questo ci riempie di orgoglio”.

Michele Pirro, maestro pasticcere di San Marco in Lamis, nel foggiano, sbaraglia i concorrenti nella competizione “Colomba Classica”, vale a dire una colomba realizzata con il solo inserimento di canditi d'arancia e ricoperta di glassa croccante. La giuria ha decretato che il lievitato ha una perfetta alveolatura, qualità massima degli ingredienti, e al taglio una vera e propria esplosione di profumi.

Domenico Manfredi, maestro pasticcere di Teggiano, in provincia di Salerno, è” stato eletto invece trionfatore assoluto nella categoria “Colomba Innovativa”, dove a fare da padrona è” la creatività . A fargli ottenere l'oro è” stata una colomba realizzata per metà come una sfogliatella, dolce tipico campano famoso in tutto il mondo, con perfetta lievitazione e farcitura di crema Santa Rosa.

Alla Puglia va anche il Premio speciale CartPart con Matteo Papanice, di Castellana Grotte, Bari, il quale ha realizzato una colomba caratterizzata dal miglior bilanciamento dei sapori.

Fragranza, taglio, cottura, gusto, sofficità , alveolatura e creatività sono stati i criteri di valutazione della giuria formata dell'Equipe Eccellenze Internazionali della FIPGC, una squadra formata da Maestri Pasticceri, Maestri Gelatieri e Maestri Cioccolatieri riconosciuti nel panorama della pasticceria nazionale e internazionale come la tecnologa alimentare Simona Lauri, giudice per la categoria innovativa, Ciro Chiummo Campione del Mondo di Pasticceria e Gelateria, giudice per la categoria classica, Ruggiero Carli e Beatrice Volta, Campioni del Mondo del Panettone.

La Federazione Internazionale Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria (FIPGC) è” l'ente che promuove la pasticceria italiana in tutto il mondo. Vanta una presenza radicata e capillare sul territorio italiano, con delegati per ogni regione e dei sotto-delegati per ogni provincia. Ha lo scopo di unire tutte le realtà esistenti sul territorio (scuole, grossisti, associazioni, imprese del settore pasticceria, gelateria, cioccolateria, panificazione), per rafforzarne la collaborazione ed ottenere la crescita di tutto il settore e dei prodotti Made in Italy. FIPGC organizza in tutta Italia eventi, fiere, corsi di formazione di alto livello, preparazione One-to-One o di squadra per gareggiare nei concorsi a livello nazionale e internazionale. Dal 2015 organizza i Campionati Italiani e i Campionati Mondiali di Pasticceria e Cake Design. Nel 2017 nascono anche i Campionati Nazionali di Pasticceria Alberghieri d'Italia: promossi insieme al MIUR, Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca, è” il primo campionato Juniores di pasticceria dedicato agli istituti alberghieri, che dà modo ai giovani che vogliono intraprendere la professione di confrontarsi con i grandi maestri d'Italia. FIPGC è” un soggetto che ha acquisito in questi ultimi anni una grande importanza a livello istituzionale. Un ruolo suggellato dai protocolli d'intesa con il Ministero degli Esteri, con lo scopo di sostenere il made in Italy e delle eccellenze italiane nel mondo e con il MIUR (Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca) per rafforzare il rapporto tra scuola e mondo del lavoro.

Per ulteriori informazioni: <http://www.federazionepasticceri.it/>

Fai clic qui per condividere su Twitter (Si apre in una nuova finestra) Fai clic per condividere su Facebook (Si apre in una nuova finestra) Fai clic per condividere su WhatsApp (Si apre in una nuova finestra) Clicca per condividere su Skype (Si apre in una nuova finestra) Fai clic per condividere su Telegram (Si apre in una nuova finestra) Fai clic qui per stampare (Si apre in una nuova finestra)

**LE COLOMBE PIÙ BUONE D'ITALIA? LA CLASSICA IN PROVINCIA DI FOGGIA
E L'INNOVATIVA IN PROVINCIA DI SALERNO**



**LE COLOMBE PIÙ BUONE D'ITALIA? LA CLASSICA IN PROVINCIA DI FOGGIA
E L'INNOVATIVA IN PROVINCIA DI SALERNO**



**LE COLOMBE PIÙ BUONE D'ITALIA? LA CLASSICA IN PROVINCIA DI FOGGIA
E L'INNOVATIVA IN PROVINCIA DI SALERNO**



a cura di a.maurilli@almapress.net

A Tirreno C.T. si fa il punto di un settore che reagisce alla crisi

Publicato il 28 febbraio 2023

A Tirreno C.T. (Carrara Fiere) il primo Pentathlon della cucina italiana. Fino al 1 marzo a Carrara Fiere Luci e ombre il per il settore della ristorazione in Italia. Il punto a Tirreno C.T., la fiera dell'ospitalità che insieme a Balnearia è in corso fino al 1 marzo nei padiglioni di Carrara Fiere. Per quanto riguarda il 2022, i dati di FIPE (Federazione Italiana Pubblici Esercizi) relativi ad aperture e fallimenti delle imprese segnalano nel secondo trimestre un +2,7% nella registrazione di nuove attività di ristorazione, accoglienza e pubblici esercizi. Secondo gli ultimi dati dalle Camere di Commercio relativi al 2021 elaborati da Fipe Confcommercio, erano 340mila le imprese appartenenti al codice di attività dei servizi di ristorazione. La Lombardia, con 50mila imprese, si conferma la prima regione per numero con una quota sul totale pari al 14,8%, seguita da Lazio (36mila; 10,8%) e Campania (34mila; 10,1%). La Toscana conta 22mila attività (+6,7%). La ditta individuale resta la forma giuridica prevalente, in particolare nelle regioni del Mezzogiorno dove la quota sul totale raggiunge soglie che sfiorano il 70% del numero complessivo delle imprese attive come nel caso della Calabria. Anche in Toscana la ditta individuale è prevalente con il 41,1%. Sono 51mila le imprese registrate del settore ristorazione gestite da under 35, pari al 12,8% del totale così distribuite: 58,0% ristoranti, 41,4% bar e 0,6% mense e catering.

Il numero delle imprese registrate con il codice di attività ristoranti e attività di ristorazione mobile ammonta a 196mila unità. Guida la Lombardia, 27mila imprese, quindi Lazio 21mila, Campania 19mila, Sicilia 16mila quindi Veneto, Toscana ed Emilia Romagna con 14mila. Anche tra i ristoranti la maggioranza è costituita da ditte individuali. Poco meno di una su due ha scelto di operare con questa forma giuridica. E' ancora al Sud e sempre in Calabria che le ditte individuali toccano il 64%. Le società di capitale sono il 27% del totale con punte del 50,1% nel Lazio e del 32% in Campania.

Il futuro è sempre più nelle mani dei giovani, protagonisti al primo Pentathlon della cucina italiana promosso da Tirreno C.T. con i migliori chef internazionali come giurati e decine di partecipanti da tutta Italia nelle categorie under e over 25. Una sfida su 5 discipline, ma anche un momento per crescere professionalmente. Dalla pulizia di pesce e carne, alla sporzionatura delle carni, passando per le tecniche fino agli impiattamenti. Ogni giorno si sfideranno 36 cuochi, fra junior e senior, per un totale di oltre 100 sfide quotidiane. L'ultimo giorno, il 1 marzo, il tema sarà sulla cottura esclusivamente con l'utilizzo del microonde per dimostrare come con le nuove tecnologie si possono fare piatti di grande livello. Il gruppo della giuria, composto da nomi importanti del mondo della ristorazione italiana e non solo, sarà presente per giudicare, ma soprattutto per far capire come aiutare i concorrenti nel miglioramento.

Il programma di martedì 28 febbraio. Si inizia alle 10 con il XIX Trofeo Aspiranti Futuri Talenti Maitres a cura di Amira mentre alle 11 sono i barman a sfidarsi con King 2023. Uno contro l'altro, lo scontro più atteso del 2023. Quindi gara "Pizza senza Frontiere" il campionato europeo di pizza della Accademia Italiana Pizzaioli e Campionati italiani di pasticceria e gelateria (Fipgc) e consegna attestato di merito per i cake designers e attestati di partecipazione dei "Dieci anni di attività di Fipgc". Per il Pentathlon della Cucina, gara per valorizzare le capacità professionali dei cuochi e dei commis di cucina nel lavoro di tutti i giorni, ultimo giorno di prove tra cui quella con Mystery Box, preparare una ricetta per 3 persone.

a cura di a.maurilli@almapress.net

Campionato Miglior Colomba Italiana: allori per il salernitano Domenico Manfredi

Domenico Manfredi di Salerno è l'autore della migliore colomba innovativa d'Italia: a fargli ottenere l'oro è stata una colomba realizzata per metà come una sfogliatella, dolce tipico campano famoso in tutto il mondo, con perfetta lievitazione e farciture di crema Santa Rosa

Marilia Parente Giornalista SalernoToday 28 febbraio 2023 17:21

La colomba innovativa

Michele Pirro di Foggia e Domenico Manfredi di Salerno sono rispettivamente gli autori della migliore colomba classica e della migliore colomba innovativa d'Italia, ovvero i vincitori del Campionato Miglior Colomba Italiana ideato e diretto dalla Federazione Internazionale di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria (FIPGC) conclusi ieri 27 febbraio presso la Fiera Tirreno CT di Carrara (MS). "Il dolce simbolo della Pasqua, uno dei grandi lievitati della tradizione italiana, è stato il protagonista di un evento che ha riunito i migliori interpreti per questa specialità. Afferma Matteo Cutolo, Presidente FIPGC. Con due categorie e 120 colombe in gara, non è stato semplice per la giuria decretare i vincitori. Abbiamo riscontrato in tutti i partecipanti un livello eccelso di preparazione e un grande amore per l'arte della pasticceria, e questo ci riempie di orgoglio". Domenico Manfredi, maestro pasticcere di Teggiano, in provincia di Salerno, è stato eletto invece trionfatore assoluto nella categoria "Colomba Innovativa", dove a fare da padrona è la creatività. A fargli ottenere l'oro è stata una colomba realizzata per metà come una sfogliatella, dolce tipico campano famoso in tutto il mondo, con perfetta lievitazione e farciture di crema Santa Rosa. Michele Pirro, maestro pasticcere di San Marco in Lamis, nel foggiano, sbaraglia i concorrenti nella competizione "Colomba Classica", vale a dire una colomba realizzata con il solo inserimento di canditi d'arancia e ricoperta di glassa croccante. La giuria ha decretato che il lievitato ha una perfetta alveolatura, qualità massima degli ingredienti, e al taglio una vera e propria esplosione di profumi. Alla Puglia va anche il Premio speciale CartPart con Matteo Papanice, di Castellana Grotte, Bari, il quale ha realizzato una colomba caratterizzata dal miglior bilanciamento dei sapori.

Fragranza, taglio, cottura, gusto, sofficità, alveolatura e creatività sono stati i criteri di valutazione della giuria formata dall'Equipe Eccellenze Internazionali della FIPGC, una squadra formata da Maestri Pasticceri, Maestri Gelatieri e Maestri Cioccolatieri riconosciuti nel panorama della pasticceria nazionale e internazionale come la tecnologa alimentare Simona Lauri, giudice per la categoria innovativa, Ciro Chiummo Campione del Mondo di Pasticceria e Gelateria, giudice per la categoria classica, Ruggiero Carli e Beatrice Volta, Campioni del Mondo del Panettone.

La Federazione Internazionale Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria (FIPGC) è l'ente che promuove la pasticceria italiana in tutto il mondo. Vanta una presenza radicata e capillare sul territorio italiano, con delegati per ogni regione e dei sotto-delegati per ogni provincia. Ha lo scopo di unire tutte le realtà esistenti sul territorio (scuole, grossisti, associazioni, imprese del settore pasticceria, gelateria, cioccolateria, panificazione), per rafforzarne la collaborazione ed ottenere la crescita di tutto il settore e dei prodotti Made in Italy.

© Riproduzione riservata

Campionato Miglior Colomba Italiana: allori per il salernitano Domenico Manfredi



a cura di a.maurilli@almapress.net

La Fipgc premia Michele Pirro: è sua la colomba classica più buona d'Italia

La Fipgc premia Michele Pirro: è sua la colomba classica più buona d'Italia

Il maestro pasticciere di San Marco in Lamis è uno dei due vincitori del Campionato miglior colomba italiana ideato e diretto dalla Federazione Internazionale di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria (Fipgc) tenutosi nel comune toscano

FoggiaToday 28 febbraio 2023 17:47

Michele Pirro

Michele Pirro di Foggia e Domenico Manfredi di Salerno sono rispettivamente gli autori della migliore colomba classica e della migliore colomba innovativa d'Italia, ovvero i vincitori del Campionato Miglior Colomba Italiana ideato e diretto dalla Federazione Internazionale di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria (Fipgc) conclusi ieri 27 febbraio presso la Fiera Tirreno CT di Carrara (MS). "Il dolce simbolo della Pasqua, uno dei grandi lievitati della tradizione italiana, è stato il protagonista di un evento che ha riunito i migliori interpreti per questa specialità", ha dichiarato Matteo Cutolo, Presidente Fipgc.

"Con due categorie e 120 colombe in gara - ha aggiunto -, non è stato semplice per la giuria decretare i vincitori. Abbiamo riscontrato in tutti i partecipanti un livello eccelso di preparazione e un grande amore per l'arte della pasticceria, e questo ci riempie di orgoglio".

Michele Pirro, maestro pasticciere di San Marco in Lamis, nel foggiano, sbaraglia i concorrenti nella competizione 'Colomba Classica', vale a dire una colomba realizzata con il solo inserimento di canditi d'arancia e ricoperta di glassa croccante. La giuria ha decretato che il lievitato ha una perfetta alveolatura, qualità massima degli ingredienti, e al taglio una vera e propria esplosione di profumi.

Domenico Manfredi, maestro pasticciere di Teggiano, in provincia di Salerno, è stato eletto invece trionfatore assoluto nella categoria 'Colomba Innovativa', dove a fare da padrona è la creatività. Alla Puglia è andato anche il Premio speciale CartPart con Matteo Papanice, di Castellana Grotte, Bari, il quale ha realizzato una colomba caratterizzata dal miglior bilanciamento dei sapori.

Fragranza, taglio, cottura, gusto, sofficità, alveolatura e creatività sono stati i criteri di valutazione della giuria formata dall'Equipe Eccellenze Internazionali della Fipgc, una squadra formata da Maestri Pasticceri, Maestri Gelatieri e Maestri Cioccolatieri riconosciuti nel panorama della pasticceria nazionale e internazionale come la tecnologa alimentare Simona Lauri, giudice per la categoria innovativa, Ciro Chiummo Campione del Mondo di Pasticceria e Gelateria, giudice per la categoria classica, Ruggiero Carli e Beatrice Volta, Campioni del Mondo del Panettone.

© Riproduzione riservata

RIUNIONE A MARINA DI CARRARA: «GRAVEL'INTERVENTO DI MATTARELLA SULLE CONCESSIONI»

Rabbia dei balneari «Rischiamo grosso, il governo ci tuteli»

Ferraresi: la proroga è necessaria per mappare le spiagge
Cuore: andremo in gara al buio. Stasio: ora siamo esausti

Elisa Folli

Non c'è pace per i balneari che continuano a vivere nell'incertezza. Ieri la categoria si riuniva a Marina di Carrara per partecipare a **Balnearia 2023**. Anche i rappresentanti del Levante si sono confrontati con esponenti del governo. L'Unione europea è pronta ad agire contro l'Italia per la mancata liberalizzazione delle concessioni. Il governo aveva inserito lo slittamento delle gare al 2024 ma questo passaggio è stato bocciato dal Presidente della Repubblica, Sergio Mattarella, che ha individuato un inevitabile percorso verso l'infrazione europea.

Paolo Ferraresi, presidente Assobalneari Tigullio e titolare dei Bagni Tiffany a Cavi di Lavagna, però precisa: «Gli stabilimenti balneari non rientra-

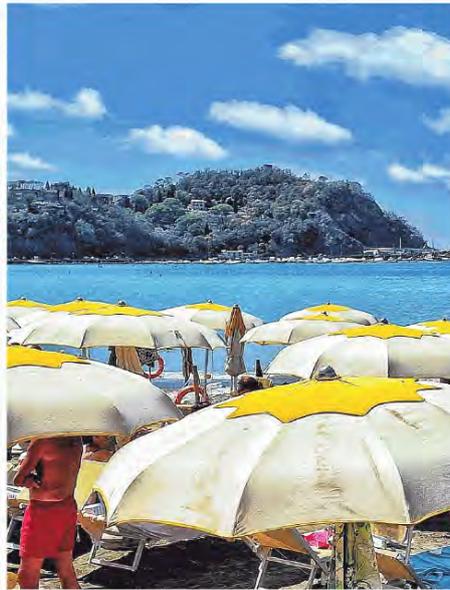


Paolo Ferraresi

FLASH

no nel Pnrr e non è aperta nessuna misura di infrazione nei confronti dello Stato, perché le 82 infrazioni si riferiscono ad altro. La proroga di un anno è un passaggio tecnico che permetterebbe di concludere la mappatura delle spiagge e il lavoro di un tavolo interministeriale. Se venisse abrogata, sarebbe un grave errore». «Ho partecipato ai due eventi di ieri - racconta Alessandro Cuore, presidente dei balneari di Rapallo -

In realtà, su quello che ha detto Mattarella, c'è poco da commentare. Con tutti i temi che ci sono, si è occupato proprio dei balneari: comunque, non si doveva parlare di "proroga", perché era chiaro che non se ne potessero fare ancora. Il rischio di andare in gara al buio c'è. Ora, il governo deve metterci anima e corpo per tutelare il lavoro di chi ha gestito bene le spiagge in tutti questi anni. Bisogna iniziare la procedura, mappare le coste, valutare le concessioni che ci sono. Poi, magari, la proroga arriva, perché il lavoro di mappatura sarà lungo». «Base Balneare, Italia Balneare, i sindacati Assobalneari e Cna rimarranno fermi alla richiesta di fiducia di Giorgia Meloni - dice Vittoria Ratto - Chiederemo un incontro al Presidente della Repubblica. Giudichiamo grave l'in-



Stabilimenti balneari nella Baia delle Favole a Sestri Levante

FLASH

tervento di Mattarella, con tutti i problemi che ci sono nel mondo. Rinnoviamo la fiducia nel governo, con riserva, visto che siamo stati delusisti tante volte dalla politica. Ricordiamo che si continua ad aspettare la Corte di giustizia europea».

«Siamo esausti di spostare sempre in avanti la soluzione del problema - aggiunge Massimo Stasio, presidente Sib Area metropolitana, con attività nel Golfo Paradiso e nel Tigullio - Ora il Presidente della Repub-

blica Sergio Mattarella ha aggiunto, alla firma del documento che proroga di un anno, al 31 dicembre 2024, la scadenza delle concessioni ma ha anche sollecitato il governo a decidere in via definitiva, per ottenere le giuste garanzie per gli operatori del settore. Se verranno confermate il Sib è pronto a partecipare alla stesura delle nuove regole». —
(Hanno collaborato Rossella Galeotti e Simone Rosellini)

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Rapallo: si riunisce il Consorzio del Grifo che raduna i concessionari
Allo studio anche un sistema per la raccolta dei materiali plastici

Raccolta dei rifiuti speciali, un sito nel porto pubblico

LASTORIA

Simone Rosellini / RAPALLO

Si riunisce oggi, per valutare il proprio bilancio, il Consorzio del Grifo, che raduna i concessionari del porto pubblico di Rapallo, Comune compreso. Mentre procedono i lavori di ricostruzione del porto in concessione, il Carlo Riva, si potrebbe muovere qualcosa di significativo anche per quello a gestione pubblica, dove figurano circa 300 posti barca per società sportive, e dove, quindi, la valenza sociale è significativa quanto quella economica.

La riunione dei consorziati avviene nel palazzo comunale, segnale di dialogo diretto. «Il dialogo con l'amministrazione è cominciato positivamente - commenta l'ex deputato Michele Scandroglio, da qualche mese nominato presidente del consiglio di amministrazione del consorzio - Con i tecnici del Comune abbiamo affrontato più volte il tema del Piano di utilizzo demaniale, che verrà sviluppato nel prossimo futuro». In questo contesto, c'è, tra le altre, la tematica dei rifiuti speciali. «Sono diverse le idee che vorremmo venissero sviluppate e per le quali confidiamo in un con-



Il porto pubblico di Rapallo

tributo anche del Comune - dice Fabio Mustorgi, ex assessore, che è uno dei consorziati con la sua Motonautica Ligure e segretario del consiglio di amministrazione - Pensiamo proprio ad un punto di raccolta dei rifiuti speciali, che at-

**Trecento i posti barca per società sportive
La struttura ha anche una valenza sociale**

tualmente manca, ma, su questo fronte, stiamo studiando anche sistemi per la raccolta delle plastiche e la possibilità di dispositivi che possano essere collocati in mare in caso di sversamenti. Sempre in chiave ecologica, pensiamo alle colonnine elettriche per la

ricarica dei veicoli. Sul fronte sociale, vista la grande componente sportiva del nostro porto, vogliamo dotarci di un imbarco per portatori di handicap, in modo che possano salire sulle barche». Insomma, si punta ad un porto moderno: «Interesse del Grifo - riprende Scandroglio - è quello di colmare la distanza tra il porto privato e la città. Ci sono circa 500 utenti delle società sportive tra Circolo pescatori dilettanti, Lega navale, Circolo nautico e società economiche che rappresentano la naturale continuità tra la città e il porto privato. Il porto pubblico che, per definizione, "è la città", può e deve essere la realtà che rende il tutto omogeneo e non distante». Secondo Mustorgi, però, «parallelamente al recupero del Porto Carlo Riva, è necessario fare lavori sulla via di adduzione allo stesso: via Langano ed il marciapiedi sono in condizioni pietose, forse anche per il passaggio dei camion di questi mesi. Su questo, confidiamo in un intervento del Comune. Siamo già a febbraio e Pasqua è ad aprile, poi subito arriva la stagione. Qualche intervento qua e là sarà necessario. Tanto per fare un esempio, lo scaletto di alaggio del porto pubblico ha le doghe di legno ancora divelte dalla mareggiata». —

Il capogruppo d'opposizione critica il Piano



Buccilli interviene sul nuovo Piano urbanistico cittadino

OLIVA

Buccilli: «Il Puc di Recco? Strada ancora lunga per l'entrata in vigore»

IL CASO

Edoardo Meoli / RECCO

Dopo l'approvazione del consiglio di Città metropolitana del Puc di Recco, il capogruppo recchese Gianluca Buccilli, all'opposizione, interviene ricordando che dopo questo parere favorevole, la strada è ancora lunga prima di arrivare alla fine dell'iter.

«Il settore urbanistica del Comune di Recco ha ora 120 giorni a disposizione per eseguire l'attività istruttoria relativa alle osservazioni presentate dai privati e dagli enti. In una seduta da convocarsi entro il 19 giugno, le singole osservazioni saranno sottoposte all'esame e al voto del con-

siglio comunale. Il testo così emendato verrà quindi trasmesso alla Regione, che entro 60 giorni potrà approvare la versione definitiva ed emanare il decreto in forza del quale il Puc entrerà in vigore». Buccilli ribadisce le sue critiche al Puc: «Non tratta con efficacia alcuni temi sensibili quali l'edilizia popolare e scolastica, la mobilità sostenibile, l'impiantistica sportiva, il riuso degli spazi urbani disponibili (area ex Imi) e il recupero funzionale del patrimonio immobiliare dismesso. Assurda la realizzazione di un posteggio in struttura metallica, distribuito su tre piani, in via Roma, e del tutto priva di visione strategica la scelta di non far parte del Parco nazionale di Portofino. Avrò modo di ribadire la mia contrarietà». —

IN BREVE

Camogli La Regina Loana al festival

Tra gli appuntamenti di spicco del 10° Festival della Comunicazione, in programma a Camogli dal 7 al 10 settembre sul tema "Memoria", già confermato lo spettacolo "La misteriosa fiamma della Regina Loana", tratto dall'omonimo romanzo che Umberto Eco, ideatore della rassegna camogliese con Danco Singer e Rosangela Bonsignore, ha pubblicato nel 2004, con la regia e il riadattamento per il teatro di Giuseppe Dipasquale. Concetto cardine della pièce è la perdita improvvisa della memoria e la conseguente perdita dell'identità.

Camogli Sabato pentolaccia alla bocciola

Non si è ancora spenta l'eco per il carnevale camogliese che sabato ha richiamato una marea di bambini e adulti lungo le vie del centro, e Camogli pensa già a un altro evento per i più piccoli. Sabato 4 marzo, alle 15, la bocciola Corzetto dà appuntamento per la festa della pentolaccia, con giochi e merenda.

FARMACIE

DITURNO

RECCO: Savio, piazza Nicoloso da Recco 3, tel. 0185-74055. CAMOGLI: Farmacia Camogli, via della Repubblica 4, tel. 0185-771081. SANTA MARGHERITA: Internazionale, piazza Martiri della Libertà 2, tel. 0185-287189. RAPALLO, sino alle 8.30: Tonolli, via Mazzini 46, tel. 0185-50296; dopo le 8.30: Novella, via Betti 101, tel. 0185-1752267. CHIAVARI E LAVAGNA, sino alle 8.30: Podesta, piazza Mazzini 13, tel. 0185-309905. Chiavari; dopo le 8.30: San Giovanni, via San Giovanni 15, tel. 0185-363269. Chiavari. SESTRI LEVANTE: Ligure, via Nazionale 131, tel. 0185-41100. VAL FONTANABUONA, a Neirone: Farmacia Neirone, via Donega 7, tel. 0185-934988.

FARMACI URGENTI

Servizio gratuito di consegna a domicilio di farmaci urgenti su prescrizione medica e a cura di Anpas, tel. 010-313131.

PICCOLI CENTRI (non di turno)

AVEGNO: Spognardi, via Rosaguta 1, tel. 0185-79549. USCIO: Farmacia della Salute, via Vittorio Veneto 104, tel. 0185-919404. PORTOFINO: Internazionale, piazza Libertà 6, tel. 0185-269101. MONEGLIA: Marcone, corso Longhi 78, tel. 0185-49232. CARASCO: Moderna, via Disma 148, tel. 0185-350026. COGNORNO: Farmacia del Fieschi, corso IV Novembre 80, tel. 0185-380155. NE: Santa Rita, piazza del Mosto 27, tel. 0185-337085. CASARZA: San Lazzaro, via Annuti 26, tel. 0185-46004. Petronia, piazza Moro 228, tel. 0185-466638. CASTIGLIONE CHIAVARESE: Farmacia Castiglione, via Canzio 56, tel. 0185-408065. MEZZANEGO: Farmacia Mezzanego, via Gandolfo 117, tel. 0185-336084.

«Una categoria fragile» La rabbia dei 500 balneari

Concitato convegno con politici del Governo e parlamentari sulla Bolkestein Gasparri: «Voi siete un settore sottoposto a eventi meteo e a danni ingenti»

CARRARA

Il tema Bolkestein ha raccolto oltre cinquecento imprenditori balneari provenienti da diverse parti d'Italia, che ieri si sono dati appuntamento alla 24esima edizione di **Balnearia** per dire no alle aste. Il tavolo si è svolto nella sala Michelangelo di Carrara fiere e ha visto la presenza del senatore Maurizio Gasparri, del vice presidente del senato Gian Marco Centinaio, e degli onorevoli Riccardo Zucconi (Fdi), Deborah Bergamini (Fl), Elisa Montemagni (Lega) e Marco Simiani (Pd.). In sala le tre sigle sindacali che sostengono la posizione del no alle aste per le concessioni demaniali imposte dalla direttiva Bolkestein: Assobalneari Confindustria, la base balneare di Donne Damare e Cna Balnea-

ri. «Da anni raccomando ai balneari - ha detto Gasparri - di confutare le cifre false legate al settore e di dimostrare attraverso una seria campagna di comunicazione che le vostre sono aziende fragili, perché soggette ad eventi meteo marini che vi portano danni ingenti. Bisogna che esigiate il rispetto dell'articolo 2 della legge concorrenza che riguarda la mappatura delle spiagge e provare in sede di discussione con l'Unione Europea che la risorsa non è scarsa». Parole confermate da Gian Marco Centinaio, che ha sottolineato

che tra le 83 procedure di infrazione che ha l'Italia, nessuna riguarda i balneari. «La legge 145 - ha detto Centinaio - era pensata per poter avere il tempo consono ad avviare la mappatura delle spiagge, fare la riforma del demanio e dare tempi equi ad un lavoro che ci sta chiedendo la consulta».

Unanime il pensiero dei sindacati del mare: «Mentre noi - ha detto Fabrizio Licordari - siamo concessionari di beni. Sembra che il problema più grande in questo paese siamo noi», seguito da Bettina Bolla di 'Base Balneare' che ha detto, «Abbiamo preparato una petizione che vi chiediamo di firmare e di divulgare. È la richiesta al governo di non mettere all'asta le 30mila aziende a conduzione familiare perché le spiagge sono un bene italiano da tutelare». «I sindaco-

L'APPUNTAMENTO

Da tutta Italia a Marina, ennesimo incontro per dire no alle aste e per avere una mappatura



Il folto pubblico di balneari e addetti a i lavori che ieri si è riunito a Carrara fiere

ti oggi seduti a questo tavolo - ha detto Cristiano Tomei, coordinatore nazionale di Cna Balneari - sono quelli che quando sono stati chiamati dal governo hanno ribadito la necessità di una proroga per fare la mappatura».

L'onorevole Marco Simiani è stata una voce fuori dal coro,

che ha proposto una visione e soluzione del problema che non sono state apprezzate dall'uditorio. Oggi in programma ci sono alle 10 nella sala Pietro Tacca la conferenza di Donne Damare e Confimpresa, e alle 10,30 nella sala Canova il consiglio direttivo unitario di Sib Concommercio e Fiba Confercenti.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Cibo e colori. Dal 'bubble tea' ai panini, il trionfo delle mille tonalità

Entusiasmo per la bevanda a palline che sta spopolando fra i teen agers: Claudio Gandolfo produce 10mila tonnellate al giorno

CARRARA

Proseguono con successo **Tirreno Ct** e **Balnearia** in corso a Carrara fiere fino a domani. Tantissima affluenza di pubblico e stand studiati come veri e propri ristoranti, bar, pizzerie e gelaterie che hanno trasformato i padiglioni della fiera in un grande street food. Si può mangiare dall'aragosta alla pizza, passando per sfiziosi aperitivi, gelati e panini, fino a bere caffè artigianali in sofisticate location. Un evento che negli anni si è imposto come punto di riferimento della Toscana e del centro nord, registrando milioni di visitatori.

Come raccontano gli stessi produttori presenti. Tra questi il re del bubble tea, una bevanda che sta spopolando tra i più giovani e gli amanti dello sfizioso. Parliamo di Claudio Gandolfo, colui che ha lanciato la moda del bubble tea in Italia e presidente del colosso 'Bubble tea Italia, azienda veneziana che produce dieci tonnellate al giorno delle tipiche palline di sciroppo di frutta prodotte in più di quaranta gusti. Non solo: l'azienda che fa capo a Gandolfo produce anche tutti i macchinari necessari per preparare e mantenere il bubble tea.



Iacopo Mainardi, produttore dei panini colorati, ieri allo stand della Tirreno Ct

«Siamo soddisfatti di questa vetrina - commenta Claudio Gandolfo - che riunisce tutti i nostri rivenditori della zona, con ottimi risultati. Ho iniziato ad importare il bubble tea dieci anni fa dalla Thailandia, è stata dura ma oggi va alla grande e adesso lo produciamo interamente in Ita-

HAMBURGER

Verdi con spinaci, viola con carota, blu con alga spirulina. Le rosette variopinte una moda in Toscana

lia e riforniamo i più grandi distributori. Il nostro bubble tea è gluten free, è a base di fruttosio e ha solo ottanta calorie a bicchiere. Solo di palline ne produciamo 10 tonnellate al giorno in oltre quaranta gusti. Il nostro prodotto è studiato per restare integro fuori dal frigo per 51 giorni, ma noi mettiamo trenta come scadenza per evitare problemi. Un prodotto naturale a base di sciroppo di frutta aromatizzata con le palline».

Soddisfatto per la visibilità offerta dalla **Tirreno Ct** anche Iacopo Mainardi della Magi di Livorno, azienda a carattere familiare

che da oltre 50 anni opera nel settore della pizzeria e della ristorazione. In Toscana ha lanciato la moda dei panini colorati: «Veniamo tutti gli anni perché per noi è una bella vetrina - dice Iacopo - produciamo panini colorati, basi per pizze fresche da da gelo, ma anche pasticceria artigianale e dolci. I panini da hamburger colorati stanno andando alla grande, piacciono soprattutto per il colore. Quello nero è a base di carbone vegetale, blu di spirulina, il rosso di barbabietola, il verde di spinaci, quello viola di carota viola, e quello marrone è a base di farina di segale, e quello giallo di zucca. Produciamo anche mini burger colorati».

Spazio alla fantasia e tutti ai fornelli per conquistare il titolo di miglior chef nel corso della prima edizione del 'Pentathlon della cucina', che si svolgerà oggi alla Imm. L'evento si propone di valorizzare le capacità dei cuochi professionisti nelle attività di cucina di tutti i giorni. Un concorso unico nel suo genere dedicato a chi cucina ogni giorno. A giudicare il miglior piatto in tavola ci sarà una giuria composta da chef di fama internazionale. L'iniziativa è aperta alla categoria under 25 e over 25.

Alessandra Poggi

© RIPRODUZIONE RISERVATA

IL PROGRAMMA

**Pizze e dolci
le gare di oggi**

Maestri gelatieri, pasticceri e cake designer
Tutti i concorsi

Questi tutti gli appuntamenti di oggi della Tirreno Ct: alle 10 il Trofeo futuri talenti maitre' organizzato da Amira. La gara 'Pizza senza frontiere' del campionato europeo dell'Accademia italiana pizzaioli. Alle 10,30 spazio alla scuola italiana dei pizzaioli con la 'Mia pizza: pizza in pala alla romana e pizza tonda'. Alle 11 lo scontro 'King' per individuare il migliore barman. In programma anche i campionati di pasticceria e gelateria (Fipgc), la consegna dell'attestato di merito per i cake designers e attestati per i 'Dieci anni di Fipgc'. Alle 17 la finale tra i due barman professionisti. E gran chiusura con il concorso internazionale 'Oscar del gelato gusto bacio', e la consegna diplomati 'Gelato qualità 2022'.

Viareggio

Bolkestein: ancora rinvii per i bagni

«Da Mattarella stimolo per eliminare le aste»

I balneari della Versilia danno la loro interpretazione sulle osservazioni del presidente della Repubblica al decreto Milleproroghe

VERSILIA

«Vediamo le parole di Mattarella come uno stimolo per velocizzare la risoluzione della vicenda delle aste Bolkestein». Lo afferma Marco Daddio, alla guida dei balneari di Lido di Camaiore, a seguito delle parole del presidente della Repubblica sul decreto Milleproroghe. Che fissa la scadenza delle concessioni balneari al 31 gennaio 2024, quindi con una proroga di un anno.

«È evidente che i profili di incompatibilità con il diritto europeo e con decisioni giurisdizionali accrescono l'incertezza del quadro normativo e rendono indispensabili, a breve, ulteriori iniziative di governo e Parlamento», ha osservato Mattarella. «Il Milleproroghe è stato approvato — sottolinea Daddio — anche da esponenti di governo presenti in questi giorni a Balnearia a Carrara e emerge la volontà di trovare una via d'uscita. La mappatura è di sicuro determi-



Una manifestazione contro le aste dei bagni previste dalla direttiva Bolkestein

nante. Il decreto era una approvazione che ci aspettavamo. Il punto è semmai l'indagine di Nomisma che certifica come sulle coste italiane non vi sia scarsità di risorse. Ci auguriamo che la mappatura arrivi alle medesime conclusioni. Se viene meno il principio della scarsità, viene meno anche l'utilizzo della Bol-

kestein e della messa a gara. Ora attendiamo gli esiti di questo. Di sicuro saremo in battaglia fino all'ultimo». «L'approvazione del decreto era quello che ci aspettavamo. È da leggere in modo positivo perché verrà usato per fare la mappatura per dimostrare che la risorsa spiaggia non è scarsa», afferma Martino

Barberi dell'Unione proprietari di Forte dei Marmi. «Questo è l'obiettivo da raggiungere. Questo servirebbe anche per contrattare con l'Unione europea e arrivare a una soluzione definitiva. Un anno in più può essere tanto ma al tempo stesso poco. Siamo soddisfatti a patto che si arrivi a una soluzione, altrimenti sarebbe solo un tentativo sprecato. Una proroga che comunque ci aspettavamo perché i comuni, quando si parla di evidenza pubblica, non sono pronti. In questo caso il prendere tempo non è per i bandi ma per mettere in chiaro la situazione». Sulla stessa lunghezza d'onda Francesco Verona, presidente della categoria a Marina di Pietrasanta. «La proroga serve

per la mappatura, per noi non cambia niente — sottolinea il balenare —. Rimangono sempre nell'incertezza. Il punto ora è evidenziare come non ci sia scarsità di risorse. Poi il lavoro con l'Unione europea per non essere inseriti nella Bolkestein. Siamo contenti, ma non da salti mortali. Ci auguriamo che non si arrivi alla messa a bando e che ci sia la tutela delle nostre imprese, come sostenuto in campagna elettorale dalla maggioranza di governo». Situazione migliore invece per la stagione 2023. «Non ci sono problemi: le prenotazioni si muovono — prosegue Verona — anche con un aumento come abbiamo visto negli ultimi anni sulla nostra costa. Rimane però il punto che l'imprenditore al momento non investe, e questo si ripercuote su chi vende le attrezzature e proprietari di ditte edili. Poi c'è anche un problema nella ricerca del personale. Quelli più d'esperienza, vista l'incertezza, hanno preferito orientarsi su mestieri annuali».

Alice Gugliantini

NOMISMA E LA MAPPATURA

«C'è già un'indagine che dimostra come le spiagge non siano una risorsa scarsa: la direttiva non vale»

DAL 3 AL 5 MARZO

Street SALES



**BRUGNATO 5 TERRE
OUTLET VILLAGE**

A12 Genova-Livorno, uscita Brugnato (SP)



70%

SUL PREZZO
OUTLET

shopinnbrugnato5terre.it

Industriali, l'alleanza di ferro Firenze è con Livorno e Massa

Il presidente Neri: «La fusione consente di congiungere l'area metropolitana con la costa»

di **Michela Berti**
LIVORNO

«La fusione in un'unica associazione, che comprende i territori di Livorno, Massa Carrara e Firenze, scaturisce dalla necessità, ampiamente condivisa dal sistema industriale, di congiungere organizzativamente l'area metropolitana di Firenze con l'area industriale della costa toscana». Sono le parole di Piero Neri, presidente di Confindustria Livorno Massa Carrara all'assemblea che ha votato la fusione con Confindustria Firenze. Un passaggio importante, dato che il nuovo soggetto rappresenterà 1.500 aziende per un totale di 66.500 dipendenti, collocandosi al nono posto della graduatoria nazionale delle Associazioni territoriali per numero di dipendenti e all'ottavo per numero di imprese associate.

Si ridisegna così il ruolo dell'economia di quella zona costiera ritenuta il fanalino di coda della Toscana ma che nei prossimi anni diventerà il cuore dello sviluppo con grandi investimenti su Darsena Europa, rigassificatore e impianti di smaltimento rifiuti. «L'urgenza di incrementare le direttrici dei traffici ferroviario e stradale, per velocizzare l'asse fra Firenze e la costa toscana, ha rappresentato un booster per l'unificazione delle due Confindustrie - continua Neri - I tempi della procedura di fusione prevedono di concludere le attività in corso alla fine del-



Piero Neri, Confindustria Livorno Massa Carrara

VOTO UNANIME

Grandi investimenti con Darsena Europa, rigassificatore, smaltimento dei rifiuti «Operativi nel 2024»

la prossima estate. La nuova Confindustria Firenze Livorno Massa Carrara avrà piena operatività dal 2024». La fusione è arrivata al termine di un periodo nel quale la confederazione di via Roma ha lavorato alla reindustrializzazione della costa. «Quanto attiene Livorno - ha dichiarato il presidente - nel nuovo piano operativo comunale è stata inserita una vasta area per insedia-

menti industriali e manifatturieri. Nell'attesa della realizzazione della Darsena Europa abbiamo collaborato alla ridefinizione di assetti portuali che garantiscano la pace sociale e la permanenza dei traffici in porto. Abbiamo messo in campo tutto il nostro impegno, insieme a Confetra, perché nel contratto Mims-Rfi 2021-2026 fosse assegnato un primo finanziamento di 337 milioni di euro all'infrastrutturazione ferroviaria che collegherà i siti industriali da Piombino a Livorno ai mercati europei». Per il Porto di Piombino poi, strategico per l'economia locale «abbiamo condiviso la necessità della installazione della nave rigassificatore e del completamento dello stralcio della 398 dallo svincolo di Terre Rosse a Piombino».

Neri in assemblea ha poi ricordato l'importanza sul territorio costiero dell'industria manifatturiera ad alta intensità di manodopera: dalla nautica all'acciaio, dalla chimica al lapideo, dall'oil & gas all'automotive, insieme alla logistica marittimo-portuale in tutte le sue articolazioni. «La strategia che abbiamo tracciato come Confindustria - ha chiarito il Cavaliere del Lavoro - è finalizzata a valorizzare gli asset industriali presenti nei rispettivi territori e a rendere efficace e funzionale la connessione tra le infrastrutture che caratterizzano la geo-economia compresa tra l'area metropolitana di Firenze e le portualità di Carrara, Livorno e Piombino».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

IN BREVE



Firenze

Didacta racconta la scuola del futuro

Un'aula dedicata al metaverso e cucine 'immersive' grazie alla realtà aumentata. Oltre 800 eventi formativi e circa 350 aziende della filiera dell'istruzione. Un programma scientifico con 280 seminari su 362 già sold out. E ancora: un'area green per diffondere competenze e cultura dell'economia circolare e delle energie pulite. È la sesta edizione di Didacta Italia, la principale manifestazione sull'istruzione, che dall'8 al 10 marzo torna alla Fortezza da Basso di Firenze. Tra workshop, seminari e convegni, rivolti a docenti, dirigenti scolastici e personale del mondo della scuola. Oltre alla zona verde, spiccheranno monitor e visori 3D per vivere interessanti esperienze didattiche nella realtà virtuale, laboratori, eventi dedicati all'attività motoria. «La scuola, a maggior ragione dopo la pandemia - dice l'assessore regionale Alessandra Nardini (nella foto) - ha bisogno di investimenti su tutti i fronti».



Firenze

Architetti arabi in Italia per il design toscano

Sono a Firenze per quattro giorni gli architetti, gli operatori e un trade analyst di Ice impegnati a conoscere, progettare e acquistare il design made in Tuscany. La piattaforma B(U)Y design (nella foto) Piero Pii, uno degli ideatori del progetto), dopo aver incontrato operatori europei, del medioriente, arabi e africani, raccoglie architetti, interior designers, rivenditori, importatori provenienti da Emirati Arabi Uniti, Kazakistan e Uzbekistan, attratti dai prodotti di design delle imprese toscane. Gli studi di architettura sono a Villa Agape, da dove poi si sposteranno verso le singole aziende per apprezzare i materiali usati per realizzare cucine su misura, tappezzerie pregiate, soluzioni di illuminazione per ambienti domestici e commerciali, che portano con sé la storia dei distretti produttivi, con lavorazioni di antica tradizione unite alle moderne tecnologie.

La prossima settimana ad Alberese la più grande selezione di prodotti Doc e Docg

Vino, la Maremma presenta 300 etichette



Al via la quarta edizione della «Natura del vino»

GROSSETO

Saranno oltre 300 le etichette in degustazione (in rappresentanza di circa 80 diversi produttori) nella quarta edizione di «MareMMa, la Natura del vino» in programma lunedì nel Granaio Lorenese di Spergolaia, ad Alberese, frazione del comune di Grosseto e territorio del Parco naturale della Maremma. L'evento, che presenta la più grande selezione di etichette di tutte le Doc e Docg della Maremma toscana, Montecucco e Morellino di Scansano, è frutto della sinergia tra i Consorzi delle tre Denominazioni che rappresentano l'eccellenza enologica di un territorio peculiare perché incontaminato e con una reputazione in ascesa sui mercati nazionale e internazionali. Un modello di promozione di grande impatto informativo e formativo per i

professionisti del settore (sommelier, ristoratori, enotecari, distributori) a cui l'iniziativa è rivolta e che fa dell'unione una forza trainante per il territorio. La partecipazione è riservata agli operatori, che potranno accedere all'area degustazione tramite invito in tre fasce orarie: dalle 10.30 alle 13.30; dalle 14.30 alle 17; dalle 17 alle 19.30. Quest'ultimo spazio sarà aperto anche agli appassionati.

«Man mano che aumenta la conoscenza dei nostri vini, diventa sempre più importante fare eventi come questo», dice Francesco Mazzei, presidente del Consorzio tutela vini della Maremma Toscana. «Solo spiegando direttamente caratteristiche e territorio insieme e guidando i professionisti durante le degustazioni possiamo far crescere in loro la consapevolezza della varietà e unicità della nostra enologia. Un approccio fondamentale per farne dei validi ambasciatori dei nostri vini».



Carrara

La rabbia dei balneari e il futuro del settore

Inizio scoppiettante per i due appuntamenti dedicati all'ospitalità italiana. Tirreno CT e Balnearia (fino al primo marzo a Carrara Fiere), inaugurati domenica. Un taglio del nastro che arriva pochi giorni dopo la lettera del Presidente della Repubblica, Sergio Mattarella, sui dubbi espressi al Governo circa la proroga di un anno concessa ai concessionari demaniali italiani. Ieri, fra gli ospiti di Balnearia, anche il vicepresidente del Senato, Gian Marco Centinaio (nella foto): «Vorremo capire che cosa intende valutare la commissione Ue - ha detto - se non aspetta prima l'esito della mappatura delle coste». Fra gli appuntamenti di oggi, invece, le assemblee di Sib-Confcommercio e di Fiba-Confesercenti; la conferenza stampa di Base balneare e Confimpresa Italia; il convegno dal titolo «Analisi dei criteri. Legalità e imprese balneari».

Fax: 075/5730282
e-mail: foligno@ilmessaggero.it



FONDAZIONE CARIFOL, L'EVENTO

La Fondazione Cassa di Risparmio di Foligno ha organizzato per oggi l'evento "Prendersi cura, di sé e degli altri". un dialogo tra Filippo La Porta e Marco Archetti. L'incontro si terrà presso la sede della Fondazione Cassa di Risparmio di Foligno in Corso Cavour, 36, ore 17.30.



Martedì 28 Febbraio 2023
www.ilmessaggero.it

Ruba bancomat e codice: scoperto durante gli acquisti

► «Fate attenzione ai piccoli prelievi per i quali non occorre la riprova»

► Dopo il caso del ladro scoperto, l'appello delle forze dell'ordine: «Occhio al pin»

IL PUNTO

Occhio ai balordi: non lasciate nei portafogli il numero del pin della tessera di credito e fate attenzione a prelievi o spese di importo inferiore ai 50 euro. È in sintesi questo l'appello che viene rilanciato dalle forze dell'ordine per evitare brutte sorprese. Può capitare, ma andrebbe evitato, di tenere il codice pin della o delle carte nei portafogli insieme alle tessere. In caso di furto o smarrimento, con conseguenze in questo caso utilizzo fraudolento della tessera, ci si può trovare alleggeriti del proprio denaro magari attraverso più prelievi che vanno avanti finché non ce se ne accorge. Nella maggioranza delle situazioni la scoperta avviene quasi subito grazie ai messaggi che segnalano il prelievo al cellulare dell'intestatario della tessera. Altra questione è quella legata alla cifra spendibile senza dover comporre il codice pin. La cifra media è quella di 50 euro. Se la tessera, smarrita o rubata, viene usata da qualche malintenzionato ci si può trovare ad aver fatto spese personalmente mai effettuate o aver cenato o pranzato senza aver gustato una pizza o altre pietanze. Proprio su quest'ultimo aspetto è bene sempre verificare anche la segnalazione di spese minime rispetto alle quali magari non si fa molto caso. Piccole spendite, se prese singolarmente, ma che rischiano di diventare somme importanti se ripetute anche più volte nella stessa giornata. Proprio in questo contesto la polizia, tanto per fare un esempio, ha arrestato tre setti-

LA BANCA NON PREVEDE RISARCIMENTO SENZA LA PROVA DELL'INCAUTO AFFIDAMENTO



Carabinieri e polizia

mane fa un 35enne cui è stata contestata l'ipotesi di reato di indebito utilizzo di carte di credito rubate. L'uomo è stato sorpreso in centro storico, mentre stava effettuando alcuni acquisti con una carta di credito che era stata rubata la sera precedente all'interno di un ristorante folignate. A tradire il 35enne - già noto alla

polizia per numerosi reati contro il patrimonio e per detenzione di sostanze stupefacenti per uso personale - è stata la ricezione di un alert, sul telefono cellulare della vittima, mentre il 35enne stava effettuando acquisti. I poliziotti hanno sorpreso l'uomo a breve distanza dal negozio. Dopo

averlo sottoposto a controllo, lo hanno trovato in possesso della carta di credito asportata la sera precedente. Successivi approfondimenti investigativi hanno dimostrato che, oltre all'acquisto incriminato, il 35enne aveva già realizzato transazioni commerciali presso altri quattro negozi del centro, per un valore complessivo di alcune centinaia di euro. Inoltre, il 35enne è stato trovato in possesso di un altro portafoglio, che era stato sottratto a una donna ed è stata stata rinvenuta un'ulteriore carta di credito. Le attività investigative hanno permesso di riscontrare che era stata rubata nel pomeriggio del 3 febbraio al titolare di un altro esercizio commerciale del centro storico. Un esempio che spiega come senza particolari "macchinazioni" vanga sottratto denaro a scapito di chi, invece, quei soldi se li guadagna onestamente.

Giovanni Camirri

© RIPRODUZIONE RISERVATA

La buona azione

“Genitori In Gamba” dona 5mila euro alla scuola per sostenere i bisogni

IL PROGETTO

TREVI Come primo atto del programma delle attività per il 2023, l'associazione "G.I.G. Genitori in gamba" ha finanziato la creazione di un fondo per l'inclusione di 5.000 euro, a totale disposizione dell'Istituto Comprensivo "T. Valentini" di Trevi. La scuola potrà contare su queste risorse per favorire la partecipazione degli studenti ai progetti didattici che prevedono un contributo economico da parte delle famiglie. L'offerta formativa dell'Istituto comprende alcune attività, come le uscite didattiche, i

viaggi d'istruzione o alcuni laboratori tenuti da esperti, per le quali le famiglie sono chiamate a versare alla scuola un contributo. Le difficoltà legate all'emergenza pandemica e i recenti rincari dovuti alla particolare situazione internazionale, purtroppo possono incidere pesantemente sulle capacità finanziarie delle famiglie. Il fondo per l'inclusione vuole essere un sostegno per queste situazioni e uno strumento per favorire la piena partecipazione di tutti gli studenti all'attività formativa della scuola di Trevi. L'associazione G.I.G. viene spiegato - desidera affiancare le istituzioni nella realizzazione di una

scuola inclusiva e questa iniziativa intende, nello specifico, offrire un aiuto nel rimuovere ostacoli di tipo economico. Il fondo sarà gestito in autonomia dalla scuola. Gli insegnanti di ogni plesso e di ogni grado scolastico, i genitori rappresentanti di classe o le stesse famiglie interessate, potranno segnalare alla dirigente le situazioni di difficoltà per le quali la scuola potrà attingere al fondo". Il presidente Luca Busciantella Ricci e alcuni soci hanno consegnato alla dirigente, professoressa Simona Perugini, l'assegno di 5.000 euro che permetterà l'avvio di questo progetto.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



I rifiuti abbandonati

Rifiuti abbandonati nell'ex area container in via Campagnola

IL CASO

Rifiuti abbandonati all'interno dell'ex area di emergenza post-sisma 1997 in via Campagnola. Qualcuno ha deciso di abbandonare in quel punto, peraltro a pochissima distanza dall'isola ecologica, rifiuti di varia natura. E lo ha fatto lasciando materassi, pneumatici, sacchi neri, un estintore, il paraurti di una vettura, un tavolino con gambe pieghevoli e una decina di sacchi neri. Pochi metri dopo un secondo abbandono di sacchi neri e quindi un terzo diviso dal precedente solo da un grosso specchio rotto gettato a terra. Ora, non è che si è in presenza di chi da un lato ha il tarlo della città linda e pulita e chi dall'altro ha quello dell'abbandonatore seriale di rifiuti. La questione è semplice: i rifiuti non vanno abbandonati e le giuste sottolineature di chi non sopporta più queste situazioni sono sacrosante. C'è da dire che Vus e Comune fanno molto nella lotta a queste brutte quanto vigliacche condotte. Ma sfregi come quello segnalato, peraltro compiuto come detto a pochi metri dal centro di raccolta, sono ancor meno tollerabili. Qualora non già avvenuto non sarebbe male ragionare per luoghi come questo non più sulle fototrappole ma su telecamere fisse in modo da tutelare il decoro dei luoghi e della città nel suo complesso. E se a ciò si aggiunge anche l'impegno dei volontari il

quadro delle cattive abitudini di certi cittadini è ben dipinto. In quattro, nei giorni scorsi, hanno ripulito l'area del Plateatico e dell'annesso sottopasso. Bilancio: sono stati raccolti 26 sacchi di indifferenziata e vetro. Nei giorni scorsi, in zona Scandola, sempre volontari hanno raccolto, in appena 300 metri di strada, 100 bottiglie di vetro e hanno riempito d'immondizia sei grossi sacchi neri. Una lotta quotidiana, quella contro l'abbandono dei rifiuti, che coinvolge enti, società e cittadini, in una battaglia senza quartiere che prima o poi deve arrivare ad una svolta. Va da se che la colpa di queste situazioni è esclusivamente di chi le determina. Va pure da se che non si può presidiare il territorio h24 centimetro per centimetro, ma un ulteriore giro di vite non guasterebbe. Basti pensare che la zona d'abbandono tra Scandola e Acquabona, dove si trova un cassonetto stradale per il vetro, nonostante la ripulitura periodica, altrettanto periodicamente viene invasa dalla "monnezza" che qualcuno scarica e poi fugge via.

Gio.Ca.

PNEUMATICI MATERASSI UN ESTINTORE UN PARAURTI E NUMEROSI SACCHI NERI

Il “Pan Pinocchio” di Claudia sugli scudi

IL TRAGUARDO

Claudia Manitta di Foligno si aggiudica il primo posto nella categoria "Pane artistico" al Campionato Italiano della Panificazione della Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria e Cioccolateria (Fipgc) concluso domenica presso la Fiera Tirreno CT di Carrara. La sua opera si chiama "Pan Pinocchio": una pagnotta di pane racconta la favola italiana più famosa al mondo con il volto di Pinocchio, di Mangiafuoco e di Geppetto. Il Campionato ha visto la partecipazione di decine di Chef Panificatori provenienti da ogni angolo d'Italia e che si sono cimentati in 4 diverse prove (pane tradizionale, pane innovativo, dolce da forno e pane artistico).



Claudia Manitta

La giuria che ha aggiudicato i premi è formata dall'Equipe Eccellenze Internazionali della Fipgc, come Fabio Albanesi, responsabile internazionale della Panifi-

cazione dal presidente Cutolo alla fine del Campionato. "Celebrare l'arte bianca, fiore all'occhiello del made in Italy, promuovere le tipicità del nostro territorio e riconoscere i grandi talenti in questo settore è il nostro ambizioso obiettivo". Afferma Matteo Cutolo, presidente FIPGC. Tutti gli Chef Panificatori hanno dimostrato grande professionalità e talento, hanno dato voce con le loro creazioni alla forte identità italiana. Ne siamo davvero fieri". La Federazione Internazionale Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria è l'ente che promuove la pasticceria italiana in tutto il mondo. Vanta una presenza radicata e capillare sul territorio italiano, con delegati per ogni regione e dei sotto-delegati per ogni provincia. Ha lo scopo di unire tutte le realtà esi-

stenti sul territorio, per rafforzare la collaborazione ed ottenere la crescita di tutto il settore e dei prodotti Made in Italy. FIPGC organizza in tutta Italia eventi, fiere, corsi di formazione di alto livello, preparazione One-to-One o di squadra per gareggiare nei concorsi a livello nazionale e internazionale. Dal 2015 organizza i Campionati Italiani e i Campionati Mondiali di Pasticceria e Cake Design. Nel 2017 nascono anche i Campionati Nazionali di Pasticce-



ria Alberghieri d'Italia: promossi insieme al Miu, Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca, è il primo campionato Juniores di pasticceria dedicato agli istituti alberghieri, che dà modo ai giovani che vogliono intraprendere la professione di confrontarsi con i grandi maestri d'Italia. FIPGC è un soggetto che ha acquisito in questi ultimi anni una grande importanza a livello istituzionale.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

T

ITALIA MONDO

Sfida a Mattarella

I balneari sostenuti da Forza Italia e Lega: niente aste delle spiagge. Esasperazione alla fiera di Marina di Carrara. Ma l'Ue insiste

di Giovanna Mezzana

Marina di Carrara Non si torna indietro sulla proroga di un anno della validità delle concessioni demaniali dei balneari decisa dal governo Meloni. È questo il messaggio che i due vice-presidenti del Senato, l'azzurro Maurizio Gasparri e il leghista Gian Marco Centinaio, inviano agli avversari politici ma anche a una platea esasperata di operatori delle spiagge che ieri ha preso parte al convegno "Onda d'urto-balneari in mobilitazione", di Assobalneari Confindustria e la base balneare di Donne Damarre, al polo fieristico CarraraFiere che fino a domani ospita **Balnearia e Tirreno Ct**. Non rappresenterà insomma una chance di rimaneggiamento della materia - per Forza Italia e Lega - la lettera che il presidente Mattarella ha inviato ai presidenti di Consiglio, Camera e Senato e che ha accompagnato la promulgazione della legge di conversione del decreto Milleproroghe. È avanti tutta, nonostante i rilievi del capo dello Stato su eventuali profili di incompatibilità - con il diritto europeo e con decisioni giurisdizionali - della proroga.

La questione

L'Unione Europea chiede che le concessioni sulle spiagge siano sottoposte a gare a evidenza pubblica, pena una procedura d'infrazione: è l'incubo che da dodici anni toglie il sonno agli operatori del mare, è la famigerata normativa Bolkestein. Il governo Meloni ha posticipato al 31 dicembre 2024 la validità delle concessioni demaniali rispetto a quanto previsto - ad agosto - dalla Legge sulla concorrenza; i Comuni non potranno aprire bandi di gara per assegnare le concessioni fino al 27 luglio, data entro la quale dovrà essere completata la mappatura



Maurizio Gasparri
vice presidente del Senato

del demanio marittimo che serve a dimostrare se la risorsa spiagge (libere e occupate) è scarsa o non lo è.

E a Bruxelles non è piaciuto l'ulteriore slittamento. «Siamo consapevoli che c'è una incompatibilità tra il decreto e il diritto comunitario, analizzeremo il decreto in dettaglio e decideremo cosa fare», ha affermato ieri la portavoce della Commissione europea, Sonja Gospodnova, ricordando che il settore va aperto alla concorrenza e che c'è già in essere una procedura di infrazione contro l'Italia iniziata nel dicembre 2020. Rispetto al «passo in avanti nella giusta direzione» fatto con la revisione della legge sulla concorrenza del governo Draghi, ora c'è un'inversione che è percepita come «preoccupante».

«La mania-balneari»

«Non voglio polemizzare con il presidente Mattarella -

«No alle aste» recita un cartellone all'iniziativa di ieri a Marina di Carrara sulle concessioni demaniali ai balneari (foto Massimo Matelli)

dice Gasparri - ma credo che abbia un'agenda piena come ce l'ha l'Ue. Eppure, cari balneari - si rivolge alla platea stracolma di operatori del mare toscani e liguri - sembra che voi siate il problema del mondo; per voi c'è una vera e propria ossessione maniacale quando bisognerebbe piuttosto mettere gli occhi su chi paga l'un per cento delle tasse (c'è qualcuno tra voi che paga l'un per cento delle tasse?) in paradisi fiscali». La strada da percorrere, adesso, secondo Gasparri, è dritta: «Facciamo la mappatura delle spiagge, ma non possiamo farla con i block notes, facciamola con i droni, per capire davvero se la risorsa è scarsa: perché è di questo che l'Europa deve discutere. E se la risorsa non è scarsa, e non la è, non facciamo follie sulla concorrenza».

Le contestazioni

È una platea stanca, sflabra-

ta, arrabbiata quella degli operatori delle spiagge. Sventola le bandiere "No aste" e si agita, contesta: per esempio, il deputato di Fratelli d'Italia Riccardo Zucconi quando dice: «Il primo elemento da eccepire è senza dubbio - valuta Zucconi - la scarsità delle risorse ma credo che non basterà. E allora affiancheremo altre proposte come, per esempio, quella del doppio binario; ovvero, un discrimen tra chi ha investito prima della Bolkestein, che deve essere escluso dalle gare a evidenza pubblica, e chi invece ha investito dopo con la coscienza di questa Spada di Damocle. «La categoria è esasperata - dice Stefania Frandi, presidente di Sib Confindustria Toscana - da 12 anni di incertezze. Contesta Zucconi perché prima di essere primo partito di governo aveva promesso "fuori dalla Bolkestein senza se e senza ma". Gasparri è sempre stato dalla parte della categoria, e noi apprezziamo e crediamo nella conferma della volontà di tutela, ma deve chiarirsi l'idea con il partito di maggioranza. Noi siamo d'accordo con la necessità di una mappatura, ma prima ci deve essere un accordo con la Commissione europea, altrimenti si rischia che alla fine ci tiri le orecchie. Non possono proporsi soluzioni che non si rispecchiano nella norma». «Io dico solo - conclude Frandi - che questa edizione di **Balnearia**, fiera di settore, è sottotono: perché la categoria non investe; non ho trovato un solo balneare che quest'anno cambierà gli ombrelloni. I tempi della politica e quelli dell'impresa devono collimare».

Dopo il convegno di Assobalneari Confindustria e la base balneare di Donne Damarre, a cui è intervenuta anche Cna Turismo, stamani Confindustria e Confesercenti si riuniranno in assemblea.

«Dal Colle solo un alert»

Centinaio difende lo slittamento: serve un anno in più

Marina di Carrara Tanto rumore per nulla, pare dire il vicepresidente del Senato, il leghista Gian Marco Centinaio, che accoglie - positivamente e senza farsene un cruccio - i rilievi fatti dal presidente della Repubblica Sergio Mattarella sulla proroga di un anno alle concessioni demaniali dei balneari. L'importante è - dice al *Tirreno* - spiegare all'Unione Europea i motivi della scelta. Centinaio coglie anche l'occasione per inviare un messaggio (con frecciatina) al ministro per gli affari europei Raffaele Fitto, che alla fine con l'Unione Europea dovrà trovare un accordo.

Come accoglie la lettera inviata dal Capo dello Stato ai presidenti di Consiglio, Camera e Senato che accompagna la promulgazione della legge di conversione del decreto Milleproroghe?

«Come un alert. Il Capo dello Stato, quando firma, dà delle indicazioni, esprime delle opinioni: non è un semplice ratificatore. In sostanza ha detto: "State attenti, perché con l'Europa avevamo preso certi impegni". Ha posto insomma l'accento su alcuni temi; se avesse voluto, avrebbe potuto anche non firmare la legge. Non è, insomma, un fatto negativo e questo per me è molto importante perché, invece, nel dibattito gli



Gian Marco Centinaio
vice presidente del Senato punta sull'importanza di spiegare all'Europa la proroga di un anno delle concessioni balneari

avversari politici hanno accolto la lettera del capo dello Stato dicendo "Guardate che anche Mattarella non è d'accordo" sulla proroga».

Quando avete dato via libera alla proroga di un anno alle concessioni demaniali, vi è venuto il dubbio che potesse essere non in linea con i dettami Ue?

«Il dubbio c'è nel momento in cui si fa qualcosa di diverso rispetto a quanto si è precedentemente concordato. Con il Decreto Concorrenza l'Italia ha fatto quel che era richiesto. Nel momento in cui la situazione cambia, si va in Europa a spiegare il perché».

E qual è il perché che sottende alla proroga al 31 dicembre 2024?

«I Comuni non riescono a mettere a punto la mappatura: occorre un anno in più di tempo. Ma il tema è piuttosto un altro: il governo deve andarlo a spiegare all'Europa».

Come e quando lo spiegherà?

«Si chiede un appuntamento con il commissario europeo alla concorrenza e si spiega perché abbiamo bisogno di più tempo. Se il ministro Fitto ha bisogno di spiegazioni, glielo diamo, però lo deve fare: primo, perché il governo deve rispondere alle indicazioni che ha avuto dal parlamento; secondo, perché la maggioranza ha dato indicazioni precise al governo».

Lei ha detto che questa proroga delle concessioni demaniali non è una proroga ai balneari, non è insomma un favore che avete fatto alla categoria: che cos'è?

«È una proroga tecnica per permettere al sistema Paese di mappare la risorsa, altrimenti saremo sempre in balia delle tifoserie pro e contro-balneari. Chi deve decidere, deve farlo su una base oggettiva».

Ciò sulla base della quantificazione della risorsa, che, secondo lei è o non è scarsa?

«Secondo me non lo è, ma per evitare il "secondo me" occorre mapparla; dopodiché si potrà dire se ha ragione Angelo Bonelli (co-portavoce di Europa Verde e deputato di Verdi e Sinistra, ndr) o se invece ha ragione Gian Marco Centinaio».

G.M.

LA FRASE DEL GIORNO

«Se continuerò a imitarlo? Sì, lui voleva così»
(Massimo Lopez al funerale di Maurizio Costanzo)

FORTE ▸ SERAVEZZA ▸ STAZZEMA



“La Liste” premia la Versilia Sono quattro i ristoranti top

Lorenzo e Lux Lucis (Forte), Romano e Piccolo Principe (Viareggio)

Forte dei Marmi Ci sono anche due celebri ristoranti fortemarmini e due viareggini nelle posizioni più alte de “La Liste 2023”: i nomi sono quelli di Lorenzo e del Lux Lucis – Hotel Principe di Forte dei Marmi e del Piccolo Principe e Da Romano che invece si trovano a Viareggio.

Novantatré punti per il ristorante di Lorenzo Viani, ottantacinque per il Lux Lucis, ottantadue punti per Romano e settantasette e mezzo per il Piccolo Principe. Sono tutti punteggi altissimi per i quattro ristoranti versiliesi considerando che “La Liste” si apre con i 99,50 punti del ristorante Frantzén di Stoccolma e si chiude con una pattuglia di locali di Guangzhou in Cina a quota 75 punti.

Cos’è questa lista? “La Liste 2023” è la summa delle recensioni dei migliori mil-

Nella foto a sinistra Lorenzo e Chiara del ristorante Lorenzo. A destra lo chef Valentino Cassanelli del ristorante Lux Lucis

le ristoranti del mondo tratte da più di seicento guide e pubblicazioni, debitamente controllate e rielaborate annualmente secondo una propria metodologia critica.

A curarla è un team presieduto da Philippe Faure che vede tra gli altri come editor dei contenuti Joerg Zipprick e soprattutto la temutissima Hélène Pietrini, che ha guidato a lungo la tanto rinomata quanto temuta classifica dei “The World’s 50 Best Restaurants” e che di recente è approdata a “La Liste”, la classifica lanciata nel 2015 in Francia proprio in risposta ad altre iniziative accusate di essere poco sensibili a considerare le capacità degli chef d’oltralpe.

“La Liste” ha anche una app disponibile in nove lingue che geolocalizza oltre 25.000 indirizzi di ristoran-

ti in duecento diversi paesi del mondo.

Tra i ristoranti italiani nell’empireo mondiale de “La Liste” – che per esprimere i suoi giudizi considera sia la qualità delle materie prime utilizzate per cucinare, sia la *location* del singolo ristorante, oltre alla capacità di proporre piatti unici e di gestire la sala – ben dieci sono quelli toscani: ovvero Da Caino a Montemerano, l’Enoteca Pinchiorri di Firenze, Arnolfo a Colle di Val D’Elsa, Atman a Villa Rospigliosi nel comune di Lamporecchio, Braccali di Massa Marittima, Santa Elisabetta a Firenze e appunto i quattro rinomati locali versiliesi.

Un ennesimo e importante riconoscimento dell’alta qualità della ristorazione versiliese.

Angelo Petri

© RIPRODUZIONE RISERVATA

I punteggi
A Lorenzo assegnati 93 punti a Lux Lucis 85 a Romano 82 al Piccolo Principe 77,5

«Il Recruiting Day è stato un successo Sarà un evento fisso»

Erano presenti sessanta attività

Forte dei Marmi Un successo il primo Recruiting Day ospite delle sale di Villa Bertelli a Vittoria Apuana terminato nel tardo pomeriggio di ieri. Tanti contatti, un discreto numero di presenze in continuo afflusso, e molte imprese turistiche rappresentate, soprattutto in campo alberghiero, alla ricerca di varie figure professionali, dalle cucine alla portineria. Meno imponente di quanto ci si sarebbe attesi, invece, la partecipazione dei balneari richiamati a Marina di Carrara da “Balnearia” che ha programmato in contemporanea un importantissimo incontro nazionale sulla Bolkenstein che ha calamitato la maggior parte dei concessionari balneari versiliesi. L’idea del presidente del consiglio comunale e in questo caso soprattutto in quanto consigliere delegato alle politiche giovanili, Michele Pellegrini, di dar vita a un incontro dinamico tra la richiesta di varie figure professionali nel settore turistico e l’offerta delle imprese che hanno sede al Forte si è confermata come una vera necessità stagionale, e anche se qualche ditta ha consolidato un fai da te nel recruiting aziendale, ci voleva un salone di questo tipo, che oggi risponde meglio di tante altre soluzioni al soddisfacimento delle esigenze del mondo del lavoro turistico locale.

Soddisfatto per questo primo risultato Pellegrini: «Il progetto è nato dopo che mi ero confrontato con le categorie turistico-economiche cittadine ed è emerso che questa borsa cittadina del lavoro è un’iniziativa che serve, e tutti convengono che sia necessaria per smuovere un settore, che da punto di vista occupazionale risente di troppe circostanze negative. I bilanci si tireran-



Michele Pellegrini consigliere comunale con delega alle politiche giovanili

no nei prossimi giorni, per ora basti dire che erano presenti una sessantina di attività, e chi non poteva esserci ha mandato delegati e rappresentanze. In alcuni casi come l’Hotel Augustus e il Ristorante da Filippo hanno inviato i esperti di ricerca del personale. D’altro canto – conclude – già alla vigilia avevamo registrato oltre duecento figure richieste. Il nostro Recruiting Day diverrà un appuntamento fisso e con gli imprenditori cercheremo di potenziarlo e pubblicizzarlo». Positivo anche il giudizio degli imprenditori: «L’iniziativa ha il limite di esser circoscritta a un territorio piccolo, – spiega Paolo Corchia di Federalberghi – però sicuramente positiva e che oltre tutto si ripromette di avere una continuità per altri anni. C’è forte crisi nel settore perché continua a essere difficile, molto difficile trovare personale capace e soprattutto trovarlo motivato. A questo proposito ricordo la Borsa lavoro organizzata dall’Ebt che si svolgerà l’8 marzo a Una Hotel».

A.P.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Forte nevicata, oggi scuole aperte

Al lavoro spargisale e spalaneve nelle frazioni più alte. Arrivati i generatori a Levigliani e Terrinca. Le frazioni sono rimaste al buio a causa di un albero caduto sulla linea. Enel distribuzione al lavoro



Maurizio Verona Sindaco di Stazzema

di Tiziano Baldi Galleni

Stazzema Una forte nevicata ha colpito l’Alta Versilia domenica, dal primo pomeriggio fino a tarda notte. Sotto la neve sono finiti Arni, Terrinca, Levigliani, Farnocchia e Pomeziana. Tanto che il sindaco ha firmato ordinanza di chiusura dell’istituto comprensivo Martiri di Sant’Anna, per ieri, mentre oggi gli studenti tornano in classe. Non sono mancate le piante cadute per strada; un blackout ha interessato Terrinca e Levigliani. Ma tutte le strade comunali sono sempre rimaste percorribili grazie agli spalaneeve. «Ho deciso di chiudere la scuola perché la nevicata di domenica (fino all’una di notte) aveva creato disagi nelle frazioni più alte», spiega il sindaco Maurizio Verona:



La nevicata in Alta Versilia vista da uno dei mezzi che da due giorni operano sul territorio per garantire la non interruzione della viabilità e la sicurezza

«Era poi previsto un abbassamento della temperatura con ghiaccio. Pulizia delle strade e salatura sono sempre state garantite ma non volevamo correre rischi sul trasporto scolastico nella mattina».

Oltre alla forte nevicata, «l’illuminazione a Levigliani, a un certo punto ha iniziato ad andare a intermittenza. Così Enel ha dovuto disattivarla, coinvolgendo anche Terrinca, per riparare il danno. Ma subito nella notte hanno portato i generatori per non lasciare abitazioni e attività al buio». Tutto è avvenuto a causa di una pianta caduta su un cavo di media tensione. «I tecnici di E-distribuzione, società di Enel che gestisce la rete elettrica di media e bassa tensione, stanno operando fin dalla notte», spiega Enel, «per il ripristi-

no della fornitura di energia elettrica. Per la riparazione sarà necessario l’intervento con elicottero che transporterà sul posto le apparecchiature per la sostituzione del tratto di rete danneggiato». Il vicesindaco Alessandro Pelagatti, delegato alla Protezione civile, ha sottolineato il pronto intervento degli spalaneeve: «Fin dalle 13,30 abbiamo attivato spalaneeve e spargisale, da Pian di Lago, poi a Farnocchia e Pomeziana, e su Levigliani e Terrinca. Ad Arni sono intervenuti in autonomia, come da convenzione, grazie alla Croce Verde. Gli operatori hanno lavorato fino a tarda notte per garantire la sicurezza e mantenere aperta la viabilità. Un lavoro che ci ha messo alla prova, superata dando un ottimo servizio».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

CENTRALE UNICA DI COMMITTEENAZIONI DI FORTE DEI MARMII E STAZZEMA

Esito di gara

Stazione Appaltante: Comune di Forte dei Marmi, piazza Dante n. 1, 55042 Forte dei Marmi (LU) CF/P.Iva 00138080460, Profilo committente: www.comune.fortedemarmi.lu.it; pec: protocollo.comunedfm@postacert.toscana.it. Amministrazione aggiudicatrice: Provincia di Massa Carrara Palazzo Ducale - Piazza Aranci 35 Massa 55054, RUP dr.ssa Claudia Bigli Codice NUTS IT111. Oggetto dell’appalto: Vani servizi assicurativi. Lotto 1 - Polizza RC TO. Lotto 2 - Polizza All risk. Lotto 3 - Polizza Infortuni. Lotto 4 - Polizza Kasko. Lotto 5 - Polizza RC auto/Libro Matricola. Procedura: gara telematica aperta con il criterio dell’offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell’art. 60 e 95 del D.Lgs. 50/2016. Il Bando di gara è stato pubblicato sulla G.U.U.E. n. 2022/5184-520074 e sulla G.U.R.I V Serie Speciale n. 112 del 26/09/2022. Aggiudicazione: Imprese partecipanti n.8 - imprese ammesse n.8; Imprese aggiudicatrici: Lotto 1 – e Lotto 4 LLOYD’S INSURANCE COMPANY S.A. con sede legale in Milano (MI) Corso Garibaldi, 86 - CF/P.Iva 10548370963. Importo di aggiudicazione € 475.000,00 (ribasso 37,50%) e € 4.465,79 (ribasso 43,59%); Lotto 2 – BUCCHIONI’S STUDIO SAS per Elita assicurazioni spa con sede legale in Milano (MI), via Mecenate, 90 CF/P.Iva 0585010962. Importo di aggiudicazione € 162.673,56 (ribasso 11,43%); Lotto 3 – SOGEINT SRL con sede legale in Bologna (BO) via Larga 4/a CF/P.Iva 13402890159 Importo di aggiudicazione € 12.234,80 (ribasso 1,12%); Lotto 5 - HDI Assicurazioni spa con sede legale in Roma, piazza G. Marconi n.25, CF/P.Iva 04349061004. Importo di aggiudicazione € 91.488,80 (ribasso 25,92%); Delibermia di aggiudicazione n. 1215 del 26/10/2022 e n. 1354 del 18/11/2022 entrambe efficaci del 16/02/2023. Altre informazioni: G.U.U.E. G.U.R.I. Sito Stazione Appaltante, piattaforma START. Procedure di ricorso: TAR Toscana. Il Dirigente della C.U.C. arch. Simone Pedonese

FOCUS

FOOD



PIXELES

PANE & DOLCI

Pasticceri e panificatori la grande sfida dei campioni

FOOD Dal 26 febbraio al primo marzo presso la Fiera del Tirreno CT di Carrara, la Federazione Internazionale di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria (FIPGC) dà il via a una grande festa per celebrare il suo decimo anniversario con una serie di importantissimi eventi che celebrano la pasticceria e tutto il settore. Tre i campionati italiani per valorizzare le eccellenze del made in Italy, centinaia di pasticceri e maestri dell'arte bianca, provenienti da ogni angolo d'Italia, si sfideranno a colpi di sacà poche per contendersi gli ambiziosi trofei del *Campionato della Panificazione*,

Miglior Colomba d'Italia e Campionato Italiano di Pasticceria, i cui vincitori entreranno a far parte della nazionale che affronterà il Campionato del M

Ad essere valutati da una giuria di esperti la qualità del prodotto, la difficoltà d'esecuzione, le tecniche utilizzate, l'innovazione ma anche la cura dei dettagli, l'organizzazione e l'efficacia comunicativa nel presentare i prodotti.

Il 26 febbraio si inizia con la competizione per eleggere il miglior pane d'Italia.

Il 26 e il 27 febbraio, invece, sarà la Colomba pasquale la protagonista che

riunirà i migliori interpreti italiani per questa specialità: 120 i concorrenti in gara che dovranno presentare ad una scrupolosa giuria una colomba classica, ovvero realizzata con il solo inserimento di canditi d'arancia, con aroma a piacere e ricoperta di glassa croccante oppure una colomba innovativa e qui libero spazio alla creatività. Si potranno utilizzare cioccolato, frutta esotica o qualsiasi altro ingrediente o tecnica che possa fare la differenza dalla colomba tradizionale.

Dal 28 febbraio al primo marzo arriva il campionato che vedrà la nascita della Nazionale Italiana

di Pasticceria, squadra che dovrà far valere la nostra bandiera ai Mondiali di Pasticceria del 2023; tre le categorie: scultura in pastigliaggio e monoporzione moderna, scultura in cioccolato e praline, scultura in zucchero e torta moderna.

Ma non è finita qui perché la grande festa continua anche con la celebrazione del dolce italiano amato in tutto il mondo, il tiramisù, con la competizione che vede i migliori pasticceri del centro settentrione sfidarsi il 27 febbraio per accedere alle finali del Campionato del Mondo Tiramisù che si avrà il 13 ottobre a Milano.

Nei quattro giorni di celebrazione della pasticceria, il settore del Cake Design sarà alle prese nella realizzazione di sculture dedicate alla FIPGC e ai dolci tipici regionali, in contemporanea alle demo dei pasticceri della propria regione. Inoltre, il 28 e il primo marzo due pasticceri che arrivano direttamente dal Giappone realizzeranno un'imponente pièce artistica in zucchero isomalto e cioccolato. Tutti gli eventi potranno essere seguiti in diretta sulla pagina Facebook della Federazione Internazionale di Pasticceria, Gelateria, Cioccolateria

Pescatori e delfini a pesca hanno più pesci

Lavorando insieme, i delfini e i pescatori che lanciano reti in Brasile catturano ciascuno più pesce, raro esempio di interazione vantaggiosa per entrambe le parti tra due predatori. I ricercatori dell'Oregon State University dopo 15 anni di studio hanno pubblicato i risultati sui Proceedings of the National Academy of Sciences. «Sapevamo che i pescatori stavano osservando il comportamento dei delfini per determinare quando gettare le reti, ma non sapevamo se i delfini stessero coordinando attivamente il loro comportamento con i pescatori. Poi abbiamo scoperto che catturano più pesci lavorando in sincronia», spiega Mauricio Cantor del Marine Mammal Institute dell'Oregon State University che ha organizzato lo studio.

Il Roma Whisky Festival apre anche ai Brown Spirits

BEVERAGE Il Roma Whisky Festival giunto alla sua 11esima edizione, dà appuntamento agli appassionati per sabato 25 e domenica 26 febbraio al Salone delle Fontane (via Ciro il Grande 10/12) di Roma. Accanto al "Re Whisky" quest'anno ci saranno anche i Brown Spirits: Armagnac, Brandy, Cognac e Rum. L'evento si svolgerà in uno spazio espositivo di 2 mila metri quadrati in cui sarà possibile incontrare le aziende e scoprire centinaia di prodotti in degustazione. Spazio anche alla mixology con miscele diverse.

Accanto ad oltre 20 masterclass per esperti e neofiti, i numerosi corsi per principianti ABC del Whisky della durata 25 minuti i seminari,



PIXELES

gli ospiti provenienti da ogni parte del mondo e tanta musica.

Anche per il 2023, Roma Whisky Festival presenta il premio "Whisky & Lode" che eleggerà i migliori whisky del salone valutati, come di consueto, da una giuria di esperti secondo la regola del blind tasting. Tre le categorie anche per questa edizione ci saranno: Best Scotch Whisky, Best Single Cask e Best World Whisky.

Attenzione anche al food con una zona interamente dedicata al cioccolato e un'altra per le birre inglesi alla spina e altre prelibatezze della tipica cucina scozzese. Il programma completo è su <https://romawhiskyfestival.it/>

SAN BARTOLOMEO IN AFFANNO FRA MURI SCREPOLATI E PAVIMENTAZIONE SCONNESSA

Ospedale degradato «Da domani lavori di pulizia e restyling delle parti esterne»

Le parole del direttore amministrativo di Asl 5 Massei:
«Non si può più aspettare, deve essere messo in sicurezza»

Silva Collecchia / SARZANA

Degrado, incuria e sporcizia ovunque. Muri screpolati e tondini di ferro arrugginiti che spuntano dai pilastri in cemento armato e pavimentazione in parte divelta. Benvenuti al nuovo ospedale San Bartolomeo di Sarzana, inaugurato nel 2000 dopo la posa della prima pietra avvenuta nel lontano 1972. Un periodo di tempo lunghissimo che portò anche alla demolizione di un'ala della nuova struttura che nel frattempo, cambiata la normativa, non era più a norma. Una sorta di Felettino ante litteram.

«Le opere saranno concluse in dieci giorni, preludio alla totale ristrutturazione»

«È una vergogna che un ospedale sia lasciato in questo stato» dicono i sarzanesi, ma anche molti addetti del nosocomio. Lo spiazzo davanti l'ingresso principale dell'ospedale sembra un cantiere abbandonato dove l'incuria avanza prepotentemente. Un gran brutto biglietto da visita per il San Bartolomeo che stride con la nuova struttura realizzata a due passi da quello scempio che ospita l'hub vaccinale terminato velocemente dopo anni di attesa e inaugurato in piena emergenza Covid, che è in perfetto stato».

È chiaro che gli ultimi tre anni, a causa dell'emergenza Covid, le priorità erano ben

altre: salvare vite. Ma anche la manutenzione è importante. «Asl5 ha predisposto un piano di ristrutturazione e potenziamento del Presidio San Bartolomeo già dal 2022 finanziato con fondi del Pnrr e inerente anche a cambiamenti strutturali, impiantistici e di layout della struttura» spiega il direttore amministrativo di Asl5 Maria Alessandra Massei. «Dall'esperienza della pandemia che ha portato l'Azienda a cercare urgentemente spazi da destinare alla gestione dell'emergenza Covid, per esempio l'Hub per la campagna vaccinale, - ci si è resi conto che alcuni interventi esterni di messa in sicurezza e pulizia esterna della struttura dovevano essere anticipati rispetto al cronoprogramma ufficiale non potendo attendere i tempi dell'iter autorizzativo dei finanziamenti. In questo ambito rientrano senz'altro le problematiche segnalate. Tanto che il neo assunto direttore della Gestione Tecnica, Fabrizio Lauria, il 20 febbraio, a seguito di un sopralluogo, ha dato indicazioni alle ditte della manutenzione edile di ripristinare le recinzioni di cantiere al fine di impedire, l'accesso alle aree - precisa Massei - Le recinzioni, inoltre, dovranno essere opportunamente indicate con l'aggiunta evidente di segnali di divieto di accesso. Periodicamente, si provvederà anche alla verifica dello stato delle delimitazioni e delle misure messe in atto al fine di impedire l'accesso, ripristinando le situazioni non compatibili con la sicurezza. In questi lavori è

compresa anche la pulizia degli esterni del nosocomio. Queste opere, che riguardano anche un restyling degli esterni del San Bartolomeo, inizieranno domani e verranno concluse nell'arco di 10 giorni. È il primo passo che condurrà l'ospedale di Sarzana ad ospitare la Casa e l'Ospedale di comunità, la Centrale operativa territoriale e vedrà una nuova collocazione dell'Hospice, integrando questi percorsi a favore di persone fragili e con patologie croniche con quelli dei servizi per pazienti acuti».

© RIPRODUZIONE RISERVATA / © RIPRODUZIONE RISERVATA



Lo stato di degrado in cui versa parte dell'edificio che ospita l'ospedale San Bartolomeo di Sarzana

LA CAMPAGNA ELETTORALE SI SCALDA SULLA SANITÀ

«Il nostro nosocomio chiude tanti reparti Il sindaco non fa nulla»

SARZANA

Campagna elettorale molto calda sulla questione sanità. Il candidato sindaco M5S Federica Giorgi, insieme a Valter Chiappini, che sarà capolista de "La Sinistra per Sarzana" l'altra lista in appoggio alla leader grillina, all'attacco di Cristina Ponzanelli.

«Quando la sindaca inaugurando i suoi point elettorali dice "Niente tagli all'ospedale di Sarzana", fa una battuta ironica, che cozza con la triste realtà

dei fatti e lei fa finta non ci sia», affermano. Ed elencano le carenze, grazie all'esperienza di Chiappini, per 40 anni dipendente Asl: «chiusa ortopedia ed accorpata con uro-chirurgia, chiusa rianimazione e taglio di circa 40 posti letto. Chiusi anche endoscopia, nuovo day hospital oncologico e reparto a conduzione infermieristica».

Giorgi e Chiappini ricordano anche che «il 9 ottobre 2021 al termine della nostra manifestazione per la salvezza dell'ospedale,



Federica Giorgi

aveva garantito non ci sarebbero stati tagli, negando pure allora l'evidenza». Inoltre aggiungono che sei mesi fa la maggioranza, «copiandolo proprio da una mia iniziativa e sovrapponendolo ad essa - ricorda Giorgi - ha votato un ordine del giorno in cui chiedeva il ritorno dei reparti alla situazione pre-Covid e l'aumento di personale. De-

libera rimasta lettera morta».

Un riferimento anche all'elisoccorso all'aeroporto di Sarzana «di cui si legge da settimane - spiegano - la sindaca non dice mai che dopo 8 anni di Toti in Regione c'è voluta la costanza del consigliere regionale Roberto Centi (Sansa) che ha presentato una mozione a dicembre, accolta dopo tanti dinieghi dall'assessore Gratarola. Un servizio affidato a privati che costerà più rispetto ai vigili del fuoco».

Per Giorgi e Chiappini, Ponzanelli dovrebbe commentare il risultato della Liguria sul livello minimo di prestazioni essenziali erogate: «Siamo al terzultimo posto in Italia, basta leggerli i dati Alisa sui tempi di attesa fino a 11 mesi».

A.G.P.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

ULTIMI GIORNI DI BALNEARIA

Carrara, 500 balneatori riuniti per dire no alla Bolkestein

CARRARA

Ultime giornate tra oggi e domani (dalle 10 alle 18) a Carrara Fiere di Tirreno Commercio & Turismo e Balnearia, la rassegna alla quale si rivolgono balneatori e commercianti della ristorazione e dell'accoglienza non solo di Toscana e Liguria, ma anche del resto d'Italia per prepararsi all'accoglienza in generale e alla prossima stagione balneare. Dopo l'inaugura-

zione, domenica oltre 500 imprenditori balneari provenienti da diverse parti d'Italia hanno partecipato al convegno di Confindustria Imprese Demaniali "Quali prospettive per le concessioni demaniali", per dire no alle aste e alla direttiva Bolkestein. In campo assobalneari Confindustria, la base balneare di Donne Damare e Cna Balneari, presenti il senatore Maurizio Gasparri (FI), col presidente di palazzo ma-

dama, Gian Marco Centinaio (Lega), e i reputati Riccardo Zucconi (Fdi), Deborah Bergamini (FI), Elisa Montemagni (Lega) e Marco Simiani (PD).

«Da anni raccomando di confutare le cifre false legate al settore e di dimostrare attraverso una seria campagna di comunicazione che le vostre sono aziende fragili, perché soggette ad eventi meteo marini che vi portano danni ingenti» ha detto Gasparri - Dovete



A Marina di Carrara è ancora aperta Balnearia

esigere il rispetto dell'articolo 2 della legge concorrenza che riguarda la mappatura delle spiagge e provare in sede di discussione con l'UE che la risorsa non è scarsa». Sulla stessa lunghezza d'onda Centinaio.

«Abbiamo preparato una petizione che vi chiediamo di firmare e di divulgare - ha detto Bettina Bolla, rappresentante di Base Balneare - è la richiesta al Governo di non mettere all'asta le nostre 30 mila azien-

te a conduzione famigliare: le spiagge sono un bene italiano da tutelare».

Oggi dalle 10 scatta la presentazione dei prodotti enologici della Toscana, con degustazioni di Prosecco Docg a cura di Amira. Segue (10,30), il dibattito "Il senza glutine che non ti accorgi dalla pizza al pane". Sul mondo pizza al via anche la gara "Master Pizza Champion", talent televisivo dedicato ai pizzaioli professionisti di Accademia Pizzaioli-Ristorazione Italiana. Dalle 14 il master "Gli amari in miscelazione", il vademecum sulla "pizza alla pala" e il concorso internazionale premio "Clorofilla, fantasia vegana" a cura della Federazione italiana gelatieri.

A.G.P.

PRIMARIE PD Nei tredici comuni del Sudmilano ha vinto Elly Schlein
«Ora va costruito il cambiamento come ci chiedono gli elettori»

La sindaca di Vizzolo: «Potrei entrare nei Dem, è una figura con idee chiare su diritti civili, ambiente e politiche sociali»

di **Stefano Cornalba**

■ «Anche nel Sudmilano Elly Schlein ha ribaltato il voto degli iscritti, i numeri delle primarie ci parlano di una piccola grande rivoluzione». È questa l'atmosfera tra i sostenitori della neo segretaria nazionale del Partito democratico, che nei 13 Comuni del territorio ha conquistato il 65 per cento dei voti contro il 35 di Stefano Bonaccini. «Nella Città metropolitana di Milano Elly ha ottenuto il 69 per cento dei consensi, a Milano addirittura il 72 per cento, valori che non lasciano spazio a dubbi - dichiara soddisfatto il 35enne Abdullah Badinjki, membro del coordinamento Pd nella zona del Sud-est Milano e del coordinamento metropolitano della mozione Schlein -. Da oggi cambia tutto e si apre una fase nuova nella quale, con umiltà e determinazione a tutti i livelli, dobbiamo costruire il cambiamento che iscritti ed elettori ci hanno chiesto. A livello personale sono orgoglioso dell'elezione in assemblea nazionale con la consigliera comunale di San Donato Martina Sinatori. Grazie a tutti i volontari e volontarie che si sono spesi con generosità in queste setti-



Dall'alto Abdullah Badinjki, del coordinamento Pd per il Sud-est Milano, la sindaca di Vizzolo Luisa Salvatori, il sindaco di Paolo Lorenzini, Roberto Rossi del Pd Melegnano



mane, adesso possiamo guardare con rinnovata fiducia al futuro con Elly Schlein segretaria».

Concetti ribaditi dal segretario Pd di Melegnano Roberto Rossi, dove Elly Schlein ha conquistato il 72 per cento dei consensi alle primarie di domenica. «Ringraziamo di cuore tutti coloro che hanno contribuito alla buona riuscita delle consultazioni, il tempo inclemente di domenica non ha frenato l'affluenza - sono le sue parole -. A Melegnano il risultato rispecchia quanto emerso nelle primarie degli iscritti, ovvero la vittoria di Elly Schlein con ampio margine. La partecipazione a livello cittadino fa ben sperare in vista del grande lavoro che ci attende in città e sull'intero territorio».

Il sindaco di Paullo Federico Lorenzini sosteneva invece la mozione

uscita sconfitta alle primarie del fine settimana. «Ritengo quella di Bonaccini la figura giusta per guidare il nostro partito, ma accetto ovviamente il responso delle primarie, che hanno eletto democraticamente Elly Schlein - ha dichiarato nel tardo pomeriggio di ieri -. La mia militanza nel Pd è legata ai principi e non certo alle persone, ecco perché non verrà meno l'impegno all'interno del partito diretto da Schlein, che sono certo saprà rilanciarlo verso nuovi e ambiziosi traguardi».

L'ultima battuta è della sindaca di Vizzolo Luisa Salvatori, che ha votato la mozione di Elly Schlein. «La sua vittoria potrebbe spingermi a iscrivermi ai Dem - ha rimarcato nella giornata di ieri -. Stiamo parlando di una figura con idee ben chiare sul fronte dei diritti civili, dell'ambiente e delle politiche sociali, che rappresenta insomma un'occasione di profondo rinnovamento per il Partito democratico e più in generale per l'intera politica italiana».

©RIPRODUZIONE RISERVATA

PAULLO

La Costituzione per i neo 18enni



■ I neo maggiorenne festeggiano il loro ingresso in società con la Costituzione italiana. In occasione del 75esimo anniversario della firma della carta fondamentale, l'amministrazione comunale ha organizzato un incontro con i giovani paulesi che hanno compiuto la maggiore età nel 2022. Una prima edizione di un appuntamento pensato per accogliere simbolicamente i giovani (un centinaio i neodiciottenni a fine 2022) nel mondo degli adulti, per introdurre ai nuovi diritti, doveri e opportunità che anche il Comune offre loro. L'incontro, al quale hanno risposto una ventina di ragazzi, è stato introdotto dalla consigliera alle Politiche giovanili Chiara Ciofetti e dalla consigliera alla Tutela degli animali Simonetta Mazzola, che si sono anche occupate dell'evento. A seguire l'avvocato Gloria Daluso ha delineato diritti e doveri, che derivano dalla capacità giuridica, l'associazione Caffè Doppio ha raccontato le tante attività svolte con Spazio Giovani Paullo, il coordinatore della Protezione civile Marco Landenna ha indicato le opportunità di un percorso al servizio della comunità e il presidente di Fidas Paullo Giampaolo Corda ha parlato del valore della donazione di sangue.

PAULLO

Dal Comune allarme per le truffe

■ Dopo i furti avvenuti a Dresano, a Mediglia, a Zelo e a Spino, l'amministrazione di Paullo ha deciso di intervenire per informare i propri cittadini sul rischio di aprire la propria casa a finti tecnici e poliziotti. Sui canali social dell'ente è stato lanciato un "alert": «Nelle ultime settimane vi sono stati nei comuni limitrofi diversi tentativi di truffa. I truffatori si presentano alla porta dei cittadini, spesso con una finta divisa, anche delle forze dell'ordine. Comunicano che ci sono problemi alla rete idrica, dicendo che l'acqua è contaminata o ipotizzando problemi all'impianto del gas». Si tratta solo di una scusa per derubare le loro vittime. «Sono falsi tecnici e falsi rappresentanti delle forze dell'ordine. Non bisogna aprire a nessuno. In questi casi bisogna chiamare subito il 112 o la polizia locale di Paullo».

PAULLO Presentato dalla pasticciera Fasanella in chiave moderna

Il dolce tipico "Chiaro di luna a Paullo" rivisitato alla fiera del cioccolato di Massa

■ Il dolce del passato di Paullo rivisitato in chiave moderna. Dalle mani di Laura Fasanella, 47enne pasticciera locale, è nato il nuovo Chiaro di Luna, che è stato presentato col patrocinio dell'amministrazione comunale alla fiera del Tirreno Ct a Massa Carrara. Il dolce paulese è stato preparato in dimostrazione per la Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria. Un onore per la titolare dell'«Officina dei dolci e non solo», che solo sette anni era impiegata per una società di leasing. Dopo la crisi è tornata sui banchi di scuola, ha studiato, si è formata e nel 2017 si è reinventata in un'altra professione, aprendo il suo laboratorio artigianale, che oggi è uno dei più apprezzati del circondario. Entrata tre mesi fa a far parte della Federazione internazionale

Pasticceria Gelateria Cioccolateria, ha messo a frutto la sua forza creativa col nuovo Chiaro di Luna, cercando di non snaturare le "radici" della torta, nata negli anni '50 come la traslazione in cucina della canzone di Alberto Testa, che aveva fatto conoscere all'ora anonimo paesone del Sudmilano a tutta l'Italia. La ricetta classica, creata da Ettore Pahor, era a base di pasta frolla, uvetta, marmellata, un impasto morbido, una spolverata di mandorle per rifinire un prodotto da forno al sentore di mandarino. Per anni gli ingredienti sono rimasti segreti, dando così libero sfogo a varianti proposte da altri pasticceri fino ai giorni nostri dove il dolce si può trovare in occasioni speciali durante la fiera di Primavera o su ordinazione ma solo in due-tre negozi che ne



custodiscono la tradizione originaria. Laura Fasanella ha cercato di svecchiarla, aggiornando la torta di Paullo per esportarla oltre i confini locali, magari gustandola non solo alla fiera di primavera e alla sagra, ma tutto l'anno. Un percorso che ha richiesto l'autorizzazione del Comune



La pasticciera Laura Fasanella di Paullo alla fiera di Massa Carrara

ne e che si è concluso con il successo a Massa Carrara. «Ho cercato di trasformare quella che era una crostata in una bavarese alla mandorla con un inserto gelée d'albicocca e uvetta sultanina fatta macerare nel rum - spiega -. Abbiamo un croccante alla pasta di mandorle, cioc-

colato bianco e cornflakes. Il tutto glassato con cioccolato bianco». Ma non è finita, perché a impreziosire il nuovo dolce ci sono le decorazioni: foglia d'oro, fiori d'arancia essiccati, mandorle e fette d'arancia per far fede alla tradizione. ■

Emiliano Cuti



TERMOLI

Martedì 28 febbraio 2023 Primo Piano Molise



Intanto dopo le raccomandazioni del Capo dello Stato l'Unione europea ribadisce la sua posizione

I balneari chiedono l'incontro a Mattarella

Fabrizio Licordari di Federturismo-Confindustria non la manda a dire: c'è un disegno economico preciso, come il sistema Panzeri

TERMOLI. Balneari nell'occhio del ciclone, continuamente e in questi giorni si tiene anche il salone **Balnearia**, in cui si fa il punto della situazione sia a medio termine che verso la prossima stagione, ormai imminente, mancano solo due mesi all'apertura delle spiagge. «Anche le attenzioni del Quirinale portano nelle argomentazioni alcune inesattezze e vogliamo chiedere un incontro al Presidente della Repubblica per chiarire anche alcuni passaggi». Fabrizio Licordari, presidente di Assobalneari-Federturismo-Confindustria a margine del convegno "Onda d'urto balneari in mobilitazione", organizzato nell'ambito della fiera **Balnearia e Tirreno Ct** a Carrara mette nero su bianco la sua istanza. «Il no alle aste non è per una difesa di posizione, per difendere un privilegio, ma è per cercare di difendere posti di lavoro, un indotto importante, e soprattutto perché ci sia la reciprocità nell'applicazione delle norme.

In Italia vogliamo fare i primi della classe e stiamo subendo i diktat dell'Europa. Un'Europa che vuole che le nostre coste siano prese da altri, da potentati economici, da multinazionali. C'è un disegno economico preciso, c'è un sistema Panzeri perché c'è troppo accanimento sulla nostra questione. Essere addirittura come un problema nazionale, come il problema per l'Italia da risolvere. Il governo e il Parlamento non hanno dato un periodo proroga così tout court - ha aggiunto - ma si sono concessi un periodo per svolgere una mappatura, e i criteri per farla, che è lo strumento per capire se la direttiva Bolkestein va applicata oppure no. Noi diciamo che la direttiva è corretta ma serve la giusta applicazione. Lo stesso Bolkestein quando venne in Parlamento qui in Italia disse che in Italia la sua direttiva non andava applicata. «La mappatura ci permetterà di vedere che in Italia ci sono ancora migliaia di chilometri di costa e la risorsa si dimostrerà che non è scarsa e che quindi i balneari italiani devono essere tenuti fuori dalla Bolkestein. Il presidente di Assobalneari ha spiegato di essere "tornato da un importante evento in Spagna. In Italia ci stanno dicendo che ci sono procedure per questi paesi e i colleghi spagnoli non hanno notizie in merito. Faranno le dovute verifiche ma che qui si sappia prima cosa succede negli altri paesi mi sembra strano. E' come se ci fosse una regia internazionale precisa. Ci sono tanti piccoli tasselli che fanno pensare». Ma i riflettori si sono accesi anche a Bruxelles, come ha reso noto ieri un portavoce della Commissione Ue, contattato dall'Ansa. «Abbiamo appreso dalla stampa che la conversione in legge del decreto Milleproroghe, che prorogherebbe ancora - almeno fino al 31 dicembre 2024 - le attuali concessioni balneari in Italia, è stata promulgata dal presidente della Repubblica

italiana con riserva, in particolare in relazione a "profili di incompatibilità con il diritto europeo". La Commissione Ue valuterà ora attentamente il contenuto e gli effetti del provvedimento, che non è stato ancora notificato, per valutare la risposta adeguata», sottolineando la necessità di garantire «trasparenza e concorrenza leale» nel settore. «L'occasione per ribadire che il diritto Ue sui servizi richiede che le norme nazionali assicurino la parità di trattamento degli operatori, senza alcun vantaggio diretto o indiretto per alcuno specifico operatore, promuovano l'innovazione e la concorrenza leale, prevedano un'equa remunerazione degli investimenti effettuati e tutelino dal rischio di monopolio delle risorse pubbliche a vantaggio dei consumatori e delle imprese. Il portavoce ha ricordato inoltre che «come indicato dalle recenti decisioni» legali prese nei confronti del Portogallo (parere motivato di gennaio) e della Spagna

sulle concessioni balneari, la Commissione ritiene che le legislazioni nazionali di tutti gli Stati membri debbano promuovere la modernizzazione del settore. La trasparenza e la concorrenza leale - aggiunge ancora l'esecutivo Ue - dovrebbero certezza del diritto e stimolerebbero gli investimenti e l'innovazione sia per i concessionari esistenti che per i nuovi operatori nel settore chiave del turismo balneare». Infine, «La questione delle concessioni balneari sta diventando paradossale. Con l'ultimo decreto Milleproroghe il governo Meloni non ha fatto altro che lavarsene le mani, dimenticando tutte le promesse fatte in campagna elettorale. Fratelli d'Italia diceva di avere la soluzione a tutti i problemi, invece si sono presentati con l'ennesima proroga. Una decisione che danneggia non solo i balneari ma il Paese, che ora va incontro a una procedura d'infrazione da parte dell'Europa. Non a caso il Presidente Mattarella ha sonoramente bocciato il decreto, invitando l'esecutivo a rivedere il prima possibile la



norma sui balneari. L'ennesima figuraccia di un governo allo sbando». Lo dichiara Daniela Torto, capogruppo M5S in commissione Bilancio alla Camera. «Già da tempi non sospetti, con i governi Conte I e II, il Movimento 5 Stelle ha portato avanti delle proposte concrete per risolvere il problema dei balneari. Ci siamo però scontrati prima con l'aperta ostilità della Lega, poi con una parte del settore dei balneari contrari alla norma, che è stata modificata, ma poi si è definitivamente persa per via della completa indifferenza delle forze politiche durante i mesi dell'esecutivo Draghi. Siamo dunque arrivati a questo punto, con il governo Meloni che, nonostante i nostri numerosi richiami in commissione Bilancio, ha preferito tirare dritto, ignorando l'allarme lanciato dal Movimento 5 Stelle e dall'Europa. Ora ne paghiamo le conseguenze. Il loro totale disinteresse verso il confronto democratico e la loro incompetenza rischia di danneggiare pesantemente il Paese», ha concluso la Torto, deputata del vicino Abruzzo.

TERMOLI. Grazie al report di Federpesca, entriamo nel merito del documento che, lo scorso 21 febbraio, la Commissione europea ha presentato. Pacchetto politico per il settore ittico europeo composto da 4 documenti principali: 1) una valutazione della politica comune della pesca; 2) una valutazione dell'organizzazione comune dei mercati dei prodotti della pesca e dell'acquacoltura; 3) un piano d'azione per la protezione e il ripristino degli ecosistemi marini per una pesca sostenibile e resiliente; e 4) una strategia per la transizione energetica del settore della pesca dell'Ue. Nella sua analisi approfondita, la Commissione cerca di evidenziare le aree in cui è necessario intervenire maggiormente o in cui la situazione attuale richiede maggiore attenzione, al fine di trarre conclusioni politiche e preparare proposte legislative in una fase successiva. In seguito all'uscita delle nuove misure, Europêche ha pubblicato un articolo online per commentare quanto pubblicato dalla Commissione. Federpesca vuole di seguito riportare una sintesi dell'articolo, condividendo quanto affermato. Secondo l'articolo, il presidente di Europêche, Javier Garat, ha apprezzato lo sforzo compiuto dalla Commissione europea nell'analizzare i risultati, l'efficacia e le lacune delle principali politiche della pesca dell'Ue. Tuttavia, ha anche dichiarato: «Alla luce degli enormi sviluppi degli ultimi anni, le priorità e gli strumenti dell'attuale Pcp sono obsoleti. È stata progettata per uno scenario precedente alla pandemia di Covid, alla crisi energetica, alla Brexit e al recupero degli stock ittici dell'Ue. Una migliore attuazione di norme obsolete non è un'opzione, una revisione è d'obbligo». Per quanto riguarda le principali tendenze della pesca - continua l'articolo di Europêche - l'Ue è sempre più dipendente dai prodotti ittici importati dai Paesi terzi (70% del consumo totale di prodotti ittici dell'Ue), mentre riduce la propria capacità di pesca e perde l'accesso alle zone di pesca nei Paesi terzi. Garat ha commentato: «Prima di avviare piani d'azione che riducano ulteriormente la produzione ittica dell'Ue, l'Ue deve avere una visione strategica sulla futura governance e gestione degli oceani». «Ricordiamo al

Valutazione della Pac, transizione green, tutela degli ecosistemi e mercati Pacchetto politico per il settore ittico: i quattro documenti di Bruxelles

Commissario il suo impegno a mantenere un equilibrio tra i tre pilastri della sostenibilità, non solo la dimensione biologica, e ad affrontare le lacune della dimensione sociale della Pcp. Ci saremmo aspettati un'azione forte per sviluppare le politiche della pesca in questa direzione, come la ridefinizione della capacità di pesca per consentire il miglioramento delle condizioni di lavoro, della sicurezza e dell'efficienza energetica». Garat ha concluso: «Nella pe-

sca siamo arrivati a un punto in cui la protezione è sinonimo di esclusione. Dobbiamo cercare di rendere la protezione dell'ambiente compatibile con l'attività umana e in particolare con la tanto necessaria produzione di cibo (marino). Cercare di trasformare i nostri mari in santuari marini costerebbe al mondo molto più in termini di deforestazione e perdita di biodiversità che di pesca. I frutti di mare sono la fonte di proteine più sana ed ecologica del pianeta. Per questo motivo, Europêche sottoscrive pienamente le critiche formulate dall'Alleanza europea per la pesca a strascico (Ebfa) in merito all'obiettivo di eliminare gradualmente gli attrezzi da pesca di fondo, nell'ambito del prossimo piano d'azione».

TERMOLI. Il "Comitato Più Alberi" si è presentato alla città con la piantumazione di 10 essenze, avvenuta domenica mattina, alle 11. «Abbiamo messo a dimora alcuni alberi lungo via Pertini partendo da via Udine fino alla rotonda di via Firenze. All'iniziativa hanno partecipato tante cittadine e cittadini che sposano la causa portata avanti dal nostro neo comitato Più Alberi: proteggere il patrimonio arboreo della città e promuovere nuove piantumazioni. Le piante messe a dimora sono in totale 10, nello specifico: quattro carrubi, due aceri montani, due platani, due carpini neri, tutte essenze a veloce accrescimento e resistenti a periodi di siccità. Quella di domenica 26 febbraio è stata la prima piantumazione ufficiale del nostro comitato e non a caso abbiamo scelto questo tratto di strada: tra i nostri obiettivi, infatti, c'è quello di creare corridoi verdi tra la periferia e il cen-

“Più alberi” a Termoli, il comitato mette subito radici in via Pertini

tro di Termoli per incentivare la passeggiata e lasciare a casa l'auto. Gli alberi non solo abbelliscono i nostri quartieri ma li rendono più vivibili, creando zone d'ombra e mitigando la calura estiva. Ringraziamo il Comune di Termoli nella figura dell'agronomo Marco Maio, per la disponibilità e la collaborazione. La partecipazione alle iniziative del nostro comitato è aperta a tutti i cittadini».



I balneari "traditi" dal governo: "Rischiano trentamila famiglie"

Mentre l'Europa ribadisce l'esigenza di mettere in gara le concessioni, la categoria si riunisce in Toscana e lancia l'allarme. Ad ascoltarli i rappresentanti di tutti i partiti. Ma trovare un compromesso non sarà facile

A ridosso dell'approvazione alla Camera del ddl Milleproroghe - con cui il governo ha prolungato le attuali concessioni balneari fino a dicembre 2024 - e, soprattutto, della lettera con cui il presidente Mattarella ha accompagnato la firma del disegno di legge, si è aperta ieri a Carrara la 24esima edizione del festival "Balnearia", che riunisce i rappresentanti dei balneari nonché esponenti politici bipartisan. Il convegno sta diventando in queste ore il raduno del fronte contrario alla modifica del ddl, con cui Giorgia Meloni potrebbe venire incontro alla richiesta di revisione del capo dello stato e alle pressioni europee, che spingono per una messa al bando delle concessioni. L'ultimo appello in questo senso è di un portavoce della Commissione, che questa mattina ha fatto sapere come l'Europa osservi "attentamente il contenuto e gli effetti del provvedimento, non ancora notificato, per valutare la risposta adeguata".

Già ieri erano arrivate da Carrara le prime voci in difesa dello status quo. Ad esempio quella del presidente di Confartigianato imprese demaniali, Mauro Vanni, che ha lanciato il suo grido d'allarme: "Trentamila famiglie in mezzo a una strada saranno un bel problema per questo governo". A rispondergli c'era fra gli altri Maurizio Gasparri, senatore di Forza Italia, che ha consigliato al settore di "comunicare meglio, per far capire agli italiani che non siete gente che si arricchisce pagando allo stato canoni risibili". A conferma di come Forza Italia, assieme alla Lega, rimanga il partito più sensibile agli interessi della categoria. I balneari impugnano le promesse della campagna elettorale: "La Meloni, Salvini e tutto il centrodestra hanno sempre detto che ci avrebbero aiutato", ha detto il presidente Vanni dando voce al tradimento di cui la categoria si sente vittima. Ad ascoltarlo ci sono oggi anche Umberto Buratti del Pd e Stefano Fassina di Liberi e uguali.

Ma riuscire a incanalare la rabbia dei gestori in una proposta politica che possa essere accettata da Bruxelles (e dal Quirinale), non sarà semplice per il governo. La ricerca di un compromesso è aggravata anche dal fattore tempo: un incontro tra i leader di centrodestra dovrà necessariamente svolgersi entro mercoledì, visto il successivo viaggio di Meloni in India e Emirati. Mentre sembra farsi strada l'ipotesi di un colloquio fra i ministri competenti e alcuni rappresentanti di categoria, nel tentativo di smorzare i toni aspri che giungono dalla Toscana.

Di più su questi argomenti: concessioni balneari governo Meloni ddl Milleproroghe

Balneari: Centinaio, 'su cosa valuterà Ue senza mappatura?'

27 febbraio 2023- 13:28

Balneari: Centinaio, 'su cosa valuterà Ue senza mappatura?'

Roma, 27 feb. (Adnkronos) - “La Commissione europea annuncia che farà le sue valutazioni, ma vorremo capire che cosa intende valutare se non aspetta prima l’esito della mappatura delle coste, che il governo dovrà avviare. Prima di avere quei dati, qualsiasi ulteriore iniziativa in ambito europeo o nazionale sarebbe inopportuna. Come ha giustamente rilevato il Presidente Mattarella, occorre rispettare le regole europee e tutelare i diritti di tutti gli imprenditori ed è quello che intendiamo fare, verificando se la direttiva Bolkestein si debba applicare anche alle concessioni balneari oppure no”. Lo afferma il vicepresidente del Senato, Gian Marco Centinaio (Lega), a margine della sua partecipazione alla fiera Balnearia a Marina di Carrara. “L’Italia è sottoposta attualmente a 83 procedure di infrazione dall’Unione Europea e nessuna di queste riguarda il tema dei balneari”, ricorda Centinaio. “Si sta prendendo di mira un settore, alzando un polverone senza avere dati concreti. Spero che tutti vorranno aspettare quei dati, prima di cambiare ancora una volta le carte in tavola a queste trentamila imprese, che si apprestano ad avviare una nuova stagione di attività. Se siamo tutti d’accordo sul fatto che bisogna dare certezze, aspettiamo gli esiti della mappatura e poi decidiamo come procedere. Mi auguro che anche la Commissione europea ammetta che stiamo lavorando a una soluzione e dimostri di volere una soluzione stabile e non di avere un semplice intento punitivo”, conclude il senatore della Lega.

a cura di a.maurilli@almapress.net

Balneari: Centinaio, 'su cosa valuterà Ue senza mappatura?'

Roma, 27 feb. (Adnkronos) - “La Commissione europea annuncia che farà le sue valutazioni, ma vorremo capire che cosa intende valutare se non aspetta prima l’esito della mappatura delle coste, che il governo dovrà avviare. Prima di avere quei dati, qualsiasi ulteriore iniziativa in ambito europeo o nazionale sarebbe inopportuna. Come ha giustamente rilevato il Presidente Mattarella, occorre rispettare le regole europee e tutelare i diritti di tutti gli imprenditori ed è quello che intendiamo fare, verificando se la direttiva Bolkestein si debba applicare anche alle concessioni balneari oppure no”. Lo afferma il vicepresidente del Senato, Gian Marco Centinaio (Lega), a margine della sua partecipazione alla fiera Balnearia a Marina di Carrara.

“L’Italia è sottoposta attualmente a 83 procedure di infrazione dall’Unione Europea e nessuna di queste riguarda il tema dei balneari”, ricorda Centinaio. “Si sta prendendo di mira un settore, alzando un polverone senza avere dati concreti. Spero che tutti vorranno aspettare quei dati, prima di cambiare ancora una volta le carte in tavola a queste trentamila imprese, che si apprestano ad avviare una nuova stagione di attività. Se siamo tutti d’accordo sul fatto che bisogna dare certezze, aspettiamo gli esiti della mappatura e poi decidiamo come procedere. Mi auguro che anche la Commissione europea ammetta che stiamo lavorando a una soluzione e dimostri di volere una soluzione stabile e non di avere un semplice intento punitivo”, conclude il senatore della Lega.

Balneari: Centinaio, 'su cosa valuterà Ue senza mappatura?'

Balneari: Centinaio, 'su cosa valuterà Ue senza mappatura?'

27 feb 2023

Roma, 27 feb. (Adnkronos) - “La Commissione europea annuncia che farà le sue valutazioni, ma vorremo capire che cosa intende valutare se non aspetta prima l'esito della mappatura delle coste, che il governo dovrà avviare. Prima di avere quei dati, qualsiasi ulteriore iniziativa in ambito europeo o nazionale sarebbe inopportuna. Come ha giustamente rilevato il Presidente Mattarella, occorre rispettare le regole europee e tutelare i diritti di tutti gli imprenditori ed è quello che intendiamo fare, verificando se la direttiva Bolkestein si debba applicare anche alle concessioni balneari oppure no”. Lo afferma il vicepresidente del Senato, Gian Marco Centinaio (Lega), a margine della sua partecipazione alla fiera Balnearia a Marina di Carrara.

“L'Italia è sottoposta attualmente a 83 procedure di infrazione dall'Unione Europea e nessuna di queste riguarda il tema dei balneari”, ricorda Centinaio. “Si sta prendendo di mira un settore, alzando un polverone senza avere dati concreti. Spero che tutti vorranno aspettare quei dati, prima di cambiare ancora una volta le carte in tavola a queste trentamila imprese, che si apprestano ad avviare una nuova stagione di attività. Se siamo tutti d'accordo sul fatto che bisogna dare certezze, aspettiamo gli esiti della mappatura e poi decidiamo come procedere. Mi auguro che anche la Commissione europea ammetta che stiamo lavorando a una soluzione e dimostri di volere una soluzione stabile e non di avere un semplice intento punitivo”, conclude il senatore della Lega.

Balneari: Centinaio, 'su cosa valuterà Ue senza mappatura?'

Balneari: Centinaio, 'su cosa valuterà Ue senza mappatura?'

Roma, 27 feb. (Adnkronos) - La Commissione europea annuncia che farà le sue valutazioni, ma vorremo capire che cosa intende valutare se non aspetta prima l'esito della mappatura delle coste, che il governo dovrà avviare. Prima di avere quei dati, qualsiasi ulteriore iniziativa in ambito europeo o nazionale sarebbe inopportuna. Come ha giustamente rilevato il Presidente Mattarella, occorre rispettare le regole europee e tutelare i diritti di tutti gli imprenditori ed è quello che intendiamo fare, verificando se la direttiva Bolkestein si debba applicare anche alle concessioni balneari oppure no. Lo afferma il vicepresidente del Senato, Gian Marco Centinaio (Lega), a margine della sua partecipazione alla fiera Balnearia a Marina di Carrara.

L'Italia è sottoposta attualmente a 83 procedure di infrazione dall'Unione Europea e nessuna di queste riguarda il tema dei balneari, ricorda Centinaio. Si sta prendendo di mira un settore, alzando un polverone senza avere dati concreti. Spero che tutti vorranno aspettare quei dati, prima di cambiare ancora una volta le carte in tavola a queste trentamila imprese, che si apprestano ad avviare una nuova stagione di attività. Se siamo tutti d'accordo sul fatto che bisogna dare certezze, aspettiamo gli esiti della mappatura e poi decidiamo come procedere. Mi auguro che anche la Commissione europea ammetta che stiamo lavorando a una soluzione e dimostri di volere una soluzione stabile e non di avere un semplice intento punitivo, conclude il senatore della Lega.

Balneari: Centinaio, 'su cosa valuterà Ue senza mappatura?'

Balneari: Centinaio, 'su cosa valuterà Ue senza mappatura?'

Roma, 27 feb. (Adnkronos) - “La Commissione europea annuncia che farà le sue valutazioni, ma vorremo capire che cosa intende valutare se non aspetta prima l’esito della mappatura delle coste, che il governo dovrà avviare. Prima di avere quei dati, qualsiasi ulteriore iniziativa in ambito europeo o nazionale sarebbe inopportuna. Come ha giustamente rilevato il Presidente Mattarella, occorre rispettare le regole europee e tutelare i diritti di tutti gli imprenditori ed è quello che intendiamo fare, verificando se la direttiva Bolkestein si debba applicare anche alle concessioni balneari oppure no”. Lo afferma il vicepresidente del Senato, Gian Marco Centinaio (Lega), a margine della sua partecipazione alla fiera Balnearia a Marina di Carrara.

“L’Italia è sottoposta attualmente a 83 procedure di infrazione dall’Unione Europea e nessuna di queste riguarda il tema dei balneari”, ricorda Centinaio. “Si sta prendendo di mira un settore, alzando un polverone senza avere dati concreti. Spero che tutti vorranno aspettare quei dati, prima di cambiare ancora una volta le carte in tavola a queste trentamila imprese, che si apprestano ad avviare una nuova stagione di attività. Se siamo tutti d’accordo sul fatto che bisogna dare certezze, aspettiamo gli esiti della mappatura e poi decidiamo come procedere. Mi auguro che anche la Commissione europea ammetta che stiamo lavorando a una soluzione e dimostri di volere una soluzione stabile e non di avere un semplice intento punitivo”, conclude il senatore della Lega.

Balneari: Centinaio, su cosa valuterà Ue senza mappatura?

Balneari: Centinaio, su cosa valuterà Ue senza mappatura?

“La Commissione europea annuncia che farà le sue valutazioni, ma vorremo capire che cosa intende valutare se non aspetta prima l’esito della mappatura delle coste, che il governo dovrà avviare. Prima di avere quei dati, qualsiasi ulteriore iniziativa in ambito europeo o nazionale sarebbe inopportuna. Come ha giustamente rilevato il presidente Mattarella, occorre rispettare le regole europee e tutelare i diritti di tutti gli imprenditori ed è quello che intendiamo fare, verificando se la direttiva Bolkestein si debba applicare anche alle concessioni balneari oppure no”. Lo afferma il vicepresidente del Senato, Gian Marco Centinaio (Lega), a margine della sua partecipazione alla fiera Balnearia a Marina di Carrara.

“L’Italia è sottoposta attualmente a 83 procedure di infrazione dall’Unione Europea e nessuna di queste riguarda il tema dei balneari”, ricorda Centinaio. “Si sta prendendo di mira un settore, alzando un polverone senza avere dati concreti. Spero che tutti vorranno aspettare quei dati, prima di cambiare ancora una volta le carte in tavola a queste trentamila imprese, che si apprestano ad avviare una nuova stagione di attività. Se siamo tutti d’accordo sul fatto che bisogna dare certezze, aspettiamo gli esiti della mappatura e poi decidiamo come procedere. Mi auguro che anche la Commissione europea ammetta che stiamo lavorando a una soluzione e dimostri di volere una soluzione stabile e non di avere un semplice intento punitivo”, conclude il senatore della Lega.

Centinaio, 'su cosa valuterà Ue senza mappatura delle coste?'

Centinaio, 'su cosa valuterà Ue senza mappatura delle coste?'

27 febbraio 2023 | 18.39

LETTURA: 1 minuti

"La Commissione europea annuncia che farà le sue valutazioni, ma vorremo capire che cosa intende valutare se non aspetta prima l'esito della mappatura delle coste, che il governo dovrà avviare. Prima di avere quei dati, qualsiasi ulteriore iniziativa in ambito europeo o nazionale sarebbe inopportuna. Come ha giustamente rilevato il Presidente Mattarella, occorre rispettare le regole europee e tutelare i diritti di tutti gli imprenditori ed è quello che intendiamo fare, verificando se la direttiva Bolkestein si debba applicare anche alle concessioni balneari oppure no". Lo afferma il vicepresidente del Senato, Gian Marco Centinaio (Lega), a margine della sua partecipazione alla fiera Balnearia a Marina di Carrara.

"L'Italia è sottoposta attualmente a 83 procedure di infrazione dall'Unione Europea e nessuna di queste riguarda il tema dei balneari", ricorda Centinaio. "Si sta prendendo di mira un settore, alzando un polverone senza avere dati concreti. Spero che tutti vorranno aspettare quei dati, prima di cambiare ancora una volta le carte in tavola a queste trentamila imprese, che si apprestano ad avviare una nuova stagione di attività. Se siamo tutti d'accordo sul fatto che bisogna dare certezze, aspettiamo gli esiti della mappatura e poi decidiamo come procedere. Mi auguro che anche la Commissione europea ammetta che stiamo lavorando a una soluzione e dimostri di volere una soluzione stabile e non di avere un semplice intento punitivo", conclude il senatore della Lega.

Riproduzione riservata



Ristorazione: dal post Covid saldo negativo. Nel 2021 chiudono oltre 12 mila strutture. Il 12,8% è under 35, crescono le imprese al femminile

Ristorazione: dal post Covid saldo negativo. Nel 2021 chiudono oltre 12 mila strutture. Il 12,8% è "under 35, crescono le imprese al femminile

Guida la Lombardia, 27mila imprese, quindi Lazio 21mila, Campania 19mila, Sicilia 16mila quindi Veneto, Toscana ed Emilia Romagna con 14mila. Vince la scelta della ditta individuale

Luci e ombre il per il settore della ristorazione in Italia. Il punto a #tirrenoct, la fiera dell'ospitalità che insieme a #balnearia è in corso fino al 1 marzo nei padiglioni di Carrara Fiere. Per quanto riguarda il 2022, i dati di FIPE (Federazione Italiana Pubblici Esercizi) relativi ad aperture e fallimenti delle imprese segnalano nel secondo trimestre un +2,7% nella registrazione di nuove attività di ristorazione, accoglienza e pubblici esercizi. Secondo gli ultimi dati dalle Camere di Commercio relativi al 2021 elaborati da Fipe Confcommercio, erano 340mila le imprese appartenenti al codice di attività dei servizi di ristorazione. La Lombardia, con 50mila imprese, si conferma la prima regione per numero con una quota sul totale pari al 14,8%, seguita da Lazio (36mila; 10,8%) e Campania (34mila; 10,1%). La Toscana conta 22mila attività (+6,7%). La ditta individuale resta la forma giuridica prevalente, in particolare nelle regioni del Mezzogiorno dove la quota sul totale raggiunge soglie che sfiorano il 70% del numero complessivo delle imprese attive come nel caso della Calabria. Anche in Toscana la ditta individuale è prevalente con il 41,1%. Sono 51mila le imprese registrate del settore ristorazione gestite da under 35, pari al 12,8% del totale così distribuite: 58,0% ristoranti, 41,4% bar e 0,6% mense e catering.

Il numero delle imprese registrate con il codice di attività ristoranti e attività di ristorazione mobile ammonta a 196mila unità. Guida la Lombardia, 27mila imprese, quindi Lazio 21mila, Campania 19mila, Sicilia 16mila quindi Veneto, Toscana ed Emilia Romagna con 14mila. Anche tra i ristoranti la maggioranza è costituita da ditte individuali. Poco meno di una su due ha scelto di operare con questa forma giuridica. E' ancora al Sud e sempre in Calabria che le ditte individuali toccano il 64%. Le società di capitale sono il 27% del totale con punte del 50,1% nel Lazio e del 32% in Campania.

Il futuro è sempre più nelle mani dei giovani, protagonisti al primo #pentathlondellacucina italiana promosso da #tirrenoct con i migliori chef internazionali come giurati e decine di partecipanti da tutta Italia nelle categorie under e over 25. Una sfida su 5 discipline, ma anche un momento per crescere professionalmente. Dalla pulizia di pesce e carne, alla sporzionatura delle carni, passando per le tecniche fino agli impiattamenti. Ogni giorno si sfideranno 36 cuochi, fra junior e senior, per un totale di oltre 100 sfide quotidiane. L'ultimo giorno, il 1 marzo, il tema sarà sulla cottura esclusivamente con l'utilizzo del microonde per dimostrare come con le nuove tecnologie si possono fare piatti di grande livello. Il gruppo della giuria, composto da nomi importanti del mondo della ristorazione italiana e non solo, sarà presente per giudicare, ma soprattutto per far capire come aiutare i concorrenti nel miglioramento.

Il programma di martedì 28 febbraio. Si inizia alle 10 con il XIX Trofeo Aspiranti Futuri Talenti Maitres a cura di Amira mentre alle 11 sono i barman a sfidarsi con King 2023. Uno contro l'altro, lo scontro più atteso del 2023. Quindi gara "Pizza senza Frontiere" il campionato europeo di pizza della Accademia Italiana Pizzaioli e Campionati italiani di pasticceria e gelateria (Fipgc) e consegna attestato di merito per i cake designers e attestati di partecipazione dei "Dieci anni di attività di Fipgc". Per il Pentathlon della Cucina, gara per valorizzare le capacità professionali dei cuochi e dei commis di cucina nel lavoro di tutti i giorni, ultimo giorno di prove tra cui quella con Mystery Box, preparare una ricetta per 3 persone.

Balneari: Centinaio, 'su cosa valuterà Ue senza mappatura?'

Lunedì - 27 Febbraio 2023, 13:28

Roma, 27 feb. (Adnkronos) - La Commissione europea annuncia che farà le sue valutazioni, ma vorremo capire che cosa intende valutare se non aspetta prima l'esito della mappatura delle coste, che il governo dovrà avviare. Prima di avere quei dati, qualsiasi ulteriore iniziativa in ambito europeo o nazionale sarebbe inopportuna. Come ha giustamente rilevato il Presidente Mattarella, occorre rispettare le regole europee e tutelare i diritti di tutti gli imprenditori ed è quello che intendiamo fare, verificando se la direttiva Bolkestein si debba applicare anche alle concessioni balneari oppure no. Lo afferma il vicepresidente del Senato, Gian Marco Centinaio (Lega), a margine della sua partecipazione alla fiera Balnearia a Marina di Carrara.

L'Italia è sottoposta attualmente a 83 procedure di infrazione dall'Unione Europea e nessuna di queste riguarda il tema dei balneari, ricorda Centinaio. Si sta prendendo di mira un settore, alzando un polverone senza avere dati concreti. Spero che tutti vorranno aspettare quei dati, prima di cambiare ancora una volta le carte in tavola a queste trentamila imprese, che si apprestano ad avviare una nuova stagione di attività. Se siamo tutti d'accordo sul fatto che bisogna dare certezze, aspettiamo gli esiti della mappatura e poi decidiamo come procedere. Mi auguro che anche la Commissione europea ammetta che stiamo lavorando a una soluzione e dimostri di volere una soluzione stabile e non di avere un semplice intento punitivo, conclude il senatore della Lega.

a cura di a.maurilli@almapress.net

La spiaggia di domani e l'ospitalità italiana: al via a Carrara Fiere Balnearia e Tirreno C.T.

La spiaggia di domani e l'ospitalità italiana: al via a Carrara Fiere Balnearia e Tirreno C.T.

Inizio scoppiettante per i due appuntamenti dedicati all'ospitalità italiana, Tirreno C.T. e #balnearia (fino al 1 marzo a Carrara Fiere), inaugurati domenica 26 febbraio alla presenza del presidente della regione Eugenio Giani; l'onorevole Elisa Montemagni; Gianni Lorenzetti, presidente della provincia di Massa Carrara; il sindaco di Carrara Serena Arrighi; l'assessore al turismo e attività produttive di Carrara Lara Benfatto; il sindaco di Massa Francesco Persiani; il vice sindaco di Massa Andrea Cella e l'assessore al commercio di Massa Paolo Balloni e diverse autorità tra cui rappresentanti della Guardia di Finanza, dei Carabinieri e della Capitaneria di Porto. Un taglio del nastro che arriva all'indomani della lettera del Presidente della Repubblica, Sergio Mattarella, sui dubbi espressi al Governo circa la proroga di un anno concessa ai concessionari demaniali italiani. Proprio domani è atteso, tra gli altri, anche il Vicepresidente del Senato, #gianmarcocentinaio.

Il primo giorno di fiera è stato arricchito dal convegno di Confartigianato Imprese Demaniali "Quali prospettive per le concessioni demaniali", che ha scaldato i tavoli sulle questioni salienti del comparto balneare italiano. I relatori, tra cui esponenti del mondo della politica, tecnici del settore e rappresentanti delle categorie sindacali, hanno parlato della necessità di una mappatura delle concessioni in relazione alla discussione, sollevata dalla direttiva, sulla scarsità della risorsa spiaggia. È stata inoltre sottolineata la necessità di riformare il Codice della Navigazione, che quest'anno compirà 80 anni, e in particolare il tanto citato articolo 49, che parla di incameramento delle opere balneari inamovibili qualora venga a cessare la concessione. La risorsa spiaggia infatti non è scarsa secondo quanto riportato e supportato con lo studio "Gestione e Valorizzazione del demanio costiero: i modelli gestionali", realizzato da Nomisma per cui dal punto di vista della superficie le concessioni ad uso turistico ricreative valgono lo 0,50% dell'area demaniale complessiva.

Quella di lunedì 27 febbraio sarà una giornata ricca di appuntamenti per il settore balneare. Alle 9,30 nella Sala Michelangelo, convegno "Onda d'urto balneari in mobilitazione", a cura di Assobalneari Confindustria e la base balneare di Donne Damare. È l'occasione per confronti politici, tecnici e per affrontare i temi come quello della mappatura delle concessioni italiane e gli scenari che si sono aperti dopo alcune sentenze dei Tribunali amministrativi regionali. Alle 10, invece, nella Sala Pietro Tacca è in calendario il convegno "Le imprese Balneari e la nuova destinazione del turismo italiano", organizzato da Confimprese Demaniali. Alle 11 la sala Bernini ospiterà l'assemblea nazionale di CNA Balneari dove sarà aperto il confronto su come evitare l'applicazione della direttiva Bolkestein, lavorando ai tavoli con il governo. Saranno presenti numerosi parlamentari e altri rappresentanti delle istituzioni. Nel pomeriggio CNA Turismo e Commercio della Toscana in collaborazione con CNA Massa Carrara ha organizzato alle ore 16 nella sala Bernini il convegno sul tema: "Il valore del territorio: le proposte della Cna Toscana per il turismo esperienziale". Saranno presenti: Luca Tonini, presidente CNA Toscana, Marco Misischia, Elisabetta Norfini e Lorenzo Marchetti, rispettivamente presidente nazionale, regionale e provinciale di CNA Turismo e Commercio, Lara Benfatto, assessore al Comune di Carrara, Francesco Tapinassi, direttore di Toscana promozione turistica, Roberto Galassi, referente CNA Lunigiana e presidente GAL, Paola Lorenzini e Cristiano Tomei, coordinatori regionale e nazionale CNA Turismo e Commercio.

Il Pentathlon della cucina, per incoronare lo chef migliore. Ha preso il via la gara per valorizzare le capacità professionali nelle attività di cucina di tutti i giorni per i cuochi professionisti. È questa la grande novità di #tirrenoct 2023, un concorso unico nel suo genere per chi cucina ogni giorno, giudicato da chef di fama internazionali. L'iniziativa è aperta alla categoria under 25 e over 25. La premiazione avverrà martedì.

Il programma relativo a Tirreno C.T. partirà poi alle ore 10 con la presentazione dei prodotti enologici della Toscana con un abbinamento gastronomico regionale. Degustazioni di Prosecco Docg a cura di Amira poi alle ore 10.30: Il senza glutine che non ti accorgi dalla pizza al pane. Sul mondo pizza al via la gara Master Pizza Champion, il primo e unico talent televisivo dedicato ai pizzaioli professionisti di Accademia Pizzaioli-Ristorazione Italiana. Alle ore 11 finali regionali dello Sparkling Tour 2023 (F.I.B.). Nella giornata la selezione Italia Centro – Nord per il World Trophy of Tiramisù¹ che si terrà a Milano il 13 Ottobre e sempre nell'area Federazione italiana pasticceri la premiazione del Concorso Miglior Colomba Italiana 2023. Nel pomeriggio alle ore 14 il master "Gli amari in miscelazione" (F.I.B.); alle 14.30 Pizza alla pala Tra gestione degli impasti ad alta idratazione e variazioni di gusto (Scuola italiana pizzaioli). Dalle 10 alle 18 il Concorso Internazionale Premio Clorofilla, fantasia vegana di L'Oscar del Gelato-Federazione italiana gelatieri.

a cura di a.maurilli@almapress.net

Domani taglio del nastro per Tirreno C.T. e Balnearia, l'evento punto di riferimento per il settore della ristorazione e dell'ospitalità

Domani taglio del nastro per Tirreno C.T. e Balnearia, l'evento punto di riferimento per il settore della ristorazione e dell'ospitalità

Evento speciale della manifestazione sarà il Pentathlon della cucina, gara per incoronare lo chef migliore nell'attività di tutti i giorni

Taglio del nastro domani, domenica 26 febbraio, a Carrara Fiere, per Tirreno C.T. e #balnearia (26 febbraio - 1° marzo).

Tirreno C.T. (43esima edizione) e #balnearia (24esima edizione) sono il punto di riferimento per il Centro Nord Italia del settore della ristorazione e dell'accoglienza anche in spiaggia.

Entra subito nel vivo il Pentathlon della cucina, per incoronare lo chef migliore. Cinque prove per capire chi è il miglior cuoco d'Italia, un pentathlon tra pentole e fornelli per chi cucina tutti i giorni e tutti i giorni si mette in discussione. Debutterà a Tirreno C.T., Pentathlon della cucina, una sfida che nasce per valorizzare le capacità professionali dei cuochi e dei commis di cucina nel lavoro di tutti i giorni. Un concorso unico nel suo genere che vuole fare anche formazione e che fornisce in anticipo tutte le informazioni e il materiale necessario per allenarsi. L'iniziativa sarà aperta alla categoria under 25 e over 25.

Inaugurazione e tutti gli eventi in programma domani. Per quanto riguarda Tirreno C.T. gli altri appuntamenti di domani, alle 11:30 Inaugurazione 43esima Mostra Convegno Tirreno C.T. preceduta da un aperitivo di benvenuto gestito dai ragazzi di Special...Mente Barman (F.I.B. Federazione Italiana Barman. Si terranno inoltre il Concorso Nazionale Maitre a cura di Amira per la Sez. Toscana Mare con piatti alla Lampada, le dimostrazioni e #show cooking su pizza in pala da parte di Accademia Pizzaioli-Ristorazione Italiana. Da non perdere il Concorso Miglior Colomba d'Italia 2023: Colomba Classica e Colomba Innovativa e Campionato Italiano Panificatori a cura di Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria, Forum della Cioccolateria, Pasticceria e Panificazione.

Accademia Macelleria Italiana fornirà informazioni sui corretti allevamenti e la filiera corta di carne, mentre presso Amira esposizione permanente con degustazione di vini, olio, aceti e grappe La Cava organizza degustazioni guidate dei vini e masterclass delle zone vitivinicole del territorio Apuo/Lunense. Dalle 12 il Ristorante dei Saperi Sapori e Conoscenze sarà aperto al pubblico per la degustazione dei menù proposti a cura degli chef della cucina regionale italiana mentre la Scuola Tessieri e Noalya proporrà temi legati alla cucina, alla pasticceria e alla gelateria.

Per quanto riguarda Balnearia, nella sala Bernini, alle 13 si terrà l'assemblea nazionale di Confartigianato Imprese Demaniali "Quali prospettive per le concessioni demaniali". Interverranno Mauro Vanni, presidente nazionale Confartigianato Imprese Demaniali, i presidenti regionali di Confartigianato Imprese Demaniali, gli onorevoli Riccardo Zucconi, Andrea Barabotti, Elisa Montemagni e la senatrice Simona Petrucci.

Le Fiere saranno aperte al pubblico dalle 9,30 alle 18,30.

Programma di lunedì 27 febbraio

Tirreno C.T.

ore 10.00: Presentazione dei prodotti enologici della Toscana con un abbinamento gastronomico regionale. Degustazioni di Prosecco Docg a cura di Amira

ore 10.30: Il senza glutine che non ti accorgi dalla pizza al pane

- Gara Master Pizza Champion Il primo e unico talent televisivo dedicato ai pizzaioli professionisti di Accademia Pizzaioli-Ristorazione Italiana

ore 11.00: Finali regionali dello Sparkling Tour 2023 (F.I.B.)

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

- Premiazione Concorso Miglior Colomba Italiana 2023 e verrà

ore 14.00: master "gli amari in miscelazione" (F.I.B.)

ore 14.30: Pizza alla pala Tra gestione degli impasti ad alta idratazione e variazioni di gusto (Scuola italiana pizzaioli)

ore 17.00: Proclamazione del vincitore "Sparkling Tour Toscana 2023" (F.I.B.)

ore 10.00-18.00: Concorso Internazionale Premio Clorofilla, fantasia vegana di L'Oscar del Gelato-Federazione italiana gelatieri.

Balnearia

Sarà la giornata ricca di appuntamenti per il settore balneare. Alle 9,30 nella Sala Michelangelo, convegno "Onda d'urto balneari in mobilitazione", a cura di Assobalneari Confindustria e la base balneare di Donne Damare. ? l'occasione per confronti politici, tecnici e per affrontare i temi come quello della mappatura delle concessioni italiane e gli scenari che si sono aperti

a cura di a.maurilli@almapress.net

Domani taglio del nastro per Tirreno C.T. e Balnearia, l'evento punto di riferimento per il settore della ristorazione e dell'ospitalità

dopo alcune sentenze dei Tribunali amministrativi regionali. Alle 10, invece, nella Sala Pietro Tacca è in calendario il convegno “Le imprese Balneari e la nuova destinazione del turismo italiano”, organizzato da Confimprese Demaniali. Alle 11 la sala Bernini ospiterà l'assemblea nazionale di CNA Balneari dove sarà aperto il confronto su come evitare l'applicazione della direttiva Bolkestein, lavorando ai tavoli con il governo. Saranno presenti numerosi parlamentari e altri rappresentanti delle istituzioni.

Nel pomeriggio CNA Turismo e Commercio della Toscana in collaborazione con CNA Massa Carrara ha organizzato alle ore 16 nella sala Bernini il convegno sul tema: “Il valore del territorio: le proposte della Cna Toscana per il turismo esperienziale”. Saranno presenti: Luca Tonini, presidente CNA Toscana, Marco Mischia, Elisabetta Norfini e Lorenzo Marchetti, rispettivamente presidente nazionale, regionale e provinciale di CNA Turismo e Commercio, Lara Benfatto, assessore al Comune di Carrara, Francesco Tapinassi, direttore di Toscana promozione turistica, Roberto Galassi, referente CNA Lunigiana e presidente GAL, Paola Lorenzini e Cristiano Tomei, coordinatori regionale e nazionale CNA Turismo e Commercio.

Tra chef stellati e perlage d'élite Assalto alla ristorazione in fiera

Tra chef stellati e perlage d'élite Assalto alla ristorazione in fiera

Aperta la 43esima 'Tirreno Ct'. Centinaia di incontri dedicati ai piatti che hanno reso Italia regina della cucina

Tra chef stellati e perlage d'élite Assalto alla ristorazione in fiera

Padiglioni presi d'assalto dai visitatori ieri appena aperti i cancelli dei padiglioni fieristici. Una prima giornata movimentata per Tirreno Ct e Balnearia, aperte fino a mercoledì per mettere in mostra tutto il mondo delle attività enogastronomiche e dell'ospitalità. Grandi stand trasformati in ristoranti, pizzerie, bar, gelaterie o paninoteche, dove mangiare dall'aragosta all'hamburger made in Italy, a base di panini tondi con i colori delle diverse farine, come quelli proposti dalla Magi di Livorno. Prodotti di tendenza che spopolano tra i giovani, come il 'Bubble tea', lanciato in Italia da Claudio Gandolfo. E poi tutto il necessario per l'ospitalità e il turismo balneare. Il taglio del nastro congiunto di ieri mattina con padrino e madrina delle kermesse il presidente della Regione Toscana Eugenio Giani e la sindaca di Carrara Serena Arrighi, affiancati dai rappresentanti delle istituzioni, delle forze dell'ordine, delle associazioni di categoria. Non poteva mancare il "patron" della Tirreno Ct Paolo Caldana, il presidente di Tirreno Trade, che ha guidato questa manifestazione di successo al traguardo della 43ª edizione.

"Una fiera – ha detto Eugenio Giani – diventata punto di riferimento della Toscana e di tutto il centro nord che dimostra tutta la sua vivacità in un complesso strategico in Toscana, il secondo dopo Firenze e di grande utilità durante il Covid come hub vaccinale, ma le cui potenzialità sono sotto gli occhi di tutti e ha visto ospitare anche gli eventi di atletica leggera". Soddisfatta la sindaca Serena Arrighi: "L'amministrazione sosterrà il processo di crescita di Carrarafiore e dei suoi eventi" ha assicurato.

Programma intenso anche oggi alla Tirreno Ct: alle 10 Amira presenta i prodotti enologici della Toscana con abbinamento gastronomico e degustazioni di prosecco Docg. Alle 10,30 Il 'senza glutine che non ti accorgi dalla pizza al pane' - gara 'Master pizza champion, il primo e unico talent televisivo dedicato ai pizzaioli professionisti di Accademia pizzaioli-ristorazione italiana. Alle 11 finali regionali dello 'Sparkling tour 2023' della Fib: selezione per il 'World trophy of tiramisù!', premiazione concorso miglior 'Colomba' italiana. Alle 14 master 'Gli amari in miscelazione', alle 14,30 pizza alla pala tra gestione degli impasti ad alta idratazione e variazioni di gusto della scuola italiana pizzaioli, alle 17 proclamazione del vincitore 'Sparkling tour Toscana 2023', e dalle 10 alle 18 il concorso internazionale premio 'Clorofilla, fantasia vegana del gelato', della federazione italiana gelatieri. A Balnearia alle 9,30 nella sala Michelangelo convegno 'Onda d'urto balneari in mobilitazione' di Assobalneari Confindustria e la base balneare di Donne Damare. Alle 10 il convegno 'Le imprese balneari e la nuova destinazione del turismo italiano', organizzato da Confimprese demaniali. Alle 11 in sala Bernini l'assemblea nazionale di Cna Balneari con il confronto su come evitare l'applicazione della direttiva Bolkestein. Chiude il convegno delle 16 in sala Bernini 'Il valore del territorio: le proposte della Cna Toscana per il turismo esperienziale'.

Alessandra Poggi

Spiagge all'asta, Gasparri a Carrara coccola i balneari e attacca Mattarella: «Ha tanti impegni ma pensa solo a voi...»

CONTENUTO RISERVATO AGLI ABBONATI

Sei già registrato / abbonato? ACCEDI

Il braccio di ferro

Spiagge all'asta, Gasparri a Carrara coccola i balneari e attacca Mattarella: «Ha tanti impegni ma pensa solo a voi...»

di Giovanna Mezzana

A Carrara la rabbia della categoria dopo i rilievi del presidente della Repubblica sul rinvio. E i due vice-presidenti del Senato Gasparri e Centinaio fanno capire che si andrà avanti comunque, Ma l'Ue insiste

27 febbraio 2023

MARINA DI CARRARA. Non si torna indietro sulla proroga di un anno della validità delle concessioni demaniali degli operatori balneari, decisa dal governo Meloni. è questo il messaggio che i due vice-presidenti del Senato, l'azzurro Maurizio Gasparri e il leghista Gianmarco Centinaio, inviano agli avversari politici ma anche a una platea esasperata di operatori delle spiagge che ieri ha preso parte al convegno "Onda d'urto-balneari in mobilitazione", di Assobalneari Confindustria e la base balneare di Donne Damare, al polo fieristico CarraraFiere che fino al 1° marzo ospita le esposizioni di settore Balnearia e Tirreno Ct. Non rappresenterà insomma una chance di rimaneggiamento della materia – per Forza Italia e Lega – la lettera che il presidente della Repubblica Sergio Mattarella ha inviato ai presidenti di Consiglio, Camera e Senato e che ha accompagnato la promulgazione della legge di conversione del decreto Milleproroghe. è avanti tutta, nonostante i rilievi del capo dello Stato su eventuali profili di incompatibilità – con il diritto europeo e con decisioni giurisdizionali – della proroga.

La questione

L'Unione Europea chiede che le concessioni sulle spiagge siano sottoposte a gare a evidenza pubblica, pena una procedura d'infrazione: è l'incubo che da dodici anni toglie il sonno agli operatori del mare, è la famigerata normativa Bolkestein. Il governo Meloni ha posticipato al 31 dicembre 2024 la validità delle concessioni demaniali rispetto a quanto previsto – ad agosto – dalla Legge sulla concorrenza; i Comuni non potranno aprire bandi di gara per riassegnare le concessioni fino al 27 luglio, data entro la quale dovrà essere completata la mappatura del demanio marittimo che serve a dimostrare se la risorsa spiagge (libere e occupate) è scarsa o non lo è.

«La mania-balneari»

«Non voglio polemizzare con il presidente Mattarella – dice Gasparri dal palco del CarraraFiere – ma credo che abbia un'agenda piena come ce l'ha l'Ue. Eppure, cari balneari – si rivolge alla platea stracolma di operatori del mare toscani e liguri – sembra che voi siate il problema del mondo; per voi c'è una vera e propria ossessione maniacale quando bisognerebbe piuttosto mettere gli occhi su chi paga l'un per cento delle tasse (c'è qualcuno tra voi che paga l'un per cento delle tasse?) in paradisi fiscali». La strada da percorrere, adesso, secondo Gasparri, è dritta: «Facciamo la mappatura delle spiagge, ma non possiamo farla con i block notes, facciamola con i droni, per capire davvero se la risorsa è scarsa: perché è di questo che l'Europa deve discutere. E se la risorsa non è scarsa, e non la è, non facciamo follie sulla concorrenza».

«Infrazioni, ma quali? »

Sulla stessa lunghezza d'onda c'è l'altro vicepresidente del Senato ma in quota Carroccio che rammenta la validità del "qui-ora": «Io non torno indietro – dice Centinaio – Ho votato un provvedimento e quello è». Poi fornisce un dato: «Ho chiesto a miei uffici legali quante procedure d'infrazione ci siano oggi in Italia: ce ne sono 83 e nessuna riguarda balneari».

Le contestazioni

è una platea stanca, sfibrata, arrabbiata quella degli operatori delle spiagge. Sventola le bandiere "No aste" e si agita, contesta: per esempio, il deputato di Fratelli d'Italia Riccardo Zucconi quando dice: «Il primo elemento da eccepire è senza dubbio – valuta Zucconi – la scarsità delle risorse ma credo che non basterà. E allora affiancheremo altre proposte come, per esempio, quella del doppio binario»; ovvero, un discrimen tra chi ha investito prima della Bolkestein, che deve essere escluso dalle gare a evidenza pubblica, e chi invece ha investito dopo con la coscienza di questa Spada di Damocle. «La categoria è esasperata – dice Stefania Frandi, presidente di Sib Confcommercio Toscana – da 12 anni di incertezze. Contesta Zucconi perché prima di essere primo partito di governo aveva promesso "fuori dalla Bolkestein senza se e senza ma". Gasparri è sempre stato dalla parte della categoria, e noi apprezziamo e crediamo nella conferma della volontà di tutela, ma deve chiarirsi l'idea con il partito di maggioranza. Noi siamo d'accordo con la necessità di una mappatura, ma prima ci deve essere un accordo con la Commissione europea, altrimenti si rischia che alla fine ci tiri le orecchie. Non possono proporci soluzioni che non si rispecchino nella norma». «Io dico solo – conclude Frandi – che questa edizione di Balnearia, fiera di settore, è sottotono: perché la categoria non

a cura di a.maurilli@almapress.net

Spiagge all'asta, Gasparri a Carrara coccola i balneari e attacca Mattarella: «Ha tanti impegni ma pensa solo a voi...»

investe; non ho trovato un solo balneare che quest'anno cambierà gli ombrelloni. I tempi della politica e quelli dell'impresa devono collimare».

Dopo il convegno di Assobalneari Confindustria e la base balneare di Donne Damare, a cui è intervenuta anche Cna Turismo, stamani Confcommercio e Confesercenti si riuniranno in un'assemblea unitaria.



***Concessioni balneari, Gasparri a Carrara coccola la categoria e attacca
Mattarella: «Ha tanti impegni ma pensa solo a voi...»***

A Carrara la rabbia dei concessionari dopo i rilievi del presidente della Repubblica sul rinvio. E i due vice-presidenti del Senato Gasparri e Centinaio fanno capire che si andrà avanti comunque

27 febbraio 2023

Marina di Carrara Non si torna indietro sulla proroga di un anno della validità delle concessioni demaniali degli operatori balneari, decisa dal governo Meloni. ? questo il messaggio che i due vice-presidenti del Senato, l'azzurro Maurizio Gasparri e il leghista Gianmarco Centinaio, inviano agli avversari politici ma anche a una platea esasperata di operatori delle spiagge che ieri ha preso parte al convegno Onda d'urto-balneari in mobilitazione", di Assobalneari Confindustria e la base balneare di Donne Damare, al polo fieristico CarraraFiere che fino al 1° marzo ospita le esposizioni di settore Balnearia e Tirreno Ct. Non rappresenterà insomma una chance di rimaneggiamento della materia – per Forza Italia e Lega – la lettera che il presidente della Repubblica Sergio Mattarella ha inviato ai presidenti di Consiglio, Camera e Senato e che ha accompagnato la promulgazione della legge di conversione del decreto Milleproroghe. ? avanti tutta, nonostante i rilievi del capo dello Stato su eventuali profili di incompatibilità – con il diritto europeo e con decisioni giurisdizionali – della proroga.

La questione

L'Unione Europea chiede che le concessioni sulle spiagge siano sottoposte a gare a evidenza pubblica, pena una procedura d'infrazione: è l'incubo che da dodici anni toglie il sonno agli operatori del mare, è la famigerata normativa Bolkestein. Il governo Meloni ha posticipato al 31 dicembre 2024 la validità delle concessioni demaniali rispetto a quanto previsto – ad agosto – dalla Legge sulla concorrenza; i Comuni non potranno aprire bandi di gara per riassegnare le concessioni fino al 27 luglio, data entro la quale dovrà essere completata la mappatura del demanio marittimo che serve a dimostrare se la risorsa spiagge (libere e occupate) è scarsa o non lo è.

«La mania-balneari»

«Non voglio polemizzare con il presidente Mattarella – dice Gasparri dal palco del CarraraFiere – ma credo che abbia un'agenda piena come ce l'ha l'Ue. Eppure, cari balneari – si rivolge alla platea stracolma di operatori del mare toscani e liguri – sembra che voi siate il problema del mondo; per voi c'è una vera e propria ossessione maniacale quando bisognerebbe piuttosto mettere gli occhi su chi paga l'un per cento delle tasse (c'è qualcuno tra voi che paga l'un per cento delle tasse?) in paradisi fiscali». La strada da percorrere, adesso, secondo Gasparri, è dritta: «Facciamo la mappatura delle spiagge, ma non possiamo farla con i block notes, facciamola con i droni, per capire davvero se la risorsa è scarsa: perché è di questo che l'Europa deve discutere. E se la risorsa non è scarsa, e non la è, non facciamo follie sulla concorrenza».

«Infrazioni, ma quali? »

Sulla stessa lunghezza d'onda c'è l'altro vicepresidente del Senato ma in quota Carroccio che rammenta la validità del "qui-ora": «Io non torno indietro – dice Centinaio – Ho votato un provvedimento e quello ?. Poi fornisce un dato: «Ho chiesto a miei uffici legali quante procedure d'infrazione ci siano oggi in Italia: ce ne sono 83 e nessuna riguarda balneari».

Le contestazioni

? una platea stanca, sfibrata, arrabbiata quella degli operatori delle spiagge. Sventola le bandiere "No aste" e si agita, contesta: per esempio, il deputato di Fratelli d'Italia Riccardo Zucconi quando dice: «Il primo elemento da eccepire è senza dubbio – valuta Zucconi – la scarsità delle risorse ma credo che non basterà. E allora affiancheremo altre proposte come, per esempio, quella del doppio binario»; ovvero, un discrimen tra chi ha investito prima della Bolkestein, che deve essere escluso dalle gare a evidenza pubblica, e chi invece ha investito dopo con la coscienza di questa Spada di Damocle. «La categoria è esasperata – dice Stefania Frandi, presidente di Sib Confindustria Toscana – da 12 anni di incertezze. Contesta Zucconi perché prima di essere primo partito di governo aveva promesso "fuori dalla Bolkestein senza se e senza ma". Gasparri è sempre stato dalla parte della categoria, e noi apprezziamo e crediamo nella conferma della volontà di tutela, ma deve chiarirsi l'idea con il partito di maggioranza. Noi siamo d'accordo con la necessità di una mappatura, ma prima ci deve essere un accordo con la Commissione europea, altrimenti si rischia che alla fine ci tiri le orecchie. Non possono proporci soluzioni che non si rispecchino nella norma». «Io dico solo – conclude Frandi – che questa edizione di Balnearia, fiera di settore, è sottotono: perché la categoria non investe; non ho trovato un solo balneare che quest'anno cambierà gli ombrelloni. I tempi della politica e quelli dell'impresa devono collimare».

Dopo il convegno di Assobalneari Confindustria e la base balneare di Donne Damare, a cui è intervenuta anche Cna Turismo, stamani Confindustria e Confesercenti si riuniranno in un'assemblea unitaria. I

***Concessioni balneari, Gasparri a Carrara coccola la categoria e attacca
Mattarella: «Ha tanti impegni ma pensa solo a voi...»***



a cura di a.maurilli@almapress.net

Dopo un 2021 difficile la ristorazione reagisce alla crisi grazie a giovani e donne

Il punto a Tirreno C.T., la fiera dell'ospitalità a CarraraFiere. La Lombardia, con 50.000 imprese, si conferma la prima regione Carrara,

27 Febbraio 2023, ore 17:32

27 Febbraio 2023

Dopo un 2021 difficile la ristorazione reagisce alla crisi grazie a giovani e donne

Al ristorante (ph: Louis Hansel via Unsplash)

">

Al ristorante (ph: Louis Hansel via Unsplash)

Come se la passa il mondo della ristorazione? Soffre il periodo del post-Covid (nel 2021 hanno chiuso oltre 12.000 strutture) ma resiste grazie anche ad i giovani e le donne. Luci e ombre il per il settore della ristorazione in Italia, con il punto che è stato fatto a Tirreno C.T., la fiera dell'ospitalità che, insieme a Balnearia, è in corso da oggi al 1 marzo a Carrara Fiere. Per il 2022, i dati Fipe/Confcommercio (Federazione Italiana Pubblici Esercizi) relativi ad aperture e fallimenti delle imprese segnalano, nel secondo trimestre, un +2,7% nella registrazione di nuove attività di ristorazione, accoglienza e pubblici esercizi.

Secondo gli ultimi dati dalle Camere di Commercio, relativi al 2021, elaborati da Fipe/Confcommercio, erano 340.000 le imprese appartenenti al codice di attività dei servizi di ristorazione. La Lombardia, con 50.000 imprese, si conferma la prima regione per numero con una quota sul totale pari al 14,8%, seguita da Lazio (36.000; 10,8%) e Campania (34.000; 10,1%). La Toscana conta 22.000 attività (+6,7%). La ditta individuale resta la forma giuridica prevalente, in particolare nelle regioni del Mezzogiorno dove la quota sul totale raggiunge soglie che sfiorano il 70% del numero complessivo delle imprese attive come nel caso della Calabria. Anche in Toscana la ditta individuale è prevalente con il 41,1%. Sono 51.000 le imprese registrate del settore ristorazione gestite da under 35, pari al 12,8% del totale così distribuite: 58,0% ristoranti, 41,4% bar e 0,6% mense e catering.

Il numero delle imprese registrate con il codice di attività ristoranti e attività di ristorazione mobile ammonta a 196.000 unità. Guida la Lombardia con 27.000 imprese, quindi Lazio, con 21.000, Campania, con 19.000, Sicilia, con 16.000 ed ancora, Veneto, Toscana ed Emilia Romagna con 14.000. Anche tra i ristoranti la maggioranza è costituita da ditte individuali. Poco meno di una su due ha scelto di operare con questa forma giuridica. E' ancora al Sud e sempre in Calabria che le ditte individuali toccano il 64%. Le società di capitale sono il 27% del totale con punte del 50,1% nel Lazio e del 32% in Campania. Il futuro è sempre più nelle mani dei giovani, protagonisti al primo Pentathlon della cucina italiana, promosso da Tirreno CarraraFiere, con i migliori chef internazionali come giurati e decine di partecipanti da tutta Italia nelle categorie under e over 25. Una sfida su cinque discipline, ma anche un momento per crescere professionalmente. Dalla pulizia di pesce e carne, alla sporzionatura delle carni, passando per le tecniche fino agli impiattamenti. Ogni giorno si sfideranno 36 cuochi, fra junior e senior, per un totale di oltre 100 sfide quotidiane. L'ultimo giorno, l'1 marzo, il tema sarà dedicato alla cottura esclusivamente con l'utilizzo del microonde per dimostrare come con le nuove tecnologie si possono fare piatti di grande livello. Il gruppo della giuria, composto da nomi importanti del mondo della ristorazione italiana e non solo, sarà presente per giudicare, ma soprattutto per far capire come aiutare i concorrenti nel miglioramento.

Copyright © 2000/2023

Balneari Pressing su Roma

Al CarraraFiere sono attesi stamani i due vicepresidenti del Senato Gasparri e Centinaio intervengono al convegno Onda d'urto 27 febbraio 2023

MARINA DI CARRARA. Dalla costa apuana a quella maremmana i balneari toscani (e non solo) restano in attesa: occhi e orecchie degli operatori del mare sono (rispettivamente) puntati e tesi sul convegno che questa mattina si svolgerà al complesso fieristico di Marina in seno a Tirreno Ct e Balnearia, le fiere che procedono in tandem, dedicate – rispettivamente – a chi chiede pane al turismo tramite ospitalità e ristorazione (la prima) e alle spiagge (la seconda). Al CarraraFiere sono attesi per stamani i due vicepresidenti del Senato, l'azzurro Maurizio Gasparri e il leghista Gianmarco Centinaio; entrambi intervengono a "Onda d'urto balneari in mobilitazione", a cura di Assobalneari Confindustria e la base balneare di Donne Damare. Il titolo dell'appuntamento esplicita – bene – il tema del dibattito: ovvero, quelle che (impropriamente) sono state battezzate le "aste degli stabilimenti balneari". Potrebbe essere questa, insomma, l'occasione per confronti politici e tecnici e per affrontare temi come quello della mappatura delle concessioni italiane e gli scenari che si sono aperti dopo alcune sentenze dei Tribunali amministrativi regionali. E tutto ciò² alla luce anche della riserva espressa dal capo dello Stato Sergio Mattarella sulla proroga di un anno alle concessioni demaniali balneari; il presidente della Repubblica ne ha evidenziato l'incompatibilità col diritto europeo nella lettera – ai presidenti del Consigli, Senato e Camera – che accompagna la promulgazione della legge di conversione del decreto Milleproroghe.

Dopo l'inaugurazione di ieri della fiera nella fiera – il nastro è stato tagliato dalla sindaca Serena Arrighi e dal presidente della regione Toscana Eugenio Giani – la giornata di oggi sarà dedicata proprio al futuro del settore balneare: oltre al convegno di Asso balneari Confindustria e la base balneare di Donne Damare, anche Confimprese Demaniali e Cna Balneari hanno organizzato – rispettivamente – un convegno e l'assemblea nazionale dove sarà aperto il confronto su come evitare l'applicazione della direttiva Bolkestein, lavorando ai tavoli con il governo.

«Mi auguro – ha detto la sindaca Serena Arrighi ieri al CarraraFiere – che si possa trovare una soluzione che possa tutelare tutti quei balneari che negli anni hanno fatto investimenti». La speranza della sindaca è anche quella di non vedere gli stabilimenti balneari finire in mano a multinazionali, dice. Non solo: ha rammentato anche il percorso che è stato intrapreso da Carrara per la proroga delle concessioni delle cave: «Credo che da questo nostro esempio, particolare e caratteristico del nostro territorio – ha concluso – qualcosa si possa davvero ricavare».

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Balneari, pressing su Roma: oggi l'incontro al CarraraFiere

Balneari, pressing su Roma: oggi l'incontro al CarraraFiere
di Giovanna Mezzana

Attesi i due vicepresidenti del Senato. Gasparri e Centinaio interverranno al convegno Onda d'urto. Si parlerà del rinnovo delle concessioni demaniali alla luce anche dei solleciti di Mattarella

27 febbraio 2023

MARINA DI CARRARA. Dalla costa apuana a quella maremmana i balneari toscani (e non solo) restano in attesa: occhi e orecchie degli operatori del mare sono (rispettivamente) puntati e tesi sul convegno che questa mattina si svolgerà al complesso fieristico di Marina in seno a Tirreno Ct e Balnearia, le fiere che procedono in tandem, dedicate – rispettivamente – a chi chiede pane al turismo tramite ospitalità e ristorazione (la prima) e alle spiagge (la seconda). Al CarraraFiere sono attesi per stamani i due vicepresidenti del Senato, l'azzurro Maurizio Gasparri e il leghista Gianmarco Centinaio; entrambi interverranno a "Onda d'urto balneari in mobilitazione", a cura di Assobalneari Confindustria e la base balneare di Donne Damare. Il titolo dell'appuntamento esplicita – bene – il tema del dibattito: ovvero, quelle che (impropriamente) sono state battezzate le "aste degli stabilimenti balneari". Potrebbe essere questa, insomma, l'occasione per confronti politici e tecnici e per affrontare temi come quello della mappatura delle concessioni italiane e gli scenari che si sono aperti dopo alcune sentenze dei Tribunali amministrativi regionali. E tutto ciò alla luce anche della riserva espressa dal capo dello Stato Sergio Mattarella sulla proroga di un anno alle concessioni demaniali balneari; il presidente della Repubblica ne ha evidenziato l'incompatibilità col diritto europeo nella lettera – ai presidenti del Consiglio, Senato e Camera – che accompagna la promulgazione della legge di conversione del decreto Milleproroghe.

Dopo l'inaugurazione di ieri della fiera nella fiera – il nastro è stato tagliato dalla sindaca Serena Arrighi e dal presidente della regione Toscana Eugenio Giani – la giornata di oggi sarà dedicata proprio al futuro del settore balneare: oltre al convegno di Asso balneari Confindustria e la base balneare di Donne Damare, anche Confimprese Demaniali e Cna Balneari hanno organizzato – rispettivamente – un convegno e l'assemblea nazionale dove sarà aperto il confronto su come evitare l'applicazione della direttiva Bolkestein, lavorando ai tavoli con il governo.

«Mi auguro – ha detto la sindaca Serena Arrighi ieri al CarraraFiere – che si possa trovare una soluzione che possa tutelare tutti quei balneari che negli anni hanno fatto investimenti». La speranza della sindaca è anche quella di non vedere gli stabilimenti balneari finire in mano a multinazionali, dice. Non solo: ha rammentato anche il percorso che è stato intrapreso da Carrara per la proroga delle concessioni delle cave: «Credo che da questo nostro esempio, particolare e caratteristico del nostro territorio – ha concluso – qualcosa si possa davvero ricavare».

© RIPRODUZIONE RISERVATA



a cura di a.maurilli@almapress.net

A Tirreno C.T. (Carrara Fiere) il primo Pentathlon della cucina italiana

Luci e ombre il per il settore della ristorazione in Italia. Il punto a Tirreno C.T., la fiera dell'ospitalità che insieme a Balnearia è in corso fino al 1 marzo nei padiglioni di Carrara Fiere. Per quanto riguarda il 2022, i dati di FIPE (Federazione Italiana Pubblici Esercizi) relativi ad aperture e fallimenti delle imprese segnalano nel secondo trimestre un +2,7% nella registrazione di nuove attività di ristorazione, accoglienza e pubblici esercizi. Secondo gli ultimi dati dalle Camere di Commercio relativi al 2021 elaborati da Fipe Confcommercio, erano 340mila le imprese appartenenti al codice di attività dei servizi di ristorazione. La Lombardia, con 50mila imprese, si conferma la prima regione per numero con una quota sul totale pari al 14,8%, seguita da Lazio (36mila; 10,8%) e Campania (34mila; 10,1%). La Toscana conta 22mila attività (+6,7%). La ditta individuale resta la forma giuridica prevalente, in particolare nelle regioni del Mezzogiorno dove la quota sul totale raggiunge soglie che sfiorano il 70% del numero complessivo delle imprese attive come nel caso della Calabria. Anche in Toscana la ditta individuale è prevalente con il 41,1%. Sono 51mila le imprese registrate del settore ristorazione gestite da under 35, pari al 12,8% del totale così distribuite: 58,0% ristoranti, 41,4% bar e 0,6% mense e catering.

Il numero delle imprese registrate con il codice di attività ristoranti e attività di ristorazione mobile ammonta a 196mila unità. Guida la Lombardia, 27mila imprese, quindi Lazio 21mila, Campania 19mila, Sicilia 16mila quindi Veneto, Toscana ed Emilia Romagna con 14mila. Anche tra i ristoranti la maggioranza è costituita da ditte individuali. Poco meno di una su due ha scelto di operare con questa forma giuridica. E' ancora al Sud e sempre in Calabria che le ditte individuali toccano il 64%. Le società di capitale sono il 27% del totale con punte del 50,1% nel Lazio e del 32% in Campania.

Il futuro è sempre più nelle mani dei giovani, protagonisti al primo Pentathlon della cucina italiana promosso da Tirreno C.T. con i migliori chef internazionali come giurati e decine di partecipanti da tutta Italia nelle categorie under e over 25. Una sfida su 5 discipline, ma anche un momento per crescere professionalmente. Dalla pulizia di pesce e carne, alla sporzionatura delle carni, passando per le tecniche fino agli impiattamenti. Ogni giorno si sfideranno 36 cuochi, fra junior e senior, per un totale di oltre 100 sfide quotidiane. L'ultimo giorno, il 1 marzo, il tema sarà sulla cottura esclusivamente con l'utilizzo del microonde per dimostrare come con le nuove tecnologie si possono fare piatti di grande livello. Il gruppo della giuria, composto da nomi importanti del mondo della ristorazione italiana e non solo, sarà presente per giudicare, ma soprattutto per far capire come aiutare i concorrenti nel miglioramento.

Il programma di martedì 28 febbraio. Si inizia alle 10 con il XIX Trofeo Aspiranti Futuri Talenti Maitres a cura di Amira mentre alle 11 sono i barman a sfidarsi con King 2023. Uno contro l'altro, lo scontro più atteso del 2023. Quindi gara "Pizza senza Frontiere" il campionato europeo di pizza della Accademia Italiana Pizzaioli e Campionati italiani di pasticceria e gelateria (Fipgc) e consegna attestato di merito per i cake designers e attestati di partecipazione dei "Dieci anni di attività di Fipgc". Per il Pentathlon della Cucina, gara per valorizzare le capacità professionali dei cuochi e dei commis di cucina nel lavoro di tutti i giorni, ultimo giorno di prove tra cui quella con Mystery Box, preparare una ricetta per 3 persone.

Il miglior pane tradizionale è di Fabio Chialastri

Il miglior pane tradizionale è di Fabio Chialastri

Michele Porcedda vince invece per il "Pane innovativo", Rossella Stabile per "Dolce da forno" e Claudia Manitta per la categoria "Pane artistico": sono i vincitori del Campionato italiano della panificazione

SALVA NEL TUO ARCHIVIO

27 febbraio 2023 | 13:26

Sul podio PROFESSIONI

Il miglior pane tradizionale è di Fabio Chialastri

Michele Porcedda vince invece per il "Pane innovativo", Rossella Stabile per "Dolce da forno" e Claudia Manitta per la categoria "Pane artistico": sono i vincitori del Campionato italiano della panificazione

27 febbraio 2023 | 13:26

Fabio Chialastri nella categoria "Pane tradizionale", Michele Porcedda per il "Pane innovativo", Rossella Stabile per "Dolce da forno" e Claudia Manitta per la categoria "Pane artistico". Sono questi i vincitori del Campionato italiano della panificazione di Federazione internazionale pasticceria gelateria e cioccolateria (Fipgc), concluso, ieri 26 febbraio, durante la Fiera Tirreno CT di Carrara (Ms).

Fabio Chialastri, vincitore per il pane tradizionale

Decine di concorrenti da tutta Italia per 4 prove

Il campionato ha visto la partecipazione di decine di chef panificatori provenienti da ogni angolo d'Italia e che si sono cimentati in 4 diverse prove (pane tradizionale, pane innovativo, dolce da forno e pane artistico). La giuria che ha aggiudicato i premi è formata dall'Equipe Eccellenze Internazionali della Fipgc, come Fabio Albanesi, responsabile internazionale della Panificazione Fipgc, Salvatore Albanesi, Roberto Gentile e i Simona Lauri, tecnologa alimentare di fama nazionale che è stata nominata responsabile nazionale della panificazione dal presidente Matteo Cutolo alla fine del Campionato.

I vincitori

Come dicevamo, Fabio Chialastri, chef panificatore di Latina, si aggiudica il primo posto nella Categoria "Pane tradizionale", ovvero un pane realizzato con lievito madre. Le lunghe fermentazioni, la solida struttura e l'alveolatura bilanciata, insieme ai sapori e profumi intensi, hanno fatto sì che il concorrente si aggiudicasse il primo posto assoluto di categoria. Nella categoria "Pane innovativo", ovvero un pane in cui vince l'originalità e gli accostamenti degli ingredienti, l'oro assoluto va alla Sardegna, con Michele Porcedda di Terralba, Oristano, che ha presentato alla giuria una pagnotta con un sodalizio di spezie e fiori naturali, un vero spettacolo per gli occhi e per il palato.

Claudia Manitta, vincitrice per la panificazione artistica

1/3

Michele Porcedda, vincitore per il pane innovativo

2/3

Rossella Stabile, vincitrice per il dolce da forno

3/3

Nella categoria "Dolce da forno" primo posto per Rossella Stabile, giovanissima pasticciera di Pisa che ha realizzato un sablée alle castagne con crema di castagne e ricotta. Il perfetto bilanciamento degli ingredienti, la struttura elegante e la linea decorativa essenziale ma di grande impatto con cioccolato e lamponi l'hanno portata alla vittoria. Claudia Manitta di Foligno (Pg) si aggiudica invece il primo posto per "Pane artistico" con la sua opera "Pan Pinocchio" creando da una pagnotta il volto di Pinocchio, di Mangiafuoco e di Geppetto raccontando così la favola italiana più famosa al mondo.

Inno all'arte bianca, emblema del Made in Italy

«Celebrare l'arte bianca, fiore all'occhiello del made in Italy, promuovere le tipicità del nostro territorio e riconoscere i grandi talenti in questo settore è il nostro ambizioso obiettivo - afferma Matteo Cutolo, presidente Fipgc - Tutti gli chef panificatori hanno dimostrato grande professionalità e talento, hanno dato voce con le loro creazioni alla forte identità italiana. Ne siamo davvero fieri».

© Riproduzione riservata

Il miglior pane tradizionale è di Fabio Chialastri



Il miglior pane tradizionale è di Fabio Chialastri



a cura di a.maurilli@almapress.net

Balneari: Centinaio, 'su cosa valuterà Ue senza mappatura?'

Balneari: Centinaio, 'su cosa valuterà Ue senza mappatura?'

Febbraio 27, 2023

Roma, 27 feb. (Adnkronos) - “La Commissione europea annuncia che farà le sue valutazioni, ma vorremo capire che cosa intende valutare se non aspetta prima l’esito della mappatura delle coste, che il governo dovrà avviare. Prima di avere quei dati, qualsiasi ulteriore iniziativa in ambito europeo o nazionale sarebbe inopportuna. Come ha giustamente rilevato il Presidente Mattarella, occorre rispettare le regole europee e tutelare i diritti di tutti gli imprenditori ed è quello che intendiamo fare, verificando se la direttiva Bolkestein si debba applicare anche alle concessioni balneari oppure no”. Lo afferma il vicepresidente del Senato, Gian Marco Centinaio (Lega), a margine della sua partecipazione alla fiera Balnearia a Marina di Carrara.

“L’Italia è sottoposta attualmente a 83 procedure di infrazione dall’Unione Europea e nessuna di queste riguarda il tema dei balneari”, ricorda Centinaio. “Si sta prendendo di mira un settore, alzando un polverone senza avere dati concreti. Spero che tutti vorranno aspettare quei dati, prima di cambiare ancora una volta le carte in tavola a queste trentamila imprese, che si apprestano ad avviare una nuova stagione di attività. Se siamo tutti d’accordo sul fatto che bisogna dare certezze, aspettiamo gli esiti della mappatura e poi decidiamo come procedere. Mi auguro che anche la Commissione europea ammetta che stiamo lavorando a una soluzione e dimostri di volere una soluzione stabile e non di avere un semplice intento punitivo”, conclude il senatore della Lega.

Balneari: Centinaio, 'su cosa valuterà Ue senza mappatura?'

Balneari: Centinaio, 'su cosa valuterà Ue senza mappatura?'

Di: Redazione Metronews

Roma, 27 feb. (Adnkronos) - “La Commissione europea annuncia che farà le sue valutazioni, ma vorremo capire che cosa intende valutare se non aspetta prima l’esito della mappatura delle coste, che il governo dovrà avviare. Prima di avere quei dati, qualsiasi ulteriore iniziativa in ambito europeo o nazionale sarebbe inopportuna. Come ha giustamente rilevato il Presidente Mattarella, occorre rispettare le regole europee e tutelare i diritti di tutti gli imprenditori ed è quello che intendiamo fare, verificando se la direttiva Bolkestein si debba applicare anche alle concessioni balneari oppure no”. Lo afferma il vicepresidente del Senato, Gian Marco Centinaio (Lega), a margine della sua partecipazione alla fiera Balnearia a Marina di Carrara.

“L’Italia è sottoposta attualmente a 83 procedure di infrazione dall’Unione Europea e nessuna di queste riguarda il tema dei balneari”, ricorda Centinaio. “Si sta prendendo di mira un settore, alzando un polverone senza avere dati concreti. Spero che tutti vorranno aspettare quei dati, prima di cambiare ancora una volta le carte in tavola a queste trentamila imprese, che si apprestano ad avviare una nuova stagione di attività. Se siamo tutti d’accordo sul fatto che bisogna dare certezze, aspettiamo gli esiti della mappatura e poi decidiamo come procedere. Mi auguro che anche la Commissione europea ammetta che stiamo lavorando a una soluzione e dimostri di volere una soluzione stabile e non di avere un semplice intento punitivo”, conclude il senatore della Lega.

Campionato di panificazione: a una panettiera umbra il premio nazionale

Il campionato ha visto la partecipazione di decine di chef panificatori provenienti da ogni angolo d'Italia

27 febbraio 2023

Claudia Manitta di Foligno (PG) si aggiudica il primo posto nella categoria "Pane artistico" al Campionato italiano della panificazione della Federazione internazionale pasticceria gelateria e cioccolateria (Fipgc) concluso il 26 febbraio alla Fiera Tirreno Ct di Carrara.

Appuntamento La sua realizzazione si chiama "Pan Pinocchio": una pagnotta di pane racconta la favola italiana più famosa al mondo con il volto di Pinocchio, di Mangiafuoco e di Geppetto. Il Campionato ha visto la partecipazione di decine di chef panificatori provenienti da ogni angolo d'Italia e che si sono cimentati in 4 diverse prove (pane tradizionale, pane innovativo, dolce da forno e pane artistico). La giuria che ha aggiudicato i premi è formata dell'equipe eccellenze internazionali della Fipg. Nelle altre categorie: Fabio Chialastri, chef panificatore di Latina, si aggiudica il primo posto nella categoria "Pane tradizionale", ovvero un pane realizzato con lievito madre. Nella categoria "Pane Innovativo", ovvero un pane in cui vince l'originalità e gli accostamenti degli ingredienti, l'oro va alla Sardegna, con Michele Porcedda di Terralba, Oristano, che ha presentato alla giuria una pagnotta con un sodalizio di spezie e fiori naturali, un vero spettacolo per gli occhi e per il palato. Nella categoria "Dolce da forno" primo posto per Rossella Stabile, giovanissima pasticciera di Pisa che ha realizzato un sablé e alle castagne con crema di castagne e ricotta. Il perfetto bilanciamento degli ingredienti, la struttura elegante e la linea decorativa essenziale ma di grande impatto con cioccolato e lamponi l'hanno portata alla vittoria.

Il dolce da forno più buono è pisano: Rossella Stabile trionfa al Campionato Italiano della Panificazione

La giovanissima pasticceria ha conquistato il primo posto alla kermesse organizzata dalla Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria e Cioccolateria

Redazione 27 febbraio 2023 15:46

La pasticceria Rossella Stabile

Rossella Stabile, giovanissima pasticceria di Pisa, si aggiudica il primo posto nella categoria 'Dolce da forno' al Campionato Italiano della Panificazione della Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria e Cioccolateria (FIPGC) concluso domenica 26 febbraio alla Fiera Tirreno CT di Carrara (MS). La giovane ha realizzato un sablée con crema di castagne e ricotta. Il perfetto bilanciamento degli ingredienti, la struttura elegante e la linea decorativa essenziale ma di grande impatto con cioccolato e lamponi l'hanno portata alla vittoria.

"Celebrare l'arte bianca, fiore all'occhiello del made in Italy, promuovere le tipicità del nostro territorio e riconoscere i grandi talenti in questo settore è il nostro ambizioso obiettivo - afferma Matteo Cutolo, presidente FIPGC - Tutti gli chef panificatori hanno dimostrato grande professionalità e talento, hanno dato voce con le loro creazioni alla forte identità italiana. Ne siamo davvero fieri".

Il Campionato ha visto la partecipazione di decine di chef panificatori provenienti da ogni angolo d'Italia e che si sono cimentati in 4 diverse prove (pane tradizionale, pane innovativo, dolce da forno e pane artistico). La giuria che ha aggiudicato i premi è formata dall'Equipe Eccellenze Internazionali della FIPGC, come Fabio Albanesi, responsabile internazionale della Panificazione FIPGC, Salvatore Albanesi, Roberto Gentile e i Simona Lauri, tecnologa alimentare di fama nazionale che è stata nominata responsabile nazionale della panificazione dal presidente Cutolo ieri alla fine del Campionato.

Nelle altre categorie:

- Fabio Chialastri, chef panificatore di Latina, si aggiudica il primo posto nella Categoria 'Pane Tradizionale', ovvero un pane realizzato con lievito madre. Le lunghe fermentazioni, la solida struttura e l'alveolatura bilanciata, insieme ai sapori e profumi intensi, hanno fatto sì che il concorrente si aggiudicasse il primo posto assoluto di categoria.

- Nella categoria 'Pane Innovativo', ovvero un pane in cui vince l'originalità e gli accostamenti degli ingredienti, l'oro assoluto va alla Sardegna, con Michele Porcedda di Terralba, Oristano, che ha presentato alla giuria una pagnotta con un sodalizio di spezie e fiori naturali, un vero spettacolo per gli occhi e per il palato.

- Claudia Manitta di Foligno (PG) si aggiudica il primo posto nella categoria 'Pane artistico'. La sua opera si chiama 'Pan Pinocchio': una pagnotta di pane racconta la favola italiana più famosa al mondo con il volto di Pinocchio, di Mangiafuoco e di Geppetto.

© Riproduzione riservata

Campionato italiano di panificazione: il miglior "Pane Tradizionale" è a Latina

E' di Fabio Chialastri, chef panificatore di Latina, il miglior pane realizzato con lievito madre e farina

Redazione 27 febbraio 2023 16:32

In foto Fabio Chialastri, vincitore del primo premio

Fabio Chialastri, chef panificatore di Latina, si aggiudica il primo posto nella categoria "Pane Tradizionale" al Campionato Italiano della Panificazione della Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria e Cioccolateria (FIPGC) concluso ieri 26 febbraio presso la Fiera Tirreno CT di Carrara (MS).

Per pane tradizionale si intende un pane realizzato con lievito madre e farina. Le lunghe fermentazioni, la solida struttura e l'alveolatura bilanciata, insieme ai sapori e profumi intensi, hanno fatto sì che il concorrente si aggiudicasse il primo posto assoluto di categoria.

"Celebrare l'arte bianca, fiore all'occhiello del made in Italy, promuovere le tipicità del nostro territorio e riconoscere i grandi talenti in questo settore è il nostro ambizioso obiettivo", ha affermato Matteo Cutolo, Presidente FIPGC. "Tutti gli Chef Panificatori hanno dimostrato grande professionalità e talento, hanno dato voce con le loro creazioni alla forte identità italiana. Ne siamo davvero fieri".

Il Campionato ha visto la partecipazione di decine di Chef Panificatori provenienti da ogni angolo d'Italia e che si sono cimentati in 4 diverse prove (pane tradizionale, pane innovativo, dolce da forno e pane artistico). La giuria che ha aggiudicato i premi è formata dell'Equipe Eccellenze Internazionali della FIPGC, come Fabio Albanesi, responsabile internazionale della Panificazione FIPGC, Salvatore Albanesi, Roberto Gentile e i Simona Lauri, tecnologa alimentare di fama nazionale che è stata nominata Responsabile Nazionale della Panificazione dal Presidente Cutolo ieri alla fine del Campionato.

Gli altri premiati

Nella categoria "Pane Innovativo", ovvero un pane in cui vince l'originalità e gli accostamenti degli ingredienti, l'oro assoluto va alla Sardegna, con Michele Porcedda di Terralba, Oristano, che ha presentato alla giuria una pagnotta con un sodalizio di spezie e fiori naturali, un vero spettacolo per gli occhi e per il palato.

Nella categoria "Dolce da forno" primo posto per Rossella Stabile, giovanissima pasticciera di Pisa che ha realizzato un sablée alle castagne con crema di castagne e ricotta. Il perfetto bilanciamento degli ingredienti, la struttura elegante e la linea decorativa essenziale ma di grande impatto con cioccolato e lamponi l'hanno portata alla vittoria.

Claudia Manitta di Foligno (PG) si aggiudica il primo posto nella categoria "Pane artistico": la sua opera si chiama "Pan Pinocchio": una pagnotta di pane racconta la favola italiana più famosa al mondo con il volto di Pinocchio, di Mangiafuoco e di Geppetto.

© Riproduzione riservata

Tirreno C.T. e Balnearia: "2022 nel secondo trimestre, registrazione di nuovi locali al +2,7%, per 196mila unità"

Tirreno C.T. e Balnearia: "2022 nel secondo trimestre, registrazione di nuovi locali al +2,7%, per 196mila unità "

Il futuro è sempre più nelle mani dei giovani, protagonisti al primo Pentathlon della cucina italiana promosso da Tirreno C.T. con i migliori chef internazionali come giurati e decine di partecipanti da tutta Italia nelle categorie under e over 25. Una sfida su 5 discipline, ma anche un momento per crescere professionalmente

27 Febbraio 2023

Pentathlon della Cucina (immagine concessa)

MASSA CARRARA - Luci e ombre il per il settore della ristorazione in Italia. Il punto a Tirreno C.T., la fiera dell'ospitalità che insieme a Balnearia è in corso fino al 1 marzo nei padiglioni di Carrara Fiere. Per quanto riguarda il 2022, i dati di Fipe (Federazione italiana pubblici esercizi) relativi ad aperture e fallimenti delle imprese segnalano nel secondo trimestre un +2,7% nella registrazione di nuove attività di ristorazione, accoglienza e pubblici esercizi.

La ristorazione italiana a Tirreno C.T.

Secondo gli ultimi dati dalle Camere di Commercio relativi al 2021 elaborati da Fipe Confcommercio, erano 340mila le imprese appartenenti al codice di attività dei servizi di ristorazione. La Lombardia, con 50mila imprese, si conferma la prima regione per numero con una quota sul totale pari al 14,8%, seguita da Lazio (36mila; 10,8%) e Campania (34mila; 10,1%).

La Toscana conta 22mila attività (+6,7%). La ditta individuale resta la forma giuridica prevalente, in particolare nelle regioni del Mezzogiorno dove la quota sul totale raggiunge soglie che sfiorano il 70% del numero complessivo delle imprese attive come nel caso della Calabria.

Anche in Toscana la ditta individuale è prevalente con il 41,1%. Sono 51mila le imprese registrate del settore ristorazione gestite da under 35, pari al 12,8% del totale così distribuite: 58,0% ristoranti, 41,4% bar e 0,6% mense e catering.

Il numero delle imprese registrate con il codice di attività ristoranti e attività di ristorazione mobile ammonta a 196mila unità Guida la Lombardia, 27mila imprese, quindi Lazio 21mila, Campania 19mila, Sicilia 16mila quindi Veneto, Toscana ed Emilia Romagna con 14mila.

Anche tra i ristoranti la maggioranza è costituita da ditte individuali. Poco meno di una su due ha scelto di operare con questa forma giuridica. E' ancora al Sud e sempre in Calabria che le ditte individuali toccano il 64%. Le società di capitale sono il 27% del totale con punte del 50,1% nel Lazio e del 32% in Campania.

Il futuro è sempre più nelle mani dei giovani, protagonisti al primo Pentathlon della cucina italiana promosso da Tirreno C.T. con i migliori chef internazionali come giurati e decine di partecipanti da tutta Italia nelle categorie under e over 25. Una sfida su 5 discipline, ma anche un momento per crescere professionalmente.

Dalla pulizia di pesce e carne, alla sporzionatura delle carni, passando per le tecniche fino agli impiattamenti. Ogni giorno si sfideranno 36 cuochi, fra junior e senior, per un totale di oltre 100 sfide quotidiane.

L'ultimo giorno, il 1 marzo, il tema sarà sulla cottura esclusivamente con l'utilizzo del microonde per dimostrare come con le nuove tecnologie si possono fare piatti di grande livello.

Il gruppo della giuria, composto da nomi importanti del mondo della ristorazione italiana e non solo, sarà presente per giudicare, ma soprattutto per far capire come aiutare i concorrenti nel miglioramento.

Il programma di martedì 28 febbraio

Si inizia alle 10 con il XIX Trofeo Aspiranti Futuri Talenti Maitres a cura di Amira mentre alle 11 sono i barman a sfidarsi con King 2023. Uno contro l'altro, lo scontro più atteso del 2023. Quindi gara "Pizza senza Frontiere" il campionato europeo di pizza della Accademia Italiana Pizzaioli e Campionati italiani di pasticceria e gelateria (Fipgc) e consegna attestato di merito per i cake designers e attestati di partecipazione dei "Dieci anni di attività di Fipgc".

Per il Pentathlon della Cucina, gara per valorizzare le capacità professionali dei cuochi e dei commis di cucina nel lavoro di tutti i giorni, ultimo giorno di prove tra cui quella con Mistery Box, preparare una ricetta per 3 persone.

Ristorazione: dal post Covid saldo negativo. Nel 2021 chiudono oltre 12 mila strutture. Il 12,8% è under 35, crescono le imprese al femminile

Ristorazione: dal post Covid saldo negativo. Nel 2021 chiudono oltre 12 mila strutture. Il 12,8% è under 35, crescono le imprese al femminile

A Tirreno C.T. (Carrara Fiere) il primo Pentathlon della cucina italiana

Guida la Lombardia, 27mila imprese, quindi Lazio 21mila, Campania 19mila, Sicilia 16mila quindi Veneto, Toscana ed Emilia Romagna con 14mila. Vince la scelta della ditta individuale

Luci e ombre il per il settore della ristorazione in Italia. Il punto a Tirreno C.T., la fiera dell'ospitalità che insieme a Balnearia è in corso fino al 1 marzo nei padiglioni di Carrara Fiere. Per quanto riguarda il 2022, i dati di FIPE (Federazione Italiana Pubblici Esercizi) relativi ad aperture e fallimenti delle imprese segnalano nel secondo trimestre un +2,7% nella registrazione di nuove attività di ristorazione, accoglienza e pubblici esercizi. Secondo gli ultimi dati dalle Camere di Commercio relativi al 2021 elaborati da Fipe Confcommercio, erano 340mila le imprese appartenenti al codice di attività dei servizi di ristorazione. La Lombardia, con 50mila imprese, si conferma la prima regione per numero con una quota sul totale pari al 14,8%, seguita da Lazio (36mila; 10,8%) e Campania (34mila; 10,1%). La Toscana conta 22mila attività (+6,7%). La ditta individuale resta la forma giuridica prevalente, in particolare nelle regioni del Mezzogiorno dove la quota sul totale raggiunge soglie che sfiorano il 70% del numero complessivo delle imprese attive come nel caso della Calabria. Anche in Toscana la ditta individuale è prevalente con il 41,1%. Sono 51mila le imprese registrate del settore ristorazione gestite da under 35, pari al 12,8% del totale così distribuite: 58,0% ristoranti, 41,4% bar e 0,6% mense e catering.

Il numero delle imprese registrate con il codice di attività ristoranti e attività di ristorazione mobile ammonta a 196mila unità. Guida la Lombardia, 27mila imprese, quindi Lazio 21mila, Campania 19mila, Sicilia 16mila quindi Veneto, Toscana ed Emilia Romagna con 14mila. Anche tra i ristoranti la maggioranza è costituita da ditte individuali. Poco meno di una su due ha scelto di operare con questa forma giuridica. E' ancora al Sud e sempre in Calabria che le ditte individuali toccano il 64%. Le società di capitale sono il 27% del totale con punte del 50,1% nel Lazio e del 32% in Campania.

Il futuro è sempre più nelle mani dei giovani, protagonisti al primo Pentathlon della cucina italiana promosso da Tirreno C.T. con i migliori chef internazionali come giurati e decine di partecipanti da tutta Italia nelle categorie under e over 25. Una sfida su 5 discipline, ma anche un momento per crescere professionalmente. Dalla pulizia di pesce e carne, alla sporzionatura delle carni, passando per le tecniche fino agli impiattamenti. Ogni giorno si sfideranno 36 cuochi, fra junior e senior, per un totale di oltre 100 sfide quotidiane. L'ultimo giorno, il 1 marzo, il tema sarà sulla cottura esclusivamente con l'utilizzo del microonde per dimostrare come con le nuove tecnologie si possono fare piatti di grande livello. Il gruppo della giuria, composto da nomi importanti del mondo della ristorazione italiana e non solo, sarà presente per giudicare, ma soprattutto per far capire come aiutare i concorrenti nel miglioramento.

Il programma di martedì 28 febbraio. Si inizia alle 10 con il XIX Trofeo Aspiranti Futuri Talenti Maitres a cura di Amira mentre alle 11 sono i barman a sfidarsi con King 2023. Uno contro l'altro, lo scontro più atteso del 2023. Quindi gara "Pizza senza Frontiere" il campionato europeo di pizza della Accademia Italiana Pizzaioli e Campionati italiani di pasticceria e gelateria (Fipgc) e consegna attestato di merito per i cake designers e attestati di partecipazione dei "Dieci anni di attività di Fipgc". Per il Pentathlon della Cucina, gara per valorizzare le capacità professionali dei cuochi e dei commis di cucina nel lavoro di tutti i giorni, ultimo giorno di prove tra cui quella con Mystery Box, preparare una ricetta per 3 persone.

Fonte: Tirreno C.T. ufficio stampa

Massa Carrara

cronaca.massa@lanazione.net

Redazione Massa e Lunigiana: Via Bastione, 13 - 54100 Massa - Tel. 0585 883411
Redazione Carrara: Tel. 0585 71997

spe.massa@speweb.it

CASA FUNERARIA
SAN CECCARDO s.r.l.s.
Tel. 0585 72812
Cel. 3933359293
Viale XX Settembre 152
Carrara

Carrara

Il grido d'aiuto dei balneari
«Non ci bastano le proroghe
Servono leggi che ci tutelino»

Marchetti e Salvetti a pagina 3 e nel Regionale



CASA FUNERARIA
SAN CECCARDO s.r.l.s.
Tel. 0585 72812
Cel. 3933359293
Viale XX Settembre 152
Carrara

Si sdraia davanti al treno: salvato

Avenza, le urla di una donna hanno richiamato l'attenzione di quattro giovani sull'uomo steso sui binari **Poggi a pagina 4**

MARINA DI CARRARA, STAND PRESI D'ASSALTO ALL'APERTURA DELLA FIERA DEL FOOD & BEVERAGE

VIA COL BRINDISI ALLA TIRRENO CT

Poggi a pagina 2

La nostra guida

Cartelle esattoriali
tutte le scadenze
e gli obblighi
per la rottamazione

A pagina 6



Carrara

Mamma
di 52 anni
uccisa
da un malore

A pagina 4

SERVIZIO RIVENDITORI

PER SEGNALARE RITARDI E/O ESAURITI

051/6006039

Lunedì-Venerdì 9.00-13.00 / 14.00-17.00



Massa Carrara

Segretario Pd
Schlein vince
su Bonaccini

Oltre 5mila persone si sono recate ai seggi
Nel regionale la spunta Mercanti su Fossi

Marchetti e Poggi a pagina 5

massaflex®
MATERASSI - RETI - LETTI E POLTRONE

SALDI **ULTIMI GIORNI**

Dorsal **TEMPUR** **dorelan** **SAMOA**
DIVANI E RETI

MASSA SEDE Via degli Aristolani, 31 Tel. 0585 790476
MASSA Via Carducci, 221 Tel. 0585 790704
SARZANA Via Variante Aurelia Tel. 0187 625110
AULLA Via Salucci, 1 Tel. 0187 625110
QUERCETA Via Aurelia, 1160 Tel. 0584 742177
LIVORNO Viale Petrarca, 24 Tel. 0586 867031

Massa / Carrara / Lunigiana

Riflettori sull'economia



Non solo stand, ma anche vere e proprie gare tra i cuochi arrivati da tutta Italia



Tra chef stellati e perlage d'élite Assalto alla ristorazione in fiera

Aperta la 43esima 'Tirreno Ct'. Centinaia di incontri dedicati ai piatti che hanno reso Italia regina della cucina

“
Eventi come questo
ci invogliano
a sostenere
Carrara fiere
e le sue iniziative

MARINA DI CARRARA

Padiglioni presi d'assalto dai visitatori ieri appena aperti i cancelli dei padiglioni fieristici. Una prima giornata movimentata per **Tirreno Ct** e **Balnearia**, aperte fino a mercoledì per mettere in mostra tutto il mondo delle attività enogastronomiche e dell'ospitalità. Grandi stand trasformati in ristoranti, pizzerie, bar, gelaterie o paninoteche, dove mangiare dall'aragosta all'hamburger made in Italy, a base di panini tondi con i colori delle diverse farine, come quelli proposti dalla Magi di Livorno. Prodotti di tendenza che spopolano tra i giovani, come il 'Bubble tea', lanciato in Italia da Claudio Gandolfo. E poi tutto il necessario per l'ospitalità e il turismo balneare. Il taglio del nastro congiunto di ieri mattina con padrino e madrina delle kermesse il presidente della Regione Toscana Eugenio Giani e la sindaca di Carrara Serena Arrighi, affiancati dai rappresentanti delle istituzioni, delle forze dell'ordine, delle associazioni di categoria. Non poteva mancare il "patron" della **Tirreno Ct** Paolo Caldana, il presidente di **Tirreno Trade**, che ha guidato questa manifestazione di successo al traguardo della 43ª edizione.

«Una fiera – ha detto Eugenio Giani – diventata punto di riferimento della Toscana e di tutto il centro nord che dimostra tutta la sua vivacità in un complesso strategico in Toscana, il secondo dopo Firenze e di grande utilità durante il Covid come hub vaccinale, ma le cui potenzialità sono sotto gli occhi di tutti e ha visto ospitare anche gli eventi di atletica leggera». Soddisfatta



Il governatore Eugenio Giani taglia il nastro con la sindaca Serena Arrighi (Foto Delia)

Tour per gli operatori alla scoperta del territorio

MASSA CARRARA

Per promuovere il territorio oltre il mare l'ambito Riviera Toscana, formato dai tre Comuni di costa, ha organizzato per martedì una giornata dedicati agli operatori di ambito organizzato con Regione, Anci Toscana e Toscana Promozione, intitolato **AmbiTour**. Lo ha annunciato il vice sindaco Andrea Cella durante la commissione attività produttive dedicata alla lettura dei dati sul turismo.

«Organizzeremo un tour guida-



Il vice sindaco Andrea Cella

la sindaca Serena Arrighi: «L'amministrazione sosterrà il processo di crescita di Carrara fiere e dei suoi eventi» ha assicurato.

Programma intenso anche oggi alla **Tirreno Ct**; alle 10 Amira presenta i prodotti enologici della Toscana con abbinamento gastronomico e degustazioni di prosecco Docg. Alle 10,30 Il 'senza glutine che non ti accorgi dalla pizza al pane' - gara 'Master pizza champion, il primo e unico talent televisivo dedicato ai pizzaioli professionisti di Accademia pizzaioli-ristorazione italiana. Alle 11 finali regionali dello 'Sparkling tour 2023' della Fib: selezione per il 'World trophy of tiramisù', premiazione concorso miglior 'Colomba' italiana. Alle 14 master 'Gli amari in miscelazione', alle 14,30 pizza alla pala tra gestione degli impatti ad alta idratazione e variazioni di gusto della scuola italiana

pizzaioli, alle 17 proclamazione del vincitore 'Sparkling tour Toscana 2023', e dalle 10 alle 18 il concorso internazionale premio 'Clorofilla, fantasia vegana del gelato', della federazione italiana gelatieri. A **Balnearia** alle 9,30 nella sala Michelangelo convegno 'Onda d'urto balneari in mobilitazione' di Assobalneari Confindustria e la base balneare di Donne Damare. Alle 10 il convegno 'Le imprese balneari e la nuova destinazione del turismo italiano', organizzato da Confimprese demaniali. Alle 11 in sala Bernini l'assemblea nazionale di Cna Balneari con il confronto su come evitare l'applicazione della direttiva Bolkestein. Chiude il convegno delle 16 in sala Bernini 'Il valore del territorio: le proposte della Cna Toscana per il turismo esperienziale'.

Alessandra Poggi

© RIPRODUZIONE RISERVATA

to di un giorno per operatori turistici del nostro ambito per portarli a vedere, sul campo, quelle realtà che solitamente non vedono – spiega Cella –. Ci sono operatori che non hanno mai visto l'orto botanico al Pian della Fioba a Massa. Altri operatori turistici che non hanno visto alcune peculiarità delle nostre eccellenze come i laboratori artistici di Carrara. Li portiamo a scoprire tutte le potenzialità che si possono esprimere per creare dei "pacchetti" ed esperienze per i turisti su tutto il territorio. Non li porteremo al mare per-

ché lo conoscono tutti. Diversifichiamo l'offerta privata: la mattina a Carrara, pranzo a Montignoso e nel pomeriggio un tour sopra il paese di Antona fra l'Orto botanico e il Rifugio per fargli vedere questa peculiarità del territorio, accompagnati da una guida. In tutti i posti in cui andranno, gli operatori parleranno con i gestori delle varie strutture ricettive».

Sono già una trentina gli operatori che hanno aderito all'iniziativa organizzata dall'Ambito Riviera Toscana.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Balneari sulle barricate «Proroghe? Insufficienti»

Il destino delle concessioni e la Bolkestein discusse da Confartigianato
Atteso a Carrara il vice presidente del senato Gian Marco Centinaio

CARRARA

Proroghe no, legge su concessioni demaniali sì. Si può riassumere così il pensiero sulla Direttiva Bolkestein da parte della categoria Imprese Demaniali di Confartigianato nell'Assemblea Nazionale dell'associazione, organizzata ieri a Carrara nell'ambito di **Balnearia**. Atteso oggi il vicepresidente del Senato, Gian Marco Centinaio. A partecipare al convegno sono stati anche alcuni esponenti politici di maggioranza, che hanno spiegato le proprie posizioni sulla direttiva e sulla lettera con cui il presidente della Repubblica Sergio Mattarella ha accompagnato la firma alla conversione in legge del decreto 'milleproroghe' nella quale ha messo il lucido alcuni dubbi relativi al tema balneari. «Le proroghe non sono sufficienti - ha subito messo in chiaro Mauro Vanni, presidente nazionale Confartigianato Imprese Demaniali -, servono certezze nel futuro. Senza non ci sono imprese che possono lavorare. Io non sono contro il governo - ha precisato -. Anzi, di questo governo ho massima stima e credo sia l'unico che ci possa aiutare. Il turismo balneare rappresenta il 7% del Pil ed è un'eccellenza invidiata da tutto il mondo che dobbiamo salvaguardare. Noi vogliamo continuare ad investire e abbiamo la pretesa di continuare a fare il nostro lavoro».

Per farlo, Confartigianato sottolinea la necessità di un dialogo



Mauro Vanni (presidente demaniali)



Ho stima in questo governo: credo sia l'unico in grado di dare una mano alla categoria

con la politica e l'Europa e lancia numerose proposte di integrazioni e modifiche alla Legge sulla Concorrenza del 5 agosto 2022. Proposte che vanno dalla mappatura per accertare l'eventuale scarsità di risorse e l'interesse transfrontaliero all'applicazione dell'Iva al 10% e dell'Irpef agevolata per i lavoratori stagionali, dalla tutela del legittimo affidamento (riconoscendo un periodo di prosecuzione della durata della concessione in base all'entità dei capitali spesi e al valore degli investimenti realizzati dai titolari della concessione) alla definizione di criteri uniformi per la quantificazione dei canoni annui, passando per il riconoscimento del valore di impresa da risarcire in caso di perdita della concessione, ad un tetto massimo di concessioni per operatore (3) e l'autorizzazione demaniale unica.

Ad aprire il convegno la sindaca di Carrara, Serena Arrighi, che ha auspicato tutele per chi ha fatto investimenti ed evidenziato le similitudini con le concessioni delle cave: «A Carrara è stato attivato un percorso per le concessioni delle cave legato alla progettualità». «In Versilia - ha detto la deputata della Lega Elisa Montemagni - il settore dei balneari si lega all'economia generale. È un sistema che dura da generazioni perché funziona e, come governo, abbiamo la responsabilità di andare verso un obiettivo comune in Europa attraverso il tavolo istituzionale chiesto e ottenuto dalla Lega». Dello stesso avviso il senatore leghista Paolo Ripamonti e Riccardo Zucconi di Fratelli d'Italia: «Dobbiamo essere credibili in Europa - ha ammonito l'onorevole -. Ora come ora non lo siamo perché da 13 anni non si fanno altro che proroghe. Dobbiamo portare all'attenzione dell'intero paese questo tema, che riguarda migliaia di imprese. Se non si lavora entro il 27 luglio - termine per esercitare la delega sulla mappatura delle concessioni - e non si fanno proposte concrete, si perde del tutto la credibilità».

Sul tema sono intervenuti anche il senatore di Forza Italia Maurizio Gasparri, il rappresentante di Confartigianato Toscana, Marco Pardi, la legale Cristina Pozzi, il parlamentare leghista Jacopo Morrone, Stefania Frandi, Sib Confcommercio e Maurizio Mandolini, di Confartigianato Marche.

Alessandro Salvetti

© RIPRODUZIONE RISERVATA

ONOREVOLE ZUCCONI

«Basta con ritardi, dobbiamo essere credibili in Europa. Migliaia di imprese sono in attesa di una decisione»



Uno stand di attrezzature per gli stabilimenti a **Balnearia** (foto Delia)



CASA D'ASTE
MILANO | ROMA

Il miglior risultato di vendita per i tuoi beni

Valutiamo e selezioniamo beni e preziosi da inserire nelle prossime aste



ARTE MODERNA E CONTEMPORANEA - ARTE FIGURATIVA TRA XIX E XX SECOLO - ARTE ORIENTALE
DESIGN E ARTI DECORATIVE - DIPINTI E DISEGNI ANTICHI - FOTOGRAFIA - FUMETTI: TAVOLE ORIGINALI
GIOIELLI E ARGENTI - GRAFICA E MULTIPLI D'AUTORE - LIBRI, AUTOGRAFI E STAMPE - LUXURY FASHION
OROLOGI - VINI E DISTILLATI - ARMI ANTICHE, ARMATURE, ORDINE E MILITARIA

GIORNATE DI VALUTAZIONE

MILANO SU APPUNTAMENTO
FIRENZE 27-28 FEBBRAIO, 1 MARZO
PERUGIA 6-7 MARZO
NAPOLI 13-14 MARZO

ROMA SU APPUNTAMENTO
BENEVENTO 15-16 MARZO
LECCE 20-21 MARZO
SARZANA SU APPUNTAMENTO



Prenota un appuntamento con i nostri esperti, scansiona il codice e contattaci su whatsapp!

☎ 338 2007906

✉ valutazioni@finarte.it

Finarte | Via Paolo Sarpi 6, Milano | Via Quattro Novembre 114, Roma | finarte.it



No alle aste
Uno stand alla fiera "Balnearia" di Carrara con un ombrellone "No aste"

dal nostro inviato
Massimo Calandri

CARRARA – «La Meloni, Salvini e tutto il centrodestra hanno sempre detto che ci avrebbero aiutato: «Salveremo gli stabilimenti balneari». Però hanno perso quattro mesi a parlare di proroghe delle concessioni, invece di fare una nuova legge. Basta promesse, ci vuole la ciccia: le chiacchiere sono finite, servono i fatti. Il tempo sta per scadere, mancano solo dieci mesi. Trentamila famiglie in mezzo a una strada saranno un bel problema, per questo governo». Mauro Vanni è titolare di uno stabilimento balneare a Rimini, e presidente di Confartigianato Imprese Demaniali: ieri, poco dopo l'inaugurazione a Carrara di "Balnearia-La spiaggia del futuro" (ventiquattresima edizione di una fiera del settore con metà degli espositori rispetto alle passate stagioni) ha aperto un convegno con la partecipazione - in presenza e da remoto - di ben sei onorevoli, tra Fratelli d'Italia e Lega.

Secondo i maligni, l'impeto con cui il centrodestra ha ribadito il proprio sostegno e il "no" all'ipotesi di bandi europei alla fine dell'anno suona quasi come un modo per giustificare il dietrofront di Giorgia Meloni, che dopo la lettera di richiamo del presidente Mattarella potrebbe tornare allo schema-Draghi e a tagliare un anno di proroga: le concessioni scadranno al più tardi alla fine del 2024. «Cerchiamo di restare uniti», ha consigliato Gasparri agli amici balneari parlando al telefono col viva voce. «Ma voi dovete comunicare meglio, essere più convincenti. Fate capire agli italiani che non siete gente che si arricchisce pagando allo Stato canoni risibili». Ce l'ha con la Ue, che «dovrebbe lasciarci in pace: l'atteggiamento di alcune autorità è schizofrenico». Ha un pensiero anche per Mattarella: «Se poi anche le massime istituzioni scrivono lettere, io trasecolo. Non giudico, ma penso che molte istituzioni abbiano altre priorità». Oggi sarà presente a Balnearia per un secondo incontro pubblico, questa volta con l'altro vice-presidente del Senato, il leghista Gianmarco Centinaio. Più quattro onorevoli di Lega e Forza Italia (ma anche Fassina per Leu, e Bonatti del Pd). "Onda d'urto", il titolo del convegno. Che ribadirà come i balneari godano in Parlamento di solidi agganci bipartisan, e soprattutto all'interno della maggioranza. Ma basteranno per condizionare le scelte di Meloni?

LA LIBERALIZZAZIONE DELLE SPIAGGE

Nell'ultima trincea dei balneari

"Meloni non ci tradisca"

Alla fiera di settore di Carrara sfilano i politici di maggioranza
Gli operatori: "Vi abbiamo dato fiducia, non toglieteci il futuro"

ENRICO CAMANNI

LA DISCESA INFINITA

ESSENZA NOIR



Un investigatore si perde tra le vette del Monte Bianco per ritrovare se stesso.

Una mattina, da un fiume gelato del Monte Bianco, emergono i resti di un alpinista. S'incarica del caso Nanni Settembrini, capo del soccorso alpino, che cercando la verità finisce per inciampare in ricordi e segreti che credeva smarriti per sempre.

IN EDICOLA



GEDI la Repubblica



Mauro Vanni, balneare di Rimini

Meloni e tutto il centrodestra hanno sempre detto che ci avrebbero aiutato: ora basta promesse, ci vuole la ciccia



Andrea Gazzentini, imprenditore

I nostri gestori sono famiglie. Con la revoca delle concessioni e i bandi rischiamo che sulle nostre coste arrivino le multinazionali

Vanni ha l'aria di non fidarsi più di nessuno. «Serve subito un tavolo tecnico per una riforma organica. Mappiamo le coste: noi occupiamo solo il 10% di quelle a disposizione. Salviamo almeno le concessioni precedenti al 2010 della Bolkestein. Non possiamo continuare a vivere alla giornata, nessuno di noi ha più il coraggio di investire perché teme di perdere tutto. Rappresentiamo il 7% del Pil e quel made in Italy che tutti giurano di voler difendere, invece». Secondo il Demanio, le concessioni sono 26.313. Il maggior numero di stabilimenti si trova in Emilia-Romagna (969), poi Toscana (850) e Liguria (753). Una ricerca di Nomisma stima il fatturato medio in circa 260 mila euro ad azienda, generato per il 50% dai servizi tradizionali: spiaggia, parcheggio e noleggio attrezzature. Bar e ristoranti valgono intorno al 48% del totale. Per otto imprenditori su dieci l'impresa balneare rappresenta la principale fonte di reddito della famiglia.

Tra gli stand di Balnearia, qualcu-

Lo sfogo: "Migliaia di famiglie in strada? Per la premier sarebbe un problema"

no ha aperto un ombrellone nero con su scritto "No aste". Andrea Gazzentini non è un balneare ma il titolare di Gama Beach: fornisce sdraio, pedalò, ombrelloni, tavolini e sedie a stabilimenti di tutta Europa. «La qualità dei servizi offerti sui lidi italiani è incredibilmente più alta. I gestori guadagnavano bene un tempo, ora no. Ma sono famiglie. Con la revoca delle concessioni e i bandi, rischiamo che le nostre coste vengano occupate da multinazionali. Aveva ragione Tremonti, quando a suo tempo voleva un aumento del 300% dei canoni: se avessero accettato, non saremmo a questo punto».

A Carrara sono arrivati rappresentanti dei balneari dalla Sicilia, dalla Campania. E dalle Marche. Come Mauro Mandolini, titolare dei 'Bagni Torrette' di Fano: «Da troppi anni continuiamo nel buio dell'incertezza, col timore di dover perdere da un momento all'altro quello cui abbiamo investito da una vita. Vi abbiamo dato la nostra fiducia: abbiamo bisogno di tranquillità. Di un futuro». © RIPRODUZIONE RISERVATA



di Giovanna Mezzana



La sindaca Arrighi: il percorso fatto per le nostre cave può fornire spunti utili



Visitatori alla fiera **Balnearia** e il taglio del nastro con il presidente della regione Toscana Eugenio Giani e la sindaca Serena Arrighi (Foto Massimo Matelli)

Balneari Pressing su Roma

Al CarraraFiere sono attesi stamani i due vicepresidenti del Senato Gasparri e Centinaio interverranno al convegno Onda d'urto

Marina di Carrara Dalla costa apuana a quella maremmana i balneari toscani (e non solo) restano in attesa: occhi e orecchie degli operatori del mare sono (rispettivamente) puntati e tesi sul convegno che questa mattina si svolgerà al complesso fieristico di Marina in seno a **Tirreno Ct e Balnearia**, le fiere che procedono in tandem, dedicate - rispettivamente - a chi chiede pane al turismo tramite ospitalità e ristorazione (la prima) e alle spiagge (la seconda). Al CarraraFiere sono attesi per stamani i due vicepresidenti del Senato, l'azzurro Maurizio Gasparri e il leghista Gianmarco Centinaio; entrambi interverranno a "Onda d'urto balneari in mobilitazione", a cura di Assobalneari Confindustria e la base balneare di Donne Damare. Il titolo dell'appuntamento esplicita - bene - il te-

Le date

Tirreno Ct e Balnearia sono al CarraraFiere fino al 1° marzo

La lettera

Il capo dello Stato **Mattarella** è intervenuto sulla proroga di un anno alle concessioni demaniali

ma del dibattito: ovvero, quelle che (impropriamente) sono state battezzate le "aste degli stabilimenti balneari". Potrebbe essere questa, insomma, l'occasione per confronti politici e tecnici e per affrontare temi come quello della mappatura delle concessioni italiane e gli scenari che si sono aperti dopo alcune sentenze dei Tri-

bunali amministrativi regionali. E tutto ciò alla luce anche della riserva espressa dal capo dello Stato Sergio Mattarella sulla proroga di un anno alle concessioni demaniali balneari; il presidente della Repubblica ne ha evidenziato l'incompatibilità col diritto europeo nella lettera - ai presidenti del Consiglio, Senato e Camera -

Gli eventi

Tutta la giornata è dedicata a tavoli sul settore

che accompagna la promulgazione della legge di conversione del decreto Milleproroghe.

Dopo l'inaugurazione di ieri della fiera nella fiera - il nastro è stato tagliato dalla sindaca Serena Arrighi e dal presidente della regione Toscana Eugenio Giani - la giornata di oggi sarà dedicata proprio al futuro del settore balneare: oltre al convegno di Asso balneari Confindustria e la base balneare di Donne Damare, anche Confimprese Demaniali e Cna Balneari hanno organizzato - rispettivamente - un convegno e l'assemblea nazionale dove sarà aperto il confronto su come evitare l'applicazione della direttiva Bolkestein, lavorando ai tavoli con il governo.

«Mi auguro - ha detto la sindaca Serena Arrighi ieri al CarraraFiere - che si possa trovare una soluzione che possa tu-

telare tutti quei balneari che negli anni hanno fatto investimenti». La speranza della sindaca è anche quella di non vedere gli stabilimenti balneari finire in mano a multinazionali, dice. Non solo: ha rammentato anche il percorso che è stato intrapreso da Carrara per la proroga delle concessio-

Si parlerà del rinnovo delle concessioni demaniali alla luce anche dei solleciti di Mattarella

ni delle cave: «Credo che da questo nostro esempio, particolare e caratteristico del nostro territorio - ha concluso - qualcosa si possa davvero ricavare».

Idea, rinnoviamo il Codice della Navigazione Quest'anno compirà ottant'anni

Il primo giorno di fiera è stato arricchito dal convegno di Confindustria Imprese Demaniali "Quali prospettive per le concessioni demaniali", che ha scaldato i tavoli sulle questioni salienti del comparto balneare italiano. I relatori, tra cui esponenti del mondo della politica, tecnici del settore e rappresentanti delle categorie sindacali, hanno parlato della necessità di una mappatura delle concessioni in relazione alla discussione, sollevata dalla direttiva, sulla scarsità della risorsa spiaggia. È stata inoltre sottolineata la necessità di riformare il Codice della Navigazione, che quest'anno compirà 80 anni, e in particolare il tanto citato articolo 49, che parla di incameramento delle opere balneari inamovibili qualora venga a cessare la concessione.

Tiramisù, colombe e pizza

Tripudio del gusto a **Tirreno Ct**, parte il primo Pentathlon della cucina italiana I più importanti cuochi d'Italia giudicheranno le prelibatezze di giovani e senior



Maestri

Alle 14,30 è il turno della Scuola italiana Pizzaioli

Marina di Carrara E con **Balnearia** si è aperta ieri anche **Tirreno Ct**, la fiera per chi lavora nell'ospitalità in genere e nella ristorazione.

E così ha preso il via la gara per valorizzare le capacità professionali, nelle attività di cucina di tutti i giorni, per i cuochi professionisti. È questa la grande novità di **Tirreno Ct 2023**, un concorso unico nel suo genere per chi cucina ogni giorno, giudicato da chef di fama interna-

zionali. L'iniziativa è aperta alla categoria under 25 e over 25. È la premiazione che sarà martedì.

La giornata di oggi si apre alle 10 con la presentazione dei prodotti enologici della Toscana, con un abbinamento gastronomico regionale. Valzer di degustazioni di Prosecco Docg, a cura di Amira, poi alle 10.30: il senza glutine che non ti accorgi, dalla pizza al pane.

Sul mondo pizza è al via la

A destra un gelatiere impegnato ieri in una creazione del gusto (Foto Massimo Matelli)

gara Master Pizza Champion, il primo e unico talent televisivo dedicato ai pizzaioli professionisti di Accademia Pizzaioli-Ristorazione Italiana.

Alle 11 si svolgono le finali regionali dello Sparkling Tour 2023 (Fib). Nella giornata ci sarà la selezione Italia Centro-Nord per il World Trophy of Tiramisù che si terrà a Milano il 13 Ottobre e, sempre nell'area Federazione italiana pasticceri, ecco la



premiazione del Concorso Miglior Colomba Italiana 2023. Alle 14 va in scena il master "Gli amari in miscelazione" (Fib); alle 14,30 si fa la Pizza alla pala Tra gestione degli impasti ad alta idrata-

zione e variazioni di gusto (Scuola italiana pizzaioli). Dalle 10 alle 18, il Concorso Internazionale Premio Clorofilla, fantasia vegana di L'Oscar del Gelato-Federazione italiana gelatiere.

GIOVEDÌ 2 MARZO DOPPIO APPUNTAMENTO A PALAZZO CIVICO DI SARZANA

Montemarcello, piano per il Parco «Conserviamo la biodiversità»

Enti locali, scuole e università ma anche associazioni di categoria potranno dare il loro contributo

Alessandro Grasso Peroni
SARZANA

Conto alle rovescia per la fase di confronto relativa ai provvedimenti più utili al futuro del Parco Montemarcello Magra Vara. Giovedì 2 marzo scattano i primi due incontri della fase partecipativa di ascolto per la redazione del "piano del Parco", in programma alla sala consiliare di palazzo civico a Sarzana. Il primo è programmato tra le 9,30 e le 12,30: vedrà protagonisti enti locali e di formazione, università ed istituti scolastici. Mentre nelle ore pomeridiane (14,30-17,30) saranno protagonisti associazioni di categoria, ordini professionali, realtà associative ed aziende.

Si procede sulla strada del futuro, avviata a inizio mese, dopo che il consiglio direttivo formato da Mario Scampelli, Andrea De Ranieri, Giuseppe Cecchinelli e Filippo Zangani, con la supervisione del direttore Federico Marengo e del



Due scorci ambientali di estremo pregio del parco Montemarcello-Magra-Vara

dirigente Antonio Perfetti ha ratificato il provvedimento firmato dalla presidente Eleonora Landini, che ha individuato le priorità. Si parla di conservare la biodiversità e gli ecosistemi naturali, comprese aree agricole e recuperare quelle degradate o abbandonate con progetti specifici. Il documento parla anche di migliorare

l'interazione tra i sistemi ambientali e gli insediamenti antropizzati, nonché valorizzare le attività produttive compatibili, con progetti adeguati e una nuova normativa di Parco. Un obiettivo questo, che nasce per avere un Parco che alle finalità di tutela e conservazione dell'ambiente, affianchi l'impegno a promuovere

la crescita del benessere economico, la diffusione della cultura ambientale, la fruizione sostenibile delle risorse naturali.

In questo senso l'attenzione sarà tale affinché i territori possano diventare luoghi preferenziali per sperimentare modelli di sviluppo sostenibile, ovvero luoghi per la ricerca

di soluzioni che permettano di confrontarsi con le dinamiche economiche, sociali, culturali del contesto in cui trova spazio. Inoltre, la redazione del nuovo "piano integrato di Parco (PiDP)", prevede la realizzazione di uno strumento integrato e multidisciplinare che valorizzi e conservi gli ecosistemi dell'area protetta e Zo-

ne Speciali di Conservazione (ZSC), individuate in Montemarcello, piana della Magra e costa di Maralunga. Si tratta di un procedimento che ha l'obiettivo di integrare l'aggiornamento del "piano" vigente e la realizzazione dei ulteriori piani di gestione delle Zsc, comprensivi della procedura di valutazione ambientale strategica con i relativi adempimenti previsti dalla normativa ambientale. Ovvero "rapporto ambientale preliminare", "rapporto ambientale definitivo" e "sintesi non tecnica". Un percorso che vuole il coinvolgimento di cittadini ed istituzioni attraverso un percorso partecipativo che prevede una prima fase di ascolto (quella del 2 marzo), realizzata attraverso schede che raccoglieranno criticità e impressioni, permettendo dunque un'analisi percettiva complessiva delle esigenze del territorio. Seguirà una seconda fase propositiva, e un ultimo incontro per la presentazione dello "schema di piano".

L'ente ha provveduto ad informare tutti i soggetti qualificati di cui è venuto a conoscenza. Qualsiasi rappresentante di una organizzazione riemergente tra le tipologie previste, che non fosse stata raggiunta dall'invito, può ancora inviare entro martedì 28 una e-mail all'indirizzo comunicazione@parcomagra.it attraverso la quale fornire gli opportuni contatti, inserendo in oggetto "Richiesta di partecipazione".

© RIPRODUZIONE RISERVATA

SARZANA

Rotatoria di via Muccini, l'asfaltatura notturna per scongiurare disagi

SARZANA

Scatta l'asfaltatura notturna nei pressi della costruzione di nuova rotatoria di via Muccini, con l'obiettivo di avere l'effetto meno impattante possibile sul traffico diurno.

In queste settimane di lavoro al cantiere in effetti il flusso veicolare in questa fondamentale arteria di accesso e uscita dalla città, non consente di ottimizzare i tempi ed effettuare tut-

te le operazioni necessarie per portare a compimento quella che è una piccola rivoluzione, considerato che fino a poche settimane fa erano i semafori nei due sensi della via Muccini e gli altri due delle strade che vi si intersecano (via Lucri e via Ronzano).

Lavori in notturna, per la precisione scattano da domani sera alle ore 21 e proseguiranno tutti i giorni fino alle 6 di quello successivo, augurandoci che il mal-

tempo non infici e intralci l'obiettivo di chiudere il prima possibile.

Per i lavori di notte, la comandante della polizia locale Ilaria Benassi ha firmato un'ordinanza relativa alla modifica del traffico. Nel dettaglio, i veicoli provenienti da piazza San Giorgio in direzione autostrada saranno indirizzati nel viale della Pace. I mezzi provenienti invece da via Ronzano in direzione rotatoria saranno deviati sulle vie IV Novembre e Variante Cisa, oltre al viale della Pace. Arrivando invece da via Lucri, il percorso sarà deviato sul secondo tratto di via Emiliana, mentre chi arriva da via Piccedi sarà indirizzato nel primo tratto di via Emiliana. —

A.G.P.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

DA OGGI AL PRIMO MARZO

Ristorazione e Balnearia Carrara Fiere raddoppia

CARRARA

Taglio del nastro oggi alle 11.30 per Tirreno Commercio-Turismo e Balnearia, il doppio appuntamento che tiene banco a Carrara Fiere fino a mercoledì primo marzo. Si tratta della rassegna alla quale si rivolgono balneari e commercianti della ristorazione e dell'accoglienza. Tra gli appuntamenti odierni, il Pentathlon della cucina, che incorona il migliore chef d'Italia. Una sfida che nasce per valorizzare le capacità professionali dei cuo-



La scorsa edizione di Balnearia

chi e dei commis di cucina. In programma anche il concorso nazionale Maitre, protagonisti piatti alla Lampada, con dimostrazioni e showcooking su pizza in pala da parte dell'accademia pizzaioli-ristorazione.

Molto interessante il concorso per la "Miglior Colomba d'Italia 2023", altra sfida tra dolce classico e Colomba Innovativa, insieme al campionato panificatori a cura di federazione internazionale pasticceria gelateria e cioccolateria. Per Balnearia, oltre agli stand - su tutti l'arredamentoper locali, spiagge e stabilimenti -, alle 13 scatta l'assemblea nazionale di Conartigianato Imprese Demaniali sul tema "Quali prospettive per le concessioni". Fiera aperta dalle 9,30 alle 18,30. —

A.G.P.

SARZANA. MARTEDÌ ALLE 18

I giovani parlano d'amore Incontro in sala consiliare

SARZANA

L'amore in sala consiliare. La "Consulta Giovani" di Sarzana ha organizzato per martedì alle 18, su iniziativa della presidente Eleonora Ebainetti (laureata in psicologia clinica) l'incontro aperto a tutti, dal titolo "L'innamoramento è amore?".

Si tratta del primo degli eventi organizzati dal gruppo, per un 2023 che si annuncia ricco di iniziative. «Abbiamo voluto dedicare alcune date degli eventi della Consulta Giovani alla promozione della salute mentale, legati alla psicologia e all'educazione delle emozioni - spiega Ebainetti - Crediamo che sia un messaggio potente, noi giovani vogliamo creare eventi formativi e informativi, non solo di svago. Sarà un anno ricco di iniziative e manifestazioni di ogni genere, tutti i membri della Consulta stanno dedicando tempo e forze nell'organizzazione, coronata da un magico clima di cooperazione e dialogo».

Ospite d'onore la psicologa e psicoterapeuta Giovanna Franceschini, che così presenta l'incontro. «Innamoramento e amore spesso vengono confusi e considerati come un universo unico - spiega - In realtà, non hanno niente in comune, sono percorsi diversi che caratterizza-



Giovanna Franceschini

no differenti tipologie di relazione. L'innamoramento è caratterizzato da un'euforia immotivata agli occhi degli altri, così come da una visione estremamente positiva del mondo, nonché dalla tipica sensazione di "farfalline nello stomaco".

Sensazione unica che abbiamo provato tutti nel bene e nel male. Ovvero una «reazione naturale e adattiva per l'evoluzione, in quanto permette un coinvolgimento emotivo che a sua volta facilita l'avvicinamento intimo - aggiunge - Quando si è innamorati si pensa di essere le sole persone al mondo a essere toccate dalle sue ali celestiali». Ma ci sono anche le controindicazioni. «Un innamorato pensa che il suo amo-

re sia speciale, diverso. L'innamoramento è uno stato psichico-istintivo, o pulsione secondo Freud, che mette in atto una serie di pensieri e comportamenti attraversati dal forte coinvolgimento verso un'altra persona. Ha a che fare con la psicologia. E nel cervello dell'innamorato c'è un rilascio di neurotrasmettitori che porta ad un bellissimo e indispensabile stato di coscienza alterato. Ma poi ci svegliamo, si rompe l'autoinganno e non capiamo più lo sguardo e le carezze dell'altro. Supportare che l'amore corrisponda all'innamoramento è un'idea difficile da gestire e può portare a grandi sofferenze».

Franceschini spiegherà anche che «l'amore non è un sentimento che arriva all'improvviso, un qualcosa di fortuito, ma è una scelta: decido di far vivere quell'energia che è dentro di me. Amare significa curare al meglio il bene che voglio all'altra persona, percependo la stessa cosa da parte sua. L'amore - conclude - non è sia solo un'emozione, ma prima di tutto una competenza. Spore questa mentalità significa migliorare la propria capacità di amare l'altra persona. Perché non è l'amore a doverci prendere cura di te, ma devi essere tu a prenderti cura dell'amore». —

A.G.P.

FOCUS

FOOD



PIXELES

PANE & DOLCI

Pasticceri e panificatori la grande sfida dei campioni

FOOD Dal 26 febbraio al primo marzo presso la Fiera del Tirreno CT di Carrara, la Federazione Internazionale di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria (FIPGC) dà il via a una grande festa per celebrare il suo decimo anniversario con una serie di importantissimi eventi che celebrano la pasticceria e tutto il settore. Tre i campionati italiani per valorizzare le eccellenze del made in Italy, centinaia di pasticceri e maestri dell'arte bianca, provenienti da ogni angolo d'Italia, si sfideranno a colpi di sacà poche per contendersi gli ambiziosi trofei del *Campionato della Panificazione*,

Miglior Colomba d'Italia e Campionato Italiano di Pasticceria, i cui vincitori entreranno a far parte della nazionale che affronterà il Campionato del M

Ad essere valutati da una giuria di esperti la qualità del prodotto, la difficoltà d'esecuzione, le tecniche utilizzate, l'innovazione ma anche la cura dei dettagli, l'organizzazione e l'efficacia comunicativa nel presentare i prodotti.

Il 26 febbraio si inizia con la competizione per eleggere il miglior pane d'Italia.

Il 26 e il 27 febbraio, invece, sarà la Colomba pasquale la protagonista che

riunirà i migliori interpreti italiani per questa specialità: 120 i concorrenti in gara che dovranno presentare ad una scrupolosa giuria una colomba classica, ovvero realizzata con il solo inserimento di canditi d'arancia, con aroma a piacere e ricoperta di glassa croccante oppure una colomba innovativa e qui libero spazio alla creatività. Si potranno utilizzare cioccolato, frutta esotica o qualsiasi altro ingrediente o tecnica che possa fare la differenza dalla colomba tradizionale.

Dal 28 febbraio al primo marzo arriva il campionato che vedrà la nascita della Nazionale Italiana

di Pasticceria, squadra che dovrà far valere la nostra bandiera ai Mondiali di Pasticceria del 2023; tre le categorie: scultura in pastigliaggio e monoporzione moderna, scultura in cioccolato e praline, scultura in zucchero e torta moderna.

Ma non è finita qui perché la grande festa continua anche con la celebrazione del dolce italiano amato in tutto il mondo, il tiramisù, con la competizione che vede i migliori pasticceri del centro settentrione sfidarsi il 27 febbraio per accedere alle finali del Campionato del Mondo Tiramisù che si avrà il 13 ottobre a Milano.

Nei quattro giorni di celebrazione della pasticceria, il settore del Cake Design sarà alle prese nella realizzazione di sculture dedicate alla FIPGC e ai dolci tipici regionali, in contemporanea alle demo dei pasticceri della propria regione. Inoltre, il 28 e il primo marzo due pasticceri che arrivano direttamente dal Giappone realizzeranno un'imponente pièce artistica in zucchero isomalto e cioccolato. Tutti gli eventi potranno essere seguiti in diretta sulla pagina Facebook della Federazione Internazionale di Pasticceria, Gelateria, Cioccolateria

Pescatori e delfini a pesca hanno più pesci

Lavorando insieme, i delfini e i pescatori che lanciano reti in Brasile catturano ciascuno più pesce, raro esempio di interazione vantaggiosa per entrambe le parti tra due predatori. I ricercatori dell'Oregon State University dopo 15 anni di studio hanno pubblicato i risultati sui Proceedings of the National Academy of Sciences. «Sapevamo che i pescatori stavano osservando il comportamento dei delfini per determinare quando gettare le reti, ma non sapevamo se i delfini stessero coordinando attivamente il loro comportamento con i pescatori. Poi abbiamo scoperto che catturano più pesci lavorando in sincronia», spiega Mauricio Cantor del Marine Mammal Institute dell'Oregon State University che ha organizzato lo studio.

Il Roma Whisky Festival apre anche ai Brown Spirits

BEVERAGE Il Roma Whisky Festival giunto alla sua 11esima edizione, dà appuntamento agli appassionati per sabato 25 e domenica 26 febbraio al Salone delle Fontane (via Ciro il Grande 10/12) di Roma. Accanto al "Re Whisky" quest'anno ci saranno anche i Brown Spirits: Armagnac, Brandy, Cognac e Rum. L'evento si svolgerà in uno spazio espositivo di 2 mila metri quadrati in cui sarà possibile incontrare le aziende e scoprire centinaia di prodotti in degustazione. Spazio anche alla mixology con miscele diverse.

Accanto ad oltre 20 masterclass per esperti e neofiti, i numerosi corsi per principianti ABC del Whisky della durata 25 minuti i seminari,



PIXELES

gli ospiti provenienti da ogni parte del mondo e tanta musica.

Anche per il 2023, Roma Whisky Festival presenta il premio "Whisky & Lode" che eleggerà i migliori whisky del salone valutati, come di consueto, da una giuria di esperti secondo la regola del blind tasting. Tre le categorie anche per questa edizione ci saranno: Best Scotch Whisky, Best Single Cask e Best World Whisky.

Attenzione anche al food con una zona interamente dedicata al cioccolato e un'altra per le birre inglesi alla spina e altre prelibatezze della tipica cucina scozzese. Il programma completo è su <https://romawhiskyfestival.it/>

FOCUS FOOD



PIXELES

PANE & DOLCI

Pasticceri e panificatori la grande sfida dei campioni

FOOD Dal 26 febbraio al primo marzo presso la Fiera del Tirreno CT di Carrara, la Federazione Internazionale di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria (FIPGC) dà il via a una grande festa per celebrare il suo decimo anniversario con una serie di importantissimi eventi che celebrano la pasticceria e tutto il settore. Tre i campionati italiani per valorizzare le eccellenze del made in Italy, centinaia di pasticceri e maestri dell'arte bianca, provenienti da ogni angolo d'Italia, si sfideranno a colpi di sacà poche per contendersi gli ambiziosi trofei del *Campionato della Panificazione*,

Miglior Colomba d'Italia e Campionato Italiano di Pasticceria, i cui vincitori entreranno a far parte della nazionale che affronterà il Campionato del M

Ad essere valutati da una giuria di esperti la qualità del prodotto, la difficoltà d'esecuzione, le tecniche utilizzate, l'innovazione ma anche la cura dei dettagli, l'organizzazione e l'efficacia comunicativa nel presentare i prodotti.

Il 26 febbraio si inizia con la competizione per eleggere il miglior pane d'Italia.

Il 26 e il 27 febbraio, invece, sarà la Colomba pasquale la protagonista che

riunirà i migliori interpreti italiani per questa specialità: 120 i concorrenti in gara che dovranno presentare ad una scrupolosa giuria una colomba classica, ovvero realizzata con il solo inserimento di canditi d'arancia, con aroma a piacere e ricoperta di glassa croccante oppure una colomba innovativa e qui libero spazio alla creatività. Si potranno utilizzare cioccolato, frutta esotica o qualsiasi altro ingrediente o tecnica che possa fare la differenza dalla colomba tradizionale.

Dal 28 febbraio al primo marzo arriva il campionato che vedrà la nascita della Nazionale Italiana

di Pasticceria, squadra che dovrà far valere la nostra bandiera ai Mondiali di Pasticceria del 2023; tre le categorie: scultura in pastigliaggio e monoporzione moderna, scultura in cioccolato e praline, scultura in zucchero e torta moderna.

Ma non è finita qui perché la grande festa continua anche con la celebrazione del dolce italiano amato in tutto il mondo, il tiramisù, con la competizione che vede i migliori pasticceri del centro settentrione sfidarsi il 27 febbraio per accedere alle finali del Campionato del Mondo Tiramisù che si avrà il 13 ottobre a Milano.

Nei quattro giorni di celebrazione della pasticceria, il settore del Cake Design sarà alle prese nella realizzazione di sculture dedicate alla FIPGC e ai dolci tipici regionali, in contemporanea alle demo dei pasticceri della propria regione. Inoltre, il 28 e il primo marzo due pasticceri che arrivano direttamente dal Giappone realizzeranno un'imponente pièce artistica in zucchero isomalto e cioccolato. Tutti gli eventi potranno essere seguiti in diretta sulla pagina Facebook della Federazione Internazionale di Pasticceria, Gelateria, Cioccolateria

Pescatori e delfini a pesca hanno più pesci

Lavorando insieme, i delfini e i pescatori che lanciano reti in Brasile catturano ciascuno più pesce, raro esempio di interazione vantaggiosa per entrambe le parti tra due predatori. I ricercatori dell'Oregon State University dopo 15 anni di studio hanno pubblicato i risultati sui Proceedings of the National Academy of Sciences. «Sapevamo che i pescatori stavano osservando il comportamento dei delfini per determinare quando gettare le reti, ma non sapevamo se i delfini stessero coordinando attivamente il loro comportamento con i pescatori. Poi abbiamo scoperto che catturano più pesci lavorando in sincronia», spiega Mauricio Cantor del Marine Mammal Institute dell'Oregon State University che ha organizzato lo studio.

Il Roma Whisky Festival apre anche ai Brown Spirits

BEVERAGE Il Roma Whisky Festival giunto alla sua 11esima edizione, dà appuntamento agli appassionati per sabato 25 e domenica 26 febbraio al Salone delle Fontane (via Ciro il Grande 10/12) di Roma. Accanto al "Re Whisky" quest'anno ci saranno anche i Brown Spirits: Armagnac, Brandy, Cognac e Rum. L'evento si svolgerà in uno spazio espositivo di 2 mila metri quadrati in cui sarà possibile incontrare le aziende e scoprire centinaia di prodotti in degustazione. Spazio anche alla mixology con miscele diverse.

Accanto ad oltre 20 masterclass per esperti e neofiti, i numerosi corsi per principianti ABC del Whisky della durata 25 minuti i seminari,



PIXELES

gli ospiti provenienti da ogni parte del mondo e tanta musica.

Anche per il 2023, Roma Whisky Festival presenta il premio "Whisky & Lode" che eleggerà i migliori whisky del salone valutati, come di consueto, da una giuria di esperti secondo la regola del blind tasting. Tre le categorie anche per questa edizione ci saranno: Best Scotch Whisky, Best Single Cask e Best World Whisky.

Attenzione anche al food con una zona interamente dedicata al cioccolato e un'altra per le birre inglesi alla spina e altre prelibatezze della tipica cucina scozzese. Il programma completo è su <https://romawhiskyfestival.it/>

FOCUS

FOOD



PIXELES

PANE & DOLCI

Pasticceri e panificatori la grande sfida dei campioni

FOOD Dal 26 febbraio al primo marzo presso la Fiera del Tirreno CT di Carrara, la Federazione Internazionale di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria (FIPGC) dà il via a una grande festa per celebrare il suo decimo anniversario con una serie di importantissimi eventi che celebrano la pasticceria e tutto il settore. Tre i campionati italiani per valorizzare le eccellenze del made in Italy, centinaia di pasticceri e maestri dell'arte bianca, provenienti da ogni angolo d'Italia, si sfideranno a colpi di sacà poche per contendersi gli ambiziosi trofei del *Campionato della Panificazione*,

Miglior Colomba d'Italia e Campionato Italiano di Pasticceria, i cui vincitori entreranno a far parte della nazionale che affronterà il Campionato del M

Ad essere valutati da una giuria di esperti la qualità del prodotto, la difficoltà d'esecuzione, le tecniche utilizzate, l'innovazione ma anche la cura dei dettagli, l'organizzazione e l'efficacia comunicativa nel presentare i prodotti.

Il 26 febbraio si inizia con la competizione per eleggere il miglior pane d'Italia.

Il 26 e il 27 febbraio, invece, sarà la Colomba pasquale la protagonista che

riunirà i migliori interpreti italiani per questa specialità: 120 i concorrenti in gara che dovranno presentare ad una scrupolosa giuria una colomba classica, ovvero realizzata con il solo inserimento di canditi d'arancia, con aroma a piacere e ricoperta di glassa croccante oppure una colomba innovativa e qui libero spazio alla creatività. Si potranno utilizzare cioccolato, frutta esotica o qualsiasi altro ingrediente o tecnica che possa fare la differenza dalla colomba tradizionale.

Dal 28 febbraio al primo marzo arriva il campionato che vedrà la nascita della Nazionale Italiana

di Pasticceria, squadra che dovrà far valere la nostra bandiera ai Mondiali di Pasticceria del 2023; tre le categorie: scultura in pastigliaggio e monoporzione moderna, scultura in cioccolato e praline, scultura in zucchero e torta moderna.

Ma non è finita qui perché la grande festa continua anche con la celebrazione del dolce italiano amato in tutto il mondo, il tiramisù, con la competizione che vede i migliori pasticceri del centro settentrione sfidarsi il 27 febbraio per accedere alle finali del Campionato del Mondo Tiramisù che si avrà il 13 ottobre a Milano.

Nei quattro giorni di celebrazione della pasticceria, il settore del Cake Design sarà alle prese nella realizzazione di sculture dedicate alla FIPGC e ai dolci tipici regionali, in contemporanea alle demo dei pasticceri della propria regione. Inoltre, il 28 e il primo marzo due pasticceri che arrivano direttamente dal Giappone realizzeranno un'imponente pièce artistica in zucchero isomalto e cioccolato. Tutti gli eventi potranno essere seguiti in diretta sulla pagina Facebook della Federazione Internazionale di Pasticceria, Gelateria, Cioccolateria

Pescatori e delfini a pesca hanno più pesci

Lavorando insieme, i delfini e i pescatori che lanciano reti in Brasile catturano ciascuno più pesce, raro esempio di interazione vantaggiosa per entrambe le parti tra due predatori. I ricercatori dell'Oregon State University dopo 15 anni di studio hanno pubblicato i risultati sui Proceedings of the National Academy of Sciences. «Sapevamo che i pescatori stavano osservando il comportamento dei delfini per determinare quando gettare le reti, ma non sapevamo se i delfini stessero coordinando attivamente il loro comportamento con i pescatori. Poi abbiamo scoperto che catturano più pesci lavorando in sincronia», spiega Mauricio Cantor del Marine Mammal Institute dell'Oregon State University che ha organizzato lo studio.

Il Roma Whisky Festival apre anche ai Brown Spirits

BEVERAGE Il Roma Whisky Festival giunto alla sua 11esima edizione, dà appuntamento agli appassionati per sabato 25 e domenica 26 febbraio al Salone delle Fontane (via Ciro il Grande 10/12) di Roma. Accanto al "Re Whisky" quest'anno ci saranno anche i Brown Spirits: Armagnac, Brandy, Cognac e Rum. L'evento si svolgerà in uno spazio espositivo di 2 mila metri quadrati in cui sarà possibile incontrare le aziende e scoprire centinaia di prodotti in degustazione. Spazio anche alla mixology con miscele diverse.

Accanto ad oltre 20 masterclass per esperti e neofiti, i numerosi corsi per principianti ABC del Whisky della durata 25 minuti i seminari,



PIXELES

gli ospiti provenienti da ogni parte del mondo e tanta musica.

Anche per il 2023, Roma Whisky Festival presenta il premio "Whisky & Lode" che eleggerà i migliori whisky del salone valutati, come di consueto, da una giuria di esperti secondo la regola del blind tasting. Tre le categorie anche per questa edizione ci saranno: Best Scotch Whisky, Best Single Cask e Best World Whisky.

Attenzione anche al food con una zona interamente dedicata al cioccolato e un'altra per le birre inglesi alla spina e altre prelibatezze della tipica cucina scozzese. Il programma completo è su <https://romawhiskyfestival.it/>

Foodness porta le novità dell'estate 2023 a Tirreno CT

Foodness porta le novità dell'estate 2023 a Tirreno CT

Foodness parteciperà a Tirreno CT, in calendario tra 26 febbraio e 1 marzo presso il complesso fieristico di Carrara.

Un'anticipazione d'estate che vedrà la presentazione delle novità che accompagneranno la prossima stagione.

Oltre alle Specialità in Tazzina, disponibili con sistema Capsule Professional e con Erogatore, protagonisti dello stand saranno i prodotti estivi. Nella gamma Capsule Professional, Espresso Freddo Shakerato, il primo caffè shakerato in capsula che permette di servire un ottimo caffè shakerato in pochi secondi.

Nel comparto creme fredde si potranno assaggiare Crema Gelato Pistacchio, con pregiato pistacchio proveniente dalla Sicilia e Crema Gelato Nocciola, con nocciole del Piemonte. Senza glutine e senza lattosio, semplici da preparare grazie alla Crema Base Gelato alla quale basta aggiungere la pasta di nocciole o pistacchio.

Tra i classici, Crema Fredda al Caffè senza glutine, senza lattosio e con ridotto contenuto di zucchero, Crema Fredda Yogurt e Yogurt Soft senza lattosio e senza glutine. Non mancano i sorbetti, le granite, e la Crema Caffè pronta da servire, in formato brick da 1 litro e in formato monodose da asporto Mykico.

A Tirreno CT saranno presentate in anteprima freschissime novità a base di frutta 100%, in varianti di gusto esotiche e dissetanti: un nuovo modo di sorprendere i clienti con un senza glutine e senza lattosio pieno di sapore! L'estate 2023 porterà anche soluzioni per la mixology, all'insegna di un bere più consapevole e ad uno stile di vita più salutare.

Dallo scorso settembre Foodness si è fatta inoltre portavoce nel canale del fuoricasa del messaggio di Ekaterra, azienda leader nel settore delle bevande calde, attraverso la distribuzione dei brand Pukka e Lipton. Presso lo stand saranno presenti i tea, infusi e tisane Ekaterra pronti per ispirare nuove occasioni di consumo, radicate nel potere curativo delle piante.

a cura di a.maurilli@almapress.net

Tirreno C.T. e Balnearia: tutto pronto per l'evento punto di riferimento per l'ospitalità italiana

Tirreno C.T. e Balnearia: tutto pronto per l'evento punto di riferimento per l'ospitalità italiana

Pubblicato il 24 febbraio 2023

Dal 26 febbraio al 1° marzo a Carrara Fiere un calendario ricco di appuntamenti tra Bolkestein, erosione e Turismo esperienziale, al centro la spiaggia di domani

Tutto pronto a Carrara Fiere per il taglio del nastro di Tirreno C.T. e Balnearia, dal 26 febbraio al 1° marzo, quello ormai da oltre 40 anni è un punto di riferimento per gli operatori dell'accoglienza. Giunta alla 43esima edizione, Tirreno C.T., in coppia con Balnearia (24esima edizione), mette in mostra il meglio del settore della ristorazione, dell'ospitalità in generale e, da ormai diverse edizioni, anche degli stabilimenti balneari.

La spiaggia del futuro al centro dell'attenzione. Saranno circa un centinaio gli stand dedicati al settore balneare, con tante novità per attrezzare la "spiaggia del futuro". Come da tradizione ci saranno numerosi appuntamenti, organizzati dalle categorie, dove approfondire i temi più "caldi" in vista della stagione 2023 e del futuro degli operatori balneari. Il salone professionale dell'outdoor design, benessere ed attrezzature balneari che fanno di Tirreno CT un unico grande evento di riferimento per il segmento dell'accoglienza, dalla ristorazione al wellness, dallo street food all'hotellerie per arrivare all'ospitalità in spiaggia. Giunta alla 22esima edizione, Balnearia vede nei propri spazi rappresentato il meglio dei settori merceologici, oltre ad essere 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 Pentathlon della cucina, per incoronare lo chef migliore. Una gara per valorizzare le capacità professionali nelle attività di cucina di tutti i giorni per i cuochi professionisti. ? questa la grande novità di Tirreno Ct 2023, un concorso unico nel suo genere per chi cucina ogni giorno, giudicato da chef internazionali. L'iniziativa sarà aperta alla categoria under 25 e over 25.

Incontri B2B per il Centro Italia: ecco il cuore di Tirreno Ct. La manifestazione ha il suo vero cuore nell'incontro qualificato fra domanda e offerta, un importante scambio business-to-business tra gli operatori del Centro e Nord Italia. Grazie anche a questo, Tirreno Ct in questi anni è diventata un vero e proprio punto di riferimento con una continua crescita di consensi, sia in termini di offerta commerciale con oltre 430 espositori in rappresentanza di quasi 900 marchi, sia in termini di pubblico con 62mila presenze di media nelle ultime edizioni.

Le eccellenze del food&beverage in una unica fiera. A caratterizzare ogni edizione dell'evento, grandi marchi del food&beverage italiano ed estero propongono non soltanto la semplice esposizione delle novità e dei prodotti di punta, ma anche presentazioni e momenti di approfondimento. 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 dedicata al caffè e alle innovazioni del settore grandi impianti. Inoltre tutto ciò che riguarda le attrezzature per la tavola, bar, gelateria e pasticceria fino all'arredo contract per interni ed esterni, compresi tappezzerie e arredo bagno. Ormai da qualche anno hanno preso sempre più piede operatori del settore wine and beverage. A partire dai migliori prodotti per il lavoro dei mixologist e dei barman, rappresentati dalle principali associazioni di categoria, passando per tutto il settore emergente delle birre artigianali. Presente un'ampia selezione poi di aziende vitivinicole, ma anche distillerie, rappresentate direttamente dai produttori. Le associazioni dei sommelier promuoveranno come sempre numerose degustazioni tematiche condotte da esperti del settore per fare dei focus sui vitigni e sui territori di provenienza.

Tirreno C.T. e Balnearia sono organizzate da TirrenoTrade Srl con la collaborazione di enti regionali, provinciali e associazioni di categoria. Per informazioni sulla fiera e per poter partecipare come espositori o visitatori www.tirrenoct.it

Territorio e turismo esperienziale: il convegno della Cna a CarraraFiere

di Redazione - 24 Febbraio 2023 - 15:19

FOTO D' ARCHIVIO

CARRARA – Promuovere un turismo nuovo e diverso che permetta di vivere un territorio da ogni punto di vista: è questo l'obiettivo perseguito da Cna Turismo e Commercio a livello nazionale e locale, che verrà illustrato in occasione del convegno "Il valore del territorio: le proposte della Cna Toscana per il turismo esperienziale" previsto per lunedì 27 febbraio alle 16 nell'ambito della rassegna fieristica Tirreno Ct – Balnearia 2023 a Carrara Fiere- Carrara (sala Bernini, Ingresso n.5 via maestri del Marmo), organizzato dalla Cna Turismo e Commercio Toscana in collaborazione con la Cna di Massa-Carrara.

All'iniziativa parteciperanno, tra gli altri, il presidente di Cna Turismo e Commercio Massa-Carrara Lorenzo Marchetti, l'assessore alle Attività Produttive, Turismo e Commercio del comune di Carrara Lara Benfatto, la presidente regionale della Cna Turismo e Commercio Elisabetta Norfini, il direttore di Toscana Promozione Turistica Francesco Tapinassi, Paola Lorenzini coordinatore regionale della Cna Turismo e Commercio, Roberto Galassi referente della Cna Lunigiana e Presidente del Gal, il coordinatore nazionale della Cna Turismo e Commercio Cristiano Tomei, e il presidente nazionale della Cna Turismo e Commercio Marco Mischia.

Per motivi organizzativi si invita a confermare la propria partecipazione al Dott. Gino Angelo Lattanzi, referente relazioni istituzionali – Turismo e Commercio Cna Massa Carrara. Tel 0585 852919, mail: relazioniistituzionali@cna-ms.it. Il convegno può essere seguito da remoto connettendosi al seguente

link: <https://us02web.zoom.us/j/84612811401?pwd=NGxMZURtZlVpdWg5bG91cXBLRTVlQT09>.

a cura di a.maurilli@almapress.net

Fiera del Tirreno, sfida all'ultimo dolce tra torte e colombe

La Federazione Internazionale di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria celebra il decimo anniversario incoronando i campioni italiani

/ Redazione

Pasticceri, gelatieri e cioccolatieri si sfidano fino all'ultimo dolce dal 26 febbraio al 1° marzo presso la Fiera del Tirreno CT di Carrara (MS). La Federazione Internazionale di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria (FIPGC) celebra il decimo anniversario con tre i campionati italiani.

L'obiettivo è valorizzare le eccellenze del made in Italy: centinaia di pasticceri e maestri dell'arte bianca, provenienti da ogni angolo d'Italia, si sfideranno a colpi di sac à poche. In palio i trofei del Campionato della Panificazione, Miglior Colomba d'Italia e Campionato Italiano di Pasticceria: i vincitori entreranno a far parte della nazionale che affronterà il Campionato del Mondo il prossimo ottobre.

Uno spettacolo tra pasticceria e arte bianca

“Per noi è un onore portare sul palcoscenico di una delle più importanti manifestazioni dell'ospitalità del Centro-Italia, grandi professionisti della pasticceria e dell'arte bianca. In questa nuova rotta della Federazione perseguiamo l'obiettivo di far crescere e valorizzare il comparto della Pasticceria, esteso a tutti i professionisti del settore: pasticceri, gelatieri, ma anche artisti Decoratori, chef della Panificazione e tutto l'ambito della formazione - afferma Matteo Cutolo, Presidente della FIPGC-. Non vediamo l'ora di vedere tutti i maestri all'opera, daranno vita a competizioni davvero entusiasmanti con specialità uniche del territorio italiano”.

Sfida all'ultimo filone di pane

Il 26 febbraio si inizia in bellezza con una competizione davvero unica: eleggere il miglior pane d'Italia. Gli chef panificatori dovranno cimentarsi in una delle seguenti categorie: miglior pane tradizionale, miglior pane innovativo, miglior dolce da forno e miglior pane artistico.

Vere e proprie opere d'arte realizzate integralmente in pane. Si prevedono sculture alte anche un metro, interamente in paste lievitate e con tutto quello che afferisce al mondo del pane, come grissini o fette biscottate. Ognuno potrà dare libero sfogo alla creatività, rappresentare qualsiasi tema e si potranno utilizzare tutte le tecniche inerenti alla panificazione artistica.

Il premio alla Miglior Colomba

Il 26 e il 27 febbraio uno dei grandi lievitati della tradizione italiana, il dolce simbolo della Pasqua, sarà il protagonista di un evento che riunirà i migliori interpreti italiani per questa specialità. Ben 120 i concorrenti in gara che dovranno presentare una colomba classica, ovvero realizzata con il solo inserimento di canditi d'arancia, con aroma a piacere e ricoperta di glassa croccante oppure una colomba innovativa e qui libero spazio alla creatività

La nazionale di Pasticceria

Dal 28 febbraio al 1° marzo in scena il tanto atteso campionato che vedrà la nascita della Nazionale Italiana di Pasticceria, squadra che dovrà far valere la nostra bandiera ai Mondiali di Pasticceria del 2023. Una due giorni tra sculture edibili mai viste prima, abbinamenti inaspettati di sapori, aromi e colori.

Opere alte fino a 180 cm rappresenteranno il tema “I 10 anni della FIPGC”. I pasticceri dovranno sorprendere l'esigente giuria non solo con l'estetica e il gusto, ma soprattutto con l'avanguardia delle tecniche utilizzate e con la complessità delle strutture. Se ne vedranno delle belle!

Il 1° classificato di ogni categoria si aggiudicherà il Trofeo “Campionato Italiano Pasticceria, Gelateria Cioccolateria FIPGC 2023” ed entrerà di diritto a far parte della nazionale italiana che parteciperà alla finale del The World Trophy of Pastry Gelato and Chocolate FIPGC che si terrà presso Host Fiera Milano a ottobre 2023.

Spazio al cake design e al tiramisù

Ma non è finita qui, la grande festa continua anche con la celebrazione del dolce italiano amato in tutto il mondo: il tiramisù, con la competizione che vede i migliori pasticceri del centro settentrione sfidarsi il 27 febbraio per accedere alle finali del Campionato del Mondo Tiramisù che si avrà il 13 ottobre a Milano.

Nei quattro giorni di celebrazione della pasticceria a 360°, il settore del Cake Design sarà alle prese nella realizzazione di sculture dedicate alla FIPGC e ai dolci tipici regionali. Il 28 e il 1° marzo due pasticceri che arrivano direttamente dal Giappone realizzeranno un'imponente pièce artistica in zucchero isomalto e cioccolato.

a cura di a.maurilli@almapress.net

Nelle giornate di domani e domenica Massa, riapre al pubblico il "Giardino Incantato"

Massa Riapre al pubblico sabato 25 e domenica 26 febbraio lo storico "Giardino Incantato" in via Bassa Tambura 16a Massa.

L'incantevole angolo verde, a pochi passi dal centro città, è un luogo già apprezzato da molte persone che hanno avuto occasione di visitarlo nel corso delle edizioni precedenti. Tra pochi giorni questo meraviglioso giardino tornerà ad aprire le sue porte ancora più ric-

co di fiori e piante. «Negli ultimi anni nel "Giardino Incantato" - dichiara Vincenzo Ozio presidente dell'associazione Borgo del Ponte - S. Lucia - Capaccola -, sono stati piantati nuovi esemplari arrivando ad oltre 450 varietà con più di 50 specie diverse: le Japoniche, con circa 170 tipologie diverse che colorano i mesi invernali fino alla primavera, mentre le Changii e i suoi innumerevoli ibridi

portano la fioritura fino ai mesi estivi. Inoltre - continua Ozio - lungo il percorso tra gli splendidi colori delle Camelie si potranno apprezzare sculture marmoree originali dell'Ing. Franco Lorenzetti a rendere il luogo ancora più magico».

La famiglia Lorenzetti ha il piacere di curare questo giardino e invita i concittadini a conoscerlo unendosi ai molti visitatori italiani ed esteri che già hanno potuto



Alcune immagini del Giardino incantato

apprezzarne lo splendore. L'appuntamento è dunque per il prossimo fine settimana, l'ingresso sarà libero ma è obbligatoria la prenotazione al numero 333 2314

619. L'Associazione Borgo del Ponte - S. Lucia - Capaccola ringrazia pubblicamente la famiglia Lorenzetti che da anni permette, grazie alla loro passione ed alla

loro disponibilità, di valorizzare ulteriormente le ricchezze ed gli splendidi segreti dei nostri borghi.

Sara Lavorini

© RIPRODUZIONE RISERVATA

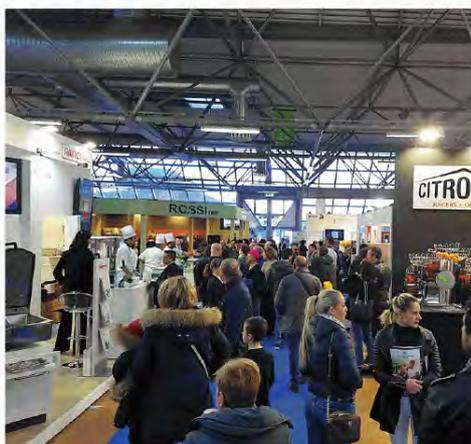
Da domenica a mercoledì Tirreno CT e Balnearia, è tutto pronto

Carrara Tutto pronto a Carrara Fiere per il taglio del nastro di **Tirreno C.T.** e **Balnearia**, da domenica 26 febbraio al 1° marzo, quello che ormai da oltre 40 anni è un punto di riferimento per gli operatori dell'accoglienza. Giunta alla 43esima edizione, **Tirreno C.T.**, in coppia con **Balnearia** (24esima edizione), mette in mostra il meglio del settore della ristorazione, dell'ospitalità in generale e, da ormai diverse edizioni, anche degli stabilimenti balneari.

La spiaggia del futuro al centro dell'attenzione. Saranno circa un centinaio gli stand dedicati al settore balneare, con tante novità per attrezzare la "spiaggia del futuro". Come da tradizione ci saranno numerosi appuntamenti, organizzati dalle categorie, dove approfondire i temi più "caldi" in vista della stagione 2023 e del futuro degli operatori balneari. Il salone professionale dell'outdoor design, benessere ed attrezzature bal-

neari che fanno di **Tirreno CT** un unico grande evento di riferimento per il segmento dell'accoglienza, dalla ristorazione al wellness, dallo street food all'hotellerie per arrivare all'ospitalità in spiaggia. Giunta alla 22esima edizione, **Balnearia** vede nei propri spazi rappresentato il meglio dei settori merceologici, oltre ad essere 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 Pentathlon della cucina, per incoronare lo chef migliore. Una gara per valorizzare le capacità professionali nelle attività di cucina di tutti i giorni per i cuochi professionisti. È questa la grande novità di **Tirreno Ct** 2023, un concorso unico nel suo genere per chi



Una passata edizione della rassegna

cucina ogni giorno, giudicato da chef internazionali. L'iniziativa sarà aperta alla categoria under 25 e over 25.

Incontri B2B per il Centro Italia: ecco il cuore di **Tirreno Ct**. La manifestazione ha il suo vero cuore nell'incontro qualificato fra domanda e offerta, un importante scambio business-to-business tra gli operatori del Centro e Nord Italia. Grazie anche a questo, **Tirreno Ct** in questi anni è diventata un vero e proprio punto di riferimento con una continua crescita di consensi, sia in termini di offerta commerciale con oltre 430 espositori in rappresentanza di quasi 900 marchi, sia in termini di pubblico con 62mila presenze di media nelle ultime edi-

zioni. Le eccellenze del food&beverage in una unica fiera. A caratterizzare ogni edizione dell'evento, grandi marchi del food&beverage italiano ed estero propongono non soltanto la semplice esposizione delle novità e dei prodotti di punta, ma anche presentazioni e momenti di approfondimento. 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 dedicata al caffè e alle innovazioni del settore grandi impianti. Per informazioni sulla fiera e per poter partecipare come espositori o visitatori www.tirrenoct.it

L'appuntamento alla Fortezza da Piè Buona cucina e letteratura

Montignoso Buona gastronomia e letteratura: è questo il binomio per la serata "Una Cena da Mangione, da Bosco (...e gli altri)", un evento realizzato in collaborazione con: La Fortezza da Piè (Montignoso), Industria & Letteratura e FaBuLa Associazione Culturale da un'idea di Simona Balloni.

L'appuntamento è per questa sera venerdì 24 febbraio dalle 20, quando ci sarà l'incontro con lo scrittore Alessio Biagi intervistato dalla giornalista Ilaria Borghini. Conduttore della serata il Presidente di FaBuLa Alessio Biagi.

Durante la serata Ilaria Borghini intervisterà Biagi sulla sua intera bibliografia che si alternerà ad un Menù realizzato appositamente per l'occasione dallo staff di Fortezza da Piè. Inizio ore 20:00.

Quindi, ecco l'alternarsi di intervista & menù. I primi 5 romanzi, da "In tutti i respiri che ti ho preso" (2009) a "Non so più dove cercarti" (2015); (a seguire) Antipasto: Zuppa ai 5 sapori con Fagioli, Ceci, Patate, Crostini e Speck; Raymond Bosco (la trilogia di New York) da "È tutta una follia" (2017) a "È



Alessio Biagi, ospite stasera

solo un altro inganno" (2021), e (a seguire) Primo Piatto: I cannelloni di spinaci e ricotta all'italiana.

Ancora: Il detective Gerry Mangione, da "Il mondo intero è una bottiglia" (2019) a "Un pettirosso da combattimento" (2022); (a seguire), secondo Piatto: Rosticciana, Salsiccia e patate. "Sotto il mare c'è un bosco", (a seguire), Un dolce da favola: Crostatina con frutti di bosco

Acqua + ¼ di vino incluse nel prezzo. La prenotazione è obbligatoria e i posti saranno limitati.

La Fortezza da Piè, Via Palatina 2, Montignoso. Tel: 0585 348260 | 333 203 6736 (Alessio).

AL CINEMA

MASSA	GARIBALDI
SPLENDOR MULTISALA via Dorsale, 11 tel. 0585 791105	via Verdi 15C tel. 0585 777160
Ant-Man and The Wasp quantumania ore 19, 21.30	The whale ore 20.30
The offering ore 19.15, 21.30	VILLAFRANCA
Non così vicino ore 19	CITTÀ DI VILLAFRANCA
Tramite amicizia ore 21.30	Via Roma, tel. 334 167257
Romantiche ore 19, 21.15	Mummie ore 16
The whale ore 21.30	Quantumania ore 18.15
Laggiù qualcuno mi ama ore 19	Gli spiriti dell'isola ore 21.15
CARRARA	SARZANA
Ant-Man & The Wasp quantumania	MULTISALA MODERNO
	Via del Carmine, tel. 0187 620714
	CINEMA ITALIA
	piazza Nicolò V Tel. 0187622244
	A letto con Sartre ore 21

GLI AUGURI

LE RICORRENZE SUL TIRRENO
Il Tirreno è a disposizione per coloro che intendono regalare delle sorprese a familiari, amici o colleghi di lavoro. Se desiderate fare gli auguri sul nostro giornale in occasione di un compleanno, un matrimonio, o qualsiasi altro evento, è necessario inviare il testo (non lungo) e la fotografia in formato jpg in media/alta risoluzione, a colori, via email a: massa@iltirreno.it; carrara@iltirreno.it almeno due giorni prima della pubblicazione sul giornale. Il servizio è gratuito.

LE FARMACIE

MASSA Brunelli, piazza Istria - Romagnano tel. 0585/830728	Fiorillo, via Fiorillo 11 (8.30 - 22) Tel. 0585/633780
MARINA DI MASSA Dei Ronchi, via Ronchi Tel. 0585/240855	SARZANA Castagnini, via Bertolini 49 Tel. 0187/620203
MONTI Antonoli (San Carlo) Tel. 0585/45697	AULLA ED INTORNI San Severo, via Resistenza Tel. 0187/420156
MONTIGNOSO Brunelli, piazza Istria - Romagnano Tel. 0585/830728	VILLAFRANCA Binotti, piazza XXV Aprile Tel. 0585/493014
CARRARA Biso, piazza Accademia 1 tel. 0585/71920	FIVIZZANO Clementi, via Roma 111 Tel. 0585/92056
PIANO Eredi Ugurgieri, viale XX Settembre - Fossola (24h) Tel. 0585/842902	FOSDINOVO Del Borgo, via Roma 13 Tel. 0187/68977
MARINA DI CARRARA	PONTREMOLI Accorsi, via Armani 2 Tel. 0187/830085

Tirreno C.T. e Balnearia: tutto pronto per l'appuntamento punto di riferimento per il mondo dell'ospitalità italiana.

Tirreno C.T. e Balnearia: tutto pronto per l'appuntamento punto di riferimento per il mondo dell'ospitalità italiana.

Tutto pronto a Carrara Fiere per il taglio del nastro di #tirrenoct e #balnearia, dal 26 febbraio al 1° marzo, quello ormai da oltre 40 anni è un punto di riferimento per gli operatori dell'accoglienza. Giunta alla 43esima edizione, #tirrenoct, in coppia con #balnearia (24esima edizione), mette in #mostra il meglio del settore della ristorazione, dell'ospitalità in generale e, da ormai diverse edizioni, anche degli stabilimenti balneari.

La #spiaggia del futuro al centro dell'attenzione. Saranno circa un centinaio gli stand dedicati al settore balneare, con tante novità per attrezzare la "spiaggia del futuro". Come da tradizione ci saranno numerosi appuntamenti, organizzati dalle categorie, dove approfondire i temi più "caldi" in vista della stagione 2023 e del futuro degli operatori balneari. Il salone professionale dell'outdoor design, benessere ed attrezzature balneari che fanno di #tirrenoct un unico grande evento di riferimento per il segmento dell'accoglienza, dalla ristorazione al wellness, dallo street #food all'hotellerie per arrivare all'ospitalità in #spiaggia. Giunta alla 22esima edizione, #balnearia vede nei propri spazi rappresentato il meglio dei settori merceologici, oltre ad essere 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 Pentathlon della cucina, per incoronare lo #chef migliore. Una gara per valorizzare le capacità professionali nelle attività di cucina di tutti i giorni per i cuochi professionisti. ? questa la grande novità di #tirrenoct 2023, un concorso unico nel suo genere per chi cucina ogni giorno, giudicato da #chef internazionali. L'iniziativa sarà aperta alla categoria under 25 e over 25.

Incontri #b2b per il Centro Italia: ecco il cuore di #tirrenoct. La manifestazione ha il suo vero cuore nell'incontro qualificato fra domanda e offerta, un importante scambio business-to-business tra gli operatori del Centro e Nord Italia. Grazie anche a questo, #tirrenoct in questi anni è diventata un vero e proprio punto di riferimento con una continua crescita di consensi, sia in termini di offerta commerciale con oltre 430 espositori in rappresentanza di quasi 900 marchi, sia in termini di pubblico con 62mila presenze di media nelle ultime edizioni.

Le eccellenze del food&beverage in una unica fiera. A caratterizzare ogni edizione dell'evento, grandi marchi del food&beverage italiano ed estero propongono non soltanto la semplice esposizione delle novità e dei prodotti di punta, ma anche presentazioni e momenti di approfondimento. 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 dedicata al caffè e alle innovazioni del settore grandi impianti. Inoltre tutto ciò che riguarda le attrezzature per la tavola, bar, gelateria e pasticceria fino all'arredo contract per interni ed esterni, compresi tappezzerie e arredo bagno. Ormai da qualche anno hanno preso sempre più piede operatori del settore wine and beverage. A partire dai migliori prodotti per il lavoro dei mixologist e dei barman, rappresentati dalle principali associazioni di categoria, passando per tutto il settore emergente delle birre artigianali. Presente un'ampia selezione poi di aziende vitivinicole, ma anche distillerie, rappresentate direttamente dai produttori. Le associazioni dei sommelier promuoveranno come sempre numerose degustazioni tematiche condotte da esperti del settore per fare dei focus sui vitigni e sui territori di provenienza.

Maggiori informazioni nel comunicato stampa da scaricare

Tirreno C.T. e Balnearia: tutto pronto per l'appuntamento punto di riferimento per il mondo dell'ospitalità italiana. A Balnearia Foc...

Tornano Tirreno C.T. e Balnearia

Dal 26 febbraio al 1° marzo a Carrara Fiere l'evento dedicato agli addetti dell'ospitalità italiana

Tirreno C.T. e Balnearia: tutto pronto per l'appuntamento punto di riferimento per il mondo dell'ospitalità italiana.

A Balnearia Focus su un calendario ricco di appuntamenti tra Bolkestein, erosione e Turismo esperienziale, al centro la spiaggia di domani

Tutto pronto a Carrara Fiere per il taglio del nastro di Tirreno C.T. e Balnearia, dal 26 febbraio al 1° marzo, quello ormai da oltre 40 anni è un punto di riferimento per gli operatori dell'accoglienza. Giunta alla 43esima edizione, Tirreno C.T., in coppia con Balnearia (24esima edizione), mette in mostra il meglio del settore della ristorazione, dell'ospitalità in generale e, da ormai diverse edizioni, anche degli stabilimenti balneari.

La spiaggia del futuro al centro dell'attenzione. Saranno circa un centinaio gli stand dedicati al settore balneare, con tante novità per attrezzare la "spiaggia del futuro". Come da tradizione ci saranno numerosi appuntamenti, organizzati dalle categorie, dove approfondire i temi più "caldi" in vista della stagione 2023 e del futuro degli operatori balneari. Il salone professionale dell'outdoor design, benessere ed attrezzature balneari che fanno di Tirreno CT un unico grande evento di riferimento per il segmento dell'accoglienza, dalla ristorazione al wellness, dallo street food all'hotellerie per arrivare all'ospitalità in spiaggia. Giunta alla 22esima edizione, Balnearia vede nei propri spazi rappresentato il meglio dei settori merceologici, oltre ad essere 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 Pentathlon della cucina, per incoronare lo chef migliore. Una gara per valorizzare le capacità professionali nelle attività di cucina di tutti i giorni per i cuochi professionisti. È questa la grande novità di Tirreno Ct 2023, un concorso unico nel suo genere per chi cucina ogni giorno, giudicato da chef internazionali. L'iniziativa sarà aperta alla categoria under 25 e over 25.

Incontri B2B per il Centro Italia: ecco il cuore di Tirreno Ct. La manifestazione ha il suo vero cuore nell'incontro qualificato fra domanda e offerta, un importante scambio business-to-business tra gli operatori del Centro e Nord Italia. Grazie anche a questo, Tirreno Ct in questi anni è diventata un vero e proprio punto di riferimento con una continua crescita di consensi, sia in termini di offerta commerciale con oltre 430 espositori in rappresentanza di quasi 900 marchi, sia in termini di pubblico con 62mila presenze di media nelle ultime edizioni.

Le eccellenze del food&beverage in una unica fiera. A caratterizzare ogni edizione dell'evento, grandi marchi del food&beverage italiano ed estero propongono non soltanto la semplice esposizione delle novità e dei prodotti di punta, ma anche presentazioni e momenti di approfondimento. 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 dedicata al caffè e alle innovazioni del settore grandi impianti. Inoltre tutto ciò che riguarda le attrezzature per la tavola, bar, gelateria e pasticceria fino all'arredo contract per interni ed esterni, compresi tappezzerie e arredo bagno. Ormai da qualche anno hanno preso sempre più piede operatori del settore wine and beverage. A partire dai migliori prodotti per il lavoro dei mixologist e dei barman, rappresentati dalle principali associazioni di categoria, passando per tutto il settore emergente delle birre artigianali. Presente un'ampia selezione poi di aziende vitivinicole, ma anche distillerie, rappresentate direttamente dai produttori. Le associazioni dei sommelier promuoveranno come sempre numerose degustazioni tematiche condotte da esperti del settore per fare dei focus sui vitigni e sui territori di provenienza.

Tirreno C.T. e Balnearia sono organizzate da TirrenoTrade Srl con la collaborazione di enti regionali, provinciali e associazioni di categoria. Per informazioni sulla fiera e per poter partecipare come espositori o visitatori www.tirrenoct.it

a cura di a.maurilli@almapress.net

Tirreno c.t. E balneari (dal 26 al 1 Marzo)

Tutto pronto per l'appuntamento per il mondo dell'ospitalità italiana.

Tutto pronto a Carrara Fiere per il taglio del nastro di Tirreno C.T. e Balnearia, dal 26 febbraio al 1° marzo, quello ormai da oltre 40 anni è un punto di riferimento per gli operatori dell'accoglienza. Giunta alla 43esima edizione, Tirreno C.T., in coppia con Balnearia (24esima edizione), mette in mostra il meglio del settore della ristorazione, dell'ospitalità in generale e, da ormai diverse edizioni, anche degli stabilimenti balneari.

La spiaggia del futuro al centro dell'attenzione. Saranno circa un centinaio gli stand dedicati al settore balneare, con tante novità per attrezzare la "spiaggia del futuro". Come da tradizione ci saranno numerosi appuntamenti, organizzati dalle categorie, dove approfondire i temi più "caldi" in vista della stagione 2023 e del futuro degli operatori balneari. Il salone professionale dell'outdoor design, benessere ed attrezzature balneari che fanno di Tirreno CT un unico grande evento di riferimento per il segmento dell'accoglienza, dalla ristorazione al wellness, dallo street food all'hotellerie per arrivare all'ospitalità in spiaggia. Giunta alla 22esima edizione, Balnearia vede nei propri spazi rappresentato il meglio dei settori merceologici, oltre ad essere 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 Pentathlon della cucina, per incoronare lo chef migliore. Una gara per valorizzare le capacità professionali nelle attività di cucina di tutti i giorni per i cuochi professionisti. ? questa la grande novità di Tirreno Ct 2023, un concorso unico nel suo genere per chi cucina ogni giorno, giudicato da chef internazionali. L'iniziativa sarà aperta alla categoria under 25 e over 25. Incontri B2B per il Centro Italia: ecco il cuore di Tirreno Ct. La manifestazione ha il suo vero cuore nell'incontro qualificato fra domanda e offerta, un importante scambio business-to-business tra gli operatori del Centro e Nord Italia. Grazie anche a questo, Tirreno Ct in questi anni è diventata un vero e proprio punto di riferimento con una continua crescita di consensi, sia in termini di offerta commerciale con oltre 430 espositori in rappresentanza di quasi 900 marchi, sia in termini di pubblico con 62mila presenze di media nelle ultime edizioni.

Le eccellenze del food&beverage in una unica fiera. A caratterizzare ogni edizione dell'evento, grandi marchi del food&beverage italiano ed estero propongono non soltanto la semplice esposizione delle novità e dei prodotti di punta, ma anche presentazioni e momenti di approfondimento. 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 dedicata al caffè e alle innovazioni del settore grandi impianti. Inoltre tutto ciò che riguarda le attrezzature per la tavola, bar, gelateria e pasticceria fino all'arredo contract per interni ed esterni, compresi tappezzerie e arredo bagno. Ormai da qualche anno hanno preso sempre più piede operatori del settore wine and beverage. A partire dai migliori prodotti per il lavoro dei mixologist e dei barman, rappresentati dalle principali associazioni di categoria, passando per tutto il settore emergente delle birre artigianali. Presente un'ampia selezione poi di aziende vitivinicole, ma anche distillerie, rappresentate direttamente dai produttori. Le associazioni dei sommelier promuoveranno come sempre numerose degustazioni tematiche condotte da esperti del settore per fare dei focus sui vitigni e sui territori di provenienza.

Tirreno C.T. e Balnearia sono organizzate da TirrenoTrade Srl con la collaborazione di enti regionali, provinciali e associazioni di categoria. Per informazioni sulla fiera e per poter partecipare come espositori o visitatori www.tirrenoct.it

Massa (Ms), 22 febbraio 2023 C.s. 04

Il programma di Tirreno Ct

Domenica 26 Febbraio

ore 11:30 Inaugurazione 43esima Mostra Convegno Tirreno CT

ore 11.00: aperitivo di benvenuto gestito dai ragazzi di Special...Mente Barman (F.I.B. Federazione Italiana Barman che nel pomeriggio alle 16 organizza un master sul gin)

ore 10.00 – 16.30: Concorso Nazionale Maitre a cura di Amira per la Sez. Toscana Mare con piatti alla Lampada. Inoltre degustazioni delle bollicine del Territorio della Franciacorta e dimostrazione della Mise en Place Buffet per Breakfast.

- dimostrazioni e show cooking su pizza in pala da parte di Accademia Pizzaioli-Ristorazione Italiana

- Concorso Miglior Colomba d'Italia 2023: Colomba Classica e Colomba Innovativa e Campionato Italiano Panificatori a cura di Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria, Forum della Cioccolateria, Pasticceria e Panificazione

- Produzione di elaborati, torte, semifreddi e gelati di L'Oscar del Gelato-Federazione italiana gelatieri.

- La mia pizza di (tonda e alla pala) di Scuola Italiana Pizzaioli

a cura di a.maurilli@almapress.net

Tirreno c.t. E balneari (dal 26 al 1 Marzo)

Lunedì - 27 febbraio

ore 10.00: Presentazione dei prodotti enologici della Toscana con un abbinamento gastronomico regionale. Degustazioni di Prosecco Docg a cura di Amira

ore 10.30: Il senza glutine che non ti accorgi dalla pizza al pane

- Gara Master Pizza Champion Il primo e unico talent televisivo dedicato ai pizzaioli professionisti di Accademia Pizzaioli-Ristorazione Italiana

ore 11.00: Finali regionali dello Sparkling Tour 2023 (F.I.B.)

- Selezione Italia Centro – Nord per il World Trophy of Tiramisù¹ che si terrà a Milano il 13 Ottobre.

- Premiazione Concorso Miglior Colomba Italiana 2023 e verrà

ore 14.00: master “gli amari in miscelazione” (F.I.B.)

ore 14.30: Pizza alla pala Tra gestione degli impasti ad alta idratazione e variazioni di gusto (Scuola italiana pizzaioli)

ore 17.00: Proclamazione del vincitore “Sparkling Tour Toscana 2023” (F.I.B.)

ore 10.00-18.00: Concorso Internazionale Premio Clorofilla, fantasia vegana di L’Oscar del Gelato-Federazione italiana gelatieri.

Martedì - 28 febbraio

ore 10.00: XIX Trofeo Aspiranti Futuri Talenti Maitres (Amira)

- Gara “Pizza senza Frontiere” Il campionato europeo di pizza (Accademia Italiana Pizzaioli)

ore 10.30 -14,30: La “mia” PIZZA: Pizza in Pala Romana e la Pizza Tonda (Scuola Italiana Pizzaioli)

ore 11.00: King 2023. Uno contro l’altro, lo scontro più¹ atteso del 2023 tra barman (F.I.B.)

- Campionati italiani di pasticceria e gelateria (Fipgc) e consegna attestato di merito per i cake designers e attestati di partecipazione dei “Dieci anni di attività di Fipgc”

ore 17:00: Finale tra i due Barman professionisti (F.I.B.)

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

Mercoledì - 1 marzo

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

- Dimostrazioni su pizza ad alta idratazione (Accademia italiana pizzaioli)

ore 10.30 – 14,30 : Pizza alla pala e la “MIA” PIZZA La Pizza Tonda (Scuola italiana pizzaioli)

ore 11.00: Master “Barman 2023 special” (F.I.B.)

ore 11.00-12.30: Seminario “Il gelato moderno mantenendo le tradizioni” (Oscar del gelato)

- Campionati italiani di pasticceria e gelateria. Premiazione: i 3 concorrenti vincitori formeranno la squadra che parteciperà al The World Trophy of Pastry Gelato e Chocolate Fipgc

ore 17.00: Finale Master Barman 2023 Special (F.I.B.)

Tutti i giorni

Accademia Macelleria Italiana fornirà informazioni sui corretti allevamenti e la filiera corta di carne, mentre presso Amira esposizione permanente con degustazione di vini, olio, aceti e grappe La Cava organizza degustazioni guidate dei vini e masterclass delle zone vitivinicole del territorio Apuo/Lunense.

Tutti i giorni dalle 12 il Ristorante dei Saperi Sapori e Conoscenze sarà aperto al pubblico per la degustazione dei menù¹ proposti a cura degli chef della cucina regionale italiana mentre la Scuola Tessieri e Noalya proporrà temi legati alla cucina, alla pasticceria e alla gelateria.

PENTATHLON DELLA CUCINA

Il Pentathlon della cucina è la gara che nasce per valorizzare le capacità professionali dei cuochi e dei commis di cucina nel lavoro di tutti i giorni. 5 prove in 5 aspetti fondamentali con regole che sono quotidiane per gli operatori del settore.

Da domenica 26 a martedì - 28 febbraio: pulire e mondare frutta e verdura, tre tagli di verdura o frutta, realizzazione di una salsa classica o condimento classico, realizzazione di un formato di pasta fresca, prova pratica con Mystery Box, preparare una ricetta per 3 persone. Mercoledì - 1 marzo dalle 10 alle 14 Cucinare con il microonde.

Il programma di Balnearia

Domenica 26 febbraio alle ore 13 si terrà l’assemblea nazionale di Confartigianato Imprese

Demaniali, nella sala Bernini, dal titolo “Quali prospettive per le concessioni demaniali” e alla quale interverranno Mauro

a cura di a.maurilli@almapress.net

Tirreno c.t. E balneari (dal 26 al 1 Marzo)

Vanni, presidente Nazionale Confartigianato Imprese Demaniali, i presidenti regionali di Confartigianato Imprese Demaniali, gli Onorevoli Riccardo Zucconi, Andrea Barabotti, Elisa Montemagni e la Senatrice Simona Petrucci.

Lunedì 27 febbraio sarà la giornata ricca di appuntamenti per il settore balneare.

Alle 9,30 nella Sala Michelangelo ci sarà il convegno “Onda d’urto balneari in mobilitazione”, a cura di Assobalneari Confindustria e la base balneare di Donne Damare. E’ l’occasione per confronti politici, tecnici e per affrontare i temi come quello della mappatura delle concessioni italiane e gli scenari che si sono aperti dopo alcune sentenze dei Tribunali amministrativi regionali.

Sempre lunedì mattina alle 11 la sala Bernini ospiterà l’assemblea nazionale di CNA Balneari dove sarà aperto il confronto su come evitare l’applicazione della direttiva Bolkestein, lavorando ai tavoli con il governo. Saranno presenti numerosi parlamentari e altri rappresentanti delle istituzioni.

Nel pomeriggio CNA Turismo e Commercio della Toscana in collaborazione con CNA Massa Carrara ha organizzato alle ore 16 nella sala Bernini il convegno sul tema: “Il valore del territorio: le proposte della Cna Toscana per il turismo esperienziale”.

Lunedì 27 alle ore 10, invece, nella Sala Pietro Tacca è in calendario il convegno “Le imprese Balneari e la nuova destinazione del turismo italiano”, organizzato da Confimprese Demaniali Italia, dove si parlerà di strategie, analisi e rapporti con il nuovo governo.

Martedì 28 febbraio alle ore 10 nella sala Pietro Tacca la base balneare con Donne Damare e Confimpresa Italia farà una presentazione e una conferenza stampa in diretta su canale 170 del digitale terrestre prime free alla quale interverranno Luigi Manganiello, Presidente di Confimpresa Italia, Bettina Bolla Presidente Base Balneare e l’avv. Nicolò² Maellaro VicePresidente Base Balneare Delegati Regionali. Modera Vincenzo Lovino conduttore televisivo Canale 170 digitale terrestre Prime Free. Sempre Martedì 28 alle 10,30 nella sala Canova si terrà il consiglio direttivo unitario di Sib Confcommercio e FIBA Confesercenti. Relatori: Antonio Capacchione - Presidente SIB e Maurizio Rustignoli - Presidente FIBA. Sono previsti interventi da parte di rappresentanti delle Istituzioni nazionali e locali.

Mercoledì 1 marzo alle ore 10 la sala Pietro Tacca ospiterà il convegno “Diritto di Superficie con Riscatto: una Soluzione Possibile?”, organizzato da ITB Italia (Associazione Italiana Imprenditori Turistici Balneari), nel quale interverranno Giuseppe Ricci, Presidente Itb Italia e Francesco Gambella, Referente Itb per la Sardegna. Sono previsti interventi dal mondo della politica e di tecnici del settore.

Fipgc festeggia il suo 10° anniversario con 3 campionati

Grande festa per la Federazione Internazionale di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria. Dal 26 febbraio al 1° marzo 2023 presso Tirreno CT di Carrara si terranno i festeggiamenti per i primi 10 anni della Federazione.

Fipgc competizioni decennale festa pasticceria

Grande festa in arrivo per la Federazione Internazionale di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria (Fipgc). Dal 26 febbraio al 1° marzo 2023 presso la Fiera del Tirreno CT di Carrara (MS), si terranno i festeggiamenti per i primi 10 anni della Federazione.

Oltre a una serie di eventi dedicati al mondo dell'arte bianca, si terranno anche tre campionati italiani per valorizzare le eccellenze del made in Italy e i suoi professionisti.

Alla ricerca di campioni

La Fipgc ha pensato a tre sfide professionali ambiziose. Si terranno il Campionato della Panificazione, Miglior Colomba d'Italia e Campionato Italiano di Pasticceria. I vincitori entreranno a far parte della nazionale che affronterà il Campionato del Mondo il prossimo ottobre. Il 27 febbraio si terrà anche la fase di preselezione per il Campionato del Mondo di Tiramisù¹.

Campionato della Panificazione: regole e categorie

Il Campionato della Panificazione si terrà il 26 febbraio ed eleggerà il miglior pane d'Italia. I baker dovranno cimentarsi in diverse categorie. Si inizia con il Miglior pane tradizionale. Dovrà essere realizzato con lievito madre e con farina, anche macinata a pietra, di grano tenero tipo 0, 00, 1, integrale, oppure semola di grano duro e senza inserimento di altri prodotti.

Si prosegue con il Miglior pane innovativo. Ciò che conta per vincere è l'originalità dell'impasto e degli ingredienti utilizzati.

Può essere salato con l'aggiunta salumi, verdure, formaggi o dolce con candidi, cioccolato, frutta secca o altro ancora.

Il Miglior dolce da forno giudicherà un dolce con cottura al forno di tutti gli ingredienti. Il prodotto realizzato deve rispecchiare le tradizioni del territorio di origine del partecipante. Il Miglior pane artistico prenderà in considerazione sculture di paste lievitate legate al mondo del pane, che includeranno anche grissini e fette biscottate.

La giuria sarà composta da professionisti che fanno parte dell'Equipe Eccellenze Internazionali della Fipgc, una squadra formata da Maestri Pasticceri, Maestri Gelatieri, Maestri Panificatori, Maestri Cioccolatieri riconosciuti nel panorama della pasticceria nazionale e internazionale.

Miglior Colomba d'Italia: regole e categorie

Il 26 e il 27 febbraio la colomba sarà protagonista di un'accesa sfida fra i migliori interpreti italiani. Ci saranno 120 concorrenti in gara che saranno chiamati a presentare una colomba classica, ovvero realizzata con il solo inserimento di canditi d'arancia, con aroma a piacere e ricoperta di glassa croccante. Poi ci sarà la sfida sulla colomba innovativa. Si potranno utilizzare cioccolato, frutta esotica o qualsiasi altro ingrediente o tecnica che possa fare la differenza dalla colomba tradizionale.

A decretare i vincitori del trofeo di Miglior Colomba d'Italia Classica e Miglior Colomba d'Italia Innovativa sarà la giuria formata dall'Equipe Eccellenze Internazionali della Fipgc che valuterà attentamente profumo, taglio, cottura, gusto, sofficità, alveolatura, e naturalmente originalità nella prova per la "colomba innovativa".

Campionato Italiano di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria: regole e categorie

Dal 28 febbraio al 1° marzo andrà in scena il campionato che vedrà la nascita della Nazionale Italiana di Pasticceria, squadra che dovrà far valere la nostra bandiera ai Mondiali di Pasticceria del 2023. I pasticceri dovranno mettercela tutta e mostrare le proprie abilità tecniche artistiche, creatività e profonda padronanza della chimica dell'alta pasticceria in una delle tre categorie: Scultura in Pastigliaggio e monoporzionamento moderna; Scultura in Cioccolato e Praline; Scultura in Zucchero e torta moderna.

Il tema su cui si dovranno esprimere i pasticceri è "I 10 anni della Fipgc". Il 1° classificato di ogni categoria si aggiudicherà il Trofeo "Campionato Italiano Pasticceria, Gelateria Cioccolateria Fipgc 2023" ed entrerà di diritto a far parte della nazionale italiana che parteciperà alla finale del The World Trophy of Pastry Gelato and Chocolate Fipgc che si terrà presso Host Fiera Milano a ottobre 2023.

Aspettando il Campionato del Mondo Tiramisù¹

Il 27 febbraio ci sarà la prima sfida per accedere alle finali del Campionato del Mondo Tiramisù¹, che si terrà il 13 ottobre a Milano. I concorrenti dovranno realizzare tiramisù¹ innovativi, a loro scelta se in coppa decorata, monoporzionamento oppure dessert scomposto. Unica cosa: mascarpone e caffè² dovranno essere presenti in tutte le preparazioni.

Dolci sculture per celebrare Fipgc

Nei quattro giorni di festeggiamenti, i Cake Designer della Federazione saranno alle prese nella realizzazione di sculture dedicate alla Fipgc e ai dolci tipici regionali, in contemporanea alle demo dei pasticceri della propria regione. I pastry chef presenteranno dal vivo i dolci da loro creati in onore dei 10 anni di attività della Federazione. Durante il Campionato Italiano di

Fipgc festeggia il suo 10° anniversario con 3 campionati

Pasticceria il 28 e il 1° marzo due pasticceri giapponesi realizzeranno un'imponente piè`ce artistica in zucchero isomalto e cioccolato.

I campionati, così̀ come tutti gli eventi della Federazione, potranno essere seguiti in diretta sulla pagina Facebook della Federazione Internazionale di Pasticceria, Gelateria, Cioccolateria.

Stefania Leo

a cura di a.maurilli@almapress.net

In attesa di Tirreno CT e Balnearia

Alla fiera Tirreno CT di Carrara, la FIPGC festeggia i 10 anni e celebra la pasticceria con tre campionati nazionali
23 Febbraio 2023

Dal 26 febbraio al 1° marzo, nell'ambito di Tirreno CT di Carrara, in coppia con Balnearia, per un'esposizione dedicata al settore della ristorazione e dell'ospitalità, la Federazione Internazionale di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria celebra il suo decimo anniversario e indice tre campionati per valorizzare le eccellenze del made in Italy, durante i quali pasticceri e panificatori, provenienti da ogni angolo d'Italia, si contendono i premi del Campionato della Panificazione, Miglior Colomba d'Italia e Campionato di Pasticceria.

Si inizia, dunque, con la selezione del miglior pane d'Italia, tradizionale, innovativo (può essere salato o dolce), e artistico (sculture alte anche 1 metro, interamente in paste lievitate), accanto al miglior dolce da forno (ispirato alle tradizioni del territorio di origine del partecipante).

120 gli artigiani che presentano la colomba, classica o innovativa, e 3 le sculture protagoniste del Campionato di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria, in pastigliaggio con monoporzionamento moderna, in cioccolato con praline, in zucchero con torta moderna. Opere alte fino a 180 cm, eseguite in loco e con ingredienti edibili, sul tema I 10 anni della FIPGC.

Nella quattro-giorni di celebrazione, spazio a sculture in cake design, dolci regionali, al duo in arrivo dal Giappone per l'esibizione in zucchero isomalto e cioccolato, e agli aspiranti migliori tiramisù¹, in gara in coppa decorata, monoporzionamento oppure dessert scomposto.

Per la diretta Facebook

In primo piano a Tirreno CT e Balnearia

Oltre all'esposizione di prodotti per il food&beverage e al programma di cooking show e workshop, sul fronte incontri tecnici, Tirreno CT e Balnearia propongono seminari e tavole rotonde. Come Il valore del territorio: le proposte della Cna Toscana per il turismo esperienziale, incontro organizzato da CNA Turismo e Commercio della Toscana in collaborazione con CNA Massa Carrara, e Diritto di superficie con riscatto, una soluzione possibile?, organizzato dall'Associazione Italiana Imprenditori turistici balneari.



a cura di a.maurilli@almapress.net

In attesa di Tirreno CT e Balnearia



DAL 26 FEBBRAIO AL 1° MARZO 2023
Complesso fieristico di Carrara

a cura di a.maurilli@almapress.net

Tirreno C.T. e Balnearia insieme per l'hospitality con un calendario di eventi

Tirreno C.T. e Balnearia torna a Massa Carrara, dal 26 febbraio al primo marzo

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

23 Febbraio 2023

Il pubblico di una della passate edizioni di Tirreno C.T. (immagine concessa)

MASSA CARRARA - Tutto pronto a Carrara Fiere per il taglio del nastro di Tirreno C.T. e Balnearia, dal 26 febbraio al 1° marzo, quello ormai da oltre 40 anni è un punto di riferimento per gli operatori dell'accoglienza. Giunta alla 43esima edizione, Tirreno C.T., in coppia con Balnearia (24esima edizione), mette in mostra il meglio del settore della ristorazione, dell'ospitalità in generale e, da ormai diverse edizioni, anche degli stabilimenti balneari.

La spiaggia del futuro al centro dell'attenzione. Saranno circa un centinaio gli stand dedicati al settore balneare, con tante novità per attrezzare la "spiaggia del futuro". Come da tradizione ci saranno numerosi appuntamenti, organizzati dalle categorie, dove approfondire i temi più "caldi" in vista della stagione 2023 e del futuro degli operatori balneari.

Il salone professionale dell'outdoor design, benessere ed attrezzature balneari che fanno di Tirreno CT un unico grande evento di riferimento per il segmento dell'accoglienza, dalla ristorazione al wellness, dallo street food all'hotellerie per arrivare all'ospitalità in spiaggia. Giunta alla 22esima edizione, Balnearia vede nei propri spazi rappresentato il meglio dei settori merceologici, oltre ad essere 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 Pentathlon della cucina, per incoronare lo chef migliore

Una gara per valorizzare le capacità professionali nelle attività di cucina di tutti i giorni per i cuochi professionisti. ? questa la grande novità di Tirreno Ct 2023, un concorso unico nel suo genere per chi cucina ogni giorno, giudicato da chef internazionali. L'iniziativa sarà aperta alla categoria under 25 e over 25.

I cuochi a Tirreno Ct (immagine concessa)

Incontri B2B per il Centro Italia: ecco il cuore di Tirreno Ct. La manifestazione ha il suo vero cuore nell'incontro qualificato fra domanda e offerta, un importante scambio business-to-business tra gli operatori del Centro e Nord Italia.

Grazie anche a questo, Tirreno Ct in questi anni è diventata un vero e proprio punto di riferimento con una continua crescita di consensi, sia in termini di offerta commerciale con oltre 430 espositori in rappresentanza di quasi 900 marchi, sia in termini di pubblico con 62mila presenze di media nelle ultime edizioni.

Le eccellenze del food&beverage in una unica fiera

A caratterizzare ogni edizione dell'evento, grandi marchi del food&beverage italiano ed estero propongono non soltanto la semplice esposizione delle novità e dei prodotti di punta, ma anche presentazioni e momenti di approfondimento. 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 dedicata al caffè e alle innovazioni del settore grandi impianti. Inoltre tutto ciò che riguarda le attrezzature per la tavola, bar, gelateria e pasticceria fino all'arredo contract per interni ed esterni, compresi tappezzerie e arredo bagno. Ormai da qualche anno hanno preso sempre più piede operatori del settore wine and beverage.

A partire dai migliori prodotti per il lavoro dei mixologist e dei barman, rappresentati dalle principali associazioni di categoria, passando per tutto il settore emergente delle birre artigianali. Presente un'ampia selezione poi di aziende vitivinicole, ma anche distillerie, rappresentate direttamente dai produttori.

Le associazioni dei sommelier promuoveranno come sempre numerose degustazioni tematiche condotte da esperti del settore per fare dei focus sui vitigni e sui territori di provenienza.

Una della passate edizioni di Tirreno C.T. (immagine concessa)

Tirreno C.T. e Balnearia sono organizzate da TirrenoTrade Srl con la collaborazione di enti regionali, provinciali e associazioni di categoria. Per informazioni sulla fiera e per poter partecipare come espositori o visitatori basta cliccare qui.

Il programma di Tirreno C.T.

Domenica 26 Febbraio

ore 11:30 Inaugurazione 43esima Mostra Convegno Tirreno C.T.

ore 11:00: aperitivo di benvenuto gestito dai ragazzi di Special...Mente Barman (F.I.B. Federazione Italiana Barman che nel pomeriggio alle 16 organizza un master sul gin)

Tirreno C.T. e Balnearia insieme per l'hospitality con un calendario di eventi

ore 10.00 – 16.30: Concorso Nazionale Maitre a cura di Amira per la Sez. Toscana Mare con piatti alla Lampada. Inoltre degustazioni delle bollicine del Territorio della Franciacorta e dimostrazione della Mise en Place Buffet per Breakfast.

- Dimostrazioni e show cooking su pizza in pala da parte di Accademia Pizzaioli-Ristorazione Italiana
- Concorso miglior colomba d'Italia 2023: Colomba Classica e Colomba Innovativa e Campionato Italiano Panificatori a cura di Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria, Forum della Cioccolateria, Pasticceria e Panificazione
- Produzione di elaborati, torte, semifreddi e gelati di L'Oscar del Gelato-Federazione italiana gelatieri.
- La mia pizza di (tonda e alla pala) di Scuola Italiana Pizzaioli

Lunedì – 27 febbraio

ore 10.00: Presentazione dei prodotti enologici della Toscana con un abbinamento gastronomico regionale. Degustazioni di Prosecco Docg a cura di Amira

ore 10.30: Il senza glutine che non ti accorgi dalla pizza al pane

- Gara Master Pizza Champion Il primo e unico talent televisivo dedicato ai pizzaioli professionisti di Accademia Pizzaioli-Ristorazione Italiana

ore 11.00: Finali regionali dello Sparkling Tour 2023 (F.I.B.)

- Selezione Italia Centro – Nord per il World Trophy of Tiramisù¹ che si terrà a Milano il 13 Ottobre.

- Premiazione Concorso Miglior Colomba Italiana 2023 e verrà

ore 14.00: master “gli amari in miscelazione” (F.I.B.)

ore 14.30: Pizza alla pala Tra gestione degli impasti ad alta idratazione e variazioni di gusto (Scuola italiana pizzaioli)

ore 17.00: Proclamazione del vincitore “Sparkling Tour Toscana 2023” (F.I.B.)

ore 10.00-18.00: Concorso Internazionale Premio Clorofilla, fantasia vegana di L'Oscar del Gelato-Federazione italiana gelatieri.

Martedì – 28 febbraio

ore 10.00: XIX Trofeo Aspiranti Futuri Talenti Maitres (Amira)

- Gara “Pizza senza Frontiere” Il campionato europeo di pizza (Accademia Italiana Pizzaioli)

ore 10.30 -14,30: La “mia” PIZZA: Pizza in Pala Romana e la Pizza Tonda (Scuola Italiana Pizzaioli)

ore 11.00: King 2023. Uno contro l'altro, lo scontro più atteso del 2023 tra barman (F.I.B.)

- Campionati italiani di pasticceria e gelateria (Fipgc) e consegna attestato di merito per i cake designers e attestati di partecipazione dei “Dieci anni di attività di Fipgc”

ore 17:00: Finale tra i due Barman professionisti (F.I.B.)

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

Mercoledì – 1 marzo

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

- Dimostrazioni su pizza ad alta idratazione (Accademia italiana pizzaioli)

ore 10.30 – 14,30 : Pizza alla pala e la “MIA” PIZZA La Pizza Tonda (Scuola italiana pizzaioli)

ore 11.00: Master “Barman 2023 special” (F.I.B.)

ore 11.00-12.30: Seminario “Il gelato moderno mantenendo le tradizioni” (Oscar del gelato)

- Campionati italiani di pasticceria e gelateria. Premiazione: i 3 concorrenti vincitori formeranno la squadra che parteciperà al The World Trophy of Pastry Gelato e Chocolate Fipgc

ore 17.00: Finale Master Barman 2023 Special (F.I.B.)

Tutti i giorni

Accademia Macelleria Italiana fornirà informazioni sui corretti allevamenti e la filiera corta di carne, mentre presso Amira esposizione permanente con degustazione di vini, olio, aceti e grappe La Cava organizza degustazioni guidate dei vini e masterclass delle zone vitivinicole del territorio Apuo/Lunense.

Tutti i giorni dalle 12 il Ristorante dei Saperi Sapori e Conoscenze sarà aperto al pubblico per la degustazione dei menù¹ proposti a cura degli chef della cucina regionale italiana mentre la Scuola Tessieri e Noalya proporrà temi legati alla cucina, alla pasticceria e alla gelateria.

Pentathlon della cucina

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

a cura di a.maurilli@almapress.net

Tirreno C.T. e Balnearia insieme per l'hospitality con un calendario di eventi

lavoro di tutti i giorni. 5 prove in 5 aspetti fondamentali con regole che sono quotidiane per gli operatori del settore.

Da domenica 26 a martedì 28 febbraio: pulire e mondare frutta e verdura, tre tagli di verdura o frutta, realizzazione di una salsa classica o condimento classico, realizzazione di un formato di pasta fresca, prova pratica con Mystery Box, preparare una ricetta per 3 persone. Mercoledì 1 marzo dalle 10 alle 14 Cucinare con il microonde.

Il programma di Balnearia

Domenica 26 febbraio alle ore 13 si terrà l'assemblea nazionale di Confartigianato Imprese Demaniali, nella sala Bernini, dal titolo "Quali prospettive per le concessioni demaniali" e alla quale interverranno Mauro Vanni, presidente Nazionale Confartigianato Imprese Demaniali, i presidenti regionali di Confartigianato Imprese Demaniali, gli Onorevoli Riccardo Zucconi, Andrea Barabotti, Elisa Montemagni e la Senatrice Simona Petrucci.

Lunedì 27 febbraio sarà la giornata ricca di appuntamenti per il settore balneare.

Alle 9,30 nella Sala Michelangelo ci sarà il convegno "Onda d'urto balneari in mobilitazione", a cura di Assobalneari Confindustria e la base balneare di Donne Damare. E' l'occasione per confronti politici, tecnici e per affrontare i temi come quello della mappatura delle concessioni italiane e gli scenari che si sono aperti dopo alcune sentenze dei Tribunali amministrativi regionali.

Sempre lunedì mattina alle 11 la sala Bernini ospiterà l'assemblea nazionale di CNA Balneari dove sarà aperto il confronto su come evitare l'applicazione della direttiva Bolkestein, lavorando ai tavoli con il governo. Saranno presenti numerosi parlamentari e altri rappresentanti delle istituzioni.

Nel pomeriggio CNA Turismo e Commercio della Toscana in collaborazione con CNA Massa

Carrara ha organizzato alle ore 16 nella sala Bernini il convegno sul tema: "Il valore del territorio: le proposte della Cna Toscana per il turismo esperienziale".

Lunedì 27 alle ore 10, invece, nella Sala Pietro Tacca è in calendario il convegno "Le imprese Balneari e la nuova destinazione del turismo italiano", organizzato da Confimprese Demaniali Italia, dove si parlerà di strategie, analisi e rapporti con il nuovo governo.

Martedì 28 febbraio alle ore 10 nella sala Pietro Tacca la base balneare con Donne Damare e Confimpresa Italia farà una presentazione e una conferenza stampa in diretta su canale 170 del digitale terrestre prime free alla quale interverranno Luigi Manganiello, Presidente di Confimpresa Italia, Bettina Bolla Presidente Base Balneare e l'avv. Nicolò Maellaro VicePresidente Base Balneare Delegati Regionali. Modera Vincenzo Lovino conduttore televisivo Canale 170 digitale terrestre Prime Free.

Sempre Martedì 28 alle 10,30 nella sala Canova si terrà il consiglio direttivo unitario di Sib Confcommercio e FIBA Confesercenti. Relatori: Antonio Capacchione - Presidente SIB e

Maurizio Rustignoli - Presidente FIBA. Sono previsti interventi da parte di rappresentanti delle Istituzioni nazionali e locali.

Mercoledì 1 marzo alle ore 10 la sala Pietro Tacca ospiterà il convegno "Diritto di Superficie con Riscatto: una Soluzione Possibile?", organizzato da ITB Italia (Associazione Italiana Imprenditori Turistici Balneari), nel quale interverranno Giuseppe Ricci, Presidente Itb Italia e Francesco Gambella, Referente Itb per la Sardegna. Sono previsti interventi dal mondo della politica e di tecnici del settore.



a cura di a.maurilli@almapress.net

Tirreno C.T. e Balnearia insieme per l'hospitality con un calendario di eventi



a cura di a.maurilli@almapress.net

Oleificio Zucchi rafforza la sua presenza nel Fuori Casa e continua ad investire nelle fiere di settore

Dal 26 febbraio al 1° marzo, Oleificio Zucchi continua a essere protagonista nel canale del Fuori Casa, con la sua prima partecipazione ad una delle manifestazioni nazionali più longeve e storiche del canale, Tirreno C.T. a Carrara. Con oltre 50.000 visitatori, 430 aziende in rappresentanza di oltre 900 marchi commerciali, la mostra Tirreno C.T. è un punto di riferimento per il settore dell'ospitalità dell'intero centro Italia.

La scelta di investire nelle fiere di settore rientra nella strategia aziendale di approccio al canale con l'obiettivo di porre particolare attenzione alla ristorazione del territorio, ai fini di raggiungere distributori e ristoratori in maniera diretta e concreta. La storica azienda cremonese accoglierà i suoi visitatori in uno stand di 40mq, con uno spazio dedicato alla gamma del brand Zucchi 1810, studiata appositamente per il canale Ho.Re.Ca e modulata in base alle diversificate esigenze del canale. Il focus sarà sull'importanza e conoscenza dell'olio extravergine come ingrediente fondamentale per l'ideazione e creazione di piatti da portata e sulla capacità di proporre il fritto come carta vincente per il menù di un locale.

Lo stand di Oleificio Zucchi sarà inoltre il palcoscenico di diversi show cooking con rinomati chef e pizzaioli che creeranno momenti di approfondimento su una delle materie prime più utilizzate e trasversali delle cucine: l'olio. Durante i giorni centrali della manifestazione, chef e maestri pizzaioli toscani proporranno i propri piatti, guidando gli ospiti in un percorso degustativo dalla forte connotazione territoriale con innesti di cucina contemporanea e sperimentale, studiati per esaltare il ruolo dell'olio in cucina.

La manifestazione Tirreno C.T sarà inoltre l'occasione per incontrare chef e pizzaioli dei partner con i quali Oleificio Zucchi ha siglato importanti accordi di collaborazione. Tra questi 50 TOP ITALY, la guida ai ristoranti italiani, e 50 TOP PIZZA, la guida alle pizzerie d'Italia e del mondo, progetti

internazionali creati per la valorizzazione della pizza e della cucina italiana di qualità. Tra i protagonisti della fiera insieme a Oleificio Zucchi, l'Associazione Verace Pizza Napoletana (AVPN), tra le più importanti associazioni dei maestri pizzaioli, custode del marchio Vera Pizza Napoletana, registrato a livello internazionale in tutela di questa grande eccellenza della tradizione gastronomica partenopea.

Il moderatore di tutti gli appuntamenti Zucchi sarà Luigi Franchi, direttore di Sala&Cucina e profondo conoscitore della ristorazione italiana.

Oleificio Zucchi @ Tirreno C.T

26 febbraio al 1° marzo, Carrara

Padiglione B, corsia 19/20

Lunedì 27 febbraio ore 12:30/13:30

Chef Silvia Cardelli - Osteria della Corte - La Spezia

L'etica dell'olio extravergine di oliva: la rete di Amodo e Oleificio Zucchi

in collaborazione con Amodo - Sala&Cucina

Lunedì 27 febbraio ore 13:30/14:30

Chef Giacomo Devoto - Officine del cibo - Sarzana

La mia carta dei fritti: un'esperienza dei sensi

in collaborazione con AVPN

Martedì 28 febbraio ore 12:00/13:00

Paolo Gori - Da Burde - Firenze

La mia visione dell'extravergine di oliva: territorio e innovazione

in collaborazione con 50 TOP ITALY

Martedì 28 febbraio ore 13:30/14:30

Pierluigi e Gennaro Police - Lo Scugnizzo - Arezzo

Le regole della frittura perfetta

in collaborazione con 50 TOP PIZZA

a cura di a.maurilli@almapress.net

Tirreno C.T. e Balnearia torna a Massa Carrara, dal 26 febbraio al primo marzo

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

23 Febbraio 2023

Il pubblico di una della passate edizioni di Tirreno C.T. (immagine concessa)

MASSA CARRARA - Tutto pronto a Carrara Fiere per il taglio del nastro di Tirreno C.T. e Balnearia, dal 26 febbraio al 1° marzo, quello ormai da oltre 40 anni è un punto di riferimento per gli operatori dell'accoglienza. Giunta alla 43esima edizione, Tirreno C.T., in coppia con Balnearia (24esima edizione), mette in mostra il meglio del settore della ristorazione, dell'ospitalità in generale e, da ormai diverse edizioni, anche degli stabilimenti balneari.

La spiaggia del futuro al centro dell'attenzione. Saranno circa un centinaio gli stand dedicati al settore balneare, con tante novità per attrezzare la "spiaggia del futuro". Come da tradizione ci saranno numerosi appuntamenti, organizzati dalle categorie, dove approfondire i temi più "caldi" in vista della stagione 2023 e del futuro degli operatori balneari.

Il salone professionale dell'outdoor design, benessere ed attrezzature balneari che fanno di Tirreno CT un unico grande evento di riferimento per il segmento dell'accoglienza, dalla ristorazione al wellness, dallo street food all'hotellerie per arrivare all'ospitalità in spiaggia. Giunta alla 22esima edizione, Balnearia vede nei propri spazi rappresentato il meglio dei settori merceologici, oltre ad essere 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 Pentathlon della cucina, per incoronare lo chef migliore

Una gara per valorizzare le capacità professionali nelle attività di cucina di tutti i giorni per i cuochi professionisti. ? questa la grande novità di Tirreno Ct 2023, un concorso unico nel suo genere per chi cucina ogni giorno, giudicato da chef internazionali. L'iniziativa sarà aperta alla categoria under 25 e over 25.

I cuochi a Tirreno Ct (immagine concessa)

Incontri B2B per il Centro Italia: ecco il cuore di Tirreno Ct. La manifestazione ha il suo vero cuore nell'incontro qualificato fra domanda e offerta, un importante scambio business-to-business tra gli operatori del Centro e Nord Italia.

Grazie anche a questo, Tirreno Ct in questi anni è diventata un vero e proprio punto di riferimento con una continua crescita di consensi, sia in termini di offerta commerciale con oltre 430 espositori in rappresentanza di quasi 900 marchi, sia in termini di pubblico con 62mila presenze di media nelle ultime edizioni.

Le eccellenze del food&beverage in una unica fiera

A caratterizzare ogni edizione dell'evento, grandi marchi del food&beverage italiano ed estero propongono non soltanto la semplice esposizione delle novità e dei prodotti di punta, ma anche presentazioni e momenti di approfondimento. 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 dedicata al caffè e alle innovazioni del settore grandi impianti. Inoltre tutto ciò che riguarda le attrezzature per la tavola, bar, gelateria e pasticceria fino all'arredo contract per interni ed esterni, compresi tappezzerie e arredo bagno. Ormai da qualche anno hanno preso sempre più piede operatori del settore wine and beverage.

A partire dai migliori prodotti per il lavoro dei mixologist e dei barman, rappresentati dalle principali associazioni di categoria, passando per tutto il settore emergente delle birre artigianali. Presente un'ampia selezione poi di aziende vitivinicole, ma anche distillerie, rappresentate direttamente dai produttori.

Le associazioni dei sommelier promuoveranno come sempre numerose degustazioni tematiche condotte da esperti del settore per fare dei focus sui vitigni e sui territori di provenienza.

Una della passate edizioni di Tirreno C.T. (immagine concessa)

Tirreno C.T. e Balnearia sono organizzate da TirrenoTrade Srl con la collaborazione di enti regionali, provinciali e associazioni di categoria. Per informazioni sulla fiera e per poter partecipare come espositori o visitatori basta cliccare qui.

Il programma di Tirreno C.T.

Domenica 26 Febbraio

ore 11:30 Inaugurazione 43esima Mostra Convegno Tirreno C.T.

ore 11:00: aperitivo di benvenuto gestito dai ragazzi di Special...Mente Barman (F.I.B. Federazione Italiana Barman che nel pomeriggio alle 16 organizza un master sul gin)

ore 10.00 – 16.30: Concorso Nazionale Maitre a cura di Amira per la Sez. Toscana Mare con piatti alla Lampada. Inoltre

Tirreno C.T. e Balnearia torna a Massa Carrara, dal 26 febbraio al primo marzo

degustazioni delle bollicine del Territorio della Franciacorta e dimostrazione della Mise en Place Buffet per Breakfast.

- Dimostrazioni e show cooking su pizza in pala da parte di Accademia Pizzaioli-Ristorazione Italiana
- Concorso miglior colomba d'Italia 2023: Colomba Classica e Colomba Innovativa e Campionato Italiano Panificatori a cura di Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria, Forum della Cioccolateria, Pasticceria e Panificazione
- Produzione di elaborati, torte, semifreddi e gelati di L'Oscar del Gelato-Federazione italiana gelatieri.
- La mia pizza di (tonda e alla pala) di Scuola Italiana Pizzaioli

Lunedì - 27 febbraio

ore 10.00: Presentazione dei prodotti enologici della Toscana con un abbinamento gastronomico regionale. Degustazioni di Prosecco Docg a cura di Amira

ore 10.30: Il senza glutine che non ti accorgi dalla pizza al pane

- Gara Master Pizza Champion Il primo e unico talent televisivo dedicato ai pizzaioli professionisti di Accademia Pizzaioli-Ristorazione Italiana

ore 11.00: Finali regionali dello Sparkling Tour 2023 (F.I.B.)

- Selezione Italia Centro – Nord per il World Trophy of Tiramisù¹ che si terrà a Milano il 13 Ottobre.

- Premiazione Concorso Miglior Colomba Italiana 2023 e verrà

ore 14.00: master "gli amari in miscelazione" (F.I.B.)

ore 14.30: Pizza alla pala Tra gestione degli impasti ad alta idratazione e variazioni di gusto (Scuola italiana pizzaioli)

ore 17.00: Proclamazione del vincitore "Sparkling Tour Toscana 2023" (F.I.B.)

ore 10.00-18.00: Concorso Internazionale Premio Clorofilla, fantasia vegana di L'Oscar del Gelato-Federazione italiana gelatieri.

Martedì - 28 febbraio

ore 10.00: XIX Trofeo Aspiranti Futuri Talenti Maitres (Amira)

- Gara "Pizza senza Frontiere" Il campionato europeo di pizza (Accademia Italiana Pizzaioli)

ore 10.30 -14,30: La "mia" PIZZA: Pizza in Pala Romana e la Pizza Tonda (Scuola Italiana Pizzaioli)

ore 11.00: King 2023. Uno contro l'altro, lo scontro più atteso del 2023 tra barman (F.I.B.)

- Campionati italiani di pasticceria e gelateria (Fipgc) e consegna attestato di merito per i cake designers e attestati di partecipazione dei "Dieci anni di attività di Fipgc"

ore 17:00: Finale tra i due Barman professionisti (F.I.B.)

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

Mercoledì - 1 marzo

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

- Dimostrazioni su pizza ad alta idratazione (Accademia italiana pizzaioli)

ore 10.30 – 14,30 : Pizza alla pala e la "MIA" PIZZA La Pizza Tonda (Scuola italiana pizzaioli)

ore 11.00: Master "Barman 2023 special" (F.I.B.)

ore 11.00-12.30: Seminario "Il gelato moderno mantenendo le tradizioni" (Oscar del gelato)

- Campionati italiani di pasticceria e gelateria. Premiazione: i 3 concorrenti vincitori formeranno la squadra che parteciperà al The World Trophy of Pastry Gelato e Chocolate Fipgc

ore 17.00: Finale Master Barman 2023 Special (F.I.B.)

Tutti i giorni

Accademia Macelleria Italiana fornirà informazioni sui corretti allevamenti e la filiera corta di carne, mentre presso Amira esposizione permanente con degustazione di vini, olio, aceti e grappe La Cava organizza degustazioni guidate dei vini e masterclass delle zone vitivinicole del territorio Apuo/Lunense.

Tutti i giorni dalle 12 il Ristorante dei Saperi Saperi e Conoscenze sarà aperto al pubblico per la degustazione dei menù¹ proposti a cura degli chef della cucina regionale italiana mentre la Scuola Tessieri e Noalya proporrà temi legati alla cucina, alla pasticceria e alla gelateria.

Pentathlon della cucina

Il Pentathlon della cucina è la gara che nasce per valorizzare le capacità professionali dei cuochi e dei commis di cucina nel lavoro di tutti i giorni. 5 prove in 5 aspetti fondamentali con regole che sono quotidiane per gli operatori del settore.

a cura di a.maurilli@almapress.net

Tirreno C.T. e Balnearia torna a Massa Carrara, dal 26 febbraio al primo marzo

Da domenica 26 a martedì 28 febbraio: pulire e mondare frutta e verdura, tre tagli di verdura o frutta, realizzazione di una salsa classica o condimento classico, realizzazione di un formato di pasta fresca, prova pratica con Mystery Box, preparare una ricetta per 3 persone. Mercoledì 1 marzo dalle 10 alle 14 Cucinare con il microonde.

Il programma di Balnearia

Domenica 26 febbraio alle ore 13 si terrà l'assemblea nazionale di Confartigianato Imprese Demaniali, nella sala Bernini, dal titolo "Quali prospettive per le concessioni demaniali" e alla quale interverranno Mauro Vanni, presidente Nazionale Confartigianato Imprese Demaniali, i presidenti regionali di Confartigianato Imprese Demaniali, gli Onorevoli Riccardo Zucconi, Andrea Barabotti, Elisa Montemagni e la Senatrice Simona Petrucci.

Lunedì 27 febbraio sarà la giornata ricca di appuntamenti per il settore balneare.

Alle 9,30 nella Sala Michelangelo ci sarà il convegno "Onda d'urto balneari in mobilitazione", a cura di Assobalneari Confindustria e la base balneare di Donne Damare. E' l'occasione per confronti politici, tecnici e per affrontare i temi come quello della mappatura delle concessioni italiane e gli scenari che si sono aperti dopo alcune sentenze dei Tribunali amministrativi regionali.

Sempre lunedì mattina alle 11 la sala Bernini ospiterà l'assemblea nazionale di CNA Balneari dove sarà aperto il confronto su come evitare l'applicazione della direttiva Bolkestein, lavorando ai tavoli con il governo. Saranno presenti numerosi parlamentari e altri rappresentanti delle istituzioni.

Nel pomeriggio CNA Turismo e Commercio della Toscana in collaborazione con CNA Massa

Carrara ha organizzato alle ore 16 nella sala Bernini il convegno sul tema: "Il valore del territorio: le proposte della Cna Toscana per il turismo esperienziale".

Lunedì 27 alle ore 10, invece, nella Sala Pietro Tacca è in calendario il convegno "Le imprese Balneari e la nuova destinazione del turismo italiano", organizzato da Confimprese Demaniali Italia, dove si parlerà di strategie, analisi e rapporti con il nuovo governo.

Martedì 28 febbraio alle ore 10 nella sala Pietro Tacca la base balneare con Donne Damare e Confimpresa Italia farà una presentazione e una conferenza stampa in diretta su canale 170 del digitale terrestre prime free alla quale interverranno Luigi Manganiello, Presidente di Confimpresa Italia, Bettina Bolla Presidente Base Balneare e l'avv. Nicolò Maellaro VicePresidente Base Balneare Delegati Regionali. Modera Vincenzo Lovino conduttore televisivo Canale 170 digitale terrestre Prime Free.

Sempre Martedì 28 alle 10,30 nella sala Canova si terrà il consiglio direttivo unitario di Sib Confcommercio e FIBA Confesercenti. Relatori: Antonio Capacchione - Presidente SIB e

Maurizio Rustignoli - Presidente FIBA. Sono previsti interventi da parte di rappresentanti delle Istituzioni nazionali e locali.

Mercoledì 1 marzo alle ore 10 la sala Pietro Tacca ospiterà il convegno "Diritto di Superficie con Riscatto: una Soluzione Possibile?", organizzato da ITB Italia (Associazione Italiana Imprenditori Turistici Balneari), nel quale interverranno Giuseppe Ricci, Presidente Itb Italia e Francesco Gambella, Referente Itb per la Sardegna. Sono previsti interventi dal mondo della politica e di tecnici del settore.



a cura di a.maurilli@almapress.net

Tirreno C.T. e Balnearia torna a Massa Carrara, dal 26 febbraio al primo marzo



a cura di a.maurilli@almapress.net

Massa Carrara

cronaca.massa@lanazione.net

Redazione Massa e Lunigiana: Via Bastione, 13 - 54100 Massa - Tel. 0585 883411
Redazione Carrara: Tel. 0585 71997

spe.massa@speweb.it

CASA FUNERARIA
SAN CECCARDO srls
Tel. 0585 72812
Cel. 3933359293
Viale XX Settembre 152
Carrara

Carrara

Il Mudac di Barreca apre alla città «Partecipazione e coinvolgimento dei numerosi artisti e atelier»

Lorenzi a pagina 19



CASA FUNERARIA
SAN CECCARDO srls
Tel. 0585 72812
Cel. 3933359293
Viale XX Settembre 152
Carrara

Accoltellò l'amico, fermato a Eboli

Il carabinieri hanno arrestato il 34enne che aveva ridotto in fin di vita il marocchino ad Anderlino a Carrara

A pagina 13

Le nostre iniziative

Inviare messaggi e foto dedicati ai vostri affetti

La pagina delle emozioni

Noi insieme a voi



L'arrivo di un neonato



Il matrimonio dal primo sì alle nozze di diamante



I compleanni



Il ricordo di chi non c'è più



I traguardi scolastici



Il ritrovo con i compagni di scuola e gli amici di un tempo

Messaggi e foto vanno inviati a:
cronaca.massa@lanazione.net o
cronaca.carrara@lanazione.net

La nascita di un figlio, un traguardo scolastico, la laurea, il matrimonio o il ricordo di un proprio congiunto. Mandate i vostri messaggi e le foto: li pubblicheremo in una pagina speciale.

Gelateria e Pasticceria
Ho. Re. Ca.

MARINA DI CARRARA, GRANDE OTTIMISMO PER TIRRENO CT E BALNEARIA

TUTTI IN FIERA SI RIPARTE

Lorenzi e Poggi a pagina 2

Lunigiana

Bancarotta fraudolenta, assolto imprenditore

Luparia a pagina 21



Massa Carrara

Il turismo esperienziale «Può aprire nuovi sbocchi»

Cicora a pagina 3

SERVIZIO RIVENDITORI

PER SEGNALARE RITARDI E/O ESAURITI

051/6006039

Lunedì-Venerdì 9.00-13.00 / 14.00-17.00



Massa

Altri veleni in Consiglio Attacco di Cofrancesco

A pagina 4



Massa

Le bellezze massesi rinascono dagli scarti

A pagina 6

massaflex
MATERASSI - RETI - LETTI E POLTRONE

SALDI ULTIMI GIORNI

Dorsal **TEMPUR** **dorelan** **SAMOA**
DIVANI E POLTRONE

MASSA SEDE Via degli Arzigliani, 51 Tel. 0585 750476
MASSA Via Carducci, 221 Tel. 0585 790704
SARZANA Via Variante Aurelia Tel. 0187 625110
AULLA Via Salucci, 1 Tel. 0187 625110
QUERCETA Via Aurelia, 1160 Tel. 0584 742177
LIVORNO Viale Petrarca, 24 Tel. 0586 867031

Massa Carrara

L'economia del territorio

Vendite alla Imm, aperto il bando Un'alienazione per il risanamento

Carrara fiere ha dato il via alla raccolta di interesse per l'acquisto della palazzina Mangiarotti e della Marmoteca

di **Cristina Lorenzi**
CARRARA

E' la prova del fuoco della ripartenza. Dopo due anni di pandemia, dopo i danni del downburst, che ha devastato i tre padiglioni, Carrara fiere si lecca le ferite ed è pronta a indossare l'abito più bello. Si inaugurano domenica la **Tirreno Ct** e **Balnearia**, le due fiere fiore all'occhiello del programma di eventi su cui la Imm punta per la ripartenza. Numeri positivi sia in termini di presenze, oltre 60mila, che in termini di espositori, 430, fanno sì che la governance di Imm nutra le più rosee attese.

Così Sandra Bianchi, amministratrice di Carrara fiere, chiamata nella delicata opera di risanamento dopo un deficit di 10 milioni, parla di buone prospettive. «Certo non siamo ancora fuori pericolo, ma i parametri per ben sperare ci sono tutti. Questi due eventi sono i primi dopo la crisi, per cui ci diranno molto sul futuro della fiera. Tuttavia una buona partenza si è già avuta con le manifestazioni sportive nel padiglione dedicato. Sicuramente il risanamento passa da due asset principali che sono la vendita della palazzina e della marmoteca per cui abbiamo aperto proprio ora la raccolta di interesse per la gara. A fine marzo sapremo chi sarà interessato all'acquisto. La vendita è riservata ai soli enti pubblici, società e partecipate. I privati non possono partecipare. L'altro punto di forza del piano industriale è la riduzione dei costi occupazionali per cui dei 21 dipendenti 13 sono gli esuberanti che dovranno essere collocati in enti pubblici. Le nuove fiere saranno di grande importanza, noi le aspettiamo a braccia aperte e se saranno possibili è grazie al lavoro a tempo di record del personale interno e dei tecnici che hanno consentito la ristrutturazione dei tre capannoni»

A che punto siamo con il processo di risanamento?

«A parte le due operazioni straordinarie, necessarie per mettere in sicurezza la società, in questi mesi abbiamo portato avanti un'azione continua di riduzione di costi e una riduzione del valore del patrimonio. Linfa vitale si è avuta anche grazie all'intercettazione di contributi a fondo perduto e agevolazioni previste dalle varie normative».



Un momento dell'ultima edizione della **Tirreno Ct** con i suoi stand e i suoi chef a Carrara fiere



L'amministratrice Sandra Bianchi



Siamo fiduciosi
Queste fiere sono linfa vitale
Intanto procede la ristrutturazione

Si può pensare di rivedere la vecchia fiera del marmo?

«Ci sono intenzioni chiare dell'amministrazione comunale su questo argomento. Sicuramente dovremo fare tavoli con i soci, con gli stessi imprenditori per capire in che modo la fiera potrà essere loro utile, con le associazioni di categoria». Si pensa a una fiera diversa da Verona, che resta il punto di riferimento per il mercato, ma sarà un evento tutto cucito addosso alla città.

Intanto la fiera è attesa da nuove importanti sfide come l'edizione 2023 di Seatec che consolida la pluriennale collaborazione di Ice Agenzia, l'Istituto per il

Conto alla rovescia a Carrara fiere Pronti per Tirreno Ct e Balnearia

Domenica doppio taglio del nastro per le due vetrine sull'accoglienza

CARRARA

Domenica a Carrara fiere si inaugurano **Tirreno Ct** e **Balnearia**, due manifestazioni che muovono decine di milioni di euro e portano oltre 60mila visitatori. Un format collaudato quello della **TirrenoTrade** che con questa edizione torna ai numeri del pre-pandemia: oltre 430 espositori in rappresentanza di quasi 900 marchi. Una fiera che sta contribuendo al rilancio del complesso fieristico, che a breve tornerà ad ospitare anche la convegnistica, e si conferma punto di riferimento della ristorazione e dell'accoglienza del centro nord. Il taglio del nastro è in programma per le 11 di domenica, mentre la chiusura è prevista per mercoledì 1 marzo. Negli anni a seguito della Bolkestein in fiera è cresciuta la presenza dei balneari, con momenti di approfondimento e proposte in difesa del litorale italiano. E questo anche grazie al supporto di associazioni come Cna, 'Confimprese Demaniali' o l'associazione italiana imprenditori 'Turistici Balneari', per citarne alcune. Pizzaioli, gelatai, pasticceri, cuochi e ristorato-

ri, invece, sono sempre stati sulla cresta dell'onda grazie ai prestigiosi premi e ai momenti formativi, assicurando all'evento spettacoli paralleli di grande interesse. La **Tirreno Ct** taglia il traguardo della 43esima edizione e **Balnearia** quello della 22esima: in programma numerosi eventi collaterali come il concorso per la miglior colomba d'Italia 2023, la gara master 'Pizza Champion', la nona edizione



xxx

x
Attese 60mila persone con 430 espositori

del trofeo aspiranti maitres e la gara 'Pizza senza Frontiere'. A caratterizzare ogni edizione i grandi marchi del food & beverage con tutte le novità e i prodotti di punta. 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 dedicata al caffè e alle innovazioni del settore grandi impianti. Inoltre tutto ciò che riguarda le attrezzature per la tavola, bar, gelateria e pasticceria fino all'arredo contract per interni ed esterni, compresi tappezzerie e arredo bagno.

Balnearia con cento espositori propone le novità per attrezzare la 'spiaggia del futuro', con un salone dedicato all'outdoor design, al benessere e alle attrezzature: dalla ristorazione al wellness, dallo street food all'ospitalità in spiaggia. Ma anche un importante momento di incontro per tutti gli operatori grazie al coinvolgimento delle associazioni e delle organizzazioni sindacali di categoria, che anche in questa edizione forniranno numerose opportunità di informazione e confronto.

Alessandra Poggi

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Cibo e accoglienza diventano uno show alla fiera Tirreno Ct

Degustazioni e sfide ai fornelli e al bar da domenica fino a mercoledì a Marina di Carrara

La vita è una sfida continua, anche fra i protagonisti del gusto che da domenica a mercoledì prossimi si danno appuntamento alla **Tirreno Ct** presso il complesso fieristico di Marina di Carrara. La quarantreesima edizione della manifestazione dedicata agli addetti dell'ospitalità, da sempre palcoscenico di sfide e competizioni, metterà in mostra novità e prodotti di punta dei 450 marchi presenti, ma sarà anche il luogo in cui avverranno presentazioni e momenti di approfondimento.

Dal pane alla pizza, dai prodotti lavorati e semilavorati per la cucina alle forniture alberghiere, passando per la gelateria e la pasticceria, birre e liquori, inclusa un'intera area dedicata al caffè, nelle passate

quella per la migliore colomba d'Italia (domenica), il campionato europeo di pizza, un Oscar per il miglior gelato vegano e non.

Fra le novità dell'edizione della **Tirreno Ct** che torna in concomitanza con **Balearia**, fiera dedicata all'accoglienza in spiaggia giunta alla ventiquattresima edizione, è il Pentathlon della cucina: gara dedicata alla valorizzazione delle capacità professionali di cuochi e commis di cucina nel lavoro di tutti i giorni. In tutto cinque prove in cinque temi fondamentali che includono il pulire, il dissosare, lo sfilettare, il porzionare, l'impastare, il cuocere al vapore, sottovuoto, al vaso, brasare, friggere. Andando dietro alle nuove esigenze, mercoledì mattina otto chef professionisti si sfideranno persino sulla cottura al microonde, con una mystery box in cui sono stati inseriti prodotti toscani, ultimando una proposta dall'antipasto al dessert in 45 minuti. A dimostrazione di come con le nuove tecnologie sia sempre più possibile realizzare piatti gourmet.

Inoltre si terranno degustazioni delle migliori grappe italiane, di oli e aceti, un master di formazione su succhi e sciroppi, corsi di cake design, degustazioni dei prodotti enologici della Franciacorta in abbinamento ad alcune eccellenze regionali (mercoledì ore 10), dimostrazioni e cooking show di pizza in pala (domenica) e ad alta idratazione (mercoledì), una master class delle zone vitivinicole apuane con banco di assaggio e molto altro a cura delle associazioni deissommelier.

Senza contare tutti gli appuntamenti organizzati dai produttori presso i loro stand, come quelli su: cioccolato, impiego dei canditi, cucina vegana e molto altro con la Scuola Tessieri presso Noalya.

L'ingresso alla fiera è riservato agli addetti ai lavori su invito, ma anche al pubblico previo pagamento di un biglietto del costo di 20 euro. Orario: 9,30-18,30.

I.A.



Una passata edizione di **Tirreno Ct** al polo fieristico di Marina di Carrara

edizioni la fiera ha chiamato a raccolta una media di 62mila visitatori per oltre 430 espositori in rappresentanza di quasi 900 marchi. Ma il cuore pulsante di questa manifestazione, ormai punto di riferimento per gli addetti ai lavori, sono i convegni e le sfide: dai campionati nazionali di pasticceria e panificazione, a quelli per decretare il maitre dell'anno. E ancora: saranno eletti i migliori mixologist per i quali è previsto anche un master (lunedì alle 14) sugli amari, si svolgerà la sfida fra barman per un Americano perfetto,

Innamoratissimo

Si fa con la Kombucha, il gin Argintum 925 e l'Amaro Labaro Viola

Il cocktail Innamoratissimo preparato da Simone Alocci dello Sparkling American Bar di Porto Santo Stefano



Ingredienti: 40 millilitri di Gin Argintum 925 (prodotto a Monte Argentario), 10 millilitri di Amaro Labaro Viola (prodotto a Firenze), 10 millilitri di Vermouth Bianco La Selva (prodotto a Magliano in Toscana), 150 millilitri di Kombucha Lavanda e Ananas (fermentazione derivata da tè e aromatizzata in macerazione). Il Kombucha può essere reperito in commercio anche già pronto, si trova facilmente anche online.

Per preparare questo cocktail si procede in questa maniera. In un bicchiere Highball versare tutti gli ingredienti ben freddi, quindi mescolare delicatamente e poi aggiungere un chunk di ghiaccio. Alla fine della preparazione, guarnire con ananas essiccato.

Flaquito

Tequila, Montenegro e poi il peperoncino e la dolcezza del miele

Il cocktail Flaquito presentato dal Fitz Gin Bar di Prato



Ingredienti: 40 millilitri di Tequila, 10 millilitri di amaro Montenegro, 15 millilitri di succo di lime, peperoncino, 15 millilitri di honey mix (miele e acqua).

Il cocktail viene servito in coppetta precedentemente fredda ed è costruito con tecnica shake and strain. Mettere perciò tutti gli ingredienti nello shaker, compresa la polvere di peperoncino che, rimanendo in sospensione, è di fatto l'unica decorazione del drink. E a questo punto se deve shakerare. Il gusto è inizialmente erbaceo, leggermente sapido e morbido, subito dopo rimane la dolcezza tipica del miele e, sul finale, sorprende la sensazione di piccantezza che persiste a lungo in bocca.

BERE BENE

di **Leonardo Taddei (Ais Toscana)**



Una Doc di ottimi vini sia rossi che bianchi e un borgo di grande bellezza **Montescudaio** il gusto del territorio

Montescudaio è un Comune di circa 1.900 abitanti in Val di Cecina, sulla prima fascia collinare rispetto al mare. Alla felice posizione naturale si aggiunge la bellezza del centro storico. Il panorama che si gode dalla piazza della chiesa, costruita sull'antica acropoli fortificata del borgo è straordinario. L'origine di Montescudaio risale all'epoca degli Etruschi e il toponimo è menzionato per la prima volta in un documento del 1091: un passato quindi prestigioso che è sempre stata intrecciato con la viticoltura, come testimonia il ritrovamento del "cinerario di Montescudaio", urna etrusca sulla quale è raffigurato un banchetto funebre e un cratere utilizzato per mescolare vino ed acqua, simbolo oggi del consorzio del Vino Montescudaio Doc.

Nei secoli successivi il vino e l'olio divennero le principali colture per le popolazioni del luogo; nel XIX i vini della zona divennero celebri per merito del mercante Niccolò Taddei, premiato nel 1887 al concorso enologico di Roma con una medaglia d'argento. Il territorio, che comprende tutti i comuni della Val di Cecina, esclusa Volterra, è asceso agli onori della migliore critica enologica, da ultimo per i successi di vini a base di cabernet franc. I terreni sono di origine pliocenica, come quasi tutte le colline toscane, ricchi di scheletro di origine marina come le conchiglie fossili dei vari periodi che affiorano un po' dovunque, misto a sabbie, limo ed argille che conferiscono strutture diversificate ai vini prodotti, insieme a un gusto comune di sapidità che li rende particolarmente serbevibili. I vini, sia rossi a base di sangiovese ed internazionali, che bianchi con trebbiano, vermentino e internazionali, sono freschi e di facile bevibilità. Il consorzio è nato nel 1967, e

sono una decina le aziende che ne utilizzano la denominazione, la maggior parte delle quali a conduzione biologica o in conversione, mentre il riconoscimento della doc è avvenuta nel 1976. Niente manca per essere un centro perfetto del turismo del vino, compresa la festa del vino di Montescudaio che dal 1968 attira ogni anno migliaia di visitatori e che coinvolge tutto il paese, che apre locali, antiche cantine e terrazze panoramiche per godere, nei due primi fine settimana di ottobre, non solo del vino e delle prelibatezze della cucina, ma anche delle bellezze del territorio.

sono una decina le aziende che ne utilizzano la denominazione, la maggior parte delle quali a conduzione biologica o in conversione, mentre il riconoscimento della doc è avvenuta nel 1976. Niente manca per essere un centro perfetto del turismo del vino, compresa la festa del vino di Montescudaio che dal 1968 attira ogni anno migliaia di visitatori e che coinvolge tutto il paese, che apre locali, antiche cantine e terrazze panoramiche per godere, nei due primi fine settimana di ottobre, non solo del vino e delle prelibatezze della cucina, ma anche delle bellezze del territorio.





RAVIOL D'ORO

Laboratorio:
Via 6 Aprile, 65 - Catania - t. 095 531888
www.ravioldoro.it

SLOW WINE FAIR A BOLOGNA

Buono, pulito e giusto la rivoluzione del vino che "protegge" l'ambiente

Il buon vino torna a Bologna per Slow Wine Fair, in programma dal 26 al 28 febbraio. La seconda edizione della manifestazione, organizzata da Bologna Fiere e Sana in collaborazione con Slow Food, porterà nel capoluogo emiliano oltre 750 cantine, la metà delle quali certificate biologiche, biodinamiche o in conversione. Massiccia la presenza dei produttori siciliani con 36 espositori su 692.

Appassionati, buyer e professionisti del settore potranno degustare oltre 3.000 etichette provenienti da tutte le regioni italiane e da 21 Paesi del mondo, tra cui quelle di 10 produttori cinesi. Tante le novità, tra cui 8 masterclass e numerose conferenze in programma e per la prima volta ci sarà anche una sezione dedicata agli spiriti e agli amari.

Sostenibilità e attenzione ai cambiamenti climatici saranno il filo conduttore della manifestazione. Attraverso la produzione e il consumo di un certo tipo di vino ci poniamo l'obiettivo di incidere nel futuro della viticoltura che è ancora troppo legata all'uso della chimica e ha stravolto la biodiversità dei terroir di maggior successo imponendo la monocultura. Da qualche anno, però, le avanguardie più illuminate dei vigneron hanno capito che un cambio di rotta è necessario.

Slow Food ha lavorato per costruire un sistema che fa del vino un potente strumento di riscatto culturale delle campagne, in cui i vignaioli siano sia custodi del territorio sia promotori di un sistema che unisce tutela del paesaggio, difesa della biodiversità e promozione della crescita sociale e culturale delle campagne.

Secondo questa logica, il vino è qualcosa che va oltre il bicchiere e che include ambiti di importanza strategica per il futuro di noi tutti.

Si parte domenica alle 11 con un convegno inaugurale dal titolo Il futuro del vino è buono pulito e giusto. La fiera, organizzata da Bologna Fiere e Sana con la direzione artistica di Slow Food, prende ispirazione dal manifesto Slow Food per il vino buono, pulito e giusto, con l'obiettivo di riunire tutti i protagonisti della fi-

liera per mettere in atto una rivoluzione del vino all'insegna di sostenibilità ambientale, tutela del paesaggio e crescita sociale e culturale delle campagne.

Lunedì 27 verrà assegnato il Premio Carta Vini Terroir e Spirito Slow, il primo spin-off degli Mww Awards, ed è nato per valorizzare il lavoro di chi promuove la cultura del bere bene e del vino buono pulito e giusto, e per rafforzare il legame tra locali che incentrano le proprie selezioni su vini di questo tipo e winelover. I premi, territoriali e tematici, vengono conferiti a 12 diverse categorie per un totale di 36 riconoscimenti. Dopo aver raccolto oltre 150 candidature da parte del pubblico, lunedì 27 febbraio, a Bologna Fiere sarà una giuria di esperti a decretare i premiati tra enoteche, ristoranti, winebar e osterie che si sono distinti per le loro selezioni territoriali e tematiche. La premiazione è anche l'occasione per fare il punto sull'importanza del lavoro di racconto delle caratteristiche del vino e di chi lo produce che svolgono i sommelier in sala e sulla crisi che il mondo della ristorazione sta registrando in questo periodo riguardo alla disponibilità di personale qualificato.

Martedì 28 si parlerà di «La comunicazione del vino tra revisione Ocm e istanze salutiste». In particolare il focus sarà sull'impianto creato negli anni dall'Unione Europea per supportare la promozione del vino, oggi in bilico. La prossima revisione delle regole fissate dall'Ocm pare vicina e sono sempre più forti le voci che si levano nel criticare il vino per ragioni legate all'abuso di alcol.

Questi temi non possono lasciare indifferenti sia le cantine sia tutto il mondo che ruota attorno al vino, da chi lo vende a chi lo racconta. Durante questo incontro, autorevoli voci in materia affronteranno la problematica da più punti di vista per ragionare sul futuro di tutto il settore enoico.

Massiccia la presenza dei produttori siciliani con 36 espositori su 692. La manifestazione è aperta nella giornata di domenica 26 febbraio agli appassionati, mentre le giornate di lunedì 27 e martedì 28 sono riservate ai professionisti. ●



A Bologna dal 26 al 28 febbraio si svolgerà Slow Wine Fair. In città arriveranno oltre 750 cantine da 21 Paesi del mondo. La Sicilia sarà presente con 36 produttori

"Pentathlon della cucina", quando il forno a microonde non è... il diavolo

Pulire, mondare, dissossare, filettare, tagliare, porzionare, impastare, cuocere (al vapore, in sottovuoto, al vassoio, arrostito, lessare, brasare, friggere). Sono, queste, tutte tecniche basilari che hanno bisogno di conoscenza e competenza. In cucina sono autentici banchi di prova per chiunque, chef affermato o cuoco in ascesa o allievo che sia.



Per questo, dal 26 all'1 marzo si terrà a Carrara il primo concorso denominato "Pentathlon 2023", realizzato in collaborazione con Tirreno Trade e Associazione Cuochi Scaligeri.

Il "Pentathlon della cucina" è una gara basata su 5 prove che nasce per valorizzare le capacità professionali dei cuochi e dei commis di cucina nel lavoro di tutti i giorni. Un concorso unico nel suo genere che fornisce in anticipo tutte le informazioni e il materiale bibliografico necessario per arrivare pronti

alla competizione. I concorrenti sono chef professionisti e allievi delle scuole alberghiere. Sarà aperto a tutti i cuochi di qualsiasi nazionalità operanti in Italia o all'estero e si dividerà in due categorie, Junior dai 18 ai 24 anni, e Senior dai 25 anni.

Svariati (e severi) i criteri di valutazione adottati dalla giuria, che dovrà esaminare 5 prove in 5 aspetti fondamentali per i concorrenti con regole che sono quotidiane per gli operatori del settore. La quinta prova sarà la "mystery box" che prevede (modello "Masterchef...") una prova pratica per la preparazione di una ricetta con ingredienti a sorpresa. Ma la novità più... stuzzicante è il concorso che si svolgerà l'1 marzo. Guardando al futuro il comitato organizzatore ha voluto inserire una prova dedicata al microonde, già attuale e indispensabile nelle cucine del mondo della ristorazione. Innovazione, insomma, ma senza tradire la tradizione del gusto.

La giuria sarà composta da grandi chef tra cui Rossano Boscolo, Gaetano Raguni, Gabriella Bugari, Alfredo Marzi. Il gruppo sarà coordinato dal prof. Paolo Caldana, dallo chef patron Fabio Tacchella, dagli chef Domenico Privitera e Giorgio Nardelli (entrambi nella foto) quale presidente di giuria.

Alla gara prenderanno parte 60 cuochi e allievi di ogni parte d'Italia fra cui anche 3 provenienti da Catania. I fratelli Orazio e Giuseppe Pappalardo, acesi, e Orazio Castagna, tutti appartenenti alla Associazione provinciale cuochi e pasticceri etnei. ●

CHIESTO UN BOLLINO EUROPEO CHE TUTELI LA TRADIZIONE

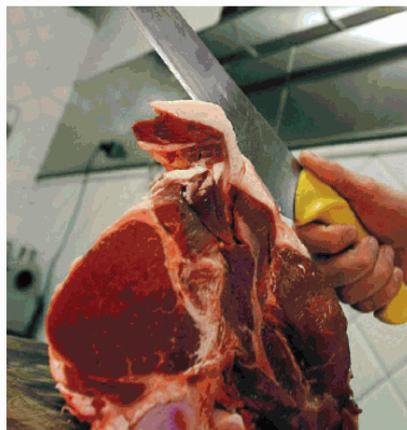
La bistecca fiorentina come la pizza e l'amatriciana

Non è solo un piatto tipico locale, ma incarna il simbolo stesso della tradizione e della cultura enogastronomica che parte dalla Toscana ma ormai va oltre la regionalità. Per questo la Bistecca alla Fiorentina merita di essere riconosciuta come "Specialità tradizionale garantita", ovvero tra i piatti caratterizzati da composizioni o metodi di produzione tradizionali. È quanto sostiene l'Accademia della Fiorentina.

Attualmente non sono molti i prodotti italiani che hanno ottenuto il riconoscimento Stg, fra questi la pizza napoletana e l'Amatriciana tradizionale. La "Specialità tradizionale garantita" non è un marchio legato all'origine del prodotto, come le Dop o le Igp, ma piuttosto una dicitura che ha per oggetto la valorizzazione di un metodo di produzione tradizionale, senza vincolo territoriale

che deve esistere da almeno 30 anni: ciò significa che la bistecca può essere preparata in un qualsiasi paese dell'Ue, a patto che la produzione rispetti il relativo disciplinare e sia certificata da un organismo di controllo accreditato.

L'Accademia della Fiorentina è un'associazione di natura culturale che da oltre 30 anni celebra la Bistecca alla Fiorentina nei suoi aspetti di ricerca storica, sociale, scientifica e gastronomica, secondo i canoni della più autentica tradizione. «Nel 2020 ha spiegato Giovanni Brajon, presidente dell'Accademia - abbiamo iscritto la Fiorentina tra i Prodotti agroalimentari tradizionali (Pat) della Toscana attestando, come richiesto, una tradizione non inferiore a 25 anni. Ma la nostra Bistecca non è solo un piatto tradizionale, è un vero patrimonio culturale e come tale vorremmo fosse riconosciuto». ●



OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA

Morgantìnon, sfida all'insegna della qualità

«Anche quest'anno diamo seguito a un prestigioso appuntamento per assegnare dei riconoscimenti ai produttori siciliani di olio. Un modo per premiare il loro lavoro, favorire una sana competitività e contribuire ad aumentare produttività e qualità. La filiera olivicola siciliana è molto frammentata. È necessario trovare soluzioni per produrre di più, creare economia di scala, consorzi e sistemi di coltivazione innovativi. È inoltre importante tutelare l'olio siciliano, e più in generale quello italiano, dall'ingresso in Ue di prodotti esteri, di qualità inferiore e che non rispettano le nostre regole. In tal senso va ricordato: un olio che ha un prezzo troppo basso non è di qualità». Così il vicepresidente della Regione siciliana e assessore all'Agricoltura, Luca Sammartino, ha presentato l'undicesima edizione del concorso Morgantìnon, rivolto ai produttori della Regione per premiare le eccellenze dell'extravergine di oliva ed è organizzato dall'Ente di sviluppo agricolo, attraverso la Sopat di Valguarnera e con la collaborazione del Libero consorzio comunale di Enna, il Comune di Aidone e il Servizio Ispettorato agricolo di Catania. Tutte le informazioni per partecipare si trovano all'interno del sito dell'Esa www.enteviluppoagricolo.it, nella sezione Morgantìnon. ●



Cibo e accoglienza diventano uno show alla fiera Tirreno Ct

Degustazioni e sfide ai fornelli e al bar da domenica fino a mercoledì a Marina di Carrara

La vita è una sfida continua, anche fra i protagonisti del gusto che da domenica a mercoledì prossimi si danno appuntamento alla **Tirreno Ct** presso il complesso fieristico di Marina di Carrara. La quarantreesima edizione della manifestazione dedicata agli addetti dell'ospitalità, da sempre palcoscenico di sfide e competizioni, metterà in mostra novità e prodotti di punta dei 450 marchi presenti, ma sarà anche il luogo in cui avverranno presentazioni e momenti di approfondimento.

Dal pane alla pizza, dai prodotti lavorati e semilavorati per la cucina alle forniture alberghiere, passando per la gelateria e la pasticceria, birre e liquori, inclusa un'intera area dedicata al caffè, nelle passate

quella per la migliore colomba d'Italia (domenica), il campionato europeo di pizza, un Oscar per il miglior gelato vegano e non.

Fra le novità dell'edizione della **Tirreno Ct** che torna in concomitanza con **Balearia**, fiera dedicata all'accoglienza in spiaggia giunta alla ventiquattresima edizione, è il Pentathlon della cucina: gara dedicata alla valorizzazione delle capacità professionali di cuochi e commis di cucina nel lavoro di tutti i giorni. In tutto cinque prove in cinque temi fondamentali che includono il pulire, il dissossare, lo sfilettare, il porzionare, l'impastare, il cuocere al vapore, sottovuoto, al vaso, brasare, friggere. Andando dietro alle nuove esigenze, mercoledì mattina otto chef professionisti si sfideranno persino sulla cottura al microonde, con una mystery box in cui sono stati inseriti prodotti toscani, ultimando una proposta dall'antipasto al dessert in 45 minuti. A dimostrazione di come con le nuove tecnologie sia sempre più possibile realizzare piatti gourmet.

Inoltre si terranno degustazioni delle migliori grappe italiane, di oli e aceti, un master di formazione su succhi e sciroppi, corsi di cake design, degustazioni dei prodotti enologici della Franciacorta in abbinamento ad alcune eccellenze regionali (mercoledì ore 10), dimostrazioni e cooking show di pizza in pala (domenica) e ad alta idratazione (mercoledì), una master class delle zone vitivinicole apuane con banco di assaggio e molto altro a cura delle associazioni deissommelier.

Senza contare tutti gli appuntamenti organizzati dai produttori presso i loro stand, come quelli su: cioccolato, impiego dei canditi, cucina vegana e molto altro con la Scuola Tessieri presso Noalya.

L'ingresso alla fiera è riservato agli addetti ai lavori su invito, ma anche al pubblico previo pagamento di un biglietto del costo di 20 euro. Orario: 9,30-18,30.

I.A.



Una passata edizione di **Tirreno Ct** al polo fieristico di Marina di Carrara

edizioni la fiera ha chiamato a raccolta una media di 62mila visitatori per oltre 430 espositori in rappresentanza di quasi 900 marchi. Ma il cuore pulsante di questa manifestazione, ormai punto di riferimento per gli addetti ai lavori, sono i convegni e le sfide: dai campionati nazionali di pasticceria e panificazione, a quelli per decretare il maitre dell'anno. E ancora: saranno eletti i migliori mixologist per i quali è previsto anche un master (lunedì alle 14) sugli amari, si svolgerà la sfida fra barman per un Americano perfetto,

Innamoratissimo

Si fa con la Kombucha, il gin Argintum 925 e l'Amaro Labaro Viola

Il cocktail Innamoratissimo preparato da Simone Alocci dello Sparkling American Bar di Porto Santo Stefano



Ingredienti: 40 millilitri di Gin Argintum 925 (prodotto a Monte Argentario), 10 millilitri di Amaro Labaro Viola (prodotto a Firenze), 10 millilitri di Vermouth Bianco La Selva (prodotto a Magliano in Toscana), 150 millilitri di Kombucha Lavanda e Ananas (fermentazione derivata da tè e aromatizzata in macerazione). Il Kombucha può essere reperito in commercio anche già pronto, si trova facilmente anche online.

Per preparare questo cocktail si procede in questa maniera. In un bicchiere Highball versare tutti gli ingredienti ben freddi, quindi mescolare delicatamente e poi aggiungere un chunk di ghiaccio. Alla fine della preparazione, guarnire con ananas essiccato.

Flaquito

Tequila, Montenegro e poi il peperoncino e la dolcezza del miele

Il cocktail Flaquito presentato dal Fitz Gin Bar di Prato



Ingredienti: 40 millilitri di Tequila, 10 millilitri di amaro Montenegro, 15 millilitri di succo di lime, peperoncino, 15 millilitri di honey mix (miele e acqua).

Il cocktail viene servito in coppetta precedentemente fredda ed è costruito con tecnica shake and strain. Mettere perciò tutti gli ingredienti nello shaker, compresa la polvere di peperoncino che, rimanendo in sospensione, è di fatto l'unica decorazione del drink. E a questo punto se deve shakerare. Il gusto è inizialmente erbaceo, leggermente sapido e morbido, subito dopo rimane la dolcezza tipica del miele e, sul finale, sorprende la sensazione di piccantezza che persiste a lungo in bocca.

BERE BENE

di **Leonardo Taddei (Ais Toscana)**



Una Doc di ottimi vini sia rossi che bianchi e un borgo di grande bellezza **Montescudaio** il gusto del territorio

Montescudaio è un Comune di circa 1.900 abitanti in Val di Cecina, sulla prima fascia collinare rispetto al mare. Alla felice posizione naturale si aggiunge la bellezza del centro storico. Il panorama che si gode dalla piazza della chiesa, costruita sull'antica acropoli fortificata del borgo è straordinario. L'origine di Montescudaio risale all'epoca degli Etruschi e il toponimo è menzionato per la prima volta in un documento del 1091: un passato quindi prestigioso che è sempre stata intrecciato con la viticoltura, come testimonia il ritrovamento del "cinerario di Montescudaio", urna etrusca sulla quale è raffigurato un banchetto funebre e un cratere utilizzato per mescolare vino ed acqua, simbolo oggi del consorzio del Vino Montescudaio Doc.

Nei secoli successivi il vino e l'olio divennero le principali colture per le popolazioni del luogo; nel XIX i vini della zona divennero celebri per merito del mercante Niccolò Taddei, premiato nel 1887 al concorso enologico di Roma con una medaglia d'argento. Il territorio, che comprende tutti i comuni della Val di Cecina, esclusa Volterra, è asceso agli onori della migliore critica enologica, da ultimo per i successi di vini a base di cabernet franc. I terreni sono di origine pliocenica, come quasi tutte le colline toscane, ricchi di scheletro di origine marina come le conchiglie fossili dei vari periodi che affiorano un po' dovunque, misto a sabbie, limo ed argille che conferiscono strutture diversificate ai vini prodotti, insieme a un gusto comune di sapidità che li rende particolarmente serbevoli. I vini, sia rossi a base di sangiovese ed internazionali, che bianchi con trebbiano, vermentino e internazionali, sono freschi e di facile bevibilità. Il consorzio è nato nel 1967, e

sono una decina le aziende che ne utilizzano la denominazione, la maggior parte delle quali a conduzione biologica o in conversione, mentre il riconoscimento della doc è avvenuta nel 1976. Niente manca per essere un centro perfetto del turismo del vino, compresa la festa del vino di Montescudaio che dal 1968 attira ogni anno migliaia di visitatori e che coinvolge tutto il paese, che apre locali, antiche cantine e terrazze panoramiche per godere, nei due primi fine settimana di ottobre, non solo del vino e delle prelibatezze della cucina, ma anche delle bellezze del territorio.

sono una decina le aziende che ne utilizzano la denominazione, la maggior parte delle quali a conduzione biologica o in conversione, mentre il riconoscimento della doc è avvenuta nel 1976. Niente manca per essere un centro perfetto del turismo del vino, compresa la festa del vino di Montescudaio che dal 1968 attira ogni anno migliaia di visitatori e che coinvolge tutto il paese, che apre locali, antiche cantine e terrazze panoramiche per godere, nei due primi fine settimana di ottobre, non solo del vino e delle prelibatezze della cucina, ma anche delle bellezze del territorio.



Ritorna Tirreno CT: info, date e orari degli eventi della fiera

L'appuntamento con il salone di riferimento per gli operatori dell'accoglienza e in generale del comparto turistico italiano è da domenica 26 febbraio a mercoledì 1 marzo a CarraraFiere: sono tante le novità proposte

SALVA NEL TUO ARCHIVIO

22 febbraio 2023 | 16:29

il programma APPUNTAMENTI

Ritorna Tirreno CT: info, date e orari degli eventi della fiera

L'appuntamento con il salone di riferimento per gli operatori dell'accoglienza e in generale del comparto turistico italiano è da domenica 26 febbraio a mercoledì 1 marzo a CarraraFiere: sono tante le novità proposte

22 febbraio 2023 | 16:29

Alla 43esima edizione Tirreno CT, in coppia con Balnearia, mette in mostra il meglio del settore della ristorazione, dell'ospitalità in generale e, da ormai diverse edizioni, anche degli stabilimenti balneari. L'appuntamento con l'evento di riferimento per gli operatori dell'accoglienza e in generale del comparto turistico italiano è da domenica 26 febbraio a mercoledì 1 marzo a CarraraFiere. Sono tante le novità proposte per l'evento tra cui il Pentathlon della cucina, una gara per valorizzare le capacità professionali nelle attività di cucina di tutti i giorni per i cuochi professionisti. L'iniziativa sarà aperta alla categoria under 25 e over 25. E poi ancora non mancheranno appuntamenti di approfondimento, seminari, cooking show, convegni, tavole rotonde, eventi collaterali con master e workshop che hanno fatto e fanno della fiera un grande momento di formazione e aggiornamento professionale per pasticceri, pizzaioli, ristoratori, barman

La fiera di Tirreno CT

Le eccellenze del food&beverage in una unica fiera

A caratterizzare ogni edizione dell'evento, grandi marchi del food&beverage italiano ed estero propongono non soltanto la semplice esposizione delle novità e dei prodotti di punta, ma anche presentazioni e momenti di approfondimento. 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 dedicata al caffè e alle innovazioni del settore grandi impianti. Inoltre tutto ciò che riguarda le attrezzature per la tavola, bar, gelateria e pasticceria fino all'arredo contract per interni ed esterni, compresi tappezzerie e arredo bagno. Ormai da qualche anno hanno preso sempre più piede operatori del settore wine and beverage. A partire dai migliori prodotti per il lavoro dei mixologist e dei barman, rappresentati dalle principali associazioni di categoria, passando per tutto il settore emergente delle birre artigianali. Presente un'ampia selezione poi di aziende vitivinicole, ma anche distillerie, rappresentate direttamente dai produttori. Le associazioni dei sommelier promuoveranno come sempre numerose degustazioni tematiche condotte da esperti del settore per fare dei focus sui vitigni e sui territori di provenienza.

Balnearia, il meglio per l'ospitalità in spiaggia

Prosegue il legame con Balnearia, il salone professionale dell'outdoor design, benessere ed attrezzature balneari che fanno di Tirreno CT un unico grande evento di riferimento per il segmento dell'accoglienza, dalla ristorazione al wellness, dallo street food all'hotellerie per arrivare all'ospitalità in spiaggia. Giunta alla 24esima edizione, Balnearia vede nei propri spazi rappresentato il meglio dei settori merceologici, oltre ad essere da sempre anche un importante momento di incontro per tutti gli operatori. Dal 2017 Balnearia è gestita da Tirreno Trade srl, grazie alla quale il settore dedicato all'ospitalità e all'accoglienza in spiaggia ha avuto una vera e propria crescita esponenziale con l'aumento di espositori, di attrezzature, di prodotti e servizi per la spiaggia 4.0 "la spiaggia del futuro". Grazie alla concomitanza con Tirreno CT, la fiera ha raggiunto numeri importanti con ben oltre 50 mila visitatori che hanno potuto incontrare nei padiglioni 430 espositori in rappresentanza di oltre 900 marchi del settore. Balnearia rappresenta anche un'occasione di confronto sui temi a forte impatto per l'industria balneare italiana e grazie al coinvolgimento delle associazioni di categoria e delle organizzazioni sindacali anche nell'edizione 2023 non mancheranno convegni ed incontri di caratura nazionale.

Il programma di Tirreno CT

Domenica 26 Febbraio

ore 11:30: Inaugurazione 43esima Mostra Convegno Tirreno CT. ore 11.00: aperitivo di benvenuto gestito dai ragazzi di Specialmente Barman (F.I.B. Federazione Italiana Barman che nel pomeriggio alle 16 organizza un master sul gin). ore 10.00-16.30: Concorso Nazionale Maitre a cura di Amira per la Sez. Toscana Mare con piatti alla Lampada. Inoltre degustazioni delle bollicine del Territorio della Franciacorta e dimostrazione della Mise en Place Buffet per Breakfast. Dimostrazioni e show cooking su pizza in pala da parte di Accademia Pizzaioli-Ristorazione Italiana. Concorso Miglior Colomba d'Italia 2023:

Ritorna Tirreno CT: info, date e orari degli eventi della fiera

Colomba Classica e Colomba Innovativa e Campionato Italiano Panificatori a cura di Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria, Forum della Cioccolateria, Pasticceria e Panificazione. Produzione di elaborati, torte, semifreddi e gelati di L'Oscar del Gelato-Federazione italiana gelatieri. La mia pizza di (tonda e alla pala) di Scuola Italiana Pizzaioli.

Lunedì 27 febbraio

ore 10.00: Presentazione dei prodotti enologici della Toscana con un abbinamento gastronomico regionale. Degustazioni di Prosecco Docg a cura di Amira. ore 10.30: Il senza glutine che non ti accorgi dalla pizza al pane. Gara Master Pizza Champion Il primo e unico talent televisivo dedicato ai pizzaioli professionisti di Accademia Pizzaioli-Ristorazione Italiana. ore 11.00: Finali regionali dello Sparkling Tour 2023 (F.I.B.). Selezione Italia Centro - Nord per il World Trophy of Tiramisù che si terrà a Milano il 13 Ottobre. Premiazione Concorso Miglior Colomba Italiana 2023. ore 14.00: master "gli amari in miscelazione" (F.I.B.). ore 14.30: Pizza alla pala Tra gestione degli impasti ad alta idratazione e variazioni di gusto (Scuola italiana pizzaioli). ore 17.00: Proclamazione del vincitore "Sparkling Tour Toscana 2023" (F.I.B.). ore 10.00-18.00: Concorso Internazionale Premio Clorofilla, fantasia vegana di L'Oscar del Gelato-Federazione italiana gelatieri.

Martedì 28 febbraio

ore 10.00: XIX Trofeo Aspiranti Futuri Talenti Maitres (Amira). Gara "Pizza senza Frontiere" Il campionato europeo di pizza (Accademia Italiana Pizzaioli). ore 10.30 -14.30: La "mia" PIZZA: Pizza in Pala Romana e la Pizza Tonda (Scuola Italiana Pizzaioli). ore 11.00: King 2023. Uno contro l'altro, lo scontro più atteso del 2023 tra barman (F.I.B.). Campionati italiani di pasticceria e gelateria (Fipgc) e consegna attestato di merito per i cake designers e attestati di partecipazione dei "Dieci anni di attività di Fipgc". ore 17.00: Finale tra i due Barman professionisti (F.I.B.). ore 10.00-18.00: Concorso internazionale Oscar del Gelato gusto bacio. Consegna diplomi "Gelato qualità 2022"

Mercoledì 1 marzo

ore 10.00-15.00: "Insieme a voi con un sorriso" giornata dedicata agli alunni diversamente abili degli Istituti Alberghieri Toscani presso il Ristorante dei Saperi Sapori e Conoscenze. Dimostrazioni su pizza ad alta idratazione (Accademia italiana pizzaioli). ore 10.30 - 14.30: Pizza alla pala e la "MIA" PIZZA La Pizza Tonda (Scuola italiana pizzaioli). ore 11.00: Master "Barman 2023 special" (F.I.B.). ore 11.00-12.30: Seminario "Il gelato moderno mantenendo le tradizioni" (Oscar del gelato). Campionati italiani di pasticceria e gelateria. Premiazione: i 3 concorrenti vincitori formeranno la squadra che parteciperà al The World Trophy of Pastry Gelato e Chocolate Fipgc. ore 17.00: Finale Master Barman 2023 Special (F.I.B.).

Tutti i giorni

Accademia Macelleria Italiana fornirà informazioni sui corretti allevamenti e la filiera corta di carne, mentre presso Amira esposizione permanente con degustazione di vini, olio, aceti e grappe La Cava organizza degustazioni guidate dei vini e masterclass delle zone vitivinicole del territorio Apuo/Lunense. Tutti i giorni dalle 12 il Ristorante dei Saperi Sapori e Conoscenze sarà aperto al pubblico per la degustazione dei menù proposti a cura degli chef della cucina regionale italiana mentre la Scuola Tessieri e Noalya proporrà temi legati alla cucina, alla pasticceria e alla gelateria.

Il Pentathlon della cucina

Il Pentathlon della cucina è la gara che nasce per valorizzare le capacità professionali dei cuochi e dei commis di cucina nel lavoro di tutti i giorni. 5 prove in 5 aspetti fondamentali con regole che sono quotidiane per gli operatori del settore. Da domenica 26 a martedì 28 febbraio: pulire e mondare frutta e verdura, tre tagli di verdura o frutta, realizzazione di una salsa classica o condimento classico, realizzazione di un formato di pasta fresca, prova pratica con Mystery Box, preparare una ricetta per 3 persone. Mercoledì 1 marzo dalle 10 alle 14 Cucinare con il microonde.

Il programma di Balnearia

Domenica 26 febbraio alle ore 13 si terrà l'assemblea nazionale di Confartigianato Imprese Demaniali, nella sala Bernini, dal titolo "Quali prospettive per le concessioni demaniali" e alla quale interverranno Mauro Vanni, presidente Nazionale Confartigianato Imprese Demaniali, i presidenti regionali di Confartigianato Imprese Demaniali, gli Onorevoli Riccardo Zucconi, Andrea Barabotti, Elisa Montemagni e la Senatrice Simona Petrucci. Lunedì 27 febbraio sarà la giornata ricca di appuntamenti per il settore balneare. Alle 9,30 nella Sala Michelangelo ci sarà il convegno "Onda d'urto balneari in mobilitazione", a cura di Assobalneari Confindustria e la base balneare di Donne Damare. E' l'occasione per confronti politici, tecnici e per affrontare i temi come quello della mappatura delle concessioni italiane e gli scenari che si sono aperti dopo alcune sentenze dei Tribunali amministrativi regionali. Sempre lunedì mattina alle 11 la sala Bernini ospiterà l'assemblea nazionale di CNA Balneari dove sarà aperto il confronto su come evitare l'applicazione della direttiva Bolkestein, lavorando ai tavoli con il governo. Saranno presenti numerosi parlamentari e altri rappresentanti delle istituzioni. Nel pomeriggio CNA Turismo e

a cura di a.maurilli@almappress.net

Ritorna Tirreno CT: info, date e orari degli eventi della fiera

Commercio della Toscana in collaborazione con CNA Massa Carrara ha organizzato alle ore 16 nella sala Bernini il convegno sul tema: "Il valore del territorio: le proposte della Cna Toscana per il turismo esperienziale". Lunedì 27 alle ore 10, invece, nella Sala Pietro Tacca è in calendario il convegno "Le imprese Balneari e la nuova destinazione del turismo italiano", organizzato da Confimprese Demaniali Italia, dove si parlerà di strategie, analisi e rapporti con il nuovo governo. Martedì 28 febbraio alle ore 10 nella sala Pietro Tacca la base balneare con Donne Damare e Confimpresa Italia farà una presentazione e una conferenza stampa in diretta su canale 170 del digitale terrestre prime free alla quale interverranno Luigi Manganiello, Presidente di Confimpresa Italia, Bettina Bolla Presidente Base Balneare e l'avv. Nicolò Maellaro VicePresidente Base Balneare Delegati Regionali. Modera Vincenzo Lovino conduttore televisivo Canale 170 digitale terrestre Prime Free. Sempre Martedì 28 alle 10,30 nella sala Canova si terrà il consiglio direttivo unitario di Sib Confcommercio e FIBA Confesercenti. Relatori: Antonio Capacchione - Presidente SIB e Maurizio Rustignoli - Presidente FIBA. Sono previsti interventi da parte di rappresentanti delle Istituzioni nazionali e locali. Mercoledì 1 marzo alle ore 10 la sala Pietro Tacca ospiterà il convegno "Diritto di Superficie con Riscatto: una Soluzione Possibile?", organizzato da ITB Italia (Associazione Italiana Imprenditori Turistici Balneari), nel quale interverranno Giuseppe Ricci, Presidente Itb Italia e Francesco Gambella, Referente Itb per la Sardegna. Sono previsti interventi dal mondo della politica e di tecnici del settore.

© Riproduzione riservata



Toscana, al via i campionati nazionali pasticceri e panificatori

Dal 26 febbraio al primo marzo a Carrara

Firenze, 22 feb. (askanews) - Dal 26 febbraio al primo marzo 2023 presso la Fiera del Tirreno CT di Carrara (MS), la Federazione Internazionale di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria (FIPGC) Celebra il suo decimo anniversario con una serie di eventi che celebrano la pasticceria e tutto il settore. Tre i campionati italiani per valorizzare le eccellenze del made in Italy. Centinaia di pasticceri e maestri dell'arte bianca, provenienti da ogni angolo d'Italia, si sfideranno per contendersi i trofei del Campionato della Panificazione, Miglior Colomba d'Italia e Campionato Italiano di Pasticceria, i cui i vincitori entreranno a far parte della nazionale che affronterà il Campionato del Mondo il prossimo ottobre. "Per noi è un onore portare sul palcoscenico di una delle più importanti manifestazioni dell'ospitalità del Centro-Italia, grandi professionisti della pasticceria e dell'arte bianca. In questa nuova rotta della Federazione perseguiamo l'obiettivo di far crescere e valorizzare il comparto della Pasticceria, esteso a tutti i professionisti del settore: pasticceri, gelatieri, ma anche artisti Decoratori, chef della Panificazione e tutto l'ambito della formazione", afferma Matteo Cutolo, Presidente della FIPGC.

a cura di a.maurilli@almapress.net

Toscana, al via i campionati nazionali pasticceri e panificatori

Dal 26 febbraio al primo marzo a Carrara

Firenze, 22 feb. (askanews) - Dal 26 febbraio al primo marzo 2023 presso la Fiera del Tirreno CT di Carrara (MS), la Federazione Internazionale di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria (FIPGC) Celebra il suo decimo anniversario con una serie di eventi che celebrano la pasticceria e tutto il settore. Tre i campionati italiani per valorizzare le eccellenze del made in Italy. Centinaia di pasticceri e maestri dell'arte bianca, provenienti da ogni angolo d'Italia, si sfideranno per contendersi i trofei del Campionato della Panificazione, Miglior Colomba d'Italia e Campionato Italiano di Pasticceria, i cui i vincitori entreranno a far parte della nazionale che affronterà il Campionato del Mondo il prossimo ottobre. "Per noi è un onore portare sul palcoscenico di una delle più importanti manifestazioni dell'ospitalità del Centro-Italia, grandi professionisti della pasticceria e dell'arte bianca. In questa nuova rotta della Federazione perseguiamo l'obiettivo di far crescere e valorizzare il comparto della Pasticceria, esteso a tutti i professionisti del settore: pasticceri, gelatieri, ma anche artisti Decoratori, chef della Panificazione e tutto l'ambito della formazione", afferma Matteo Cutolo, Presidente della FIPGC.

a cura di a.maurilli@almapress.net

Tirreno CT di Carrara, tre campionati nazionali per eleggere i migliori pasticceri e panificatori d'Italia

di Redazione - 22 Febbraio 2023 - 21:11

CARRARA – Alla fiera del Tirreno CT di Carrara grande festa per la FIPGC che celebra la pasticceria e il made in Italy con una serie di importanti eventi per tutto il settore e centinaia di professionisti provenienti da tutte le regioni del Paese. Dal 26 febbraio al 1° marzo 2023 presso la Fiera del Tirreno CT di Carrara (MS), la Federazione Internazionale di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria (FIPGC) dà il via a una grande festa per celebrare il suo decimo anniversario con una serie di importantissimi eventi che celebrano la pasticceria e tutto il settore. Tre i campionati italiani per valorizzare le eccellenze del made in Italy, centinaia di pasticceri e maestri dell'arte bianca, provenienti da ogni angolo d'Italia, si sfideranno a colpi di sac à poche per contendersi gli ambitissimi trofei del Campionato della Panificazione, Miglior Colomba d'Italia e Campionato Italiano di Pasticceria, i cui i vincitori entreranno a far parte della nazionale che affronterà il Campionato del Mondo il prossimo ottobre.

“Per noi è un onore portare sul palcoscenico di una delle più importanti manifestazioni dell'ospitalità del Centro-Italia, grandi professionisti della pasticceria e dell'arte bianca. In questa nuova rotta della Federazione perseguiamo l'obiettivo di far crescere e valorizzare il comparto della Pasticceria, esteso a tutti i professionisti del settore: pasticceri, gelatieri, ma anche artisti Decoratori, chef della Panificazione e tutto l'ambito della formazione. Afferma Matteo Cutolo, Presidente della FIPGC. Non vediamo l'ora di vedere tutti i maestri all'opera, daranno vita a competizioni davvero entusiasmanti con specialità uniche del territorio italiano. Sarà una grande festa che celebra l'amore per l'arte dolciaria in tutte le sue forme. Quale miglior modo, se non questo, per iniziare a festeggiare il nostro decimo anniversario?”.

Campionato Italiano della Panificazione

Il 26 febbraio si inizia in bellezza con una competizione davvero unica: eleggere il miglior pane d'Italia. Gli chef panificatori dovranno cimentarsi in una delle seguenti categorie:

Miglior pane tradizionale ossia un pane realizzato con lievito madre e con farina (anche macinata a pietra) di grano tenero tipo 0, 00, 1, integrale, oppure semola di grano duro e senza inserimento di altri prodotti. Miglior pane innovativo. Qui quello che conta è l'originalità dell'impasto e degli ingredienti utilizzati. Può essere salato con l'aggiunta salumi, verdure, formaggi o dolce con candidi, cioccolato, frutta secca o altro ancora. Via libera alla fantasia! Miglior dolce da forno. I concorrenti dovranno realizzare un dolce con cottura al forno di tutti gli ingredienti. Il prodotto realizzato deve rispecchiare le tradizioni del territorio di origine del partecipante. Da nord a sud, si vedranno pani davvero originali. Miglior pane artistico. Vere e proprie opere d'arte realizzate integralmente in pane. Si prevedono sculture alte anche un metro, interamente in paste lievitate e con tutto quello che afferisce al mondo del pane, come grissini o fette biscottate. Ognuno potrà dare libero sfogo alla creatività, rappresentare qualsiasi tema e si potranno utilizzare tutte le tecniche inerenti alla panificazione artistica.

La giuria sarà composta da professionisti che fanno parte dell'Equipe Eccellenze Internazionali della FIPGC, una squadra formata da Maestri Pasticceri, Maestri Gelatieri, Maestri Panificatori, Maestri Cioccolatieri riconosciuti nel panorama della pasticceria nazionale e internazionale.

Ad essere valutati la qualità del prodotto, la difficoltà d'esecuzione, le tecniche utilizzate, l'innovazione ma anche la cura dei dettagli, l'organizzazione e l'efficacia comunicativa nel presentare i prodotti realizzati.

Campionato Italiano Miglior Colomba

Il 26 e il 27 febbraio uno dei grandi lievitati della tradizione italiana, il dolce simbolo della Pasqua, sarà il protagonista di un evento che riunirà i migliori interpreti italiani per questa specialità.

120 i concorrenti in gara che dovranno presentare ad una scrupolosa giuria una colomba classica, ovvero realizzata con il solo inserimento di canditi d'arancia, con aroma a piacere e ricoperta di glassa croccante oppure una colomba innovativa e qui libero spazio alla creatività. Si potranno utilizzare cioccolato, frutta esotica o qualsiasi altro ingrediente o tecnica che possa fare la differenza dalla colomba tradizionale.

A decretare i vincitori del trofeo di Miglior Colomba d'Italia Classica e Miglior Colomba d'Italia Innovativa sarà la giuria formata dall'Equipe Eccellenze Internazionali della FIPGC che valuterà attentamente profumo, taglio, cottura, gusto, sofficietà, alveolatura, e naturalmente originalità nella prova per la “colomba innovativa”.

Campionato Italiano di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria

a cura di a.maurilli@almapress.net

Tirreno CT di Carrara, tre campionati nazionali per eleggere i migliori pasticceri e panificatori d'Italia

Dal 28 febbraio al 1° marzo in scena il tanto atteso campionato che vedrà la nascita della Nazionale Italiana di Pasticceria, squadra che dovrà far valere la nostra bandiera ai Mondiali di Pasticceria del 2023. Una due giorni tra sculture edibili mai viste prima, abbinamenti inaspettati di sapori, aromi e colori. I pasticceri dovranno mettercela tutta e mostrare le abilità tecniche artistiche, creatività e profonda padronanza della chimica dell'alta pasticceria in una delle tre categorie:

Scultura in Pastigliaggio e monoporzione moderna Scultura in Cioccolato e Praline Scultura in Zucchero e torta moderna

Opere alte fino a 180 cm, completamente realizzate in loco e con ingredienti edibili, rappresenteranno il tema "I 10 anni della FIPGC". I pasticceri dovranno sorprendere l'esigente giuria non solo con l'estetica e il gusto, ma soprattutto con l'avanguardia delle tecniche utilizzate e con la complessità delle strutture. Se ne vedranno delle belle!

Il 1° classificato di ogni categoria si aggiudicherà il Trofeo "Campionato Italiano Pasticceria, Gelateria Cioccolateria FIPGC 2023" ed entrerà di diritto a far parte della nazionale italiana che parteciperà alla finale del The World Trophy of Pastry Gelato and Chocolate FIPGC che si terrà presso Host Fiera Milano a ottobre 2023.

Ma non è finita qui, la grande festa continua anche con la celebrazione del dolce italiano amato in tutto il mondo: il tiramisù¹, con la competizione che vede i migliori pasticceri del centro settentrione sfidarsi il 27 febbraio per accedere alle finali del Campionato del Mondo Tiramisù¹ che si avrà il 13 ottobre a Milano. I concorrenti dovranno realizzare tiramisù¹ innovativi, a loro la scelta se in coppa decorata, monoporzione oppure dessert scomposto. Unica cosa: mascarpone e caffè² due ingredienti imprescindibili.

Nei quattro giorni di celebrazione della pasticceria a 360°, il settore del Cake Design sarà alle prese nella realizzazione di sculture dedicate alla FIPGC e ai dolci tipici regionali, in contemporanea alle demo dei pasticceri della propria regione. I pastry chef presenteranno così dal vivo i dolci da loro creati in onore dei 10 anni di attività della Federazione.

Durante il Campionato Italiano di Pasticceria il 28 e il 1° marzo due pasticceri che arrivano direttamente dal Giappone realizzeranno un'imponente pièce artistica in zucchero isomalto e cioccolato.

Ancora una volta, la passione per la pasticceria, l'arte e il made in Italy saranno i veri protagonisti.

I campionati, così come tutti gli eventi della Federazione, potranno essere seguiti in diretta sulla pagina Facebook della Federazione Internazionale di Pasticceria, Gelateria, Cioccolateria:

<https://www.facebook.com/fipgcfederazioneinternazionalepasticceria>

La Federazione Internazionale Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria (FIPGC) è l'ente che promuove la pasticceria italiana in tutto il mondo. Vanta una presenza radicata e capillare sul territorio italiano, con delegati per ogni regione e dei sotto-delegati per ogni provincia. Ha lo scopo di unire tutte le realtà esistenti sul territorio (scuole, grossisti, associazioni, imprese del settore pasticceria, gelateria, cioccolateria, panificazione), per rafforzarne la collaborazione ed ottenere la crescita di tutto il settore e dei prodotti Made in Italy. FIPGC organizza in tutta Italia eventi, fiere, corsi di formazione di alto livello, preparazione One-to-One o di squadra per gareggiare nei concorsi a livello nazionale e internazionale. Dal 2015 organizza i Campionati Italiani e i Campionati Mondiali di Pasticceria e Cake Design. Nel 2017 nascono anche i Campionati Nazionali di Pasticceria Alberghieri d'Italia: promossi insieme al MIUR, Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca, è il primo campionato Juniores di pasticceria dedicato agli istituti alberghieri, che dà modo ai giovani che vogliono intraprendere la professione di confrontarsi con i grandi maestri d'Italia. FIPGC è un soggetto che ha acquisito in questi ultimi anni una grande importanza a livello istituzionale. Un ruolo suggellato dai protocolli d'intesa con il Ministero degli Esteri, con lo scopo di sostenere il made in Italy e delle eccellenze italiane nel mondo e con il MIUR (Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca) per rafforzare il rapporto tra scuola e mondo del lavoro.

Si parla del lunigianese Giovanni Antonio Da Faje Il professor Riccardo Boggi protagonista con **Apuamater**

Massa L'Associazione Apuamater comunica che venerdì 24 febbraio, alle ore 17,30 nell'Aula Magna del Liceo Artistico Felice Palma di Massa, si terrà la conferenza del dott. Riccardo Boggi, che avrà come oggetto un grande personaggio lunigianese, Giovanni Antonio Da Faje, nato a Malgrate il 1° Gennaio 1409 e morto nel 1470.

Il Dott. Boggi è un illustre storico della Lunigiana, non-

ché autore di importanti saggi e membro delle maggiori associazioni culturali del nostro territorio. È Direttore del Museo di San Casprasio di Aulla e membro del Consiglio Direttivo di Apuamater.

Da Faje trascorse una giovinezza molto "difficile". Fin dalla nascita era rimasto orfano del padre e perse la madre all'età di soli dieci. Si ingegnò in diversi lavori e visse in vari luoghi (Bagnone, Pontremoli, Lucca, Borgo a Mozzano e Pisa). Infine, decise di avviare la professione di speziale e, nel 1428, aprì a Malgrate una bottega.

La sua attività ebbe momenti di difficoltà nella fase di avviamento ma riuscì -pur tra alterne vicende che lo obbligarono a cambiare luogo di residenza per tornare infine in Lunigiana- a consolidare la sua posizione e a costruirsi una famiglia.

Da Faje scrisse un'autobiografia che venne pubblicata dallo storico Giovanni Sforza nel 1904. La sua opera maggiore, fondamentale per la conoscenza della Lunigiana medioevale - è però costituita dalle "Croniche", o meglio, dal "Libro de croniche e memoria e amaystramento per lavenire, pubblicate postume nel 1874.



Il professor Riccardo Boggi

Visse dunque tra il Medio Evo ed il primo Rinascimento in quella terra di Lunigiana dalla quale egli trasse quegli importanti elementi culturali e linguistici che seppe fondere con una lingua italiana ancora giovane e in fase di formazione.

Il suo corpo è sepolto nella cappella del castello di Bagnone. La lapide sepolcrale che ricopriva la sua sepoltura è oggi esposta sul muro a sinistra dell'ingresso. Sarà certamente interessante ascoltare la conferenza del dott. Riccardo Boggi e scoprire una figura di assoluto rilievo nella storia e nella cultura lunigianese.

Apuamater attende, come sempre, un pubblico appassionato e numeroso.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Su il sipario dal 26 febbraio **Tirreno Ct** e **Balnearia**, ecco la **fiera**

Carrara Giunta alla 43esima edizione, **Tirreno C.T.**, in coppia con **Balnearia**, mette in mostra il meglio del settore della ristorazione, dell'ospitalità in generale e, da ormai diverse edizioni, anche degli stabilimenti balneari. L'appuntamento con l'evento di riferimento per gli operatori dell'accoglienza e in generale del comparto turistico italiano è da domenica 26 febbraio a mercoledì 1 marzo. Confronto, dimostrazioni e competizioni.

Tante le novità proposte per la **Tirreno Ct** tra cui il Pentathlon della cucina, una gara per valorizzare le capacità professionali nelle attività di cucina di tutti i giorni per i cuochi professionisti. È questa la grande novità di **Tirreno Ct 2023**, un concorso unico nel suo genere per chi cucina ogni giorno, giudicato da chef internazionali. L'iniziativa sarà aperta alla categoria under 25 e over 25.

E poi ancora non mancheranno appuntamenti di approfondimento, seminari, cooking show, convegni, tavole rotonde, eventi collaterali con master e workshop che hanno fatto e fanno della fiera un grande momento di formazione e aggiornamento professionale per pasticceri, pizzaioli, ristoratori, barman.

Le eccellenze del food&beverage in una unica fiera. A caratterizzare ogni edizione dell'evento, grandi marchi del food&beverage italiano ed estero propongono non soltanto la semplice esposizione delle novità e dei prodotti di punta, ma anche presentazioni e momenti di approfondimento. 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 dedicata al caffè e alle innovazioni del settore grandi impianti. Inoltre tutto ciò che riguarda le



Una delle passate edizioni della **Tirreno Ct**

attrezzature per la tavola, bar, gelateria e pasticceria fino all'arredo contract per interni ed esterni, compresi tappezzerie e arredo bagno. Ormai da qualche anno hanno preso sempre più piede operatori del settore wine and beverage.

A partire dai migliori prodotti per il lavoro dei mixologiste dei barman, rappresentati dalle principali associazioni di categoria, passando per tutto il settore emergente delle birre artigianali.

Presente un'ampia selezione poi di aziende vitivinicole, ma anche distillerie, rappresentate direttamente dai produttori. Le associazioni dei sommelier promuoveranno come sempre numero-

se degustazioni tematiche condotte da esperti del settore per fare dei focus sui vitigni e sui territori di provenienza.

Prosegue sempre nel polo fieristico il legame con **Balnearia**, il salone professionale dell'outdoor design, benessere ed attrezzature balneari che fanno di **Tirreno Ct** un unico grande evento di riferimento per il segmento dell'accoglienza, dalla ristorazione al wellness, dallo street food all'hotellerie per arrivare all'ospitalità in spiaggia. Giunta alla 24esima edizione, **Balnearia** vede nei propri spazi rappresentati il meglio dei settori merceologici.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

La relatrice è la prof Cristina Luzzi Costituzione e lavoro incontro al **Ducale**

Massa Molti sono gli articoli che, nella Costituzione, si occupano del lavoro, quello che potremmo definire "il diritto principe" tra tutti gli altri enunciati, visto che proprio su di esso "si fonda" la nostra Repubblica. Anche per il lavoro, però, come per altre disposizioni, si è assistito ad un processo di attuazione lento e parziale. È solo nel maggio 1970 che, sotto la spinta delle lotte operaie e studentesche, viene approvata la legge n. 300, nota come Statuto dei lavoratori, che reca "Norme sulla tutela della libertà e dignità dei lavoratori, della libertà sindacale e dell'attività sindacale nei luoghi di lavoro e norme sul collocamento".

A distanza di oltre cinquant'anni, la legge rappresenta ancora oggi una delle colonne portanti nell'assetto regolativo del diritto del lavoro e del diritto sindacale; seppur parzialmente rivisto e modificato nel corso degli ultimi anni, lo Statuto continua a costituire la disciplina di riferimento per i rapporti tra lavoratori e imprese.

Con quali strumenti, allora, possiamo ancora cercare di rendere effettive le "prescrizioni" della Costituzione



Uno scorcio di Palazzo Ducale

ne? Quale il ruolo dei sindacati? La legge 300/1970 è ancora adeguata per l'attuale situazione? Come sviluppare le politiche attive del lavoro, delle quali tanto si parla?...

Di tutto questo ci si occuperà, domani alle 16.30 nella Sala della Resistenza di Palazzo Ducale a Massa, nel quarto incontro "La Costituzione e il lavoro" dell'iniziativa "Sana e robusta Costituzione", organizzata dall'Associazione Briciole con il patrocinio della Provincia di Massa Carrara. A guidare la discussione sarà la dott.ssa Cristina Luzzi, assegnista di ricerca in Diritto costituzionale presso l'Università di Pisa, studiosa dei temi del lavoro.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

AL CINEMA

MASSA	GARIBALDI	ore 20.05, 21.30, 22.30
SPLENDOR MULTISALA	via Verdi 15C tel. 0585 777160	Titanic 3D ore 20.10
via Dorsale, 11 tel. 0585 791105	The whale domani ore 20.30	Non così vicino ore 20.05, 22.30
Ant-Man & The Wasp quantumania	VILLAFRANCA	Tramite amicizia ore 20.10, 22.30
ore 19, 20.30, 21.30	CITTÀ DI VILLAFRANCA	Magic Mike: the last dance ore 20.10
La primavera della mia vita	Via Roma, tel. 334 167257	The son ore 22.30
ore 21.30	Mummie venerdì ore 16	Argonauts: missione Olimpo ore 15
Non così vicino	Quantumania venerdì ore 18.15	CINEMA ITALIA
ore 19, 21.30	Gli spiritelli dell'isola venerdì ore 21.15	piazza Nicolò V Tel. 0187622244
Tramite amicizia	SARZANA	riposo
ore 19.30, 21.30	MULTISALA MODERNO	
Gli spiritelli dell'isola	Via del Carmine, tel. 0187 620714	
ore 19	Ant-Man & The Wasp quantumania	

a.maaurilli@almappress.net

GLI AUGURI

LE RICORRENZE SUL TIRRENO
Il Tirreno è a disposizione per coloro che intendono regalare delle sorprese a familiari, amici o colleghi di lavoro. Se desiderate fare gli auguri sul nostro giornale in occasione di un compleanno, un matrimonio, o qualsiasi altro evento, è necessario inviare il testo (non lungo) e la fotografia in formato jpg in media/alta risoluzione, a colori, via email a: massa@iltirreno.it; carrara@iltirreno.it almeno due giorni prima della pubblicazione sul giornale. Il servizio è gratuito.

FARMACIE DI TURNO

MASSA	(8.30 - 22) Tel. 0585/785702
Stefanini, via Aurelia Sud 173	SARZANA
tel. 0585/44745	Castagnini, via Bertolini 49
MARINA DI MASSA	Tel. 0187/620203
Gibellini, viale Roma 228	AULLA E DINTORNI
Tel. 0585/252033	Silvestri, via della Repubblica 67
MONTI	(Albiano Magra)
Antonoli (San Carlo)	Tel. 0187/415517
Tel. 0585/45697	VILLAFRANCA
MONTIGNOSO	Antica farmacia Malaspina, via
Stefanini, via Aurelia Sud 173	Borgo 151
Tel. 0585/44745	Tel. 0585/495520
CARRARA	FIVIZZANO
Babboni, via Rosselli 2	Clementi, via Roma 111
tel. 0585/71778	Tel. 0585/92056
PIANO	FOSSINOVO
Agliano, via Piave 18/c - Stadio	Del Borgo, via Roma 13
(24h) Tel. 0585/840210	Tel. 0187/68977
MARINA DI CARRARA	PONTREMOLI
Comunale 1, via Cavallotti 50	Accorsi, via Armani 2
	Tel. 0187/830085

Dalla "Slow Wine Fair" a Bologna all'"Anteprima del Chiaretto di Bardolino" a Lazise, gli eventi

Dalla "Slow Wine Fair" a Bologna all'"Anteprima del Chiaretto di Bardolino" a Lazise, gli eventi

L'"Anteprima Colline Teramane", gli eventi "Off" del "Salone del Vino di Torino", l'"Italian Taste Summit" e i 20 anni dei Viticoltori di Castellina

Bologna,

21 Febbraio 2023, ore 13:33

Dalla "Slow Wine Fair" a Bologna all'"Anteprima del Chiaretto di Bardolino" a Lazise, gli eventi

21 Febbraio 2023

Arriva la "Slow Wine Fair" con Slow Food a BolognaFiere

">

Dalla "Slow Wine Fair" a Bologna all'"Anteprima del Chiaretto di Bardolino" a Lazise, gli eventi

21 Febbraio 2023

? tempo dell'"Anteprima del Chiaretto di Bardolino" a Lazise

">

Dalla "Slow Wine Fair" a Bologna all'"Anteprima del Chiaretto di Bardolino" a Lazise, gli eventi

21 Febbraio 2023

L'"Anteprima Colline Teramane" a Teramo

">

Dalla "Slow Wine Fair" a Bologna all'"Anteprima del Chiaretto di Bardolino" a Lazise, gli eventi

21 Febbraio 2023

Altemasi si racconta con i suoi Trentodoc a Milano

">

Dalla "Slow Wine Fair" a Bologna all'"Anteprima del Chiaretto di Bardolino" a Lazise, gli eventi

21 Febbraio 2023

Aziende, buyer e operatori si incontrano a "Italian Taste Summit"

">

Dalla "Slow Wine Fair" a Bologna all'"Anteprima del Chiaretto di Bardolino" a Lazise, gli eventi

21 Febbraio 2023

Al via gli eventi "Off" del nuovo "Salone del Vino di Torino"

">

Dalla "Slow Wine Fair" a Bologna all'"Anteprima del Chiaretto di Bardolino" a Lazise, gli eventi

21 Febbraio 2023

"Il Barolo a Palazzo Barolo" a Torino con i produttori di Langa

">

Dalla "Slow Wine Fair" a Bologna all'"Anteprima del Chiaretto di Bardolino" a Lazise, gli eventi

21 Febbraio 2023

La Vernaccia alla "Vernaccia di San Gimignano Wine Experience"

">

Dalla "Slow Wine Fair" a Bologna all'"Anteprima del Chiaretto di Bardolino" a Lazise, gli eventi

21 Febbraio 2023

Da Menfi a "Vinitaly", parte il "Mandaroads" di Mandrarossa

">

Dalla "Slow Wine Fair" a Bologna all'"Anteprima del Chiaretto di Bardolino" a Lazise, gli eventi

21 Febbraio 2023

Gran finale del Carnevale di Venezia con il Prosecco Doc

">

Aspettando "Corvina Manifesto - L'Anteprima del Chiaretto di Bardolino 2023" a Lazise, con il debutto della nuova annata del vino rosa della sponda veronese del Lago di Garda, e l'"Anteprima Colline Teramane" a Teramo, per assaggiare le Denominazioni Colli Apertini Igt, Controguerra Doc e Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo Docg, con le quali

a cura di a.maurilli@almapress.net

Dalla "Slow Wine Fair" a Bologna all'"Anteprima del Chiaretto di Bardolino" a Lazise, gli eventi

prosegue la lunga stagione delle "Anteprime" del vino italiano, nell'agenda degli eventi segnalati da WineNews sono i vini buoni, puliti e giusti a raccontarsi alla "Slow Wine Fair 2023" a BolognaFiere con la direzione artistica di Slow Food e le cantine di tutto il mondo della Slow Wine Coalition, che condividono nuovi orizzonti, sfide comuni e obiettivi futuri, riuniti per affrontare insieme il dibattito sulla crisi climatica, scambiarsi idee e buone pratiche produttive, e per farsi portavoce delle necessità di chi lavora già nel rispetto della terra e della sua biodiversità. Eventi tra i quali, a Torino inizia gli appuntamenti "Off" in tutta la città aspettando il nuovo "Salone del Vino di Torino", mentre i produttori delle Langhe, con la Strada del Barolo e Grandi Vini di Langa, sono protagonisti con "Il Barolo a Palazzo Barolo"; a Milano Altemasi si racconta con i suoi Trentodoc al Museo Bagatti Valsecchi con "In arte Veritas", mentre "Italian Taste Summit", format 100% improntato al business e all'export, fa incontrare le aziende del vino italiano con buyer e operatori di tutto il mondo al Grand Hotel Villa Torretta Curio Collection by Hilton a Sesto San Giovanni; alla Rocca di Montestaffoli a San Gimignano, sede della "Vernaccia di San Gimignano Wine Experience", si degustano le nuove annate della Vernaccia; a Roma l'Associazione Viticoltori di Castellina in Chianti festeggia i suoi primi 20 anni, e nasce la prima edizione del progetto "Arte a San Leonardo"; da Menfi a Verona, parte il "Mandraroads" di Mandrarossa, viaggio on the roads che porta i vini siciliani e i social wine lovers "Mandrambassador" al "Vinitaly". Intanto il Carnevale di Venezia, il più famoso al mondo, si chiude oggi "Martedì Grasso" con un "brindisi mascherato" con il Prosecco Doc sul Canal Grande.

A Milano, in occasione della mostra "La seduzione del bello. Capolavori segreti tra '600 e '700" al Museo Bagatti Valsecchi va in scena "In arte Veritas", un ciclo di appuntamenti per un ristretto numero di persone che permette di vivere la Casa Museo come un luogo accogliente e intimo in cui godere gli inediti intrecci culturali tra arte e vino, e di avvicinamento del pubblico al mondo del vino in armonia con la pittura del Sei e Settecento. E dopo i vini di Rocca di Frassinello e Donnafugata, sarà la volta di Altemasi e dei suoi Trentodoc (1 marzo), con il sommelier e speaker radiofonico Andrea Amadei e il curatore della mostra Antonio D'Amico che condurranno gli appassionati nelle prestigiose sale della dimora milanese con un'inedita degustazione itinerante. Dal 10 al 12 marzo, in Piazza Città di Lombardia, sempre a Milano, torna "Milano in Vino + Wine & Sound", la mostra-mercato dedicata al vino di qualità organizzata da Arte del Vino con etichette e produttori da tutta Italia per dare ai wine lovers la possibilità di conoscere piccole e grandi realtà della vitivinicoltura nostrana direttamente dai produttori, oltre 40 aziende per 300 etichette, senza muoversi dalla città, accanto a masterclass tenute da professionisti Onav-Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Vino con Nord e Sud a confronto, bollicine, rossi e bianchi italiani, e alcune delle realtà che hanno fatto e fanno la storia del vino: da Marchesi Antinori a Masi, da Donnafugata ad Argiolas, da Bellavista a Ferrari per le bollicine. Il tutto accompagnato dalla degustazione musicale del vino grazie ad esibizioni dal vivo che amplificheranno emozioni, ricordi e atmosfere. Il 13 marzo è l'Union des Gens de Mé©tier, nata alla fine del secolo scorso quando, in un pranzo tra viticoltori al ristorante di Alain Passard (chef oggi de L'Arpège di Parigi, tre stelle Michelin), Didier Dagueneau, grande vignaiolo della Loira, lancia l'idea di riunire uomini dal profilo singolare, legati al mondo della fermentazione e uniti dalla passione, dalla curiosità, dall'approccio naturale alla cultura e all'ambiente, ma soprattutto dall'amicizia (tra i primi ad abbracciare la proposta Alois Lageder, grande produttore altoatesino, e il "filosofo agrario" Rainer Zierock), a tornare in Italia per una degustazione d'eccezione per operatori del settore, a Milano, all'Hotel Principe di Savoia. Protagonisti vigneron che, con i loro vini, rappresentano le diverse Aoc francesi, e attualmente fanno parte dell'Union 23 produttori, tra cui gli unici italiani sono Aldo e Milena Vaira di G.D. Vajra. Il Consorzio del Monte Veronese porta i prodotti "vulcanici" di "Heva-Heroes of Europe: Volcanic Agriculture", progetto di promozione e valorizzazione finanziato dall'Unione Europea che vede la collaborazione di Italia e Grecia e, più nello specifico, dei Consorzi vinicoli italiani del Soave, del Lessini Durello, del Consorzio greco Union of Santorini Cooperatives - Santo Wines e del Consorzio veneto del formaggio Monte Veronese, a "TuttoFood", dall'8 all'11 maggio a Rho Fiera Milano, nella fiera b2b punto di riferimento per gli operatori dell'intero sistema agroalimentare. C'era una volta il gin, oggi ci sono "i" gin: centinaia di versioni diverse, semplici o customizzate, ma tutte nel segno dell'eccellenza made in Italy: potremmo sintetizzare così, prendendo ad esempio la punta di diamante del settore, il vero e proprio boom che sta vivendo il mondo dei distillati nel nostro Paese, che vede proliferare, da Nord a Sud, una miriade di piccole realtà artigianali, e dopo "Spirito Autoctono", la Guida dedicata al mondo dei liquori, edita dal Touring Club (esce a marzo 2023), torna, per il secondo anno, "Distillo Expo", la prima fiera italiana delle piccole distillerie, nello Spazio Antologico di East End Studios a Milano, il 16 e 17 maggio. Sempre a Milano, dal 20 al 22 maggio torna "Best Wine Stars", edizione n. 4 dell'evento degustazione di vini e distillati ideato da Prodes Italia srl al Palazzo del Ghiaccio con oltre 200 aziende selezionate, le masterclass, in collaborazione con la sommelier e wine writer Adua Villa, la novità di un'area bio, interamente dedicata alle

Dalla "Slow Wine Fair" a Bologna all'"Anteprima del Chiaretto di Bardolino" a Lazise, gli eventi

aziende che hanno fatto della sostenibilità la loro mission, e, come da tradizione, i “Best Wine Stars Awards”, e il “Premio Landini” in partnership con il Gruppo Argo Tractors. Spostandosi da Milano, dal 24 al 26 febbraio al Grand Hotel Villa Torretta Curio Collection by Hilton a Sesto San Giovanni, torna l’“Italian Taste Summit”, edizione n. 7 del format 100% improntato al business e all’export che connette una selezione di aziende vitivinicole italiane con buyers e operatori del settore provenienti da tutto il mondo (Usa, Canada, Russia, Giappone, Hong Kong, Emirati Arabi, Messico, Brasile, Germania, Belgio, Lussemburgo, Gran Bretagna, Irlanda, Danimarca, Francia, Polonia, Ungheria, Polonia, Repubblica Ceca, Slovacchia, Svezia, Estonia, Kazakistan e Romania), decisi a scommettere ed investire in Italia, ideato dall’imprenditrice Joanna Miro, tra tasting, masterclass, workshop e serata di gala con Beppe Convertini, conduttore di “Linea Verde” su Rai1 con Peppone Calabrese, riservati a operatori e stampa di settore attorno al tema della formazione come strumento per affrontare con successo un mondo sempre più accelerato e per costruire una strategia di internazionalizzazione efficace. Le cantine? Nomi come Firriato, Badia a Coltibuono, Tenuta Trinoro e Cantina di Negrar, accanto a piccole e medie cantine familiari di alto valore come La Collina dei Ciliegi, Ronco del Gelso, Pietro Cassina, Surrau e Stefania Pepe. Il 14 marzo, invece, il Palafeste di Grumello del Monte, ospita 11 cantine - Caminella, Tenuta Castello di Grumello, Cornasella, Tenuta Iris, Eligio Magri, La Collina, Le Corne, Pecis, Tenuta Casa Virginia, Tosca e Valba Vini - per conoscere in anteprima i vini, tutti di taglio bordolese della Doc Valcalepio, Doc Colleoni e Igt Bergamasca, e il loro territorio, a “Vino En Primeur Bergamo” (evento riservato, su invito), dove ci sarà anche una masterclass condotta dal wine educator e giornalista Filippo Bartolotta per scoprire più da vicino le peculiarità ambientali, climatiche e vitivinicole del territorio. Intanto, sono tornati gli “Italian Talks”, il primo talk show promosso dal Consorzio Franciacorta ed ambientato in Franciacorta che racconta l’eccellenza italiana su YouTube e in Podcast, nel quale il giornalista Dario Maltese accompagna gli ospiti in un percorso alla scoperta di diversi scenari, con Cathy La Torre (15 marzo), avvocato di successo, Roberto Palomba (14 aprile), architetto e designer di fama internazionale, Giorgia Surina, attrice e conduttrice radiofonica e televisiva (15 maggio), e Iginio Massari (15 giugno), grande pasticciere e personaggio televisivo e gastronomo italiano, tutti personaggi che rappresentano il made in Italy nel mondo e che raccontano da prospettive diverse cosa significa essere italiani, facendo emergere quelle idee, relative al proprio lavoro, che si sono rivelate vincenti e hanno consentito di trasformare la propria esperienza personale in una storia di successo.

Nella prima Capitale d’Italia, nasce il nuovo “Salone del Vino di Torino”, interamente dedicato ai vini piemontesi, dall’Alto Piemonte alla Val di Susa, dal pinerolese alle colline novaresi, dal Canavese all’Alto Monferrato, dall’Astigiano alle colline di Torino, Tortonesi e di Ovada, e al Cuneese, partendo dal cuore delle Langhe e del Roero ai territori della Val Bormida, per pubblico e addetti ai lavori (con la giornata dedicata il 6 marzo), promosso dalla Camera di commercio di Torino dal 4 al 6 marzo, con la città che diventa una grande cantina con oltre 250 produttori piemontesi in 4 luoghi-simbolo come il Museo del Risorgimento a Palazzo Carignano Patrimonio Unesco, che diventa la “Casa del Gambero Rosso” con una selezione di produttori piemontesi e 20 grandi cantine da tutta Italia, la Cavallerizza Reale sempre Patrimonio Unesco, con i Consorzi e le Enotecche Regionali di tutto il Piemonte oltre ai vini naturali in collaborazione con Go Wine e Fisar Torino, Palazzo Birago, sede della Camera di Commercio di Torino che diventa la “Dimora delle Grandi Masterclass” con Fisar Torino insieme alla Banca del Vino di Pollenzo, l’Onav di Torino, La Strada del Barolo e Grandi Vini di Langa e più di 20 grandi cantine tra degustazioni orizzontali e verticali con grandi annate e i Cru più caratterizzanti del Piemonte e dell’Italia, & Palazzo Cisterna con le eccellenze di Torino Doc. E con più di 100 eventi diffusi, dal 28 febbraio al 6 marzo, per un calendario “Off” in oltre 60 location, e in cui i protagonisti sono i grandi ristoranti, le piole e le enoteche, i cocktail bar e i luoghi cult di Torino, con artisti e scrittori, masterclass, cene, degustazioni e spettacoli, da San Salvario a Vanchiglia, dal Quadrilatero alle periferie. In particolare, dal 28 febbraio al 3 marzo le parole popolano la Libreria Biondi con “Di Libri In Vino”, una rassegna in quattro tempi: quattro reading accompagnati alla degustazione di quattro cantine a ingresso gratuito, con ospiti Petunia Ollister, Francesco La Rocca, Enrico Remmert e Luca Ragagnin; il 1 e il 2 marzo gli appuntamenti di Antipasti Di Vini si diffondono in tutta Torino; il 2 marzo Go Wine presenta “La Notte dei Vini - Cantine d’Italia” con 20 aziende, provenienti da tutta Italia, selezionate dalla Guida “Cantine d’Italia”, presentate in anteprima al Salone con un wine tasting nella Sala Duecento del Museo Carpano di Eatly Lingotto, in abbinamento alle eccellenze gastronomiche della cucina di Eatly; il 3 marzo in collaborazione con l’Associazione F.e.a. è la “Notte Rossa Barbera” che porta nelle piole e nelle bocciofile musica e vino, con il Menù Notte Rossa Barbera, ispirato alla tradizione della Merenda Sinoira, e i vini di 16 produttori di Barbera; il 4 marzo il Circolo dei Lettori ospita la presentazione di “Alle radici del Barolo”, il volume edito da Slow Food Editore, in un incontro tra Lorenzo Tablino e Maria Cristina Oddero di Poderi e Cantine Oddero, moderati da Carlo Bogliotti, ad Slow Food Editore, e con degustazione di Barolo.

a cura di a.maurilli@almapress.net

Dalla "Slow Wine Fair" a Bologna all'"Anteprima del Chiaretto di Bardolino" a Lazise, gli eventi

Cuore pulsante dell'evento è "Wouse", la wine-house del Salone a cura de Le Strade di Torino, dal 1 al 3 marzo nella sede di Combo che diventa una vera e propria casa per content-creator e giornalisti, uno spazio vivo, ricco di riflessioni, con degustazioni e talk, per conoscere più da vicino le realtà del territorio e raccontarne la storia, assaporando e conoscendo i prodotti e la filosofia dei grandi produttori piemontesi e ragionando insieme su alcuni dei temi più attuali legati all'enologia e alla terra, e dal 4 al 6 marzo alla Cavallerizza Reale che accoglie talk, degustazioni e dibattiti, e il 1 e il 2 marzo gli appuntamenti "100 days": tre incontri e tre ristoranti al giorno, scelti tra i top e pop della guida "I Cento - Edt Editore" che, incontrano 12 produttori piemontesi. Nel weekend appuntamento anche con la "Vendemmia a Torino - Grapes in Town" e "Portici Divini", mentre il 5 marzo, in occasione della #domenicalmuseo, la navetta gratuita "Degustibus", partendo da Piazza Castello, arriverà a Villa della Regina. Il 25 febbraio, anche la Strada del Barolo e Grandi Vini di Langa fa ritorno a Torino con "Il Barolo a Palazzo Barolo", una delle più importanti dimore nobiliari barocche della città, che fu la residenza degli ultimi Marchesi di Barolo, Carlo Tancredi Falletti e Giulia Colbert, alla cui lungimiranza e modernità è dovuta gran parte della fama e della fortuna del vino Barolo, e dove i produttori - da Poderi Luigi Einaudi a Sara Vezza, da Diego Morra a Dosio Vigneti, da F.lli Serio&Battista Borgogno a Moscone, tra gli altri - guidano i wine lovers in un viaggio alla scoperta del "Re dei Vini", proponendo in degustazione Cru e annate differenti, accompagnati dalle eccellenze agroalimentari delle Langhe, e si raccontano nei salotti-degustazione condotti dal sommelier Sandro Minella e dal giornalista Danilo Poggio. Il 25 e il 26 marzo in città torna anche "Una Mole di Colombe", all'Hotel Principi di Piemonte, con oltre 150 colombe tradizionali e creative presentate da 25 maestri pasticceri e fornai del lievito madre tra i migliori d'Italia, espressione di tutte le regioni d'Italia, e pronti a sfidarsi sul tradizionale dolce della Pasqua. Ci saranno anche le "Degustazioni guidate experience", condotte da un sommelier, un produttore di vino e un maestro pasticcere sul giusto calice di vino in abbinamento alle colombe, e masterclass e wine pairing del Consorzio Vini d'Aqui, che tutela il Brachetto d'Acqui, l'Acqui docg Rosé e l'Acqui Rosso, a Palazzo Madama. E da Torino agli store in tutta Italia, fino al 5 marzo Eataly dedica al pane un mese di iniziative per raccontare quali sono le caratteristiche che fanno di un alimento quotidiano un prodotto di alta qualità. Tornando nelle Langhe, sempre la Strada del Barolo e Grandi Vini di Langa promuove incontri formativi rivolti ai produttori per condividere le esperienze in vigna e in cantina, con la produttrice Donatella Cinelli Colombini, Sandro Minella, comunicatore del vino della Strada, e con il direttore Daniele Manzone (24 marzo, al WiMu-Museo del Vino a Barolo), con la degustazione di Rosso e Brunello di Montalcino. E con Go Wine va in scena invece "I grandi terroir del Barolo", edizione n. 14, il 25 e 26 marzo a Monforte d'Alba, al Moda Venue, un'occasione di approfondimento sul Barolo e sul suo territorio, valorizzando le distinte Menzioni Geografiche che compongono l'area di produzione, con banchi d'assaggio, incontro con le cantine, masterclass e visite in cantina. E torna anche "Collisioni" ad Alba, il Festival agri-rock sul cui palco l'8 luglio salirà Sfera Ebbasta, nella sua unica data in Piemonte del "Summer Tour", per "Tutto Normale", la giornata dedicata ai giovani. Ribelle, selvatico e anarchico "testabalorda", a amato un tempo dalle Casate Reali, primi i Savoia, e oggi dai giovani appassionati, il Grignolino, vitigno autoctono del Monferrato, è il protagonista di "Grignolino, il Nobile Ribelle", dall'11 al 13 marzo (giornata per operatori) nelle ex scuole di Grazzano Badoglio, con oltre 100 produttori per raccontarne le tante sfumature ai banchi d'assaggio, con Ais-Associazione Italiana Sommelier del Piemonte, Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato, Consorzio Colline del Monferrato Casalese, Associazioni dei Produttori di Grignolino d'Asti Doc-Piemonte Doc Grignolino e Monferace e Consorzio Gran Monferrato. E con vino ospite, la Freisa, che condivide con il Grignolino parte del suo Dna. Ci saranno anche masterclass, guidate da Mauro Carosso, presidente Ais Piemonte, da Paolo Massobrio, ideatore di "Golosaria", e dal wine blogger Francesco Saverio Russo. "Vino, Sostantivo Femminile" è invece l'evento sul Lago Maggiore "vetrina" per 100 produttrici di vino che si raccontano al pubblico in banchi di degustazione, masterclass ed esperienze sensoriali nelle eleganti sale del Grand Hotel des Iles Borromées, il 5 marzo a Stresa, organizzato da Ais-Associazione Italiana Sommelier Piemonte. Con "Derthona Due.Zero" va in scena l'"Anteprima" del Timorasso, in grande banco di assaggio con i produttori dedicato allo storico vitigno a bacca bianca dei Colli Tortonesi e la nuova annata 2021, con un focus sui millesimi più vecchi che ne mostreranno lo straordinario potenziale evolutivo, al Museo Orsi di Tortona il 12 (per gli appassionati) e 13 marzo (per stampa, operatori e sommelier), con la regia del Consorzio Tutela Vini Colli Tortonesi. Previste anche masterclass di approfondimento condotte da professionisti del settore per studiare le peculiarità del territorio e le diverse declinazioni del Timorasso. E dal 15 al 18 settembre a Bra, tornerà anche "Cheese", il più grande evento mondiale dedicato ai formaggi a latte crudo di Slow Food e Città di Bra, all'edizione n. 14 con protagonisti caci, tome e tutte le altre forme del latte possibili, con una sola regola: che siano naturali, ottenuti con latte che non ha subito trattamenti termici come la pastorizzazione, che li priva dei fermenti naturali. Nella cittadina piemontese, che

a cura di a.maurilli@almapress.net

Dalla "Slow Wine Fair" a Bologna all'"Anteprima del Chiaretto di Bardolino" a Lazise, gli eventi

da sempre è la casa di Slow Food, si riunirà un popolo di pastori, casari, affinatori e appassionati che vedono nei lattini e nei formaggi molto più di un alimento: un modo di intendere la natura, i prati e i pascoli, l'allevamento, la vita stessa. Protagonista assoluto sarà il mercato, dove espositori provenienti da ogni angolo d'Italia e da tutto il mondo proporranno al pubblico delizie straordinarie che evidenziano come da tre ingredienti - latte, caglio e sale - si possono ottenere migliaia di prodotti unici. Per uno spuntino veloce tra una conferenza e l'altra, i food truck serviranno le specialità italiane del cibo da strada e i birrifici artigianali. E poi i Laboratori del Gusto, per avventurarsi tra sapori e abbinamenti più o meno noti, e gli Appuntamenti a tavola. Dal Piemonte alla Liguria, sempre con Slow Food e con la Regione Liguria, "Slow Fish", animerà il Porto Antico, Piazza Caricamento e Piazza De Ferrari a Genova (1-4 giugno), con l'edizione n. 11 dell'evento dedicato a tutti gli ecosistemi legati all'acqua e ai loro abitanti. Il claim sarà "Coast to Coast", un modo per sottolineare che mari, oceani e acque interne non sono ecosistemi a sé stanti rispetto a quelli dove si svolge la vita umana: gli ambienti acquatici e la terraferma sono strettamente correlati e interconnessi, influenzandosi vicendevolmente. Parlare di coast to coast significa quindi ragionare su buone pratiche, diffuse in giro per il mondo, che riguardano la pesca sostenibile ma anche tutta una serie di attività costiere, a partire dal ruolo di primo piano che svolgono le città, in quanto luoghi di scambio per eccellenza fra popolazioni, culture, merci. Mercato, conferenze, Laboratori del Gusto, Appuntamenti a tavola, attività educative per le famiglie: elencare tutto ciò che ci sarà è impossibile, ma quel che è certo è che Genova sarà la casa di "Slow Fish", delle sue attività e dei suoi progetti, dai Presidi all'Arca del Gusto, dall'Alleanza dei Cuochi a Slow Food Travel. E ci sarà tanto spazio per divertirsi, mangiare e bere bene, con l'area show cooking, l'enoteca, i food truck e i birrifici artigianali che accoglieranno i visitatori per una pausa ristoratrice. E da Sanremo, arriva il lancio di "The Grapest Award", riconoscimento aperto a tutte le aziende vitivinicole italiane che intendono entrare in un circuito creato dai professionisti per i professionisti, sottoposte a commissioni di assaggio, con le premiazioni di scena il 20 maggio, e i vini vincitori protagonisti di "Calicis - Wine Is All Around", dal 21 al 23 ottobre nella "città dei fiori". Sarà una primavera gourmet sulle vette più alte d'Italia con "Peak of Taste 2023" che riprende quota ospitando a Courmayeur chef stellati Michelin, con le loro creazioni inedite e sperimentazioni culinarie basate sui prodotti del territorio, il 16 e 19 marzo quando lo chef Francesco Colantonio del ristorante gourmet LM38 dell'Hotel Le Massif che apre la cucina ai clienti che potranno cucinare con lui, in contemporanea con le cene firmate Mountain Gourmet Ski Experience con Heston Blumenthal, lo chef canadese Jonny Lake e Isa Bal, vincitrice del premio "Michelin Sommelier 2022" del ristorante Trivet di Londra, e lo chef Jean Philippe Blondet, dell'Alain Ducasse Dorchester, 3 stelle di Londra, al Grand Hotel Royal e Golf, e il clou il 25 marzo con una cena creativa sulle vette di Skyway Monte Bianco con Davide Scabin e Ana Roš, in collaborazione con "Buonissima", la rassegna di alta gastronomia di Torino con la Direzione artistica di Luca Iaccarino, Stefano Cavallito e Matteo Baronetto. "Summa 2023", la rassegna delle eccellenze enologiche biologiche e biodinamiche, ha annunciato le nuove date dell'edizione n. 24, l'1 e 2 aprile nell'affascinante e storica ambientazione di Casò'n Hirschprunn & Tò'r Löwengang della Tenuta Alois Lageder, a Magrè sulla Strada del Vino. La mostra, diventata il punto di incontro qualificato di professionisti, giornalisti specializzati e wine lovers alla ricerca di etichette non solo sostenibili ma caratterizzate da interi progetti in armonia con l'ambiente, propone degustazioni guidate, verticali, prove di botte e walk around tasting con i racconti dei produttori - da Anselmi alla Tenuta di Biserno, da Boscarelli a Braida, da Caiarossa a Badia a Coltibuono, da Conti Costanti a Duemani, da Foradori a Franz Haas, da Geyerhof alla Tenuta di Ghizzano, da Giulia Negri a Gravner, dalle Tenute Cisa Asinari dei Marchesi Gresy a Maso Martis, da Monteverro a Nino Franco, da Nittardi a Occhipinti, da Petrolo a Pian dell'Orino, da Poggio Cagnano a Tenuta Prima Pietra, da Salicutti a Sassotondo, dalla Tenuta delle Terre Nere alla Tenuta di Valgiano, da Vistorta a Ampeleia, tra le altre - che arricchiscono l'evento. La varietà di vini proposti sarà come sempre ampia, con bottiglie provenienti dai principali Paesi produttori, con un respiro sempre più internazionale grazie anche alla partecipazione di realtà biologico-dinamiche spesso certificate Demeter. E "Summa" sostiene con una parte della quota d'ingresso il dormizil, un dormitorio per persone senz'atletto a Bolzano. Intanto, nelle baite dell'Alta Badia sulle Dolomiti Patrimonio Unesco, con "Sommelier in pista" si degustano i migliori vini dell'Alto Adige, per valorizzare il connubio tra lo sci e i prodotti d'eccellenza del territorio. Gli appuntamenti (7 marzo e 4 aprile) prevedono favolose sciare sulle piste, abbinata alla degustazione di alcuni tra i più pregiati vini altoatesini accompagnati da un maestro di sci e da un sommelier professionista, in collaborazione con il Consorzio Vini Alto Adige e l'Ais-Associazione Sommelier Alto Adige. A questi appuntamenti si aggiunge un'edizione speciale, in programma il 21 marzo nei rifugi Club Moritzino e ?tia I Tabláj, con i vini dell'Alto Adige in abbinamento a quattro piatti. "Vinifera 2023", la Mostra Mercato dedicata ai vini e ai cibi dei territori dell'arco alpino, ha già annunciato che sarà in programma a Trento Fiere il 25 e il 26 marzo, arricchendosi con "Pro.Sit. - Tasting Ideas in a Professional Situation", un evento

a cura di a.maurilli@almapress.net

Dalla "Slow Wine Fair" a Bologna all'"Anteprima del Chiaretto di Bardolino" a Lazise, gli eventi

pensato per i professionisti del vino, il 27 marzo al Muse-Museo delle Scienze di Trento, e come occasione per confronti e assaggi con oltre 100 vignaioli artigiani dall'Italia e dal mondo, e l'Etna come territorio ospite con una rosa selezionata di produttori che con i loro vini saranno protagonisti anche di una masterclass dedicata. Come di consueto, ad anticiparla sarà, dalla Valle dell'Adige alla Val di Non, dal 24 febbraio alla cantina Bellaveder. Il "Forum Vinifera" con eventi, degustazioni, conferenze e visite guidate su tutto il territorio trentino. In Friuli, partire dalle tradizioni enogastronomiche, depositarie di saperi antichi ma sempre attuali, per scoprire appieno l'essenza di un territorio, è quello che propone Lignano Sabbiadoro con la "Festa delle Cape", storica iniziativa all'edizione n. 37 nata da un'idea dei pescatori locali per far conoscere ai visitatori le specialità culinarie e le particolarità ittiche dell'alto Adriatico: un evento enogastronomico con cui Lignano e il suo territorio raccontano di sé e svelano la propria identità, al profumo di mare e dell'acqua salmastra della straordinaria laguna di Marano, il 4-5 e 11-12 marzo, con protagonisti uccelli di mare o cappe lunghe, ossia le "cape", i molluschi che danno il nome all'iniziativa, ma anche le pevarasse (le vongole in dialetto friulano), le sarde impanate e in saor (fritte e servite con un condimento di cipolle), le seppie in umido, i calamari, il baccalà e tante altre specialità locali.

Nella lunga stagione delle "Anteprime" del vino italiano è tempo di "Corvina Manifesto - L'Anteprima del Chiaretto di Bardolino 2023" e del debutto della nuova annata del Chiaretto di Bardolino, il vino rosa della sponda veronese del Lago di Garda da uve Corvina, con la regia del Consorzio di Tutela del Chiaretto e del Bardolino, e riservata alla stampa il 2 e 3 marzo a Bardolino all'Hotel Caesius Thermae & Spa tra masterclass e walk around tasting, per gli appassionati il 5 marzo e per gli operatori il 6 marzo alla Dogana Veneta di Lazise, con 40 cantine, da Bolla a Cantine Vitevis, da Gorgo a Guerrieri Rizzardi, da Le Fraghe a Monte del Frà, da Monte Zovo-Famiglia Cottini a Tinazzi, da Villa Medici a Zeni 1870, tra le altre. Il 6 marzo a Villa Sorio di Gambellara si terrà il primo appuntamento con "Gli Svitati", (evento riservato, su invito), 5 aziende pioniere del tappo a vite in Italia (Walter Massa, Graziano Prà, Jermann, Franz Haas, Pojer e Sandri) per la prima volta insieme per parlare della tematica, del futuro del tappo a vite e per una degustazione fantastica, in cui confronteremo vecchie annate dei loro vini con diverse chiusure. E fino a giugno, Col Vetoraz a Valdobbiadene ospita "InDivenire - La metamorfosi del sughero", la collezione di opere di Silvia Canton in un'esperienza immersiva tra vino e arte. Il Barolo è uno dei protagonisti de "I Vini del Piemonte on Tour" che toccherà la città di Treviso il 27 febbraio a Villa Braida di Mogliano Veneto, con la Strada del Barolo che sarà presente con un banco a degustazione con le cantine La Biòcca, Aurelio Settimo, Sordo e Le Strette, accompagnato dalla masterclass "I Vini del Piemonte: tra grandi classici e denominazioni uniche", rivolta al settore professionale del vino. L'appuntamento per scoprire le eccellenze enoiche del Veneto selezionate dai degustatori della guida "Vineta.it", è l'11 e 12 marzo sempre a Treviso con "Vineta Tasting - Il Veneto nel calice", edizione n. 2 dell'evento di Ais-Associazione Italiana Sommelier Veneto alla Camera di Commercio di Treviso e Belluno, con un walk around tasting con i produttori presenti nella guida e le masterclass dedicate agli approfondimenti dei vini italiani. L'Anteprima, l'11 marzo, si terrà invece nella Loggia dei Cavalieri, uno dei luoghi più rappresentativi e amati della città. Il 12 marzo, a Palazzo dei Trecento, si terrà poi la conferenza "La grammatica del gusto: l'evoluzione del menù e della carta vini", dedicata alle origini del menù e della carta vini, la loro evoluzione nel corso del tempo e come è cambiato il gusto e il nostro modo di stare a tavola nella storia, con gli interventi di Alessandro Scorsone, cerimoniere di Palazzo Chigi, Alessia Cipolla, curatrice della mostra "Note di Pranzi", in programma a Casa Robegan di Treviso dal 4 marzo al 1 aprile, Marco Colognese, food writer e critico enogastronomico, e Gianpaolo Breda, presidente Ais Veneto. Un'occasione anche per scoprire la città attraverso visite guidate, ed i sigari Italico in abbinamento ai distillati della Distilleria Bonaventura Maschio. Prima edizione, invece, per "Padova In Vino", dal 24 al 26 marzo alla Fiera di Padova che ospiterà un vero e proprio mercato dei vini italiani, organizzato da Arte del Vino, con il meglio della produzione enologica italiana di più di 50 aziende - in degustazione e in vendita - e masterclass guidate da Onav-Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Vino dedicate alle cantine che hanno fatto la storia, da Marchesi Antinori e Masi per i grandi rossi a Donnafugata e Contini per i bianchi, e a Bellavista e Ferrari per le bollicine. "Formaggio in Villa 2023", la rassegna nazionale dei migliori formaggi, sarà quindi di scena a Cittadella dal 14 al 17 aprile, con anche il "Salone dell'Alta Salumeria", masterclass, laboratori di degustazione guidati e il Premio "Italian Cheese Awards 2023". Il tutto, aspettando a Verona l'appuntamento con "Vinitaly 2023", l'evento di riferimento internazionale del mondo del vino italiano, è a Veronafiere dal 2 al 5 aprile, e come ormai da tradizione, avrà come prologo "OperaWine 2023", la prestigiosa degustazione firmata Vinitaly e "Wine Spectator", la più importante rivista americana di settore, con protagonisti 130 produttori e altrettanti vini icona a rappresentare il meglio del made in Italy enologico, il 1 aprile alle Gallerie Mercatali. Intanto a Venezia, brindando in maschera con il Consorzio del Prosecco Doc, Official Partner, si chiude il Carnevale più famoso al mondo, nelle "Original Sinners", il

a cura di a.maurilli@almapress.net

Dalla "Slow Wine Fair" a Bologna all'"Anteprima del Chiaretto di Bardolino" a Lazise, gli eventi

Dinner Show & Ball ufficiale a Ca' Vendramin Calergi, ancora una volta firmato dalla stilista Antonia Sautter, stasera, dove, tra abiti sontuosi e performance artistiche indimenticabili, i "peccatori" si danno appuntamento nelle magnifiche sale affacciate sul Canal Grande per trasgredire a tavola con il ricco menù¹ preparato dalle sapienti mani degli chef del Ristorante Wagner, e, per una notte, dare spazio ai desideri più¹ reconditi. Venezia dove, fino al 2 aprile, le Sale Monumentali della Biblioteca Nazionale Marciana, ospitano la mostra "Giardini e virtù¹ medicinali, salute e bellezza tra passato e presente" a cura di Sabrina Minuzzi e frutto della collaborazione tra il Dipartimento di Studi Umanistici dell'Università Ca' Foscari Venezia e la Biblioteca, dedicata a erbari manoscritti ed essiccati, erbari a stampa postillati dai lettori, ricettari compilati ad uso personale, lettere, nonché© creazioni contemporanee ispirate alle virtù¹ medicinali delle piante. Ma anche con l'esposizione per la prima volta al pubblico dei "Cinque libri di piante" compilati da Pietro Antonio Michiel (1510-1576), in cui le caratteristiche e le virtù¹ di 1.028 tra piante ed erbe sono corredate da altrettante illustrazioni dipinte.

E in una BolognaFiere che diventa sempre più¹ "hub fieristico" dei piccoli produttori e degli artigiani del vino, dopo l'annuncio che sarà proprio Bologna ad accogliere il "Mercato dei Vini dei Vignaioli Indipendenti" della Fivi dal 2023 (dal 25 al 27 novembre), tutto è pronto per la "Slow Wine Fair" n. 2, dal 26 al 28 febbraio, la Fiera del vino buono, pulito e giusto e l'incontro internazionale della Slow Wine Coalition, la rete inclusiva e collaborativa che unisce i protagonisti del mondo del vino, organizzata da BolognaFiere con la direzione artistica di Slow Food, per professionisti ed appassionati. Una serie di conferenze online focalizzate sui grandi temi al centro dell'evento, con il prossimo appuntamento in calendario il 22 febbraio con "Bio e vita", che coinvolgono appassionati, tecnici, professionisti e delegati della "Slow Wine Coalition", anticipano il programma di incontri che animerà la "Slow Wine Arena", realizzata in collaborazione con Reale Mutua, main partner dell'evento e sostenitore ufficiale di Slow Food Italia (tra cui quello dedicato a "La comunicazione e promozione del vino tra revisione Ocm e istanze salutiste", a cui sono invitati i maggiori rappresentanti politici e professionali del settore, il 28 febbraio). Alla "Slow Wine Fair", vera e propria sono attese 750 cantine, per oltre 3.000 etichette presenti nella Wine List ai banchi di assaggio, da 21 Paesi, dalla Cina a Croazia, Georgia, Macedonia del Nord, Romania e Slovenia, Francia, Germania, Spagna, e, ovviamente, dall'Italia: da San Salvatore 1988 a Barone Pizzini, da Pievalta a Domenico Clerico, da Ettore Germano a Borgogno, da Casa Eredi di Mirafiori a Giacomo Fenocchio, da Vietti a Centopassi, da Donnafugata a Planeta, da Baglio del Cristo di Campobello a Le Chiuse, da Lisini a Panizzi, da Patrizia Cencioni (Solaria) a Ridolfi, da Tenuta di Capezzana a Tenuta Col d'Orcia, da Tenuta Sette Ponti ad Abbazia di Novacella, da Decugnano dei Barbi a Tenuta Castelbuono (famiglia Lunelli), da Bertani a Secondo Marco, da Speri a Ceretto, da Il Colombaio di Santa Chiara ad Ar.Pe.Pe., da Cupano a Ca' del Baio, solo per citarne alcune. Tra le masterclass da non perdere con la Slow Wine Coalition, si va dai vini di confine della Valle del Caucaso, "culla" della viticoltura mondiale, tra Georgia, Armenia e Turchia, ai prestigiosi Champagne della Maison Lombard, dai grandi vini rossi e bianchi di Francia importati in esclusiva da Tannico, alla possibilità di ripercorrere con la Banca del Vino di Pollenzo annate importanti per la storia del vino italiano, come quella del 2010 la "vendemmia perfetta", attraverso rinomate etichette di Barolo, Amarone della Valpolicella e Brunello di Montalcino, ma anche di scoprire l'affascinante mondo degli amari, grande novità di questa seconda edizione che dà spazio a prodotti artigianali che esaltano i Presì-di Slow Food e le materie prime del territorio. Dieci cose da fare a "Slow Wine Fair"? Conoscere i produttori, bere buono, pulito e giusto, ascoltare le storie dei delegati della Slow Wine Coalition, degustare vini caucasici, Champagne francesi ed etichette biodinamiche, riflettere su temi come crisi climatica, packaging sostenibili, viticoltura internazionale, associazionismo territoriale e legami culturali, ma anche scoprire il dolcissimo mondo dell'amaro, fare scouting degli oltre 150 locali con la migliore selezione vinicola grazie al "Premio Carta Vini Terroir e Spirito Slow", nato dalla collaborazione tra Slow Food e la "Milano Wine Week" (27 febbraio), mangiare nelle cucine di strada assaporando specialità locali e regionali, visitare Bologna e il suo centro storico, ed entrare a far parte di Slow Food. E con la fiera che è un'importante occasione di incontro tra oltre 100 buyer o professionisti dei settori Gdo e Horeca e i produttori presenti, grazie alla collaborazione con Italian Trade Agency (Ice) e del Ministero degli Affari Esteri, che supportano la "Slow Wine Fair" con FederBio, accanto al patrocinio del Ministero dell'Agricoltura, Regione Emilia-Romagna ed Enoteca Regionale dell'Emilia-Romagna. Bologna dove, dal 24 al 26 febbraio, nasce anche il primo Festival in Europa di Medicina Culinaria, con congressi, laboratori, corsi pratici e teorici, ed assaggi di piatti golosi cucinati in modo salutare, con ospiti provenienti dall'Harvard Medical School di Boston, dall'Istituto Superiore di Sanità e dall'Università di Bologna, con la direzione della dottoressa Chiara Manzi e del professor Michele Rubbini. Sempre a Bologna, il 5 marzo Palazzo di Varignana ospita "Taste the Difference", evento interamente dedicato al mondo dell'olio extra vergine di oliva, organizzato da A.i.r.o. - Associazione Internazionale Ristoranti dell'Olio per riunire ogni anno tutti i

a cura di a.maurilli@almapress.net

Dalla "Slow Wine Fair" a Bologna all'"Anteprima del Charetto di Bardolino" a Lazise, gli eventi

protagonisti di questo mondo per raccontarne la varietà e le differenze, tra la Tavola Rotonda "Evoo Journey: quando l'olio di qualità lascia il frantoio", moderata dal giornalista enogastronomico Stefano Tesi, con Barbara Nappini, presidente Slow Food Italia, Tassos Kyriades (Yale University), Antonio Moschetta (Università di Bari), Tullia Gallina Toschi (Università degli Studi di Bologna) e Carlotta Breschi (Università degli Studi di Firenze), la premiazione dei Migliori Oli d'Italia, e la cena di gala con gli chef Nino di Costanzo (Danì Maison), Salvatore Salvo (Salvo Pizzaioli) e Daniele Cestelli (Trattoria da Bule) vincitori della rassegna "I Ristoranti dell'Olio A.i.r.o." che premia le realtà della ristorazione che maggiormente si impegnano nella valorizzazione dell'olio extra vergine di oliva. A decretare i vincitori per ciascuna categoria, sarà una giuria formata dai giornalisti enogastronomici Luciana Squadrilli, Carlo Passera, Luciano Pignataro ed Eugenio Signoroni. Con "Vini ad Arte 2023", anche la Romagna del vino si presenta in Anteprima dal 28 al 30 maggio nell'appuntamento di riferimento del Consorzio Vini di Romagna per stampa ed operatori al Mic-Museo Internazionale delle Ceramiche di Faenza, Patrimonio Unesco, per presentare le anteprime dei Romagna Sangiovese Riserva Doc 2020 e Romagna Albana Docg Secco 2022 di oltre 50 produttori e le multiformi ricchezze di un territorio in continua evoluzione, grazie ad un ricco programma di visite a vigneti e cantine, tra le sue bellezze naturali, storiche, culturali e gastronomiche. Un'occasione per presentare alla stampa internazionale anche "Rocche di Romagna", il marchio collettivo europeo nato per valorizzare i Romagna Sangiovese prodotti nelle 16 sottozone. Le erbe aromatiche nella cucina circolare, un Concorso di cucina per appassionati e non solo, la cena con uno chef stellato e una serie di masterclass aperte al pubblico sono gli ingredienti della rassegna gastronomica "Il Piatto Verde" nel cuore dell'Emilia-Romagna, dal 22 al 24 marzo a Riolo Terme, fulcro dell'evento, e in diverse location sparse nei comprensori di Imola e Faenza.

Il 25 e 27 febbraio alla Rocca di Montestaffoli a San Gimignano, sede della "Vernaccia di San Gimignano Wine Experience", operatori e appassionati possono degustare le nuove annate della Vernaccia fresca di "Anteprima", con la regia del Consorzio. Il 27 febbraio la Fattoria di Maiano a Fiesole, a Firenze, fa da sfondo a "Uno sguardo al futuro", degustazione dei vini della rete "Resistenti Nicola Biasi" guidata da Nicola Biasi (evento riservato, su invito). Firenze dove, dal 17 al 23 aprile, torna la "Florence Cocktail Week", la kermesse dedicata al bere consapevole e di qualità con una settimana di eventi diffusi cocktail bar selezionati, tra masterclass, presentazioni di prodotti e di libri, guest con ospiti di fama italiana e internazionale, dall'aperitivo di mezzogiorno alle "Night Shift" con una "drink list" di cocktail esclusivi, e accompagnata dalla "Tuscany Cocktail Week", che si svolgerà in 10 province toscane dal 10 al 16 aprile. In Chianti Classico, oltre 2.000 atleti, come ogni anno, si sfideranno tra i borghi, i castelli, i vigneti e le strade bianche del Chianti Storico nel "Chianti Ultra Trail", un appuntamento attesissimo dai runner e dagli appassionati del Gallo Nero di tutto il mondo che qui si ritroveranno dal 24 al 26 marzo per cogliere l'occasione unica di correre immersi in uno dei territori più affascinanti e conosciuti d'Italia, con tanti eventi firmati Casa Chianti Classico, come quelli che abbinano un calice di Chianti Classico al trail running: il "Chianti Walk & Taste", la passeggiata enogastronomica, e l'"Ultra Wine", visite e degustazioni alle cantine del Chianti Classico. "Reincontrare Giulio Gambelli" è invece l'evento culturale unico nel suo genere voluto da Pasquale Forte, patron di Podere Forte, con l'amico Jacky Rigaux, sullo sfondo della Val d'Orcia Patrimonio Unesco, e che, ispirato ai "Rencontres Henry Mayer" che ricordano in Borgogna la personalità di Henry Mayer, "patriarca" del Pinot Nero, celebra la persona e l'operato del "Maestro del Sangiovese", facendo incontrare come avviene in Francia produttori e personalità del mondo del vino italiano, francese e internazionale nel borgo medievale di Rocca d'Orcia tra le sacre mura della Chiesa di S. Simeone, dove, con il tema "La pratica vinicola dell'elevage come esaltazione del gusto del luogo", torna il 24 marzo (evento riservato, su invito). Dal 17 al 19 marzo a Cortona torna l'"Anteprima dei Syrah di Cortona e del resto d'Italia - Che Syrah sarà" nell'evento "Chianina & Syrah" 2023 di Terretrusche Events, con protagoniste le migliori espressioni di Syrah del territorio, italiane ed estere, in un contesto di degustazioni, presentazioni ed approfondimenti tecnico-scientifici, promosse dal Consorzio Vini Cortona, coinvolgendo università, il mondo della ricerca e della consulenza e tutti gli addetti ai lavori e gli appassionati che amano e lavorano con questo vitigno, nell'ex Convento di Sant'Agostino, annesso alla chiesa omonima, un autentico capolavoro. In apertura, il simposio internazionale "Cortona Terra di Syrah" 2023. Dal 26 febbraio al 1 marzo a Carrara Fiere tornano "Tirreno C.T.", la fiera di riferimento per l'ospitalità e per la ristorazione all'edizione n. 43, & "Balnearia", con il meglio per l'ospitalità in spiaggia, e dove ci sarà anche il primo "Pentathlon della Cucina" con cuochi in sfida in cinque prove per capire chi è il migliore nella cucina di tutti i giorni. L'"Anteprima Vini della Costa Toscana 2023" è invece in programma il 12 e il 13 marzo al Real Collegio di Lucca, promossa dall'Associazione Grandi Cru della Costa Toscana, con oltre 600 etichette in degustazione per un viaggio attraverso la Costa Toscana, dalla Lunigiana, tra Vermentini bianchi e neri e sfumature di antichi vitigni, alle Colline Lucchesi, dalle Terre di

Dalla "Slow Wine Fair" a Bologna all'"Anteprima del Charetto di Bardolino" a Lazise, gli eventi

Pisa a Bolgheri, "culla" del Sassicaia, arrivando in Maremma fino a Capalbio, senza dimenticare le isole dell'Arcipelago Toscano e il corridoio di terra che dai Colli di Luni si spinge fino alle Cinque Terre. Nuova edizione anche per "Terre di Toscana 2023", la n. 15, il 26 e 27 marzo all'Hotel Una Esperienze Versilia Lido a Lido Di Camaiore, l'evento-degustazione organizzato dalla testata "L'Acquabuona", che riunisce in Versilia 140 cantine fiori all'occhiello della produzione enologica regionale, offrendo ad appassionati, giornalisti e operatori del settore la possibilità di conoscere produttori celebri, nomi storici di fama internazionale, vignaioli emergenti e realtà di nicchia e di assaggiare le ultime annate in commercio dei loro vini ma anche alcune vecchie annate.

A Torgiano, fino al 24 marzo, prosegue la prima edizione di "Torgiano Winter", evento culturale con reading teatrali, presentazioni di libri, concerti jazz e di lirica, promosso dalla Fondazione Lungarotti, con il sostegno della Fondazione Perugia e del Gruppo Lungarotti e la collaborazione del Comune di Torgiano: il 24 febbraio il giornalista Enrico Casarini presenta il libro "Il duetto Mina Battisti. Teatro 10, 1972" (Casa Editrice Minerva) con la proiezione della loro storica performance che si tenne il 23 aprile 1972 nel varietà televisivo "Teatro 10" della Rai, nella Sala Sant'Antonio; il 10 marzo sempre la Sala Sant'Antonio ospita anche la presentazione del libro del manager Roberto Racca "Me la ricordo come una giornata felice. Pagine di vite e di vino" (Allemandi Editore) con il giornalista Antonio Boco; infine il 24 marzo il critico d'arte Carlo Vanoni presenta il suo nuovo libro nella stessa Sala. "Porchettiamo", il Festival delle porchette d'Italia edizione n. 13, torna invece dal 19 al 21 maggio a San Terenziano di Gualdo Cattaneo, con le migliori produzioni italiane dalle Regioni più rappresentative della "regina" del cibo di strada, insieme ai panini gourmet degli chef, i vini del territorio, le migliori birre artigianali e la novità foodtruck. In Abruzzo, a Teramo, è tempo dell'"Anteprima Colline Teramane 2023", dedicata alla stampa dall'1 al 3 marzo e dal 4 al 6 marzo per gli appassionati ed operatori con "La Nostra anteprima - The cool on the hills" nella Sala Ipogea e nella Pinacoteca Civica, per assaggiare le Denominazioni del Consorzio di Tutela Vini Colline Teramane Docg che compie 20 anni: Colli Aprutini Igt, Controguerra Doc e Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo Docg, in degustazione e nelle masterclass in collaborazione con Fondazione Italiana Sommelier (Fis) guidate da Paolo Lauciani e Fisar Teramo con Giuseppe Ialonardi. Per festeggiare i suoi 20 anni l'Associazione Viticoltori di Castellina in Chianti si racconta a Roma, il 22 febbraio al Beef Bazaar, in occasione della presentazione del volume "Castellina in Chianti - Territorio, vino, persone" di Armando Castagno con le storie dei produttori di questo Comune del Chianti Classico rinomato per le sue realtà vitivinicole, con un walk around tasting alla scoperta delle migliori etichette di 37 produttori (evento riservato, su invito). Sempre nella Capitale, nasce la prima edizione del progetto "Arte a San Leonardo", presentato da Anselmo e Ilaria Guerrieri Gonzaga con il "Libro d'Artista" e l'"Etichetta d'Artista" creati da Simone Berti e a cura di Giovanna Amadasi, il 1 marzo a Palazzo Taverna (evento riservato, su invito). E a Roma torna anche una nuova edizione di "Vini Selvaggi", il 12 e il 13 marzo da Spazio Novecento, nel cuore dell'Eur, che ospita la Fiera Indipendente dedicata ai vini naturali, artigianali e a basso intervento, che nascono da un'agricoltura biologica e biodinamica realizzata da piccoli artigiani che scelgono di vinificare con minimi interventi enologici "senza aggiungere e senza togliere", ovvero senza snaturare l'essenza del vino. In degustazione oltre 900 vini provenienti dall'Italia e da Francia, Spagna, Slovenia, Germania e Polonia, e, per la prima volta, una selezione di proposte food. In Campania, nascono invece i "Cilento Tastes" per dar voce al "brand Cilento", patria della Dieta Mediterranea Patrimonio Unesco, con i suoi piccoli artigiani del gusto, dal 22 al 25 aprile a Next "Nuova Esposizione Ex Tabacchificio" a Capaccio Paestum, con Comune di Capaccio - Paestum e "Terra Cilenti" che ha selezionato 100 produttori "CilentoPerCento", protagonisti di degustazioni, laboratori di cultura mediterranea, cooking show ed eventi per bambini. E si arriva in Sicilia, dove, da Menfi a Verona, Mandrarossa il 28 marzo inaugura la prima edizione del suo tour di promozione del vino siciliano on the roads con una open call dedicata agli appassionati sui suoi canali digitali: 1 minivan, 9 posti, 1.500 chilometri da percorrere, 4 tappe in 4 città (Messina, Salerno, Roma e Verona), in cui la cantina ha instaurato legami importanti e dove saranno organizzati degli eventi dedicati alla Sicilia che non ti aspetti e ai vini del Menfishire, sono, in particolare, i numeri del "Mandraroads", il progetto che porterà le etichette siciliane e 4 social wine lovers "Mandrambassador" al "Vinitaly", per valorizzare gli incontri, la scoperta, la meraviglia e la condivisione attraverso un viaggio sulla strada con vecchi e nuovi amici. L'open call è aperta fino al 12 marzo a tutti gli appassionati social e per partecipare bisogna inviare un breve messaggio video dedicato alla propria visione e passione per il vino e il viaggio, con i 4 profili selezionati saranno ospiti speciali della cantina nel giorno di apertura di "Vinitaly" (2 aprile) e diventeranno ambasciatori e storyteller di questo progetto, unendosi al tour che ripercorrerà lo stivale verso Nord. "Vvn - Vini e Vigne del Valdinoto" torna invece a Noto il 5 e 6 marzo per offrire a wine lovers e operatori del settore la possibilità di esplorare l'identità contemporanea della produzione di vino in questo territorio dalla grande storia enologica. Nero d'Avola e

a cura di a.maurilli@almapress.net

Dalla "Slow Wine Fair" a Bologna all'"Anteprima del Chiaretto di Bardolino" a Lazise, gli eventi

Moscato saranno i grandi protagonisti dell'evento organizzato da Strada del Vino Valdinoto e dal Consorzio di Tutela ValdiNoto. Lo saranno alla Loggia del Mercato, che ospiterà i banchi d'assaggio degli oltre 20 produttori coinvolti, ma anche a Palazzo Nicolaci, dove si terranno le masterclass dedicate al vino in collaborazione con Ais-Associazione Italiana Sommelier Siracusa. E Assovini Sicilia ha annunciato che "Sicilia en Primeur 2023" si terrà nella splendida Taormina, pronta ad accogliere la stampa nazionale ed internazionale dal 9 al 13 maggio, seguita, il 14 maggio, da un appuntamento dedicato alla Fondazione SOSTain. In Sardegna, atteso ritorno per il "Porto Cervo Wine & Food Festival", l'evento dedicato al vino e al cibo organizzato da Marriott International, che gestisce per conto di Smeralda Holding gli alberghi della Costa Smeralda (Hotel Cala di Volpe, Hotel Romazzino, Hotel Pitrezza, Cervo Hotel, Pevero Golf Club e vari bar e ristoranti), ospitato nel Cervo Conference Center a Porto Cervo dall'11 (giornata riservata a professionisti del settore) al 14 maggio con il coordinamento scientifico di Alessandro Torcoli, direttore di "Civiltà del Bere", attorno ai temi de "I cambiamenti climatici: evoluzione enogastronomica e vino e cibo del futuro" ed "E-commerce e nuove tecnologie a sostegno della vendita", con il "Premio Pcwff Award" ai migliori vini regionali (rossi, bianchi, rosé© e bollicine), nazionali (rossi, bianchi, rosé© e bollicine), internazionali e agli spirits, incontri con i buyers nazionali ed internazionali, talk-show con esperti e giornalisti di settore, ed appuntamenti "Fuori-Fiera", dove il vino e il cibo si mescoleranno alla musica, all'arte e alla natura.

Infine, il 6 marzo c'è la digital edition del "Forum Agrifood Monitor" n. 7 "Commodities e food&beverage" di Nomisma, introdotto e moderato da Paolo De Castro, presidente Comitato Scientifico Nomisma, con Carlo Gherardi, presidente Crif, Piero Gnudi, presidente Nomisma, Denis Pantini, responsabile Agroalimentare Nomisma, Davide Tabarelli, presidente Nomisma Energia, Marco Marcatili, responsabile Sviluppo Nomisma, Niccolò² Zuffetti, head of Marketing at Cribis D&B - Crif Group, Luca De Nard, ad NielsenIQ Italia, Gianpiero Calzolari, presidente Granarolo, Gianluca Lelli, ad Consorzi Agrari d'Italia, e Francesco Mutti, ad Mutti. E dal 13 al 20 maggio prenderà il largo tra Napoli, Genova, Marsiglia, Barcellona e Tunisi la lussuosa nave Msc Grandiosa equipaggiata con i migliori vini italiani, grazie al progetto "Wine Sea", creato in collaborazione con Msc Crociere, Gambero Rosso e Ais-Associazione Italiana Sommelier, per far conoscere il vino italiano nel mondo tramite le navi da crociera e raggiungere, oltre all'importante pubblico b2b, anche i consumatori appassionati di vino che, durante la loro vacanza, potranno assaggiare esclusive referenze ascoltandone la storia e le proprietà direttamente dai produttori ed esprimere le loro preferenze. Ci sarà anche l'Università Iulm con il suo Centro di Ricerca di Neuromarketing, che promuoverà, durante il viaggio, corsi gratuiti su temi volti alla promozione del made in Italy, per una settimana in cui produttori, enologi, sommelier, giornalisti, appassionati e studiosi navigheranno insieme tra degustazioni, party esclusivi, masterclass e momenti di formazione.

Copyright © 2000/2023

Dalla 'Slow Wine Fair' a Bologna all'Anteprima del Chiaretto di Bardolino' a Lazise, gli eventi

Dalla "Slow Wine Fair" a Bologna all'"Anteprima del Chiaretto di Bardolino" a Lazise, gli eventi

L'"Anteprima Colline Teramane", gli eventi "Off" del "Salone del Vino di Torino", l'"Italian Taste Summit" e i 20 anni dei Viticoltori di Castellina

Bologna,

21 Febbraio 2023, ore 13:33

Dalla "Slow Wine Fair" a Bologna all'"Anteprima del Chiaretto di Bardolino" a Lazise, gli eventi

21 Febbraio 2023

Arriva la "Slow Wine Fair" con Slow Food a BolognaFiere

">

Dalla "Slow Wine Fair" a Bologna all'"Anteprima del Chiaretto di Bardolino" a Lazise, gli eventi

21 Febbraio 2023

? tempo dell'"Anteprima del Chiaretto di Bardolino" a Lazise

">

Dalla "Slow Wine Fair" a Bologna all'"Anteprima del Chiaretto di Bardolino" a Lazise, gli eventi

21 Febbraio 2023

L'"Anteprima Colline Teramane" a Teramo

">

Dalla "Slow Wine Fair" a Bologna all'"Anteprima del Chiaretto di Bardolino" a Lazise, gli eventi

21 Febbraio 2023

Altemasi si racconta con i suoi Trentodoc a Milano

">

Dalla "Slow Wine Fair" a Bologna all'"Anteprima del Chiaretto di Bardolino" a Lazise, gli eventi

21 Febbraio 2023

Aziende, buyer e operatori si incontrano a "Italian Taste Summit"

">

Dalla "Slow Wine Fair" a Bologna all'"Anteprima del Chiaretto di Bardolino" a Lazise, gli eventi

21 Febbraio 2023

Al via gli eventi "Off" del nuovo "Salone del Vino di Torino"

">

Dalla "Slow Wine Fair" a Bologna all'"Anteprima del Chiaretto di Bardolino" a Lazise, gli eventi

21 Febbraio 2023

"Il Barolo a Palazzo Barolo" a Torino con i produttori di Langa

">

Dalla "Slow Wine Fair" a Bologna all'"Anteprima del Chiaretto di Bardolino" a Lazise, gli eventi

21 Febbraio 2023

La Vernaccia alla "Vernaccia di San Gimignano Wine Experience"

">

Dalla "Slow Wine Fair" a Bologna all'"Anteprima del Chiaretto di Bardolino" a Lazise, gli eventi

21 Febbraio 2023

Da Menfi a "Vinitaly", parte il "Mandaroads" di Mandrarossa

">

Dalla "Slow Wine Fair" a Bologna all'"Anteprima del Chiaretto di Bardolino" a Lazise, gli eventi

21 Febbraio 2023

Gran finale del Carnevale di Venezia con il Prosecco Doc

">

Aspettando "Corvina Manifesto - L'Anteprima del Chiaretto di Bardolino 2023" a Lazise, con il debutto della nuova annata del vino rosa della sponda veronese del Lago di Garda, e l'"Anteprima Colline Teramane" a Teramo, per assaggiare le Denominazioni Colli Apertini Igt, Controguerra Doc e Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo Docg, con le quali

a cura di a.maurilli@almapress.net

Dalla 'Slow Wine Fair' a Bologna all'Anteprima del Charetto di Bardolino' a Lazise, gli eventi

prosegue la lunga stagione delle “Anteprime” del vino italiano, nell’agenda degli eventi segnalati da WineNews sono i vini buoni, puliti e giusti a raccontarsi alla “Slow Wine Fair 2023” a BolognaFiere con la direzione artistica di Slow Food e le cantine di tutto il mondo della Slow Wine Coalition, che condividono nuovi orizzonti, sfide comuni e obiettivi futuri, riuniti per affrontare insieme il dibattito sulla crisi climatica, scambiarsi idee e buone pratiche produttive, e per farsi portavoce delle necessità di chi lavora già nel rispetto della terra e della sua biodiversità. Eventi tra i quali, a Torino inizia gli appuntamenti “Off” in tutta la città aspettando il nuovo “Salone del Vino di Torino”, mentre i produttori delle Langhe, con la Strada del Barolo e Grandi Vini di Langa, sono protagonisti con “Il Barolo a Palazzo Barolo”; a Milano Altemasi si racconta con i suoi Trentodoc al Museo Bagatti Valsecchi con “In arte Veritas”, mentre “Italian Taste Summit”, format 100% improntato al business e all’export, fa incontrare le aziende del vino italiano con buyer e operatori di tutto il mondo al Grand Hotel Villa Torretta Curio Collection by Hilton a Sesto San Giovanni; alla Rocca di Montestaffoli a San Gimignano, sede della “Vernaccia di San Gimignano Wine Experience”, si degustano le nuove annate della Vernaccia; a Roma l’Associazione Viticoltori di Castellina in Chianti festeggia i suoi primi 20 anni, e nasce la prima edizione del progetto “Arte a San Leonardo”; da Menfi a Verona, parte il “Mandraroads” di Mandrarossa, viaggio on the roads che porta i vini siciliani e i social wine lovers “Mandrambassador” al “Vinitaly”. Intanto il Carnevale di Venezia, il più famoso al mondo, si chiude oggi “Martedì Grasso” con un “brindisi mascherato” con il Prosecco Doc sul Canal Grande.

A Milano, in occasione della mostra “La seduzione del bello. Capolavori segreti tra ‘600 e ‘700” al Museo Bagatti Valsecchi va in scena “In arte Veritas”, un ciclo di appuntamenti per un ristretto numero di persone che permette di vivere la Casa Museo come un luogo accogliente e intimo in cui godere gli inediti intrecci culturali tra arte e vino, e di avvicinamento del pubblico al mondo del vino in armonia con la pittura del Sei e Settecento. E dopo i vini di Rocca di Frassinello e Donnafugata, sarà la volta di Altemasi e dei suoi Trentodoc (1 marzo), con il sommelier e speaker radiofonico Andrea Amadei e il curatore della mostra Antonio D’Amico che condurranno gli appassionati nelle prestigiose sale della dimora milanese con un’inedita degustazione itinerante. Dal 10 al 12 marzo, in Piazza Città di Lombardia, sempre a Milano, torna “Milano in Vino + Wine & Sound”, la mostra-mercato dedicata al vino di qualità organizzata da Arte del Vino con etichette e produttori da tutta Italia per dare ai wine lovers la possibilità di conoscere piccole e grandi realtà della vitivinicoltura nostrana direttamente dai produttori, oltre 40 aziende per 300 etichette, senza muoversi dalla città, accanto a masterclass tenute da professionisti Onav-Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Vino con Nord e Sud a confronto, bollicine, rossi e bianchi italiani, e alcune delle realtà che hanno fatto e fanno la storia del vino: da Marchesi Antinori a Masi, da Donnafugata ad Argiolas, da Bellavista a Ferrari per le bollicine. Il tutto accompagnato dalla degustazione musicale del vino grazie ad esibizioni dal vivo che amplificheranno emozioni, ricordi e atmosfere. Il 13 marzo è l’Union des Gens de Mé©tier, nata alla fine del secolo scorso quando, in un pranzo tra viticoltori al ristorante di Alain Passard (chef oggi de L’Arpège di Parigi, tre stelle Michelin), Didier Dagueneau, grande vignaiolo della Loira, lancia l’idea di riunire uomini dal profilo singolare, legati al mondo della fermentazione e uniti dalla passione, dalla curiosità, dall’approccio naturale alla cultura e all’ambiente, ma soprattutto dall’amicizia (tra i primi ad abbracciare la proposta Alois Lageder, grande produttore altoatesino, e il “filosofo agrario” Rainer Zierock), a tornare in Italia per una degustazione d’eccezione per operatori del settore, a Milano, all’Hotel Principe di Savoia. Protagonisti vigneron che, con i loro vini, rappresentano le diverse Aoc francesi, e attualmente fanno parte dell’Union 23 produttori, tra cui gli unici italiani sono Aldo e Milena Vaira di G.D. Vajra. Il Consorzio del Monte Veronese porta i prodotti “vulcanici” di “Heva-Heroes of Europe: Volcanic Agriculture”, progetto di promozione e valorizzazione finanziato dall’Unione Europea che vede la collaborazione di Italia e Grecia e, più nello specifico, dei Consorzi vinicoli italiani del Soave, del Lessini Durello, del Consorzio greco Union of Santorini Cooperatives - Santo Wines e del Consorzio veneto del formaggio Monte Veronese, a “TuttoFood”, dall’8 all’11 maggio a Rho Fiera Milano, nella fiera b2b punto di riferimento per gli operatori dell’intero sistema agroalimentare. C’era una volta il gin, oggi ci sono “i” gin: centinaia di versioni diverse, semplici o customizzate, ma tutte nel segno dell’eccellenza made in Italy: potremmo sintetizzare così, prendendo ad esempio la punta di diamante del settore, il vero e proprio boom che sta vivendo il mondo dei distillati nel nostro Paese, che vede proliferare, da Nord a Sud, una miriade di piccole realtà artigianali, e dopo “Spirito Autoctono”, la Guida dedicata al mondo dei liquori, edita dal Touring Club (esce a marzo 2023), torna, per il secondo anno, “Distillo Expo”, la prima fiera italiana delle piccole distillerie, nello Spazio Antologico di East End Studios a Milano, il 16 e 17 maggio. Sempre a Milano, dal 20 al 22 maggio torna “Best Wine Stars”, edizione n. 4 dell’evento degustazione di vini e distillati ideato da Prodes Italia srl al Palazzo del Ghiaccio con oltre 200 aziende selezionate, le masterclass, in collaborazione con la sommelier e wine writer Adua Villa, la novità di un’area bio, interamente dedicata alle

a cura di a.maurilli@almapress.net

Dalla 'Slow Wine Fair' a Bologna all'Anteprima del Chiacchetto di Bardolino' a Lazise, gli eventi

aziende che hanno fatto della sostenibilità la loro mission, e, come da tradizione, i “Best Wine Stars Awards”, e il “Premio Landini” in partnership con il Gruppo Argo Tractors. Spostandosi da Milano, dal 24 al 26 febbraio al Grand Hotel Villa Torretta Curio Collection by Hilton a Sesto San Giovanni, torna l’“Italian Taste Summit”, edizione n. 7 del format 100% improntato al business e all’export che connette una selezione di aziende vitivinicole italiane con buyers e operatori del settore provenienti da tutto il mondo (Usa, Canada, Russia, Giappone, Hong Kong, Emirati Arabi, Messico, Brasile, Germania, Belgio, Lussemburgo, Gran Bretagna, Irlanda, Danimarca, Francia, Polonia, Ungheria, Polonia, Repubblica Ceca, Slovacchia, Svezia, Estonia, Kazakistan e Romania), decisi a scommettere ed investire in Italia, ideato dall’imprenditrice Joanna Miro, tra tasting, masterclass, workshop e serata di gala con Beppe Convertini, conduttore di “Linea Verde” su Rai1 con Peppone Calabrese, riservati a operatori e stampa di settore attorno al tema della formazione come strumento per affrontare con successo un mondo sempre più accelerato e per costruire una strategia di internazionalizzazione efficace. Le cantine? Nomi come Firriato, Badia a Coltibuono, Tenuta Trinoro e Cantina di Negrar, accanto a piccole e medie cantine familiari di alto valore come La Collina dei Ciliegi, Ronco del Gelso, Pietro Cassina, Surrau e Stefania Pepe. Il 14 marzo, invece, il Palafeste di Grumello del Monte, ospita 11 cantine - Caminella, Tenuta Castello di Grumello, Cornasella, Tenuta Iris, Eligio Magri, La Collina, Le Corne, Pecis, Tenuta Casa Virginia, Tosca e Valba Vini - per conoscere in anteprima i vini, tutti di taglio bordolese della Doc Valcalepio, Doc Colleoni e Igt Bergamasca, e il loro territorio, a “Vino En Primeur Bergamo” (evento riservato, su invito), dove ci sarà anche una masterclass condotta dal wine educator e giornalista Filippo Bartolotta per scoprire più da vicino le peculiarità ambientali, climatiche e vitivinicole del territorio. Intanto, sono tornati gli “Italian Talks”, il primo talk show promosso dal Consorzio Franciacorta ed ambientato in Franciacorta che racconta l’eccellenza italiana su YouTube e in Podcast, nel quale il giornalista Dario Maltese accompagna gli ospiti in un percorso alla scoperta di diversi scenari, con Cathy La Torre (15 marzo), avvocato di successo, Roberto Palomba (14 aprile), architetto e designer di fama internazionale, Giorgia Surina, attrice e conduttrice radiofonica e televisiva (15 maggio), e Iginio Massari (15 giugno), grande pasticciere e personaggio televisivo e gastronomo italiano, tutti personaggi che rappresentano il made in Italy nel mondo e che raccontano da prospettive diverse cosa significa essere italiani, facendo emergere quelle idee, relative al proprio lavoro, che si sono rivelate vincenti e hanno consentito di trasformare la propria esperienza personale in una storia di successo.

Nella prima Capitale d’Italia, nasce il nuovo “Salone del Vino di Torino”, interamente dedicato ai vini piemontesi, dall’Alto Piemonte alla Val di Susa, dal pinerolese alle colline novaresi, dal Canavese all’Alto Monferrato, dall’Astigiano alle colline di Torino, Tortonesi e di Ovada, e al Cuneese, partendo dal cuore delle Langhe e del Roero ai territori della Val Bormida, per pubblico e addetti ai lavori (con la giornata dedicata il 6 marzo), promosso dalla Camera di commercio di Torino dal 4 al 6 marzo, con la città che diventa una grande cantina con oltre 250 produttori piemontesi in 4 luoghi-simbolo come il Museo del Risorgimento a Palazzo Carignano Patrimonio Unesco, che diventa la “Casa del Gambero Rosso” con una selezione di produttori piemontesi e 20 grandi cantine da tutta Italia, la Cavallerizza Reale sempre Patrimonio Unesco, con i Consorzi e le Enotecche Regionali di tutto il Piemonte oltre ai vini naturali in collaborazione con Go Wine e Fisar Torino, Palazzo Birago, sede della Camera di Commercio di Torino che diventa la “Dimora delle Grandi Masterclass” con Fisar Torino insieme alla Banca del Vino di Pollenzo, l’Onav di Torino, La Strada del Barolo e Grandi Vini di Langa e più di 20 grandi cantine tra degustazioni orizzontali e verticali con grandi annate e i Cru più caratterizzanti del Piemonte e dell’Italia, & Palazzo Cisterna con le eccellenze di Torino Doc. E con più di 100 eventi diffusi, dal 28 febbraio al 6 marzo, per un calendario “Off” in oltre 60 location, e in cui i protagonisti sono i grandi ristoranti, le piole e le enoteche, i cocktail bar e i luoghi cult di Torino, con artisti e scrittori, masterclass, cene, degustazioni e spettacoli, da San Salvario a Vanchiglia, dal Quadrilatero alle periferie. In particolare, dal 28 febbraio al 3 marzo le parole popolano la Libreria Biondi con “Di Libri In Vino”, una rassegna in quattro tempi: quattro reading accompagnati alla degustazione di quattro cantine a ingresso gratuito, con ospiti Petunia Ollister, Francesco La Rocca, Enrico Remmert e Luca Ragagnin; il 1 e il 2 marzo gli appuntamenti di Antipasti Di Vini si diffondono in tutta Torino; il 2 marzo Go Wine presenta “La Notte dei Vini - Cantine d’Italia” con 20 aziende, provenienti da tutta Italia, selezionate dalla Guida “Cantine d’Italia”, presentate in anteprima al Salone con un wine tasting nella Sala Duecento del Museo Carpano di Eatly Lingotto, in abbinamento alle eccellenze gastronomiche della cucina di Eatly; il 3 marzo in collaborazione con l’Associazione F.e.a. è la “Notte Rossa Barbera” che porta nelle piole e nelle bocciofile musica e vino, con il Menù Notte Rossa Barbera, ispirato alla tradizione della Merenda Sinoira, e i vini di 16 produttori di Barbera; il 4 marzo il Circolo dei Lettori ospita la presentazione di “Alle radici del Barolo”, il volume edito da Slow Food Editore, in un incontro tra Lorenzo Tablino e Maria Cristina Oddero di Poderi e Cantine Oddero, moderati da Carlo Bogliotti, ad Slow Food Editore, e con degustazione di Barolo.

a cura di a.maurilli@almapress.net

Dalla 'Slow Wine Fair' a Bologna all'Anteprima del Charetto di Bardolino' a Lazise, gli eventi

Cuore pulsante dell'evento è "Wouse", la wine-house del Salone a cura de Le Strade di Torino, dal 1 al 3 marzo nella sede di Combo che diventa una vera e propria casa per content-creator e giornalisti, uno spazio vivo, ricco di riflessioni, con degustazioni e talk, per conoscere più da vicino le realtà del territorio e raccontarne la storia, assaporando e conoscendo i prodotti e la filosofia dei grandi produttori piemontesi e ragionando insieme su alcuni dei temi più attuali legati all'enologia e alla terra, e dal 4 al 6 marzo alla Cavallerizza Reale che accoglie talk, degustazioni e dibattiti, e il 1 e il 2 marzo gli appuntamenti "100 days": tre incontri e tre ristoranti al giorno, scelti tra i top e pop della guida "I Cento - Edt Editore" che, incontrano 12 produttori piemontesi. Nel weekend appuntamento anche con la "Vendemmia a Torino - Grapes in Town" e "Portici Divini", mentre il 5 marzo, in occasione della #domenicalmuseo, la navetta gratuita "Degustibus", partendo da Piazza Castello, arriverà a Villa della Regina. Il 25 febbraio, anche la Strada del Barolo e Grandi Vini di Langa fa ritorno a Torino con "Il Barolo a Palazzo Barolo", una delle più importanti dimore nobiliari barocche della città, che fu la residenza degli ultimi Marchesi di Barolo, Carlo Tancredi Falletti e Giulia Colbert, alla cui lungimiranza e modernità è dovuta gran parte della fama e della fortuna del vino Barolo, e dove i produttori - da Poderi Luigi Einaudi a Sara Vezza, da Diego Morra a Dosio Vigneti, da F.lli Serio&Battista Borgogno a Moscone, tra gli altri - guidano i wine lovers in un viaggio alla scoperta del "Re dei Vini", proponendo in degustazione Cru e annate differenti, accompagnati dalle eccellenze agroalimentari delle Langhe, e si raccontano nei salotti-degustazione condotti dal sommelier Sandro Minella e dal giornalista Danilo Poggio. Il 25 e il 26 marzo in città torna anche "Una Mole di Colombe", all'Hotel Principi di Piemonte, con oltre 150 colombe tradizionali e creative presentate da 25 maestri pasticceri e formai del lievito madre tra i migliori d'Italia, espressione di tutte le regioni d'Italia, e pronti a sfidarsi sul tradizionale dolce della Pasqua. Ci saranno anche le "Degustazioni guidate experience", condotte da un sommelier, un produttore di vino e un maestro pasticcere sul giusto calice di vino in abbinamento alle colombe, e masterclass e wine pairing del Consorzio Vini d'Aqui, che tutela il Brachetto d'Acqui, l'Acqui docg Rosé e l'Acqui Rosso, a Palazzo Madama. E da Torino agli store in tutta Italia, fino al 5 marzo Eataly dedica al pane un mese di iniziative per raccontare quali sono le caratteristiche che fanno di un alimento quotidiano un prodotto di alta qualità. Tornando nelle Langhe, sempre la Strada del Barolo e Grandi Vini di Langa promuove incontri formativi rivolti ai produttori per condividere le esperienze in vigna e in cantina, con la produttrice Donatella Cinelli Colombini, Sandro Minella, comunicatore del vino della Strada, e con il direttore Daniele Manzone (24 marzo, al WiMu-Museo del Vino a Barolo), con la degustazione di Rosso e Brunello di Montalcino. E con Go Wine va in scena invece "I grandi terroir del Barolo", edizione n. 14, il 25 e 26 marzo a Monforte d'Alba, al Moda Venue, un'occasione di approfondimento sul Barolo e sul suo territorio, valorizzando le distinte Menzioni Geografiche che compongono l'area di produzione, con banchi d'assaggio, incontro con le cantine, masterclass e visite in cantina. E torna anche "Collisioni" ad Alba, il Festival agri-rock sul cui palco l'8 luglio salirà Sfera Ebbasta, nella sua unica data in Piemonte del "Summer Tour", per "Tutto Normale", la giornata dedicata ai giovani. Ribelle, selvatico e anarchico "testabalorda", a amato un tempo dalle Casate Reali, primi i Savoia, e oggi dai giovani appassionati, il Grignolino, vitigno autoctono del Monferrato, è il protagonista di "Grignolino, il Nobile Ribelle", dall'11 al 13 marzo (giornata per operatori) nelle ex scuole di Grazzano Badoglio, con oltre 100 produttori per raccontarne le tante sfumature ai banchi d'assaggio, con Ais-Associazione Italiana Sommelier del Piemonte, Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato, Consorzio Colline del Monferrato Casalese, Associazioni dei Produttori di Grignolino d'Asti Doc-Piemonte Doc Grignolino e Monferace e Consorzio Gran Monferrato. E con vino ospite, la Freisa, che condivide con il Grignolino parte del suo Dna. Ci saranno anche masterclass, guidate da Mauro Carosso, presidente Ais Piemonte, da Paolo Massobrio, ideatore di "Golosaria", e dal wine blogger Francesco Saverio Russo. "Vino, Sostantivo Femminile" è invece l'evento sul Lago Maggiore "vetrina" per 100 produttrici di vino che si raccontano al pubblico in banchi di degustazione, masterclass ed esperienze sensoriali nelle eleganti sale del Grand Hotel des Iles Borromées, il 5 marzo a Stresa, organizzato da Ais-Associazione Italiana Sommelier Piemonte. Con "Derthona Due.Zero" va in scena l'"Anteprima" del Timorasso, in grande banco di assaggio con i produttori dedicato allo storico vitigno a bacca bianca dei Colli Tortonesi e la nuova annata 2021, con un focus sui millesimi più vecchi che ne mostreranno lo straordinario potenziale evolutivo, al Museo Orsi di Tortona il 12 (per gli appassionati) e 13 marzo (per stampa, operatori e sommelier), con la regia del Consorzio Tutela Vini Colli Tortonesi. Previste anche masterclass di approfondimento condotte da professionisti del settore per studiare le peculiarità del territorio e le diverse declinazioni del Timorasso. E dal 15 al 18 settembre a Bra, tornerà anche "Cheese", il più grande evento mondiale dedicato ai formaggi a latte crudo di Slow Food e Città di Bra, all'edizione n. 14 con protagonisti caci, tome e tutte le altre forme del latte possibili, con una sola regola: che siano naturali, ottenuti con latte che non ha subito trattamenti termici come la pastorizzazione, che li priva dei fermenti naturali. Nella cittadina piemontese, che

a cura di a.maurilli@almapress.net

Dalla 'Slow Wine Fair' a Bologna all'Anteprima del Charetto di Bardolino' a Lazise, gli eventi

da sempre è la casa di Slow Food, si riunirà un popolo di pastori, casari, affinatori e appassionati che vedono nei lattini e nei formaggi molto più di un alimento: un modo di intendere la natura, i prati e i pascoli, l'allevamento, la vita stessa. Protagonista assoluto sarà il mercato, dove espositori provenienti da ogni angolo d'Italia e da tutto il mondo proporranno al pubblico delizie straordinarie che evidenziano come da tre ingredienti - latte, caglio e sale - si possono ottenere migliaia di prodotti unici. Per uno spuntino veloce tra una conferenza e l'altra, i food truck serviranno le specialità italiane del cibo da strada e i birrifici artigianali. E poi i Laboratori del Gusto, per avventurarsi tra sapori e abbinamenti più o meno noti, e gli Appuntamenti a tavola. Dal Piemonte alla Liguria, sempre con Slow Food e con la Regione Liguria, "Slow Fish", animerà il Porto Antico, Piazza Caricamento e Piazza De Ferrari a Genova (1-4 giugno), con l'edizione n. 11 dell'evento dedicato a tutti gli ecosistemi legati all'acqua e ai loro abitanti. Il claim sarà "Coast to Coast", un modo per sottolineare che mari, oceani e acque interne non sono ecosistemi a sé stanti rispetto a quelli dove si svolge la vita umana: gli ambienti acquatici e la terraferma sono strettamente correlati e interconnessi, influenzandosi vicendevolmente. Parlare di coast to coast significa quindi ragionare su buone pratiche, diffuse in giro per il mondo, che riguardano la pesca sostenibile ma anche tutta una serie di attività costiere, a partire dal ruolo di primo piano che svolgono le città, in quanto luoghi di scambio per eccellenza fra popolazioni, culture, merci. Mercato, conferenze, Laboratori del Gusto, Appuntamenti a tavola, attività educative per le famiglie: elencare tutto ciò che ci sarà è impossibile, ma quel che è certo è che Genova sarà la casa di "Slow Fish", delle sue attività e dei suoi progetti, dai Presidi all'Arca del Gusto, dall'Alleanza dei Cuochi a Slow Food Travel. E ci sarà tanto spazio per divertirsi, mangiare e bere bene, con l'area show cooking, l'enoteca, i food truck e i birrifici artigianali che accoglieranno i visitatori per una pausa ristoratrice. E da Sanremo, arriva il lancio di "The Grapest Award", riconoscimento aperto a tutte le aziende vitivinicole italiane che intendono entrare in un circuito creato dai professionisti per i professionisti, sottoposte a commissioni di assaggio, con le premiazioni di scena il 20 maggio, e i vini vincitori protagonisti di "Calicis - Wine Is All Around", dal 21 al 23 ottobre nella "città dei fiori". Sarà una primavera gourmet sulle vette più alte d'Italia con "Peak of Taste 2023" che riprende quota ospitando a Courmayeur chef stellati Michelin, con le loro creazioni inedite e sperimentazioni culinarie basate sui prodotti del territorio, il 16 e 19 marzo quando lo chef Francesco Colantonio del ristorante gourmet LM38 dell'Hotel Le Massif che apre la cucina ai clienti che potranno cucinare con lui, in contemporanea con le cene firmate Mountain Gourmet Ski Experience con Heston Blumenthal, lo chef canadese Jonny Lake e Isa Bal, vincitrice del premio "Michelin Sommelier 2022" del ristorante Trivet di Londra, e lo chef Jean Philippe Blondet, dell'Alain Ducasse Dorchester, 3 stelle di Londra, al Grand Hotel Royal e Golf, e il clou il 25 marzo con una cena creativa sulle vette di Skyway Monte Bianco con Davide Scabin e Ana Roš, in collaborazione con "Buonissima", la rassegna di alta gastronomia di Torino con la Direzione artistica di Luca Iaccarino, Stefano Cavallito e Matteo Baronetto. "Summa 2023", la rassegna delle eccellenze enologiche biologiche e biodinamiche, ha annunciato le nuove date dell'edizione n. 24, l'1 e 2 aprile nell'affascinante e storica ambientazione di Casò'n Hirschprunn & Tò'r Löwengang della Tenuta Alois Lageder, a Magrè sulla Strada del Vino. La mostra, diventata il punto di incontro qualificato di professionisti, giornalisti specializzati e wine lovers alla ricerca di etichette non solo sostenibili ma caratterizzate da interi progetti in armonia con l'ambiente, propone degustazioni guidate, verticali, prove di botte e walk around tasting con i racconti dei produttori - da Anselmi alla Tenuta di Biserno, da Boscarelli a Braida, da Caiarossa a Badia a Coltibuono, da Conti Costanti a Duemani, da Foradori a Franz Haas, da Geyerhof alla Tenuta di Ghizzano, da Giulia Negri a Gravner, dalle Tenute Cisa Asinari dei Marchesi Gresy a Maso Martis, da Monteverro a Nino Franco, da Nittardi a Occhipinti, da Petrolo a Pian dell'Orino, da Poggio Cagnano a Tenuta Prima Pietra, da Salicutti a Sassotondo, dalla Tenuta delle Terre Nere alla Tenuta di Valgiano, da Vistorta a Ampeleia, tra le altre - che arricchiscono l'evento. La varietà di vini proposti sarà come sempre ampia, con bottiglie provenienti dai principali Paesi produttori, con un respiro sempre più internazionale grazie anche alla partecipazione di realtà biologico-dinamiche spesso certificate Demeter. E "Summa" sostiene con una parte della quota d'ingresso il dormizil, un dormitorio per persone senz'atletto a Bolzano. Intanto, nelle baite dell'Alta Badia sulle Dolomiti Patrimonio Unesco, con "Sommelier in pista" si degustano i migliori vini dell'Alto Adige, per valorizzare il connubio tra lo sci e i prodotti d'eccellenza del territorio. Gli appuntamenti (7 marzo e 4 aprile) prevedono favolose sciare sulle piste, abbinata alla degustazione di alcuni tra i più pregiati vini altoatesini accompagnati da un maestro di sci e da un sommelier professionista, in collaborazione con il Consorzio Vini Alto Adige e l'Ais-Associazione Sommelier Alto Adige. A questi appuntamenti si aggiunge un'edizione speciale, in programma il 21 marzo nei rifugi Club Moritzino e ?tia I Tabláj, con i vini dell'Alto Adige in abbinamento a quattro piatti. "Vinifera 2023", la Mostra Mercato dedicata ai vini e ai cibi dei territori dell'arco alpino, ha già annunciato che sarà in programma a Trento Fiere il 25 e il 26 marzo, arricchendosi con "Pro.Sit. - Tasting Ideas in a Professional Situation", un evento

a cura di a.maurilli@almapress.net

Dalla 'Slow Wine Fair' a Bologna all'Anteprima del Chiaretto di Bardolino' a Lazise, gli eventi

pensato per i professionisti del vino, il 27 marzo al Muse-Museo delle Scienze di Trento, e come occasione per confronti e assaggi con oltre 100 vignaioli artigiani dall'Italia e dal mondo, e l'Etna come territorio ospite con una rosa selezionata di produttori che con i loro vini saranno protagonisti anche di una masterclass dedicata. Come di consueto, ad anticiparla sarà, dalla Valle dell'Adige alla Val di Non, dal 24 febbraio alla cantina Bellaveder. Il "Forum Vinifera" con eventi, degustazioni, conferenze e visite guidate su tutto il territorio trentino. In Friuli, partire dalle tradizioni enogastronomiche, depositarie di saperi antichi ma sempre attuali, per scoprire appieno l'essenza di un territorio, è quello che propone Lignano Sabbiadoro con la "Festa delle Cape", storica iniziativa all'edizione n. 37 nata da un'idea dei pescatori locali per far conoscere ai visitatori le specialità culinarie e le particolarità ittiche dell'alto Adriatico: un evento enogastronomico con cui Lignano e il suo territorio raccontano di sé e svelano la propria identità, al profumo di mare e dell'acqua salmastra della straordinaria laguna di Marano, il 4-5 e 11-12 marzo, con protagonisti uccelli di mare o cappe lunghe, ossia le "cape", i molluschi che danno il nome all'iniziativa, ma anche le pevarasse (le vongole in dialetto friulano), le sarde impanate e in saor (fritte e servite con un condimento di cipolle), le seppie in umido, i calamari, il baccalà e tante altre specialità locali.

Nella lunga stagione delle "Anteprime" del vino italiano è tempo di "Corvina Manifesto - L'Anteprima del Chiaretto di Bardolino 2023" e del debutto della nuova annata del Chiaretto di Bardolino, il vino rosa della sponda veronese del Lago di Garda da uve Corvina, con la regia del Consorzio di Tutela del Chiaretto e del Bardolino, e riservata alla stampa il 2 e 3 marzo a Bardolino all'Hotel Caesius Thermae & Spa tra masterclass e walk around tasting, per gli appassionati il 5 marzo e per gli operatori il 6 marzo alla Dogana Veneta di Lazise, con 40 cantine, da Bolla a Cantine Vitevis, da Gorgo a Guerrieri Rizzardi, da Le Fraghe a Monte del Frà, da Monte Zovo-Famiglia Cottini a Tinazzi, da Villa Medici a Zeni 1870, tra le altre. Il 6 marzo a Villa Sorio di Gambellara si terrà il primo appuntamento con "Gli Svitati", (evento riservato, su invito), 5 aziende pioniere del tappo a vite in Italia (Walter Massa, Graziano Prà, Jermann, Franz Haas, Pojer e Sandri) per la prima volta insieme per parlare della tematica, del futuro del tappo a vite e per una degustazione fantastica, in cui confronteremo vecchie annate dei loro vini con diverse chiusure. E fino a giugno, Col Vetoraz a Valdobbiadene ospita "InDivenire - La metamorfosi del sughero", la collezione di opere di Silvia Canton in un'esperienza immersiva tra vino e arte. Il Barolo è uno dei protagonisti de "I Vini del Piemonte on Tour" che toccherà la città di Treviso il 27 febbraio a Villa Braida di Mogliano Veneto, con la Strada del Barolo che sarà presente con un banco a degustazione con le cantine La Biòcca, Aurelio Settimo, Sordo e Le Strette, accompagnato dalla masterclass "I Vini del Piemonte: tra grandi classici e denominazioni uniche", rivolta al settore professionale del vino. L'appuntamento per scoprire le eccellenze enoiche del Veneto selezionate dai degustatori della guida "Vineta.it", è l'11 e 12 marzo sempre a Treviso con "Vineta Tasting - Il Veneto nel calice", edizione n. 2 dell'evento di Ais-Associazione Italiana Sommelier Veneto alla Camera di Commercio di Treviso e Belluno, con un walk around tasting con i produttori presenti nella guida e le masterclass dedicate agli approfondimenti dei vini italiani. L'Anteprima, l'11 marzo, si terrà invece nella Loggia dei Cavalieri, uno dei luoghi più rappresentativi e amati della città. Il 12 marzo, a Palazzo dei Trecento, si terrà poi la conferenza "La grammatica del gusto: l'evoluzione del menù e della carta vini", dedicata alle origini del menù e della carta vini, la loro evoluzione nel corso del tempo e come è cambiato il gusto e il nostro modo di stare a tavola nella storia, con gli interventi di Alessandro Scorsone, cerimoniere di Palazzo Chigi, Alessia Cipolla, curatrice della mostra "Note di Pranzi", in programma a Casa Robegan di Treviso dal 4 marzo al 1 aprile, Marco Colognese, food writer e critico enogastronomico, e Gianpaolo Breda, presidente Ais Veneto. Un'occasione anche per scoprire la città attraverso visite guidate, ed i sigari Italico in abbinamento ai distillati della Distilleria Bonaventura Maschio. Prima edizione, invece, per "Padova In Vino", dal 24 al 26 marzo alla Fiera di Padova che ospiterà un vero e proprio mercato dei vini italiani, organizzato da Arte del Vino, con il meglio della produzione enologica italiana di più di 50 aziende - in degustazione e in vendita - e masterclass guidate da Onav-Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Vino dedicate alle cantine che hanno fatto la storia, da Marchesi Antinori e Masi per i grandi rossi a Donnafugata e Contini per i bianchi, e a Bellavista e Ferrari per le bollicine. "Formaggio in Villa 2023", la rassegna nazionale dei migliori formaggi, sarà quindi di scena a Cittadella dal 14 al 17 aprile, con anche il "Salone dell'Alta Salumeria", masterclass, laboratori di degustazione guidati e il Premio "Italian Cheese Awards 2023". Il tutto, aspettando a Verona l'appuntamento con "Vinitaly 2023", l'evento di riferimento internazionale del mondo del vino italiano, è a Veronafiere dal 2 al 5 aprile, e come ormai da tradizione, avrà come prologo "OperaWine 2023", la prestigiosa degustazione firmata Vinitaly e "Wine Spectator", la più importante rivista americana di settore, con protagonisti 130 produttori e altrettanti vini icona a rappresentare il meglio del made in Italy enologico, il 1 aprile alle Gallerie Mercatali. Intanto a Venezia, brindando in maschera con il Consorzio del Prosecco Doc, Official Partner, si chiude il Carnevale più famoso al mondo, nelle "Original Sinners", il

a cura di a.maurilli@almapress.net

Dalla 'Slow Wine Fair' a Bologna all'Anteprima del Chiaretto di Bardolino' a Lazise, gli eventi

Dinner Show & Ball ufficiale a Ca' Vendramin Calergi, ancora una volta firmato dalla stilista Antonia Sautter, stasera, dove, tra abiti sontuosi e performance artistiche indimenticabili, i “peccatori” si danno appuntamento nelle magnifiche sale affacciate sul Canal Grande per trasgredire a tavola con il ricco menù¹ preparato dalle sapienti mani degli chef del Ristorante Wagner, e, per una notte, dare spazio ai desideri più¹ reconditi. Venezia dove, fino al 2 aprile, le Sale Monumentali della Biblioteca Nazionale Marciana, ospitano la mostra “Giardini e virtù¹ medicinali, salute e bellezza tra passato e presente” a cura di Sabrina Minuzzi e frutto della collaborazione tra il Dipartimento di Studi Umanistici dell'Università Ca' Foscari Venezia e la Biblioteca, dedicata a erbari manoscritti ed essiccati, erbari a stampa postillati dai lettori, ricettari compilati ad uso personale, lettere, nonché© creazioni contemporanee ispirate alle virtù¹ medicinali delle piante. Ma anche con l'esposizione per la prima volta al pubblico dei “Cinque libri di piante” compilati da Pietro Antonio Michiel (1510-1576), in cui le caratteristiche e le virtù¹ di 1.028 tra piante ed erbe sono corredate da altrettante illustrazioni dipinte.

E in una BolognaFiere che diventa sempre più¹ “hub fieristico” dei piccoli produttori e degli artigiani del vino, dopo l'annuncio che sarà proprio Bologna ad accogliere il “Mercato dei Vini dei Vignaioli Indipendenti” della Fivi dal 2023 (dal 25 al 27 novembre), tutto è pronto per la “Slow Wine Fair” n. 2, dal 26 al 28 febbraio, la Fiera del vino buono, pulito e giusto e l'incontro internazionale della Slow Wine Coalition, la rete inclusiva e collaborativa che unisce i protagonisti del mondo del vino, organizzata da BolognaFiere con la direzione artistica di Slow Food, per professionisti ed appassionati. Una serie di conferenze online focalizzate sui grandi temi al centro dell'evento, con il prossimo appuntamento in calendario il 22 febbraio con “Bio e vita”, che coinvolgono appassionati, tecnici, professionisti e delegati della “Slow Wine Coalition”, anticipano il programma di incontri che animerà la “Slow Wine Arena”, realizzata in collaborazione con Reale Mutua, main partner dell'evento e sostenitore ufficiale di Slow Food Italia (tra cui quello dedicato a “La comunicazione e promozione del vino tra revisione Ocm e istanze salutiste”, a cui sono invitati i maggiori rappresentanti politici e professionali del settore, il 28 febbraio). Alla “Slow Wine Fair”, vera e propria sono attese 750 cantine, per oltre 3.000 etichette presenti nella Wine List ai banchi di assaggio, da 21 Paesi, dalla Cina a Croazia, Georgia, Macedonia del Nord, Romania e Slovenia, Francia, Germania, Spagna, e, ovviamente, dall'Italia: da San Salvatore 1988 a Barone Pizzini, da Pievalta a Domenico Clerico, da Ettore Germano a Borgogno, da Casa Eredi di Mirafiori a Giacomo Fenocchio, da Vietti a Centopassi, da Donnafugata a Planeta, da Baglio del Cristo di Campobello a Le Chiuse, da Lisini a Panizzi, da Patrizia Cencioni (Solaria) a Ridolfi, da Tenuta di Capezzana a Tenuta Col d'Orcia, da Tenuta Sette Ponti ad Abbazia di Novacella, da Decugnano dei Barbi a Tenuta Castelbuono (famiglia Lunelli), da Bertani a Secondo Marco, da Speri a Ceretto, da Il Colombaio di Santa Chiara ad Ar.Pe.Pe., da Cupano a Ca' del Baio, solo per citarne alcune. Tra le masterclass da non perdere con la Slow Wine Coalition, si va dai vini di confine della Valle del Caucaso, “culla” della viticoltura mondiale, tra Georgia, Armenia e Turchia, ai prestigiosi Champagne della Maison Lombard, dai grandi vini rossi e bianchi di Francia importati in esclusiva da Tannico, alla possibilità di ripercorrere con la Banca del Vino di Pollenzo annate importanti per la storia del vino italiano, come quella del 2010 la “vendemmia perfetta”, attraverso rinomate etichette di Barolo, Amarone della Valpolicella e Brunello di Montalcino, ma anche di scoprire l'affascinante mondo degli amari, grande novità di questa seconda edizione che dà spazio a prodotti artigianali che esaltano i Presì-di Slow Food e le materie prime del territorio. Dieci cose da fare a “Slow Wine Fair”? Conoscere i produttori, bere buono, pulito e giusto, ascoltare le storie dei delegati della Slow Wine Coalition, degustare vini caucasici, Champagne francesi ed etichette biodinamiche, riflettere su temi come crisi climatica, packaging sostenibili, viticoltura internazionale, associazionismo territoriale e legami culturali, ma anche scoprire il dolcissimo mondo dell'amaro, fare scouting degli oltre 150 locali con la migliore selezione vinicola grazie al “Premio Carta Vini Terroir e Spirito Slow”, nato dalla collaborazione tra Slow Food e la “Milano Wine Week” (27 febbraio), mangiare nelle cucine di strada assaporando specialità locali e regionali, visitare Bologna e il suo centro storico, ed entrare a far parte di Slow Food. E con la fiera che è un'importante occasione di incontro tra oltre 100 buyer o professionisti dei settori Gdo e Horeca e i produttori presenti, grazie alla collaborazione con Italian Trade Agency (Ice) e del Ministero degli Affari Esteri, che supportano la “Slow Wine Fair” con FederBio, accanto al patrocinio del Ministero dell'Agricoltura, Regione Emilia-Romagna ed Enoteca Regionale dell'Emilia-Romagna. Bologna dove, dal 24 al 26 febbraio, nasce anche il primo Festival in Europa di Medicina Culinaria, con congressi, laboratori, corsi pratici e teorici, ed assaggi di piatti golosi cucinati in modo salutare, con ospiti provenienti dall'Harvard Medical School di Boston, dall'Istituto Superiore di Sanità e dall'Università di Bologna, con la direzione della dottoressa Chiara Manzi e del professor Michele Rubbini. Sempre a Bologna, il 5 marzo Palazzo di Varignana ospita “Taste the Difference”, evento interamente dedicato al mondo dell'olio extra vergine di oliva, organizzato da A.i.r.o. - Associazione Internazionale Ristoranti dell'Olio per riunire ogni anno tutti i

a cura di a.maurilli@almapress.net

Dalla 'Slow Wine Fair' a Bologna all'Anteprima del Charetto di Bardolino' a Lazise, gli eventi

protagonisti di questo mondo per raccontarne la varietà e le differenze, tra la Tavola Rotonda “Evoo Journey: quando l’olio di qualità lascia il frantoio”, moderata dal giornalista enogastronomico Stefano Tesi, con Barbara Nappini, presidente Slow Food Italia, Tassos Kyriades (Yale University), Antonio Moschetta (Università di Bari), Tullia Gallina Toschi (Università degli Studi di Bologna) e Carlotta Breschi (Università degli Studi di Firenze), la premiazione dei Migliori Oli d’Italia, e la cena di gala con gli chef Nino di Costanzo (Danì Maison), Salvatore Salvo (Salvo Pizzaioli) e Daniele Cestelli (Trattoria da Bule) vincitori della rassegna “I Ristoranti dell’Olio A.i.r.o.” che premia le realtà della ristorazione che maggiormente si impegnano nella valorizzazione dell’olio extra vergine di oliva. A decretare i vincitori per ciascuna categoria, sarà una giuria formata dai giornalisti enogastronomici Luciana Squadrilli, Carlo Passera, Luciano Pignataro ed Eugenio Signoroni. Con “Vini ad Arte 2023”, anche la Romagna del vino si presenta in Anteprima dal 28 al 30 maggio nell’appuntamento di riferimento del Consorzio Vini di Romagna per stampa ed operatori al Mic-Museo Internazionale delle Ceramiche di Faenza, Patrimonio Unesco, per presentare le anteprime dei Romagna Sangiovese Riserva Doc 2020 e Romagna Albana Docg Secco 2022 di oltre 50 produttori e le multiformi ricchezze di un territorio in continua evoluzione, grazie ad un ricco programma di visite a vigneti e cantine, tra le sue bellezze naturali, storiche, culturali e gastronomiche. Un’occasione per presentare alla stampa internazionale anche “Rocche di Romagna”, il marchio collettivo europeo nato per valorizzare i Romagna Sangiovese prodotti nelle 16 sottozone. Le erbe aromatiche nella cucina circolare, un Concorso di cucina per appassionati e non solo, la cena con uno chef stellato e una serie di masterclass aperte al pubblico sono gli ingredienti della rassegna gastronomica “Il Piatto Verde” nel cuore dell’Emilia-Romagna, dal 22 al 24 marzo a Riolo Terme, fulcro dell’evento, e in diverse location sparse nei comprensori di Imola e Faenza.

Il 25 e 27 febbraio alla Rocca di Montestaffoli a San Gimignano, sede della “Vernaccia di San Gimignano Wine Experience”, operatori e appassionati possono degustare le nuove annate della Vernaccia fresca di “Anteprima”, con la regia del Consorzio. Il 27 febbraio la Fattoria di Maiano a Fiesole, a Firenze, fa da sfondo a “Uno sguardo al futuro”, degustazione dei vini della rete “Resistenti Nicola Biasi” guidata da Nicola Biasi (evento riservato, su invito). Firenze dove, dal 17 al 23 aprile, torna la “Florence Cocktail Week”, la kermesse dedicata al bere consapevole e di qualità con una settimana di eventi diffusi cocktail bar selezionati, tra masterclass, presentazioni di prodotti e di libri, guest con ospiti di fama italiana e internazionale, dall’aperitivo di mezzogiorno alle “Night Shift” con una “drink list” di cocktail esclusivi, e accompagnata dalla “Tuscany Cocktail Week”, che si svolgerà in 10 province toscane dal 10 al 16 aprile. In Chianti Classico, oltre 2.000 atleti, come ogni anno, si sfideranno tra i borghi, i castelli, i vigneti e le strade bianche del Chianti Storico nel “Chianti Ultra Trail”, un appuntamento attesissimo dai runner e dagli appassionati del Gallo Nero di tutto il mondo che qui si ritroveranno dal 24 al 26 marzo per cogliere l’occasione unica di correre immersi in uno dei territori più affascinanti e conosciuti d’Italia, con tanti eventi firmati Casa Chianti Classico, come quelli che abbinano un calice di Chianti Classico al trail running: il “Chianti Walk & Taste”, la passeggiata enogastronomica, e l’“Ultra Wine”, visite e degustazioni alle cantine del Chianti Classico. “Reincontrare Giulio Gambelli” è invece l’evento culturale unico nel suo genere voluto da Pasquale Forte, patron di Podere Forte, con l’amico Jacky Rigaux, sullo sfondo della Val d’Orcia Patrimonio Unesco, e che, ispirato ai “Rencontres Henry Mayer” che ricordano in Borgogna la personalità di Henry Mayer, “patriarca” del Pinot Nero, celebra la persona e l’operato del “Maestro del Sangiovese”, facendo incontrare come avviene in Francia produttori e personalità del mondo del vino italiano, francese e internazionale nel borgo medievale di Rocca d’Orcia tra le sacre mura della Chiesa di S. Simeone, dove, con il tema “La pratica vinicola dell’elevage come esaltazione del gusto del luogo”, torna il 24 marzo (evento riservato, su invito). Dal 17 al 19 marzo a Cortona torna l’“Anteprima dei Syrah di Cortona e del resto d’Italia - Che Syrah sarà” nell’evento “Chianina & Syrah” 2023 di Terretrusche Events, con protagoniste le migliori espressioni di Syrah del territorio, italiane ed estere, in un contesto di degustazioni, presentazioni ed approfondimenti tecnico-scientifici, promosse dal Consorzio Vini Cortona, coinvolgendo università, il mondo della ricerca e della consulenza e tutti gli addetti ai lavori e gli appassionati che amano e lavorano con questo vitigno, nell’ex Convento di Sant’Agostino, annesso alla chiesa omonima, un autentico capolavoro. In apertura, il simposio internazionale “Cortona Terra di Syrah” 2023. Dal 26 febbraio al 1 marzo a Carrara Fiere tornano “Tirreno C.T.”, la fiera di riferimento per l’ospitalità e per la ristorazione all’edizione n. 43, & “Balnearia”, con il meglio per l’ospitalità in spiaggia, e dove ci sarà anche il primo “Pentathlon della Cucina” con cuochi in sfida in cinque prove per capire chi è il migliore nella cucina di tutti i giorni. L’“Anteprima Vini della Costa Toscana 2023” è invece in programma il 12 e il 13 marzo al Real Collegio di Lucca, promossa dall’Associazione Grandi Cru della Costa Toscana, con oltre 600 etichette in degustazione per un viaggio attraverso la Costa Toscana, dalla Lunigiana, tra Vermentini bianchi e neri e sfumature di antichi vitigni, alle Colline Lucchesi, dalle Terre di

Dalla 'Slow Wine Fair' a Bologna all'Anteprima del Charetto di Bardolino' a Lazise, gli eventi

Pisa a Bolgheri, “culla” del Sassicaia, arrivando in Maremma fino a Capalbio, senza dimenticare le isole dell’Arcipelago Toscano e il corridoio di terra che dai Colli di Luni si spinge fino alle Cinque Terre. Nuova edizione anche per “Terre di Toscana 2023”, la n. 15, il 26 e 27 marzo all’Hotel Una Esperienze Versilia Lido a Lido Di Camaiore, l’evento-degustazione organizzato dalla testata “L’Acquabuona”, che riunisce in Versilia 140 cantine fiori all’occhiello della produzione enologica regionale, offrendo ad appassionati, giornalisti e operatori del settore la possibilità di conoscere produttori celebri, nomi storici di fama internazionale, vignaioli emergenti e realtà di nicchia e di assaggiare le ultime annate in commercio dei loro vini ma anche alcune vecchie annate.

A Torgiano, fino al 24 marzo, prosegue la prima edizione di “Torgiano Winter”, evento culturale con reading teatrali, presentazioni di libri, concerti jazz e di lirica, promosso dalla Fondazione Lungarotti, con il sostegno della Fondazione Perugia e del Gruppo Lungarotti e la collaborazione del Comune di Torgiano: il 24 febbraio il giornalista Enrico Casarini presenta il libro “Il duetto Mina Battisti. Teatro 10, 1972” (Casa Editrice Minerva) con la proiezione della loro storica performance che si tenne il 23 aprile 1972 nel varietà televisivo “Teatro 10” della Rai, nella Sala Sant’Antonio; il 10 marzo sempre la Sala Sant’Antonio ospita anche la presentazione del libro del manager Roberto Racca “Me la ricordo come una giornata felice. Pagine di vite e di vino” (Allemandi Editore) con il giornalista Antonio Boco; infine il 24 marzo il critico d’arte Carlo Vanoni presenta il suo nuovo libro nella stessa Sala. “Porchettiamo”, il Festival delle porchette d’Italia edizione n. 13, torna invece dal 19 al 21 maggio a San Terenziano di Gualdo Cattaneo, con le migliori produzioni italiane dalle Regioni più rappresentative della “regina” del cibo di strada, insieme ai panini gourmet degli chef, i vini del territorio, le migliori birre artigianali e la novità foodtruck. In Abruzzo, a Teramo, è tempo dell’“Anteprima Colline Teramane 2023”, dedicata alla stampa dall’1 al 3 marzo e dal 4 al 6 marzo per gli appassionati ed operatori con “La Nostra anteprima - The cool on the hills” nella Sala Ipogea e nella Pinacoteca Civica, per assaggiare le Denominazioni del Consorzio di Tutela Vini Colline Teramane Docg che compie 20 anni: Colli Aprutini Igt, Controguerra Doc e Colline Teramane Montepulciano d’Abruzzo Docg, in degustazione e nelle masterclass in collaborazione con Fondazione Italiana Sommelier (Fis) guidate da Paolo Lauciani e Fisar Teramo con Giuseppe Ialonardi. Per festeggiare i suoi 20 anni l’Associazione Viticoltori di Castellina in Chianti si racconta a Roma, il 22 febbraio al Beef Bazaar, in occasione della presentazione del volume “Castellina in Chianti - Territorio, vino, persone” di Armando Castagno con le storie dei produttori di questo Comune del Chianti Classico rinomato per le sue realtà vitivinicole, con un walk around tasting alla scoperta delle migliori etichette di 37 produttori (evento riservato, su invito). Sempre nella Capitale, nasce la prima edizione del progetto “Arte a San Leonardo”, presentato da Anselmo e Ilaria Guerrieri Gonzaga con il “Libro d’Artista” e l’“Etichetta d’Artista” creati da Simone Berti e a cura di Giovanna Amadasi, il 1 marzo a Palazzo Taverna (evento riservato, su invito). E a Roma torna anche una nuova edizione di “Vini Selvaggi”, il 12 e il 13 marzo da Spazio Novecento, nel cuore dell’Eur, che ospita la Fiera Indipendente dedicata ai vini naturali, artigianali e a basso intervento, che nascono da un’agricoltura biologica e biodinamica realizzata da piccoli artigiani che scelgono di vinificare con minimi interventi enologici “senza aggiungere e senza togliere”, ovvero senza snaturare l’essenza del vino. In degustazione oltre 900 vini provenienti dall’Italia e da Francia, Spagna, Slovenia, Germania e Polonia, e, per la prima volta, una selezione di proposte food. In Campania, nascono invece i “Cilento Tastes” per dar voce al “brand Cilento”, patria della Dieta Mediterranea Patrimonio Unesco, con i suoi piccoli artigiani del gusto, dal 22 al 25 aprile a Next “Nuova Esposizione Ex Tabacchificio” a Capaccio Paestum, con Comune di Capaccio - Paestum e “Terra Cilenti” che ha selezionato 100 produttori “CilentoPerCento”, protagonisti di degustazioni, laboratori di cultura mediterranea, cooking show ed eventi per bambini. E si arriva in Sicilia, dove, da Menfi a Verona, Mandrarossa il 28 marzo inaugura la prima edizione del suo tour di promozione del vino siciliano on the roads con una open call dedicata agli appassionati sui suoi canali digitali: 1 minivan, 9 posti, 1.500 chilometri da percorrere, 4 tappe in 4 città (Messina, Salerno, Roma e Verona), in cui la cantina ha instaurato legami importanti e dove saranno organizzati degli eventi dedicati alla Sicilia che non ti aspetti e ai vini del Menfishire, sono, in particolare, i numeri del “Mandraroads”, il progetto che porterà le etichette siciliane e 4 social wine lovers “Mandrambassador” al “Vinitaly”, per valorizzare gli incontri, la scoperta, la meraviglia e la condivisione attraverso un viaggio sulla strada con vecchi e nuovi amici. L’open call è aperta fino al 12 marzo a tutti gli appassionati social e per partecipare bisogna inviare un breve messaggio video dedicato alla propria visione e passione per il vino e il viaggio, con i 4 profili selezionati saranno ospiti speciali della cantina nel giorno di apertura di “Vinitaly” (2 aprile) e diventeranno ambasciatori e storyteller di questo progetto, unendosi al tour che ripercorrerà lo stivale verso Nord. “Vvn - Vini e Vigne del Valdinoto” torna invece a Noto il 5 e 6 marzo per offrire a wine lovers e operatori del settore la possibilità di esplorare l’identità contemporanea della produzione di vino in questo territorio dalla grande storia enologica. Nero d’Avola e

a cura di a.maurilli@almapress.net

Dalla 'Slow Wine Fair' a Bologna all'Anteprima del Chiaretto di Bardolino' a Lazise, gli eventi

Moscato saranno i grandi protagonisti dell'evento organizzato da Strada del Vino Valdinoto e dal Consorzio di Tutela ValdiNoto. Lo saranno alla Loggia del Mercato, che ospiterà i banchi d'assaggio degli oltre 20 produttori coinvolti, ma anche a Palazzo Nicolaci, dove si terranno le masterclass dedicate al vino in collaborazione con Ais-Associazione Italiana Sommelier Siracusa. E Assovini Sicilia ha annunciato che "Sicilia en Primeur 2023" si terrà nella splendida Taormina, pronta ad accogliere la stampa nazionale ed internazionale dal 9 al 13 maggio, seguita, il 14 maggio, da un appuntamento dedicato alla Fondazione SOSTain. In Sardegna, atteso ritorno per il "Porto Cervo Wine & Food Festival", l'evento dedicato al vino e al cibo organizzato da Marriott International, che gestisce per conto di Smeralda Holding gli alberghi della Costa Smeralda (Hotel Cala di Volpe, Hotel Romazzino, Hotel Pitrizza, Cervo Hotel, Pevero Golf Club e vari bar e ristoranti), ospitato nel Cervo Conference Center a Porto Cervo dall'11 (giornata riservata a professionisti del settore) al 14 maggio con il coordinamento scientifico di Alessandro Torcoli, direttore di "Civiltà del Bere", attorno ai temi de "I cambiamenti climatici: evoluzione enogastronomica e vino e cibo del futuro" ed "E-commerce e nuove tecnologie a sostegno della vendita", con il "Premio Pcwff Award" ai migliori vini regionali (rossi, bianchi, rosé© e bollicine), nazionali (rossi, bianchi, rosé© e bollicine), internazionali e agli spirits, incontri con i buyers nazionali ed internazionali, talk-show con esperti e giornalisti di settore, ed appuntamenti "Fuori-Fiera", dove il vino e il cibo si mescoleranno alla musica, all'arte e alla natura.

Infine, il 6 marzo c'è la digital edition del "Forum Agrifood Monitor" n. 7 "Commodities e food&beverage" di Nomisma, introdotto e moderato da Paolo De Castro, presidente Comitato Scientifico Nomisma, con Carlo Gherardi, presidente Crif, Piero Gnudi, presidente Nomisma, Denis Pantini, responsabile Agroalimentare Nomisma, Davide Tabarelli, presidente Nomisma Energia, Marco Marcatili, responsabile Sviluppo Nomisma, Niccolò² Zuffetti, head of Marketing at Cribis D&B - Crif Group, Luca De Nard, ad NielsenIQ Italia, Gianpiero Calzolari, presidente Granarolo, Gianluca Lelli, ad Consorzi Agrari d'Italia, e Francesco Mutti, ad Mutti. E dal 13 al 20 maggio prenderà il largo tra Napoli, Genova, Marsiglia, Barcellona e Tunisi la lussuosa nave Msc Grandiosa equipaggiata con i migliori vini italiani, grazie al progetto "Wine Sea", creato in collaborazione con Msc Crociere, Gambero Rosso e Ais-Associazione Italiana Sommelier, per far conoscere il vino italiano nel mondo tramite le navi da crociera e raggiungere, oltre all'importante pubblico b2b, anche i consumatori appassionati di vino che, durante la loro vacanza, potranno assaggiare esclusive referenze ascoltandone la storia e le proprietà direttamente dai produttori ed esprimere le loro preferenze. Ci sarà anche l'Università Iulm con il suo Centro di Ricerca di Neuromarketing, che promuoverà, durante il viaggio, corsi gratuiti su temi volti alla promozione del made in Italy, per una settimana in cui produttori, enologi, sommelier, giornalisti, appassionati e studiosi navigheranno insieme tra degustazioni, party esclusivi, masterclass e momenti di formazione.

Copyright © 2000/2023

Fipgc: a Carrara 3 Campionati Nazionali per eleggere i migliori pasticceri e panificatori d'Italia

Fipgc: a Carrara 3 Campionati Nazionali per eleggere i migliori pasticceri e panificatori d'Italia

redazione Febbraio 21, 2023 8:00 am Ti potrebbe interessare News

Dal 26 febbraio al 1° marzo 2023 presso la Fiera del Tirreno CT di Carrara (MS), la Federazione Internazionale di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria dà il via a una grande festa per celebrare il suo decimo anniversario con una serie di importantissimi eventi che celebrano la pasticceria e tutto il settore.

Tre i campionati italiani per valorizzare le eccellenze del made in Italy, centinaia di pasticceri e maestri dell'arte bianca, provenienti da ogni angolo d'Italia, si sfideranno a colpi di sac à poche per contendersi gli ambitissimi trofei del Campionato della Panificazione, Miglior Colomba d'Italia e Campionato Italiano di Pasticceria, i cui i vincitori entreranno a far parte della nazionale che affronterà il Campionato del Mondo il prossimo ottobre.



a cura di a.maurilli@almapress.net

Pentathlon della cucina: Tirreno C.T. e Balnearia

Pentathlon della cucina: Giunta alla 43esima edizione, Tirreno C.T., in coppia con Balnearia, mette in mostra il meglio del settore della ristorazione, dell'ospitalità in generale e, da ormai diverse edizioni, anche degli stabilimenti balneari.

L'appuntamento con l'evento di riferimento per gli operatori dell'accoglienza e in generale del comparto turistico italiano è da domenica 26 febbraio a mercoledì 1 marzo.

Confronto, dimostrazioni e competizioni. Tante le novità proposte per la Tirreno Ct, tra cui il Pentathlon della cucina, una gara per valorizzare le capacità professionali nelle attività di cucina di tutti i giorni per i cuochi professionisti. Questa la grande novità di Tirreno Ct 2023, un concorso unico nel suo genere per chi cucina ogni giorno, giudicato da chef internazionali.

L'iniziativa sarà aperta alla categoria under 25 e over 25.

E poi ancora non mancheranno appuntamenti di approfondimento, seminari, cooking show, convegni, tavole rotonde, eventi collaterali con master e workshop che hanno fatto e fanno della fiera un grande momento di formazione e aggiornamento professionale per pasticceri, pizzaioli, ristoratori, barman.

Le eccellenze del food&beverage in una unica fiera. A caratterizzare ogni edizione dell'evento, grandi marchi del food&beverage italiano ed estero propongono non soltanto la semplice esposizione delle novità e dei prodotti di punta, ma anche presentazioni e momenti di approfondimento. 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 dedicata al caffè e alle innovazioni del settore grandi impianti. Inoltre tutto ciò che riguarda le attrezzature per la tavola, bar, gelateria e pasticceria fino all'arredo contract per interni ed esterni, compresi tappezzerie e arredo bagno. Ormai da qualche anno hanno preso sempre più piede operatori del settore wine and beverage. A partire dai migliori prodotti per il lavoro dei mixologist e dei barman, rappresentati dalle principali associazioni di categoria, passando per tutto il settore emergente delle birre artigianali. Presente un'ampia selezione poi di aziende vitivinicole, ma anche distillerie, rappresentate direttamente dai produttori. Le associazioni dei sommelier promuoveranno come sempre numerose degustazioni tematiche condotte da esperti del settore per fare dei focus sui vitigni e sui territori di provenienza.

Balnearia, il meglio per l'ospitalità in spiaggia. Prosegue il legame con Balnearia, il salone professionale dell'outdoor design, benessere ed attrezzature balneari che fanno di Tirreno CT un unico grande evento di riferimento per il segmento dell'accoglienza, dalla ristorazione al wellness, dallo street food all'hotellerie per arrivare all'ospitalità in spiaggia. Giunta alla 24esima edizione, Balnearia vede nei propri spazi rappresentato il meglio dei settori merceologici, oltre ad essere da sempre anche un importante momento di incontro per tutti gli operatori. Dal 2017 Balnearia è gestita da Tirreno Trade srl, grazie alla quale il settore dedicato all'ospitalità e all'accoglienza in spiaggia ha avuto una vera e propria crescita esponenziale con l'aumento di espositori, di attrezzature, di prodotti e servizi per la spiaggia 4.0 "la spiaggia del futuro". Grazie alla concomitanza con Tirreno C.T., la fiera ha raggiunto numeri importanti con ben oltre 50 mila visitatori che hanno potuto incontrare nei padiglioni 430 espositori in rappresentanza di oltre 900 marchi del settore. Balnearia rappresenta anche un'occasione di confronto sui temi a forte impatto per l'industria balneare italiana e grazie al coinvolgimento delle associazioni di categoria e delle organizzazioni sindacali anche nell'edizione 2023 non mancheranno convegni ed incontri di caratura nazionale.

Lunedì 27 Febbraio infatti doppio appuntamento a cura di CNA. La mattina dalle 10 alle 13 la Sala Bernini ospiterà l'Assemblea Nazionale CNA Balneari, che sarà introdotta da Cristiano Tomei, coordinatore nazionale CNA Balneari, a cui seguiranno gli interventi tecnici degli avvocati Roberto Righi (del Foro di Pistoia) ed Ettore Nesi (del Foro di Firenze), le riflessioni dei presidenti regionali di CNA e le conclusioni di Sabina Cardinali, presidente nazionale CNA Balneari. Durante l'assemblea saranno ribadite le proposte che CNA sostiene e ritiene necessarie, in merito alla direttiva Bolkestein, per trattare in sede europea la soluzione definitiva al problema e rinegoziare a livello europeo l'auspicata riforma del demanio.

Nel pomeriggio a partire dalle ore 16, sempre nella sala Bernini è in calendario il convegno, organizzato da CNA Turismo e Commercio della Toscana in collaborazione con CNA Massa Carrara, sul tema "Il valore del territorio: le proposte della Cna Toscana per il turismo esperienziale". Interverranno: Luca Tonini, presidente Cna Toscana; Lorenzo Marchetti, presidente Cna Turismo e Commercio di Massa Carrara; Lara Benfatto, assessore del Comune di Carrara con delega alle attività produttive, turismo e commercio che porterà i saluti istituzionali; Elisabetta Norfini, presidente regionale Cna Toscana Turismo e Commercio - Cna Toscana per la valorizzazione dei territori; Francesco Tapinassi, direttore di Toscana Promozione turistica che tratterà di "Rinascimento senza fine" e le nuove proposte della Toscana: Cicloturismo, turismo scolastico, turismo slow, Benvenute in Toscana, turismo wellness e wellbeing, nomadi digitali. Seguirà la relazione di Paola Lorenzini, coordinatrice

Pentathlon della cucina: Tirreno C.T. e Balnearia

regionale di Cna Turismo e Commercio che presenterà il catalogo “Unusual Tours in Tuscany”; Roberto Galassi, referente Cna Lunigiana e presidente di GAL tratterà di esperienze dal territorio; Cristiano Tomei coordinatore nazionale di Cna Turismo e Commercio parlerà di Made in Italy e Turismo e a fare le conclusioni sarà Marco Mischia, presidente nazionale Cna Turismo e Commercio. Per motivi organizzativi si invita a confermare la partecipazione al convegno al Dott. Gino Angelo Lattanzi, referente Relazioni Istituzionali - Turismo e Commercio Cna Massa Carrara allo 0585 852919 o alla mail relazioniistituzionali@cna-ms.it.

Martedì 28 Febbraio dalle ore 10,30 nella sala Canova del Centro servizi del polo fieristico si terrà il consiglio direttivo unitario di SIB Confcommercio e Fiba Confesercenti, aperto a tutti gli associati, durante il quale interverranno rappresentanti delle istituzioni nazionali e locali.

Mercoledì 1 Marzo alle ore 10 nella sala Pietro Tacca si svolgerà l'incontro dal titolo “Diritto di superficie con riscatto, una soluzione possibile?”, organizzato da ITB Italia (Associazione Italiana Imprenditori turistici balneari), aperto a tutti gli imprenditori balneari d'Italia e che ha come obiettivo quello di trovare una soluzione comune e definitiva. Interverranno: Giuseppe Ricci, presidente ITB Italia; Francesco Gambella, referente ITB per la Sardegna e sono previsti interventi dal mondo della politica e da tecnici del settore.

Tirreno C.T. e Balnearia sono organizzate da TirrenoTrade Srl con la collaborazione di enti regionali, provinciali e associazioni di categoria. Per informazioni sulla fiera e per poter partecipare come espositori o visitatori www.tirrenoct.it.



LA VITA
È NUTRIMENTO

Il classico dolce farcito con panna montata, il maritozzo, ha radici antiche, che arrivano fino ai tempi degli antichi romani

Torna di moda il popolare dolce con panna, impiegato un tempo come promessa di matrimonio e celebrato dal Belli. Dalla Capitale ha invaso il mondo, fino ad apparire nei film hollywoodiani. La grande novità di oggi è il ripieno salato



LA SPECIALITÀ

Quanta potenza di evocazione in un semplice maritozzo, icona pop della gola all'ombra del Cupolone. E non è un caso se in *Love & Gelato*, commedia cartolina girata da Brandon Camp, il maritozzo, quello tutto panna, figura tra gli strumenti seduttivi coi quali il giovane aspirante chef Lorenzo conquista il cuore dell'americana Lina lungo una sua specialissima vacanza romana. Ma il maritozzo diventa anche esilarante metafora dei piedi gonfi, come confessa Anna Longhi ad Alberto Sordi, in *Vacanze Intelligenti*. Film a episodi del 1978, dove Remo e Augusta, coppia di romani ruspanti, sono spediti dai figli intellettuali a vedersi la Biennale di Venezia. E ancora, come non ricordare, il funambolico excursus inventato da Belli

in un suo sonetto del 1832, *Er Padre de li Santi*, dove maritozzo diventa una delle infinite parole che a Roma indicano l'organo maschile?

Come tutte le figure mitologiche anche il maritozzo è ammantato di leggenda. Quando nasce, perché si chiama così, come è fatto? L'origine romana, quella è certa, rimanda alla panificazione al tempo dei Cesari: un impasto di farina, uova, strutto, un pizzico di sale e un po' di miele modellati in forma di pagnotta aperta. Una base rimasta sostanzialmente invariata nel tempo, anche per uno specifico consumo pastorale, per la sua facilità ad essere portata in una bisaccia, oltre che per il forte contenuto calorico. Interessante anche l'uso liturgico, perché il "maritozzolo", come lo chiamava il Belli, detto "er santo maritozzo", o anche Quaresimale, era l'unico dolce consentito in tempo di Quaresima: olio al po-

sto dello strutto e poi un "rinforzo" di zucchero, uvetta, pinoli, canditi. Sull'origine del nome maritozzo ci soccorre invece Gigi Zanazzo, poeta, bibliotecario grande cultore della storia della città (era nato in via dei Delfini, tra Margana e Campitelli), autore nel 1908 di *Usi, Costumi e Pregiudizi del Popolo di Roma*. Secondo la sua versione, il dolce - che era molto più grande del formato già in uso ai suoi tempi - era impiegato come promessa simbolica di matrimonio. Tutto ornato di fregi di zucchero - due cuori, un cuore trapassato da una frec-

cia, due mani che si intrecciano - il dolce recava anche un dono sorpresa, spesso un anello d'oro, che il promesso marito, il "maritozzo", appunto, offriva alla sua donna del cuore.

L'EVENTO

Oggi il maritozzo, nella sua versione novecentesca, con un gran ciuffo di panna a colmare il cuore aperto, è diventato promessa, ma solo di peccati di gola, diffondendosi anche fuori dalle Mura. A Milano ne sa qualcosa il mitico Iginio Massari che li propone in una versione ghiotta panna e crema pasticceria. E lo sanno benissimo i romani e gli stranieri che partecipano al Maritozzo Day, evento ideato da Tavoletto Romano, che ha visto lo scorso dicembre più di settanta locali partecipare alla gioiosa divulgazione di un vero e proprio formato gastronomico. La grande novità è il ripieno salato, caro a chef stellati come il raffinato Riccardo Di Giacinto di All'Oro, ma anche divulgato in forma pop da Maritozzo Rosso, in vicolo del Cedro a Trastevere, in versioni che vanno dall'amatriciana giallorossa al pollo curry mele. Un tour del cuore nella Capitale passa senza dubbio per lo storico Regoli in via dello Statuto, continua dall'eccellente Giorgia Proia di Aventina e si prolunga al Roscioli Caffè, dove Maria Elena Roscioli si diverte a raccontare un dolce tra radici e modernità: «Moi lo facciamo con panna tirata al momento, ma anche in versione salata e, per giocare un poco, anche da passeggio».

Giacomo A. Dente
© RIPRODUZIONE RISERVATA

L'ORIGINE RIMANDA AI TEMPI DEI CESARI MA OGGI SONO INFINITE LE VARIANTI, DA QUELLA CON CREMA PASTICCERA A QUELLA CON CURRY

Iristoranti



TREVIGNANO

Una festa di sapori con radici sorrentine

Marco Coppola (nella foto), chef curioso e appassionato, gioca su sapori caldi e convocanti. La sua tavolozza di sapori è ampia e spazia da pesci e verdure del territorio del lago di Bracciano a una forte nota della memoria legata alle radici sorrentine. Imperiosi sono qui gli scialatielli o gli spaghetti alle vongole appena piccanti e macchiati di pomodoro del pieno, poi il buon umore si diffonde col magistrale maritozzo gamberi e tartara, prima di tornare bambini con la golosa delizia al limone.



G.A.D.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Casa Coppola - Trevignano (Roma)
Via degli Asinelli 8c - tel. 06.9999512
Chiuso lunedì e martedì; prezzo medio: 50-60 euro



ROMA

Un appuntamento con il buon gusto

Dall'arte bianca all'eccellenza enogastronomica, la famiglia Roscioli rappresenta un riferimento un appuntamento goloso imperdibile nella Capitale con lo storico forno, il ristorante salumeria, il Wine Shop, la gioiosa Rimessa (futuristico luogo di degustazione di cibi e vini top) e poi il Caffè. In questo luogo a due anime si passa senza soluzione di continuità dalla prima colazione al brunch. Ed è così che il classico maritozzo con panna può trasformarsi dalla sua origine languida e panna alla versioni salate, magari con una coppa di mollicine.

Roscioli Caffè - piazza Cairoli 16, Roma
tel. 06.86165930 - sempre aperto - prezzo medio: 30-50 euro



La ricetta

MARITOTZO AI GAMBERI E SALSINA TARTARA

Ingredienti (per 12): 200 g. di biga; 300 g. di farina Maniboba; 5 g. di miele; 25 g. di lievito; 100 g. di uova; 60 g. di zucchero; 50 g. di burro; 7 g. di sale; 1 rosso d'uovo; 12 gamberi sgusciati; olio di arachidi q.b. Mettete tutti gli ingredienti (tranne gamberi e olio di arachidi) e impastate a velocità moderata. Lasciate riposare dieci minuti e

formate dei piccoli maritozzi che, appena spennellati di rosso d'uovo, metterete in forno preriscaldato a 180 gradi per 12 minuti. Friggete i gamberi (tuffati in una pastella acqua gassata e farina) uno alla volta e salate. Farcite così i maritozzi coi gamberi e una classica salsa tartara profumata con capperi e cetriolini. (Marco Coppola, Casa Coppola, Trevignano)

© RIPRODUZIONE RISERVATA



IN VINO
VERITAS

a cura di
Franco M. Ricci

PUGLIA COPPOLA

Dal Negramaro uno spumante dal fine perlage

Ancorate al 1489, le radici dell'azienda sono sparse su oltre cento ettari tra Gallipoli, Sannicola e Alezio. Uliveti e vigneti si alternano in perfetta armonia a boschi di carrubi, querce e lecci, riservando dal 2018 un posto d'onore alla cantina, vero fulcro produttivo; questa immersa nel verde dei vigneti si apre all'ospitalità con due strutture turistiche, perfetto il connubio tra sostenibilità, tecnologia e design. La produzione si focalizza sui vitigni autoctoni, soprattutto Negroamaro. Da

quest'ultimo hanno origine le uve (vinificate in bianco) per la produzione di questo spumante dorato brillante, dal fine perlage. Profumi inebrianti su note di miele, mela cotogna, pasticceria e ricordi di scorzetta d'arancia candita; soffi iodati e cenici di zafferano a raffinare. Sorso appagante e cremoso, gradevole la progressione fresco-sapida. Per i tagliolini con zucchine, zafferano e pesce spada.



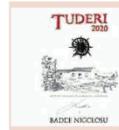
Cantina Coppola Gallipoli LE
Coppola Metodo Classico Brut 2018 Bianco - Negroamaro 100% - 4 Grappoli: la Grande Qualità di Bibenda

SARDEGNA DETTORI

Uve Cannonau in un habitat incontaminato

Negli storici territori di Sorso Sennori Alessandro Dettori, enologo e proprietario, ha segnato un importante movimento di rinascita per la viticoltura dell'isola. La sua produzione è totalmente biodinamica, consapevolezza raggiunta dopo anni di ricerche, sperimentazioni e studi sul campo, fusi al viscerale legame che lo lega alla sua terra. In questo "luogo dorato" come ama definirlo, le uve giovano di un habitat incontaminato, arricchito dalla classica macchia mediterranea. Qui le uve

Cannonau lavorate in purezza danno vita a vini meravigliosi; è il caso del Tuderi, rubino intenso dall'ombra purpurea. Si schiude in fragranze di amarene e visciole, mirto e rosmarino; seguono note di datteri e humus, lasciando infine spazio a toni salmastrici, cacao e fiori appassiti. Caldo e morbido in bocca, sprigiona freschezza, esaltata dallo sprint sapido. Per i malleoriddus con salsiccia, funghi e fiore sardo.



Azienda Dettori Sennori SS
Tuderi Romangia 2020 Rosso Igt - Cannonau 100% - € 17 - 4 Grappoli: la Grande Qualità di Bibenda

Tre gare a Carrara

Pasticceria e pane, i campionati italiani

Dal 26 febbraio al 1° marzo presso la Fiera del Tirreno CT di Carrara, la Federazione Internazionale di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria dà il via a una grande festa per il suo decimo anniversario. Centinaia di pasticceri e maestri dell'arte bianca, provenienti da ogni angolo d'Italia, si sfideranno per contendersi gli ambiziosi trofei del Campionato della Panificazione, Miglior Colomba d'Italia e Campionato Italiano di Pasticceria, i cui vincitori entreranno a far parte della nazionale che affronterà il Campionato del Mondo il prossimo ottobre.

Alla Fiera di Marina di Carrara i Campionati della Panificazione, della Miglior Colomba d'Italia e del Campionato Italiano di Pasticceria

Alla Fiera di Marina di Carrara i Campionati della Panificazione, della Miglior Colomba d'Italia e del Campionato Italiano di Pasticceria

Ufficio stampa Febbraio 20, 2023 Eventi

Tempo di lettura: < 1 minuto

MARINA DI CARRARA - Dal 26 febbraio al 1° marzo 2023 alla Fiera del Tirreno CT di Carrara, la Federazione Internazionale di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria (FIPGC) celebrerà la festa per il suo decimo anniversario.

Saranno tre i campionati italiani per valorizzare le eccellenze del made in Italy, con centinaia di pasticceri e maestri dell'arte bianca, provenienti da ogni angolo d'Italia, che si sfideranno per contendersi i trofei del Campionato della Panificazione, della Miglior Colomba d'Italia e del Campionato Italiano di Pasticceria, i cui i vincitori entreranno a far parte della nazionale che affronterà il Campionato del Mondo il prossimo ottobre.

Matteo Cutolo, già vice presidente e di recente eletto all'unanimità presidente della Federazione Internazionale Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria (FIPGC) invita a partecipare alla grande festa a Marina di Carrara con queste parole: "Per noi è un onore portare sul palcoscenico di una delle più importanti manifestazioni dell'ospitalità del Centro-Italia, grandi professionisti della pasticceria e dell'arte bianca. In questa nuova rotta della Federazione perseguiamo l'obiettivo di far crescere e valorizzare il comparto della Pasticceria, esteso a tutti i professionisti del settore: pasticceri, gelatieri, ma anche artisti Decoratori, chef della Panificazione e tutto l'ambito della formazione. Non vediamo l'ora di vedere tutti i maestri all'opera, daranno vita a competizioni davvero entusiasmanti con specialità uniche del territorio italiano. Sarà una grande festa che celebra l'amore per l'arte dolciaria in tutte le sue forme. Quale miglior modo, se non questo, per iniziare a festeggiare il nostro decimo anniversario?".



a cura di a.maurilli@almapress.net

A Carrara per eleggere i migliori pasticceri e panificatori

Dal 26 febbraio al 1° marzo 2023 presso la Fiera del Tirreno CT di Carrara (MS), la Federazione Internazionale di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria (FIPGC) dà il via a una grande festa per celebrare il suo decimo anniversario con una serie di importantissimi eventi che celebrano la pasticceria e tutto il settore. Tre i campionati italiani per valorizzare le eccellenze del made in Italy, centinaia di pasticceri e maestri dell'arte bianca, provenienti da ogni angolo d'Italia, si sfideranno a colpi di sac à poche per contendersi gli ambitissimi trofei del Campionato della Panificazione, Miglior Colomba d'Italia e Campionato Italiano di Pasticceria, i cui vincitori entreranno a far parte della nazionale che affronterà il Campionato del Mondo il prossimo ottobre.

“Per noi è un onore portare sul palcoscenico di una delle più importanti manifestazioni dell'ospitalità del Centro-Italia, grandi professionisti della pasticceria e dell'arte bianca. In questa nuova rotta della Federazione perseguiamo l'obiettivo di far crescere e valorizzare il comparto della Pasticceria, esteso a tutti i professionisti del settore: pasticceri, gelatieri, ma anche artisti Decoratori, chef della Panificazione e tutto l'ambito della formazione. Afferma Matteo Cutolo, Presidente della FIPGC. Non vediamo l'ora di vedere tutti i maestri all'opera, daranno vita a competizioni davvero entusiasmanti con specialità uniche del territorio italiano. Sarà una grande festa che celebra l'amore per l'arte dolciaria in tutte le sue forme. Quale miglior modo, se non questo, per iniziare a festeggiare il nostro decimo anniversario?”.

Campionato Italiano della Panificazione

Il 26 febbraio si inizia in bellezza con una competizione davvero unica: eleggere il miglior pane d'Italia. Gli chef panificatori dovranno cimentarsi in una delle seguenti categorie:

Miglior pane tradizionale ossia un pane realizzato con lievito madre e con farina (anche macinata a pietra) di grano tenero tipo 0, 00, 1, integrale, oppure semola di grano duro e senza inserimento di altri prodotti. Miglior pane innovativo. Qui quello che conta è l'originalità dell'impasto e degli ingredienti utilizzati. Può essere salato con l'aggiunta salumi, verdure, formaggi o dolce con candidi, cioccolato, frutta secca o altro ancora. Via libera alla fantasia! Miglior dolce da forno. I concorrenti dovranno realizzare un dolce con cottura al forno di tutti gli ingredienti. Il prodotto realizzato deve rispecchiare le tradizioni del territorio di origine del partecipante. Da nord a sud, si vedranno pani davvero originali. Miglior pane artistico. Vere e proprie opere d'arte realizzate integralmente in pane. Si prevedono sculture alte anche un metro, interamente impastate lievitate e con tutto quello che affrisce al mondo del pane, come grissini o fette biscottate. Ognuno potrà dare libero sfogo alla creatività, rappresentare qualsiasi tema e si potranno utilizzare tutte le tecniche inerenti alla panificazione artistica.

La giuria sarà composta da professionisti che fanno parte dell'Equipe Eccellenze Internazionali della FIPGC, una squadra formata da Maestri Pasticceri, Maestri Gelatieri, Maestri Panificatori, Maestri Cioccolatieri riconosciuti nel panorama della pasticceria nazionale e internazionale.

Ad essere valutati la qualità del prodotto, la difficoltà d'esecuzione, le tecniche utilizzate, l'innovazione ma anche la cura dei dettagli, l'organizzazione e l'efficacia comunicativa nel presentare i prodotti realizzati.

Campionato Italiano Miglior Colomba

Il 26 e il 27 febbraio uno dei grandi lievitati della tradizione italiana, il dolce simbolo della Pasqua, sarà il protagonista di un evento che riunirà i migliori interpreti italiani per questa specialità.

120 i concorrenti in gara che dovranno presentare ad una scrupolosa giuria una colomba classica, ovvero realizzata con il solo inserimento di canditi d'arancia, con aroma a piacere e ricoperta di glassa croccante oppure una colomba innovativa e qui libero spazio alla creatività. Si potranno utilizzare cioccolato, frutta esotica o qualsiasi altro ingrediente o tecnica che possa fare la differenza dalla colomba tradizionale.

A decretare i vincitori del trofeo di Miglior Colomba d'Italia Classica e Miglior Colomba d'Italia Innovativa sarà la giuria formata dall'Equipe Eccellenze Internazionali della FIPGC che valuterà attentamente profumo, taglio, cottura, gusto, sofficietà, alveolatura, e naturalmente originalità nella prova per la “colomba innovativa”.

Campionato Italiano di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria

Dal 28 febbraio al 1° marzo in scena il tanto atteso campionato che vedrà la nascita della Nazionale Italiana di Pasticceria, squadra che dovrà far valere la nostra bandiera ai Mondiali di Pasticceria del 2023. Una due giorni tra sculture edibili mai viste prima, abbinamenti inaspettati di sapori, aromi e colori. I pasticceri dovranno mettercela tutta e mostrare le abilità tecniche artistiche, creatività e profonda padronanza della chimica dell'alta pasticceria in una delle tre categorie:

Scultura in Pastigliaggio e monoporzione moderna Scultura in Cioccolato e Praline Scultura in Zucchero e torta moderna

Opere alte fino a 180 cm, completamente realizzate in loco e con ingredienti edibili, rappresenteranno il tema “I 10 anni della

A Carrara per eleggere i migliori pasticceri e panificatori

FIPGC". I pasticceri dovranno sorprendere l'esigente giuria non solo con l'estetica e il gusto, ma soprattutto con l'avanguardia delle tecniche utilizzate e con la complessità delle strutture. Se ne vedranno delle belle!

Il 1° classificato di ogni categoria si aggiudicherà il Trofeo "Campionato Italiano Pasticceria, Gelateria Cioccolateria FIPGC 2023" ed entrerà di diritto a far parte della nazionale italiana che parteciperà alla finale del The World Trophy of Pastry Gelato and Chocolate FIPGC che si terrà presso Host Fiera Milano a ottobre 2023.

Ma non è finita qui, la grande festa continua anche con la celebrazione del dolce italiano amato in tutto il mondo: il tiramisù¹, con la competizione che vede i migliori pasticceri del centro settentrione sfidarsi il 27 febbraio per accedere alle finali del Campionato del Mondo Tiramisù¹ che si avrà il 13 ottobre a Milano. I concorrenti dovranno realizzare tiramisù¹ innovativi, a loro scelta se in coppa decorata, monoporzione oppure dessert scomposto. Unica cosa: mascarpone e caffè² due ingredienti imprescindibili.

Nei quattro giorni di celebrazione della pasticceria a 360°, il settore del Cake Design sarà alle prese nella realizzazione di sculture dedicate alla FIPGC e ai dolci tipici regionali, in contemporanea alle demo dei pasticceri della propria regione. I pastry chef presenteranno così dal vivo i dolci da loro creati in onore dei 10 anni di attività della Federazione.

Durante il Campionato Italiano di Pasticceria il 28 e il 1° marzo due pasticceri che arrivano direttamente dal Giappone realizzeranno un'imponente pièce artistica in zucchero isomalto e cioccolato.

Ancora una volta, la passione per la pasticceria, l'arte e il made in Italy saranno i veri protagonisti.

I campionati, così come tutti gli eventi della Federazione, potranno essere seguiti in diretta sulla pagina Facebook della Federazione Internazionale di Pasticceria, Gelateria, Cioccolateria:

<https://www.facebook.com/figcfederazioneinternazionalepasticceria>



La FIPGC celebra il suo 10° anniversario alla Fiera del Tirreno CT di Carrara: i 3 campionati per scegliere i migliori pasticceri italiani

Matteo Cutolo, presidente dell'associazione: "Per noi è un onore portare sul palcoscenico di una delle più importanti manifestazioni dell'ospitalità del Centro-Italia, grandi professionisti della pasticceria e dell'arte bianca. In questa nuova rotta della Federazione perseguiamo l'obiettivo di far crescere e valorizzare il comparto della Pasticceria, esteso a tutti i professionisti del settore: pasticceri, gelatieri, ma anche artisti Decoratori, chef della Panificazione e tutto l'ambito della formazione"

19 Febbraio 2023

I professionisti della pasticceria (immagine concessa)

MILANO - Dal 26 febbraio al 1° marzo 2023 presso la Fiera del Tirreno CT di Carrara (MS), la Federazione internazionale di pasticceria, gelateria e cioccolateria (FIPGC) dà il via a una grande festa per celebrare il suo decimo anniversario con una serie di importantissimi eventi che celebrano la pasticceria e tutto il settore.

Tre i campionati italiani per valorizzare le eccellenze del made in Italy, centinaia di pasticceri e maestri dell'arte bianca, provenienti da ogni angolo d'Italia, si sfideranno a colpi di sac à poche per contendersi gli ambitissimi trofei del Campionato della panificazione, Miglior colomba d'Italia e Campionato italiano di pasticceria, i cui i vincitori entreranno a far parte della nazionale che affronterà il Campionato del mondo il prossimo ottobre.

"Per noi è un onore portare sul palcoscenico di una delle più importanti manifestazioni dell'ospitalità del Centro-Italia, grandi professionisti della pasticceria e dell'arte bianca. In questa nuova rotta della Federazione perseguiamo l'obiettivo di far crescere e valorizzare il comparto della Pasticceria, esteso a tutti i professionisti del settore: pasticceri, gelatieri, ma anche artisti Decoratori, chef della Panificazione e tutto l'ambito della formazione," afferma Matteo Cutolo, presidente della FIPGC.

"Non vediamo l'ora di vedere tutti i maestri all'opera, daranno vita a competizioni davvero entusiasmanti con specialità uniche del territorio italiano. Sarà una grande festa che celebra l'amore per l'arte dolciaria in tutte le sue forme. Quale miglior modo, se non questo, per iniziare a festeggiare il nostro decimo anniversario?"

Campionato italiano della panificazione

Il 26 febbraio si inizia in bellezza con una competizione davvero unica: eleggere il miglior pane d'Italia. Gli chef panificatori dovranno cimentarsi in una delle seguenti categorie:

Miglior pane tradizionale ossia un pane realizzato con lievito madre e con farina (anche macinata a pietra) di grano tenero tipo 0, 00, 1, integrale, oppure semola di grano duro e senza inserimento di altri prodotti. Miglior pane innovativo. Qui quello che conta è l'originalità dell'impasto e degli ingredienti utilizzati. Può essere salato con l'aggiunta salumi, verdure, formaggi o dolce con candidi, cioccolato, frutta secca o altro ancora. Via libera alla fantasia! Miglior dolce da forno. I concorrenti dovranno realizzare un dolce con cottura al forno di tutti gli ingredienti. Il prodotto realizzato deve rispecchiare le tradizioni del territorio di origine del partecipante. Da nord a sud, si vedranno pani davvero originali. Miglior pane artistico. Vere e proprie opere d'arte realizzate integralmente in pane. Si prevedono sculture alte anche un metro, interamente in paste lievitate e con tutto quello che affrisce al mondo del pane, come grissini o fette biscottate. Ognuno potrà dare libero sfogo alla creatività, rappresentare qualsiasi tema e si potranno utilizzare tutte le tecniche inerenti alla panificazione artistica.

La giuria sarà composta da professionisti che fanno parte dell'Equipe eccellenze internazionali della FIPGC, una squadra formata da maestri pasticceri, maestri gelatieri, maestri panificatori, maestri cioccolatieri riconosciuti nel panorama della pasticceria nazionale e internazionale.

Ad essere valutati la qualità del prodotto, la difficoltà d'esecuzione, le tecniche utilizzate, l'innovazione ma anche la cura dei dettagli, l'organizzazione e l'efficacia comunicativa nel presentare i prodotti realizzati.

Campionato italiano miglior colomba

Il 26 e il 27 febbraio uno dei grandi lievitati della tradizione italiana, il dolce simbolo della Pasqua, sarà il protagonista di un evento che riunirà i migliori interpreti italiani per questa specialità.

120 i concorrenti in gara che dovranno presentare ad una scrupolosa giuria una colomba classica, ovvero realizzata con il solo inserimento di canditi d'arancia, con aroma a piacere e ricoperta di glassa croccante oppure una colomba innovativa e qui libero spazio alla creatività. Si potranno utilizzare cioccolato, frutta esotica o qualsiasi altro ingrediente o tecnica che possa fare la differenza dalla colomba tradizionale.

A decretare i vincitori del trofeo di Miglior colomba d'Italia classica e Miglior colomba d'Italia innovativa sarà la giuria formata dall'Equipe Eccellenze Internazionali della FIPGC che valuterà attentamente profumo, taglio, cottura, gusto, sofficità, alveolatura, e naturalmente originalità nella prova per la "colomba innovativa".

Campionato italiano di pasticceria, gelateria e cioccolateria

a cura di a.maurilli@almapress.net

La FIPGC celebra il suo 10° anniversario alla Fiera del Tirreno CT di Carrara: i 3 campionati per scegliere i migliori pasticceri italiani

Dal 28 febbraio al 1° marzo in scena il tanto atteso campionato che vedrà la nascita della Nazionale italiana di pasticceria, squadra che dovrà far valere la nostra bandiera ai Mondiali di Pasticceria del 2023. Una due giorni tra sculture edibili mai viste prima, abbinamenti inaspettati di sapori, aromi e colori. I pasticceri dovranno mettercela tutta e mostrare le abilità tecniche artistiche, creatività e profonda padronanza della chimica dell'alta pasticceria in una delle tre categorie:

Scultura in pastigliaggio e monoporzione moderna
Scultura in cioccolato e praline
Scultura in zucchero e torta moderna
Opere alte fino a 180 cm, completamente realizzate in loco e con ingredienti edibili, rappresenteranno il tema "I 10 anni della FIPGC". I pasticceri dovranno sorprendere l'esigente giuria non solo con l'estetica e il gusto, ma soprattutto con l'avanguardia delle tecniche utilizzate e con la complessità delle strutture. Se ne vedranno delle belle!

Il 1° classificato di ogni categoria si aggiudicherà il Trofeo "Campionato Italiano Pasticceria, Gelateria Cioccolateria FIPGC 2023" ed entrerà di diritto a far parte della nazionale italiana che parteciperà alla finale del The World Trophy of Pastry Gelato and Chocolate FIPGC che si terrà presso Host Fiera Milano a ottobre 2023.

Ma non è finita qui, la grande festa continua anche con la celebrazione del dolce italiano amato in tutto il mondo: il tiramisù¹, con la competizione che vede i migliori pasticceri del centro settentrione sfidarsi il 27 febbraio per accedere alle finali del Campionato del mondo tiramisù¹ che si avrà il 13 ottobre a Milano.

I concorrenti dovranno realizzare tiramisù¹ innovativi, a loro la scelta se in coppa decorata, monoporzione oppure dessert scomposto. Unica cosa: mascarpone e caffè² due ingredienti imprescindibili.

Nei quattro giorni di celebrazione della pasticceria a 360°, il settore del Cake Design sarà alle prese nella realizzazione di sculture dedicate alla FIPGC e ai dolci tipici regionali, in contemporanea alle demo dei pasticceri della propria regione. I pastry chef presenteranno così dal vivo i dolci da loro creati in onore dei 10 anni di attività della Federazione.

Durante il Campionato italiano di pasticceria il 28 e il 1° marzo due pasticceri che arrivano direttamente dal Giappone realizzeranno un'imponente pièce artistica in zucchero isomalto e cioccolato.

Ancora una volta, la passione per la pasticceria, l'arte e il made in Italy saranno i veri protagonisti.

I campionati, così come tutti gli eventi della Federazione, potranno essere seguiti in diretta sulla pagina Facebook della Federazione internazionale di pasticceria, gelateria, cioccolateria. Per maggiori informazioni basta cliccare qui.

La scheda sintetica della Federazione internazionale pasticceria, gelateria e cioccolateria

La Federazione internazionale pasticceria, gelateria e cioccolateria (FIPGC) è l'ente che promuove la pasticceria italiana in tutto il mondo. Vanta una presenza radicata e capillare sul territorio italiano, con delegati per ogni regione e dei sotto-delegati per ogni provincia.

Ha lo scopo di unire tutte le realtà esistenti sul territorio (scuole, grossisti, associazioni, imprese del settore pasticceria, gelateria, cioccolateria, panificazione), per rafforzarne la collaborazione ed ottenere la crescita di tutto il settore e dei prodotti Made in Italy.

FIPGC organizza in tutta Italia eventi, fiere, corsi di formazione di alto livello, preparazione One-to-One o di squadra per gareggiare nei concorsi a livello nazionale e internazionale. Dal 2015 organizza i Campionati italiani e i Campionati mondiali di pasticceria e cake design.

Nel 2017 nascono anche i Campionati Nazionali di Pasticceria Alberghieri d'Italia: promossi insieme al MIUR, Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca, è il primo campionato Juniores di pasticceria dedicato agli istituti alberghieri, che dà modo ai giovani che vogliono intraprendere la professione di confrontarsi con i grandi maestri d'Italia.

FIPGC è un soggetto che ha acquisito in questi ultimi anni una grande importanza a livello istituzionale. Un ruolo suggellato dai protocolli d'intesa con il Ministero degli Esteri, con lo scopo di sostenere il made in Italy e delle eccellenze italiane nel mondo e con il MIUR (Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca) per rafforzare il rapporto tra scuola e mondo del lavoro. Per ulteriori informazioni cliccare qui.

La FIPGC celebra il suo 10° anniversario alla Fiera del Tirreno CT di Carrara: i 3 campionati per scegliere i migliori pasticceri italiani



MUMACACADEMY.COM

IMMERSI NEL MONDO DEL CAFFÈ

a cura di a.maurilli@almapress.net

Sfida a colpi di sac à poche per decimo anniversario Fipgc

(ANSA) - ROMA, 18 FEB - Una serie di eventi che celebrano la pasticceria e tutto il settore per festeggiare il decimo anniversario della Federazione internazionale di pasticceria, gelateria e cioccolateria (Fipgc): è quanto proposto dal 26 febbraio al 1° marzo presso la Fiera del Tirreno Ct di Carrara (Massa-Carrara). Il calendario della festa prevede - informa una nota - tre campionati italiani per valorizzare le eccellenze del made in Italy con centinaia di pasticceri e maestri dell'arte bianca, provenienti da ogni angolo d'Italia, che si sfideranno a colpi di sac à poche per contendersi i trofei del Campionato della Panificazione, Miglior Colomba d'Italia e Campionato Italiano di Pasticceria, i cui i vincitori entreranno a far parte della nazionale che affronterà il Campionato del Mondo il prossimo ottobre. La festa è aperta il 26 febbraio con il Campionato Italiano della Panificazione. In gara gli chef panificatori dovranno cimentarsi in una delle seguenti categorie: Miglior pane tradizionale, Miglior pane innovativo, Miglior dolce da forno, Miglior pane artistico. Il 26 e il 27 febbraio andrà in scena il Campionato Italiano Miglior Colomba con 120 concorrenti in gara che dovranno presentare una colomba classica, ovvero realizzata con il solo inserimento di canditi d'arancia, con aroma a piacere e ricoperta di glassa croccante oppure una colomba innovativa. Dal 28 febbraio al 1° marzo è in programma il Campionato Italiano di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria con i pasticceri che dovranno misurarsi in una delle tre categorie: Scultura in Pastigliaggio e monoporzione moderna, Scultura in Cioccolato e Praline, Scultura in Zucchero e torta moderna. Il decimo anniversario della Fipgc prevede anche la celebrazione "del dolce italiano amato in tutto il mondo": il tiramisù, con la competizione che vede i pasticceri del centro-settentrione sfidarsi il 27 febbraio per accedere alle finali del Campionato del Mondo Tiramisù che si avrà il 13 ottobre a Milano. I campionati della Federazione, potranno essere seguiti in diretta sulla pagina Facebook della Federazione Internazionale di Pasticceria, Gelateria, Cioccolateria. (ANSA).

18 febbraio 2023

Sfida a colpi di sac à poche per decimo anniversario Fipgc

(ANSA) - ROMA, 18 FEB - Una serie di eventi che celebrano la pasticceria e tutto il settore per festeggiare il decimo anniversario della Federazione internazionale di pasticceria, gelateria e cioccolateria (Fipgc): è quanto proposto dal 26 febbraio al 1° marzo presso la Fiera del Tirreno Ct di Carrara (Massa-Carrara). Il calendario della festa prevede - informa una nota - tre campionati italiani per valorizzare le eccellenze del made in Italy con centinaia di pasticceri e maestri dell'arte bianca, provenienti da ogni angolo d'Italia, che si sfideranno a colpi di sac à poche per contendersi i trofei del Campionato della Panificazione, Miglior Colomba d'Italia e Campionato Italiano di Pasticceria, i cui i vincitori entreranno a far parte della nazionale che affronterà il Campionato del Mondo il prossimo ottobre. La festa è aperta il 26 febbraio con il Campionato Italiano della Panificazione. In gara gli chef panificatori dovranno cimentarsi in una delle seguenti categorie: Miglior pane tradizionale, Miglior pane innovativo, Miglior dolce da forno, Miglior pane artistico. Il 26 e il 27 febbraio andrà in scena il Campionato Italiano Miglior Colomba con 120 concorrenti in gara che dovranno presentare una colomba classica, ovvero realizzata con il solo inserimento di canditi d'arancia, con aroma a piacere e ricoperta di glassa croccante oppure una colomba innovativa. Dal 28 febbraio al 1° marzo è in programma il Campionato Italiano di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria con i pasticceri che dovranno misurarsi in una delle tre categorie: Scultura in Pastigliaggio e monoporzione moderna, Scultura in Cioccolato e Praline, Scultura in Zucchero e torta moderna. Il decimo anniversario della Fipgc prevede anche la celebrazione "del dolce italiano amato in tutto il mondo": il tiramisù, con la competizione che vede i pasticceri del centro-settentrione sfidarsi il 27 febbraio per accedere alle finali del Campionato del Mondo Tiramisù che si avrà il 13 ottobre a Milano. I campionati della Federazione, potranno essere seguiti in diretta sulla pagina Facebook della Federazione Internazionale di Pasticceria, Gelateria, Cioccolateria. (ANSA).

18 febbraio 2023

Tirreno Ct, tutto pronto per il salone del gusto

Al via la 43esima edizione della vetrina della ricezione e dell'accoglienza. Ricco programma con kermesse di cuochi, sommelier, pasticceri

Tirreno Ct, tutto pronto per il salone del gusto

Ricco il programma della 43esima edizione della Tirreno Ct, che in coppia con Balnearia apre i battenti domenica 26 febbraio nei padiglioni di Carrarafiere. La kermesse dedicata all'accoglienza e al turismo chiuderà nella giornata del 1 marzo. Tante le novità proposte in questa edizione, a cominciare dal 'pentathlon' della cucina, una gara per valorizzare le capacità professionali nelle attività di cucina di tutti i giorni per cuochi professionisti, aperta alla categoria under 25 e over 25. E poi: appuntamenti di approfondimento, seminari, cooking show, convegni, tavole rotonde, eventi collaterali con master e workshop che hanno fatto e fanno della fiera un grande momento di formazione e aggiornamento professionale per pasticceri, pizzaioli, ristoratori e barman, insomma, le eccellenze del food & beverage in un'unica fiera. A caratterizzare ogni edizione dell'evento, grandi marchi italiani ed esteri con tutte le novità e i prodotti di punta: 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 dedicata al caffè e alle innovazioni del settore grandi impianti, tutto ciò che riguarda le attrezzature per la tavola, bar, gelateria e pasticceria fino all'arredo contract per interni ed esterni, compresi tappezzerie e arredo bagno. Presente anche un'ampia selezione di aziende vitivinicole e distillerie rappresentate direttamente dai produttori.

Le associazioni dei sommelier promuoveranno come sempre numerose degustazioni tematiche con esperti del settore per fare dei focus sui vitigni e sui territori di provenienza.

Prosegue il legame con Balnearia, il salone professionale dell'outdoor design, benessere ed attrezzature balneari che fanno della Tirreno Ct un unico grande evento di riferimento per il settore dell'accoglienza, dalla ristorazione al wellness, dallo street food all'hotellerie per arrivare all'ospitalità in spiaggia.

Giunta alla 24esima edizione, Balnearia vede nei propri spazi rappresentato il meglio dei settori merceologici, oltre ad essere da sempre anche un importante momento di incontro per tutti gli operatori e per tutti i loro problemi. La Federazione internazionale di pasticceria, gelateria e cioccolateria organizzerà una festa per celebrare il suo decimo anniversario di nascita con una serie di importanti eventi.

Tre i campionati italiani per valorizzare le eccellenze del made in Italy, centinaia di pasticceri e maestri dell'arte bianca, provenienti da ogni angolo d'Italia, si sfideranno per contendersi gli ambiti trofei del 'Campionato della panificazione', miglior colomba d'Italia e 'Campionato italiano di pasticceria'. In questo contesto Cna turismo e commercio della Toscana in collaborazione con Cna di Massa Carrara, organizzano l'assemblea nazionale e un tavolo di confronto con il governo per evitare l'applicazione della direttiva Bolkestein, attraverso una mappatura delle concessioni che rilevi la disponibilità della 'risorsa spiagge' per nuove iniziative imprenditoriali. L'assemblea nazionale e il tavolo di lavoro si svolgeranno lunedì 27 febbraio dalle 10 alle 13 nella sala Bernini del complesso fieristico. E a seguire (alle 16) il convegno 'Il valore del territorio': le proposte della Cna Toscana per il turismo esperienziale.

© Riproduzione riservata

A Viareggio il nuovo corso di caffetteria e latte art, per avere una opportunità in più nel mondo del lavoro

A Viareggio il nuovo corso di caffetteria e latte art, per avere una opportunità in più¹ nel mondo del lavoro

Scritto da Redazione

Scopri tutti i segreti della caffetteria professionale, partecipa al nuovo corso della Federazione Italiana Barman! Il 20 febbraio partirà infatti a Viareggio il corso di caffetteria e latte art dove iniziando da tecniche base verranno sviluppate metodologie più complesse. I corsisti affiancati dai docenti faranno esercitazioni continue al banco bar, simulando le tecniche reali di lavoro di alto livello. Tra i temi affrontati durante il corso anche decorazione con il latte, le figure principali del latte art ma anche Marketing della Caffetteria all'interno del Bar e prodotto, prezzo, posizionamento, pubblicità : come si gestisce un bar caffetteria. Al completamento del corso verrà rilasciato un Certificato Nominativo della Federazione Italiana Barman.

"Il corso di caffetteria e latte art – commenta Federico Salvetti dell' Academy FIB Toscana – rappresenta un ottimo strumento per ampliare le proprie conoscenze professionali e migliorarsi. FIB, attenta, dinamica e sensibile alle esigenze del mondo del lavoro ha in cantiere altri numerosi corsi di formazione su varie tematiche in Versilia e non solo. Questa Federazione sarà inoltre presente alla Tirreno CT di Carrara con un proprio stand ricco di iniziative ed eventi".

Per info 328 1443490

Sfida a colpi di sac à poche per decimo anniversario Fipgc

A Tirreno Ct festa celebra pasticceria e made in Italy

Facebook Twitter Google + LinkedIn Mail

Ottieni il codice embed

FOTO

(ANSA) - ROMA, 18 FEB - Una serie di eventi che celebrano la pasticceria e tutto il settore per festeggiare il decimo anniversario della Federazione internazionale di pasticceria, gelateria e cioccolateria (Fipgc): è quanto proposto dal 26 febbraio al 1° marzo presso la Fiera del Tirreno Ct di Carrara (Massa-Carrara). Il calendario della festa prevede - informa una nota - tre campionati italiani per valorizzare le eccellenze del made in Italy con centinaia di pasticceri e maestri dell'arte bianca, provenienti da ogni angolo d'Italia, che si sfideranno a colpi di sac à poche per contendersi i trofei del Campionato della Panificazione, Miglior Colomba d'Italia e Campionato Italiano di Pasticceria, i cui i vincitori entreranno a far parte della nazionale che affronterà il Campionato del Mondo il prossimo ottobre. La festa è aperta il 26 febbraio con il Campionato Italiano della Panificazione. In gara gli chef panificatori dovranno cimentarsi in una delle seguenti categorie: Miglior pane tradizionale, Miglior pane innovativo, Miglior dolce da forno, Miglior pane artistico. Il 26 e il 27 febbraio andrà in scena il Campionato Italiano Miglior Colomba con 120 concorrenti in gara che dovranno presentare una colomba classica, ovvero realizzata con il solo inserimento di canditi d'arancia, con aroma a piacere e ricoperta di glassa croccante oppure una colomba innovativa. Dal 28 febbraio al 1° marzo è in programma il Campionato Italiano di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria con i pasticceri che dovranno misurarsi in una delle tre categorie: Scultura in Pastigliaggio e monoporzione moderna, Scultura in Cioccolato e Praline, Scultura in Zucchero e torta moderna. Il decimo anniversario della Fipgc prevede anche la celebrazione "del dolce italiano amato in tutto il mondo": il tiramisù, con la competizione che vede i pasticceri del centro-settentrione sfidarsi il 27 febbraio per accedere alle finali del Campionato del Mondo Tiramisù che si avrà il 13 ottobre a Milano. I campionati della Federazione, potranno essere seguiti in diretta sulla pagina Facebook della Federazione Internazionale di Pasticceria, Gelateria, Cioccolateria. (ANSA).

RIPRODUZIONE RISERVATA © Copyright ANSA



a cura di a.maurilli@almapress.net

Tutto Carrara

Lirica

Opera buffa con un cast d'eccezione domani in Accademia

Domani alle 17,30 in Accademia il concerto lirico proposto dagli 'Amici della Lirica'. Protagonisti il baritono Giorgio Carli, il bass-baritone Cesidio Iacobone, il soprano Ripalta Bufò e il tenore Lorenzo Martelli, musiche del Maestro Pietro Mariani

Tirreno Ct, tutto pronto per il salone del gusto

Al via la 43esima edizione della vetrina della ricezione e dell'accoglienza. Ricco programma con kermesse di cuochi, sommelier, pasticceri

CARRARA

Ricco il programma della 43esima edizione della **Tirreno Ct**, che in coppia con **Balnearia** apre i battenti domenica 26 febbraio nei padiglioni di Carrara-fiere. La kermesse dedicata all'accoglienza e al turismo chiuderà nella giornata del 1 marzo. Tante le novità proposte in questa edizione, a cominciare dal 'pentathlon' della cucina, una gara per valorizzare le capacità professionali nelle attività di cucina di tutti i giorni per cuochi professionisti, aperta alla categoria under 25 e over 25. E poi: appuntamenti di approfondimento, seminari, cooking show, convegni, tavole rotonde, eventi collaterali con master e workshop che hanno fatto e fanno della fiera un grande momento di formazione e aggiornamento professionale per pasticceri, pizzaioli, ristoratori e barman, insomma, le eccellenze del food & beverage in un'unica fiera. A caratterizzare ogni edizione



I cuochi fra i protagonisti della **Tirreno Ct** che prevede gare e manifestazioni

dell'evento, grandi marchi italiani ed esteri con tutte le novità e i prodotti di punta: 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 dedicata al caffè e alle innovazioni del settore grandi impianti, tutto ciò che riguarda le attrezzature per la tavola, bar, gelateria e pasticceria fino all'arredo contract per inter-

ni ed esterni, compresi tappezzerie e arredo bagno. Presente anche un'ampia selezione di aziende vitivinicole e distillerie rappresentate direttamente dai produttori.

Le associazioni dei sommelier promuoveranno come sempre numerose degustazioni tematiche con esperti del settore per fare dei focus sui vitigni e sui territori di provenienza.

Prosegue il legame con **Balnea-**

ria, il salone professionale dell'outdoor design, benessere ed attrezzature balneari che fanno della **Tirreno Ct** un unico grande evento di riferimento per il settore dell'accoglienza, dalla ristorazione al wellness, dallo street food all'hotellerie per arrivare all'ospitalità in spiaggia.

Giunta alla 24esima edizione, **Balnearia** vede nei propri spazi rappresentato il meglio dei settori merceologici, oltre ad essere da sempre anche un importante momento di incontro per tutti gli operatori e per tutti i loro problemi. La Federazione internazionale di pasticceria, gelateria e cioccolateria organizzerà una festa per celebrare il suo decimo anniversario di nascita con una serie di importanti eventi.

Tre i campionati italiani per valorizzare le eccellenze del made in Italy, centinaia di pasticceri e maestri dell'arte bianca, provenienti da ogni angolo d'Italia, si sfideranno per contendersi gli ambiti trofei del 'Campionato

della panificazione', miglior colomba d'Italia e 'Campionato italiano di 'pasticceria'. In questo contesto Cna turismo e commercio della Toscana in collaborazione con Cna di Massa Carrara, organizzano l'assemblea nazionale e un tavolo di confronto con il governo per evitare l'applicazione della direttiva Bolkestein, attraverso una mappatura delle concessioni che rilevi la disponibilità della 'risorsa spiaggia' per nuove iniziative imprenditoriali. L'assemblea nazionale e il tavolo di lavoro si svolgeranno lunedì 27 febbraio dalle 10 alle 13 nella sala Bernini del complesso fieristico. E a seguire (alle 16) il convegno 'Il valore del territorio': le proposte della Cna Toscana per il turismo esperienziale.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

BALNEARIA

Alla Imm anche quanto di meglio offre il mercato per gli operatori

Il disagio psichico: ne parla Marco Rovelli

Mercoledì a Spazio Alber1ca la presentazione del libro sui disturbi mentali e la legge Basaglia

CARRARA

Dall'arte al teatro, dai temi LGBT al disagio mentale. Il circolo Spazio Alber1ca sta diventando sempre più un polo di attrazione culturale che, in una città con poche luci, garantisce una sede sempre aperta alla crescita e al confronto. Così mercoledì alle 18 lo scrittore Marco Rovelli presenterà il suo nuovo libro "Soffro dunque siamo. Il disagio psichico nella società degli individui". Saranno con lui Sonia Cortopassi, psichiatra, e Fabio Bernieri, che ha operato da sempre nel campo del disa-

giro psichico e delle dipendenze. Marco Rovelli sta presentando il suo ultimo lavoro in tutta Italia e ha scelto il circolo di piazza Alberica che l'ha già ospitato più volte in un intenso dialogo. Con il libro di Rovelli, il Circolo riprende un discorso interrotto troppo tempo fa nella nostra città, quello delle marginalità sociali. «Malattie mentali, dipendenze, disagio - si legge in una nota - sembrano scomparsi dai radar della politica. La "Città Solidale" è un pallido ricordo, e le persone in difficoltà psicosociali sono aumentate e anche aggravate. Pandemia, crisi, povertà e guerra hanno fatto impennare la curva delle patologie mentali e comportamentali. Nel nostro Paese è viva ancora la lezione di Franco Basaglia. Un esempio per tutti, Volterra nel



Lo scrittore Marco Rovelli sarà mercoledì a Spazio Alber1ca

2022 accolse 'Marco Cavallo', l'installazione icona di libertà, realizzata nel 1973 nel manicomio di Trieste dove Basaglia avviò la lotta che portò alla chiusura dei manicomi. Un evento collettivo che Volterra ha vissuto in una giornata intensa e indimenticabile, rinnovando quanto ac-

cadde nella festa del 25 febbraio 1973, quando Basaglia distrusse il muro di cinta dell'ospedale psichiatrico triestino di cui era direttore e nella quale si celebravano libertà e diritti civili. Da allora la statua ha iniziato un viaggio particolare, richiesto da diverse città che ne hanno compreso il significato simbolico rigeneratore carico di speranza. Potrà mai arrivare anche a Carrara?».

Anche di questo si parlerà a spazio Alber1ca partendo dal libro Rovelli che analizza la profonda connessione tra le nuove psicopatologie e una società "degli individui" in cui vige l'imperativo della prestazione e della competizione. L'incontro è rivolto ai soci di Spazio Alber1ca e a tutti coloro che per professione o interesse personale si occupano di una riflessione e una pratica di inclusione sociale, nel desiderio di trasformazione della polis in una comunità accogliente.

Per prenotare scrivere una mail a spazioalberica@gmail.com.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

LA CERIMONIA

Una piazza per De André

Concerto con Chiara Riondino presente Dori Ghezzi

Stasera alle 20,30 la piazza degli Animosi sarà intitolata al cantautore genovese Fabrizio De André alla presenza della compagna Dori Ghezzi. L'amministrazione ha scelto appositamente di intitolare la piazza a Faber nella giornata di oggi perché sarebbe stato il giorno del suo compleanno. A seguire l'amministrazione e Dori Ghezzi saranno al teatro degli Animosi, dove alle 21 va in scena lo spettacolo di Chiara Riondino 'Omaggio a Fabrizio De André'.

FIPGC festeggia il suo decimo anniversario con tre campionati nazionali

La FIPGC festeggia il suo decimo anniversario con una serie di importantissimi eventi tra cui il Campionato della Panificazione, Miglior Colomba d'Italia e Campionato Italiano di Pasticceria che si terranno a Fiera del Tirreno CT

Redazione - Pubblicato il 17 Febbraio 2023 alle ore 15:51

Categoria: Gare & Concorsi Categoria: Pasticceria

Dal 26 febbraio al 1° marzo 2023 presso la Fiera del Tirreno CT di Carrara (MS), la Federazione Internazionale di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria (FIPGC) dà il via a una grande festa per celebrare il suo decimo anniversario con una serie di importantissimi eventi che celebrano la pasticceria e tutto il settore.

Tre i campionati italiani per valorizzare le eccellenze del made in Italy, centinaia di pasticceri e maestri dell'arte bianca, provenienti da ogni angolo d'Italia, si sfideranno a colpi di sac à poche per contendersi gli ambitissimi trofei del Campionato della Panificazione, Miglior Colomba d'Italia e Campionato Italiano di Pasticceria, i cui i vincitori entreranno a far parte della nazionale che affronterà il Campionato del Mondo il prossimo ottobre.

“Per noi è un onore portare sul palcoscenico di una delle più importanti manifestazioni dell'ospitalità del Centro-Italia, grandi professionisti della pasticceria e dell'arte bianca. In questa nuova rotta della Federazione perseguiamo l'obiettivo di far crescere e valorizzare il comparto della Pasticceria, esteso a tutti i professionisti del settore: pasticceri, gelatieri, ma anche artisti Decoratori, chef della Panificazione e tutto l'ambito della formazione. Afferma Matteo Cutolo, presidente della FIPGC. Non vediamo l'ora di vedere tutti i maestri all'opera, daranno vita a competizioni davvero entusiasmanti con specialità uniche del territorio italiano. Sarà una grande festa che celebra l'amore per l'arte dolciaria in tutte le sue forme. Quale miglior modo, se non questo, per iniziare a festeggiare il nostro decimo anniversario?”

Campionato Italiano della Panificazione

Il 26 febbraio si inizia in bellezza con una competizione davvero unica: eleggere il miglior pane d'Italia. Gli chef panificatori dovranno cimentarsi in una delle seguenti categorie:

- Miglior pane tradizionale ossia un pane realizzato con lievito madre e con farina (anche macinata a pietra) di grano tenero tipo 0, 00, 1, integrale, oppure semola di grano duro e senza inserimento di altri prodotti.
- Miglior pane innovativo. Qui quello che conta è l'originalità dell'impasto e degli ingredienti utilizzati. Può essere salato con l'aggiunta salumi, verdure, formaggi o dolce con canditi, cioccolato, frutta secca o altro ancora. Via libera alla fantasia!
- Miglior dolce da forno. I concorrenti dovranno realizzare un dolce con cottura al forno di tutti gli ingredienti. Il prodotto realizzato deve rispecchiare le tradizioni del territorio di origine del partecipante. Da nord a sud, si vedranno pani davvero originali.
- Miglior pane artistico. Vere e proprie opere d'arte realizzate integralmente in pane. Si prevedono sculture alte anche un metro, interamente in paste lievitate e con tutto quello che afferisce al mondo del pane, come grissini o fette biscottate. Ognuno potrà dare libero sfogo alla creatività, rappresentare qualsiasi tema e si potranno utilizzare tutte le tecniche inerenti alla panificazione artistica.

La giuria sarà composta da professionisti che fanno parte dell'Equipe Eccellenze Internazionali della FIPGC, una squadra formata da Maestri Pasticceri, Maestri Gelatieri, Maestri Panificatori, Maestri Cioccolatieri riconosciuti nel panorama della pasticceria nazionale e internazionale.

Ad essere valutati la qualità del prodotto, la difficoltà d'esecuzione, le tecniche utilizzate, l'innovazione ma anche la cura dei dettagli, l'organizzazione e l'efficacia comunicativa nel presentare i prodotti realizzati.

Campionato Italiano Miglior Colomba

Il 26 e il 27 febbraio uno dei grandi lievitati della tradizione italiana, il dolce simbolo della Pasqua, sarà il protagonista di un evento che riunirà i migliori interpreti italiani per questa specialità.

120 i concorrenti in gara che dovranno presentare ad una scrupolosa giuria una colomba classica, ovvero realizzata con il solo inserimento di canditi d'arancia, con aroma a piacere e ricoperta di glassa croccante oppure una colomba innovativa e qui libero spazio alla creatività. Si potranno utilizzare cioccolato, frutta esotica o qualsiasi altro ingrediente o tecnica che possa fare la differenza dalla colomba tradizionale.

A decretare i vincitori del trofeo di Miglior Colomba d'Italia Classica e Miglior Colomba d'Italia Innovativa sarà la giuria formata dall'Equipe Eccellenze Internazionali della FIPGC che valuterà attentamente profumo, taglio, cottura, gusto, sofficietà, alveolatura, e naturalmente originalità nella prova per la “colomba innovativa”.

Campionato Italiano di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria

FIPGC festeggia il suo decimo anniversario con tre campionati nazionali

Dal 28 febbraio al 1° marzo in scena il tanto atteso campionato che vedrà la nascita della Nazionale Italiana di Pasticceria, squadra che dovrà far valere la nostra bandiera ai Mondiali di Pasticceria del 2023. Una due giorni tra sculture edibili mai viste prima, abbinamenti inaspettati di sapori, aromi e colori. I pasticceri dovranno mettercela tutta e mostrare le abilità tecniche artistiche, creatività e profonda padronanza della chimica dell'alta pasticceria in una delle tre categorie:

- Scultura in Pastigliaggio e monoporzione moderna
- Scultura in Cioccolato e Praline
- Scultura in Zucchero e torta moderna

Opere alte fino a 180 cm, completamente realizzate in loco e con ingredienti edibili, rappresenteranno il tema "I 10 anni della FIPGC". I pasticceri dovranno sorprendere l'esigente giuria non solo con l'estetica e il gusto, ma soprattutto con l'avanguardia delle tecniche utilizzate e con la complessità delle strutture.

Il 1° classificato di ogni categoria si aggiudicherà il Trofeo "Campionato Italiano Pasticceria, Gelateria Cioccolateria FIPGC 2023" ed entrerà di diritto a far parte della nazionale italiana che parteciperà alla finale del The World Trophy of Pastry Gelato and Chocolate FIPGC che si terrà presso Host Fiera Milano a ottobre 2023.

Ma non è finita qui, la grande festa continua anche con la celebrazione del dolce italiano amato in tutto il mondo: il tiramisù¹, con la competizione che vede i migliori pasticceri del centro settentrione sfidarsi il 27 febbraio per accedere alle finali del Campionato del Mondo di Tiramisù¹ che si avrà il 13 ottobre a Milano. I concorrenti dovranno realizzare tiramisù¹ innovativi, a loro scelta se in coppa decorata, monoporzione oppure dessert scomposto. Unica cosa: mascarpone e caffè² due ingredienti imprescindibili.

Nei quattro giorni di celebrazione della pasticceria a 360°, il settore del Cake Design sarà alle prese nella realizzazione di sculture dedicate alla FIPGC e ai dolci tipici regionali, in contemporanea alle demo dei pasticceri della propria regione. I pastry chef presenteranno così dal vivo i dolci da loro creati in onore dei 10 anni di attività della Federazione.

Durante il Campionato Italiano di Pasticceria il 28 e il 1° marzo due pasticceri che arrivano direttamente dal Giappone realizzeranno un'imponente pièce artistica in zucchero isomalto e cioccolato.

Ancora una volta, la passione per la pasticceria, l'arte e il made in Italy saranno i veri protagonisti.

I campionati, così come tutti gli eventi della Federazione, potranno essere seguiti in diretta sulla pagina Facebook della Federazione Internazionale di Pasticceria, Gelateria, Cioccolateria

La Federazione Internazionale Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria (FIPGC) è l'ente che promuove la pasticceria italiana in tutto il mondo. Vanta una presenza radicata e capillare sul territorio italiano, con delegati per ogni regione e dei sotto-delegati per ogni provincia. Ha lo scopo di unire tutte le realtà esistenti sul territorio (scuole, grossisti, associazioni, imprese del settore pasticceria, gelateria, cioccolateria, panificazione), per rafforzarne la collaborazione ed ottenere la crescita di tutto il settore e dei prodotti Made in Italy. FIPGC organizza in tutta Italia eventi, fiere, corsi di formazione di alto livello, preparazione One-to-One o di squadra per gareggiare nei concorsi a livello nazionale e internazionale. Dal 2015 organizza i Campionati Italiani e i Campionati Mondiali di Pasticceria e Cake Design. Nel 2017 nascono anche i Campionati Nazionali di Pasticceria Alberghieri d'Italia: promossi insieme al MIUR, Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca, è il primo campionato Juniores di pasticceria dedicato agli istituti alberghieri, che dà modo ai giovani che vogliono intraprendere la professione di confrontarsi con i grandi maestri d'Italia. FIPGC è un soggetto che ha acquisito in questi ultimi anni una grande importanza a livello istituzionale. Un ruolo suggellato dai protocolli d'intesa con il Ministero degli Esteri, con lo scopo di sostenere il made in Italy e delle eccellenze italiane nel mondo e con il MIUR (Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca) per rafforzare il rapporto tra scuola e mondo del lavoro.

FIPGC festeggia il suo decimo anniversario con tre campionati nazionali



Federazione Internazionale
Pasticceria
Gelateria Cioccolateria

DISPONIBILE ANCHE IN FORMATO AUDIO
HORECA AUDIO NEWS
Iscriviti al canale su [@horeca](#) per restare aggiornato

FIPGC festeggia il suo decimo anniversario con tre campionati nazionali



a cura di a.maurilli@almapress.net

Alla Fiera del Tirreno CT tre campionati nazionali per valorizzare la pasticceria Made in Italy

A Carrara grande festa per la Fipgc che celebra la pasticceria in tutte le sue declinazioni con una serie di importanti eventi per tutto il settore e centinaia di professionisti provenienti da tutta Italia

SALVA NEL TUO ARCHIVIO

17 febbraio 2023 | 17:29

gli eventi APPUNTAMENTI

Alla Fiera del Tirreno CT tre campionati nazionali per valorizzare la pasticceria Made in Italy

A Carrara grande festa per la Fipgc che celebra la pasticceria in tutte le sue declinazioni con una serie di importanti eventi per tutto il settore e centinaia di professionisti provenienti da tutta Italia

17 febbraio 2023 | 17:29

Alla Fiera del Tirreno CT di Carrara, che andrà in onda dal 26 febbraio all'1 marzo, la Federazione Internazionale di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria (Fipgc) dà il via a una grande festa per celebrare il suo decimo anniversario con una serie di importantissimi eventi che celebrano la pasticceria e tutto il settore. Saranno tre i campionati italiani per valorizzare le eccellenze del Made in Italy, centinaia di pasticceri e maestri dell'arte bianca, provenienti da ogni angolo d'Italia, si sfideranno a colpi di sac à poche per contendersi gli ambitissimi trofei del Campionato della Panificazione, Miglior Colomba d'Italia e Campionato Italiano di Pasticceria, i cui i vincitori entreranno a far parte della nazionale che affronterà il Campionato del Mondo il prossimo ottobre.

La Fipgc celebrerà il suo decimo anniversario alla Fiera del Tirreno CT

«Per noi è un onore portare sul palcoscenico di una delle più importanti manifestazioni dell'ospitalità del Centro-Italia grandi professionisti della pasticceria e dell'arte bianca. In questa nuova rotta della Federazione perseguiamo l'obiettivo di far crescere e valorizzare il comparto della Pasticceria, esteso a tutti i professionisti del settore: pasticceri, gelatieri, ma anche artisti Decoratori, chef della Panificazione e tutto l'ambito della formazione. Afferma Matteo Cutolo, presidente della Fipgc. Non vediamo l'ora di vedere tutti i maestri all'opera, daranno vita a competizioni davvero entusiasmanti con specialità uniche del territorio italiano. Sarà una grande festa che celebra l'amore per l'arte dolciaria in tutte le sue forme. Quale miglior modo, se non questo, per iniziare a festeggiare il nostro decimo anniversario?».

Campionato Italiano della Panificazione

Il 26 febbraio si inizia in bellezza con una competizione davvero unica: eleggere il miglior pane d'Italia. Gli chef panificatori dovranno cimentarsi in una delle seguenti categorie:

Miglior pane tradizionale ossia un pane realizzato con lievito madre e con farina (anche macinata a pietra) di grano tenero tipo 0, 00, 1, integrale, oppure semola di grano duro e senza inserimento di altri prodotti. Miglior pane innovativo. Qui quello che conta è l'originalità dell'impasto e degli ingredienti utilizzati. Può essere salato con l'aggiunta salumi, verdure, formaggi o dolce con candidi, cioccolato, frutta secca o altro ancora. Via libera alla fantasia! Miglior dolce da forno. I concorrenti dovranno realizzare un dolce con cottura al forno di tutti gli ingredienti. Il prodotto realizzato deve rispecchiare le tradizioni del territorio di origine del partecipante. Da nord a sud, si vedranno pani davvero originali. Miglior pane artistico. Vere e proprie opere d'arte realizzate integralmente in pane. Si prevedono sculture alte anche un metro, interamente in paste lievitate e con tutto quello che affrisce al mondo del pane, come grissini o fette biscottate. Ognuno potrà dare libero sfogo alla creatività, rappresentare qualsiasi tema e si potranno utilizzare tutte le tecniche inerenti alla panificazione artistica.

La giuria sarà composta da professionisti che fanno parte dell'Equipe Eccellenze Internazionali della Fipgc, una squadra formata da Maestri Pasticceri, Maestri Gelatieri, Maestri Panificatori, Maestri Cioccolatieri riconosciuti nel panorama della pasticceria nazionale e internazionale. Ad essere valutati la qualità del prodotto, la difficoltà d'esecuzione, le tecniche utilizzate, l'innovazione ma anche la cura dei dettagli, l'organizzazione e l'efficacia comunicativa nel presentare i prodotti realizzati.

Campionato Italiano Miglior Colomba

Il 26 e il 27 febbraio uno dei grandi lievitati della tradizione italiana, il dolce simbolo della Pasqua, sarà il protagonista di un evento che riunirà i migliori interpreti italiani per questa specialità. 120 i concorrenti in gara che dovranno presentare ad una scrupolosa giuria una colomba classica, ovvero realizzata con il solo inserimento di candidi d'arancia, con aroma a piacere e ricoperta di glassa croccante oppure una colomba innovativa e qui libero spazio alla creatività. Si potranno utilizzare cioccolato, frutta esotica o qualsiasi altro ingrediente o tecnica che possa fare la differenza dalla colomba tradizionale.

A decretare i vincitori del trofeo di Miglior Colomba d'Italia Classica e Miglior Colomba d'Italia Innovativa sarà la giuria formata dall'Equipe Eccellenze Internazionali della Fipgc che valuterà attentamente profumo, taglio, cottura, gusto, sofficià,

a cura di a.maurilli@almapress.net

Alla Fiera del Tirreno CT tre campionati nazionali per valorizzare la pasticceria Made in Italy

alveolatura, e naturalmente originalità nella prova per la "colomba innovativa".

Campionato Italiano di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria

Dal 28 febbraio all'1 marzo in scena il tanto atteso campionato che vedrà la nascita della Nazionale Italiana di Pasticceria, squadra che dovrà far valere la nostra bandiera ai Mondiali di Pasticceria del 2023. Una due giorni tra sculture edibili mai viste prima, abbinamenti inaspettati di sapori, aromi e colori. I pasticceri dovranno mettercela tutta e mostrare le abilità tecniche artistiche, creatività e profonda padronanza della chimica dell'alta pasticceria in una delle tre categorie:

Scultura in Pastigliaggio e monoporzione moderna
Scultura in Cioccolato e Praline
Scultura in Zucchero e torta moderna
Opere alte fino a 180 cm, completamente realizzate in loco e con ingredienti edibili, rappresenteranno il tema "I 10 anni della FIPGC". I pasticceri dovranno sorprendere l'esigente giuria non solo con l'estetica e il gusto, ma soprattutto con l'avanguardia delle tecniche utilizzate e con la complessità delle strutture. Il primo classificato di ogni categoria si aggiudicherà il Trofeo "Campionato Italiano Pasticceria, Gelateria Cioccolateria FIPGC 2023" ed entrerà di diritto a far parte della nazionale italiana che parteciperà alla finale del The World Trophy of Pastry Gelato and Chocolate Fipgc che si terrà presso Host Fiera Milano a ottobre 2023.

Ma non è finita qui, la grande festa continua anche con la celebrazione del dolce italiano amato in tutto il mondo: il tiramisù, con la competizione che vede i migliori pasticceri del centro settentrione sfidarsi il 27 febbraio per accedere alle finali del Campionato del Mondo Tiramisù che si avrà il 13 ottobre a Milano. I concorrenti dovranno realizzare tiramisù innovativi, a loro scelta se in coppa decorata, monoporzione oppure dessert scomposto. Unica cosa: mascarpone e caffè due ingredienti imprescindibili.

© Riproduzione riservata



a cura di a.maurilli@almapress.net

Al via il pentathlon della cucina Gli chef si sfidano a Carrarafiere

Nei padiglioni il meglio del settore con una giuria d'eccezione. Metodi di cottura, conoscenza delle materie prime e prodotti
Al via il pentathlon della cucina Gli chef si sfidano a Carrarafiere

Cinque prove per capire chi è il miglior cuoco d'Italia, un pentathlon vero e proprio, ma tra pentole e fornelli per chi cucina tutti i giorni e tutti i giorni si mette in discussione con il proprio lavoro, quello di cuoco. A Tirreno Ct (Carrarafiere dal 26 febbraio al primo marzo, nella foto) debutta in anteprima assoluta per la prima volta in Italia il Pentathlon della cucina, una sfida che nasce per valorizzare le capacità professionali dei cuochi e dei commis di cucina nel lavoro di tutti i giorni. Un concorso unico nel suo genere che vuole fare anche formazione e tanto che fornisce in anticipo tutte le informazioni e il materiale necessario per allenarsi.

Sarà una gara, una sfida su 5 discipline (trattamento degli alimenti, conoscenza dei prodotti, sulle materie prime, tecniche di lavorazione, e cotture) ma sarà anche un momento per crescere professionalmente. Ogni giorno si sfideranno 20 cuochi, fra junior e senior, per un totale di 100 sfide quotidiane. L'ultimo giorno, il primo marzo, la sfida sarà sulla cottura esclusivamente con l'utilizzo del microonde.

"Ci saranno – Fabio Tacchella, tra gli ideatori del concorso – anche dei jolly da poter giocare se uno si accorge di non avere dato il massimo in una prova. Sono domande sull'enogastronomia italiana, sulla materia prima". Il gruppo della giuria, composto da nomi importanti del mondo della ristorazione italiana e non solo, sarà presente per giudicare, ma soprattutto per insegnare.

© Riproduzione riservata

Sulle tracce del Cammino di Aronte Alla scoperta dei borghi dimenticati

Presentato il calendario delle prossime iniziative sociali tra natura e leggenda pensate dal Cai
Prima tappa domenica da piazza Alberica per raggiungere il cimitero monumentale di Marcognano

CARRARA

La primavera e il sole di queste giornate invitano a uscire e a vivere il territorio a passo lento sui tanti sentieri che circondano Carrara. E' il tempo ideale per tornare a seguire le tracce della sirena lungo il Cammino di Aronte. Lo sa bene il Cai di Carrara che fra le attività sociali in programma per i prossimi mesi ha già messo a calendario alcune tappe lungo il percorso ad anello di sentieri e strade bianche che si snoda attorno al centro storico di Carrara toccando tutti i borghi e paesi a monte, immersi fra storia, natura e leggenda. La prima iniziativa è in programma proprio fra pochi giorni, domenica 19 febbraio con ritrovo in piazza Alberica a Carrara alle 8.30.

«Questa tappa parte da Carrara nella magnifica piazza Alberica, si risale fino al cimitero di Marcognano dove inizieremo a salire lungo uno stradello sterrato per giungere in località Carmagnola dove inizia anche il Sentiero dei Cavatori che conduce a Gragnana - sottolinea la presidente della sezione Cai di Carrara, Brunella Bologna -, risaliremo fino al

IL PROGETTO

Altre destinazioni come le colline del Candia, Fossola, Santa Lucia e il castello di Moneta



L'iniziativa a passo lento che toccherà il Cammino di Aronte

LA RASSEGNA

Campionati italiani della geografia Boom di adesioni: prorogate le iscrizioni

L'edizione 2023 dei Campionati Italiani della geografia si avvia a battere ogni record. Al momento, iscritte quasi un centinaio di scuole secondarie di primo e secondo grado, di tutta Italia, con circa 2.200 studenti partecipanti. Gli organizzatori (Sos geografia, Aiig Liguria e Toscana, "Zaccagna, ieri e oggi") hanno prorogato la scadenza per le iscrizioni. Non più sabato 25 febbraio, ma l'11 marzo. I giochi si svolgeranno online dal 23 al 25 marzo. Le scuole e i cittadini interessati a partecipare possono visitare il sito www.sosgeografia.it oppure scrivere a campionatigeografia@gmail.com. In allegato la locandina.

paese di Noceto e poi scenderemo a Sorgnano. Proseguendo il cammino giungeremo al Parco della Padula e da qui arriveremo nuovamente a Carrara. Il Cai mette a disposizione i propri accompagnatori, tre in questa occasione ossia Poli, Giorgeri e Cimoli, per affrontare le varie tappe che compongono il Cammino di Aronte».

Un'iniziativa aperta a tutta la cittadinanza, come evidenzia ancora la presidente Bologna: «I soci Cai sono già coperti dall'assicurazione ma tutti possono partecipare e decidere se assicurarsi con noi con una modica cifra, in tal caso basta chiamare in sezione al numero 0585 776782 entro venerdì sera alle ore 19 dando nome, cognome e data di nascita». In previsione ci sono poi altre due escursioni sul Cammino di Aronte. Il 12 marzo Nazzano, Monte Oliveto, La Foce, Canaletto e rientro a Carrara. Un viaggio che porterà gli escursionisti sopra le colline del Candia camminando fra i filari di vigne e affrontare l'affascinante Scalinata del Littorio. Il 7 maggio la tappa di Fossola, Moneta, Canepari, Fontia, Santa Lucia e ritorno a Fossola. In questo caso l'escursione toccherà il suggestivo castello di Moneta. Il progetto del Cammino di Aronte nasce dalla collaborazione di Fondazione Cassa di Risparmio di Carrara con la Fondazione Progetti, il Comune di Carrara, il Cai di Carrara, la Camera di Commercio di Massa Carrara, il Panathlon Carrara e Massa, Anffas Massa Carrara.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



UNIONE CIECHI

L'arte braille incontra le famose statue stele Visita con gli studenti

La scuola 'Gentileschi' accolta dalla Uic nel museo lunigianese

Si è concluso l'ultimo appuntamento del progetto 'Arte braille incontra le statue stele', mirato a sottolineare l'importanza di 'inclusività e accessibilità nell'arte promosso dall'Unione italiana ciechi e ipovedenti, dall'insegnante liceo artistico Gentileschi Doriana Guadalaxara, dalla dirigente del Provveditorato Donatella Buonriposi e da Francesca Bernardini dell'Uic. I ragazzi della 2C, accompagnati dall'insegnante di arti figurative Guadalaxara e da Bernardini, sono stati di nuovo accolti al museo lunigianese, da alcune rappresentanze dell'amministrazione pontremolese come Annalisa Clerici, assessore all'istruzione, e Paolo Parodi del settore disabilità e famiglia. Presente all'evento anche Paolo Pestelli in rappresentanza del museo e di The Plusplanet by Cristoforo.

Gli studenti, oltre a consegnare i disegni in braille delle statue stele ad altezza naturale, eseguiti ad occhi bendati con tecnica puntinata e colori olfattivi, hanno realizzato un fumetto che rappresenta una storia amorosa tra due statue stele. Soddisfazione finale di tutte le istituzioni partecipanti che hanno assicurato nuove collaborazioni, grazie alla disponibilità artistica, creativa e sociale degli studenti che hanno dimostrato grande umanità e solidarietà.

In questi ultimi anni i temi dell'accessibilità e dell'inclusione nell'arte stanno acquistando la dovuta rilevanza a livello mondiale, come dimostrano la Convenzione Onu per i diritti delle persone con disabilità del 2010, il Pse pa 2020 per la crescita intelligente, sostenibile ed inclusiva e, in ultimo, la convenzione europea di Faro del 2005 sul patrimonio culturale, entrata in vigore in Italia nel 2011. Pensare in modo accessibile significa avere la visione empatica di una società viva che utilizza la gestione del patrimonio culturale come mezzo per sviluppare coesione sociale.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Durante la fiera della ristorazione

Al via il pentathlon della cucina Gli chef si sfidano a Carrarafiere

Nei padiglioni il meglio del settore con una giuria d'eccezione
Metodi di cottura, conoscenza delle materie prime e prodotti

CARRARA

Cinque prove per capire chi è il miglior cuoco d'Italia, un pentathlon vero e proprio, ma tra pentole e fornelli per chi cucina tutti i giorni e tutti i giorni si mette in discussione con il proprio lavoro, quello di cuoco. A Tirreno Ct (Carrarafiere dal 26 febbraio al primo marzo, nella foto) debutta in anteprima assoluta per la prima volta in Italia il Pentathlon della cucina, una sfida

che nasce per valorizzare le capacità professionali dei cuochi e dei commis di cucina nel lavoro di tutti i giorni. Un concorso unico nel suo genere che vuole fare anche formazione e tanto che fornisce in anticipo tutte le informazioni e il materiale necessario per allenarsi.

Sarà una gara, una sfida su 5 discipline (trattamento degli alimenti, conoscenza dei prodotti, sulle materie prime, tecniche di lavorazione, e cotture) ma sarà anche un momento per cresce-



re professionalmente. Ogni giorno si sfideranno 20 cuochi, fra junior e senior, per un totale di 100 sfide quotidiane. L'ultimo giorno, il primo marzo, la sfida sarà sulla cottura esclusivamente con l'utilizzo del microonde. «Ci saranno - Fabio Tacchella, tra gli ideatori del concorso - anche dei jolly da poter giocare se

uno si accorge di non avere dato il massimo in una prova. Sono domande sull'enogastronomia italiana, sulla materia prima». Il gruppo della giuria, composto da nomi importanti del mondo della ristorazione italiana e non solo, sarà presente per giudicare, ma soprattutto per insegnare.

A Tirreno CT i cuochi si sfideranno in 5 prove per decretare il migliore

Il primo Pentathlon della cucina mette in gara cuochi e commis sulle preparazioni base e fa formazione. Intanto tutto pronto per la 43ª edizione della fiera di riferimento per l'ospitalità e per la ristorazione, Tirreno CT

SALVA NEL TUO ARCHIVIO

14 febbraio 2023 | 12:16

carrara fiere PROFESSIONI

A Tirreno CT i cuochi si sfideranno in 5 prove per decretare il migliore

Il primo Pentathlon della cucina mette in gara cuochi e commis sulle preparazioni base e fa formazione. Intanto tutto pronto per la 43ª edizione della fiera di riferimento per l'ospitalità e per la ristorazione, Tirreno CT

14 febbraio 2023 | 12:16

Cinque prove per capire chi è il miglior cuoco d'Italia, un pentathlon vero e proprio, ma tra pentole e fornelli per chi cucina tutti i giorni e tutti i giorni si mette in discussione con il proprio lavoro, quello di cuoco. A Tirreno CT (Carrara, 26 febbraio-1 marzo) debutta in anteprima assoluta per la prima volta in Italia il Pentathlon della cucina, una sfida che nasce per valorizzare le capacità professionali dei cuochi e dei commis di cucina nel lavoro di tutti i giorni. Un concorso unico nel suo genere che vuole fare anche formazione e tanto che fornisce in anticipo tutte le informazioni e il materiale necessario per allenarsi.

I cuochi a Tirreno CT

Gara e formazione, la sfida di Pentathlon a suon di fornelli

A spiegare la gara, gestita da chef executive e chef professionisti italiani che operano in campo internazionale e che si terrà dal 26 al 28 febbraio in una area dedicata della fiera, è Fabio Tacchella, uno degli ideatori del concorso insieme a Giorgio Nardelli e al patron della fiera, Paolo Caldana. «È un concorso aperto a tutti i cuochi professionisti e ragazzi di cucina. Vogliamo testare le persone sulle tecniche che normalmente devono essere a conoscenza di chi fa cucina tutti i giorni». La sfida, che è anche formazione e aggiornamento professionale, «avviene su cinque prove. Ci saranno valutazioni sul trattamento degli alimenti, sulla conoscenza dei prodotti e della materia prima e sulle tecniche di lavorazione. Ma saranno valutate anche la conoscenza delle varie cotture, delle ricette e delle salse che sono alla base della cucina».

Sarà una gara, una sfida su 5 discipline, ma sarà anche un momento per crescere professionalmente. «Certo - continua Tacchella - vogliamo focalizzare le capacità dei cuochi, ma allo stesso tempo fare formazione. Non siamo lì per cogliere l'errore ma per istruire, per fare didattica. Tutti i giudici faranno dimostrazioni proprio per formare». Ogni giorno si sfideranno 20 cuochi, fra junior e senior, per un totale di 100 sfide quotidiane. L'ultimo giorno, il 1 marzo, la sfida sarà sulla cottura esclusivamente con l'utilizzo del microonde per dimostrare come con le nuove tecnologie si possono fare piatti di grande livello. «Ci saranno - conclude Tacchella - anche dei jolly da poter giocare se uno si accorge di non avere dato il massimo in una prova. Sono domande sull'enogastronomia italiana, sulla materia prima». Il gruppo della giuria, composto da nomi importanti del mondo della ristorazione italiana e non solo, sarà presente per giudicare, ma soprattutto per far capire come aiutare i concorrenti nel miglioramento.

La fiera, Tirreno CT e Balnearia

Ormai da oltre 40 anni è un punto di riferimento per gli operatori dell'accoglienza. Giunta alla 43esima edizione, Tirreno C.T., ormai in coppia fissa con Balnearia, mette in mostra il meglio del settore della ristorazione, dell'ospitalità in generale e, da ormai diverse edizioni, anche degli stabilimenti balneari. «Ci confrontiamo ogni giorno con sfide importanti, ma il settore dell'ospitalità ha sempre dimostrato di avere forza, capacità e competenze per reagire a difficoltà come la pandemia o problemi come il caro prezzi. Anche il Pentathlon della cucina è parte di quella sfida che questo nostro mondo affronta ogni giorno per andare avanti», commenta, Paolo Caldana, fondatore di Tirreno Trade, società promotrice dell'evento.

Incontri B2B per il Centro Italia: ecco il cuore di Tirreno CT

La manifestazione ha il suo vero cuore nell'incontro qualificato fra domanda e offerta, un importante scambio business-to-business tra gli operatori del Centro e Nord Italia. Grazie anche a questo, Tirreno C.T. in questi anni è diventata un vero e proprio punto di riferimento con una continua crescita di consensi, sia in termini di offerta commerciale con oltre 430 espositori in rappresentanza di quasi 900 marchi, sia in termini di pubblico con 62mila presenze di media nelle ultime edizioni. Confronto, dimostrazioni e competizioni

Nell'edizione 2022 sono stati oltre 100 gli appuntamenti di approfondimento, tra seminari, cooking show, convegni, tavole rotonde che hanno fatto, e fanno, della fiera un grande momento di formazione e aggiornamento professionale per pasticceri, pizzaioli, ristoratori, barman. La fiera è anche confronto con i tanti eventi collaterali che ogni anno arricchiscono un programma

A Tirreno CT i cuochi si sfideranno in 5 prove per decretare il migliore

denso di convegni, seminari e workshop, master gratuiti per professionisti, incontri con esperti di settore, campionati nazionali e internazionali di pasticceria, cucina, gelateria, pizzeria e barman promossi dalle relative associazioni di categoria, oltre a degustazioni e dimostrazioni per tutti gli operatori. Tra questi le proposte dello spazio "Fucina dei Saperi Sapori e Conoscenze", con la presenza di personaggi e ricette della tradizione italiana, per dare visibilità alla manualità e ai racconti di questa professione.

Le eccellenze del food&beverage in una unica fiera

A caratterizzare ogni edizione dell'evento, grandi marchi del food&beverage italiano ed estero propongono non soltanto la semplice esposizione delle novità e dei prodotti di punta, ma anche presentazioni e momenti di approfondimento. 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 dedicata al caffè e alle innovazioni del settore grandi impianti. Inoltre tutto ciò che riguarda le attrezzature per la tavola, bar, gelateria e pasticceria fino all'arredo contract per interni ed esterni, compresi tappezzerie e arredo bagno.

Ormai da qualche anno hanno preso sempre più piede operatori del settore wine and beverage. A partire dai migliori prodotti per il lavoro dei mixologist e dei barman, rappresentati dalle principali associazioni di categoria, passando per tutto il settore emergente delle birre artigianali. Presente un'ampia selezione poi di aziende vitivinicole, ma anche distillerie, rappresentate direttamente dai produttori. Le associazioni dei sommelier promuoveranno come sempre numerose degustazioni tematiche condotte da esperti del settore per fare dei focus sui vitigni e sui territori di provenienza.

Il pubblico a Tirreno CT

Balnearia, il meglio per l'ospitalità in spiaggia

Prosegue il legame con Balnearia, il salone professionale dell'outdoor design, benessere ed attrezzature balneari che fanno di Tirreno CT un unico grande evento di riferimento per il segmento dell'accoglienza, dalla ristorazione al wellness, dallo street food all'hotellerie per arrivare all'ospitalità in spiaggia. Giunta alla 22esima edizione, Balnearia, vede nei propri spazi rappresentato il meglio dei settori merceologici, oltre ad essere 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.

Tirreno CT e Balnearia sono organizzate da TirrenoTrade Srl con la collaborazione di enti regionali, provinciali e associazioni di categoria. Per informazioni sulla fiera e per poter partecipare come espositori o visitatori www.tirrenoct.it.

© Riproduzione riservata



A Tirreno CT i cuochi si sfideranno in 5 prove per decretare il migliore



a cura di a.maurilli@almapress.net

Pentathlon della Cucina

A Tirreno C.T. cuochi in sfida in cinque prove per capire chi è il migliore nella cucina di tutti i giorni

Il primo Pentathlon della cucina mette in gara cuochi e commis sulle preparazioni base e fa formazione. Intanto tutto pronto per la 43esima edizione della fiera di riferimento per l'ospitalità e per la ristorazione, Tirreno C.T., che con Balnearia attirerà migliaia di operatori

Cinque prove per capire chi è il miglior cuoco d'Italia, un pentathlon vero e proprio, ma tra pentole e fornelli per chi cucina tutti i giorni e tutti i giorni si mette in discussione con il proprio lavoro, quello di cuoco. A Tirreno Ct (Carrarafire 26 febbraio - 1 marzo) debutta in anteprima assoluta per la prima volta in Italia il Pentathlon della cucina, una sfida che nasce per valorizzare le capacità professionali dei cuochi e dei commis di cucina nel lavoro di tutti i giorni. Un concorso unico nel suo genere che vuole fare anche formazione e tanto che fornisce in anticipo tutte le informazioni e il materiale necessario per allenarsi.

Gara e formazione, la sfida di Pentathlon a suon di fornelli. A spiegare la gara, gestita da chef executive e chef professionisti italiani che operano in campo internazionale e che si terrà dal 26 al 28 febbraio in una area dedicata della fiera, è Fabio Tacchella, uno degli ideatori del concorso insieme a Giorgio Nardelli e al patron della fiera, Paolo Caldana. «è un concorso aperto a tutti i cuochi professionisti e ragazzi di cucina. Vogliamo testare le persone sulle tecniche che normalmente devono essere a conoscenza di chi fa cucina tutti i giorni». La sfida, che è anche formazione e aggiornamento professionale, «avviene su cinque prove. Ci saranno valutazioni sul trattamento degli alimenti, sulla conoscenze dei prodotti e della materia prima e sulle tecniche di lavorazione. Ma saranno valutate anche la conoscenza delle varie cotture, delle ricette e delle salse che sono alla base della cucina». Sarà una gara, una sfida su 5 discipline, ma sarà anche un momento per crescere professionalmente. «Certo - continua Tacchella - vogliamo focalizzare le capacità dei cuochi, ma allo stesso tempo fare formazione. Non siamo lì per cogliere l'errore ma per istruire, per fare didattica. Tutti i giudici faranno dimostrazioni proprio per formare». Ogni giorno si sfideranno 20 cuochi, fra junior e senior, per un totale di 100 sfide quotidiane. L'ultimo giorno, il 1 marzo, la sfida sarà sulla cottura esclusivamente con l'utilizzo del microonde per dimostrare come con le nuove tecnologie si possono fare piatti di grande livello. «Ci saranno - conclude Tacchella - anche dei jolly da poter giocare se uno si accorge di non avere dato il massimo in una prova. Sono domande sull'enogastronomia italiana, sulla materia prima». Il gruppo della giuria, composto da nomi importanti del mondo della ristorazione italiana e non solo, sarà presente per giudicare, ma soprattutto per far capire come aiutare i concorrenti nel miglioramento.

La fiera, Tirreno C.T. e Balnearia. Ormai da oltre 40 anni è un punto di riferimento per gli operatori dell'accoglienza. Giunta alla 43esima edizione, Tirreno C.T., ormai in coppia fissa con Balnearia, mette in mostra il meglio del settore della ristorazione, dell'ospitalità in generale e, da ormai diverse edizioni, anche degli stabilimenti balneari. «Ci confrontiamo ogni giorno con sfide importanti, ma il settore dell'ospitalità ha sempre dimostrato di avere forza, capacità e competenze per reagire a difficoltà come la pandemia o problemi come il caro prezzi. Anche il Pentathlon della cucina è parte di quella sfida che questo nostro mondo affronta ogni giorno per andare avanti», commenta, Paolo Caldana, fondatore di Tirreno Trade, società promotrice dell'evento. Incontri B2B per il Centro Italia: ecco il cuore di Tirreno C.T. La manifestazione ha il suo vero cuore nell'incontro qualificato fra domanda e offerta, un importante scambio business-to-business tra gli operatori del Centro e Nord Italia. Grazie anche a questo, Tirreno C.T. in questi anni è diventata un vero e proprio punto di riferimento con una continua crescita di consensi, sia in termini di offerta commerciale con oltre 430 espositori in rappresentanza di quasi 900 marchi, sia in termini di pubblico con 62mila presenze di media nelle ultime edizioni.

Confronto, dimostrazioni e competizioni. Nell'edizione 2022 sono stati oltre 100 gli appuntamenti di approfondimento, tra seminari, cooking show, convegni, tavole rotonde che hanno fatto, e fanno, della fiera un grande momento di formazione e aggiornamento professionale per pasticceri, pizzaioli, ristoratori, barman. La fiera è anche confronto con i tanti eventi collaterali che ogni anno arricchiscono un programma denso di convegni, seminari e workshop, master gratuiti per professionisti, incontri con esperti di settore, campionati nazionali e internazionali di pasticceria, cucina, gelateria, pizzeria e barman promossi dalle relative associazioni di categoria, oltre a degustazioni e dimostrazioni per tutti gli operatori. Tra questi le proposte dello spazio "Fucina dei Saperi Sapori e Conoscenze", con la presenza di personaggi e ricette della tradizione italiana, per dare visibilità alla manualità e ai racconti di questa professione.

Le eccellenze del food&beverage in una unica fiera. A caratterizzare ogni edizione dell'evento, grandi marchi del food&beverage italiano ed estero propongono non soltanto la semplice esposizione delle novità e dei prodotti di punta, ma anche presentazioni e momenti di approfondimento. 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 dedicata al caffè e alle innovazioni del settore

a cura di a.maurilli@almapress.net

Pentathlon della Cucina

grandi impianti. Inoltre tutto ciò che riguarda le attrezzature per la tavola, bar, gelateria e pasticceria fino all'arredo contract per interni ed esterni, compresi tappezzerie e arredo bagno. Ormai da qualche anno hanno preso sempre più piede operatori del settore wine and beverage. A partire dai migliori prodotti per il lavoro dei mixologist e dei barman, rappresentati dalle principali associazioni di categoria, passando per tutto il settore emergente delle birre artigianali. Presente un'ampia selezione poi di aziende vitivinicole, ma anche distillerie, rappresentate direttamente dai produttori. Le associazioni dei sommelier promuoveranno come sempre numerose degustazioni tematiche condotte da esperti del settore per fare dei focus sui vitigni e sui territori di provenienza.

Balnearia, il meglio per l'ospitalità in spiaggia. Prosegue il legame con Balnearia, il salone professionale dell'outdoor design, benessere ed attrezzature balneari che fanno di Tirreno CT un unico grande evento di riferimento per il segmento dell'accoglienza, dalla ristorazione al wellness, dallo street food all'hotellerie per arrivare all'ospitalità in spiaggia. Giunta alla 22esima edizione, Balnearia, vede nei propri spazi rappresentato il meglio dei settori merceologici, oltre ad essere 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.

Tirreno C.T. e Balnearia sono organizzate da TirrenoTrade Srl con la collaborazione di enti regionali, provinciali e associazioni di categoria. Per informazioni sulla fiera e per poter partecipare come espositori o visitatori www.tirrenoct.it



Pentathlon della Cucina



a cura di a.maurilli@almapress.net

Appuntamento agli Animosi a partire da questo venerdì Tre concerti dell'Ort Grande musica a teatro

Carrara Al Teatro degli Animosi di Carrara in programma tre concerti di altissimo livello artistico grazie alla collaborazione del Comune di Carrara con la prestigiosa Fondazione ORT.

Il primo appuntamento è in programma venerdì 17 febbraio, alle 21 ed è affidato alla direzione di Diego Ceretta, con Giuseppe Gibboni al violino, solista del concerto dedicato al Carnevale. Giuseppe Gibboni, violini-

sta salernitano, classe 2001, già vincitore di uno dei concorsi più importanti al mondo, quello di Genova intitolato a Niccolò Paganini, ha riportato in Italia il titolo dopo un quarto di secolo. Con l'ORT, suona uno dei più esaltanti Concerti mai scritti per violino, quello di Ōajkovskij. Sul podio Diego Ceretta, bacchetta giovane la cui carriera marcia in quarta da quando Daniele Gatti lo ha premiato come mi-

glior allievo dei suoi corsi alla Chigiana e lo ha voluto, l'anno scorso, come assistente per la prima assoluta dello Julius Caesar di Giorgio Battistelli all'Opera di Roma. Ceretta propone la Suite da Pulcinella di Igor Stravinskij insieme a due lavori francesi: Aubade, secondo movimento del Divertissement (1872) episodio danzato inserito in nell'opera "Fiesque" di Édouard Lalo, e Le boef sur le



La presentazione dei concerti dell'Ort a Palazzo civico

toit di Milhaud (1919), un susseguirsi di temi brasiliani assemblati secondo la tecnica del montaggio cinematografico. Prezzo dei biglietti: platea e palchi centrali

€10,00; palchi laterali e loggione €5,00. Under 25 o over 65 € 5,00. I biglietti sono acquistabili presso la biglietteria del Teatro aperta martedì 14, mercoledì 15 e giovedì

16 febbraio, con orario 10-12 e 30 e 17-18 e 30 e il giorno del concerto con orario 10/12.30 e 18/21, oppure online su vivaticket.com. Per informazioni teatro degli Animosi, piazza Battisti 1, Carrara, telefono 0585/641317 nei giorni di apertura della biglietteria. In chiusura della biglietteria è attivo il numero 0585/641419. E' possibile scrivere una mail a teatrodeglianimosi@comune.carrara.ms.it cristina.sichi@comune.carrara.ms.it. Il cartellone proseguirà martedì 18 aprile con Daniel Cohen alla direzione dell'orchestra dell'Ort e Alexander Gadjiev al piano e si concluderà venerdì 25 maggio con un concerto diretto dal carrarese Bruno Nicoli.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

La fiera dal 26 febbraio A Tirreno Ct il pentathlon della cucina

Carrara Cinque prove per capire chi è il miglior cuoco d'Italia, un pentathlon vero e proprio, ma tra pentole e fornelli per chi cucina tutti i giorni e tutti i giorni si mette in discussione con il proprio lavoro, quello di cuoco. A Tirreno Ct (Carrara) dal 26 febbraio - 1 marzo) debutta in anteprima assoluta per la prima volta in Italia il Pentathlon della cucina, una sfida che nasce per valorizzare le capacità professionali dei cuochi e dei commis di cucina nel lavoro di tutti i giorni. Un concorso unico nel suo genere che vuole fare anche formazione e tanto che fornisce in anticipo tutte le informazioni e il materiale necessario per allenarsi.

Gara e formazione, la sfida di Pentathlon a suon di fornelli. A spiegare la gara, gestita da chef executive e chef professionisti italiani che operano in campo internazionale e che si terrà dal 26 al 28 febbraio in una area dedi-

cata della fiera, è Fabio Tacchella, uno degli ideatori del concorso insieme a Giorgio Nardelli e al patron della fiera, Paolo Caldana. «È un concorso aperto a tutti i cuochi professionisti e ragazzi di cucina. Vogliamo testare le persone sulle tecniche che normalmente devono essere a conoscenza di chi fa cucina tutti i giorni».

La sfida, che è anche formazione e aggiornamento professionale, «avviene su cinque prove. Ci saranno valutazioni sul trattamento degli alimenti, sulla conoscenza dei prodotti e della materia prima e sulle tecniche di lavorazione. Ma saranno valutate anche la conoscenza delle varie cotture, delle ricette e delle salse che sono alla base della cucina».

Sarà una gara, una sfida su 5 discipline, ma sarà anche un momento per crescere professionalmente. «Certo - continua Tacchella - vogliamo focalizzare le capacità



Una delle passate edizioni della Tirreno Ct

dei cuochi, ma allo stesso tempo fare formazione. Non siamo lì per cogliere l'errore ma per istruire, per fare didattica. Tutti i giudici faranno dimostrazioni proprio per formare».

Ogni giorno si sfideranno 20 cuochi, fra junior e senior, per un totale di 100 sfide quotidiane. L'ultimo giorno, il 1 marzo, la sfida sarà sulla cottura esclusivamente con l'utilizzo del microonde per dimostrare come con le nuove tecnologie si possono fare piatti di grande livello. «Ci saranno - conclude Tacchella - anche dei jolly da poter giocare se uno si accorge di non avere dato il massimo in una prova. Sono domande sull'enogastronomia italiana, sul-

la materia prima». Il gruppo della giuria, composto da nomi importanti del mondo della ristorazione italiana e non solo, sarà presente per giudicare, ma soprattutto per far capire come aiutare i concorrenti nel miglioramento. La fiera, Tirreno C.T. e Balnearia. Ormai da oltre 40 anni è un punto di riferimento per gli operatori dell'accoglienza. Giunta alla 43esima edizione, Tirreno C.T., ormai in coppia fissa con Balnearia, mette in mostra il meglio del settore della ristorazione, dell'ospitalità in generale e, da ormai diverse edizioni, anche degli stabilimenti balneari.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Nella giornata di San Valentino Si parla d'amore nella sala Polartis

Carrara Il pomeriggio di domani, 14 febbraio, alle 17.30, presso la Sala Polartis in località San Martino (Cafaggio) a Carrara, l'Associazione Culturale Apuamater ha organizzato il tradizionale incontro di San Valentino con l'avvocato Andrea Baldini e il prof. Giuseppe Benelli che intratterranno il pubblico presente con due relazioni di sicuro interesse. I due interventi si focalizzeranno sul tema eterno dell'Amore ed avranno come oggetto di riflessione due figure importanti della nostra letteratura: un grande Poeta, Giosuè Carducci, e una grande poetessa, scrittrice e giornalista, Sibilla Aleramo, antesignana di un impegno militante in difesa delle donne. Andrea Baldini affronterà l'argomento "Omero" di G. Carducci. Spunti per una riflessione sulla Grecia e l'amore, mentre Giuseppe Benelli ci parlerà di "Sibilla Aleramo, pazza d'Amore". L'Amore sarà dunque il filo conduttore di un incontro che si preannuncia denso di sollecitazioni e riferimenti letterari che spazieranno dalla Grecia classica alla condizione femminile in Italia a cavallo fra il XIX e il XX secolo.

Si tratta dunque di affrontare due "momenti" temporal-



Il professor Giuseppe Benelli

mente distanti tra loro, ma strettamente legati dal tema universale dell'Amore - trasversale ad ogni spazio-tempo - e dalla soggettività che questo tema inevitabilmente riverbera in ogni situazione nella quale gli esseri umani si trovino a vivere le loro esperienze affettive e sentimentali. Quale sia la capacità di coinvolgere il pubblico, da parte dei relatori è cosa ben nota. C'è senz'altro da aspettarsi due interventi in grado di suscitare forte riscontro culturale ed emotivo nei presenti. Al termine delle due conferenze i Soci e gli Amici di Apuamater si incontreranno presso il ristorante Tognozzi per la tradizionale cena.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

AL CINEMA

MASSA
SPLENDOR MULTISALA
via Dorsale, 11 tel. 0585 791105
OGGI e DOMANI: RIPOSO
Ant-Man and The Wasp: quantumania
ore 17.30, 20.30 (mercoledì)
Ant-Man & The Wasp quantumania - 3D
ore 18.30, 21.30, 22 (mercoledì)
Magic Mike: the last dance
ore 17.30 (mercoledì)
The son
ore 18.30 (mercoledì)
Tramite amicizia
ore 17.30, 19.30, 21.30 (mercoledì)
Titanic - 3D
ore 17.30, 21.30 (mercoledì)
Il barbiere di Siviglia (in diretta dalla Royal Opera House)

ore 20
2001 odissea nella spazio
ore 21.15
CARRARA
GARIBALDI
via Venti 15C tel. 0585 777160
Tàr
ore 20.30
VILLAFRANCA
CITTÀ DI VILLAFRANCA
Via Roma, tel. 334 167257
OGGI: RIPOSO
Tori e Lokita (cineforum)
ore 17 (domani)
SARZANA
MULTISALA MODERNO
Via del Carmine, tel. 0187 620714

Argonuts: missione olimpo
ore 20.10
Everything everywhere all at once
ore 22.15
Titanic - 3D
ore 20.10
Magic Mike: the last dance
ore 20.10, 22.30
The son
ore 20.05, 22.30
Il primo giorno della mia vita
ore 20.10
Bussano alla porta
ore 22.30
Gli spiriti dell'isola
ore 20.10, 22.30
CINEMA ITALIA
piazza Niccolò V Tel. 0187622244
non pervenuto

GLI AUGURI

LE RICORRENZE SUL TIRRENO
Il Tirreno è a disposizione per coloro che intendono regalare delle sorprese a familiari, amici o colleghi di lavoro. Se desiderate fare gli auguri sul nostro giornale in occasione di un compleanno, un matrimonio, o qualsiasi altro evento, è necessario inviare il testo (non lungo) e la fotografia in formato jpg in media/alta risoluzione, a colori, via email a: massa@iltirreno.it; carrara@iltirreno.it almeno due giorni prima della pubblicazione sul giornale. Il servizio è gratuito.

FARMACIE DI TURNO

MASSA
Comunale n. 1, piazza De Gasperi
tel. 0585/43668
MARINA DI MASSA
Gibellini, viale Roma 228
Tel. 0585/252033
MONTI
Lenci (Canevara)
Tel. 0585/319914
MONTIGNOSO
Comunale n. 1, piazza De Gasperi
Tel. 0585/43668
CARRARA
Serafini, via Ghibellina 5
(24h) tel. 0585/71481
PIANO
Comunale La Perla, via Bonascola 35 - Bonascola
(24h) Tel. 0585/841113
MARINA DI CARRARA
Cugini, via Garibaldi 43

(8.30 - 22) Tel. 0585/632263
SARZANA
Santa Caterina, via Variante Cisa 39
Tel. 0187/610440
AULLA EDINTORNI
Antica farmacia Malaspina, via Rossa (Pallone)
Tel. 0187/418000
VILLAFRANCA
Binotti, piazza XXV Aprile
Tel. 0585/493014
FIVIZANO
Comunale, via Emanuele 32
Tel. 0585/92052
FOSSINOVO
Martignoni, via Malaspina 1
Tel. 0187/676345
PONTREMOLI
Buttini, piazza Unità d'Italia 5
Tel. 0187/833563

Pentathlon della Cucina: a Tirreno C.T.: chi è il miglior cuoco nella cucina di tutti i giorni?

Pentathlon della Cucina: a Tirreno C.T.: chi è il miglior cuoco nella cucina di tutti i giorni?

Publicato il 10 febbraio 2023

Il primo Pentathlon della cucina mette in gara cuochi e commis sulle preparazioni base e fa formazione. Intanto tutto pronto per la 43esima edizione della fiera di riferimento per l'ospitalità e per la ristorazione, Tirreno C.T., che con Balnearia attirerà migliaia di operatori

Cinque prove per capire chi è il miglior cuoco d'Italia, un pentathlon vero e proprio, ma tra pentole e fornelli per chi cucina tutti i giorni e tutti i giorni si mette in discussione con il proprio lavoro, quello di cuoco. A Tirreno Ct (Carrara fiere 26 febbraio – 1 marzo) debutta in anteprima assoluta per la prima volta in Italia il Pentathlon della cucina, una sfida che nasce per valorizzare le capacità professionali dei cuochi e dei commis di cucina nel lavoro di tutti i giorni. Un concorso unico nel suo genere che vuole fare anche formazione e tanto che fornisce in anticipo tutte le informazioni e il materiale necessario per allenarsi.

Gara e formazione, la sfida di Pentathlon a suon di fornelli. A spiegare la gara, gestita da chef executive e chef professionisti italiani che operano in campo internazionale e che si terrà dal 26 al 28 febbraio in una area dedicata della fiera, è Fabio Tacchella, uno degli ideatori del concorso insieme a Giorgio Nardelli e al patron della fiera, Paolo Caldana. «? un concorso aperto a tutti i cuochi professionisti e ragazzi di cucina. Vogliamo testare le persone sulle tecniche che normalmente devono essere a conoscenza di chi fa cucina tutti i giorni». La sfida, che è anche formazione e aggiornamento professionale, «avviene su cinque prove. Ci saranno valutazioni sul trattamento degli alimenti, sulla conoscenza dei prodotti e della materia prima e sulle tecniche di lavorazione. Ma saranno valutate anche la conoscenza delle varie cotture, delle ricette e delle salse che sono alla base della cucina». Sarà una gara, una sfida su 5 discipline, ma sarà anche un momento per crescere professionalmente. «Certo – continua Tacchella – vogliamo focalizzare le capacità dei cuochi, ma allo stesso tempo fare formazione. Non siamo lì per cogliere l'errore ma per istruire, per fare didattica. Tutti i giudici faranno dimostrazioni proprio per formare». Ogni giorno si sfideranno 20 cuochi, fra junior e senior, per un totale di 100 sfide quotidiane. L'ultimo giorno, il 1 marzo, la sfida sarà sulla cottura esclusivamente con l'utilizzo del microonde per dimostrare come con le nuove tecnologie si possono fare piatti di grande livello. «Ci saranno – conclude Tacchella – anche dei jolly da poter giocare se uno si accorge di non avere dato il massimo in una prova. Sono domande sull'enogastronomia italiana, sulla materia prima». Il gruppo della giuria, composto da nomi importanti del mondo della ristorazione italiana e non solo, sarà presente per giudicare, ma soprattutto per far capire come aiutare i concorrenti nel miglioramento.

La fiera, Tirreno C.T. e Balnearia. Ormai da oltre 40 anni è un punto di riferimento per gli operatori dell'accoglienza. Giunta alla 43esima edizione, Tirreno C.T., ormai in coppia fissa con Balnearia, mette in mostra il meglio del settore della ristorazione, dell'ospitalità in generale e, da ormai diverse edizioni, anche degli stabilimenti balneari. «Ci confrontiamo ogni giorno con sfide importanti, ma il settore dell'ospitalità ha sempre dimostrato di avere forza, capacità e competenze per reagire a difficoltà come la pandemia o problemi come il caro prezzi. Anche il Pentathlon della cucina è parte di quella sfida che questo nostro mondo affronta ogni giorno per andare avanti», commenta, Paolo Caldana, fondatore di Tirreno Trade, società promotrice dell'evento.

Incontri B2B per il Centro Italia: ecco il cuore di Tirreno C.T. La manifestazione ha il suo vero cuore nell'incontro qualificato fra domanda e offerta, un importante scambio business-to-business tra gli operatori del Centro e Nord Italia. Grazie anche a questo, Tirreno C.T. in questi anni è diventata un vero e proprio punto di riferimento con una continua crescita di consensi, sia in termini di offerta commerciale con oltre 430 espositori in rappresentanza di quasi 900 marchi, sia in termini di pubblico con 62mila presenze di media nelle ultime edizioni.

Confronto, dimostrazioni e competizioni. Nell'edizione 2022 sono stati oltre 100 gli appuntamenti di approfondimento, tra seminari, cooking show, convegni, tavole rotonde che hanno fatto, e fanno, della fiera un grande momento di formazione e aggiornamento professionale per pasticceri, pizzaioli, ristoratori, barman. La fiera è anche confronto con i tanti eventi collaterali che ogni anno arricchiscono un programma denso di convegni, seminari e workshop, master gratuiti per professionisti, incontri con esperti di settore, campionati nazionali e internazionali di pasticceria, cucina, gelateria, pizzeria e barman promossi dalle relative associazioni di categoria, oltre a degustazioni e dimostrazioni per tutti gli operatori. Tra questi le proposte dello spazio "Fucina dei Sapori Saperi e Conoscenze", con la presenza di personaggi e ricette della tradizione italiana, per dare visibilità alla manualità e ai racconti di questa professione.

Le eccellenze del food&beverage in una unica fiera. A caratterizzare ogni edizione dell'evento, grandi marchi del

a cura di a.maurilli@almapress.net

Pentathlon della Cucina: a Tirreno C.T.: chi è il miglior cuoco nella cucina di tutti i giorni?

food&beverage italiano ed estero propongono non soltanto la semplice esposizione delle novità e dei prodotti di punta, ma anche presentazioni e momenti di approfondimento. 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 dedicata al caffè e alle innovazioni del settore grandi impianti. Inoltre tutto ciò che riguarda le attrezzature per la tavola, bar, gelateria e pasticceria fino all'arredo contract per interni ed esterni, compresi tappezzerie e arredo bagno. Ormai da qualche anno hanno preso sempre più piede operatori del settore wine and beverage. A partire dai migliori prodotti per il lavoro dei mixologist e dei barman, rappresentati dalle principali associazioni di categoria, passando per tutto il settore emergente delle birre artigianali. Presente un'ampia selezione poi di aziende vitivinicole, ma anche distillerie, rappresentate direttamente dai produttori. Le associazioni dei sommelier promuoveranno come sempre numerose degustazioni tematiche condotte da esperti del settore per fare dei focus sui vitigni e sui territori di provenienza.

Balnearia, il meglio per l'ospitalità in spiaggia. Prosegue il legame con Balnearia, il salone professionale dell'outdoor design, benessere ed attrezzature balneari che fanno di Tirreno CT un unico grande evento di riferimento per il segmento dell'accoglienza, dalla ristorazione al wellness, dallo street food all'hotellerie per arrivare all'ospitalità in spiaggia. Giunta alla 22esima edizione, Balnearia, vede nei propri spazi rappresentato il meglio dei settori merceologici, oltre ad essere 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.

Tirreno C.T. e Balnearia sono organizzate da TirrenoTrade Srl con la collaborazione di enti regionali, provinciali e associazioni di categoria. Per informazioni sulla fiera e per poter partecipare come espositori o visitatori www.tirrenoct.it

Pentathlon della cucina: a Tirreno C.T. cuochi in sfida in cinque prove per capire chi è il migliore nella cucina di tutti i giorni

Pentathlon della cucina: a Tirreno C.T. cuochi in sfida in cinque prove per capire chi è il migliore nella cucina di tutti i giorni. Il primo Pentathlon della cucina mette in gara cuochi e commis sulle preparazioni base e fa formazione. Intanto tutto pronto per la 43esima edizione della fiera di riferimento per l'ospitalità e per la ristorazione, Tirreno C.T., che con #balnearia attirerà migliaia di operatori.

Cinque prove per capire chi è il miglior cuoco d'Italia, un pentathlon vero e proprio, ma tra pentole e fornelli per chi cucina tutti i giorni e tutti i giorni si mette in discussione con il proprio lavoro, quello di cuoco. A Tirreno Ct (Carrara 26 febbraio – 1 marzo) debutta in anteprima assoluta per la prima volta in Italia il Pentathlon della cucina, una sfida che nasce per valorizzare le capacità professionali dei cuochi e dei commis di cucina nel lavoro di tutti i giorni. Un concorso unico nel suo genere che vuole fare anche formazione e tanto che fornisce in anticipo tutte le informazioni e il materiale necessario per allenarsi.

Gara e formazione, la sfida di Pentathlon a suon di fornelli. A spiegare la gara, gestita da #chef executive e #chef professionisti italiani che operano in campo internazionale e che si terrà dal 26 al 28 febbraio in una area dedicata della fiera, è Fabio Tacchella, uno degli ideatori del concorso insieme a Giorgio Nardelli e al patron della fiera, Paolo Caldana. «? un concorso aperto a tutti i cuochi professionisti e ragazzi di cucina. Vogliamo testare le persone sulle tecniche che normalmente devono essere a conoscenza di chi fa cucina tutti i giorni». La sfida, che è anche formazione e aggiornamento professionale, «avviene su cinque prove. Ci saranno valutazioni sul trattamento degli alimenti, sulla conoscenza dei prodotti e della materia prima e sulle tecniche di lavorazione. Ma saranno valutate anche la conoscenza delle varie cotture, delle ricette e delle salse che sono alla base della cucina». Sarà una gara, una sfida su 5 discipline, ma sarà anche un momento per crescere professionalmente. «Certo – continua Tacchella – vogliamo focalizzare le capacità dei cuochi, ma allo stesso tempo fare formazione. Non siamo lì per cogliere l'errore ma per istruire, per fare didattica. Tutti i giudici faranno dimostrazioni proprio per formare». Ogni giorno si sfideranno 20 cuochi, fra junior e senior, per un totale di 100 sfide quotidiane. L'ultimo giorno, il 1 marzo, la sfida sarà sulla cottura esclusivamente con l'utilizzo del microonde per dimostrare come con le nuove tecnologie si possono fare piatti di grande livello. «Ci saranno – conclude Tacchella – anche dei jolly da poter giocare se uno si accorge di non avere dato il massimo in una prova. Sono domande sull'enogastronomia italiana, sulla materia prima». Il gruppo della giuria, composto da nomi importanti del mondo della ristorazione italiana e non solo, sarà presente per giudicare, ma soprattutto per far capire come aiutare i concorrenti nel miglioramento.

La fiera, Tirreno C.T. e Balnearia. Ormai da oltre 40 anni è un punto di riferimento per gli operatori dell'accoglienza. Giunta alla 43esima edizione, Tirreno C.T., ormai in coppia fissa con #balnearia, mette in mostra il meglio del settore della ristorazione, dell'ospitalità in generale e, da ormai diverse edizioni, anche degli stabilimenti balneari. «Ci confrontiamo ogni giorno con sfide importanti, ma il settore dell'ospitalità ha sempre dimostrato di avere forza, capacità e competenze per reagire a difficoltà come la pandemia o problemi come il caro prezzi. Anche il Pentathlon della cucina è parte di quella sfida che questo nostro mondo affronta ogni giorno per andare avanti», commenta, Paolo Caldana, fondatore di Tirreno Trade, società promotrice dell'evento.

Incontri B2B per il Centro Italia: ecco il cuore di Tirreno C.T. La manifestazione ha il suo vero cuore nell'incontro qualificato fra domanda e offerta, un importante scambio business-to-business tra gli operatori del Centro e Nord Italia. Grazie anche a questo, Tirreno C.T. in questi anni è diventata un vero e proprio punto di riferimento con una continua crescita di consensi, sia in termini di offerta commerciale con oltre 430 espositori in rappresentanza di quasi 900 marchi, sia in termini di pubblico con 62mila presenze di media nelle ultime edizioni.

Confronto, dimostrazioni e competizioni. Nell'edizione 2022 sono stati oltre 100 gli appuntamenti di approfondimento, tra seminari, cooking show, convegni, tavole rotonde che hanno fatto, e fanno, della fiera un grande momento di formazione e aggiornamento professionale per pasticceri, pizzaioli, ristoratori, barman. La fiera è anche confronto con i tanti eventi collaterali che ogni anno arricchiscono un programma denso di convegni, seminari e workshop, master gratuiti per professionisti, incontri con esperti di settore, campionati nazionali e internazionali di pasticceria, cucina, gelateria, pizzeria e barman promossi dalle relative associazioni di categoria, oltre a degustazioni e dimostrazioni per tutti gli operatori. Tra questi le proposte dello spazio "Fucina dei Sapori e Conoscenze", con la presenza di personaggi e ricette della tradizione italiana, per dare visibilità alla manualità e ai racconti di questa professione.

Le eccellenze del food&beverage in una unica fiera. A caratterizzare ogni edizione dell'evento, grandi marchi del food&beverage italiano ed estero propongono non soltanto la semplice esposizione delle novità e dei prodotti di punta, ma

a cura di a.maurilli@almapress.net

Pentathlon della cucina: a Tirreno C.T. cuochi in sfida in cinque prove per capire chi è il migliore nella cucina di tutti i giorni

anche presentazioni e momenti di approfondimento. 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 dedicata al caffè e alle innovazioni del settore grandi impianti. Inoltre tutto ciò che riguarda le attrezzature per la tavola, bar, gelateria e pasticceria fino all'arredo contract per interni ed esterni, compresi tappezzerie e arredo bagno. Ormai da qualche anno hanno preso sempre più piede operatori del settore wine and beverage. A partire dai migliori prodotti per il lavoro dei mixologist e dei barman, rappresentati dalle principali associazioni di categoria, passando per tutto il settore emergente delle birre artigianali. Presente un'ampia selezione poi di aziende vitivinicole, ma anche distillerie, rappresentate direttamente dai produttori. Le associazioni dei sommelier promuoveranno come sempre numerose degustazioni tematiche condotte da esperti del settore per fare dei focus sui vitigni e sui territori di provenienza.

Balnearia, il meglio per l'ospitalità in spiaggia. Prosegue il legame con #balnearia, il salone professionale dell'outdoor design, benessere ed attrezzature balneari che fanno di #tirrenoct un unico grande evento di riferimento per il segmento dell'accoglienza, dalla ristorazione al wellness, dallo street #food all'hotellerie per arrivare all'ospitalità in spiaggia. Giunta alla 22esima edizione, #balnearia, vede nei propri spazi rappresentato il meglio dei settori merceologici, oltre ad essere 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.

Pentathlon della cucina: a Tirreno C.T. Cuochi in sfida. (26 febbraio - 1 marzo)

Pentathlon della cucina: Cinque prove per capire chi è il miglior cuoco d'Italia, un pentathlon vero e proprio, ma tra pentole e fornelli per chi cucina tutti i giorni e tutti i giorni si mette in discussione con il proprio lavoro, quello di cuoco. A Tirreno Ct (Carrara 26 febbraio – 1 marzo) debutta in anteprima assoluta per la prima volta in Italia il Pentathlon della cucina, una sfida che nasce per valorizzare le capacità professionali dei cuochi e dei commis di cucina nel lavoro di tutti i giorni. Un concorso unico nel suo genere che vuole fare anche formazione e tanto che fornisce in anticipo tutte le informazioni e il materiale necessario per allenarsi.

Gara e formazione, la sfida di Pentathlon a suon di fornelli. A spiegare la gara, gestita da chef executive e chef professionisti italiani che operano in campo internazionale e che si terrà dal 26 al 28 febbraio in una area dedicata della fiera, è Fabio Tacchella, uno degli ideatori del concorso insieme a Giorgio Nardelli e al patron della fiera, Paolo Caldana. «? un concorso aperto a tutti i cuochi professionisti e ragazzi di cucina. Vogliamo testare le persone sulle tecniche che normalmente devono essere a conoscenza di chi fa cucina tutti i giorni». La sfida, che è anche formazione e aggiornamento professionale, «avviene su cinque prove. Ci saranno valutazioni sul trattamento degli alimenti, sulla conoscenza dei prodotti e della materia prima e sulle tecniche di lavorazione. Ma saranno valutate anche la conoscenza delle varie cotture, delle ricette e delle salse che sono alla base della cucina». Sarà una gara, una sfida su 5 discipline, ma sarà anche un momento per crescere professionalmente. «Certo – continua Tacchella – vogliamo focalizzare le capacità dei cuochi, ma allo stesso tempo fare formazione. Non siamo lì per cogliere l'errore ma per istruire, per fare didattica. Tutti i giudici faranno dimostrazioni proprio per formare». Ogni giorno si sfideranno 20 cuochi, fra junior e senior, per un totale di 100 sfide quotidiane. L'ultimo giorno, il 1 marzo, la sfida sarà sulla cottura esclusivamente con l'utilizzo del microonde per dimostrare come con le nuove tecnologie si possono fare piatti di grande livello. «Ci saranno – conclude Tacchella – anche dei jolly da poter giocare se uno si accorge di non avere dato il massimo in una prova. Sono domande sull'enogastronomia italiana, sulla materia prima». Il gruppo della giuria, composto da nomi importanti del mondo della ristorazione italiana e non solo, sarà presente per giudicare, ma soprattutto per far capire come aiutare i concorrenti nel miglioramento.

La fiera, Tirreno C.T. e Balnearia. Ormai da oltre 40 anni è un punto di riferimento per gli operatori dell'accoglienza. Giunta alla 43esima edizione, Tirreno C.T., ormai in coppia fissa con Balnearia, mette in mostra il meglio del settore della ristorazione, dell'ospitalità in generale e, da ormai diverse edizioni, anche degli stabilimenti balneari. «Ci confrontiamo ogni giorno con sfide importanti, ma il settore dell'ospitalità ha sempre dimostrato di avere forza, capacità e competenze per reagire a difficoltà come la pandemia o problemi come il caro prezzi. Anche il Pentathlon della cucina è parte di quella sfida che questo nostro mondo affronta ogni giorno per andare avanti», commenta, Paolo Caldana, fondatore di Tirreno Trade, società promotrice dell'evento.

Incontri B2B per il Centro Italia: ecco il cuore di Tirreno C.T. La manifestazione ha il suo vero cuore nell'incontro qualificato fra domanda e offerta, un importante scambio business-to-business tra gli operatori del Centro e Nord Italia. Grazie anche a questo, Tirreno C.T. in questi anni è diventata un vero e proprio punto di riferimento con una continua crescita di consensi, sia in termini di offerta commerciale con oltre 430 espositori in rappresentanza di quasi 900 marchi, sia in termini di pubblico con 62mila presenze di media nelle ultime edizioni.

Confronto, dimostrazioni e competizioni. Nell'edizione 2022 sono stati oltre 100 gli appuntamenti di approfondimento, tra seminari, cooking show, convegni, tavole rotonde che hanno fatto, e fanno, della fiera un grande momento di formazione e aggiornamento professionale per pasticceri, pizzaioli, ristoratori, barman. La fiera è anche confronto con i tanti eventi collaterali che ogni anno arricchiscono un programma denso di convegni, seminari e workshop, master gratuiti per professionisti, incontri con esperti di settore, campionati nazionali e internazionali di pasticceria, cucina, gelateria, pizzeria e barman promossi dalle relative associazioni di categoria, oltre a degustazioni e dimostrazioni per tutti gli operatori. Tra questi le proposte dello spazio "Fucina dei Sapori e Conoscenze", con la presenza di personaggi e ricette della tradizione italiana, per dare visibilità alla manualità e ai racconti di questa professione.

Le eccellenze del food&beverage in una unica fiera. A caratterizzare ogni edizione dell'evento, grandi marchi del food&beverage italiano ed estero propongono non soltanto la semplice esposizione delle novità e dei prodotti di punta, ma anche presentazioni e momenti di approfondimento. 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 dedicata al caffè e alle innovazioni del settore grandi impianti. Inoltre tutto ciò che riguarda le attrezzature per la tavola, bar, gelateria e pasticceria fino all'arredo contract per interni ed esterni, compresi tappezzerie e arredo bagno. Ormai da qualche anno hanno preso sempre più piede operatori del

Pentathlon della cucina: a Tirreno C.T. Cuochi in sfida. (26 febbraio - 1 marzo)

settore wine and beverage. A partire dai migliori prodotti per il lavoro dei mixologist e dei barman, rappresentati dalle principali associazioni di categoria, passando per tutto il settore emergente delle birre artigianali. Presente un'ampia selezione poi di aziende vitivinicole, ma anche distillerie, rappresentate direttamente dai produttori. Le associazioni dei sommelier promuoveranno come sempre numerose degustazioni tematiche condotte da esperti del settore per fare dei focus sui vitigni e sui territori di provenienza.

Balnearia, il meglio per l'ospitalità in spiaggia. Prosegue il legame con Balnearia, il salone professionale dell'outdoor design, benessere ed attrezzature balneari che fanno di Tirreno CT un unico grande evento di riferimento per il segmento dell'accoglienza, dalla ristorazione al wellness, dallo street food all'hotellerie per arrivare all'ospitalità in spiaggia. Giunta alla 22esima edizione, Balnearia, vede nei propri spazi rappresentato il meglio dei settori merceologici, oltre ad essere 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.

Tirreno C.T. e Balnearia sono organizzate da TirrenoTrade Srl con la collaborazione di enti regionali, provinciali e associazioni di categoria. Per informazioni sulla fiera e per poter partecipare come espositori o visitatori www.tirrenoct.it

Sfida all'ultima ricetta, in Italia debutta il pentathlon della cucina

In occasione di Tirreno Ct, a Carrara, ogni giorno 20 cuochi ai fornelli per valorizzare le capacità professionali di chef e commis

/ Raffaella Galamini

Cinque prove per capire chi è il miglior cuoco d'Italia. A Tirreno Ct (Carrara) debutta in anteprima nazionale il Pentathlon della cucina. Una sfida per valorizzare le capacità professionali dei cuochi e dei commis di cucina. Ogni giorno 20 cuochi, fra junior e senior, ai fornelli per un totale di 100 sfide quotidiane.

Un concorso unico nel suo genere che vuole fare anche formazione. Vengono infatti fornite in anticipo tutte le informazioni e il materiale necessario per allenarsi. La gara, gestita da chef executive e professionisti italiani, si svolge dal 26 al 28 febbraio in una area dedicata della fiera.

Cinque prove per il miglior cuoco

Fabio Tacchella, uno degli ideatori del concorso insieme a Giorgio Nardelli e al patron della fiera, Paolo Caldana la descrive così: "un concorso aperto a tutti i cuochi professionisti e ragazzi di cucina. Vogliamo testare le persone sulle tecniche che normalmente devono essere a conoscenza di chi fa cucina tutti i giorni".

Cinque le prove con valutazioni su: trattamento degli alimenti, conoscenze dei prodotti e della materia prima e tecniche di lavorazione. Si terrà conto anche della conoscenza delle varie cotture, delle ricette e delle salse. Sarà una gara e al tempo stesso un momento di crescita professionale.

Una prova di cucina e non solo

"Certo – continua Tacchella – vogliamo focalizzare le capacità dei cuochi, ma allo stesso tempo fare formazione. Non siamo lì per cogliere l'errore ma per istruire, per fare didattica. Tutti i giudici faranno dimostrazioni proprio per formare".

Il 1 marzo la sfida finale con la cottura al microonde: un modo per dimostrare come con le nuove tecnologie si possono fare piatti di grande livello. "Ci saranno – conclude Tacchella – anche dei jolly da poter giocare se uno si accorge di non avere dato il massimo in una prova. Sono domande sull'enogastronomia italiana, sulla materia prima".

In giuria nomi importanti del mondo della ristorazione italiana e non solo per giudicare, ma soprattutto per far capire come aiutare i concorrenti nel miglioramento.

Pentathlon della cucina: a Tirreno C.T. il concorso per i cuochi a Massa Carrara

Paolo Caldana, fondatore di Tirreno Trade, società promotrice dell'evento: "Ci confrontiamo ogni giorno con sfide importanti, ma il settore dell'ospitalità ha sempre dimostrato di avere forza, capacità e competenze per reagire a difficoltà come la pandemia o problemi come il caro prezzi. Anche il Pentathlon della cucina è parte di quella sfida che questo nostro mondo affronta ogni giorno per andare avanti"

8 Febbraio 2023

I cuochi a Tirreno Ct (immagine concessa)

MASSA CARRARA - Cinque prove per capire chi è il miglior cuoco d'Italia, un pentathlon vero e proprio, ma tra pentole e fornelli per chi cucina tutti i giorni e tutti i giorni si mette in discussione con il proprio lavoro, quello di cuoco. A Tirreno Ct (Carrara 26 febbraio – 1 marzo) debutta in anteprima assoluta per la prima volta in Italia il Pentathlon della cucina, una sfida che nasce per valorizzare le capacità professionali dei cuochi e dei commis di cucina nel lavoro di tutti i giorni.

Un concorso unico nel suo genere che vuole fare anche formazione e tanto che fornisce in anticipo tutte le informazioni e il materiale necessario per allenarsi.

Gara e formazione, la sfida di Pentathlon a suon di fornelli

A spiegare la gara, gestita da chef executive e chef professionisti italiani che operano in campo internazionale e che si terrà dal 26 al 28 febbraio in una area dedicata della fiera, è Fabio Tacchella, uno degli ideatori del concorso insieme a Giorgio Nardelli e al patron della fiera, Paolo Caldana. "È un concorso aperto a tutti i cuochi professionisti e ragazzi di cucina. Vogliamo testare le persone sulle tecniche che normalmente devono essere a conoscenza di chi fa cucina tutti i giorni". La sfida, che è anche formazione e aggiornamento professionale, "avviene su cinque prove. Ci saranno valutazioni sul trattamento degli alimenti, sulla conoscenza dei prodotti e della materia prima e sulle tecniche di lavorazione. Ma saranno valutate anche la conoscenza delle varie cotture, delle ricette e delle salse che sono alla base della cucina".

Sarà una gara, una sfida su 5 discipline, ma sarà anche un momento per crescere professionalmente. "Certo – continua Tacchella – vogliamo focalizzare le capacità dei cuochi, ma allo stesso tempo fare formazione. Non siamo lì per cogliere l'errore ma per istruire, per fare didattica. Tutti i giudici faranno dimostrazioni proprio per formare".

Ogni giorno si sfideranno 20 cuochi, fra junior e senior, per un totale di 100 sfide quotidiane. L'ultimo giorno, il 1 marzo, la sfida sarà sulla cottura esclusivamente con l'utilizzo del microonde per dimostrare come con le nuove tecnologie si possono fare piatti di grande livello.

"Ci saranno – conclude Tacchella – anche dei jolly da poter giocare se uno si accorge di non avere dato il massimo in una prova. Sono domande sull'enogastronomia italiana, sulla materia prima".

Una della passate edizioni di Tirreno C.T. (immagine concessa)

Il gruppo della giuria, composto da nomi importanti del mondo della ristorazione italiana e non solo, sarà presente per giudicare, ma soprattutto per far capire come aiutare i concorrenti nel miglioramento.

La fiera, Tirreno C.T. e Balnearia

Ormai da oltre 40 anni è un punto di riferimento per gli operatori dell'accoglienza. Giunta alla 43esima edizione, Tirreno C.T., ormai in coppia fissa con Balnearia, mette in mostra il meglio del settore della ristorazione, dell'ospitalità in generale e, da ormai diverse edizioni, anche degli stabilimenti balneari. "Ci confrontiamo ogni giorno con sfide importanti, ma il settore dell'ospitalità ha sempre dimostrato di avere forza, capacità e competenze per reagire a difficoltà come la pandemia o problemi come il caro prezzi. Anche il Pentathlon della cucina è parte di quella sfida che questo nostro mondo affronta ogni giorno per andare avanti", commenta, Paolo Caldana, fondatore di Tirreno Trade, società promotrice dell'evento.

Incontri B2B per il Centro Italia: ecco il cuore di Tirreno C.T.

La manifestazione ha il suo vero cuore nell'incontro qualificato fra domanda e offerta, un importante scambio business-to-business tra gli operatori del Centro e Nord Italia. Grazie anche a questo, Tirreno C.T. in questi anni è diventata un vero e proprio punto di riferimento con una continua crescita di consensi, sia in termini di offerta commerciale con oltre 430 espositori in rappresentanza di quasi 900 marchi, sia in termini di pubblico con 62mila presenze di media nelle ultime edizioni. Il pubblico di una della passate edizioni di Tirreno C.T. (immagine concessa)

Confronto, dimostrazioni e competizioni

Nell'edizione 2022 sono stati oltre 100 gli appuntamenti di approfondimento, tra seminari, cooking show, convegni, tavole rotonde che hanno fatto, e fanno, della fiera un grande momento di formazione e aggiornamento professionale per pasticceri, pizzaioli, ristoratori, barman. La fiera è anche confronto con i tanti eventi collaterali che ogni anno arricchiscono un

Pentathlon della cucina: a Tirreno C.T. il concorso per i cuochi a Massa Carrara

programma denso di convegni, seminari e workshop, master gratuiti per professionisti, incontri con esperti di settore, campionati nazionali e internazionali di pasticceria, cucina, gelateria, pizzeria e barman promossi dalle relative associazioni di categoria, oltre a degustazioni e dimostrazioni per tutti gli operatori.

Tra questi le proposte dello spazio “Fucina dei Saperi Saperi e Conoscenze”, con la presenza di personaggi e ricette della tradizione italiana, per dare visibilità alla manualità e ai racconti di questa professione.

Le eccellenze del food&beverage in una unica fiera

A caratterizzare ogni edizione dell'evento, grandi marchi del food&beverage italiano ed estero propongono non soltanto la semplice esposizione delle novità e dei prodotti di punta, ma anche presentazioni e momenti di approfondimento.

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 dedicata al caffè e alle innovazioni del settore grandi impianti.

Inoltre tutto ciò che riguarda le attrezzature per la tavola, bar, gelateria e pasticceria fino all'arredo contract per interni ed esterni, compresi tappezzerie e arredo bagno. Ormai da qualche anno hanno preso sempre più piede operatori del settore wine and beverage. A partire dai migliori prodotti per il lavoro dei mixologist e dei barman, rappresentati dalle principali associazioni di categoria, passando per tutto il settore emergente delle birre artigianali. Presente un'ampia selezione poi di aziende vitivinicole, ma anche distillerie, rappresentate direttamente dai produttori.

Le associazioni dei sommelier promuoveranno come sempre numerose degustazioni tematiche condotte da esperti del settore per fare dei focus sui vitigni e sui territori di provenienza.

Balnearia, il meglio per l'ospitalità in spiaggia

Prosegue il legame con Balnearia, il salone professionale dell'outdoor design, benessere ed attrezzature balneari che fanno di Tirreno CT un unico grande evento di riferimento per il segmento dell'accoglienza, dalla ristorazione al wellness, dallo street food all'hotellerie per arrivare all'ospitalità in spiaggia.

Giunta alla 22esima edizione, Balnearia, vede nei propri spazi rappresentato il meglio dei settori merceologici, oltre ad essere 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.

Tirreno C.T. e Balnearia sono organizzate da TirrenoTrade Srl con la collaborazione di enti regionali, provinciali e associazioni di categoria. Per informazioni sulla fiera e per poter partecipare come espositori o visitatori basta cliccare qui.



Pentathlon della cucina: a Tirreno C.T. il concorso per i cuochi a Massa Carrara



Pentathlon della cucina: a Tirreno C.T. il concorso per i cuochi a Massa Carrara



a cura di a.maurilli@almapress.net

Tirreno C.T. e Balnearia insieme per l'hospitality, dal 26 febbraio al 1 marzo

43esima edizione dei due grandi eventi che negli ultimi anni hanno rivoluzionato il modo di vivere l'accoglienza, anche nella spiaggia italiana. Novità il Pentathlon della cucina, gara per cuochi

2 Febbraio 2023

Una delle passate edizioni di Tirreno C.T. con Balnearia (immagine concessa)

MASSA CARRARA - Si terrà a Carrara Fiere dal 26 febbraio al 1° marzo quello che ormai da oltre 40 anni è un punto di riferimento per gli operatori dell'accoglienza. Giunta alla 43esima edizione, Tirreno C.T., in coppia ormai con Balnearia, mette in mostra il meglio del settore della ristorazione, dell'ospitalità in generale e, da ormai diverse edizioni, anche degli stabilimenti balneari.

Un evento importante, di transizione verso un futuro legato a incertezze internazionali e difficoltà, per una filiera che coinvolge ristoranti, bar, alberghi, pizzerie, gelaterie, pasticcerie, stabilimenti balneari e vale miliardi di euro all'anno, volano del turismo di eccellenza.

Tirreno C.T. e Balnearia a Carrara Fiere

"Il settore dell'ospitalità proprio nei momenti delle crisi ha dimostrato di essere resiliente ed è sempre uno dei primi a ripartire. Ha retto alla pandemia, si trova adesso a confrontarsi con il caro dei costi di produzione e con gli effetti della guerra. Ma sa reagire, come ha sempre saputo fare", commenta così Paolo Caldana, fondatore di Tirreno Trade, società promotrice dell'evento.

Il Pentathlon della cucina, per incoronare lo chef migliore. Una gara per valorizzare le capacità professionali nelle attività di cucina di tutti i giorni per i cuochi professionisti. ? questa la grande novità di Tirreno Ct 2023, un concorso unico nel suo genere per chi cucina ogni giorno, giudicato da chef internazionali. L'iniziativa sarà aperta alla categoria under 25 e over 25. Incontri B2B per il Centro Italia: ecco il cuore di Tirreno Ct. La manifestazione ha il suo vero cuore nell'incontro qualificato fra domanda e offerta, un importante scambio business-to-business tra gli operatori del Centro e Nord Italia.

Grazie anche a questo, Tirreno Ct in questi anni è diventata un vero e proprio punto di riferimento con una continua crescita di consensi, sia in termini di offerta commerciale con oltre 430 espositori in rappresentanza di quasi 900 marchi, sia in termini di pubblico con 62mila presenze di media nelle ultime edizioni.

Confronto, dimostrazioni e competizioni

Nell'edizione 2022 sono stati oltre 100 gli appuntamenti di approfondimento, tra seminari, cooking show, convegni, tavole rotonde che hanno fatto, e fanno, della fiera un grande momento di formazione e aggiornamento professionale per pasticceri, pizzaioli, ristoratori, barman.

La fiera è anche confronto con i tanti eventi collaterali che ogni anno arricchiscono un programma denso di convegni, seminari e workshop, master gratuiti per professionisti, incontri con esperti di settore, campionati nazionali e internazionali di pasticceria, cucina, gelateria, pizzeria e barman promossi dalle relative associazioni di categoria, oltre a degustazioni e dimostrazioni per tutti gli operatori.

Tra questi le proposte dello spazio Fucina dei saperi sapori e conoscenze, con la presenza di personaggi e ricette della tradizione italiana, per dare visibilità alla manualità e ai racconti di questa professione.

Le eccellenze del food&beverage in una unica fiera

A caratterizzare ogni edizione dell'evento, grandi marchi del food&beverage italiano ed estero propongono non soltanto la semplice esposizione delle novità e dei prodotti di punta, ma anche presentazioni e momenti di approfondimento.

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 dedicata al caffè e alle innovazioni del settore grandi impianti. Inoltre tutto ciò che riguarda le attrezzature per la tavola, bar, gelateria e pasticceria fino all'arredo contract per interni ed esterni, compresi tappezzerie e arredo bagno.

Ormai da qualche anno hanno preso sempre più piede operatori del settore wine and beverage. A partire dai migliori prodotti per il lavoro dei mixologist e dei barman, rappresentati dalle principali associazioni di categoria, passando per tutto il settore emergente delle birre artigianali.

Presente un'ampia selezione poi di aziende vitivinicole, ma anche distillerie, rappresentate direttamente dai produttori. Le associazioni dei sommelier promuoveranno come sempre numerose degustazioni tematiche condotte da esperti del settore per fare dei focus sui vitigni e sui territori di provenienza.

Balnearia, il meglio per l'ospitalità in spiaggia

Tirreno C.T. e Balnearia insieme per l'hospitality, dal 26 febbraio al 1 marzo

Prosegue il legame con Balnearia, il salone professionale dell'outdoor design, benessere ed attrezzature balneari che fanno di Tirreno CT un unico grande evento di riferimento per il segmento dell'accoglienza, dalla ristorazione al wellness, dallo street food all'hotellerie per arrivare all'ospitalità in spiaggia.

Giunta alla 22esima edizione, Balnearia, vede nei propri spazi rappresentato il meglio dei settori merceologici, oltre ad essere 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.

Tirreno C.T. e Balnearia sono organizzate da TirrenoTrade Srl con la collaborazione di enti regionali, provinciali e associazioni di categoria. Per informazioni sulla fiera e per poter partecipare come espositori o visitatori cliccare qui.



MUMAC ACADEMY
GRUPPO CIMBALI

MUMACACADEMY.COM

IMMERGITI NEL MONDO DEL CAFFÈ

a cura di a.maurilli@almapress.net

EVENTI | A Carrara Fiere edizione 43 di Tirreno C.T. in coppia con Balnearia, il modo di vivere l'accoglienza anche in spiaggia

EVENTI | A Carrara Fiere edizione 43 di Tirreno C.T. in coppia con Balnearia, il modo di vivere l'accoglienza anche in spiaggia

Categoria: Le News

Pubblicato: 01 Febbraio 2023

Dal 26 febbraio al 1° marzo a Carrara Fiere l'evento dedicato agli addetti dell'ospitalità italiana: la 43esima edizione dei due grandi eventi che negli ultimi anni hanno rivoluzionato il modo di vivere l'accoglienza, anche nella spiaggia italiana. Novità il Pentathlon della cucina, gara per cuochi.

(TurismoItaliaNews) Si tiene a Carrara Fiere dal 26 febbraio al 1° marzo quello che ormai da oltre 40 anni è un punto di riferimento per gli operatori dell'accoglienza. Giunta alla 43esima edizione, Tirreno C.T., in coppia ormai con Balnearia, mette in mostra il meglio del settore della ristorazione, dell'ospitalità in generale e, da ormai diverse edizioni, anche degli stabilimenti balneari. Un evento importante, di transizione verso un futuro legato a incertezze internazionali e difficoltà, per una filiera che coinvolge ristoranti, bar, alberghi, pizzerie, gelaterie, pasticcerie, stabilimenti balneari e vale miliardi di euro all'anno, volano del turismo di eccellenza.

“Il settore dell'ospitalità proprio nei momenti delle crisi ha dimostrato di essere resiliente ed è sempre uno dei primi a ripartire. Ha retto alla pandemia, si trova adesso a confrontarsi con il caro dei costi di produzione e con gli effetti della guerra. Ma sa reagire, come ha sempre saputo fare” commenta così Paolo Caldana, fondatore di Tirreno Trade, società promotrice dell'evento. Il Pentathlon della cucina, per incoronare lo chef migliore. Una gara per valorizzare le capacità professionali nelle attività di cucina di tutti i giorni per i cuochi professionisti. ? questa la grande novità di Tirreno Ct 2023, un concorso unico nel suo genere per chi cucina ogni giorno, giudicato da chef internazionali. L'iniziativa sarà aperta alla categoria under 25 e over 25.

Incontri b2b per il centro Italia: ecco il cuore di Tirreno Ct. La manifestazione ha il suo vero cuore nell'incontro qualificato fra domanda e offerta, un importante scambio business-to-business tra gli operatori del Centro e Nord Italia. Grazie anche a questo, Tirreno Ct in questi anni è diventata un vero e proprio punto di riferimento con una continua crescita di consensi, sia in termini di offerta commerciale con oltre 430 espositori in rappresentanza di quasi 900 marchi, sia in termini di pubblico con 62mila presenze di media nelle ultime edizioni.

Nell'edizione 2022 sono stati oltre cento gli appuntamenti di approfondimento, tra seminari, cooking show, convegni, tavole rotonde che hanno fatto, e fanno, della fiera un grande momento di formazione e aggiornamento professionale per pasticceri, pizzaioli, ristoratori, barman. La fiera è anche confronto con i tanti eventi collaterali che ogni anno arricchiscono un programma denso di convegni, seminari e workshop, master gratuiti per professionisti, incontri con esperti di settore, campionati nazionali e internazionali di pasticceria, cucina, gelateria, pizzeria e barman promossi dalle relative associazioni di categoria, oltre a degustazioni e dimostrazioni per tutti gli operatori. Tra questi le proposte dello spazio “Fucina dei Saperi Saperi e Conoscenze”, con la presenza di personaggi e ricette della tradizione italiana, per dare visibilità alla manualità e ai racconti di questa professione.

A caratterizzare ogni edizione dell'evento, grandi marchi del food&beverage italiano ed estero propongono non soltanto la semplice esposizione delle novità e dei prodotti di punta, ma anche presentazioni e momenti di approfondimento. 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 dedicata al caffè e alle innovazioni del settore grandi impianti. Inoltre tutto ciò che riguarda le attrezzature per la tavola, bar, gelateria e pasticceria fino all'arredo contract per interni ed esterni, compresi tappezzerie e arredo bagno. Ormai da qualche anno hanno preso sempre più piede operatori del settore wine and beverage. A partire dai migliori prodotti per il lavoro dei mixologist e dei barman, rappresentati dalle principali associazioni di categoria, passando per tutto il settore emergente delle birre artigianali. Presente un'ampia selezione poi di aziende vitivinicole, ma anche distillerie, rappresentate direttamente dai produttori. Le associazioni dei sommelier promuoveranno come sempre numerose degustazioni tematiche condotte da esperti del settore per fare dei focus sui vitigni e sui territori di provenienza.

Prosegue il legame con Balnearia, il salone professionale dell'outdoor design, benessere ed attrezzature balneari che fanno di Tirreno Ct un unico grande evento di riferimento per il segmento dell'accoglienza, dalla ristorazione al wellness, dallo street food all'hotellerie per arrivare all'ospitalità in spiaggia. Giunta alla 22esima edizione, Balnearia, vede nei propri spazi

a cura di a.maurilli@almapress.net

EVENTI / A Carrara Fiere edizione 43 di Tirreno C.T. in coppia con Balnearia, il modo di vivere l'accoglienza anche in spiaggia

rappresentato il meglio dei settori merceologici, oltre ad essere 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.

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

Per saperne di più!



EVENTI / A Carrara Fiere edizione 43 di Tirreno C.T. in coppia con Balnearia, il modo di vivere l'accoglienza anche in spiaggia



a cura di a.maurilli@almapress.net

EVENTI / A Carrara Fiere edizione 43 di Tirreno C.T. in coppia con Balnearia, il modo di vivere l'accoglienza anche in spiaggia



a cura di a.maurilli@almapress.net

Ultimi posti per Tirreno Ct

Chiamata per la aziende che vogliono partecipare con il sostegno Cciao

1 feb 2023

Ultimi posti disponibili per le imprese per partecipare, nello stand collettivo della Camera di commercio della Toscana Nord-Ovest, alla fiera Tirreno Ct 2023, l'appuntamento dedicato all'ospitalità e al turismo in programma a Carrara, presso il complesso fieristico dal 26 febbraio all' 1 marzo. ? quanto annunciato, in una nota, dall'ente camerale che ha deciso di organizzare una collettiva riservata a imprese del settore agro-alimentare delle province di Lucca, Massa Carrara e Pisa, sostenendo il 50 % dei costi per la realizzazione dello stand collettivo (spazio e allestimento).

© Riproduzione riservata

a cura di a.maurilli@almapress.net

Ultimi posti per partecipare all'evento Tirreno CT 2023 con il sostegno della Camera di commercio

Ultimi posti per partecipare all'evento Tirreno CT 2023 con il sostegno della Camera di commercio

Scritto da francesca sargenti

Economia

Un'opportunità da non perdere per le imprese è partecipare alla fiera Tirreno CT 2023, l'appuntamento dedicato all'ospitalità e al turismo in programma a Carrara, presso il complesso fieristico, nei giorni 26 febbraio - 1 marzo p.v., nello stand collettivo della Camera di commercio della Toscana Nord-Ovest.

L'ente camerale ha deciso di organizzare una collettiva riservata a imprese del settore agro-alimentare delle province di Lucca, Massa Carrara e Pisa, sostenendo il 50 per cento dei costi per la realizzazione dello stand collettivo (spazio e allestimento). Un beneficio, in termini di minori costi, a favore delle imprese che possono partecipare con quote che oscillano da un minimo di 600 ad un massimo di 800 euro, in base al numero finale di aziende presenti nello spazio collettivo.

"La fiera Tirreno CT è un appuntamento di rilievo nazionale che si svolge sul nostro territorio – ha dichiarato Valter Tamburini, presidente dell'ente camerale – una prestigiosa vetrina per la promozione delle nostre imprese e della nostra economia, nonché utile spazio culturale e di confronto per restare in sintonia con l'evoluzione dell'ospitalità e dell'accoglienza, fiori all'occhiello della nostra offerta turistica. Mi auguro che altre imprese oltre a quelle che hanno già aderito -ha concluso Tamburini- sappiano cogliere questa opportunità partecipando all'evento insieme alla Camera di Commercio"

Ancora disponibili spazi per le imprese per partecipare alla collettiva dell'ente camerale all'appuntamento di Carrara, riconosciuto nel panorama italiano tra i più importanti appuntamenti di incontro e confronto del settore, raccogliendo oltre 400 espositori in rappresentanza di oltre 900 marchi commerciali e richiamando decine di migliaia di operatori del settore, tra ristoratori, operatori di bar e strutture ricettive di vario genere), creando le condizioni per uno scambio commerciale che crea importanti giri d'affari per gli operatori del centro e nord Italia.

Le richieste dovranno pervenire entro il 10 febbraio p.v.

Per informazioni: tno.camcom.it

a cura di a.maurilli@almapress.net

Ospitalità e turismo, una vetrina per le imprese alla fiera di Carrara

Ospitalità e turismo, una vetrina per le imprese alla fiera di Carrara

La Camera di Commercio ha deciso di organizzare uno stand collettivo per promuovere il territorio di Redazione - 31 Gennaio 2023 - 13:55

Un'opportunità da non perdere per le imprese è partecipare alla fiera Tirreno CT 2023, l'appuntamento dedicato all'ospitalità e al turismo in programma a Carrara, al complesso fieristico, dal prossimo 26 febbraio al 1 marzo, nello stand collettivo della Camera di commercio della Toscana Nord-Ovest.

L'ente camerale ha deciso di organizzare una collettiva riservata a imprese del settore agro-alimentare delle province di Lucca, Massa Carrara e Pisa, sostenendo il 50 % dei costi per la realizzazione dello stand collettivo (spazio e allestimento). Un beneficio, in termini di minori costi, a favore delle imprese che possono partecipare con quote che oscillano da un minimo di 600 ad un massimo di 800 euro, in base al numero finale di aziende presenti nello spazio collettivo.

“La fiera Tirreno Ct è un appuntamento di rilievo nazionale che si svolge sul nostro territorio – ha dichiarato Valter Tamburini, presidente dell'ente camerale – una prestigiosa vetrina per la promozione delle nostre imprese e della nostra economia, nonché utile spazio culturale e di confronto per restare in sintonia con l'evoluzione dell'ospitalità e dell'accoglienza, fiori all'occhiello della nostra offerta turistica. Mi auguro che altre imprese oltre a quelle che hanno già aderito sappiano cogliere questa opportunità partecipando all'evento insieme alla Camera di Commercio”

Ancora disponibili spazi per le imprese per partecipare alla collettiva dell'ente camerale all'appuntamento di Carrara, riconosciuto nel panorama italiano tra i più importanti appuntamenti di incontro e confronto del settore, raccogliendo oltre 400 espositori in rappresentanza di oltre 900 marchi commerciali e richiamando decine di migliaia di operatori del settore, tra ristoratori, operatori di bar e strutture ricettive di vario genere), creando le condizioni per uno scambio commerciale che crea importanti giri d'affari per gli operatori del centro e nord Italia.

Le richieste dovranno pervenire entro il 10 febbraio prossimo.

Sostieni l'informazione gratuita con una donazione

Imprese: ultimi posti per Tirreno Ct con sostegno Cciao

Ente camerale organizza collettiva imprese sostenendo 50% costi

© ANSA

Stampa Scrivi alla redazione

Archiviato in

(ANSA) - VIAREGGIO, 31 GEN - Ultimi posti disponibili per le imprese per partecipare, nello stand collettivo della Camera di commercio della Toscana Nord-Ovest, alla fiera Tirreno Ct 2023, l'appuntamento dedicato all'ospitalità e al turismo in programma a Carrara, presso il complesso fieristico dal 26 febbraio all' 1 marzo, E' quanto annunciato, in una nota, dall'ente camerale che ha deciso di organizzare una collettiva riservata a imprese del settore agro-alimentare delle province di Lucca, Massa Carrara e Pisa, sostenendo il 50 % dei costi per la realizzazione dello stand collettivo (spazio e allestimento).

Un beneficio, in termini di minori costi, a favore delle imprese che possono partecipare con quote che oscillano da un minimo di 600 ad un massimo di 800 euro, in base al numero finale di aziende presenti nello spazio collettivo. "La fiera Tirreno Ct è un appuntamento di rilievo nazionale che si svolge sul nostro territorio - ha dichiarato Valter Tamburini, presidente dell'ente camerale -, una prestigiosa vetrina per la promozione delle nostre imprese e della nostra economia, nonché utile spazio culturale e di confronto per restare in sintonia con l'evoluzione dell'ospitalità e dell'accoglienza, fiori all'occhiello della nostra offerta turistica. Mi auguro che altre imprese oltre a quelle che hanno già aderito sappiano cogliere questa opportunità partecipando all'evento insieme alla Camera di Commercio". Le richieste dovranno pervenire entro il 10 febbraio. (ANSA).

a cura di a.maurilli@almapress.net

Corsi, selezioni e concorsi a Tirreno Ct

Dal 26 febbraio al 1° marzo a Carrara fiere

30 Gennaio 2023

Sarà Tirreno Ct (Carrara fiere 26 febbraio - 1° marzo 2023) il palcoscenico scelto dalla FIPGC (Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria e Cioccolateria) per spegnere le candeline dei 10 anni di attività. La fiera di riferimento in Italia per ospitalità, ristorazione, hotellerie e settore della caffetteria, ospiterà numerose iniziative. Tra questi il concorso Miglior Colomba d'Italia 2023, nelle categorie classica e innovativa, e il 2° Campionato Italiano Chef della Panificazione (pane tradizionale, innovativo, dolce da forno e pane artistico). Il tiramisù non poteva mancare a Tirreno Ct e infatti la FIPGC effettuerà la selezione Italia centro-nord per il World Trophy of Tiramisù che si terrà a Milano il 13 ottobre 2023. In programma anche corsi di cake design su varie tecniche: modelling, pittura, aerografia, ghiaccia reale, fiori realistici. Anche per l'edizione del 2023, Tirreno Ct continuerà a rappresentare una vetrina e spazio culturale privilegiati per il mondo della pasticceria e del gelato. L'opportunità per le aziende e allo stesso tempo per gli operatori (da produttori di macchine a quelli di ingredienti o accessori) sarà rappresentata dalla forte presenza di incontro tra domanda e offerta. Da un lato le ultime novità in termini di prodotto, dall'altra un mondo, quello di gelatieri e pasticceri, sempre più in divenire e in continua innovazione. Presente in fiera anche l'associazione di categoria Oscar del Gelato che, oltre al concorso nazionale Oscar del Gelato improntato sul gusto cioccolato, terrà seminari e convegni sulle ultime tendenze.

Sono attesi 400 espositori in rappresentanza di oltre 900 marchi commerciali, oltre a migliaia di operatori (tra ristoratori, operatori di bar e strutture ricettive di vario genere).

Un'ampia area espositiva inoltre sarà dedicata a tutto quello che può servire per realizzare o migliorare i laboratori di produzione di un settore, quello della pasticceria e gelateria, che negli ultimi anni sta diventando sempre più cruciale a livello qualitativo e di visibilità internazionale.

www.tirrenoct.it

a cura di a.maurilli@almapress.net

Tirreno C.T. e Balnearia: appuntamento all'ospitalità italiana (26 febbraio-1 marzo)

Tirreno C.T. e Balnearia: appuntamento all'ospitalità italiana (26 febbraio-1 marzo)

Tirreno C.T. e Balnearia: Si terrà a Carrara Fiere dal 26 febbraio al 1° marzo quello che ormai da oltre 40 anni è un punto di riferimento per gli operatori dell'accoglienza. Giunta alla 43esima edizione, Tirreno C.T., in coppia ormai con Balnearia, mette in mostra il meglio del settore della ristorazione, dell'ospitalità in generale e, da ormai diverse edizioni, anche degli stabilimenti balneari.

Un evento importante, di transizione verso un futuro legato a incertezze internazionali e difficoltà, per una filiera che coinvolge ristoranti, bar, alberghi, pizzerie, gelaterie, pasticcerie, stabilimenti balneari e vale miliardi di euro all'anno, volano del turismo di eccellenza. «Il settore dell'ospitalità proprio nei momenti delle crisi ha dimostrato di essere resiliente ed è sempre uno dei primi a ripartire. Ha retto alla pandemia, si trova adesso a confrontarsi con il caro dei costi di produzione e con gli effetti della guerra. Ma sa reagire, come ha sempre saputo fare», commenta così Paolo Caldana, fondatore di Tirreno Trade, società promotrice dell'evento.

Il Pentathlon della cucina, per incoronare lo chef migliore

Una gara per valorizzare le capacità professionali nelle attività di cucina di tutti i giorni per i cuochi professionisti. ? questa la grande novità di Tirreno Ct 2023, un concorso unico nel suo genere per chi cucina ogni giorno, giudicato da chef internazionali. L'iniziativa sarà aperta alla categoria under 25 e over 25.

Incontri B2B per il Centro Italia: ecco il cuore di Tirreno Ct

La manifestazione ha il suo vero cuore nell'incontro qualificato fra domanda e offerta, un importante scambio business-to-business tra gli operatori del Centro e Nord Italia. Grazie anche a questo, Tirreno Ct in questi anni è diventata un vero e proprio punto di riferimento con una continua crescita di consensi, sia in termini di offerta commerciale con oltre 430 espositori in rappresentanza di quasi 900 marchi, sia in termini di pubblico con 62mila presenze di media nelle ultime edizioni. Confronto, dimostrazioni e competizioni

Nell'edizione 2022 sono stati oltre 100 gli appuntamenti di approfondimento, tra seminari, cooking show, convegni, tavole rotonde che hanno fatto, e fanno, della fiera un grande momento di formazione e aggiornamento professionale per pasticceri, pizzaioli, ristoratori, barman. La fiera è anche confronto con i tanti eventi collaterali che ogni anno arricchiscono un programma denso di convegni, seminari e workshop, master gratuiti per professionisti, incontri con esperti di settore, campionati nazionali e internazionali di pasticceria, cucina, gelateria, pizzeria e barman promossi dalle relative associazioni di categoria, oltre a degustazioni e dimostrazioni per tutti gli operatori. Tra questi le proposte dello spazio "Fucina dei Saperi Saperi e Conoscenze", con la presenza di personaggi e ricette della tradizione italiana, per dare visibilità alla manualità e ai racconti di questa professione.

Le eccellenze del food&beverage in una unica fiera

A caratterizzare ogni edizione dell'evento, grandi marchi del food&beverage italiano ed estero propongono non soltanto la semplice esposizione delle novità e dei prodotti di punta, ma anche presentazioni e momenti di approfondimento. 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 dedicata al caffè e alle innovazioni del settore grandi impianti. Inoltre tutto ciò che riguarda le attrezzature per la tavola, bar, gelateria e pasticceria fino all'arredo contract per interni ed esterni, compresi tappezzerie e arredo bagno. Ormai da qualche anno hanno preso sempre più piede operatori del settore wine and beverage. A partire dai migliori prodotti per il lavoro dei mixologist e dei barman, rappresentati dalle principali associazioni di categoria, passando per tutto il settore emergente delle birre artigianali. Presente un'ampia selezione poi di aziende vitivinicole, ma anche distillerie, rappresentate direttamente dai produttori. Le associazioni dei sommelier promuoveranno come sempre numerose degustazioni tematiche condotte da esperti del settore per fare dei focus sui vitigni e sui territori di provenienza.

Balnearia, il meglio per l'ospitalità in spiaggia

Prosegue il legame con Balnearia, il salone professionale dell'outdoor design, benessere ed attrezzature balneari che fanno di Tirreno CT un unico grande evento di riferimento per il segmento dell'accoglienza, dalla ristorazione al wellness, dallo street food all'hotellerie per arrivare all'ospitalità in spiaggia. Giunta alla 22esima edizione, Balnearia, vede nei propri spazi rappresentato il meglio dei settori merceologici, oltre ad essere 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.

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

a cura di a.maurilli@almapress.net

Tirreno C.T. e Balnearia: appuntamento all'ospitalità italiana (26 febbraio-1 marzo)

di categoria. Per informazioni sulla fiera e per poter partecipare come espositori o visitatori www.tirrenoct.it

a cura di a.maurilli@almapress.net

Tirreno C.T. e Balnearia: appuntamento all'ospitalità italiana (26 febbraio-1 marzo)

Raffaele Zucco, Antonella Biasco, Antonino Crimi: questi i nomi dei vincitori del Campionato Italiano di Pasticceria

Raffaele Zucco, Antonella Biasco, Antonino Crimi: questi i nomi dei vincitori del Campionato Italiano di Pasticceria organizzato dalla Federazione Internazionale Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria (FIPGC) e che si è concluso da poco presso la Fiera del Tirreno CT a Carrara. Oltre 50 pasticceri in gara provenienti da tutta Italia e 3 difficili prove da superare. In palio non soltanto il titolo di miglior pasticcere italiano dell'anno, ma anche la possibilità di andare a difendere il tricolore ai Mondiali di Pasticceria che si avranno il prossimo ottobre a Host Milano.

Crostata di ricotta con fichi e gocce di cioccolato, la ricetta che fa innamorare

«Tutti i pasticceri in gara si sono messi alla prova con grande talento, creatività e passione, e questo è per noi un grandissimo traguardo raggiunto. Afferma Matteo Cutolo, Presidente FIPGC. Siamo arrivati al decimo anniversario della Federazione e ogni singolo partecipante fa parte della nostra grande famiglia che si impegna e si impegnerà al massimo per mantenere alta la bandiera italiana della pasticceria in Europa e nel mondo. Ora, un grandissimo in bocca al lupo alla nuova nazionale che dovrà allenarsi sodo per farsi valere al prossimo mondiale».

Torta margherita, la ricetta per ottenerla alta e soffice

I campioni

I tre campioni hanno conquistato l'attenta, scrupolosa ed esigente giuria con le loro golose e originali preparazioni dal tema "I 10 anni della FIPGC". Raffaele Zucco, di Cirò Marina, Crotone, vince l'oro nella categoria Zucchero Artistico & Torta Moderna con "Sogno di mezzanotte", un'opera che ritrae il volto di uno chef FIPGC in tre dimensioni. Le tecniche di tiratura e satinatura molto raffinate e definite hanno donato volume e leggerezza alla scultura, e questo è stato determinante per la giuria. La torta moderna con glassa a specchio, l'interno in pastafrrolla al rum e cacao con cremoso al cioccolato fondente e gelè e al lampone ha letteralmente conquistato il palato dei giudici. Antonella Biasco, 37 anni, ha sbaragliato tutti i concorrenti di categoria con una pièce di cioccolato dal nome "Maternity". Originaria di Tricase, Lecce, è la vincitrice assolta nella categoria "Cioccolato e Praline". L'opera ritrae una donna stilizzata con al seno il suo bambino e ripercorre tutti gli ultimi dieci anni della giovane pasticciera tra duro lavoro, soddisfazioni e maternità.

L'originale opera, le diverse tecniche utilizzate e la varietà di praline e cremini hanno decretato il suo successo e la conquista della Coppa Italia. Antonino Crimi, 46 anni, di Gambettola, Forlì-Cesena, ha vinto nella categoria Pastigliaggio & Monoporzione Moderna con "Raccontami. Un viaggio attraverso sapori e profumi di un bambino diventato uomo", un percorso sensoriale della sua esperienza lavorativa tanto impegnativa quanto straordinaria.

Il mondiale

Ad essere premiati il rigore nei dettagli, la precisione nella sua manualità e la delicatezza della monoporzione presentata. Raffaele, Antonella e Antonino dovranno allenarsi ininterrottamente, e, dopo un allenamento individuale ognuno nella sua specialità, ci sarà un periodo in cui la squadra dovrà incontrarsi per trovare la giusta sinergia e affrontare al meglio il Mondiale. La squadra sarà coadiuvata da Enrico Casarano per la categoria Cioccolato e Angelo Gala per lo Zucchero Artistico. Inoltre, in panchina Caterina Stucci, trentaseienne di Bari che ha l'arduo compito di eccellere in tutte e tre le categorie nel caso in cui la squadra avesse bisogno di una sostituzione.

La giuria

A decretare i vincitori del Campionato Italiano di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria la giuria formata dall'Equipe Eccellenze Internazionali della FIPGC. Una squadra formata da Maestri Pasticceri, Maestri Gelatieri e Maestri Cioccolatieri riconosciuti nel panorama della pasticceria nazionale e internazionale. Ecco alcuni nomi: Angelo Gala, Maestro Pasticcere pluripremiato e Presidente di giuria, Enrico Casarano, Campione del mondo 2017, Gianluca Cecere, Campione italiano di Pasticceria 2018 e Marco Paolo Molinari delegato estero FIPGC per le regioni dell'Asia.

Strudel di mele, la ricetta facile con 4 trucchi

Millefoglie al cioccolato, la ricetta scenografica e semplicissima

Miglior colomba d'Italia 2023: medaglia di bronzo per il pugliese Nico Carlucci

Ecco a voi la ricetta della colomba classica

Reporter:

BARI - Anche la Puglia nella top 3 delle migliori colombe d'Italia. Nico Carlucci, tecnico panificatore di Grumo Appula ha vinto la medaglia di bronzo al campionato "Miglior Colomba d'Italia" 2023 della Colomba Classica. Il campionato è stato organizzato dalla FIPGC Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria nella categoria "colomba classica" tenutosi a Massa Carrara nell'ambito della fiera Tirreno Ct dal 26 Febbraio al 1° Marzo 2023.

«Questa medaglia ha una valenza ancora più importante per me perché quest'anno me la sono conquistata nell'ambito di una grande festa organizzata dalla Fipgc - spiega Carlucci - per celebrare il suo decimo anniversario con una serie di importantissimi eventi che omaggiano la pasticceria e tutto il settore».

In occasione di questo riconoscimento il pastrychef ha deciso di condividere con noi la sua ricetta speciale per la colomba classica.

Ricetta Colomba Pasquale Classica di Nico Carlucci

Ed eccola la mia ricetta per preparare la Colomba Pasquale. L'origine di questo dolce è legata a molte leggende, una di queste è collocata nella prima metà del VI secolo: durante l'assedio di Pavia da parte di Re Alboino, lo stesso si vide offrire da un vecchio mercante un dolce a forma di colomba in segno di pace. La storia recente e forse quella più realistica, vede nei primi del Novecento una nota azienda milanese, creare un dolce simile al panettone, per arricchire i menu di Pasqua: nasce così la colomba come la conosciamo oggi, un morbido dolce lievitato, con canditi e una croccante ricopertura di glassa e mandorle.

La colomba che ho realizzato è una colomba totalmente artigianale con prodotti selezionati e di altissima qualità. Il segreto? Il lievito madre, il mio "Ordinho", e l'amore per quello che si fa. Partendo dalla farina di altissima qualità e performante anche il burro e il tuorlo a pasta gialla sono fondamentali per arricchire di colore e sapore la mia colomba. La farina utilizzata per realizzare la colomba è una farina per grandi lievitati, quindi una farina di forza, appositamente concepita dal molino per dare forza, alveolatura e struttura al prodotto finale. Il lievito madre viene rinfrescato 3 volte a distanza di 3 ore prima dell'utilizzo finale in ricetta con proporzione 1:1 (cioè 1Kg. di lievito madre, 1 kg. di farina e 500 g di acqua). Il burro è di altissima qualità ed è uno degli ingredienti principali perché come noto è un esaltatore di gusto naturale. Il tuorlo a pasta gialla è prodotto da galline allevate a terra e nutrite con mangimi naturali. I restanti ingredienti sono rigorosamente naturali, freschi e in alcuni casi Bio. Ho scelto le mandorle varietà "Filippo Cea" prima di tutto per valorizzare il mio territorio e poi perché sono Caratterizzate da una bassissima acidità, hanno un sapore dolce ed intenso, nel quale è possibile percepire note di burro finali. Il loro gusto è equilibrato. Se mangiate con la pellicina, assicurano un maggiore apporto di fibre. Gustose e prelibate, sono considerate tra le migliori mandorle al mondo. Ovviamente si potrebbe modificare la ricetta per cambiare il gusto finale della Colomba ad esempio sostituendo la frutta candita con il cioccolato.

· Preparazione: 2 giorni

· Cottura: 50 min circa

· Costo: Medio/Alto

· Pezzi: 5 Colombe da 1 Kg. circa

· Occorrente: Impastatrice a braccia tuffanti o impastatrice a spirale, sacca da pasticciare con beccuccio piatto, raspa in plastica, pirottini da kg. 1, spilloni per girare le colombe, coltello, passino, recipienti di varie dimensioni per ingredienti ricetta, pellicola alimentare, spatola in gomma, boccali graduati, pennarello, nastro adesivo in carta, termometro da immersione, sonda esterna per cottura, mixer, planetaria con frusta (a palla).

Ingredienti per il primo impasto:

· g 1000 Farina Grandi Lievitati

· g 325 Lievito naturale solido "Ordinho" (rinfrescato 3 volte a distanza di 3 ore)

· g 500 Acqua a temperatura ambiente

· g 250 Tuorli a pasta gialla

· g 375 Burro a temperatura ambiente

· g 250 Zucchero semolato

Ingredienti per il secondo impasto:

· Pre-Impasto

· g 250 Farina Grandi Lievitati

a cura di a.maurilli@almapress.net

Miglior colomba d'Italia 2023: medaglia di bronzo per il pugliese Nico Carlucci

- g 250 Zucchero semolato
- g 325 Tuorli a pasta gialla
- g 375 Burro a temperatura ambiente
- g 125 Miele di Acacia
- g 12,5 Sale marino fino
- pz 2 Bacche di vaniglia
- g 25 Zeste di Limone (Oppure 10 gr. di aroma concentrata di limone)
- g. 25 Zeste di Arancio (Oppure 10 gr. di aroma concentrata di arancia)
- g 1000 Arancio a cubetti

Per la glassa:

- g. 40 Amido di mais (maizena)
- g 200 Mandorle varietà "Filippo Cea" pelate
- g 250 Albumi
- g 75 Farina di mais fioretto
- g 200 Nocciole intere spellate
- g 250 Zucchero di canna

Per guarnire:

- g 100 Granella di zucchero media
- g. 100 Mandorle varietà "Filippo Cea" di Toritto

Procedimento:

1. Per prima cosa preparare la glassa, versate in un mixer le mandorle e le nocciole pelate, unite lo zucchero di canna e frullate il tutto. Trasferite il composto nella ciotola della planetaria, aggiungete la farina fioretto, l'amido di mais, l'albumi e lavorate il tutto con la frusta per pochi minuti. Una volta ottenuta una glassa omogenea versare la glassa in una sacca da pasticciare con beccuccio piatto e lasciare riposare.

2. Per preparare il pre impasto inserire nell'impastatrice a braccia tuffanti o impastatrice a spirale lo zucchero e l'acqua a una temperatura di 22 °C, mescolare e formare uno sciroppo, aggiungere la farina setacciata e il lievito madre solido a pezzi (rinfrescato per 3 volte a distanza di 3 ore prima dell'utilizzo), dopo circa 15 minuti, a pasta formata incorporare il burro morbido, ma non sciolto e i tuorli alternandoli. Lavorare la pasta finché sarà quasi liscia, stando attenti che non diventi troppo lucida. L'operazione non dovrebbe durare più di 22-25 minuti circa. Se si lavora con una impastatrice tuffante, la pasta sarà pronta quando comincerà a fare delle grosse bolle d'aria sulla superficie. Lasciare lavorare la pasta finché sarà quasi liscia, stando attenti che non diventi troppo lucida. Versare l'impasto in un recipiente possibilmente quadrato e alto e lasciare lievitare in cella per 12 ore circa a una temperatura di 28-30 °C o in alternativa a temperatura ambiente coperta con telo in plastica per alimenti, non a contatto, fino a che sia triplicato il suo volume iniziale (si consiglia di contrassegnare con nastro adesivo in carta e pennarello il volume iniziale dell'impasto).

3. Per preparare l'impasto finale inserire il primo impasto in impastatrice a braccia tuffanti o impastatrice a spirale, aggiungere la farina e gli aromi e lasciare impastare sino a quando il composto sarà diventato liscio, incorporare lo zucchero con il miele e 1/3 dei tuorli, quindi lavorare la pasta finché ritornerà liscia ed elastica. A questo punto incorporare il sale con 1/3 di tuorli, ripetere la stessa operazione, di seguito aggiungere il burro morbido e la rimanenza dei tuorli, quando la pasta ritornerà omogenea incorporare l'acqua, lavorarla 2-3 minuti e incorporare anche tutta la frutta. Ad impasto pronto tagliare della pezzatura prescelta (940-950 gr.), formare una pagnotta e mettere a riposare per circa un'ora in cella a 30 °C; di seguito dividere in due parti uguali, formare il corpo e le ali che si posizioneranno negli appositi stampi di cartoncino a microonde (si può optare anche per il pezzo unico). Riporre in cella con una temperatura di 30 °C con un'umidità del 60% e far lievitare fino al bordo dello stampo: lo stazionamento in cella sarà di 5-6 ore. Quando il dolce sarà pronto per la cottura, "ghiacciare" con uno strato sottile di massa all'amaretto preparata in precedenza, cospargere qua e là qualche mandorla intera e inzuccherare con della granella e poi con dello zucchero a velo. Le colombe da 1 kg saranno cotte dopo circa 55 minuti a 170° (cotte devono avere 93° al cuore). Una volta cotte, con l'ausilio di spilloni le colombe si lasciano stazionare a testa in giù per 12-14 ore per raffreddarsi e stabilizzarsi. Si confezionano con dei sacchetti adeguati e si chiudono facendo attenzione che non passi molta aria, per non velocizzare l'invecchiamento e la formazione di muffa.

Miglior colomba d'Italia 2023: medaglia di bronzo per il pugliese Nico Carlucci



a cura di a.maurilli@almapress.net

Ancora una volta sul podio il tecnico panificatore di Grumo Appula Nico Carlucci con la sua colomba

Paola Copertino 20/03/2023 Attualità

L'arte bianca per lui non ha segreti. Ci mette testa, cuore e tanto studio e sacrificio. Si è distinto e ha raggiunto prestigiosi riconoscimenti con il suo gustosissimo panettone

Anche quest'anno Nico Carlucci, tecnico panificatore ha vinto la medaglia di bronzo al campionato "Miglior Colomba d'Italia" 2023 della Colomba Classica. Il campionato è stato organizzato dalla FIPGC Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria nella categoria "colomba classica" che si sono tenuti a Massa Carrara nell'ambito della fiera Tirreno Ct dal 26 Febbraio al 1° Marzo 2023. Il maestro Carlucci si dice

doppiamente felice perché giudicato da una giuria formata dall'Equipe Eccellenze Internazionali della Fipgc, una squadra di maestri pasticceri, maestri gelatieri e maestri cioccolatieri riconosciuti nel panorama della pasticceria nazionale e internazionale. Questa medaglia ha una valenza ancora più importante quest'anno perché raggiunta nell'ambito di una grande festa organizzata dalla Fipgc per celebrare il suo decimo anniversario con una serie di importantissimi eventi che celebrano la pasticceria e tutto il settore. Il tecnico dimostratore di panificazione e arti bianche Carlucci collabora con diverse testate su cui pubblica ricette fornendo utili consigli, inoltre è docente in varie scuole prestigiose di enogastronomia dove presta la sua consulenza, frutto di anni nel settore.

? conosciuto inoltre perché sperimenta impasto innovativi anche con l'acqua di mare che evita di aggiungere ulteriore sale agli impasti.

Per lui l'arte bianca significa tradizione, ma anche innovazione e sperimentazione. Fra le sue qualità vi è l'umiltà infatti non è geloso delle sue ricette, anzi le diffonde pure. E ecco a voi, per chi si vuole cimentare, la ricetta della colomba classica.

Ricetta Colomba Pasquale Classica di Nico Carlucci

Ed eccola la mia ricetta per preparare la Colomba Pasquale. L'origine di questo dolce è legata a molte leggende, una di queste è collocata nella prima metà del VI secolo: durante l'assedio di Pavia da parte di Re Alboino, lo stesso si vide offrire da un vecchio mercante un dolce a forma di colomba in segno di pace. La storia recente e forse quella più realistica, vede nei primi del Novecento una nota azienda milanese, creare un dolce simile al panettone, per arricchire i menu di Pasqua: nasce così la colomba come la conosciamo oggi, un morbido dolce lievitato, con canditi e una croccante ricopertura di glassa e mandorle.

La colomba che ho realizzato è una colomba totalmente artigianale con prodotti selezionati e di altissima qualità. Il segreto? Il lievito madre, il mio "Ordinho", e l'amore per quello che si fa. Partendo dalla farina di altissima qualità e performante anche il burro e il tuorlo a pasta gialla sono fondamentali per arricchire di colore e sapore la mia colomba. La farina utilizzata per realizzare la colomba è una farina per grandi lievitati, quindi una farina di forza, appositamente concepita dal molino per dare forza, alveolatura e struttura al prodotto finale. Il lievito madre viene rinfrescato 3 volte a distanza di 3 ore prima dell'utilizzo finale in ricetta con proporzione 1:1 (cioè 1Kg. di lievito madre, 1 kg. di farina e 500 g di acqua). Il burro è di altissima qualità ed è uno degli ingredienti principali perché come noto è un esaltatore di gusto naturale. Il tuorlo a pasta gialla è prodotto da galline allevate a terra e nutrite con mangimi naturali. I restanti ingredienti sono rigorosamente naturali, freschi e in alcuni casi Bio. Ho scelto le mandorle varietà "Filippo Cea" prima di tutto per valorizzare il mio territorio e poi perché sono caratterizzate da una bassissima acidità, hanno un sapore dolce ed intenso, nel quale è possibile percepire note di burro finali. Il loro gusto è equilibrato. Se mangiate con la pellicina, assicurano un maggiore apporto di fibre. Gustose e prelibate, sono considerate tra le migliori mandorle al mondo. Ovviamente si potrebbe modificare la ricetta per cambiare il gusto finale della Colomba ad esempio sostituendo la frutta candita con il cioccolato.

- Difficoltà : Molto difficile
- Preparazione: 2 giorni
- Cottura: 50 min circa
- Costo: Medio/Alto
- Pezzi: 5 Colombe da 1 Kg. circa
- Occorrente: Impastatrice a braccia tuffanti o impastatrice a spirale, sacca da pasticciare con beccuccio piatto, raspa in plastica, pirottini da kg. 1, spilloni per girare le colombe, coltello, passino, recipienti di varie dimensioni per ingredienti ricetta, pellicola alimentare, spatola in gomma, boccali graduati, pennarello, nastro adesivo in carta, termometro da immersione, sonda esterna per cottura, mixer, planetaria con frusta (a palla).

Ingredienti per il primo impasto:

- g 1000 Farina Grandi Lievitati

a cura di a.maurilli@almapress.net

Ancora una volta sul podio il tecnico panificatore di Grumo Appula Nico Carlucci con la sua colomba

- g 325 Lievito naturale solido “Ordinho” (rinfrescato 3 volte a distanza di 3 ore)
- g 500 Acqua a temperatura ambiente
- g 250 Tuorli a pasta gialla
- g 375 Burro a temperatura ambiente
- g 250 Zucchero semolato

Ingredienti per il secondo impasto:

- Pre-Impasto
- g 250 Farina Grandi Lievitati
- g 250 Zucchero semolato
- g 325 Tuorli a pasta gialla
- g 375 Burro a temperatura ambiente
- g 125 Miele di Acacia
- g 12,5 Sale marino fino
- pz 2 Bacche di vaniglia
- g 25 Zeste di Limone (Oppure 10 gr. di aroma concentrata di limone)
- g. 25 Zeste di Arancio (Oppure 10 gr. di aroma concentrata di arancia)
- g 1000 Arancio a cubetti

Per la glassa:

- g. 40 Amido di mais (maizena)
- g 200 Mandorle varietà “Filippo Cea” pelate
- g 250 Albumi
- g 75 Farina di mais fioretto
- g 200 Nocciole intere spellate
- g 250 Zucchero di canna

Per guarnire:

- g 100 Granella di zucchero media
- g. 100 Mandorle varietà “Filippo Cea” di Toritto

Procedimento:

1. Per prima cosa preparare la glassa, versate in un mixer le mandorle e le nocciole pelate, unite lo zucchero di canna e frullate il tutto. Trasferite il composto nella ciotola della planetaria, aggiungete la farina fioretto, l'amido di mais, l'albume e lavorate il tutto con la frusta per pochi minuti. Una volta ottenuta una glassa omogenea versare la glassa in una sacca da pasticciere con beccuccio piatto e lasciare riposare.

2. Per preparare il pre impasto inserire nell'impastatrice a braccia tuffanti o impastatrice a spirale lo zucchero e l'acqua a una temperatura di 22 °C, mescolare e formare uno sciroppo, aggiungere la farina setacciata e il lievito madre solido a pezzi (rinfrescato per 3 volte a distanza di 3 ore prima dell'utilizzo), dopo circa 15 minuti, a pasta formata incorporare il burro morbido, ma non sciolto e i tuorli alternandoli. Lavorare la pasta finché© sarà quasi liscia, stando attenti che non diventi troppo lucida. L'operazione non dovrebbe durare più¹ di 22-25 minuti circa. Se si lavora con una impastatrice tuffante, la pasta sarà pronta quando comincerà a fare delle grosse bolle d'aria sulla superficie. Lasciare lavorare la pasta finché© sarà quasi liscia, stando attenti che non diventi troppo lucida. Versare l'impasto in un recipiente possibilmente quadrato e alto e lasciare lievitare in cella per 12 ore circa a una temperatura di 28-30 °C o in alternativa a temperatura ambiente coperta con telo in plastica per alimenti, non a contatto, fino a che sia triplicato il suo volume iniziale (si consiglia di contrassegnare con nastro adesivo in carta e pennarello il volume iniziale dell'impasto).

3. Per preparare l'impasto finale inserire il primo impasto in impastatrice a braccia tuffanti o impastatrice a spirale, aggiungere la farina e gli aromi e lasciare impastare sino a quando il composto sarà diventato liscio, incorporare lo zucchero con il miele e 1/3 dei tuorli, quindi lavorare la pasta finché© ritornerà liscia ed elastica. A questo punto incorporare il sale con 1/3 di tuorli, ripetere la stessa operazione, di seguito aggiungere il burro morbido e la rimanenza dei tuorli, quando la pasta ritornerà omogenea incorporare l'acqua, lavorarla 2-3 minuti e incorporare anche tutta la frutta. Ad impasto pronto tagliare della pezzatura prescelta (940-950 gr.), formare una pagnotta e mettere a riposare per circa un'ora in cella a 30 °C; di seguito dividere

***Ancora una volta sul podio il tecnico panificatore di Grumo Appula Nico
Carlucci con la sua colomba***

in due parti uguali, formare il corpo e le ali che si posizioneranno negli appositi stampi di cartoncino a microonde (si può² optare anche per il pezzo unico). Riporre in cella con una temperatura di 30 °C con un'umidità del 60% e far lievitare fino al bordo dello stampo: lo stazionamento in cella sarà di 5-6 ore. Quando il dolce sarà pronto per la cottura, "ghiacciare" con uno strato sottile di massa all'amaretto preparata in precedenza, cospargere qua e là qualche mandorla intera e inzuccherare con della granella e poi con dello zucchero a velo. Le colombe da 1 kg saranno cotte dopo circa 55 minuti a 170° (cotte devono avere 93° al cuore). Una volta cotte, con l'ausilio di spilloni le colombe si lasciano stazionare a testa in giù¹ per 12-14 ore per raffreddarsi e stabilizzarsi. Si confezionano con dei sacchetti adeguati e si chiudono facendo attenzione che non passi molta aria, per non velocizzare l'invecchiamento e la formazione di muffa.

Come avete letto, non è semplicissimo, ma lui ha descritto ogni passaggio, ogni ingrediente, tutti i procedimenti perché il maestro Carlucci non è geloso e trasmette la sua arte, sempre prodigo di consigli e informazioni perché il suo ingrediente segreto è l'amore che ci mette in ogni sua creazione.

Paola Copertino

Fabrizio Donatone, una vita da podio

Fabrizio Donatone da sempre vola altissimo sulle vette dell'arte bianca, ma senza vantarsene: con umiltà, discrezione e generosità, non ha scritto soltanto il suo nome nella storia della pasticceria mondiale, ma anche quello dell'Italia che, anche grazie a lui, innalza ininterrottamente il tricolore sul podio più dolce del mondo dal 2007

Fabrizio Donatone eccelle come pasticcere, nell'arte dello zucchero, della scultura del ghiaccio e della lavorazione del lievito madre. Nato e cresciuto in laboratorio (e ci tiene a precisarlo), sempre con le mani in pasta e cogliendo ogni opportunità per migliorarsi, è stato anche titolare di una pasticceria a Roma fino al 2013, anno in cui decide, insieme a Francesco Boccia ed Emmanuele Forcone, di dedicarsi completamente alla sfida di Lione.

Oggi apprezzatissimo formatore e consulente, si dedica soprattutto al lievito madre, di cui è grande conoscitore e maestro, in Italia e all'estero.

UNA VITA DA PODIO

Nel 2004 è medaglia d'oro e campione italiano di pasticceria artistica agli internazionali d'Italia Tirreno CT di Massa Carrara e medaglia d'argento alle olimpiadi di cucina IKA a Erfurt. L'anno successivo conquista il gradino più alto del podio alla fiera di Rimini: sue la medaglia d'oro e la menzione speciale per la lavorazione artistica dello zucchero al concorso organizzato dalla FIC.

Vince anche numerosi premi come pasticcere, come la medaglia di bronzo e il premio speciale per la migliore torta al cioccolato alla decima Coupe du Monde de la Pâtisserie a Lione, nel 2007: una vittoria che porta bene, perché da quell'anno l'Italia non scenderà più dal podio.

Nel 2010 vince il premio speciale come miglior pasticcere di Roma e provincia, conferito da Gamber Rosso Città del Gusto. In team con Emmanuele Forcone e Francesco Boccia conquista la Coppa del mondo di pasticceria nel 2015, scegliendo di scolpire il ghiaccio. Da quel momento decide di dedicarsi alla consulenza e alla formazione, ma continuando ad affiancare come allenatore le squadre italiane: anche grazie al suo prezioso e costante supporto, l'Italia non scende dal podio dal 2007.

PANETTONE MANI IN PASTA

“Mi occupo – spiega Fabrizio – di consulenza e formazione. In qualità di docente lavoro per diverse scuole rinomate. I miei corsi sono pratici: mi piace far lavorare gli allievi e ho creato un format chiamato Panettone mani in pasta, che è anche un mio marchio registrato. Ricevo tanta soddisfazione dai corsisti, che mi riferiscono di essere riusciti a migliorare il prodotto e ad aumentare la produzione. L'ho ideato quattro anni fa e proposto durante le mie docenze: durante le tre giornate di formazione il corsista ha a disposizione una propria postazione e una piccola macchina tuffante, per lavorare seguendo in prima persona tutte le fasi del lievito: impasto serale, impasto del mattino, porzionatura, pirlatura, glassatura, cottura e così via fino al confezionamento”.

UNA DEDICA SPECIALE

Dalla sua collaborazione con Agrimontana è nato anche un libro. “Con Francesco Boccia ed Emmanuele Forcone – spiega Fabrizio – ho condiviso non solo il podio nel 2015, ma anche un nuovo progetto editoriale, che sta andando molto bene. Ispirazioni e strutture di pasticceria, pubblicato a fine 2022 e nato da un'idea di Agrimontana per festeggiare i primi 50 anni di attività”. Il volume, dopo sole poche settimane, è già alla sua prima ristampa. L'editore si è fortemente impegnato per mantenere un prezzo di copertina accessibile: proprio per centrare l'obiettivo primario di divulgare il sapere e supportare la formazione dei futuri pasticceri.

Qui la ricetta della Colomba Classica?

Colomba Classica

Per sfogliare l'articolo integrale, abbonati alla rivista ?

Una vita da podio

© Riproduzione Riservata

Fabrizio Donatone, una vita da podio



a cura di a.maurilli@almapress.net

COSTIGLIOLE Sabato 11 marzo alle 21 con "I Belli da Morire"

A Massa Carrara ha vinto un concorso per la migliore colomba

Teatro con "Il giovane Mazzarò" Silvano Baldi, super pasticciere

Dopo il grande successo del debutto al Teatro di Bistagno de "Il giovane Mazzarò", nuovo appuntamento sabato 11 marzo alle 21 al Teatro Comunale di Costigliole. Nuovo spettacolo dei "Belli da Morire", dedicato al personaggio della novella di Giovanni Verga, che ha già visto in sala più di 700 spettatori entusiasti. Ingresso a offerta libera; il ricavato sarà devoluto alla Comunità Educativa "Piccolo Principe".



11 MARZO TEATRO MUNICIPALE - Costigliole (AT)
Ingresso a offerta - ore 21.00 / 3396561256

Non solo chitarrista, ma anche autore, regista e promotore di eventi, l'alessandrino Marcello Chiaraluce ha scritto e diretto lo spettacolo. Vi ricordate di Mazzarò? Quel contadino diventato ricco possidente terriero, che in punto di morte uccideva oche e tacchini per portarli con sé nell'aldilà? Come ha costruito la sua fortuna? Ma chi era da giovane? Cosa sognava? Ce lo raccontano i "Belli da Morire" con uno spettacolo inedito, ambientato nella Sicilia del 1800, in un ménage à trois, in cui le vicende del giovane Mazzarò, si intersecano con quelle di un barone dall'animo dandy e una risoluta domestica di nome Dilina. Ci sarà spazio per la commedia, ma anche per i toni più drammatici, lasciando al pubblico momenti di divertimento, ma anche spunti di riflessione riguardo al proprio posto in questa esistenza. Nel ruolo di Mazzarò, il promettente attore nicese Giovanni Giordano, già noto per aver interpretato Luigi Tenno nel musical dedicato al controverso can-

tautore alessandrino naturalizzato genovese. Insieme a lui Claudia Alodi, nel ruolo di Dilina, e Filippo Santopietro, nel ruolo del Barone. Lo spettacolo vedrà anche la partecipazione di Marcello Trucco e del fisarmonicista Carlo Fortunato. Uno spettacolo che per la compagnia teatrale dei "Belli da morire" segna anche una sorta di maturazione. A differenza dei precedenti spettacoli portati sui palchi della provincia, in cui erano previsti momenti cantati o balletti, "Il giovane Mazzarò" andrà in scena interamente sotto forma di prosa. "Un altro cambiamento - spiega Marcello Chiaraluce, membro e fondatore dei "Belli da morire", nonché regista e autore dello spettacolo, - è sicuramente che non portiamo più in scena un saggio di fine corso, ma uno spettacolo professionale a tutti gli effetti, dove sono stati fatti dei casting con attori professionisti. Lo spettacolo offrirà spunti di divertimento, ma la vita non è solo una commedia. Pertanto, come da prassi dei "Belli da Morire", qualcosa di pubblico lo porterà senz'altro a casa". La compagnia è nata nel 2016 e negli anni ha prodotto otto spettacoli teatrali, di cui sei musicali originali. Quest'anno ha deciso di proporre uno spettacolo interamente in prosa, che si ispira liberamente alla novella "La Roba" di Giovanni Verga, pubblicata per la prima volta nel 1880.

> Alessandra Gallo

La colomba pasquale più buona viene prodotta a Costigliole. A decretarlo, il Campionato ideato e diretto dalla Federazione internazionale di pasticceria, gelateria e cioccolateria (Fipge), che contribuisce a diffondere e a valorizzare la cultura del mondo dei dolci. Si è svolto alla Fiera Tirreno CT a Massa Carrara il Campionato Miglior Colomba, allo scopo di valorizzare la produzione artigianale del dolce tipico pasquale e premiare il miglior colomba. Nel corso della kermesse è stato premiato anche il pasticciere costigliolese Silvano Baldi che ha ricevuto due medaglie: per il primo posto per quanto riguarda lo sviluppo e la sofficità dell'impasto e il quarto come migliore colomba. Il maestro, unico pasticciere piemontese in gara, ha sbaragliato la concorrenza di circa 200 colleghi che hanno partecipato a questa edizione del Campionato. Baldi ha sfornato una colomba classica dalla perfetta alveolatura, caratterizzata al taglio da una vera e propria esplosione di profumi, con cubetti d'arancio candito e copertura di glassa croccante di mandorle.



La storia comincia quando Silvano decide di frequentare l'istituto alberghiero. Alla fine degli anni Ottanta comincia a lavorare da apprendista al Fons Salutis di Agliano. Nel 1990 Baldi mette su un laboratorio, chiamato Bisco per un'assonanza con la parola biscotti e si arricchisce di un bar-pasticceria nel 1995. Entra in società con Ugo Alciati, figlio del celebre Guido di Costigliole. Umberto Graglia sarà il loro maestro, portando loro in dote un'arma segreta: la ricetta di Pietro Ferrua di Pinerolo, l'inventore del Galup. Baldi ora è il solo titolare di Bisco, oggi nota per il panettone basso mandorlato: antica ricetta dal 1922, caratterizzata dal procedimento continuativo, dall'impasto alla cotura.

> A. G.

MONTALDO Sabato 11 marzo con partenza alle 14,30 davanti alla Posta

A MOMBERCCELLI PROSEGUONO I LAVORI

Passeggiata per la Festa della Donna

L'8 marzo si festeggia la Giornata Internazionale dei Diritti della Donna ed è anche il momento per organizzare qualcosa insieme alle amiche. Nell'ambito delle iniziative nel comune di Montaldo Scarampi in occasione della Festa della Donna, la pro loco ha organizzato un evento del tutto innovativo: "Montaldo in giallo" - passeggiata dedicata alle donne, in programma sabato 11 marzo.



La pro loco comunica: "Sono le solite camminare sul nostro territorio, con alcune salite e discese, asfalto e sterrato. 1 km sono approssimativi, ma mai meno di 8. Andiamo ognuno con il proprio passo e a tappe ci aspettiamo". Il raduno dei partecipanti è previsto davanti all'ufficio

postale, luogo dove inizierà la passeggiata. Il via sarà dato alle ore 14,30. Il percorso si snoda tra dolci colline, attraverso prati, vigneti e boschi per scoprire questo territorio. Durante il primo pomeriggio si potranno ammirare le fioriture del sottobosco e la primavera che sta arrivando, in una natura ricca di storia e bellezza. Il percorso è di circa 8 km per circa 2 ore di cammino. Non serve essere allenati per prendere parte alla camminata.

A fine percorso tutte le donne riceveranno un omaggio e si gusterà tutti insieme una buonissima merenda; questo indubbiamente renderà la giornata ancora più piacevole.

> A. G.



Anche l'area intorno al monumento ai Caduti è ora libera dal cantiere e i nuovi parcheggi sono accessibili alle auto. L'impresa Balaclava ha concluso le opere sulla parte frontale di piazza Unione Europea, con la creazione dell'area dedicata al parcheggio e l'asfaltatura delle aree di transito. In questi giorni sono ripresi i lavori per il completamento dei marciapiedi (lato studi medici). Presto sarà completamente a disposizione dei momberecellesi la nuova piazza Unione Europea.

> A. G.

AGLIANO TERME Interessante serata organizzata dal Rotary Canelli-Nizza. Premiate due allieve dell'Afp

Le conquiste della donna negli ultimi decenni

Alla Scuola Alberghiera di Agliano Terme, il presidente del Rotary Club Canelli - Nizza Monferrato Hicham Barida insieme alla presidente dell'Inner Wheel Club di Asti Simonetta Boschi Colletti e con la partecipazione della Governatrice del Distretto 204 dell'Inner Wheel Club Patrizia Gentile Bergese Bogliolo hanno introdotto la dott.ssa Viviana Garbagnoli, psicologa e psicoterapeuta, l'ostetrica Nadia Miletto, nonché presidente della Commissione Pari Opportunità del Comune di Asti, il dirigente medico del Presidio Ospedaliero di Savigliano, medico-chirurgo specialista



sta in Psichiatria, il dott. Carlo Milordini, il prof. Maggiorino Barbero, Direttore SC di Ginecologia e Ostetrica dell'ospedale di Asti e

presidente della Società Italiana di Colposcopia e Patologia Cervicovaginale, relatori della serata. Presente anche Luigi Gentile, presidente della Commissione per la Tutela della Salute del Distretto 2032 del Rotary.

Tutti gli oratori, a rotazione, hanno condiviso con i numerosi soci dei due Club di Servizio e i loro ospiti ciò che la donna è riuscita tenacemente a conquistare negli ultimi decenni. Nel corso della serata i partecipanti hanno potuto acquistare alcune composizioni floreali realizzate dalla fioraia Annamaria Rizzo del negozio "Petali" il cui ricavato servirà per la realizzazione di un Servizio dedicato alle donne. Al termine, ringraziamenti per l'ospitalità alla Scuola Alberghiera di Agliano



Terme e premiazione di due figure femminili di spicco tra gli studenti: una rappresentante per la Sala, Erica Pirozzolo, e una rappresentante tra i giovani chef, Lorenza Lieshi.

LA COLOMBA PASQUALE PIÙ BUONA VIENE PRODOTTA A COSTIGLIOL E

LA COLOMBA PASQUALE PIÙ BUONA VIENE PRODOTTA A COSTIGLIOL

di Redazione · 8 Marzo 2023

A decretarlo, il Campionato ideato e diretto dalla Federazione internazionale di pasticceria, gelateria e cioccolateria (Fipgc), che contribuisce a diffondere e a valorizzare la cultura del mondo dei dolci. Si è svolto presso la Fiera Tirreno CT a Massa Carrara il Campionato Miglior Colomba, con lo scopo di valorizzare la produzione artigianale del dolce tipico pasquale e premiare la miglior colomba. Nel corso della kermesse è stato premiato anche il pasticciere costigliolese Silvano Baldi che ha ricevuto due medaglie: per il primo posto per quanto riguarda lo sviluppo e la sofficità dell'impasto e il quarto come miglior colomba, dove passione e lavoro sono il suo segreto.

Il maestro, unico pasticciere piemontese in gara, ha sbaragliato la concorrenza di circa 200 pasticceri che hanno partecipato a questa edizione. Baldi ha sfornato una colomba classica dalla perfetta alveolatura, caratterizzata al taglio da una vera e propria esplosione di profumi, con cubetti d'arancio candito e copertura di glassa croccante di mandorle. La strada per arrivare al successo è partita a metà febbraio, quando il pasticciere artigianale, titolare tra le pasticcerie più conosciute e apprezzate del territorio e detentore della nomina a delegato regionale della Fipgc, ha deciso di partecipare al concorso per la miglior colomba pasquale del 2023. A scegliere i lieviti più buoni, è stata una giuria tecnica composta da professionisti del settore. Il pasticciere di Costigliole continua a incassare nuovi traguardi. E' toccato a lui ancora una volta rappresentare il mondo del lievito costigliolese nella rinomata kermesse nazionale. Questo trofeo va ad aggiungersi alle vittorie di Silvano: l'anno scorso è stata la volta del panettone, piazzatosi al nono posto. Anche il sindaco Enrico Cavallero si è complimentato con lui: "Ancora una volta sul gradino più alto del podio un cittadino Costigliolese. Bravo Silvano Baldi. La tua esperienza e la tua professionalità maturata in tanti anni contribuiscono a promuovere e a fare crescere Costigliole". La sua pasticceria-caffetteria Bisco Fine si trova in un locale raffinato ed elegante in centro paese, dove acquistare la torta di nocciole senza farina, gli amaretti morbidi con crema, al Barolo e Marsala e, in stagione, panettoni e colombe. Ghiotto il torrone morbido con nocciole, miele e arancia candita. Belle le favole, soprattutto quando si avverano, come quella di Bisco.

La storia comincia quando Silvano decide di fare l'istituto alberghiero. Alla fine degli anni Ottanta comincia a lavorare da apprendista al Fons Salutis di Agliano. Nel 1990 Baldi mette su un laboratorio, chiamato Bisco per un'assonanza con la parola biscotti e si arricchisce di un bar-pasticceria nel 1995. Entra in società con Ugo Alciati, figlio del celebre Guido di Costigliole. Umberto Graglia sarà il loro maestro, portando loro in dote un'arma segreta: la ricetta di Pietro Ferrua di Pinerolo, l'inventore del Galup. Baldi ora è il solo titolare di Bisco, oggi nota per il panettone basso mandorlato: antica ricetta dal 1922, caratterizzata dal procedimento continuativo, dall'impasto alla cottura.

Alessandra Gallo

FIPGC: eletti i migliori pasticceri d'Italia

Raffaele Zucco, Antonella Biasco, Antonino Crimi: questi i nomi dei vincitori del Campionato Italiano di Pasticceria organizzato dalla Federazione Internazionale Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria (FIPGC) e che si è appena concluso presso la Fiera del Tirreno CT a Carrara.

Oltre 50 pasticceri in gara provenienti da tutta Italia e 3 difficili prove da superare. In palio non soltanto il titolo di miglior pasticciere italiano dell'anno, ma anche la possibilità di andare a difendere il tricolore ai Mondiali di Pasticceria che si avranno il prossimo ottobre a Host Milano.

"Tutti i pasticceri in gara si sono messi alla prova con grande talento, creatività e passione, e questo è per noi un grandissimo traguardo raggiunto. Afferma Matteo Cutolo, Presidente FIPGC. Siamo arrivati al decimo anniversario della Federazione e ogni singolo partecipante fa parte della nostra grande famiglia che si impegna e si impegnerà al massimo per mantenere alta la bandiera italiana della pasticceria in Europa e nel mondo. Ora, un grandissimo in bocca al lupo alla nuova nazionale che da ora in poi dovrà allenarsi sodo per farsi valere al prossimo mondiale".

I tre campioni hanno conquistato l'attenta, scrupolosa ed esigente giuria con le loro golose e originali preparazioni dal tema "I 10 anni della FIPGC".

Raffaele Zucco, di Cirò Marina, Crotone, vince l'oro nella categoria Zucchero Artistico & Torta Moderna con "Sogno di mezzanotte", un'opera che ritrae il volto di uno chef FIPGC in tre dimensioni.

Le tecniche di tiratura e satinatura molto raffinate e definite hanno donato volume e leggerezza alla scultura, e questo è stato determinante per la giuria. La torta moderna con glassa a specchio, l'interno in pastafrolla al rum e cacao con cremoso al cioccolato fondente e gelée al lampone ha letteralmente conquistato il palato dei giudici.

Antonella Biasco, 37 anni, ha sbaragliato tutti i concorrenti di categoria con una pièce di cioccolato dal nome "Maternity". Originaria di Tricase, Lecce, è la vincitrice assoluta nella categoria "Cioccolato e Praline". L'opera ritrae una donna stilizzata con al seno il suo bambino e ripercorre tutti gli ultimi dieci anni della giovane pasticciere tra duro lavoro, soddisfazioni e maternità. L'originale opera, le diverse tecniche utilizzate e la varietà di praline e cremi hanno decretato il suo successo e la conquista della Coppa Italia.

Antonino Crimi, 46 anni, di Gambettola, Forlì-Cesena, ha vinto nella categoria Pastigliaggio & Monoporzione Moderna con "Raccontami. Un viaggio attraverso sapori e profumi di un bambino diventato uomo", un percorso sensoriale della sua esperienza lavorativa tanto impegnativa quanto straordinaria. Ad essere premiati il rigore nei dettagli, la precisione nella sua manualità e la delicatezza della monoporzione presentata.

Raffaele, Antonella e Antonino dovranno allenarsi ininterrottamente, e, dopo un allenamento individuale ognuno nella sua specialità, ci sarà un periodo in cui la squadra dovrà incontrarsi per trovare la giusta sinergia e affrontare al meglio il Mondiale. La squadra sarà coadiuvata da Enrico Casarano per la categoria Cioccolato e Angelo Gala per lo Zucchero Artistico. Inoltre, in panchina Caterina Stucci, trentaseienne di Bari che ha l'arduo compito di eccellere in tutte e tre le categorie nel caso in cui la squadra avesse bisogno di una sostituzione.

A decretare i vincitori del Campionato Italiano di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria la giuria formata dall'Equipe Eccellenze Internazionali della FIPGC, una squadra formata da Maestri Pasticcieri, Maestri Gelatieri e Maestri Cioccolatieri riconosciuti nel panorama della pasticceria nazionale e internazionale come Angelo Gala, Maestro Pasticciere pluripremiato e Presidente di giuria, Enrico Casarano, Campione del mondo 2017, Gianluca Cecere, Campione italiano di Pasticceria 2018 e Marco Paolo Molinari delegato estero FIPGC per le regioni dell'Asia



a cura di a.maurilli@almapress.net

I vincitori del Campionato Italiano della Panificazione FIPGC

Il miglior pane tradizionale è di Fabio Chialastri, Michele Porcedda vince per il "Pane innovativo", Rossella Stabile "Dolce da forno" e Claudia Manitta per la categoria "Pane artistico".

La Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria e Cioccolateria (FIPGC) ha eletto i vincitori del Campionato Italiano della Panificazione concluso ieri 26 febbraio presso la Fiera Tirreno CT di Carrara (MS).

Il Campionato ha visto la partecipazione di decine di Chef Panificatori provenienti da ogni angolo d'Italia e che si sono cimentati in 4 diverse prove (pane tradizionale, pane innovativo, dolce da forno e pane artistico). La giuria che ha aggiudicato i premi è formata dall'Equipe Eccellenze Internazionali della FIPGC, come Fabio Albanesi, responsabile internazionale della Panificazione FIPGC, Salvatore Albanesi, Roberto Gentile e i Simona Lauri, tecnologa alimentare di fama nazionale che è stata nominata Responsabile Nazionale della Panificazione dal Presidente Cutolo ieri alla fine del Campionato.

Fabio Chialastri, chef panificatore di Latina, si aggiudica il primo posto nella Categoria "Pane Tradizionale", ovvero un pane realizzato con lievito madre. Le lunghe fermentazioni, la solida struttura e l'alveolatura bilanciata, insieme ai sapori e profumi intensi, hanno fatto sì che il concorrente si aggiudicasse il primo posto assoluto di categoria.

Nella categoria "Pane Innovativo", ovvero un pane in cui vince l'originalità e gli accostamenti degli ingredienti, l'oro assoluto va alla Sardegna, con Michele Porcedda di Terralba, Oristano, che ha presentato alla giuria una pagnotta con un sodalizio di spezie e fiori naturali, un vero spettacolo per gli occhi e per il palato.

"Celebrare l'arte bianca, fiore all'occhiello del made in Italy, promuovere le tipicità del nostro territorio e riconoscere i grandi talenti in questo settore è il nostro ambizioso obiettivo. Afferma Matteo Cutolo, Presidente FIPGC. Tutti gli Chef Panificatori hanno dimostrato grande professionalità e talento, hanno dato voce con le loro creazioni alla forte identità italiana. Ne siamo davvero fieri".

Nella categoria "Dolce da forno" primo posto per Rossella Stabile, giovanissima pasticciera di Pisa che ha realizzato un sablée alle castagne con crema di castagne e ricotta. Il perfetto bilanciamento degli ingredienti, la struttura elegante e la linea decorativa essenziale ma di grande impatto con cioccolato e lamponi l'hanno portata alla vittoria.

Claudia Manitta di Foligno (PG) si aggiudica invece il primo posto per "Pane artistico" con la sua opera "Pan Pinocchio" creando da una pagnotta il volto di Pinocchio, di Mangiafuoco e di Geppetto raccontando così la favola italiana più famosa al mondo.

Fonte e foto: <https://horecanews.it/ecco-i-vincitori-del-campionato-italiano-della-panificazione-fipgc/>
07/03/2023

Pentathlon della cucina: a Tirreno C.T. premiati i primi cuochi d'Italia

Publicato il 7 marzo 2023

Terminato il concorso Pentathlon della cucina con 35 partecipanti. Convegno ITB Italia sul problema delle concessioni balneari. SOS: bagnini a rischio sparizione.

Pentathlon della cucina. Incoronati i migliori cuochi di Tirreno C.T. 2023. Tre i vincitori di 18 anni per la categoria junior tutti e tre provenienti dell'Istituto alberghiero "Carnacina" di Bardolino (Vr). Al primo posto junior Yahya Souati (97 punti), secondo Artiom Euciuc (96,67) e terzo Max Panainte (94). Per i senior primo il ligure Paolo Ganci (94) di Spotorno (Sv), secondo Luca De Biase (90,67) e terzo Giancarlo Cammisa (88,33). De Biase e Cammisa lavorano entrambi nello stesso ristorante a Peschiera del Garda (Vr). A sfidarsi nelle 5 prove di attività quotidiana in cucina sono stati 35 concorrenti. «? stata una competizione completamente nuova sulle abilità giornaliere dei cuochi. Nonostante l'iniziale preoccupazione e la comprensibile agitazione per il debutto dell'iniziativa, la gara è stata molto positiva e tutti si sono messi alla prova anche su abilità che non usano come sfilettare un pesce se il ristorante dove lavora non cucina pesce», spiega Fabio Tacchella ideatore della competizione. «La gara ha fatto emergere, e colmare, quelle lacune che un professionista si porta dietro, magari dai tempi della scuola e che non aveva mai avuto modo di affrontare e migliorare. ? stato un confronto costruttivo e istruttivo con i giudici, chef executive di grandi compagnie di navigazione e grandi catene di ristorazione che non soltanto hanno giudicato ma si sono messi al pari dei concorrenti e hanno fatto vedere come disossare correttamente un pollo o sfilettare un pesce. Questo ha dato molto valore alla competizione che non era soltanto una gara ma anche un aggiornamento professionale». L'appuntamento «adesso alla prossima edizione quando faremo tesoro di tutti suggerimenti ricevuti per migliorare e far crescere la competizione». Soddisfazione per la gara è stata espressa anche da Paolo Caldana patron di Tirreno C.T. «La fiera ha avuto quest'anno un rilancio enorme, con affluenza interessata e espositori contenti. Il Pentathlon il prossimo anno sarà triplicato perché in cucina c'è bisogno di professionalità tutti i giorni, per essere cuochi c'è bisogno di sapere sempre di più!».

Convegno ITB ITALIA. Ieri ultimo appuntamento in calendario per il settore della balneazione con il convegno organizzato da ITB Italia (Associazione Italiana Imprenditori Turistici Balneari). Sono intervenuti il presidente Itb Italia Giuseppe Ricci e il referente di Itb Italia per la regione Sardegna Francesco Gambella. «Da anni sosteniamo che la Bolkestein non può essere applicata – ha detto il presidente Ricci – anche in virtù della storia delle nostre concessioni. Le aree dove oggi insistono le nostre aziende, frutto di investimenti e sacrifici, sono state regolamentate dallo Stato con un rinnovo automatico delle concessioni (ogni 6 anni) che ci ha dato certezze per il futuro, e che oggi non abbiamo più».

SOS Bagnini dalla costa dell'Apuoversilia. La fiera balnearia è stata anche l'occasione per evidenziare alcune problematiche che attualmente ruotano intorno al settore della sicurezza e del salvataggio lungo la costa dell'Apuoversilia.

Nell'ultimo decennio infatti la figura del bagnino e/o assistente bagnanti è diventata sempre più professionale, abbandonando la visione del "bagnino tutto fare" degli anni '70/'80.

Dalla pandemia però è in calo il numero di bagnini brevettati che poi realmente fanno la stagione. Su circa 300 bagnini brevettati all'anno solo meno di un terzo l'estate mette in pratica la formazione acquisita. Il rischio è che nei prossimi anni si perda la figura professionale del bagnino in mancanza di un ricambio generazionale e che in una costa, come quella dell'apuoversilia, si abbassi quel livello di sicurezza nelle spiagge di cui ha vantato negli ultimi vent'anni il primato in termini di attrattività turistica soprattutto per il target famiglie. Il tutto è messo a rischio da alcune modifiche al settore contenute nel decreto 206/2016, ad oggi inserito nel milleproroghe e quindi in scadenza al 30 giugno 2023.

I punti più torbidi secondo gli operatori del settore del salvataggio che alzano la bandiera dell'SOS, sarebbero sostanzialmente tre.

Il primo riguarda l'età. Questo decreto restringe il range anagrafico: potrà fare il corso di bagnino chi ha un'età compresa tra i 18 e i 50 anni (invece di 16-60). La seconda criticità riguarda la formazione. Secondo questa riforma basterebbero infatti solo due anni di brevetto per poter aprire scuole di formazione per rilasciare corsi da bagnino senza alcun obbligo di affiliazione e senza obbligo di aver praticato la professione. Il terzo punto oscuro riguarda i rinnovi dei brevetti per cui il nuovo decreto non ne specifica le modalità.

a cura di a.maurilli@almapress.net

Campionato Italiano di Pasticceria: tre i vincitori

Il Campionato Italiano di Pasticceria - organizzato dalla Federazione Internazionale Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria (FIPGC) e che si è appena concluso presso la Fiera del Tirreno CT a Carrara - ha messo sul podio dei vincitori Raffaele Zucco, Antonella Biasco, Antonino Crimi.

La manifestazione

Oltre 50 pasticceri in gara provenienti da tutta Italia e 3 difficili prove da superare. In palio non soltanto il titolo di miglior pasticcere italiano dell'anno, ma anche la possibilità di andare a difendere il tricolore ai Mondiali di Pasticceria che si avranno il prossimo ottobre a Host Milano.

“Tutti i pasticceri in gara si sono messi alla prova con grande talento, creatività e passione, e questo è per noi un grandissimo traguardo raggiunto. Afferma Matteo Cutolo, Presidente FIPGC.

Siamo arrivati, quindi, al decimo anniversario della Federazione e ogni singolo partecipante fa parte della nostra grande famiglia che si impegna e si impegnerà al massimo per mantenere alta la bandiera italiana della pasticceria in Europa e nel mondo.

Ora, un grandissimo in bocca al lupo alla nuova nazionale che da ora in poi dovrà allenarsi sodo per farsi valere al prossimo mondiale”.

I vincitori

I tre campioni hanno conquistato l'attenta, scrupolosa ed esigente giuria con le loro golose e originali preparazioni dal tema “I 10 anni della FIPGC”.

Raffaele Zucco, di Cirò Marina, Crotone, vince l'oro nella categoria Zucchero Artistico & Torta Moderna con “Sogno di mezzanotte”, un'opera che ritrae il volto di uno chef FIPGC in tre dimensioni.

Le tecniche di tiratura e satinatura molto raffinate e definite hanno donato volume e leggerezza alla scultura, e questo è stato determinante per la giuria.

La torta, di stile moderno e con glassa a specchio, grazie alla pastafrolla al rum e cacao, al cremoso al cioccolato fondente e la gelèe al lampone, ha letteralmente conquistato il palato dei giudici.

Antonella Biasco, 37 anni, ha sbaragliato tutti i concorrenti di categoria con una pièce di cioccolato dal nome “Maternity”.

Originaria di Tricase, Lecce, è la vincitrice assoluta nella categoria “Cioccolato e Praline”.

L'opera ritrae una donna stilizzata con al seno il suo bambino e ripercorre tutti gli ultimi dieci anni della giovane pasticciera tra duro lavoro, soddisfazioni e maternità.

L'originale opera, le diverse tecniche utilizzate e la varietà di praline e cremi hanno decretato il suo successo e la conquista della Coppa Italia.

Antonino Crimi, 46 anni, di Gambettola, Forlì-Cesena, ha vinto nella categoria Pastigliaggio & Monoporzione Moderna con “Raccontami. Un viaggio attraverso sapori e profumi di un bambino diventato uomo”, un percorso sensoriale della sua esperienza lavorativa tanto impegnativa quanto straordinaria.

Ad essere premiati il rigore nei dettagli, la precisione nella sua manualità e la delicatezza della monoporzione presentata.

Raffaele, Antonella e Antonino dovranno allenarsi ininterrottamente, e, dopo un allenamento individuale ognuno nella sua specialità, ci sarà un periodo in cui la squadra dovrà incontrarsi per trovare la giusta sinergia e affrontare al meglio il Mondiale.

La squadra sarà, poi, coadiuvata da Enrico Casarano per la categoria Cioccolato e Angelo Gala per lo Zucchero Artistico.

Inoltre, in panchina Caterina Stucci, trentaseienne di Bari che ha l'arduo compito di eccellere in tutte e tre le categorie nel caso in cui la squadra avesse bisogno di una sostituzione.

La giuria

A decretare i vincitori del Campionato Italiano di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria la giuria formata dall'Equipe Eccellenze Internazionali della FIPGC, una squadra formata da Maestri Pasticceri, Maestri Gelatieri e Maestri Cioccolatieri riconosciuti nel panorama della pasticceria nazionale e internazionale.

Ecco i nomi dei giurati: Angelo Gala, Maestro Pasticcere pluripremiato e Presidente di giuria, Enrico Casarano, Campione del mondo 2017, Gianluca Cecere, Campione italiano di Pasticceria 2018 e Marco Paolo Molinari delegato estero FIPGC per le regioni dell'Asia.

La Federazione Internazionale Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria (FIPGC) è l'ente che promuove la pasticceria italiana in tutto il mondo.

Vanta una presenza radicata e capillare sul territorio italiano, con delegati per ogni regione e dei sotto-delegati per ogni

Campionato Italiano di Pasticceria: tre i vincitori

provincia.

Ha lo scopo di unire tutte le realtà esistenti sul territorio (scuole, grossisti, associazioni, imprese del settore pasticceria, gelateria, cioccolateria, panificazione), per rafforzarne la collaborazione ed ottenere la crescita di tutto il settore e dei prodotti Made in Italy.

FIPGC organizza in tutta Italia eventi, fiere, corsi di formazione di alto livello, preparazione One-to-One o di squadra per gareggiare nei concorsi a livello nazionale e internazionale.

Dal 2015 organizza i Campionati Italiani e i Campionati Mondiali di Pasticceria e Cake Design.

Nel 2017 nascono anche i Campionati Nazionali di Pasticceria Alberghieri d'Italia: promossi insieme al MIUR, Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca, è il primo campionato Juniores di pasticceria dedicato agli istituti alberghieri, che dà modo ai giovani che vogliono intraprendere la professione di confrontarsi con i grandi maestri d'Italia.

Ha acquisito, quindi, in questi ultimi anni una grande importanza a livello istituzionale.

Un ruolo suggellato dai protocolli d'intesa con il Ministero degli Esteri, con lo scopo di sostenere il made in Italy e delle eccellenze italiane nel mondo e con il MIUR (Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca) per rafforzare il rapporto tra scuola e mondo del lavoro.

Per ulteriori informazioni: <http://www.federazionepasticceri.it/>



a cura di a.maurilli@almapress.net

BWT Water+More prima protagonista in Fiera Tirreno C.T., pronta per Levante Prof

Ora si prepara la trasferta verso il sud, dove l'azienda sarà presente dal 12 al 15 marzo presso lo stand del partner Il Manovale al Levante Prof di Bari

5 Marzo 2023

Lo stand BWT a Tirreno C.T. (immagine concessa)

MILANO - Si chiude la manifestazione Tirreno C.T. che ha visto BWT protagonista con i sistemi di filtrazione acqua per tutte le applicazioni nel mondo horeca, dalle macchine caffè alle lavabicchieri/lavastoviglie, fabbricatori ghiaccio, e forni a vapore. Se pur con una partecipazione regionale, la presenza di molti dealer ha riconfermato l'attenzione verso la componente acqua nei servizi per la ristorazione.

Nello stand BWT, con nuovo design per il 2023, il visitatore ha potuto toccare con mano tutti i prodotti offerti dalla gamma BWT Water+More :

Cartucce filtranti : diverse tipologie di cartucce da scegliere in base alla qualità dell'acqua, la tipologia di utenza e il relativo consumo.

Per navigare nella scelta, l'azienda mette a disposizione l'utilissima APP BWT Professional, un vero e proprio assistente tascabile attivo 24/24.

Addolcitori automatici : un'ampia gamma che comprende unità con capacità da 4 a 25 litri, con opzione BIO con funzione di autosanificazione integrata. Osmosi inversa : il fiore all'occhiello della gamma BWT Water+More – la tecnologia avanzata di BWT con installazione, utilizzo e manutenzione semplice, il tutto supportato dalla connessione bluetooth alla comodissima APP che fornisce tutti i parametri di funzionamento.

Una menzione particolare va fatta alle unità di erogazione acqua posizionate in prima linea sullo stand, la gamma BWT Aqadrink. I temi di sostenibilità e acqua a km zero sono di grande attualità, e l'esperienza e conoscenza porta l'azienda a presentare i sistemi con design accattivante e funzionalità efficiente che possano soddisfare tutte le esigenze, dalla casa fino al bar e ristorante.

Ora si prepara la trasferta verso il sud, dove l'azienda sarà presente dal 12 al 15 marzo presso lo stand del partner Il Manovale al Levante Prof di Bari.



a cura di a.maurilli@almapress.net

Raffaele Zucco è medaglia d'Oro, vincitore ai Campionati italiani di Pasticceria

Raffaele Zucco è medaglia d'Oro, vincitore ai Campionati italiani di Pasticceria

Raffaello Zucco di Cirò² Marina, noto per le sue doti artistiche nella lavorazione dello zucchero artistico, medaglia d'Oro al Campionato italiano di Pasticceria per il 2023

byLa Redazione

La Federazione Internazionale Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria annuncia i vincitori del Campionato Italiani di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria FIPGC 2023, tenutosi oggi al Tirreno Ct - Tirreno Trade Srl

Vince il Campionato nella categoria Zucchero Artistico & Torta Moderna: Raffaele Zucco.

Vince il Campionato nella categoria Cioccolato & Pralina: Antonella Biasco

Vince il Campionato nella categoria Pastigliaggio & Monoporzione Moderna: Antonino Crimi

Raffaele Zucco, di Cirò² Marina, Crotona, vince l'oro nella categoria Zucchero Artistico & Torta Moderna con "Sogno di mezzanotte", un'opera che ritrae il volto di uno chef FIPGC in tre dimensioni.

Le tecniche di tiratura e satinatura molto raffinate e definite hanno donato volume e leggerezza alla scultura, e questo è stato determinante per la giuria. La torta moderna con glassa a specchio, l'interno in pastafrolla al rum e cacao con cremoso al cioccolato fondente e gelèe al lampone ha letteralmente conquistato il palato dei giudici.

I tre campioni nazionali formeranno la squadra che rappresenterà l'Italia ai Mondiali di Pasticceria ad Host Milano il prossimo ottobre, insieme a Caterina Stucci, medaglia d'argento e vincitrice del premio Pulizia dell'elaborato.

Zucco - Biasco - Crimi



Raffaele Zucco è medaglia d'Oro, vincitore ai Campionati italiani di Pasticceria



a cura di a.maurilli@almapress.net

Raffaele Zucco è medaglia d'Oro, vincitore ai Campionati italiani di Pasticceria



a cura di a.maurilli@almapress.net

Raffaele Zucco è medaglia d'Oro, vincitore ai Campionati italiani di Pasticceria



Raffaele Zucco è medaglia d'Oro, vincitore ai Campionati italiani di Pasticceria



a cura di a.maurilli@almapress.net

Il viareggino Tommaso Losavio si aggiudica il "King 2023"

Il viareggino Tommaso Losavio si aggiudica il "King 2023"

E' il viareggino Tommaso Losavio a vincere il King 2023, concorso per barman organizzato dalla Fib alla Tirreno CT, volta a promuovere l'ospitalità, la ristorazione e il turismo. Losavio ha battuto gli altri quindici concorrenti provenienti da tutta l'Italia, e buona è risultata anche la prestazione del massarosese Federico Salvetti che si è piazzato in semifinale.

È stata un'edizione davvero ricca di qualità e di confronto sul mondo del bere miscelato con una prestigiosa giuria chiamata a valutare e scegliere il cocktail migliore, composta da Michele Di Carlo, Danilo Bellucci e Paolo Mascarucci, presidente di Fib Italia. È rimasta invariata la formula del concorso che ha visto sfidarsi i barman partendo da un prodotto nascosto nella mystery box per arrivare al cocktail finale.

"Una manifestazione in crescita – commenta il presidente di Fib, Mascarucci – con barman professionisti provenienti da tutta Italia".

Red.Viar.

Pasqua 2023, dove mangiare le colombe più buone d'Italia

Pasqua 2023, dove mangiare le colombe più¹ buone d'Italia

By

Per prepararsi alla Pasqua 2023, ecco dove mangiare le colombe più¹ buone d'Italia. Tutte le informazioni utili e golose.

In vista della festività di Pasqua 2023, che quest'anno sarà il 9 aprile, scopriamo quali sono le colombe più¹ buone d'Italia. Il dolce da mettere in tavola per la festa di primavera.

Per prepararsi alla Pasqua 2023, ecco dove mangiare le colombe più¹ buone d'Italia. Tutte le informazioni utili e golose (Foto di lavaligiainviaggio da Pixabay)

Le pasticcerie e le grandi aziende dolciarie hanno già iniziato a pubblicizzare le loro colombe pasquali. Archiviato il Carnevale, la prossima festa, una delle più¹ dolci dell'anno, tra uova di cioccolato e appunto colombe, è la Pasqua.

Molti italiani hanno già organizzato le loro partenze per le vacanze pasquali. Altri stanno già pensando al menu del pranzo di Pasqua e ai piatti da preparare. Se appartenete a quest'ultima categoria e state cercando le colombe più¹ buone d'Italia, vi segnaliamo noi dove trovarle. Un recente concorso, infatti, ha stabilito quali sono e dove si preparano le migliori. Ecco tutto quello che bisogna sapere.

Pasqua 2023, dove mangiare le colombe più¹ buone d'Italia

Se volete sapere dove si mangiano le colombe dolci pasquali più¹ buone d'Italia, una gara ha stabilito che le migliori sono a Foggia e a Salerno.

Questo è il verdetto del Campionato Miglior Colomba Italiana, ideato e diretto dalla Federazione internazionale di pasticceria, gelateria e cioccolateria (Fipgc).

Le gare si sono concluse lo scorso 27 febbraio alla Fiera Tirreno CT di Carrara (Massa Carrara). I giudici hanno assegnato il premio per migliore colomba classica a Michele Pirro di Foggia e quello per la migliore colomba innovativa a Domenico Manfredi di Salerno.

I riconoscimenti

La colomba classica di Michele Pirro, maestro pasticcere di San Marco in Lamis (Foggia), è stata premiata per la perfetta alveolatura dell'impasto, la qualità elevata degli ingredienti e i profumi al taglio. Il pasticcere ha presentato una colomba farcita solo con canditi all'arancia e ricoperta da una glassa croccante.

Mentre la colomba innovativa di Domenico Manfredi, maestro pasticcere di Teggiano (Salerno), è stata realizzata per metà come una sfogliatella e con farcitura di crema Santa Rosa. ? stata premiata per la lievitazione perfetta, oltre che per tutte le altre caratteristiche del dolce.

I giudici dell'Equipe Eccellenze Internazionali della Fipgc, una squadra di maestri pasticceri, maestri gelatieri e maestri cioccolatieri riconosciuti a livello nazionale e internazionale, hanno valutato le colombe tenendo conto di cottura, alveolatura, fragranza, taglio, gusto, sofficià e creatività .

Colomba dolce di Pasqua (Foto di Paolo Falcioni da Pixabay)

Oltre al premio per la migliore colomba classica, la Puglia ha ricevuto anche il Premio speciale CartPart, assegnato a Matteo Papanice, di Castellana Grotte (Bari). che ha realizzato una colomba con il miglior bilanciamento dei sapori.

Per ulteriori informazioni: www.federazionepasticceri.it/championship/campionato-italiano-colomba



Pasqua 2023, dove mangiare le colombe più buone d'Italia



a cura di a.maurilli@almapress.net

Pasqua 2023, dove mangiare le colombe più buone d'Italia

Pasqua 2023, dove mangiare le colombe più¹ buone d'Italia

4 Marzo 2023

Per prepararsi alla Pasqua 2023, ecco dove mangiare le colombe più¹ buone d'Italia. Tutte le informazioni utili e golose.

In vista della festività di Pasqua 2023, che quest'anno sarà il 9 aprile, scopriamo quali sono le colombe più¹ buone d'Italia. Il dolce da mettere in tavola per la festa di primavera.

Per prepararsi alla Pasqua 2023, ecco dove mangiare le colombe più¹ buone d'Italia. Tutte le informazioni utili e golose (Foto di lavaligiainviaggio da Pixabay)

Le pasticcerie e le grandi aziende dolciarie hanno già iniziato a pubblicizzare le loro colombe pasquali. Archiviato il Carnevale, la prossima festa, una delle più¹ dolci dell'anno, tra uova di cioccolato e appunto colombe, è la Pasqua.

Molti italiani hanno già organizzato le loro partenze per le vacanze pasquali. Altri stanno già pensando al menu del pranzo di Pasqua e ai piatti da preparare. Se appartenete a quest'ultima categoria e state cercando le colombe più¹ buone d'Italia, vi segnaliamo noi dove trovarle. Un recente concorso, infatti, ha stabilito quali sono e dove si preparano le migliori. Ecco tutto quello che bisogna sapere.

Se volete sapere dove si mangiano le colombe dolci pasquali più¹ buone d'Italia, una gara ha stabilito che le migliori sono a Foggia e a Salerno.

Questo è il verdetto del Campionato Miglior Colomba Italiana, ideato e diretto dalla Federazione internazionale di pasticceria, gelateria e cioccolateria (Fipgc).

Le gare si sono concluse lo scorso 27 febbraio alla Fiera Tirreno CT di Carrara (Massa Carrara). I giudici hanno assegnato il premio per migliore colomba classica a Michele Pirro di Foggia e quello per la migliore colomba innovativa a Domenico Manfredi di Salerno.

I riconoscimenti

La colomba classica di Michele Pirro, maestro pasticcere di San Marco in Lamis (Foggia), è stata premiata per la perfetta alveolatura dell'impasto, la qualità elevata degli ingredienti e i profumi al taglio. Il pasticcere ha presentato una colomba farcita solo con canditi all'arancia e ricoperta da una glassa croccante.

Mentre la colomba innovativa di Domenico Manfredi, maestro pasticcere di Teggiano (Salerno), è stata realizzata per metà come una sfogliatella e con farcitura di crema Santa Rosa. È stata premiata per la lievitazione perfetta, oltre che per tutte le altre caratteristiche del dolce.

I giudici dell'Equipe Eccellenze Internazionali della Fipgc, una squadra di maestri pasticceri, maestri gelatieri e maestri cioccolatieri riconosciuti a livello nazionale e internazionale, hanno valutato le colombe tenendo conto di cottura, alveolatura, fragranza, taglio, gusto, sofficià e creatività.

Colomba dolce di Pasqua (Foto di Paolo Falcioni da Pixabay)

Oltre al premio per la migliore colomba classica, la Puglia ha ricevuto anche il Premio speciale CartPart, assegnato a Matteo Papanice, di Castellana Grotte (Bari). che ha realizzato una colomba con il miglior bilanciamento dei sapori.

Per ulteriori informazioni: www.federazionepasticceri.it/championship/campionato-italiano-colomba



Pasqua 2023, dove mangiare le colombe più buone d'Italia



a cura di a.maurilli@almapress.net

LA CITTÀ E LE SUE STORIE

Ancora sorprese a Torre del Lago

Scoperta a Villa Puccini Antico pavimento in pietra riaffiora nella dépendance

Il restauro porta alla luce la vecchia stalla dove il Maestro ricoverava i cavalli. È stato rimosso un rivestimento di epoca recente. Ora l'area sarà tutelata

TORRE DEL LAGO

Un pavimento in pietra dell'antica stalla. È riemerso a Torre del Lago nella dépendance della Villa Museo di Giacomo Puccini durante i lavori di restauro che porteranno alla realizzazione dei servizi del Museo e delle stanze per il personale dipendente. L'antico pavimento era nascosto da un rivestimento di epoca recente. Un ritrovamento assolutamente inaspettato che aggiunge un tassello importante alla storia della Casa. La Dépendance di Villa Puccini si trova nel complesso del giardino della villa ed era utilizzato come stalla, magazzino e casa per il personale di servizio. Negli anni è stata trasformata nell'abitazione del custode per poi divenire sede degli uffici. Nel 2022 la Soprintendenza ha rilasciato le au-

IL PROGETTO

Restaurata la sala Omnibus, adeguati i sistemi di sorveglianza e realizzato un caffè-biglietteria

torizzazioni con le dovute prescrizioni, utili al restauro dei locali. I lavori, a cura della ditta Pappini Costruzioni di Querceta, diretti dall'architetto Alessandro Biagiotti, prevedevano tra i vari interventi, anche il risanamento dei pavimenti con il recupero dei materiali antichi.

Ed è proprio di fronte al garage del Museo che nella prima stanza è emerso il pavimento a piastrelli in pietra con le cavità un tempo utilizzate per il posizionamento del palo al quale veniva legato il cavallo.

Giacomo Puccini acquista la sua prima automobile nel 1901 quando già abitava a Torre del Lago. La stalla quindi rappresentava l'usuale ricovero dei cavalli. La scoperta ha costretto la Fondazione a rivedere il progetto (nella stanza sarebbe sorto un magazzino) e a dare vita ad un nuovo spazio da tutelare assieme al complesso della Villa Museo. I restauri si inseriscono nel "Progetto 2024 - Riquilificazione, Conservazione e Valorizzazione dell'Eredità Puccini" che la Fondazione sta attuando



Il vecchio pavimento della stalla riaffiorato durante i lavori di restauro della dépendance di Villa Puccini a Torre del Lago

da alcuni mesi e che ha portato alla conclusione dei lavori di restauro della Sala Omnibus della Villa, all'adeguamento dei sistemi di video sorveglianza e rilevamento incendi e alla realizzazione di un caffè, biglietteria e book shop.

La Fondazione auspica di poter restaurare la Villa Museo entro

la fine del 2024 attraverso la partecipazione a bandi pubblici specifici per il recupero delle dimore pucciniane, sia alla ricerca di nuove risorse con lo scopo unico di preservare la casa tanto amata dal Maestro, occasione che permetterà di celebrare Giacomo Puccini, la sua memoria e il luogo che conserva le sue spoglie mortali.

Trionfo al concorso nazionale per barman

Il viareggino Tommaso Losavio si aggiudica il «King 2023»

VIAREGGIO

È il viareggino Tommaso Losavio a vincere il King 2023, concorso per barman organizzato dalla Fib alla **Tirreno CT**, volta a promuovere l'ospitalità, la ristorazione e il turismo. Losavio ha battuto gli altri quindici concorrenti provenienti da tutta l'Italia, e buona

è risultata anche la prestazione del massarosese Federico Salvetti che si è piazzato in semifinale.

È stata un'edizione davvero ricca di qualità e di confronto sul mondo del bere miscelato con una prestigiosa giuria chiamata a valutare e scegliere il cocktail migliore, composta da Michele Di Carlo, Danilo Bellucci e Paolo Mascarucci, pre-



sidente di Fib Italia. È rimasta invariata la formula del concorso che ha visto sfidarsi i barman partendo da un prodotto nascosto nella mystery box per arrivare al cocktail finale.

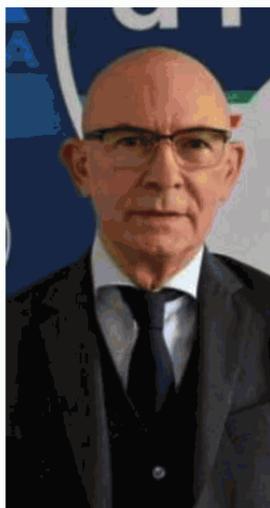
«Una manifestazione in crescita – commenta il presidente di Fib, Mascarucci – con barman professionisti provenienti da tutta Italia».

Red.Viar.

Bus «Vecchi e logori Servono mezzi moderni»

Fdi sollecita il Comune ad attivarsi con AT e Regione

Il Comune di Lucca, in accordo con la regione e Autolinee Toscana, si è attivato per rinnovare il parco dei mezzi, fra cui 6 pullman ibridi e a gasolio, con una classe di emissione di recente concezione e altri 13 elettrici. «Sarebbe molto utile che anche l'amministrazione di Viareggio si attivasse in questo senso, con mezzi di nuova concezione e a basso impatto ambientale». Lo sostengono l'onorevole di Fdi Riccardo Zucconi e Christian Marcucci, anche lui di Fdi. «Quale migliore momento per farlo se non adesso, considerando che il Comune di Viareggio ha emesso un'ordinanza proprio per non superare il livello 2 per la qualità dell'aria?». Zucconi e Marcucci sottolineano anche quanto sia importante avere mezzi strutturalmente «adatti alle esigenze delle nostre vite e del traffico quotidiano, dato che quelli attuali spesso hanno problemi di mobilità, rischiando spesso di rimanere incastrati o bloccati in mezzo alla strada, specialmente se stanno eseguendo una curva, creando problemi di traffico e sicurezza. Un grande disservizio soprattutto per chi usufruisce dei mezzi pubblici per recarsi a scuola o a lavoro».



L'onorevole di Fratelli d'Italia Riccardo Zucconi chiede nuovi bus urbani elettrici per Viareggio

Lutto Addio a Mafalda Il ricordo del figlio

Aveva 88 anni: «Una vita piena di lavoro e di amore»

È deceduta a 88 anni Mafalda Da Prato, madre di Andrea Genovali, scrittore e collaboratore della galleria d'arte 'La bottega dei vageri' che ne ha tracciato uno struggente ricordo: «Una lunga vita piena di lavoro, fatiche ma al contempo amore condiviso fra due famiglie (Genovali/Da Prato Bicchichi) unite e cariche di solidale aiuto e reciproca condivisione delle gioie e dei dolori, come capita in tutte le belle famiglie. Una condizione che mi ha regalato un'adolescenza e una pubertà indimenticabilmente meravigliose.

Mamma ha avuto una vita bella,

se per bello s'intendono quei valori e quell'amore sopra ricordati, e per sua fortuna se n'è andata senza soffrire, in punta di piedi senza disturbare nessuno, com'era nel suo modo di essere e di intendere la vita.

Un grazie a tutto il reparto di Pronto Soccorso del Versilia, professionisti del servizio pubblico sanitario che operano in condizioni difficili con imponenti carichi di lavoro ma sempre con grande professionalità e con sensibilità e rispetto verso il dolore e l'ansia, a volte anche fastidiosa dobbiamo ammetterlo, dei congiunti dei ricoverati».

Premio: un podio di tutta dolcezza I tre migliori pasticciere d'Italia

Premio: un podio di tutta dolcezza I tre migliori pasticciere d'Italia

In una gara organizzata dalla federazione fra oltre 50 concorrenti i vincitori andranno ai mondiali

Premio: un podio di tutta dolcezza I tre migliori pasticciere d'Italia

CARRARA

Sono Raffaele Zucco, Antonella Biasco e Antonino Crimi i vincitori del 'Campionato italiano di pasticceria', uno tra i grandi eventi della Tirreno Ct, che ha chiuso i battenti con Balnearia con un grande successo. La gara organizzata dalla Fipgc, la Federazione internazionale pasticceria, gelateria e cioccolateria ha visto la partecipazione di una cinquantina di pasticciere provenienti da tutta Italia. I primi tre si sono aggiudicati il titolo sul podio italiano dell'anno, e la possibilità di difendere il tricolore ai Mondiali di pasticceria che si giocheranno il prossimo ottobre all' 'Host' di Milano.

Gli eventi legati alle gare culinarie continuano ad essere il cuore pulsante della Tirreno Ct e tengono vivo l'interesse dei visitatori, e hanno visto incoronare come re delle pizze Lelio Robert Gomes da Mata Cursio, mentre per il Pentathlon della cucina per la categoria junior hanno vinto tre studenti dell'alberghiero Carnacina di Bardolino (Yahya Souati, Artiom Euciu, Max Panainte) e per i senior Paolo Ganci, Luca De Biase Giancarlo Cammisa. Ecco chi sono i vincitori del Campionato di pasticceria: Raffaele Zucco, di Crotone, ha vinto l'oro nella categoria 'Zucchero artistico & torta moderna' con 'Sogno di mezzanotte', un'opera che ritrae il volto di uno chef Fipgc in tre dimensioni. Le sue tecniche di tiratura e satinatura molto raffinate e definite, hanno conferito al dolce volume e leggerezza, e questo per la giuria è stato determinante. La torta era con glassa a specchio ed è stata farcita con pastafrolla al rum e cacao con l'aggiunta di un cremoso al cioccolato fondente e gelèe al lampone. Antonella Biasco ha sbaragliato tutti i concorrenti di categoria con una pièce di cioccolato intitolata 'Maternity'. La pasticciera di Tricase a Lecce è la vincitrice assoluta nella categoria 'Cioccolato e Praline'. L'opera ritrae una donna stilizzata con il suo bambino al seno a simboleggiare gli ultimi dieci anni della pasticciera tra duro lavoro, soddisfazioni e maternità. L'originale opera, le diverse tecniche utilizzate e la varietà di praline e cremi hanno decretato il suo successo e la conquista della Coppa Italia. Antonino Crimi di Gambettola (Forlì-Cesena) ha vinto nella categoria 'Pastigliaggio & monoporzione moderna' con 'Raccontami. Un viaggio attraverso sapori e profumi di un bambino diventato uomo', un percorso sensoriale della sua esperienza lavorativa. La giuria ha premiato il rigore nei dettagli, la precisione nella sua manualità e la delicatezza della monoporzione presentata. "Tutti i pasticciere in gara si sono messi alla prova con grande talento, creatività e passione, e questo è per noi un grandissimo traguardo raggiunto – ha detto il presidente Fipgc Matteo Cutolo –. Ora un grandissimo in bocca al lupo alla nuova nazionale che da ora in poi dovrà allenarsi sodo per farsi valere al prossimo mondiale".

© Riproduzione riservata

Più di 60mila visitatori alla Imm Presenze arrivate da tutto il Paese

Più di 60mila visitatori alla Imm Presenze arrivate da tutto il Paese

Boom di arrivi alla 43esima edizione della kermesse sull'accoglienza

Più di 60mila visitatori alla Imm Presenze arrivate da tutto il Paese

Cala il sipario sulla 43esima edizione di Tirreno Ct e Balnearia, che con oltre 60mila visitatori conferma i grandi precedenti alla pandemia. Un'edizione che ha visto 400 espositori provenienti da 65 province di 16 regioni italiane e due aziende estere. Nello specifico dalla Toscana proveniva il 37% degli espositori, dalla Lombardia il 17%, dall'Emilia Romagna l'11,5%, dal Veneto 10%, dal Piemonte il 5%, dalla Liguria il 4,5%, a seguire le altre regioni con il 15% rimanente. Tra le province al primo posto c'era Lucca con l'11,5% degli espositori, Massa Carrara con l'8%, Milano con il 6% e poi Firenze 5%, Pisa 4,5%, La Spezia 4%. Soddisfatto il patron della manifestazione, Paolo Caldana della Tirreno Trade, la società che organizza l'evento: "Siamo entusiasti – dice – perché i numeri dimostrano il buon flusso di visitatori e perché la maggior parte degli espositori ha già confermato la presenza per la prossima edizione. Lancio un appello alle istituzioni affinché non rinuncino a potenziare e ripristinare questo complesso fieristico, un vero fiore all'occhiello per il territorio". Ottimo successo anche il successo della 24esima edizione di Balnearia, che ha visto tra gli altri anche la partecipazione del vice presidente del senato Gian Marco Centinaio, presente ad uno dei tavoli organizzati da Cna Toscana e coordinati da Gino Angelo Lattanzi, referente Cna relazioni istituzionali turismo e commercio Massa Carrara.

© Riproduzione riservata

La salentina Antonella Biasco trionfa al "Campionato italiano di pasticceria"

La pasticciera ha sbaragliato tutti i concorrenti con una piè`ce di cioccolato dal nome "Maternity", che raffigura una donna stilizzata con al seno il suo bambino

Redazione 03 marzo 2023 08:28

Al centro Antonella Biasco, insieme ai colleghi Raffaele Zucco e Antonino Crimi

CARRARA - La salentina Antonella Biasco è tra i vincitori del Campionato italiano di pasticceria organizzato dalla Federazione internazionale pasticceria, gelateria e cioccolateria (Fipgc) e che si è appena concluso presso la Fiera del Tirreno ct a Carrara. La pasticciera ha ottenuto l'ambito riconoscimento insieme al crotonese Raffaele Zucco e al romagnolo Antonino Crimi.

I tre campioni hanno conquistato l'attenta, scrupolosa ed esigente giuria con le loro golose e originali preparazioni dal tema "I 10 anni della Fipgc". Ora dovranno allenarsi ininterrottamente, e, dopo un allenamento individuale ognuno nella sua specialità, ci sarà un periodo in cui la squadra dovrà incontrarsi per trovare la giusta sinergia e affrontare al meglio il mondiale.

La squadra sarà coadiuvata da Enrico Casarano per la categoria Cioccolato e Angelo Gala per lo Zucchero artistico. Inoltre, in panchina potrà contare su Caterina Stucci, trentaseienne di Bari, che avrà l'arduo compito di eccellere in tutte e tre le categorie nel caso in cui la squadra avesse bisogno di una sostituzione.

La gara

Oltre 50 pasticceri provenienti da tutta Italia e 3 difficili prove da superare. In palio non soltanto il titolo di miglior pasticciere italiano dell'anno, ma - come detto - anche la possibilità di andare a difendere il tricolore ai Mondiali di pasticceria che si terranno il prossimo ottobre presso Host Milano.

Antonella Biasco, 37 anni, ha sbaragliato tutti i concorrenti di categoria con una piè`ce di cioccolato dal nome "Maternity".

Originaria di Tricase, è la vincitrice assoluta nella categoria "Cioccolato e praline". L'opera ritrae una donna stilizzata con al seno il suo bambino e ripercorre tutti gli ultimi dieci anni della giovane pasticciera tra duro lavoro, soddisfazioni e maternità.

L'originale lavoro realizzato, le diverse tecniche utilizzate e la varietà di praline e cremi, hanno decretato il suo successo e la conquista della Coppa Italia.

"Tutti i pasticceri in gara si sono messi alla prova con grande talento, creatività e passione, e questo è per noi un grandissimo traguardo raggiunto - Afferma Matteo Cutolo, Presidente Fipgc - Siamo arrivati al decimo anniversario della Federazione e ogni singolo partecipante fa parte della nostra grande famiglia che si impegna e si impegnerà al massimo per mantenere alta la bandiera italiana della pasticceria in Europa e nel mondo - Conclude - Ora, un grandissimo in bocca al lupo alla nuova nazionale che da ora in poi dovrà allenarsi sodo per farsi valere al prossimo mondiale".

A decretare i vincitori del torneo, la giuria formata dell'Equipe eccellenze internazionali della Fipgc, una squadra formata da maestri pasticceri, gelatieri e cioccolatieri riconosciuti nel panorama della pasticceria nazionale e internazionale come Angelo Gala, Enrico Casarano, Gianluca Cecere, e Marco Paolo Molinari.

© Riproduzione riservata

Redazione 03 marzo 2023 08:28

I più! letti

Salentina d'adozione va ai "Soliti ignoti": l'identità più facile da indovinare



La salentina Antonella Biasco trionfa al "Campionato italiano di pasticceria"



a cura di a.maurilli@almapress.net

Tirreno CT e Balnearia, arrivederci al 2024

Si è confermato il successo che continua da 43 anni e che chiude con numeri importanti. Questo è in sintesi il bilancio dell'edizione 2023 della fiera Tirreno Ct e Balnearia, punto di riferimento per il settore dell'accoglienza e dell'ospitalità che ha superato nei quattro giorni (26 febbraio - 1 marzo) i 60mila visitatori con oltre 400 aziende in rappresentanza di più di 900 marchi commerciali allestiti nel complesso espositivo di Carrara Fiere.

Gli espositori. Questa edizione di Tirreno CT e Balnearia ha visto la partecipazione di quasi 400 espositori, provenienti da 65 province di 16 regioni italiane e 2 aziende estere. Tra le regioni, dalla Toscana proveniva il 37% degli espositori, dalla Lombardia il 17%, dall'Emilia Romagna l'11,5%, dal Veneto 10%, e poi Piemonte 5%, Liguria 4,5%; a seguire le altre regioni con il 15% complessivo rimanente. Tra le province troviamo al primo posto Lucca, con l'11,5% degli espositori, Massa Carrara con l'8%, Milano con il 6% e poi Firenze 5%, Pisa 4,5%, La Spezia 4%.

Grande soddisfazione per il patron della kermesse, il professor Paolo Caldana: «Siamo entusiasti come Tirreno Trade perché i numeri dimostrano il buon flusso di visitatori e perché la maggior parte degli espositori ha già confermato la presenza per la prossima edizione. È la dimostrazione che questa fiera ha saputo stare al passo con le esigenze degli espositori e degli operatori del settore e rappresenta un vero punto di riferimento concreto per l'incontro di domanda e offerta. Purtroppo per via della mancanza di un padiglione non abbiamo potuto soddisfare tutte le richieste. Lancio infatti un appello alle istituzioni affinché non rinuncino a potenziare e ripristinare questo complesso fieristico, un vero fiore all'occhiello per il territorio. Chiudiamo dunque questa edizione con l'auspicio di ampliare la rassegna nel 2024 per la crescita che ha avuto il settore fieristico, che nonostante la pandemia ha mantenuto costanti, se non in crescita, i numeri in termini di presenze». Grande successo anche per la novità all'interno del programma della Tirreno Ct con la prima edizione del Pentathlon. «È un'idea nata – ha sottolineato Paolo Caldana – grazie alla collaborazione con grandi chef del panorama nazionale. La fiera da sempre riunisce le realtà associative e il Pentathlon ne è stata un'ulteriore occasione, con chef prestigiosi provenienti da tutta Italia. È un percorso innovativo per la cucina ed è un'esperienza che sicuramente faremo crescere nella prossima edizione della rassegna». Ottimo risultato anche per la 24esima edizione di Balnearia. «Quest'anno Balnearia è stata un grande punto di riferimento – conclude Paolo Caldana – per gli operatori balneari, con numerosi incontri dedicati ai temi più scottanti che hanno attirato l'attenzione delle istituzioni e dei media nazionali».

Le ragioni di questo costante successo sono diverse, ma sicuramente la principale va cercata nella capacità della Fiera di adeguarsi, anno dopo anno e decennio dopo decennio, al mutare dei tempi e quindi delle esigenze di visitatori ed espositori. Tra questi ultimi si annoverano le più rappresentative Aziende italiane che offrono prodotti, servizi ed attrezzature per tutti i settori dell'industria turistica: alberghi, ristoranti e pizzerie; bar, gelaterie e infine stabilimenti balneari, che trovano in Balnearia un sicuro punto di riferimento. L'ottimizzazione dell'incontro tra domanda e offerta è garantito poi da altri fattori: la collocazione strategica del complesso fieristico di Carrara nel Centro Italia, gli spazi offerti dai nuovi e funzionali padiglioni, la costante presenza delle Associazioni di categoria, che organizzano innumerevoli momenti di aggiornamento e informazione professionale. Il confronto tra operatori in moltissimi convegni e seminari costituisce un ulteriore plus che, fin dagli esordi, ha permesso di denominare la Tirreno CT "Mostra Convegno".

La Toscana del turismo protagonista alla fiera di Carrara

Publicato il 3 marzo 2023

Dal turismo costiero alle 225 varietà italiane di pane: il successo di Tirreno C.T. Balnearia

Interesse da parte del pubblico, e affari per gli addetti della filiera dell'accoglienza e della balneazione. In attesa dei dati ufficiali di domani sull'affluenza, Tirreno C.T. e Balnearia hanno attirato l'attenzione di molti operatori dei due settori e hanno confermato il ruolo che la fiera ha come punto di riferimento per gli imprenditori dell'accoglienza sia per la ristorazione e ospitalità in generale sia per gli stabilimenti balneari.

Convegno Cna Turismo. Di grande interesse per il comparto turistico è stato il convegno organizzato e coordinato da Gino Angelo Lattanzi referente Cna Relazioni Istituzionali Turismo e Commercio Massa Carrara sul tema "Il valore del territorio: le proposte della Cna Toscana per il turismo esperienziale", durante il quale sono stati proposti pacchetti turistici esperienziali presentati in Toscana.

Sono intervenuti: Luca Tonini, presidente Cna Toscana; Lorenzo Marchetti, presidente Cna Turismo e Commercio di Massa Carrara; Lara Benfatto, assessore del Comune di Carrara con delega alle attività produttive, turismo e commercio; Andrea Cella, vicesindaco di Massa con delega al turismo; Elisabetta Norfini, presidente regionale Cna Toscana Turismo e Commercio; Francesco Tapinassi, direttore di Toscana Promozione turistica; Paola Lorenzini, coordinatrice regionale di Cna Turismo e Commercio; Roberto Galassi, referente Cna Lunigiana e presidente di GAL; Cristiano Tomei coordinatore nazionale di Cna Turismo e Commercio; Marco Mischia, presidente nazionale Cna Turismo e Commercio; Eleonora Petracci, assessore al turismo del comune di Montignoso e Paolo Balloni, assessore attività produttive e commercio del comune di Massa.

Cna Toscana ha realizzato il catalogo di pacchetti turistici esperienziali che coinvolgono quasi 400 aziende toscane tra strutture ricettive, agriturismi, tour operator, ristoranti, centri benessere e termali e molte altre tipologie di aziende di servizi strettamente legati al comparto.

I pacchetti esperienziali propongono forme di turismo lento come biking tour, mini crociere, voli in mongolfiera, trekking, tutti pensati anche per persone con disabilità. Sono oltre 80 i pacchetti progettati che consistono anche in cammini per la visita di laboratori artigianali della ceramica, della lavorazione dell'oro e dell'argento, delle pietre preziose e semipreziose, alla scoperta di tecniche di restauro di opere d'arte o di tessuti, con la possibilità di sperimentare direttamente la creazione di oggetti. Sono inoltre previsti tour in manifatture ultracentenarie; laboratori di scagliola che ospitano musei storici con opere originali del '500. Si aggiungono anche numerose opportunità di degustazioni alla scoperta di tutti i prodotti tipici toscani che questi pacchetti includono nell'offerta.

Convegno Balneari. Si è parlato ancora di concessioni demaniali martedì mattina con Sib Confcommercio e Fiba Confesercenti in una sala con oltre 200 operatori del settore che rischiano di perdere la propria azienda in seguito alla direttiva servizi Bolkestein. Presenti e intervenuti anche gli onorevoli Elisa Montemagni (Lega); Riccardo Zucconi (Fratelli d'Italia), Chiara Tenerini (Forza Italia) e il sindaco di Forte dei Marmi Bruno Murzi. Ha aperto l'incontro Antonio Capacchione, rappresentante Sib Confcommercio, che ha fatto un excursus sulla situazione e sulla necessità di trovare soluzioni: «E' tempo che la propaganda lasci il posto alla politica affinché venga tutelato il turismo balneare italiano che è unico al mondo. E' necessario che vengano abrogati quegli articoli della legge Draghi, il 3 e il 4 che sono inutili, e che venga emanata una legge nuova che dia certezze e che riordini il settore».

«Oggi avete un governo – ha esordito l'onorevole Elisa Montemagni – che vuole salvare le vostre imprese. Con voi dobbiamo trovare le soluzioni attraverso un dialogo costante. La proroga al 27 luglio serve alla politica e non ai balneari. Il tavolo interministeriale che si aprirà dovrà lavorare alla mappatura e a cercare una soluzione definitiva».

«Ho sempre sostenuto – ha spiegato l'onorevole Zucconi – che bisogna interloquire con l'Europa; convocare il tavolo interministeriale per la mappatura e per vagliare proposte concrete; verificare la scarsità della risorsa; pensare alla soluzione del doppio binario e quindi mandare all'asta le concessioni posteriori alla Bolkestein (2010) e rivedere la legge degli atti formali. Queste possono essere le strade da intraprendere. Da non dimenticare l'abrogazione dell'articolo 49 del Codice della Navigazione».

Le conclusioni sono state affidate a Maurizio Rustignoli di Fiba Confesercenti che ha sottolineato che questa politica è vicina ai balneari e che come categoria c'è fiducia nelle forze politiche di maggioranza. «Pretendiamo l'apertura del tavolo interministeriale – ha detto Rustignoli –, che non dovrà limitarsi alla mappatura della risorsa spiaggia, ma dovrà rappresentare l'inizio di un percorso di riforma. Il tavolo è l'occasione per parlare concretamente del valore delle nostre aziende in parallelo all'avvio di una riforma del Codice della Navigazione, così da inserire il riconoscimento del valore aziendale. Questo è e sarà

La Toscana del turismo protagonista alla fiera di Carrara

il nostro impegno».

Pizza regina della fiera. La pizza è uno dei segmenti su cui la fiera vanta una leadership assoluta. A conferma, il campionato che ha incoronato Lelio Robert Gomes da Mata Cursio Master Pizza Champion. Il pizzaiolo di 27 anni che lavora da “Roovido” a Cesena, ha vinto con “Monte”, una pizza per il cui impasto ha utilizzato farine tipo 1 e 0 di Molino Paolo Mariani e farina di riso Artemide dell’azienda Riso Buono. Il topping era una crema di cavolo nero e fiordilatte in cottura. In uscita Robert Gomes ha completato la pizza con del guanciale a listarelle passato in forno, crema di zucca, mousse di pecorino romano sulla quale ha messo una cialda di cavolo nero precedentemente lucidata con dell’olio allo zenzero e impreziosita con un mix di semi tostati. Pane, grande varietà di produzione, ma scarso consumo. L’artigianale batte l’industriale. Come ogni anno la fiera dedica ampio spazio al segmento del pane e della pizza. In Italia il pane rappresenta un grande patrimonio culturale da promuovere e tutelare. Sono circa 250 le tipologie di pane che raccontano la storia dell’Italia, delle sue Regioni e della sua biodiversità.

Secondo dati di una ricerca Cerve promossa da Aibi-Assitol, nel 2021 le vendite di pane artigianale sono state di 1,6 milioni di tonnellate. Sul totale del pane venduto in Italia, quello artigianale ha raggiunto l’84,1%, mentre il 15,9% delle vendite ha riguardato il pane industriale. Il pane artigianale cresce anche nella grande distribuzione che rappresenta il 43,5% del pane venduto in Italia nel 2021, oltre che nelle panetterie (42,1%) e nella ristorazione (che è stata penalizzata anche nel 2021 dalle normative anti-Covid, ma che arriva al 13,2%). Dai dati NielsenIQ il reparto Pane & Pasticceria & Pasta è cresciuto del 17,5%. Nei panifici, il 70% del lavoro degli artigiani riguarda il pane, mentre crescono pizza e focaccia, che rappresentano il 23,5%, e i dolci, che rappresentano il 6,2% del totale.

La filiera pane in Italia. L’industria molitoria nazionale trasforma annualmente 5,4 milioni di tonnellate di frumento tenero che consentono la produzione di circa 4 milioni di tonnellate di farina destinate per il 65% alla produzione di pane e sostituti del pane e per il 35% ad altri usi quali biscotteria, produzione di pizza, produzione di prodotti dolciari o pasticceria.

Il mercato del pane e dei suoi sostituti. Poco più di 110 grammi di pane al giorno. È la media del consumo degli italiani (41 chili di pane a testa ogni anno). Un dato che ci colloca come fanalino di coda, dietro agli altri principali Paesi europei. In questa speciale classifica la prima nell’Ue è la Romania, con 88 chili pro capite l’anno, seguita dalla Germania (80 chili ogni anno), per continuare con Olanda (57 chili), Polonia (52 chili), Spagna (47 chili), Francia (44 chili) e Regno Unito, che nella statistica pre-Brexit si ferma a 43 chili pro capite.

Vendite in aumento. Tuttavia il mercato è cresciuto del 6%. E più dell’84% degli italiani mangia abitualmente pane fresco o sfuso, mentre circa il 10% preferisce sostituti come il pane confezionato/a lunga conservazione, cracker, taralli, piadine ecc. Solamente l’8% della popolazione non consuma mai prodotti del bakery salato. C’è da registrare un calo del consumo di pane “tradizionale” (-2%) e un contemporaneo aumento dei prodotti sostituti (+4%), probabilmente dovuto ai lockdown. Richieste in aumento per le farine bio e per i prodotti realizzati con farine integrali e senza glutine (+3%), in linea con la crescente attenzione dei consumatori verso gli alimenti “free from”.

Successo per Tirreno CT e Balnearia, si pensa già all'edizione 2024

Successo per Tirreno CT e Balnearia, si pensa già all'edizione 2024

Questa edizione di Tirreno CT e Balnearia ha visto la partecipazione di quasi 400 espositori, provenienti da 65 province di 16 regioni italiane e 22 aziende estere. Novità di quest'anno la prima edizione del Pentathlon

SALVA NEL TUO ARCHIVIO

03 marzo 2023 | 12:18

A Carrara TENDENZE e MERCATO

Successo per Tirreno CT e Balnearia, si pensa già all'edizione 2024

Questa edizione di Tirreno CT e Balnearia ha visto la partecipazione di quasi 400 espositori, provenienti da 65 province di 16 regioni italiane e 22 aziende estere. Novità di quest'anno la prima edizione del Pentathlon

03 marzo 2023 | 12:18

Si è confermato il successo che continua da 43 anni e che chiude con numeri importanti. Questo è in sintesi il bilancio dell'edizione 2023 della fiera Tirreno Ct e Balnearia, punto di riferimento per il settore dell'accoglienza e dell'ospitalità con oltre 400 aziende in rappresentanza di più di 900 marchi commerciali allestiti nel complesso espositivo di Carrara Fiere.

Questa edizione di Tirreno CT e Balnearia ha visto la partecipazione di quasi 400 espositori

Questa edizione di Tirreno CT e Balnearia ha visto la partecipazione di quasi 400 espositori, provenienti da 65 province di 16 regioni italiane e 22 aziende estere. Tra le regioni, dalla Toscana proveniva il 37% degli espositori, dalla Lombardia il 17%, dall'Emilia Romagna l'11,5%, dal Veneto 10%, e poi Piemonte 5%, Liguria 4,5%; a seguire le altre regioni con il 15% complessivo rimanente. Tra le province troviamo al primo posto Lucca, con l'11,5% degli espositori, Massa Carrara con l'8%, Milano con il 6% e poi Firenze 5%, Pisa 4,5%, La Spezia 4%.

Una fiera la passo con le esigenze degli espositori

Grande soddisfazione per il patron della kermesse, il professor Paolo Caldana: «Siamo entusiasti come Tirreno Trade perché i numeri dimostrano il buon flusso di visitatori e perché la maggior parte degli espositori ha già confermato la presenza per la prossima edizione. È la dimostrazione che questa fiera ha saputo stare al passo con le esigenze degli espositori e degli operatori del settore e rappresenta un vero punto di riferimento concreto per l'incontro di domanda e offerta. Purtroppo per via della mancanza di un padiglione non abbiamo potuto soddisfare tutte le richieste. Lancio infatti un appello alle istituzioni affinché non rinuncino a potenziare e ripristinare questo complesso fieristico, un vero fiore all'occhiello per il territorio. Chiudiamo dunque questa edizione con l'auspicio di ampliare la rassegna nel 2024 per la crescita che ha avuto il settore fieristico, che nonostante la pandemia ha mantenuto costanti, se non in crescita, i numeri in termini di presenze».

Soddisfazione per le edizioni di Pentathlon e Balnearia

Grande successo anche per la novità all'interno del programma della Tirreno Ct con la prima edizione del Pentathlon. «È un'idea nata - ha sottolineato Paolo Caldana - grazie alla collaborazione con grandi chef del panorama nazionale. La fiera da sempre riunisce le realtà associative e il Pentathlon ne è stata un'ulteriore occasione, con chef prestigiosi provenienti da tutta Italia. È un percorso innovativo per la cucina ed è un'esperienza che sicuramente faremo crescere nella prossima edizione della rassegna».

Ottimo risultato anche per la 24esima edizione di Balnearia. «Quest'anno Balnearia è stata un grande punto di riferimento - conclude Paolo Caldana - per gli operatori balneari, con numerosi incontri dedicati ai temi più scottanti che hanno attirato l'attenzione delle istituzioni e dei media nazionali».

Grande successo anche per la novità all'interno del programma della Tirreno Ct con la prima edizione del Pentathlon

Le ragioni del costante successo

Le ragioni di questo costante successo sono diverse, ma sicuramente la principale va cercata nella capacità della fiera di adeguarsi, anno dopo anno e decennio dopo decennio, al mutare dei tempi e quindi delle esigenze di visitatori ed espositori. Tra questi ultimi si annoverano le più rappresentative aziende italiane che offrono prodotti, servizi ed attrezzature per tutti i settori dell'industria turistica: alberghi, ristoranti e pizzerie; bar, gelaterie e infine stabilimenti balneari, che trovano in Balnearia un sicuro punto di riferimento. L'ottimizzazione dell'incontro tra domanda e offerta è garantito poi da altri fattori: la collocazione strategica del complesso fieristico di Carrara nel Centro Italia, gli spazi offerti dai nuovi e funzionali padiglioni, la costante presenza delle associazioni di categoria, che organizzano innumerevoli momenti di aggiornamento e informazione professionale. Il confronto tra operatori in moltissimi convegni e seminari costituisce un ulteriore plus che, fin dagli esordi, ha permesso di denominare la Tirreno CT "Mostra Convegno".

Tirreno Trade c/o Centro Direzionale Olidor

Successo per Tirreno CT e Balnearia, si pensa già all'edizione 2024

Via Dorsale 9 - Scala 9/c - int. 29 - 54100 Massa (Ms)

Tel. 0585/791770



a cura di a.maurilli@almapress.net

Colomba classica d'Italia 2023, secondo posto per la pizzeria Ai Laghi. Travagin: "Un'emozione competere con i migliori pasticceri italiani?"

Colomba classica d'Italia 2023, secondo posto per la pizzeria Ai Laghi. Travagin: "Un'emozione competere con i migliori pasticceri italiani"

di Monica Ghizzo

venerdì, 3 Marzo 2023

Andrew Travagin

Un altro importante riconoscimento per l'Alta Marca trevigiana: Revine Lago è medaglia d'argento per la miglior Colomba classica d'Italia 2023. Ad ottenere questo risultato è stata "Ai laghi - Pizzeria e Laboratorio di lievitati naturali" di Andrew Travagin.

Passione, tradizione e alta pasticceria made in Italy: sono stati questi i veri ingredienti alla Fiera del Tirreno CT di Massa Carrara, concorso indetto dalla Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria e Cioccolateria (FIPGC), la "Colomba classica d'Italia" che quest'anno festeggiava i suoi dieci anni.

La premiazione di tutti i pasticceri in gara

Solo lievito madre e nessun conservante chimico. Le colombe in gara sono state giudicate da maestri pasticceri e lievitisti di alto livello secondo vari criteri: l'aspetto, il profumo, il gusto, l'alveolatura e la scelta delle materie prime naturali.

"È stato emozionante competere con i migliori pasticceri d'Italia ed è stata l'occasione per conoscere altre realtà ed eccellenze italiane" ha commentato Andrew.

Non è la prima volta che la pizzeria Ai Laghi sale sul podio: il 31 gennaio scorso a Caorle Stefano Menegon della pizzeria-ristorante Edelweiss di Piancavallo (Pordenone) e Andrew hanno partecipato al "Trofeo Fiera dell'Alto Adriatico - La pizza a due" ottenendo il primo posto.

(Foto: per gentile concessione di Elena Ronchese).

#Qdpnews.it

Le accise? Un male necessario



a cura di a.maurilli@almapress.net

Eletti i migliori pasticceri d'Italia

Antonella Biasco, Antonio Crimi, Raffaele Zucco: ecco i campioni che entrano nella Nazionale Italiana di Pasticceria in vista dei Mondiali di ottobre

Notizie dal mondo agroalimentare:

prodotti, mercati, tecnologie, processi di filiera

03

A cura della Redazione F&T

Antonella Biasco, Antonino Crimi, Raffaele Zucco: sono questi i nomi dei vincitori del Campionato Italiano di Pasticceria organizzato dalla Federazione Internazionale Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria (FIPGC) che si è appena concluso presso la Fiera del Tirreno CT a Carrara.

Oltre 50 pasticceri in gara provenienti da tutta Italia e tre le prove da superare. In palio non soltanto il titolo di miglior pasticcere italiano dell'anno, ma anche la possibilità di andare a difendere il tricolore ai Mondiali di Pasticceria che si terranno il prossimo ottobre a Host Milano.

I tre campioni hanno conquistato la giuria con preparazioni dal tema "I 10 anni della FIPGC".

Antonella Biasco, 37 anni, ha vinto con una pièce di cioccolato dal nome Maternity. Originaria di Tricase, Lecce, è la vincitrice assoluta nella categoria Cioccolato e Praline. L'opera ritrae una donna stilizzata con al seno il suo bambino e ripercorre tutti gli ultimi dieci anni della giovane pasticciera tra lavoro e maternità. L'originale opera, le diverse tecniche utilizzate e la varietà di praline e cremi hanno decretato il suo successo e la conquista della Coppa Italia.

Antonino Crimi, 46 anni, di Gambettola, Forlì-Cesena, ha vinto nella categoria Pastigliaggio & Monoporzione Moderna con Raccontami. Un viaggio attraverso sapori e profumi di un bambino diventato uomo, un percorso sensoriale della sua esperienza lavorativa. Ad essere premiati il rigore nei dettagli, la precisione nella sua manualità e la delicatezza della monoporzione presentata.

Raffaele Zucco, di Cirò Marina, Crotone, vince l'oro nella categoria Zucchero Artistico & Torta Moderna con Sogno di mezzanotte, un'opera che ritrae il volto di uno chef FIPGC in tre dimensioni. Le tecniche di tiratura e satinatura molto raffinate e definite hanno donato volume e leggerezza alla scultura, e questo è stato determinante per la giuria. La torta moderna con glassa a specchio, l'interno in pastafrolla al rum e cacao con cremoso al cioccolato fondente e gelée al lampone ha conquistato i giudici.

A decretare i vincitori del Campionato Italiano di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria la giuria dell'Equipe Eccellenze Internazionali della FIPGC, una squadra formata da Maestri Pasticceri, Maestri Gelatieri e Maestri Cioccolatieri riconosciuti nel panorama della pasticceria nazionale e internazionale come Angelo Gala, Maestro Pasticcere pluripremiato e Presidente di giuria, Enrico Casarano, Campione del mondo 2017, Gianluca Cecere, Campione italiano di Pasticceria 2018 e Marco Paolo Molinari delegato estero FIPGC per le regioni dell'Asia.

Nella foto un particolare della pièce di cioccolato di Antonella Biasco

RIPRODUZIONE RISERVATA ©Copyright FOOD&TEC

Eletti i migliori pasticceri d'Italia

Antonella Biasco, Antonio Crimi, Raffaele Zucco: ecco i campioni che entrano nella Nazionale Italiana di Pasticceria in vista dei Mondiali di ottobre

Notizie dal mondo agroalimentare:

prodotti, mercati, tecnologie, processi di filiera

03

A cura della Redazione F&T

Antonella Biasco, Antonino Crimi, Raffaele Zucco: sono questi i nomi dei vincitori del Campionato Italiano di Pasticceria organizzato dalla Federazione Internazionale Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria (FIPGC) che si è appena concluso presso la Fiera del Tirreno CT a Carrara.

Oltre 50 pasticceri in gara provenienti da tutta Italia e tre le prove da superare. In palio non soltanto il titolo di miglior pasticcere italiano dell'anno, ma anche la possibilità di andare a difendere il tricolore ai Mondiali di Pasticceria che si terranno il prossimo ottobre a Host Milano.

I tre campioni hanno conquistato la giuria con preparazioni dal tema "I 10 anni della FIPGC".

Antonella Biasco, 37 anni, ha vinto con una pièce di cioccolato dal nome Maternity. Originaria di Tricase, Lecce, è la vincitrice assoluta nella categoria Cioccolato e Praline. L'opera ritrae una donna stilizzata con al seno il suo bambino e ripercorre tutti gli ultimi dieci anni della giovane pasticciera tra lavoro e maternità. L'originale opera, le diverse tecniche utilizzate e la varietà di praline e cremi hanno decretato il suo successo e la conquista della Coppa Italia.

Antonino Crimi, 46 anni, di Gambettola, Forlì-Cesena, ha vinto nella categoria Pastigliaggio & Monoporzione Moderna con Raccontami. Un viaggio attraverso sapori e profumi di un bambino diventato uomo, un percorso sensoriale della sua esperienza lavorativa. Ad essere premiati il rigore nei dettagli, la precisione nella sua manualità e la delicatezza della monoporzione presentata.

Raffaele Zucco, di Cirò Marina, Crotone, vince l'oro nella categoria Zucchero Artistico & Torta Moderna con Sogno di mezzanotte, un'opera che ritrae il volto di uno chef FIPGC in tre dimensioni. Le tecniche di tiratura e satinatura molto raffinate e definite hanno donato volume e leggerezza alla scultura, e questo è stato determinante per la giuria. La torta moderna con glassa a specchio, l'interno in pastafrolla al rum e cacao con cremoso al cioccolato fondente e gelée al lampone ha conquistato i giudici.

A decretare i vincitori del Campionato Italiano di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria la giuria dell'Equipe Eccellenze Internazionali della FIPGC, una squadra formata da Maestri Pasticceri, Maestri Gelatieri e Maestri Cioccolatieri riconosciuti nel panorama della pasticceria nazionale e internazionale come Angelo Gala, Maestro Pasticcere pluripremiato e Presidente di giuria, Enrico Casarano, Campione del mondo 2017, Gianluca Cecere, Campione italiano di Pasticceria 2018 e Marco Paolo Molinari delegato estero FIPGC per le regioni dell'Asia.

Nella foto un particolare della pièce di cioccolato di Antonella Biasco

RIPRODUZIONE RISERVATA ©Copyright FOOD&TEC

I migliori a Tirreno CT per la FIPGC

Zucco, Biasco e Crimi vincono il Campionato Italiano di Pasticceria. Le migliori colombe sono dei pasticceri Pirro e Manfredi. Premianti anche i vincitori del Campionato Italiano della Panificazione

3 Marzo 2023

La nuova Nazionale Italiana Pasticceria 2023.

Raffaele Zucco, Antonella Biasco, Antonino Crimi vincono il Campionato Italiano di Pasticceria, organizzato dalla Federazione Internazionale Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria, tenutosi a Carrara, nell'ambito di Tirreno CT. Sempre a Carrara, la FIPGC elegge le migliori colombe e i vincitori del Campionato Italiano della Panificazione.

Pirro, di San Marco in Lamis, nel foggiano, vince con un lievitato classico ai canditi d'arancia e glassa croccante; Domenico Manfredi, di Teggiano, in provincia di Salerno, presenta una colomba realizzata per metà come una sfogliatella, con farcitura di crema Santa Rosa.

Sono quattro i nomi da segnalare per la categoria panificazione, nelle specifiche di concorso tradizionale, innovativo, artistico, e dolce da forno: Fabio Chialastri, di Latina, realizza un pane con lievito madre; Michele Porcedda di Terralba, Oristano, presenta una pagnotta con spezie e fiori naturali; Claudia Manitta di Foligno (PG) crea da una pagnotta il volto di Pinocchio, Mangiafuoco e Geppetto, Pan Pinocchio; Rossella Stabile di Pisa presenta una sablé© alle castagne con crema di castagne e ricotta, con decorazione al cioccolato e lamponi.

Tornando al Campionato Italiano di Pasticceria, Zucco (di Cirò Marina nel Crotonese) è oro nella categoria Zucchero Artistico & Torta Moderna con Sogno di mezzanotte, realizzato con tecniche di tiratura e satinatura; la sua torta moderna ha un interno in pasta frolla al rum e cacao, con cremoso al cioccolato fondente e gelè al lampone. Biasco, originaria di Tricase a Lecce, presenta una pièce di cioccolato dal titolo Maternity. Crimi, di Gambettola (Forlì-Cesena), primeggia nella categoria Pastigliaggio & Monoporzione Moderna con Raccontami, un percorso sensoriale della sua esperienza lavorativa.

I tre, premiati da una giuria con Angelo Gala, Enrico Casarano, Gianluca Cecere e Marco Paolo Molinari, entrano nella Nazionale Italiana di Pasticceria in vista dei mondiali di ottobre; la squadra sarà coadiuvata da Casarano per la categoria Cioccolato e Gala per lo Zucchero Artistico. Come riserva, vi segnaliamo Caterina Stucci.

www.federazionepasticceri.it



a cura di a.maurilli@almapress.net

Italia y su orgullo con la mejor pastelería

Venerdì, 03 Marzo 2023 19:19

Italia y su orgullo con la mejor pastelería

Written by Redacción

font size decrease font size increase font size Print Email

Rate this item

1 2 3 4 5

(0 votes)

La alegría de los mejores pasteleros de Italia.

Los ganadores del Campeonato Italiano de Pastelería de la Fipgc.

Raffaele Zucco, Antonella Biasco, Antonino Crimi: estos son los nombres de los ganadores del Campeonato Italiano de Pastelería organizado por la Federación Internacional de Pastelería, Helado y Chocolate (Fipgc) y que acaba de concluir en la Fiera del Tirreno CT en Carrara.

Los tres ganadores ingresan al Equipo Nacional Italiano de Pastelería con vistas al Campeonato Mundial de Pastelería que tendrá lugar el próximo mes de octubre en Host Milano, la feria mundial dedicada al mundo de la restauración y la hostelería. Participaron del Campeonato Italiano de Pastelería más de 50 pasteleros de toda Italia, para competir en tres pruebas.

"10 años de la Fipgc" fue el tema de la competencia este año.

Raffaele Zucco, de Cirò Marina, Crotona, ganó el oro en la categoría Artistic Sugar & Modern Cake con "Midnight Dream", una obra que retrata el rostro de un chef de la Fipgc en tres dimensiones.

Antonella Biasco, de 37 años, ganó con una pieza de chocolate llamada "Maternity". Originaria de Tricase, Lecce, es la ganadora en la categoría "Chocolate y bombones".

La obra retrata a una mujer estilizada con su bebé al pecho y "recorre los últimos diez años de la joven pastelera entre el trabajo duro, la satisfacción y la maternidad".

Antonino Crimi, de 46 años, de Gambettola, Forlì-Cesena, ganó en la categoría Pastigliaggio & Monoporzione Moderna con "Raccontami", definido "un viaje a través de los sabores y aroma de un niño que se hizo hombre".

Los ganadores del Campeonato Italiano de Pastelería, Heladería y Chocolate fueron decididos por el jurado formado por el Fipgc International Excellence Team, equipo formado por maestros pasteleros, maestros heladeros y maestros chocolateros reconocidos en el panorama pastelero nacional e internacional.

Se trata de Angelo Gala, maestro pastelero premiado y presidente del jurado, Enrico Casarano, Campeón del Mundo 2017, Gianluca Cecere, Campeón Italiano de Pastelería 2018 y Marco Paolo Molinari Fipgc delegado extranjero para las regiones asiáticas. (ANSA).

MASSA ▸ CARRARA

Un bilancio positivo per le manifestazioni: 400 aziende in vetrina

Tirreno Ct e Balnearia da record
Sessantamila visitatori in fiera

Massa-Carrara Si è confermato il successo che continua da 43 anni e che chiude con numeri importanti. Questo è in sintesi il bilancio dell'edizione 2023 della fiera **Tirreno Ct** e **Balnearia**, punto di riferimento per il settore dell'accoglienza e dell'ospitalità che ha superato nei quattro giorni (26 febbraio - 1 marzo) i 60 mila visitatori con oltre 400 aziende in rappresentanza di più di 900 marchi commerciali allestiti nel complesso espositivo di Carrara Fiere.

Questa edizione di **Tirreno Ct** e **Balnearia** ha visto la partecipazione di quasi 400 espositori, provenienti da 65 province di 16 regioni italiane e 2 aziende estere. Tra le regioni, dalla Lombardia il 17%, dall'Emilia Romagna l'11, 5%, dal Veneto 10%, e poi Piemonte 5%, Liguria 4, 5%; a seguire le altre regioni con il 15% complessivo rimanente. Tra le province troviamo al primo posto Lucca, con l'11, 5% degli espositori, Massa Carrara con l'8%, Milano con il 6% e poi Firenze 5%,

**Dove**Un convegno a **Balnearia**

Pisa 4, 5%, La Spezia 4%.

Grande soddisfazione per il patron della kermesse, il professor Paolo Caldana: «Siamo entusiasti come **Tirreno Trade** perché i numeri dimostrano il

buon flusso di visitatori e perché la maggior parte degli espositori ha già confermato la presenza per la prossima edizione. È la dimostrazione che questa fiera ha saputo sta-

**Invito alla lettura**

Per gli studenti del progetto Scuola 2030

re al passo con le esigenze degli espositori e degli operatori del settore e rappresenta un vero punto di riferimento concreto per l'incontro di domanda e offerta. Purtroppo per via della mancanza di un padiglione non abbiamo potuto soddisfare tutte le richieste. Lancio infatti un appello alle istituzioni affinché non rinuncino a potenziare e ripristinare questo complesso fieristico, un vero fiore all'occhiello per il territorio. Chiediamo dunque questa edizione con l'auspicio di ampliare la rassegna nel 2024 per la crescita che ha avuto il settore fieristico, che nonostante la pandemia ha mantenuto costanti, se non in crescita, i numeri in termini di presenze». Grande successo anche per la novità all'interno del programma della **Tirreno Ct** con la prima edizione del **Pentathlon**. «È un'idea nata - ha sottolineato Paolo Caldana - grazie alla collaborazione con grandi chef del panorama nazionale. La fiera da sempre riunisce le realtà associative e il **Pentathlon** ne è stata un'ulteriore occasione, con chef pre-

stigiosi provenienti da tutta Italia. È un percorso innovativo per la cucina ed è un'esperienza che sicuramente faremo crescere nella prossima edizione della rassegna». Ottimo risultato anche per la 24esima edizione di **Balnearia**: «Quest'anno **Balnearia** è stata un grande punto di riferimento - conclude Paolo Caldana - per gli operatori balneari, con numerosi incontri dedicati ai temi più scottanti che hanno attirato l'attenzione delle istituzioni e dei media nazionali».

Le ragioni di questo costante successo sono diverse, ma sicuramente la principale va cercata nella capacità della Fiera di adeguarsi, anno dopo anno

Promossa a pieni voti la prima edizione del Pentathlon della cucina: si rifarà il prossimo anno

e decennio dopo decennio, al mutare dei tempi e quindi delle esigenze di visitatori ed espositori. Tra questi ultimi si annoverano le più rappresentative Aziende italiane che offrono prodotti, servizi ed attrezzature per tutti i settori dell'industria turistica. Il confronto tra operatori in moltissimi convegni e seminari costituisce un ulteriore plus che, fin dagli esordi, ha permesso di denominare la **Tirreno Ct** «Mostra Convegno».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Per informazioni e prenotazioni: segreteria@artemisiacentroantiviolenza.it - Tel. 055 601375

**SERATA DI INFORMAZIONE,
SENSIBILIZZAZIONE E RACCOLTA FONDI**
per contrastare la violenza maschile alle donne
e la violenza all'infanzia

8 marzo 2023 ore 19,00 • Teatro di Fiesole
Largo Piero Farulli 1 - Fiesole (FI)

**Dibattito, Apericena
e Spettacolo**

SANTE DONNACCE!

di e con Maria Cassi e Leonardo Brizzi al pianoforte

Ingresso con prenotazione obbligatoria
e donazione base di 35 euro a persona
Il ricavato sarà devoluto ad Artemisia

MASSA ▸ CARRARA

Un bilancio positivo per le manifestazioni: 400 aziende in vetrina

Tirreno Ct e Balnearia da record
Sessantamila visitatori in fiera

Massa-Carrara Si è confermato il successo che continua da 43 anni e che chiude con numeri importanti. Questo è in sintesi il bilancio dell'edizione 2023 della fiera **Tirreno Ct** e **Balnearia**, punto di riferimento per il settore dell'accoglienza e dell'ospitalità che ha superato nei quattro giorni (26 febbraio - 1 marzo) i 60 mila visitatori con oltre 400 aziende in rappresentanza di più di 900 marchi commerciali allestiti nel complesso espositivo di Carrara Fiere.

Questa edizione di **Tirreno Ct** e **Balnearia** ha visto la partecipazione di quasi 400 espositori, provenienti da 65 province di 16 regioni italiane e 2 aziende estere. Tra le regioni, dalla Lombardia il 17%, dall'Emilia Romagna l'11, 5%, dal Veneto 10%, e poi Piemonte 5%, Liguria 4, 5%; a seguire le altre regioni con il 15% complessivo rimanente. Tra le province troviamo al primo posto Lucca, con l'11, 5% degli espositori, Massa Carrara con l'8%, Milano con il 6% e poi Firenze 5%,

**Dove**Un convegno a **Balnearia**

Pisa 4, 5%, La Spezia 4%.

Grande soddisfazione per il patron della kermesse, il professor Paolo Caldana: «Siamo entusiasti come **Tirreno Trade** perché i numeri dimostrano il

buon flusso di visitatori e perché la maggior parte degli espositori ha già confermato la presenza per la prossima edizione. È la dimostrazione che questa fiera ha saputo sta-

**Invito alla lettura**

Per gli studenti del progetto Scuola 2030

re al passo con le esigenze degli espositori e degli operatori del settore e rappresenta un vero punto di riferimento concreto per l'incontro di domanda e offerta. Purtroppo per via della mancanza di un padiglione non abbiamo potuto soddisfare tutte le richieste. Lancio infatti un appello alle istituzioni affinché non rinuncino a potenziare e ripristinare questo complesso fieristico, un vero fiore all'occhiello per il territorio. Chiudiamo dunque questa edizione con l'auspicio di ampliare la rassegna nel 2024 per la crescita che ha avuto il settore fieristico, che nonostante la pandemia ha mantenuto costanti, se non in crescita, i numeri in termini di presenze». Grande successo anche per la novità all'interno del programma della **Tirreno Ct** con la prima edizione del **Pentathlon**. «È un'idea nata - ha sottolineato Paolo Caldana - grazie alla collaborazione con grandi chef del panorama nazionale. La fiera da sempre riunisce le realtà associative e il **Pentathlon** ne è stata un'ulteriore occasione, con chef pre-

stigiosi provenienti da tutta Italia. È un percorso innovativo per la cucina ed è un'esperienza che sicuramente faremo crescere nella prossima edizione della rassegna». Ottimo risultato anche per la 24esima edizione di **Balnearia**: «Quest'anno **Balnearia** è stata un grande punto di riferimento - conclude Paolo Caldana - per gli operatori balneari, con numerosi incontri dedicati ai temi più scottanti che hanno attirato l'attenzione delle istituzioni e dei media nazionali».

Le ragioni di questo costante successo sono diverse, ma sicuramente la principale va cercata nella capacità della Fiera di adeguarsi, anno dopo anno

Promossa a pieni voti la prima edizione del Pentathlon della cucina: si rifarà il prossimo anno

e decennio dopo decennio, al mutare dei tempi e quindi delle esigenze di visitatori ed espositori. Tra questi ultimi si annoverano le più rappresentative Aziende italiane che offrono prodotti, servizi ed attrezzature per tutti i settori dell'industria turistica. Il confronto tra operatori in moltissimi convegni e seminari costituisce un ulteriore plus che, fin dagli esordi, ha permesso di denominare la **Tirreno Ct** «Mostra Convegno».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

SERATA DI INFORMAZIONE, SENSIBILIZZAZIONE E RACCOLTA FONDI per contrastare la violenza maschile alle donne e la violenza all'infanzia

8 marzo 2023 ore 19,00 • Teatro di Fiesole
Largo Piero Farulli 1 - Fiesole (FI)

Dibattito, Apericena e Spettacolo

SANTE DONNACCE!

di e con Maria Cassi e Leonardo Brizzi al pianoforte

Ingresso con prenotazione obbligatoria e donazione base di 35 euro a persona
Il ricavato sarà devoluto ad Artemisia

con il contributo di
FONDAZIONE
CR FIRENZE

per Michela
Toscana Aeroporti
contro la violenza alle donne

Per informazioni e prenotazioni: segreteria@artemisiacentroantiviolenza.it - Tel. 055 601375

Massa Carrara

cronaca.massa@lanazione.net

Redazione Massa e Lunigiana: Via Bastione, 13 - 54100 Massa - Tel. 0585 883411
Redazione Carrara: Tel. 0585 71997

spe.massa@speweb.it

CASA FUNERARIA
SAN CECCARDO srls
Tel. 0585 72812
Cel. 3933359293
Viale XX Settembre 152
Carrara

Carrara

Con-Vivere, parte la macchina
La filosofa Boella la curatrice
Quest'anno si parlerà di 'Umanità'

Lorenzi a pagina 9



CASA FUNERARIA
SAN CECCARDO srls
Tel. 0585 72812
Cel. 3933359293
Viale XX Settembre 152
Carrara

Agrolab: futuro sempre più nero

I vertici dell'azienda di Carrara non intendono trattare. La preoccupazione di istituzioni e sindacati

Poggi a pagina 10

Le nostre iniziative

Inviare messaggi e foto dedicati ai vostri affetti

La pagina delle emozioni
Noi insieme a voi



L'arrivo di un neonato



Il matrimonio dal primo sì alle nozze di diamante



I compleanni



Il ricordo di chi non c'è più



I traguardi scolastici



Il ritrovo con i compagni di scuola e gli amici di un tempo

Messaggi e foto vanno inviati a:
cronaca.massa@lanazione.net o
cronaca.carrara@lanazione.net

La nascita di un figlio, un traguardo scolastico, la laurea, il matrimonio o il ricordo di un proprio congiunto. Mandate i vostri messaggi e le foto: li pubblicheremo in una pagina speciale.

Atmosfera bollente nel centrodestra dopo la mozione di sfiducia
Il Pd prova a trovare una sintesi per il candidato: oggi arriva Sani



L'EX SINDACO PERSIANI PROVOCA LO SFIDANTE GUIDI

«E ORA VEDIAMO CHI VINCERÀ»

Marchetti alle pagine 2 e 3

Massa

Crisi del lavoro: Sanac in bilico
Un acquirente per la Geko

A pagina 4

MASSA CARRARA

Sos della Provincia: mancano i soldi per le manutenzioni

A pagina 5

Massa

I volontari della Misericordia «Proteggiamo i corsi d'acqua»

Cicora a pagina 7

SERVIZIO RIVENDITORI

PER SEGNALARE RITARDI E/O ESAURITI

051/6006039

Lunedì-Venerdì 9.00-13.00 / 14.00-17.00



Carrara

Tirreno Ct e Balnearia
Chiusura con il botto

Poggi a pagina 11



Pontremoli

Sensori anti-terremoto per l'antico Campanone

Benacci a pagina 15

massaflex
MATERASSI - RETI - LETTI E POLTRONE

SALDI ULTIMI GIORNI

Dorsal **TEMPUR** **dorelan** **SAMOA**
OVAN EMBOTTITI

MASSA SEDE Via degli Artigiani, 31 Tel. 0585 790476
MASSA Via Carducci, 221 Tel. 0585 790704
SARZANA Via Variante Aurelia Tel. 0187 625110
AULLA Via Salucci, 1 Tel. 0187 625110
QUERCETA Via Aurelia, 1160 Tel. 0584 742177
LIVORNO Viale Petrarca, 24 Tel. 0586 867031

LA MANIFESTAZIONE

Carrara ha fatto centro

Premio: un podio di tutta dolcezza I tre migliori pasticciери d'Italia

In una gara organizzata dalla federazione fra oltre 50 concorrenti i vincitori andranno ai mondiali

SUCCESSO

Gli espositori hanno confermato lo stand Iniziative di grande interesse

CARRARA

Sono Raffaele Zucco, Antonella Biasco e Antonino Crimi i vincitori del 'Campionato italiano di pasticceria', uno tra i grandi eventi della **Tirreno Ct**, che ha chiuso i battenti con **Balnearia** con un grande successo. La gara organizzata dalla Fipgc, la Federazione internazionale pasticceria, gelateria e cioccolateria ha visto la partecipazione di una cinquantina di pasticciери provenienti da tutta Italia. I primi tre si sono aggiudicati il titolo sul podio italiano dell'anno, e la possibilità di difendere il tricolore ai Mondiali di pasticceria che si giocheranno il prossimo ottobre all' 'Host' di Milano.

Gli eventi legati alle gare culinarie continuano ad essere il cuore pulsante della **Tirreno Ct** e tengono vivo l'interesse dei visitatori, e hanno visto incoronare come re delle pizze Lelio Robert Gomes da Mata Cursio, mentre per il Pentathlon della cucina per la categoria junior hanno vinto tre studenti dell'alberghiero Carnacina di Bardolino (Yahya Souati, Artiom Euciu, Max Panainte) e per i senior Paolo Ganci, Luca De Biase Giancarlo Cammisia. Ecco chi sono i vincitori del Campionato di pasticceria: Raffaele Zucco, di Crotone, ha vinto l'oro nella categoria 'Zuccheri artistici & torta moderna' con 'Sogno di mezzanotte', un'opera che ritrae il volto

di uno chef Fipgc in tre dimensioni. Le sue tecniche di tiratura e satinatura molto raffinate e definite, hanno conferito al dolce volume e leggerezza, e questo per la giuria è stato determinante. La torta era con glassa a specchio ed è stata farcita con pastafrolla al rum e cacao con l'aggiunta di un cremoso al cioccolato fondente e gelée al lampone. Antonella Biasco ha sbaragliato tutti i concorrenti di categoria con una pièce di cioccolato intitolata 'Maternity'. La pasticceria di Tricase a Lecce è la vincitrice assoluta nella categoria 'Cioccolato e Praline'. L'opera ritrae una donna stilizzata con il suo bambino al seno a simboleggiare gli ultimi dieci anni della pasticceria tra duro lavoro, soddisfazioni e maternità. L'originale opera, le diverse tecniche utilizzate e la varietà di praline e cremi hanno decretato il suo successo e la conquista della Coppa Italia. Antonino Crimi di Gambettola (Forlì-Cesena) ha vinto nella categoria 'Pastigliaggio & monoporzione moderna' con 'Raccontami. Un viaggio attraverso sapori e profumi di un bambino diventato uomo', un percorso sensoriale della sua esperienza lavorativa. La giuria ha premiato il rigore nei dettagli, la precisione nella sua manualità e la delicatezza della monoporzione presentata. «Tutti i pasticciери in gara si sono messi alla prova con grande talento, creatività e passione, e questo è per noi un grandissimo traguardo raggiunto - ha detto il presidente Fipgc Matteo Cutolo -. Ora un grandissimo in bocca al lupo alla nuova nazionale che da ora in poi dovrà allenarsi sodo per farsi valere al prossimo mondiale».

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Raffaele Zucco, Antonella Biasco e Antonino Crimi sono i vincitori del 'Campionato italiano di pasticceria', uno tra i tanti concorsi organizzati dalla **Tirreno Ct** che ha chiuso i battenti con numeri confortanti

Più di 60mila visitatori alla Imm Presenze arrivate da tutto il Paese

Boom di arrivi alla 43esima edizione della kermesse sull'accoglienza



CARRARA

Cala il sipario sulla 43esima edizione di **Tirreno Ct** e **Balnearia**, che con oltre 60mila visitatori conferma i grandi precedenti alla pandemia. Un'edizione che ha visto 400 espositori provenienti da 65 province di 16 regioni italiane e due aziende estere. Nello specifico dalla Toscana proveniva il 37% degli espositori, dalla Lombardia il 17%, dall'Emilia Romagna l'11,5%, dal Veneto 10%, dal Piemonte il 5%, dalla Liguria il 4,5%, a seguire le altre regioni con il 15% rimanente. Tra le province al primo posto c'era Lucca con l'11,5% degli espositori, Massa Carrara con l'8%, Milano con il 6% e poi Firenze 5%, Pisa 4,5%, La Spezia 4%. Soddisfatto il patron della manifestazione, Paolo Caldana

della **Tirreno Trade**, la società che organizza l'evento: «Siamo entusiasti - dice - perché i numeri dimostrano il buon flusso di visitatori e perché la maggior parte degli espositori ha già confermato la presenza per la prossima edizione. Lancio un appello alle istituzioni affinché non rinuncino a potenziare e ripristinare questo complesso fieristico, un vero fiore all'occhiello per il territorio». Ottimo successo anche il successo della 24esima edizione di **Balnearia**, che ha visto tra gli altri anche la partecipazione del vice presidente del senato Gian Marco Centinaio, presente ad uno dei tavoli organizzati da Cna Toscana e coordinati da Gino Angelo Lattanzi, referente Cna relazioni istituzionali turismo e commercio Massa Carrara.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

I CONCORSI

Pizzaioli, chef, sommelier
Le eccellenze dello Stivale si sono sfidate con vari piatti

VERSO IL FUTURO

Gia si pensa all'edizione del prossimo anno che si terrà dal 3 al 6 marzo 2024

Paolo Caldana patron di **Tirreno Ct** è riuscito a portare più di 60mila visitatori con un indotto che fa ben sperare per il territorio. La maggior parte degli espositori ha confermato per la prossima edizione, dal 3 al 6 marzo 2024



Dagli organizzatori di **Tirreno Trade** «un appello alle istituzioni affinché non rinuncino a potenziare e ripristinare questo complesso fieristico, un vero fiore all'occhiello per il territorio». La fiera ha mantenuto le promesse



Gino Angelo Lattanzi, responsabile di Cna turismo, ha diretto i convegni sui problemi degli operatori balneari. Appuntamenti attesi e seguiti da un folto pubblico in attesa di risposte certe dalla politica

Campionato Nazionale FIPGC: ecco i migliori pasticciere d'Italia

Campionato Nazionale FIPGC: ecco i migliori pasticciere d'Italia

02/03/2023 10:45

Redazione Agenfood CIBO, EVENTI

(Agen Food) - Carrara (MS), 02 mar. - Raffaele Zucco, Antonella Biasco, Antonino Crimi: questi i nomi dei vincitori del Campionato Italiano di Pasticceria organizzato dalla Federazione Internazionale Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria (FIPGC) e che si è appena concluso presso la Fiera del Tirreno CT a Carrara.

Oltre 50 pasticciere in gara provenienti da tutta Italia e 3 difficili prove da superare. In palio non soltanto il titolo di miglior pasticciere italiano dell'anno, ma anche la possibilità di andare a difendere il tricolore ai Mondiali di Pasticceria che si avranno il prossimo ottobre a Host Milano.

"Tutti i pasticciere in gara si sono messi alla prova con grande talento, creatività e passione, e questo è per noi un grandissimo traguardo raggiunto", afferma Matteo Cutolo, Presidente FIPGC. "Siamo arrivati al decimo anniversario della Federazione e ogni singolo partecipante fa parte della nostra grande famiglia che si impegna e si impegnerà al massimo per mantenere alta la bandiera italiana della pasticceria in Europa e nel mondo. Ora, un grandissimo in bocca al lupo alla nuova nazionale che da ora in poi dovrà allenarsi sodo per farsi valere al prossimo mondiale".

I tre campioni hanno conquistato l'attenta, scrupolosa ed esigente giuria con le loro golose e originali preparazioni dal tema "I 10 anni della FIPGC".

Raffaele Zucco, di Cirò Marina, Crotone, vince l'oro nella categoria Zucchero Artistico & Torta Moderna con "Sogno di mezzanotte", un'opera che ritrae il volto di uno chef FIPGC in tre dimensioni.

Le tecniche di tiratura e satinatura molto raffinate e definite hanno donato volume e leggerezza alla scultura, e questo è stato determinato per la giuria. La torta moderna con glassa a specchio, l'interno in pastafrolla al rum e cacao con cremoso al cioccolato fondente e gelée al lampone ha letteralmente conquistato il palato dei giudici.

Antonella Biasco, 37 anni, ha sbaragliato tutti i concorrenti di categoria con una pièce di cioccolato dal nome "Maternity". Originaria di Tricase, Lecce, è la vincitrice assoluta nella categoria "Cioccolato e Praline". L'opera ritrae una donna stilizzata con al seno il suo bambino e ripercorre tutti gli ultimi dieci anni della giovane pasticciere tra duro lavoro, soddisfazioni e maternità.

L'originale opera, le diverse tecniche utilizzate e la varietà di praline e cremi hanno decretato il suo successo e la conquista della Coppa Italia.

Antonino Crimi, 46 anni, di Gambettola, Forlì-Cesena, ha vinto nella categoria Pastigliaggio & Monoporzione Moderna con "Raccontami. Un viaggio attraverso sapori e profumi di un bambino diventato uomo", un percorso sensoriale della sua esperienza lavorativa tanto impegnativa quanto straordinaria. Ad essere premiati il rigore nei dettagli, la precisione nella sua manualità e la delicatezza della monoporzione presentata.

Raffaele, Antonella e Antonino dovranno allenarsi ininterrottamente, e, dopo un allenamento individuale ognuno nella sua specialità, ci sarà un periodo in cui la squadra dovrà incontrarsi per trovare la giusta sinergia e affrontare al meglio il Mondiale. La squadra sarà coadiuvata da Enrico Casarano per la categoria Cioccolato e Angelo Gala per lo Zucchero Artistico.

Inoltre, in panchina Caterina Stucci, trentaseienne di Bari che ha l'arduo compito di eccellere in tutte e tre le categorie nel caso in cui la squadra avesse bisogno di una sostituzione.

A decretare i vincitori del Campionato Italiano di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria la giuria formata dall'Equipe Eccellenze Internazionali della FIPGC, una squadra formata da Maestri Pasticciere, Maestri Gelatieri e Maestri Cioccolatieri riconosciuti nel panorama della pasticceria nazionale e internazionale come Angelo Gala, Maestro Pasticciere pluripremiato e Presidente di giuria, Enrico Casarano, Campione del mondo 2017, Gianluca Cecere, Campione italiano di Pasticceria 2018 e Marco Paolo Molinari delegato estero FIPGC per le regioni dell'Asia.

a cura di a.maurilli@almapress.net

Fipgc, eletti i migliori pasticceri d'Italia

Parteciperanno al campionato mondiale di categoria di ottobre

Facebook Twitter Google + LinkedIn Mail

Ottieni il codice embed

© ANSA

(ANSA) - ROMA, 02 MAR - Raffaele Zucco, Antonella Biasco, Antonino Crimi: sono questi i nomi dei vincitori del Campionato Italiano di Pasticceria organizzato dalla Federazione internazionale pasticceria, gelateria e cioccolateria (Fipgc) e che si è appena concluso presso la Fiera del Tirreno CT a Carrara. I tre vincitori entrano nella Nazionale Italiana di Pasticceria in vista dei Mondiali di Pasticceria che si avranno il prossimo ottobre a Host Milano, fiera mondiale dedicata al mondo della ristorazione e dell'accoglienza. Il campionato Italiano di Pasticceria ha visto misurarsi oltre 50 pasticceri, provenienti da tutta Italia, in 3 prove. "I 10 anni della Fipgc è stato il tema della competizione. Raffaele Zucco, di Cirò Marina, Crotona, vince l'oro nella categoria Zucchero Artistico & Torta Moderna con "Sogno di mezzanotte", un'opera che ritrae il volto di uno chef Fipgc in tre dimensioni.

Antonella Biasco, 37 anni, ha vinto con una pièce di cioccolato dal nome "Maternity". Originaria di Tricase, Lecce, è la vincitrice nella categoria "Cioccolato e Praline". L'opera ritrae una donna stilizzata con al seno il suo bambino e "ripercorre tutti gli ultimi dieci anni della giovane pasticciera tra duro lavoro, soddisfazioni e maternità".

Antonino Crimi, 46 anni, di Gambettola, Forlì-Cesena, ha vinto nella categoria Pastigliaggio & Monoporzione Moderna con "Raccontami, un viaggio attraverso sapori e profumi di un bambino diventato uomo". A decretare i vincitori del Campionato Italiano di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria la giuria formata dell'Equipe Eccellenze Internazionali della Fipgc, una squadra formata da maestri pasticceri, maestri gelatieri e maestri cioccolatieri riconosciuti nel panorama della pasticceria nazionale e internazionale come Angelo Gala, maestro pasticcere pluripremiato e presidente di giuria, Enrico Casarano, Campione del mondo 2017, Gianluca Cecere, Campione italiano di Pasticceria 2018 e Marco Paolo Molinari delegato estero Fipgc per le regioni dell'Asia. (ANSA).

RIPRODUZIONE RISERVATA © Copyright ANSA



a cura di a.maurilli@almapress.net

Colombe più buone d'Italia per la Pasqua 2023: dove mangiarle

Colombe più¹ buone d'Italia per la Pasqua 2023: dove mangiarle

EccellenzeFoggiaSalernoItalia

Quali sono le Colombe più¹ buone d'Italia nel 2023: i vincitori del campionato Federazione internazionale di pasticceria, gelateria e cioccolateria.

La Fipgc, Federazione internazionale di pasticceria, gelateria e cioccolateria, ha ideato e diretto il Campionato Miglior Colomba Italiana che ha visto sfidarsi i pasticceri del nostro Paese alle prese con il dolce tipico delle festività pasquali che quest'anno, al pari delle uova di cioccolato, è destinato a subire forti rincari.

La manifestazione si è conclusa il 27 febbraio 2023 presso la Fiera Tirreno CT di Carrara con l'annuncio dei vincitori da parte della Fipgc. Il premio per la migliore Colomba classica d'Italia è andato a Michele Pirro in provincia di Foggia, mentre Domenico Manfredi di Salerno si è aggiudicato quello per la migliore Colomba innovativa.

Le migliori Colombe d'Italia del 2023

Vengono dal Sud Italia, dunque, le due migliori Colombe pasquali d'Italia. Michele Pirro è un maestro pasticcere originario di San Marco in Lamis, nel foggiano: ha vinto il premio riservato alla migliore Colomba classica realizzando il dolce con l'inserimento dei soli canditi d'arancia. La sua Colomba, inoltre, è stata ricoperta di glassa croccante. Pirro ha conquistato la giuria grazie all'alveolatura perfetta del suo lievitato, alla massima qualità degli ingredienti e alla vera e propria esplosione di profumi che arrivava al taglio della colomba.

L'altro premio, destinato alla migliore Colomba innovativa d'Italia, è andato a Domenico Manfredi, maestro pasticcere di Teggiano, comune in provincia di Salerno. Quella presentata in concorso da Manfredi è una Colomba realizzata per metà come una sfogliatella con un lievitazione perfetta e una farcitura di crema Santa Rosa.

Tutte le Colombe, tra i dolci tipici delle festività pasquali, sono state valutate dalla giuria formata dall'Equipe Eccellenze Internazionali della Federazione internazionale di pasticceria, gelateria e cioccolateria: una squadra composta da maestri pasticceri, maestri gelatieri e maestri cioccolatieri riconosciuti nel mondo della pasticceria a livello italiano e internazionale. I giudici, per emettere i propri verdeti, hanno valutato ogni Colomba presentata in gara attraverso diversi criteri di valutazione come la fragranza, il taglio, il gusto, la sofficità, l'alveolatura e la creatività. Oltre al riconoscimento del foggiano Michele Pirro, premiato per la migliore Colomba classica, la Puglia si è aggiudicata anche il Premio speciale CartPart andato a Matteo Papanice di Castellana Grotte, in provincia di Bari, per aver realizzato una Colomba caratterizzata dal miglior bilanciamento dei sapori.

Gli eventi della Federazione internazionale di pasticceria, gelateria e cioccolateria

Nata con l'obiettivo di collaborare con tutte le realtà esistenti associative, con i grossisti, le scuole professionali, le scuole alberghiere e tutti i professionisti che vogliono rafforzare sempre più il Made in Italia, la Federazione internazionale di pasticceria, gelateria e cioccolateria vanta una presenza radicata sul territorio nazionale, con delegati in ogni regione e sotto-delegati in ogni provincia italiana.

Ogni anno la Fipgc organizza manifestazioni che vedono sfidarsi i migliori maestri pasticceri, gelatieri e cioccolatieri a suon di dolci. Tra gli eventi internazionali più importanti spiccano il Campionato del Mondo Pasticceria Gelateria Cioccolateria, il Campionato del Mondo del Panettone, il Campionato del Mondo Cake Design, il Campionato del Mondo Panificazione e anche il campionato riservato al miglior tiramisù del mondo.

Sul fronte nazionale, invece, la Fipgc organizza i seguenti eventi: Campionato di Pasticceria Ragazzi Speciali, Campionato Italiano Colomba, Campionato Italiano Panificazione, Campionato Italiano di Pasticceria Gelateria Cioccolateria, Campionato Italiano Cake Designers e Campionato Italiano Istituti Alberghieri.

Campionato Italiano di Pasticceria, ecco i tre vincitori

Sono Raffaele Zucco, Antonella Biasco, Antonino Crimi. Oltre 50 pasticceri in gara e 3 prove. In palio oltre al titolo anche la possibilità di difendere il tricolore ai Mondiali di Pasticceria

SALVA NEL TUO ARCHIVIO

02 marzo 2023 | 11:48

a carrara PROFESSIONI

Campionato Italiano di Pasticceria, ecco i tre vincitori

Sono Raffaele Zucco, Antonella Biasco, Antonino Crimi. Oltre 50 pasticceri in gara e 3 prove. In palio oltre al titolo anche la possibilità di difendere il tricolore ai Mondiali di Pasticceria

02 marzo 2023 | 11:48

Raffaele Zucco, Antonella Biasco, Antonino Crimi: sono questi i nomi dei vincitori del Campionato Italiano di Pasticceria promosso ed organizzato dalla Federazione Internazionale Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria (Fipgc) e che si è svolto alla Fiera del Tirreno CT a Carrara. Sono stati più di 50 i pasticceri in gara provenienti da tutta Italia e tre le prove da superare. In palio, però, non c'è stato solo il titolo di miglior pasticcere italiano dell'anno, ma anche la possibilità di difendere la bandiera tricolore ai Mondiali di Pasticceria che si terranno il prossimo ottobre all'Host di Milano.

Raffaele Zucco, Antonella Biasco e Antonino Crimi

«Tutti i pasticceri in gara si sono messi alla prova con grande talento, creatività e passione, e questo è per noi un grandissimo traguardo raggiunto». Ha affermato Matteo Cutolo, presidente Fipgc. «Siamo arrivati al decimo anniversario della Federazione e ogni singolo partecipante fa parte della nostra grande famiglia che si impegna e si impegnerà al massimo per mantenere alta la bandiera italiana della pasticceria in Europa e nel mondo. Ora, un grandissimo in bocca al lupo alla nuova nazionale che da ora in poi dovrà allenarsi sodo per farsi valere al prossimo mondiale».

Raffaele Zucco vince nella categoria "Zucchero Artistico & Torta Moderna"

I tre campioni hanno conquistato l'attenta, scrupolosa ed esigente giuria con le loro golose e originali preparazioni dal tema "I 10 anni della Fipgc". Raffaele Zucco, di Cirò Marina, Crotone, vince l'oro nella categoria Zucchero Artistico & Torta Moderna con "Sogno di mezzanotte", un'opera che ritrae il volto di uno chef Fipgc in tre dimensioni. Le tecniche di tiratura e satinatura molto raffinate e definite hanno donato volume e leggerezza alla scultura, e questo è stato determinante per la giuria. La torta moderna con glassa a specchio, l'interno in pastafrolla al rum e cacao con cremoso al cioccolato fondente e gelée al lampone ha letteralmente conquistato il palato dei giudici.

Antonella Biasco vince nella categoria "Cioccolato"

Antonella Biasco, 37 anni, ha sbaragliato tutti i concorrenti di categoria con una pièce di cioccolato dal nome "Maternity". Originaria di Tricase, Lecce, è la vincitrice assoluta nella categoria "Cioccolato e Praline". L'opera ritrae una donna stilizzata con al seno il suo bambino e ripercorre tutti gli ultimi dieci anni della giovane pasticciera tra duro lavoro, soddisfazioni e maternità. L'originale opera, le diverse tecniche utilizzate e la varietà di praline e cremini hanno decretato il suo successo e la conquista della Coppa Italia.

Antonino Crimi vince nella categoria "Pastigliaggio & Monoporzione Moderna"

Antonino Crimi, 46 anni, di Gambettola, Forlì-Cesena, ha vinto nella categoria Pastigliaggio & Monoporzione Moderna con "Raccontami. Un viaggio attraverso sapori e profumi di un bambino diventato uomo", un percorso sensoriale della sua esperienza lavorativa tanto impegnativa quanto straordinaria. Ad essere premiati il rigore nei dettagli, la precisione nella sua manualità e la delicatezza della monoporzione presentata.

L'opera di cioccolato di Antonella Biasco

1/3

Antonino Crimi ha vinto nella categoria "Pastigliaggio & Monoporzione Moderna"

2/3

L'opera di zucchero di Raffaele Zucco

3/3

Ci si prepara per il Mondiale

Raffaele, Antonella e Antonino dovranno allenarsi ininterrottamente, e, dopo un allenamento individuale ognuno nella sua specialità, ci sarà un periodo in cui la squadra dovrà incontrarsi per trovare la giusta sinergia e affrontare al meglio il Mondiale. La squadra sarà coadiuvata da Enrico Casarano per la categoria Cioccolato e Angelo Gala per lo Zucchero Artistico. Inoltre, in

Campionato Italiano di Pasticceria, ecco i tre vincitori

panchina Caterina Stucci, trentaseienne di Bari che ha l'arduo compito di eccellere in tutte e tre le categorie nel caso in cui la squadra avesse bisogno di una sostituzione. A decretare i vincitori del Campionato Italiano di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria la giuria formata dell'Equipe Eccellenze Internazionali della Fipgc, una squadra formata da Maestri Pasticcieri, Maestri Gelatieri e Maestri Cioccolatieri riconosciuti nel panorama della pasticceria nazionale e internazionale come Angelo Gala, Maestro Pasticcere pluripremiato e Presidente di giuria, Enrico Casarano, Campione del mondo 2017, Gianluca Cecere, Campione italiano di Pasticceria 2018 e Marco Paolo Molinari delegato estero Fipgc per le regioni dell'Asia.

© Riproduzione riservata



a cura di a.maurilli@almapress.net

Campionato Italiano di Pasticceria, ecco i tre vincitori



a cura di a.maurilli@almapress.net

Ecco i migliori pasticceri d'Italia che sfideranno il mondo

2 Marzo 2023 DeGusto Notizie, pasticceria, Top 0

Raffaele Zucco, Antonella Biasco, Antonio Crimi

Raffaele Zucco, Antonella Biasco, Antonio Crimi: ecco i campioni che entrano nella Nazionale Italiana di Pasticceria in vista dei Mondiali di ottobre

Raffaele Zucco, Antonella Biasco, Antonino Crimi: questi i nomi dei vincitori del Campionato Italiano di Pasticceria organizzato dalla Federazione Internazionale Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria (FIPGC) e che si è appena concluso presso la Fiera del Tirreno CT a Carrara. Oltre 50 pasticceri in gara provenienti da tutta Italia e 3 difficili prove da superare. In palio non soltanto il titolo di miglior pasticcere italiano dell'anno, ma anche la possibilità di andare a difendere il tricolore ai Mondiali di Pasticceria che si avranno il prossimo ottobre a Host Milano.

“Tutti i pasticceri in gara si sono messi alla prova con grande talento, creatività e passione, e questo è per noi un grandissimo traguardo raggiunto. Afferma Matteo Cutolo, Presidente FIPGC. Siamo arrivati al decimo anniversario della Federazione e ogni singolo partecipante fa parte della nostra grande famiglia che si impegna e si impegnerà al massimo per mantenere alta la bandiera italiana della pasticceria in Europa e nel mondo. Ora, un grandissimo in bocca al lupo alla nuova nazionale che da ora in poi dovrà allenarsi sodo per farsi valere al prossimo mondiale”. I tre campioni hanno conquistato l'attenta, scrupolosa ed esigente giuria con le loro golose e originali preparazioni dal tema “I 10 anni della FIPGC”.

Raffaele Zucco, di Cirò Marina, Crotona, vince l'oro nella categoria Zucchero Artistico & Torta Moderna con “Sogno di mezzanotte”, un'opera che ritrae il volto di uno chef FIPGC in tre dimensioni. Le tecniche di tiratura e satinatura molto raffinate e definite hanno donato volume e leggerezza alla scultura, e questo è stato determinante per la giuria. La torta moderna con glassa a specchio, l'interno in pastafrolla al rum e cacao con cremoso al cioccolato fondente e gelè e al lampone ha letteralmente conquistato il palato dei giudici.

Antonella Biasco, 37 anni, ha sbaragliato tutti i concorrenti di categoria con una pièce di cioccolato dal nome “Maternity”. Originaria di Tricase, Lecce, è la vincitrice assoluta nella categoria “Cioccolato e Praline”. L'opera ritrae una donna stilizzata con al seno il suo bambino e ripercorre tutti gli ultimi dieci anni della giovane pasticciera tra duro lavoro, soddisfazioni e maternità. L'originale opera, le diverse tecniche utilizzate e la varietà di praline e cremi hanno decretato il suo successo e la conquista della Coppa Italia.

Antonino Crimi, 46 anni, di Gambettola, Forlì-Cesena, ha vinto nella categoria Pastigliaggio & Monoporzione Moderna con “Raccontami. Un viaggio attraverso sapori e profumi di un bambino diventato uomo”, un percorso sensoriale della sua esperienza lavorativa tanto impegnativa quanto straordinaria. Ad essere premiati il rigore nei dettagli, la precisione nella sua manualità e la delicatezza della monoporzionata presentata.

Raffaele, Antonella e Antonino dovranno allenarsi ininterrottamente, e, dopo un allenamento individuale ognuno nella sua specialità, ci sarà un periodo in cui la squadra dovrà incontrarsi per trovare la giusta sinergia e affrontare al meglio il Mondiale. La squadra sarà coadiuvata da Enrico Casarano per la categoria Cioccolato e Angelo Gala per lo Zucchero Artistico. Inoltre, in panchina Caterina Stucci, trentaseienne di Bari che ha l'arduo compito di eccellere in tutte e tre le categorie nel caso in cui la squadra avesse bisogno di una sostituzione.

A decretare i vincitori del Campionato Italiano di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria la giuria formata dall'Equipe Eccellenze Internazionali della FIPGC, una squadra formata da Maestri Pasticceri, Maestri Gelatieri e Maestri Cioccolatieri riconosciuti nel panorama della pasticceria nazionale e internazionale come Angelo Gala, Maestro Pasticcere pluripremiato e Presidente di giuria, Enrico Casarano, Campione del mondo 2017, Gianluca Cecere, Campione italiano di Pasticceria 2018 e Marco Paolo Molinari delegato estero FIPGC per le regioni dell'Asia.

Potrebbe interessarti:

Pizza aglio, olio e peperoncino: la ricetta di Elia Pompa

RACI al via: tutta la tradizione e il futuro del centro Italia nei suoi sapori

Oggi è un giorno speciale per il Caffè Espresso: con racconti, poesie e foto si punta all'Unesco

Due dei massimi esperti internazionali di olio incontreranno appassionati e assaggiatori a Bassiano

Il Mercato della Terra di Slow Food approda a Rocca di Papa

Kiwi, nel Lazio quattro milioni per potenziare la produzione danneggiata dalla moria

Il concordato non va in porto: fallisce la Fontana di Papa Vini d'Italia

La semplicità complessa: l'essenza di gambero nella ricetta di Francesca Gambacorta

Ecco i migliori pasticceri d'Italia che sfideranno il mondo



a cura di a.maurilli@almapress.net

Ecco i migliori pasticceri d'Italia che sfideranno il mondo



Ecco i migliori pasticceri d'Italia che sfideranno il mondo



a cura di a.maurilli@almapress.net

Zucco, Biasco e Crimi vincono i campionati del decennale Fipgc

Il campionato nazionale della Federazione ha premiato Raffaele Zucco, Antonella Biasco, Antonio Crimi.

Antonella Biasco Antonino Crimi Fipgc Raffaele Zucco pasticceria

Raffaele Zucco, Antonella Biasco, Antonio Crimi. Sono loro i vincitori del Campionato Nazionale di pasticceria Fipgc 2023. La sfida lanciata dalla Federazione Internazionale Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria si è svolta presso la Fiera del Tirreno CT a Carrara.

Le sfide, i concorrenti, l'obiettivo

La competizione ha visto gareggiare oltre 50 pasticciere provenienti da tutta Italia. I concorrenti hanno affrontato tre prove. I vincitori non portano a casa solo il titolo di miglior pasticcere italiano dell'anno, ma anche la possibilità di andare a difendere il tricolore ai prossimi Mondiali di Pasticceria. L'appuntamento è fissato per ottobre 2023 a Host Milano.

«Tutti i pasticciere in gara si sono messi alla prova con grande talento, creatività e passione, e questo è per noi un grandissimo traguardo raggiunto - ha dichiarato Matteo Cutolo, Presidente Fipgc - Siamo arrivati al decimo anniversario della Federazione e ogni singolo partecipante fa parte della nostra grande famiglia che si impegna e si impegnerà al massimo per mantenere alta la bandiera italiana della pasticceria in Europa e nel mondo. Ora, un grandissimo in bocca al lupo alla nuova nazionale che da ora in poi dovrà allenarsi sodo per farsi valere al prossimo mondiale».

Chi sono i tre campioni eletti da Fipgc

Zucco, Biasco e Crimi hanno conquistato la giuria con le loro preparazioni, incentrate sul tema "I 10 anni della Fipgc". Ecco alcuni dettagli sulle creazioni realizzate dai vincitori del titolo 2023.

Raffaele Zucco, di Cirò Marina, Crotona, ha vinto l'oro nella categoria Zucchero Artistico & Torta Moderna con "Sogno di mezzanotte".

L'opera ritrae il volto di uno chef Fipgc in tre dimensioni. Le tecniche di tiratura e satinatura molto raffinate e definite hanno donato volume e leggerezza alla scultura. La torta moderna con glassa a specchio, l'interno in pastafrolla al rum e cacao con cremoso al cioccolato fondente e gelèe al lampone ha conquistato il palato dei giudici.

Antonella Biasco, 37 anni, ha trionfato nella categoria "Cioccolato e Praline" con una pièce di cioccolato dal nome "Maternity".

Originaria di Tricase, Lecce, ha realizzato un'opera che riproduce una donna stilizzata con al seno il suo bambino e ripercorre tutti gli ultimi dieci anni della giovane pasticciera tra duro lavoro, soddisfazioni e maternità. L'originale opera, le diverse tecniche utilizzate e la varietà di praline e cremi hanno decretato il suo successo e la conquista della Coppa Italia.

Antonino Crimi, 46 anni, di Gambettola (Fc), ha vinto nella categoria Pastigliaggio & Monoporzione Moderna con "Raccontami".

Un viaggio attraverso sapori e profumi di un bambino diventato uomo", un percorso sensoriale della sua esperienza lavorativa tanto impegnativa quanto straordinaria. Ad essere premiati il rigore nei dettagli, la precisione nella sua manualità e la delicatezza della monoporzione presentata.

I prossimi appuntamenti dei vincitori

I vincitori dovranno allenarsi a livello individuale nella propria specialità. Seguirà un periodo di confronto di squadra per trovare la giusta sinergia e affrontare al meglio il Mondiale. Ad allenare il team ci saranno Enrico Casarano per la categoria Cioccolato e Angelo Gala per lo Zucchero Artistico.

Inoltre, Caterina Stucci, trentaseienne di Bari, sarà la riserva che potrebbe essere chiamata a sostituire uno dei tre vincitori. Quindi dovrà essere allenata in tutte e tre le categorie nel caso in cui la squadra avesse bisogno di una sostituzione.

La giuria

A decretare i vincitori del Campionato Italiano di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria è stata la giuria formata dall'Equipe Eccellenze Internazionali della Fipgc. La squadra formata da Maestri Pasticciere, Maestri Gelatieri e Maestri Cioccolatieri riconosciuti nel panorama della pasticceria nazionale e internazionale, ha visto al tavolo Angelo Gala, Maestro Pasticcere pluripremiato e Presidente di giuria, Enrico Casarano, Campione del mondo 2017, Gianluca Cecere, Campione italiano di Pasticceria 2018, e Marco Paolo Molinari delegato estero Fipgc per le regioni dell'Asia.

Stefania Leo

a cura di a.maurilli@almapress.net

Campionato Italiano di Pasticceria, un calabrese si aggiudica l'oro

Raffaele Zucco, Antonella Biasco e Antonino Crimi

Raffaele Zucco, Antonella Biasco, Antonino Crimi: sono questi i nomi dei vincitori del Campionato Italiano di Pasticceria promosso ed organizzato dalla Federazione Internazionale Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria (Fipgc) e che si è svolto alla Fiera del Tirreno CT a Carrara. Sono stati più di 50 i pasticceri in gara provenienti da tutta Italia e tre le prove da superare.

Tutti i pasticceri in gara si sono messi alla prova con grande talento, creatività e passione, ma solo Zucco, Biasco e Crimi avranno la possibilità di difendere la bandiera tricolore ai Mondiali di Pasticceria che si terranno il prossimo ottobre all'Host di Milano.

Tra loro, il calabrese Zucco. Il professionista di Cirò Marina, Crotone, infatti, ha vinto l'oro nella categoria zucchero artistico & torta moderna con "Sogno di mezzanotte", un'opera che ritrae il volto di uno chef Fipgc in tre dimensioni.

Fipgc decreta i 3 migliori pasticceri d'Italia

Raffaele Zucco, Antonella Biasco, Antonino Crimi: sono questi i nomi dei vincitori del Campionato Italiano di Pasticceria organizzato dalla Federazione internazionale pasticceria, gelateria e cioccolateria (Fipgc) e che si è appena concluso presso la Fiera del Tirreno CT a Carrara.

I tre vincitori entrano nella Nazionale Italiana di Pasticceria in vista dei Mondiali di Pasticceria che si avranno il prossimo ottobre a Host Milan.

Il campionato Italiano ha visto sfidarsi oltre 50 pasticceri, provenienti da tutta Italia, in 3 prove.

"I 10 anni della Fipgc" è stato il tema della competizione.

Raffaele Zucco, di Cirò Marina, Crotona, vince l'oro nella categoria Zucchero Artistico & Torta Moderna con "Sogno di mezzanotte", un'opera che ritrae il volto di uno chef Fipgc in tre dimensioni.

Antonella Biasco, 37 anni, ha vinto con una pièce di cioccolato dal nome "Maternity". Originaria di Tricase, Lecce, è la vincitrice nella categoria "Cioccolato e Praline". L'opera ritrae una donna stilizzata con al seno il suo bambino e "ripercorre tutti gli ultimi dieci anni della giovane pasticciera tra duro lavoro, soddisfazioni e maternità".

Antonino Crimi, 46 anni, di Gambettola, Forlì-Cesena, ha vinto nella categoria Pastigliaggio & Monoporzione Moderna con "Raccontami, un viaggio attraverso sapori e profumi di un bambino diventato uomo".

A decretare i vincitori del Campionato Italiano di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria la giuria formata dall'Equipe Eccellenze Internazionali della Fipgc, una squadra formata da maestri pasticceri, maestri gelatieri e maestri cioccolatieri riconosciuti nel panorama della pasticceria nazionale e internazionale come Angelo Gala, maestro pasticcere pluripremiato e presidente di giuria, Enrico Casarano, Campione del mondo 2017, Gianluca Cecere, Campione italiano di Pasticceria 2018 e Marco Paolo Molinari delegato estero Fipgc per le regioni dell'Asia.



Le colombe più buone d'Italia sono di San Marco in Lamis

Le colombe più buone d'Italia sono di San Marco in Lamis

Pubblicato Quotidiano di Foggia il

2 Marzo 2023

Sono di Foggia e di Salerno le colombe più buone d'Italia. Il risultato gourmet arriva con l'annuncio dei vincitori del Campionato Miglior Colomba Italiana ideato e diretto dalla Federazione internazionale di pasticceria, gelateria e cioccolateria (Fipgc) conclusi il 27 febbraio presso la Fiera Tirreno CT di Carrara (Massa Carrara). Il premio per la migliore colomba classica è andato a Michele Pirro di Foggia, mentre quello per la migliore colomba innovativa a Domenico Manfredi di Salerno.

Michele Pirro, maestro pasticcere di San Marco in Lamis, ha vinto con una colomba realizzata con il solo inserimento di canditi d'arancia e ricoperta di glassa croccante. La giuria ha decretato che il lievito ha una perfetta alveolatura, qualità massima degli ingredienti, e al taglio una vera e propria esplosione di profumi. Domenico Manfredi, maestro pasticcere di Teggiano, in provincia di Salerno, è stato premiato per una colomba realizzata per metà come una sfogliatella con "perfetta lievitazione" e farcitura di crema Santa Rosa. Fragranza, taglio, cottura, gusto, sofficià, alveolatura e creatività sono stati i criteri di valutazione della giuria formata dall'Equipe Eccellenze Internazionali della Fipgc, una squadra di maestri pasticceri, maestri gelatieri e maestri cioccolatieri riconosciuti nel panorama della pasticceria nazionale e internazionale. Alla Puglia è andato anche il Premio speciale CartPart con Matteo Papanice, di Castellana Grotte, il quale ha realizzato una colomba caratterizzata dal miglior bilanciamento dei sapori.

a cura di a.maurilli@almapress.net

Da Gambettola sul podio del Campionato italiano di pasticceria: ora è pronto per il mondiale

A decretare i vincitori del Campionato Italiano di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria la giuria formata dell'Equipe Eccellenze Internazionali della FIPGC

Redazione 02 marzo 2023 15:19

Raffaele Zucco, Antonella Biasco e il gambettolese Antonino Crimi sono i vincitori del Campionato Italiano di Pasticceria organizzato dalla Federazione Internazionale Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria (FIPGC) e che si è appena concluso presso la Fiera del Tirreno CT a Carrara. Oltre 50 pasticceri in gara provenienti da tutta Italia e 3 difficili prove da superare. In palio non soltanto il titolo di miglior pasticcere italiano dell'anno, ma anche la possibilità di andare a difendere il tricolore ai Mondiali di Pasticceria che si avranno il prossimo ottobre a Host Milano.

"Tutti i pasticceri in gara si sono messi alla prova con grande talento, creatività e passione, e questo è per noi un grandissimo traguardo raggiunto - afferma Matteo Cutolo, Presidente FIPGC -. Siamo arrivati al decimo anniversario della Federazione e ogni singolo partecipante fa parte della nostra grande famiglia che si impegna e si impegnerà al massimo per mantenere alta la bandiera italiana della pasticceria in Europa e nel mondo. Ora, un grandissimo in bocca al lupo alla nuova nazionale che da ora in poi dovrà allenarsi sodo per farsi valere al prossimo mondiale". I tre campioni hanno conquistato l'attenta, scrupolosa ed esigente giuria con le loro golose e originali preparazioni dal tema "I 10 anni della FIPGC".

Raffaele Zucco, di Cirò Marina, Crotone, vince l'oro nella categoria Zucchero Artistico & Torta Moderna con "Sogno di mezzanotte", un'opera che ritrae il volto di uno chef FIPGC in tre dimensioni. Le tecniche di tiratura e satinatura molto raffinate e definite hanno donato volume e leggerezza alla scultura, e questo è stato determinante per la giuria. La torta moderna con glassa a specchio, l'interno in pastafrolla al rum e cacao con cremoso al cioccolato fondente e gelèe al lampone ha letteralmente conquistato il palato dei giudici.

Antonella Biasco, 37 anni, ha sbaragliato tutti i concorrenti di categoria con una pièce di cioccolato dal nome "Maternity". Originaria di Tricase, Lecce, è la vincitrice assoluta nella categoria "Cioccolato e Praline". L'opera ritrae una donna stilizzata con al seno il suo bambino e ripercorre tutti gli ultimi dieci anni della giovane pasticciera tra duro lavoro, soddisfazioni e maternità. L'originale opera, le diverse tecniche utilizzate e la varietà di praline e cremi hanno decretato il suo successo e la conquista della Coppa Italia.

Antonino Crimi, 46 anni, di Gambettola, ha vinto nella categoria Pastigliaggio & Monoporzione Moderna con "Raccontami. Un viaggio attraverso sapori e profumi di un bambino diventato uomo", un percorso sensoriale della sua esperienza lavorativa tanto impegnativa quanto straordinaria. Ad essere premiati il rigore nei dettagli, la precisione nella sua manualità e la delicatezza della monoporzione presentata.

Raffaele, Antonella e Antonino dovranno allenarsi ininterrottamente, e, dopo un allenamento individuale ognuno nella sua specialità, ci sarà un periodo in cui la squadra dovrà incontrarsi per trovare la giusta sinergia e affrontare al meglio il Mondiale. La squadra sarà coadiuvata da Enrico Casarano per la categoria Cioccolato e Angelo Gala per lo Zucchero Artistico. Inoltre, in panchina Caterina Stucci, trentaseienne di Bari che ha l'arduo compito di eccellere in tutte e tre le categorie nel caso in cui la squadra avesse bisogno di una sostituzione.

A decretare i vincitori del Campionato Italiano di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria la giuria formata dell'Equipe Eccellenze Internazionali della FIPGC, una squadra formata da Maestri Pasticceri, Maestri Gelatieri e Maestri Cioccolatieri riconosciuti nel panorama della pasticceria nazionale e internazionale come Angelo Gala, Maestro Pasticcere pluripremiato e Presidente di giuria, Enrico Casarano, Campione del mondo 2017, Gianluca Cecere, Campione italiano di Pasticceria 2018 e Marco Paolo Molinari delegato estero FIPGC per le regioni dell'Asia.

© Riproduzione riservata

Campionato italiano pasticceria: hanno vinto Raffaele Zucco, Antonella Biaco e Antonino Crimi

Matteo Cutolo, Presidente Fipgc: “Tutti i pasticceri in gara si sono messi alla prova con grande talento, creatività e passione, e questo è” per noi un grandissimo traguardo raggiunto. Siamo arrivati al decimo anniversario della Federazione e ogni singolo partecipante fa parte della nostra grande famiglia che si impegna e si impegnerà al massimo per mantenere alta la bandiera italiana della pasticceria in Europa e nel mondo. Ora, un grandissimo in bocca al lupo alla nuova nazionale che da ora in poi dovrà allenarsi sodo per farsi valere al prossimo mondiale”

2 Marzo 2023

Da sinistra: Raffaele Zucco, Antonella Biasco, Antonino Crimi (immagine concessa)

CARRARA - Raffaele Zucco, Antonella Biasco, Antonino Crimi: questi i nomi dei vincitori del Campionato italiano di pasticceria organizzato dalla Federazione internazionale pasticceria, gelateria e cioccolateria (Fipgc) e che si è” concluso presso la Fiera del Tirreno CT a Carrara.

I vincitori del Campionato italiano di pasticceria organizzato da Fipgc

Oltre 50 pasticceri in gara provenienti da tutta Italia e 3 difficili prove da superare. In palio non soltanto il titolo di miglior pasticciere italiano dell'anno, ma anche la possibilità di andare a difendere il tricolore ai Mondiali di Pasticceria che si avranno il prossimo ottobre a Host Milano.

“Tutti i pasticceri in gara si sono messi alla prova con grande talento, creatività e passione, e questo è” per noi un grandissimo traguardo raggiunto”, afferma Matteo Cutolo, presidente Fipgc.

Cutolo aggiunge: "Siamo arrivati al decimo anniversario della Federazione e ogni singolo partecipante fa parte della nostra grande famiglia che si impegna e si impegnerà al massimo per mantenere alta la bandiera italiana della pasticceria in Europa e nel mondo. Ora, un grandissimo in bocca al lupo alla nuova nazionale che da ora in poi dovrà allenarsi sodo per farsi valere al prossimo mondiale”.

I tre campioni hanno conquistato l'attenta, scrupolosa ed esigente giuria con le loro golose e originali preparazioni dal tema “I 10 anni della Fipgc”.

Raffaele Zucco, di Cirò² Marina, Crotone, vince l'oro nella categoria Zucchero Artistico & Torta Moderna con “Sogno di mezzanotte”, un'opera che ritrae il volto di uno chef FIPGC in tre dimensioni.

L'opera vincitrice di Raffaele Zucco (immagine concessa)

Le tecniche di tiratura e satinatura molto raffinate e definite hanno donato volume e leggerezza alla scultura, e questo è” stato determinate per la giuria. La torta moderna con glassa a specchio, l'interno in pastafrolla al rum e cacao con cremoso al cioccolato fondente e gelè”e al lampone ha letteralmente conquistato il palato dei giudici.

Antonella Biasco, 37 anni, ha sbaragliato tutti i concorrenti di categoria con una piè”ce di cioccolato dal nome “Maternity”. Originaria di Tricase, Lecce, è” la vincitrice assoluta nella categoria “Cioccolato e Praline”. L'opera ritrae una donna stilizzata con al seno il suo bambino e ripercorre tutti gli ultimi dieci anni della giovane pasticciera tra duro lavoro, soddisfazioni e maternità .

L'opera vincitrice di Antonella Biasco (immagine concessa)

L'originale opera, le diverse tecniche utilizzate e la varietà di praline e cremi hanno decretato il suo successo e la conquista della Coppa Italia.

Antonino Crimi, 46 anni, di Gambettola, Forlì-Cesena, ha vinto nella categoria Pastigliaggio & Monoporzione Moderna con “Raccontami. Un viaggio attraverso sapori e profumi di un bambino diventato uomo”, un percorso sensoriale della sua esperienza lavorativa tanto impegnativa quanto straordinaria. Ad essere premiati il rigore nei dettagli, la precisione nella sua manualità e la delicatezza della monoporzionata presentata.

L'opera vincitrice di Antonino Crimi (immagine concessa)

Raffaele, Antonella e Antonino dovranno allenarsi ininterrottamente, e, dopo un allenamento individuale ognuno nella sua specialità, ci sarà un periodo in cui la squadra dovrà incontrarsi per trovare la giusta sinergia e affrontare al meglio il Mondiale. La squadra sarà coadiuvata da Enrico Casarano per la categoria Cioccolato e Angelo Gala per lo Zucchero Artistico. Inoltre, in panchina Caterina Stucci, trentaseienne di Bari che ha l'arduo compito di eccellere in tutte e tre le categorie nel caso in cui la squadra avesse bisogno di una sostituzione.

A decretare i vincitori del Campionato Italiano di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria la giuria formata dell'Equipe Eccellenze Internazionali della Fipgc, una squadra formata da maestri pasticceri, maestri gelatieri e maestri cioccolatieri riconosciuti nel panorama della pasticceria nazionale e internazionale come Angelo Gala, Maestro pasticciere pluripremiato e Presidente di

a cura di a.maurilli@almapress.net

Campionato italiano pasticceria: hanno vinto Raffaele Zucco, Antonella Biaco e Antonino Crimi

giuria, Enrico Casarano, Campione del mondo 2017, Gianluca Cecere, Campione italiano di pasticceria 2018 e Marco Paolo Molinari delegato estero Fipgc per le regioni dell'Asia.

La scheda sintetica della Federazione internazionale pasticceria, gelateria e cioccolateria

La Federazione internazionale pasticceria, gelateria e cioccolateria (Fipgc) è l'ente che promuove la pasticceria italiana in tutto il mondo. Vanta una presenza radicata e capillare sul territorio italiano, con delegati per ogni regione e dei sotto-delegati per ogni provincia. Ha lo scopo di unire tutte le realtà esistenti sul territorio (scuole, grossisti, associazioni, imprese del settore pasticceria, gelateria, cioccolateria, panificazione), per rafforzarne la collaborazione ed ottenere la crescita di tutto il settore e dei prodotti Made in Italy.

Fipgc organizza in tutta Italia eventi, fiere, corsi di formazione di alto livello, preparazione One-to-One o di squadra per gareggiare nei concorsi a livello nazionale e internazionale. Dal 2015 organizza i Campionati italiani e i campionati mondiali di pasticceria e Cake Design.

Nel 2017 nascono anche i Campionati nazionali di pasticceria alberghieri d'Italia: promossi insieme al MIUR, Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca, è il primo campionato Juniores di pasticceria dedicato agli istituti alberghieri, che dà modo ai giovani che vogliono intraprendere la professione di confrontarsi con i grandi maestri d'Italia. Fipgc è un soggetto che ha acquisito in questi ultimi anni una grande importanza a livello istituzionale.

Un ruolo suggellato dai protocolli d'intesa con il Ministero degli Esteri, con lo scopo di sostenere il made in Italy e delle eccellenze italiane nel mondo e con il MIUR (Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca) per rafforzare il rapporto tra scuola e mondo del lavoro.



Campionato italiano pasticceria: hanno vinto Raffaele Zucco, Antonella Biaco e Antonino Crimi



Campionato italiano pasticceria: hanno vinto Raffaele Zucco, Antonella Biaco e Antonino Crimi



Campionato italiano pasticceria: hanno vinto Raffaele Zucco, Antonella Biaco e Antonino Crimi



a cura di a.maurilli@almapress.net

CAMPIONATO ITALIANO DI PASTICCERIA, ECCO I TRE VINCITORI

CARRARA - Raffaele Zucco, Antonella Biasco, Antonino Crimi: sono questi i nomi dei vincitori del Campionato Italiano di Pasticceria organizzato dalla Federazione internazionale pasticceria, gelateria e cioccolateria (Fipgc) e che si è appena concluso presso la Fiera del Tirreno CT a Carrara.

I tre vincitori entrano nella Nazionale Italiana di Pasticceria in vista dei Mondiali di Pasticceria che si avranno il prossimo ottobre a Host Milano, fiera mondiale dedicata al mondo della ristorazione e dell'accoglienza. Il campionato Italiano di Pasticceria ha visto misurarsi oltre 50 pasticceri, provenienti da tutta Italia, in 3 prove.

"I 10 anni della Fipgc" è stato il tema della competizione. Raffaele Zucco, di Cirò Marina, Crotona, vince l'oro nella categoria Zucchero Artistico & Torta Moderna con "Sogno di mezzanotte", un'opera che ritrae il volto di uno chef Fipgc in tre dimensioni.

Antonella Biasco, 37 anni, ha vinto con una pièce di cioccolato dal nome "Maternity". Originaria di Tricase, Lecce, è la vincitrice nella categoria "Cioccolato e Praline". L'opera ritrae una donna stilizzata con al seno il suo bambino e "ripercorre tutti gli ultimi dieci anni della giovane pasticciera tra duro lavoro, soddisfazioni e maternità".

Antonino Crimi, 46 anni, di Gambettola, Forlì-Cesena, ha vinto nella categoria Pastigliaggio & Monoporzione Moderna con "Raccontami, un viaggio attraverso sapori e profumi di un bambino diventato uomo".

A decretare i vincitori del Campionato Italiano di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria la giuria formata dall'Equipe Eccellenze Internazionali della Fipgc, una squadra formata da maestri pasticceri, maestri gelatieri e maestri cioccolatieri riconosciuti nel panorama della pasticceria nazionale e internazionale come Angelo Gala, maestro pasticcere pluripremiato e presidente di giuria, Enrico Casarano, Campione del mondo 2017, Gianluca Cecere, Campione italiano di Pasticceria 2018 e Marco Paolo Molinari delegato estero Fipgc per le regioni dell'Asia.

Scarica in PDF

[Carrara] *Campionato Italiano di Pasticceria a Carrara: i vincitori*

Campionato Italiano di Pasticceria a Carrara: i vincitori

02 Marzo 2023 18:16

Attualità

Raffaele Zucco, Antonella Biasco, Antonino Crimi: questi i nomi dei vincitori del Campionato Italiano di Pasticceria organizzato dalla Federazione Internazionale Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria (FIPGC) e che si è appena concluso presso la Fiera del Tirreno CT a Carrara.

Oltre 50 pasticceri in gara provenienti da tutta Italia e 3 difficili prove da superare. In palio non soltanto il titolo di miglior pasticciere italiano dell'anno, ma anche la possibilità di andare a difendere il tricolore ai Mondiali di Pasticceria che si avranno il prossimo ottobre a Host Milano.

“Tutti i pasticceri in gara si sono messi alla prova con grande talento, creatività e passione, e questo è per noi un grandissimo traguardo raggiunto. Afferma Matteo Cutolo, Presidente FIPGC. Siamo arrivati al decimo anniversario della Federazione e ogni singolo partecipante fa parte della nostra grande famiglia che si impegna e si impegnerà al massimo per mantenere alta la bandiera italiana della pasticceria in Europa e nel mondo. Ora, un grandissimo in bocca al lupo alla nuova nazionale che da ora in poi dovrà allenarsi sodo per farsi valere al prossimo mondiale”.

I tre campioni hanno conquistato l'attenta, scrupolosa ed esigente giuria con le loro golose e originali preparazioni dal tema “I 10 anni della FIPGC”.

Raffaele Zucco, di Cirò Marina, Crotone, vince l'oro nella categoria Zucchero Artistico & Torta Moderna con “Sogno di mezzanotte”, un'opera che ritrae il volto di uno chef FIPGC in tre dimensioni.

Le tecniche di tiratura e satinatura molto raffinate e definite hanno donato volume e leggerezza alla scultura, e questo è stato determinato per la giuria. La torta moderna con glassa a specchio, l'interno in pastafrolla al rum e cacao con cremoso al cioccolato fondente e gelèe al lampone ha letteralmente conquistato il palato dei giudici.

Antonella Biasco, 37 anni, ha sbaragliato tutti i concorrenti di categoria con una pièce di cioccolato dal nome “Maternity”. Originaria di Tricase, Lecce, è la vincitrice assoluta nella categoria “Cioccolato e Praline”. L'opera ritrae una donna stilizzata con al seno il suo bambino e ripercorre tutti gli ultimi dieci anni della giovane pasticciera tra duro lavoro, soddisfazioni e maternità.

L'originale opera, le diverse tecniche utilizzate e la varietà di praline e cremi hanno decretato il suo successo e la conquista della Coppa Italia.

Antonino Crimi, 46 anni, di Gambettola, Forlì-Cesena, ha vinto nella categoria Pastigliaggio & Monoporzione Moderna con “Raccontami. Un viaggio attraverso sapori e profumi di un bambino diventato uomo”, un percorso sensoriale della sua esperienza lavorativa tanto impegnativa quanto straordinaria. Ad essere premiati il rigore nei dettagli, la precisione nella sua manualità e la delicatezza della monoporzione presentata.

Raffaele, Antonella e Antonino dovranno allenarsi ininterrottamente, e, dopo un allenamento individuale ognuno nella sua specialità, ci sarà un periodo in cui la squadra dovrà incontrarsi per trovare la giusta sinergia e affrontare al meglio il Mondiale. La squadra sarà coadiuvata da Enrico Casarano per la categoria Cioccolato e Angelo Gala per lo Zucchero Artistico.

Inoltre, in panchina Caterina Stucci, trentaseienne di Bari che ha l'arduo compito di eccellere in tutte e tre le categorie nel caso in cui la squadra avesse bisogno di una sostituzione.

A decretare i vincitori del Campionato Italiano di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria la giuria formata dall'Equipe Eccellenze Internazionali della FIPGC, una squadra formata da Maestri Pasticcieri, Maestri Gelatieri e Maestri Cioccolatieri riconosciuti nel panorama della pasticceria nazionale e internazionale come Angelo Gala, Maestro Pasticciere pluripremiato e Presidente di giuria, Enrico Casarano, Campione del mondo 2017, Gianluca Cecere, Campione italiano di Pasticceria 2018 e Marco Paolo Molinari delegato estero FIPGC per le regioni dell'Asia.

a cura di a.maurilli@almappress.net

Campionato italiano di Pasticceria, tra i vincitori anche Antonella Biasco di Tricase

Raffaele Zucco, Antonella Biasco, Antonino Crimi: sono questi i nomi dei vincitori del Campionato Italiano di Pasticceria organizzato dalla Federazione internazionale pasticceria, gelateria e cioccolateria (Fipgc) e che si è appena concluso presso la Fiera del Tirreno CT a Carrara. I tre vincitori entrano nella Nazionale Italiana di Pasticceria in vista dei Mondiali di Pasticceria che si avranno il prossimo ottobre a Host Milano, fiera mondiale dedicata al mondo della ristorazione e dell'accoglienza. Il campionato Italiano di Pasticceria ha visto misurarsi oltre 50 pasticceri, provenienti da tutta Italia, in 3 prove. "I 10 anni della Fipgc" è stato il tema della competizione. Raffaele Zucco, di Cirò Marina, Crotona, vince l'oro nella categoria Zucchero Artistico & Torta Moderna con "Sogno di mezzanotte", un'opera che ritrae il volto di uno chef Fipgc in tre dimensioni. Antonella Biasco, 37 anni, ha vinto con una pièce di cioccolato dal nome "Maternity". Originaria di Tricase, Lecce, è la vincitrice nella categoria "Cioccolato e Praline". L'opera ritrae una donna stilizzata con al seno il suo bambino e "ripercorre tutti gli ultimi dieci anni della giovane pasticciera tra duro lavoro, soddisfazioni e maternità". Antonino Crimi, 46 anni, di Gambettola, Forlì-Cesena, ha vinto nella categoria Pastigliaggio & Monoporzione Moderna con "Raccontami, un viaggio attraverso sapori e profumi di un bambino diventato uomo". A decretare i vincitori del Campionato Italiano di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria la giuria formata dall'Equipe Eccellenze Internazionali della Fipgc, una squadra formata da maestri pasticceri, maestri gelatieri e maestri cioccolatieri riconosciuti nel panorama della pasticceria nazionale e internazionale come Angelo Gala, maestro pasticcere pluripremiato e presidente di giuria, Enrico Casarano, Campione del mondo 2017, Gianluca Cecere, Campione italiano di Pasticceria 2018 e Marco Paolo Molinari delegato estero Fipgc per le regioni dell'Asia. (Foto Fipgc Facebook)

© RIPRODUZIONE ANCHE PARZIALE RISERVATA - Borderline24 Il giornale - Ti invitiamo a usare i bottoni di condivisione e a non copiare l'articolo.



L'analisi
I segreti del metodo Spalletti
Il "non possesso" della palla
è l'arma decisiva del Napoli

► **BiuZZi** a pag. 37



Il caso
Mou contro il quarto uomo
«Mi ha offeso, espellete lui»
E la procura apre l'inchiesta

apag. 38



IL TIRRENO

Euro 1.50

QUOTIDIANO FONDATA NEL 1877

www.iltirreno.it

GIOVEDÌ 2 MARZO 2023
ANNO 147 | Numero 60

MASSA • CARRARA

Massa via Petrarca, 2
CAP 54100 - TEL. 0585/41032

Carrara
TEL. 0585/777333

GRUPPO
sae
Società Anonima

ItaliaMondo

Il naufragio

La Capitaneria:
con quel mare
potevamo salvarli



► **Tuttoilmondo** a pag. 19

Le reazioni

Schlein a Piantedosi
«Devi dimetterti»
Bagarre alla Camera

a pag. 19

Inchiesta Covid

Conte e Fontana
indagati a Bergamo
per la "zona rossa"

a pag. 20

Guerra in Ucraina

Droni sulla Crimea
Lukashenko da Xi
per il piano di pace



► **Capello** a pag. 21

Daniele Bedini può essere processato

È il contenuto della consulenza degli esperti del giudice del tribunale

È svolta nell'inchiesta per i due omicidi dello scorso giugno, per i quali è gravemente sospettato il falegname carrarese 32enne. Da quanto emerge, infatti, era «capace d'intendere e volere al momento dei fatti, quindi può essere processato». Questo quanto avrebbero scritto nella loro relazione i periti nominati dal giudice.

a pag. 11

Carrara

Marmo, l'azienda
Franchi Umberto
si allarga in Australia

► a pag. 12

Pontremoli

Corsa all'ultimo minuto
per salvare un cane
agonizzante nel bosco

► **Mezzana** a pag. 13

Primo piano

I nodi del lavoro

Idraulici, elettricisti
ecco ottomila posti
che nessuno vuole

► **Renzullo** a pag. 2-3

I costruttori

Mancano operai
«Reclutiamo
anche i detenuti»

a pag. 2

Il personaggio

Il ritratto

Cassano, la prima
donna presidente
della Cassazione



► **Bonuccelli** a pag. 17

Il commento

Recuperato
un ritardo
di decenni

di **Paola Balducci**

Una donna prima Presidente in Cassazione è una grande notizia. Ancora di più perché rappresenta il grave ritardo con il quale le donne hanno avuto il diritto di accedere in magistratura. **Segue** a pag. 17

Sfiduciato Persiani

Votata a larga maggioranza la mozione: 19 voti contro 11
Serata ad alta tensione, critiche e accuse incrociate

Francesco Persiani non è più il sindaco di Massa, ieri sera poco dopo le 23 è finita la consiliatura con la mozione di sfiducia votata da 19 consiglieri: gran parte dell'opposizione, i consiglieri di Fratelli d'Italia e parte di Forza Italia. Solo 11 i voti contrari

a pag. 4-5

Massa

Processo Serinper
si riduce l'azione civile
del Comune

► a pag. 7

Massa-Carrara

Pentathlon culinario
alla **Tirreno Ct**
Ecco i mestoli d'oro

► a pag. 9

Il disastro Oltre 40 morti: arrestato il capostazione, si dimette il ministro



Lo scontro tra un treno merci e un treno passeggeri tra Atene e Salonico (Giannis Papanikos / AP Photo)

Scontro tra treni, strage in Grecia

a pag. 20

CORTECCI



attrezzature,
arredamenti e
refrigerazione per
bar, ristoranti
pizzerie, ecc.

PROGETTAZIONE,
VENDITA e ASSISTENZA

VIA ZIRCONI, 123 - GROSSETO - 3487217302
cortecci.snc@tiscali.it - www.arredamentocortecci.com

Lucio & Lucio, voci di nostalgia I due maestri avrebbero 80 anni

Ricorrenze Dalla e Battisti nacquero a un giorno di distanza

Ottanta anni fa, il 4 e il 5 marzo 1943, a distanza di 24 ore uno dall'altro, nascevano i due "Lucio nazionali". Dalla e Battisti, il primo a Bologna, il secondo a Poggio Bustone in provincia di Rieti. Venti-quattro ore che sono state inconsapevoli e fortunate artefici della storia della musica italiana.

► **Trambusti** a pag. 24



VILLA
GLORIA
RESIDENZA PER LA TERZA ETÀ
Accreditata con il Servizio Sanitario Nazionale

CUCINA INTERNA - FISIOTERAPIA
AREA RICREATIVA - GIARDINO

Via D.Lazzarotti, n. 32-34-36 • Z. Ippodromo del Casalone • Grosseto
Tel. 0564 25953 • 351 2826057 • 351 2825397

OPPOSIZIONE POLEMICA SUL BILANCIO APPENA APPROVATO

«Luni non pensa al futuro Servono progetti e idee»

Davide Poli: «I fondi regionali e statali sono destinati all'ordinaria amministrazione»
 Il sindaco Silvestri: «In pochi mesi ricevuti 3,6 milioni per argini, scuole e strade»

Alessandro Grasso Peroni
LUNI

Polemica a Luni dopo l'approvazione del bilancio in consiglio comunale dell'altra sera. All'attacco Davide Paolo Poli, leader dell'opposizione di Insieme per Luni: «Sono stati stanziati soldi provenienti principalmente da fondi regionali e statali, molte risorse sono arrivate e provverranno dalla Regione Liguria, che programma e comprende i problemi del nostro territorio - osserva - ma sono tutte dedicate al mantenimento dell'ordinaria amministrazione e della tecnostruttura, non si destinano invece fondi alla sorveglianza e al presidio e non viene contemplata la possibilità di rafforzare la presenza sul territorio di vigili e operai, che svolgono un operato fondamentale per la nostra comunità».

Poli approfondisce, spiegando che con il provvedi-



Uno dei tesori di Luni romana: i pavimenti a mosaico recuperati nell'area archeologica

mento «non si danno nuove risposte concrete al problema dell'interruzione del servizio di illuminazione pubblica, dei parcheggi, delle strade dissestate e allagate, della sicurezza degli anziani e dei bambini, degli spazi per lo sport e il tempo libero, del turismo e dell'occupazione».

Nel mirino «il progetto della palestra che è fermo, il centro sportivo è chiuso e ancora da progettare e non si farà neppure la casetta dell'acqua. Inoltre non c'è uno sforzo in più per chi è in difficoltà finanziaria, disoccupati, anziani e disabili, per il sostegno alle famiglie, ma nean-

che per lo sviluppo, la cultura e la storia del nostro territorio».

Insieme con gli altri consiglieri di Opposizione Fdi e Gruppo misto infine, Poli esprime «la mia e l'amarezza di tutti per questa situazione, nella quale ogni iniziativa viene ostacolata dalla caren-

za gestionale programmatica e amministrativa da parte della giunta».

Ma il sindaco Alessandro Silvestri non ci sta e replica colpo su colpo. «Come ho evidenziato nelle comunicazioni in consiglio, questa amministrazione nel solo mese di febbraio 2023 ha percepito circa 1,7 milioni di contributi dalla Regione suddivisi in 1,1 milioni per gli argini del Parmignola, oltre a 600 mila euro per il miglioramento sismico di due scuole, e stiamo aspettando una risposta circa un finanziamento destinato alla protezione civile».

Non solo, perché - continua il sindaco Silvestri - «sono arrivati altri 600 mila euro destinati all'asilo nido grazie a fondi del Pnrr, 890 mila euro per il fronte franso di Serravalle dalla Regione, e altri 400 mila euro relativi alla realizzazione via Larga e via Dogana. Bastano solo questi dati - argomenta - per tacere dei consistenti finanziamenti intercettati nella legislatura precedente relativi alla messa in sicurezza del territorio e tante altre opere per dimostrare il nostro impegno non solo per la gestione al meglio delle risorse comunali evitando anche aumenti tasse in un momento così delicato, ma anche della nostra grande attenzione e capacità di intercettare contributi statali e regionali, per il costante adeguamento delle infrastrutture e miglioramenti dei servizi, per tutta la popolazione».

LA LETTERA DI TOTI

Parmignola: un milione per la difesa del territorio

LUNI

L'ultimo finanziamento arrivato a Luni è dello scorso 22 febbraio: un milione di euro per la parte lunense del Parmignola, grazie al quale scatterà la definitiva messa in sicurezza del territorio.

Il presidente della Regione Liguria Giovanni Toti, nel suo ruolo di commissario straordinario di governo per la mitigazione del rischio idrogeologico, ha firmato la lettera inviata alla giunta, che prelude alla realizzazione del secondo stralcio di lavori di messa in sicurezza idraulica e statica del torrente Parmignola, a valle della linea ferroviaria. L'intervento è finanziato per un milione di euro, a seguito del suo inserimento tra le opere prioritarie nel «piano nazionale» del ministero dell'Ambiente e della Sicurezza Energetica.

Un'opera necessaria in quanto occorre provvedere alla regolarizzazione dell'alveo, nonché a rialzare l'argine destro, rinforzandolo staticamente e idraulicamente.

A.G.P.

NUOVO APPUNTAMENTO DEL CICLO DI LAMBERTO RAGGI

Gigli, Caruso, Masini: lirica protagonista domani a Mollicciara

CASTELNUOVO MAGRA

Cultura carta vincente dell'amministrazione comunale, che ha promosso il ciclo di appuntamenti intitolato «Riscoprire la musica lirica», a cura dell'esperto Lamberto Raggi. L'appuntamento per tutti gli appassionati con il secondo incontro è fissato per domani venerdì 3 marzo nella sala convegni del centro sociale di Mollicciara alle ore 17.30. Titolo dell'incontro «Gigli, Caruso, Masini e le

più belle voci maschili». «Siamo particolarmente felici di offrire questa opportunità agli appassionati - dice l'assessore alla cultura Katia Cecchinelli - Sono occasioni dedicate alla musica classica attraverso l'ascolto di brani più o meno noti e la visione di video di opere eseguite da famosi cantanti lirici e rappresentate nei teatri nazionali e internazionali più importanti al mondo. In particolare, l'incontro di domani approfondisce le voci maschili e an-

che questa volta avremo l'onore di avere tra noi il maestro Sergio Bologna, baritono di grande fama originario di Carrara, che grazie alla sua lunga esperienza nei teatri del mondo è in grado di raccontare aneddoti legati ai grandi artisti oltre a quelli che lo hanno visto, protagonista dal punto di vista personale». In calendario inoltre per il prossimo 17 marzo «Opere inedite con commenti e insolite curiosità», mentre la rassegna si concluderà venerdì 31 marzo con «Racconti ascoltati da protagonista, l'esperienza di cantare la lirica ancora con il maestro Sergio Bologna».

Gli appuntamenti sono tutti a ingresso libero e gratuito, il centro sociale è pronto a ricevere tutti i melomani della val di Magra.

A.G.P.



Grande affluenza di pubblico a Carrara Fiere per gli eventi dedicati a balneare e ristorazione

Balnearia e Tirreno Commercio e Turismo Conclusa la rassegna dedicata all'ospitalità Pentathlon in cucina Carrara Fiere, successo della sfida tra gli chef

L'EVENTO

CARRARA

Grande successo per Tirreno Commercio e Turismo e Balnearia, la rassegna per gli arredi e l'accoglienza dei locali pubblici e gli stabilimenti del mare, che tra venerdì scorso e ieri ha tenuto banco a Carrara Fiere di Marina di Carrara. Incoronati i migliori cuochi d'Italia del «Pentathlon della cucina»: tre vincitori di 18 anni per

la categoria junior tutti e tre provenienti dall'Istituto alberghiero veronese «Carnacina» di Bardolino. Al primo posto junior Yahya Souati, secondo Artiom Euciu e terzo Max Panainte. Per i senior primo il ligure di Spotorno Paolo Ganci, secondo Luca De Biase e terzo Giancarlo Cammisa. De Biase e Cammisa lavorano nello stesso ristorante a Peschiera del Garda.

A sfidarsi nelle 5 prove di cucina sono stati in totale 35 concorrenti. «È stata una competizione completamente nuova

sulle abilità giornaliere dei cuochi - spiega Fabio Tacchella, ideatore della competizione - Nonostante l'iniziale preoccupazione per il debutto, la gara è stata molto positiva e tutti i partecipanti si sono messi alla prova in diverse modalità, come sfilare un pesce se il ristorante dove lavora non cucina pesce. Abbiamo visto in diretta colmare quelle lacune che un professionista si porta dietro, magari dai tempi della scuola e che non aveva mai avuto modo di affrontare e migliorare».

Soddisfazione anche da parte di Paolo Caldana patron di Tirreno C. T. «La fiera ha avuto quest'anno un rilancio enorme, con affluenza interessata e espositori contenti: per il prossimo anno la competizione del «Pentathlon» sarà potenziata nel segno della qualità». Per il settore della balneazione, chiusa con il convegno organizzato dall'associazione italiana imprenditori turistici balneari con il presidente Giuseppe Ricci e il referente per la Sardegna Francesco Gambella.

A.G.P.



SERGIAMPIETRI ALL'ACCADEMIA DI CARRARA

Giulia laureata in Scenografia

La ventitreenne sarzanese Giulia Sergiampietri ha brillantemente concluso il suo percorso di studi in scenografia con il professor Italo Grassi, laureandosi all'accademia di Belle Arti di Carrara con la tesi «Chi veste il Cinema», discussa insieme alla docente Nadia Marchioni. Congratulazioni alla neo-dottorssa.

M.BINZ.

PONTREMOLI

Cane salvato dalla polizia municipale

PONTREMOLI

Cane salvato dall'avvelenamento grazie all'intervento della polizia locale di Pontremoli che ha allertato lo staff del canile della Lunigiana e il veterinario di Mulazzo. È successo in località Cadugo dove l'animale è stato trovato in strada con tutti i sintomi dell'avvelenamento.



La fiera ha avuto quest'anno un rilancio enorme, con affluenza molto interessata



Sfida a colpi di buona cucina Ecco i vincitori del Pentathlon

Si conclude con la premiazione della nuova gara di cuochi la **Tirreno Ct** e **Balnearia** saluta con il convegno su Bolkestein e l'os per i pochi bagnini

Carrara Si sono concluse ieri la Fiera di Carrara **Tirreno Ct** e **Balnearia**.

I grandi cuochi

Per concludere in bellezza, alla **Tirreno Ct** sono stati incoronati i migliori cuochi d'Italia del Pentathlon della cucina, gara per valorizzare le capacità professionali nelle attività di cucina di tutti i giorni. Tre i vincitori di 18 anni per la categoria junior, provenienti dall'alberghiero "Carnacina" di Bardolino (Verona). Al primo posto junior Yahya Souati, secondo Artiom Euciuc e terzo Max Panainte. Per i senior primo il ligure Paolo Ganci di Spotorno (Savona), secondo Luca De Biase e terzo Giancarlo Cammisa. De Biase e Cammisa lavorano nello stesso ristorante a Peschiera del Garda. A sfidarsi sono stati 35 con-

I volti

Nella foto grande sopra i cinque cuochi premiati ieri

correnti.

«È stata una competizione nuova sulle abilità giornaliere dei cuochi - spiega Fabio Tacchella ideatore della competizione - Nonostante l'iniziale preoccupazione per il debutto dell'iniziativa, la gara è stata

Tre i primi classificati nella categoria junior, tutti di Bardolino. Tre medaglie anche per i cuochi senior

molto positiva e tutti si sono messi alla prova anche su abilità inusuali per i ristoranti in cui lavorano. È stato un confronto costruttivo e istruttivo con i giudici, chef executive di grandi compagnie di navigazione e grandi catene di risto-

razione, che non soltanto hanno giudicato ma si sono messi al pari dei concorrenti. Questo ha dato valore alla competizione che non era soltanto una gara ma anche un aggiornamento professionale». Soddisfatto per la gara anche Paolo Caldina, patron di **Tirreno Ct**: «La fiera ha avuto quest'anno un rilancio enorme, con affluenza interessata e espositori contenti. Il Pentathlon il prossimo anno sarà triplicato perché in cucina c'è bisogno di professionalità tutti i giorni, per essere cuochi c'è bisogno di sapere sempre di più».

Convegno Itb Italia

Ieri ultimo appuntamento in calendario a **Balnearia** con il convegno organizzato da Itb Italia (Associazione Italiana Imprenditori Turistici Balneari). Sono intervenuti il presi-

Il progetto

L'iniziativa sarà riproposta anche il prossimo anno

dente Itb Italia Giuseppe Ricci e il referente per la regione Sardegna Francesco Gambella: «Da anni sosteniamo che la Bolkestein non può essere applicata - anche in virtù della storia delle nostre concessioni. Le aree dove oggi insistono le nostre aziende, frutto di investimenti e sacrifici, sono state regolamentate dallo Stato con un rinnovo automatico che ci ha dato certezze per il futuro che oggi non abbiamo più».

Sos bagnini

La fiera **balnearia** è stata anche l'occasione per evidenziare alcune problematiche del settore sicurezza e salvataggio lungo la costa apuversilla. Nell'ultimo decennio la figura del bagnino è diventata sempre più professionale, non più il tuttofare degli anni '70/'80.

Dalla pandemia però è in calo il numero di bagnini brevettoni che poi realmente fanno la stagione. Su circa 300 bagnini brevettoni all'anno, meno di un terzo l'estate mette in pratica la formazione acquisita. Il rischio è che nei prossimi anni si perda la figura professionale del bagnino in mancanza di un ricambio generazionale e che in una costa, come quella dell'apuversilla, si abbassi il livello di sicurezza, vanto delle nostre spiagge, frequentate soprattutto dalle famiglie. Il tutto è messo a rischio da alcune modifiche al settore contenute nel decreto 206/2016, ad oggi inserito nel milleproroghe, quindi in scadenza al 30 giugno 2023. I punti più critici secondo gli operatori del settore sono tre: il range anagrafico per cui può fare il corso di bagnino chi ha un'età tra i 18 e i 50 anni (invece di 16-60), la formazione perché la riforma prevede solo due anni di brevetto per poter aprire scuole e rilasciare corsi da bagnino senza alcun obbligo di affiliazione e di aver praticato la professione. E - terzo punto - i rinnovi dei brevetti di cui il nuovo decreto non ne specifica le modalità.

Passaporti Nuova apertura domenicale

Appuntamento in Questura il 5 marzo, ecco cosa bisogna avere con sé

Massa Dopo il successo registrato nella prima edizione, la Questura di Massa-Carrara torna ad aprire in via straordinaria lo sportello dell'Ufficio Passaporti domenica 5 marzo 2023 - in adesione all'iniziativa nazionale promossa dalla Polizia di Stato - con orario 9/12.00.

Gli utenti dovranno avere al seguito tutta la documentazione necessaria al rilascio del passaporto, così come indicato: originale e fotocopia fronte-retro del documento di identità in cor-



Domenica mattina, 9-12 apertura straordinaria dello sportello dell'Ufficio Passaporti

so di validità (carta d'identità o altro documento equipollente munito di foto e firma); 2 foto formate tessera; contributo amministrativo per passaporto di € 73,50 da acquistare presso una rivendita di valori; b) ollettino postale eseguito dal richiedente del passaporto (anche se minore) dell'avvenuto versamento di € 42,50 sul conto corrente n. 67422808 intestato al Ministero dell'Economia e delle Finanze - Dipartimento del Tesoro avente causale: "importo per il rilascio del

passaporto elettronico". Sono disponibili bollettini precompilati presso gli uffici postali; restituzione del precedente passaporto. In caso di smarrimento o furto dello stesso, produrre copia della denuncia; se avrà compiuto il 12° anno di età, il minore dovrà necessariamente essere presente per l'acquisizione delle impronte digitali e dalla firma. Per ulteriori informazioni, <https://questure.poliziadistato.it/it/MassaCarrara/articolo/1840637e12cb116b348578886>.

Poste è alla ricerca di portalettere

Massa-Carrara Poste Italiane ricerca in provincia di Massa-Carrara portalettere da inserire con contratto a tempo determinato. Per potersi candidare è sufficiente inserire entro il 5 marzo il proprio curriculum vitae sulla pagina web del sito istituzionale di Poste <https://www.posteitaliane.it>, nella sezione "Carriere" dedicata a "Posizioni Aperte" in cui sono indicati i requisiti per poter partecipare alla selezione. I candidati saranno inseriti con contratto a tempo

determinato in relazione alle specifiche esigenze aziendali.

I requisiti richiesti per la candidatura, si specifica, sono il possesso di un diploma di scuola media superiore e patente di guida in corso di validità idonea per la guida dei mezzi aziendali.

Le risorse individuate si occuperanno del recapito postale (pacchi, lettere, buste, raccomandate, etc.) nell'area territoriale di propria competenza.

R.C.

CAVA DE' TIRRENI Attività al servizio della comunità all'interno dell'ex asilo di mendicizia di San Lorenzo

Rigenerazione: nasce un centro per famiglie

DI FEDERICA INVERSO

CAVA DE' TIRRENI. È stato presentato a Palazzo di Città, il progetto di riqualificazione del complesso storico denominato "ex asilo di mendicizia" in località San Lorenzo, a Cava de' Tirreni. L'opera, per la quale sono stati appaltati anche i lavori, è stata finanziata per un importo di 3.407.039,62 euro e rientra nel Programma Integrato Città Sostenibile (Pics), Asse 10 del PO FESR Campania, azione 9.3.2 e 9.3.8, che prevede 8 macro progetti con 11 interventi complessivi, tutti in corso di realizzazione, con una dotazione economica complessiva di 11.197.384,56 euro di fondi della Comunità europea. Sono intervenuti il sindaco Vincenzo Servalli, la consigliera comunale Anna Padovano Sorrentino, responsabile del Programma Integrato Città Sostenibile (Pics), il dirigente del Settore Urbanistica Luigi Collazzo e il progettista Giosuè Saturno. «Un intervento - afferma il sin-



daco Servalli - che rientra in un disegno di rigenerazione urbana che non ha precedenti nella storia di questa città e che vede la trasformazione del fondovalle e la riqualificazione delle frazioni. In questo momento sono in corso i lavori del nuovo parco Diecimare, dei grandi parchi alle frazioni Santa Lucia e San Pietro al posto dei campi containers, al Castello di Sant'Adiutore, all'eremo di San Martino, all'ex asilo di mendicizia, oltre al teatro nel complesso di San Giovanni, il museo della ceramica contemporanea di valenza internazionale. Dopo l'apertura delle rampe, del sotto-

via veicolare, del parcheggio interrato da 200 posti, sono in corso i lavori del grande parco urbano sul trincerone e la progettazione esecutiva del completamento del sottovia veicolare, un'opera fondamentale che rivoluzionerà l'intera mobilità cittadina». Lo storico complesso edilizio risale al 1600, residenza della famiglia Orilia, poi complesso religioso, centro di accoglienza per "donne perdute", orfanotrofio, caserma, succursale dell'ospedale militare, istituto scolastico ed infine alloggio per terremotati, sarà trasformato in un polo di servizi socio assisten-

ziale e socio/educativi. Al suo interno saranno ospitate attività al servizio della comunità, area ristoro e mensa, sala polifunzionale, centro per famiglie, educativa territoriale, centro sociale polifunzionale per minori, servizi integrativi al nido, mini polo della salute, comunità d'accoglienza per gestanti, madri e bambini. «Oltre al recupero di un grande patrimonio storico, è un progetto di enorme valenza sociale - afferma la consigliera comunale responsabile del Programma Integrato Città Sostenibile, Anna Padovano Sorrentino - la cui progettazione vede impegnati direttamente gli uffici tecnici comunali che hanno svolto un lavoro straordinario. Con la presentazione di questa importante opera abbiamo praticamente completato il quadro di tutti gli otto grandi progetti di recupero, riqualificazione e rigenerazione urbana dei Pics che stanno cambiando il volto della città nell'ottica della vivibilità, inclusione, sostenibilità».

EBOLI

Preso rapinatore

EBOLI. Era diventato l'incubo delle attività commerciali di Eboli: a distanza di alcuni mesi i carabinieri della locale compagnia hanno chiuso le indagini sulle rapine messe a segno all'ufficio postale e alla farmacia della città. I militari hanno dato esecuzione ad un'ordinanza di custodia cautelare in carcere - su disposizione del gip del tribunale di Salerno - nei confronti di V.G. L'uomo è accusato di essere l'autore di tre episodi: le rapine commesse nell'ottobre 2022 e nel gennaio di quest'anno ad ufficio di poste private e un'altra tentata rapina ad una farmacia, sempre ad Eboli, messa a segno il primo dicembre 2022.

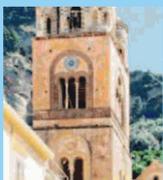
TEGGIANO Il maestro pasticciere premiato per un dolce realizzato per metà come una sfogliatella con perfetta lievitazione

Di Manfredi la colomba più innovativa d'Italia

AMALFI

Lo storico campanile perde intonaco

AMALFI. Ad Amalfi c'è preoccupazione per lo stato di salute di uno dei gioielli della Costiera Amalfitana e del mondo. Si susseguono, infatti, distacchi di intonaco e laterizi dal campanile. Un rischio concreto per i residenti del centro storico ma anche per i turisti che, nelle prossime settimane, torneranno in massa a visitare l'ex Repubblica marinara. Da cinque anni si attendono gli interventi di messa in sicurezza, di cui però al momento non c'è traccia: come ricorda l'Agi, infatti, nel 2018 il ministero della Cultura aveva stanziato 800mila euro per la torre campanaria. In tutto questo tempo però, nonostante la disponibilità di risorse, gli interventi non sono mai partiti e dunque i rischi sono aumentati. Nel 2017, invece, la Soprintendenza di Salerno e Avellino aveva stanziato 230mila euro per un altro restauro, questa volta alla facciata del Duomo. I lavori si sono conclusi nel 2021.



TEGGIANO. Sono di Foggia e di Salerno le colombe più buone d'Italia. Il risultato gourmet arriva con l'annuncio dei vincitori del Campionato Miglior Colomba Italiana ideato e diretto dalla Federazione internazionale di pasticceria, gelateria e cioccolateria conclusi il 27 febbraio presso la Fiera Tirreno CT di Carrara. Il premio per la migliore colomba classica è andato a Michele Pirro di Foggia, mentre quello per la migliore colomba innovativa a Domenico Manfredi di Salerno. Michele Pirro, maestro pasticciere di San Marco in Lamis, nel foggiano ha vinto con una colomba realizzata con il solo inserimento di canditi d'arancia e ricoperta di glassa croccante. La giuria ha decretato che il lievitato ha una perfetta



ta alveolatura, qualità massima degli ingredienti, e al taglio una vera e propria esplosione di profumi. Domenico Manfredi, ma-

stro pasticciere di Teggiano, in provincia di Salerno, è stato premiato per una colomba realizzata per metà come una sfogliatella con "perfetta lievitazione" e farcitura di crema Santa Rosa. Fragranza, taglio, cottura, gusto, sofficietà, alveolatura e creatività sono stati i criteri di valutazione della giuria formata dall'Equipe Eccellenze Internazionali della Figge, una squadra di maestri pasticciere, maestri gelatieri e maestri cioccolatieri riconosciuti nel panorama della pasticceria nazionale e internazionale. Alla Puglia è andato anche il Premio speciale CartPart con Matteo Papanice, di Castellana Grotte, Bari, il quale ha realizzato una colomba caratterizzata dal miglior bilanciamento dei sapori.

SALERNO La nomina dell'Arcivescovo per l'avvicendamento di don Luigi Aversa, per dieci anni ai vertici della struttura

Museo diocesano, Rossomando nuova direttrice

DI FRANCESCA MAGLIONE

SALERNO. Al via un nuovo corso per il Museo Diocesano "San Matteo" di Salerno. Don Luigi Aversa, direttore da quasi 10 anni dell'Ente, infatti, lascia il posto all'architetto Carmen Rossomando. L'arcivescovo di Salerno-Campagna-Acerno, monsignor Andrea Bellandi, ha optato per una figura laica come Direttore, mirando, così, ad una sempre maggiore interazione con la realtà culturale cittadina e ad una ulteriore conoscenza delle numerose normative che regolano la vita delle istituzioni culturali. «Ringrazio Don Luigi per il contributo di passione, energia, impegno profuso da quasi 10 anni nella Direzione del Museo Diocesano - ha detto l'arcivescovo Bellandi - Tuttavia, il cambiamento è stato suggerito dal fatto che l'Arcidie-



si stia apportando importanti modifiche alla gestione dei Musei, con l'impresa sociale Salerno Opera, all'interno del progetto Salerno Sacra che coinvolgerà anche la Cattedrale, la Chiesa di San Giorgio e il Tempio di Pomona. E con la supervisione gestionale della Fondazione Alfano I: risulta preferibile, perciò, dare ampia liber-

tà ai nuovi gestori di organizzare anche la strutturazione del Museo». La gestione del Museo Diocesano "San Matteo" di Salerno fino al 30 giugno 2025, è affidata all'architetto Carmen Rossomando. Laureata in Architettura presso l'Università degli Studi di Napoli Federico II, la Rossomando vanta un master universitario II livello in Architettura e Arti per la per la liturgia presso il Pontificio Istituto Liturgico Ateneo S. Anselmo di Roma. Baccalaureato - Licenza in Sacra Liturgia, con votazione "Magna cum Laude" presso il Pontificio Istituto Liturgico Ateneo S. Anselmo di Roma, è membro del Comitato Scientifico del Museo Diocesano "San Matteo" di Salerno, nonché della Commissione Diocesana per l'arte sacra e i beni culturali in Salerno e della Fondazione di religione e di culto Alfano I, nella carica di vicepresidente. Tra i

numerosi e prestigiosi incarichi, anche quello di assistenza tecnica per le attività di coordinamento, gestione e monitoraggio presso la Reggia di Caserta. «Mi auguro che il Museo possa compiere un ulteriore passo in avanti sul fronte della fruibilità da parte degli utenti e che si rafforzino ancor di più i legami con le altre realtà culturali e con le istituzioni del territorio, procedendo a quelle migliorie necessarie per ogni luogo di cultura e di arte», ha aggiunto Bellandi. L'Arcivescovo ha approntato una modifica al Regolamento del Museo "San Matteo", per consentire che la legale rappresentanza dell'Ente possa essere disgiunta dalla figura del Direttore. S.E. Monsignor Bellandi ha, infatti, nominato Don Gaetano Landi quale Componente e Presidente del Consiglio Affari Economici del Museo Diocesano "San Matteo".

LE NOSTRE INIZIATIVE

Persone, eventi e storie

Pisa, la Nuda Bellezza

Le immagini della cronaca nei giorni del lockdown

Si inaugura domani a Palazzo Gambacorti la mostra di foto che raccontano la fase «uno» della pandemia. Fatta anche di scenari e sensazioni irripetibili

PISA

Venti fotografie per descrivere Pisa con uno sguardo nuovo e, per certi versi (e, si spera) anche irripetibile. Scatti d'autore che raccontano la città nelle prime settimane di lockdown del 2020. A tre anni di distanza dallo scoppio della pandemia da Covid-19, il Comune di Pisa ha voluto ricordare quei giorni con la mostra fotografica dal titolo «Pisa. La nuda bellezza», che apre i battenti nell'atrio di Palazzo Gambacorti, in piazza

XX Settembre, che rimarrà aperta da lunedì a sabato dalle 7.30 alle 19.30, con ingresso libero).

L'inaugurazione è in programma domani, sabato 4 marzo alle 13 alla presenza del sottosegretario all'informazione e all'editoria, il giornalista pisano Alberto Barachini, e del

OSPITE D'ONORE

Il sottosegretario all'Editoria e giornalista pisano Alberto Barachini

sindaco, Michele Conti.

«**In quel tempo** sospeso - scrive il sindaco di Pisa Michele Conti nella presentazione - le nostre strade, piazze, il nostro lungomare, rimasero vuoti, spogliati di donne e uomini che ogni giorno li frequentano e fanno vivere. Scoprimmo in quei giorni una nuova bellezza, nuda, di spazi che avevamo conosciuto sempre e soltanto pieni di persone. Oggi, a distanza di tre anni, è giusto rivedere quelle immagini e ricordare quel che non abbiamo vissuto».

Gli scatti sono dei fotoreporter Massimo Sestini, Laura Lezza (Getty Images), di Fabio Muzzi (Il Tirreno), Andrea Valtriani, Mattia del Punta, (fotografi de La Nazione), Roberto Cappello (fotoreporter freelance), Guido Bettini e Matteo Del Rosso (Comune di Pisa). Il catalogo, oltre alle foto, contiene testi di Valentina Landucci, caposervizio de Il Tirreno, responsabile della redazione di Pisa, e Paola Zerboni, caposervizio de La Nazione di Pisa, responsabile della redazione di Pisa-Pontedera.

La pagina delle emozioni

Noi insieme a voi



Inviateci i vostri messaggi e le foto per condividere con La Nazione i momenti più importanti e toccanti delle vostre vite. Li pubblicheremo ogni settimana in una pagina speciale



L'arrivo di un neonato



Il matrimonio dal primo sì alle nozze di diamante



I compleanni



Il ricordo di chi non c'è più



I traguardi scolastici



Il ritrovo con i compagni di scuola e gli amici di un tempo

Messaggi e foto vanno inviati a:

cronaca.pisa@lanazione.net

Lnz

Complimenti dottoressa!

IL TRAGUARDO



Martina Pucci
La laurea

A te che abbiamo amato dal primo minuto, come tuo fratello Francesco, vogliamo dirti che sei meravigliosa e che ti amiamo infinitamente, sei la figlia che ogni genitore vorrebbe! Oggi hai tagliato il tuo importante secondo traguardo! Siamo orgogliosi di te e della persona che sei!

Mamma Cecilia e babbo Andrea

Il personaggio

Rossella regina del dolce da forno alla Champions della panificazione

PISA

Rossella Stabile, giovanissima pasticceria di Pisa, si aggiudica il primo posto nella categoria "Dolce da forno" al Campionato Italiano della Panificazione della Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria e Cioccolateria concluso ieri 26 febbraio presso la Fiera **Tirreno CT** di Carrara (MS). La giovane ha realizzato un sablée con crema di castagne e ricotta. Il perfetto bilanciamento di ingredienti, la struttura elegante e la linea decorativa di grande impatto con cioccolato e lamponi l'hanno portata alla vittoria. «Celebrare l'arte bianca, fiore all'occhiello del made in Italy, promuovere le tipicità del nostro territorio e riconoscere i grandi talenti in questo settore è il nostro ambizioso obiettivo. Afferma Matteo Cutolo, Presidente FIPGC. Tutti gli Chef Panificatori hanno dimostrato grande professionalità e talento, hanno dato voce con le loro creazioni alla forte identità italiana. Ne siamo davvero fieri».



LIETO FINE

Piper si era perso Ora torna a casa

Si è perso 5 giorni a Cisanello, mentre i padroni stavano partendo per la Puglia. Lo ha raccolto al Cep una ragazza, che ha dato l'annuncio sui social. Così il pappagalgo Piper tornerà dalla famiglia, e verrà a riprenderlo in auto.



Felicitazioni per l'obiettivo

LA FESTA



Riccardo Pierotti
Laurea in Ingegneria

Congratulazioni vivissime al neingegnere Riccardo Pierotti e ai suoi genitori da parte di familiari e amici, per il brillante traguardo raggiunto, insieme agli auguri di un futuro professionale ricco di soddisfazioni. Al neodottore le congratulazioni anche della redazione de «La Nazione» di Pisa-Pontedera.

Carrara

Riflettori sul lavoro

Incoronati i migliori chef

«La gara sarà potenziata»

Tante medaglie al Pentathlon di cucina per i ragazzi dell'alberghiero di Verona Caldana: «Non solo addetti del mestiere hanno visitato la fiera. Che successo!»

CARRARA

Incoronati i migliori cuochi d'Italia del Pentathlon della cucina, gara per valorizzare le capacità professionali nelle attività di cucina di tutti i giorni, la grande novità di **Tirreno Ct**. Tre i vincitori di 18 anni per la categoria junior tutti e tre provenienti dall'Istituto alberghiero "Carnacina" di Bardolino. Al primo posto Yahya Souati (97 punti), secondo Artiom Euciuc (96,67) e terzo Max Panainte (94). Per i senior primo il ligure Paolo Ganci (94) di Spotorno, secondo Luca De Biase (90,67) e terzo Giancarlo Cammisa (88,33). De Biase e Cammisa lavorano entrambi nello stesso ristorante a Peschiera del Garda. A sfidarsi nelle 5 prove di attività quotidiana in cucina sono stati 35 concorrenti. «È stata una competizione

completamente nuova sulle abilità giornaliere dei cuochi. Nonostante l'iniziale preoccupazione e la comprensibile agitazione per il debutto dell'iniziativa, la gara è stata molto positiva e tutti si sono messi alla prova anche su abilità che non usano come sfilettare un pesce se il ristorante dove lavora non cucina pesce», spiega Fabio Tacchella ideatore della competizione. «**La gara** ha fatto emergere, e colmare, quelle lacune che un professionista si porta dietro, magari dai tempi della scuola e che non aveva mai avuto modo

LE CATEGORIE

**Junior e senior:
circa 35 concorrenti
si sono dati battaglia
nelle modalità
di utilizzo alimenti**

di affrontare e migliorare. È stato un confronto costruttivo e istruttivo con i giudici, chef executive di grandi compagnie di navigazione e grandi catene di ristorazione che non soltanto hanno giudicato ma si sono messi al pari dei concorrenti e hanno fatto vedere come dissosare correttamente un pollo o sfilettare un pesce. Questo ha dato molto valore alla competizione che non era soltanto una gara ma anche un aggiornamento professionale».

Soddisfazione per la gara è stata per Paolo Caldana, patron di **Tirreno Ct**. «La fiera ha avuto quest'anno un rilancio enorme, con affluenza interessata e espositori contenti. Il Pentathlon il prossimo anno sarà triplicato perché in cucina c'è bisogno di professionalità tutti i giorni, per essere cuochi c'è bisogno di sapere sempre di più».

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Sopra i premiati della rassegna che si è tenuta nei padiglioni di Carrara che ha visto 35 chef darsi battaglia per arrivare alla medaglia

DAL 3 AL 5 MARZO

Street
SALES

70%

SUL PREZZO
OUTLET

BRUGNATO 5TERRE
OUTLET VILLAGE

A12 Genova-Livorno, uscita Brugnato (SP)

shopinnbrugnato5terre.it

* Fu attività sostenuta nei negozi aderenti al iniziativa

Tatiana Rusu, tiramisù da 1° premio. Gareggerà per l'Italia ai mondiali

Tatiana Rusu, tiramisù¹ da 1° premio. Gareggerà per l'Italia ai mondiali di Matteo Scardigli

Manciano. La pasticceria Belvedere aggiunge un altro trofeo in bacheca
01 marzo 2023

MANCIANO. Se in paese si coltivasse il caffè², Tatiana Rusu avrebbe usato anche quello per il suo tiramisù¹ da primo premio, frutto di anni di passione e studio sapientemente amalgamati con le eccellenze del territorio. Intanto, la pasticceria Belvedere aggiunge un altro riconoscimento al suo “goloso” palmares.

Siamo al complesso fieristico di Carrara per la 43^a edizione della prestigiosissima fiera Tirreno Ct. Nella seconda giornata (lunedì- 27) Tatiana Rusu viene insignita del primo posto assoluto: è³ la vincitrice della selezione Italia settentrionale per il World Trophy of Professional Tiramisù¹ Fipgc (federazione internazionale pasticceria gelateria cioccolateria), che si terrà il prossimo ottobre a Host Fiera Milano.

«Grazie a Tatiana e a tutti gli altri concorrenti che al Tirreno Ct e Gustus hanno dimostrato grande professionalità e maestria, mettendosi in gioco e godendosi l'ebbrezza della competizione», scrivono i vertici Fipgc.

Rusu è⁴ nata a Focsani (Romania) nel giugno 1984. Nel 2011 si iscrive a una scuola di pasticceria, poi nel 2013 apre il piccolo laboratorio in paese; insieme al marito Lucica (detto “Lucio”), che lascia il lavoro per seguire il sogno di lei, studia gelato all'università dei sapori e... a novembre 2022 arriva in semifinale dei Gelato Festival World Masters, i Gfwm, con il suo gusto “Mi Garba”, sempre realizzato con prodotti a chilometro zero (l'esperimento del dolce al pecorino, tre anni prima, non era andato a buon fine). L'uno sempre al fianco dell'altra e viceversa, uniti nella vita e nel lavoro.

«Ho utilizzato tutti prodotti del territorio, provenienti da piccoli produttori. Qui ci sono tantissimi elementi utili e preziosi», spiega la vincitrice, confessando – appunto – il piccolo rammarico: «Mi spiace solo per il caffè². E alla Belvedere, in questi giorni, ci sono più¹ clienti che mai. «Sono tantissime le persone venute a congratularsi, ma anche tanti habitués⁵ che ci supportano ormai tutti i giorni: sono i primi che ci danno la carica», racconta ancora Rusu.

Nonostante il (duplice) successo, moglie e marito, come da tradizione, mantengono un basso profilo. «Il mio tiramisù¹, così – come il suo gelato, non vanno in vetrina con il cartello che indica il premio. Sono entrambi prodotti della nostra pasticceria e preferiamo che i clienti li possano scoprire e apprezzare come fanno per tutti gli altri: perché⁶ sono buoni, non perché⁷ hanno vinto qualcosa».

I due – ci tengono – per il momento, professionalmente parlando, si concentrano sulla propria attività : i figli studiano e hanno bisogno di essere indirizzati dai genitori, che non hanno tempo per altro. Ma, riconoscimento dopo riconoscimento, la tentazione di passare dal bancone del laboratorio alla cattedra di una scuola è⁸ tanta. E Rusu, di nuovo, confessa: «Al futuro non si dice mai di no».

Nel frattempo c'è⁹ da prepararsi per l'autunno: «Ci fa piacere confrontarci con i grandi professionisti, segno che siamo sulla strada giusta. A ottobre, poi, rappresenterò² l'Italia ai mondiali».



a cura di a.maurilli@almapress.net

Sono prodotte sul Gargano le colombe più buone d'Italia

Sono prodotte sul Gargano le colombe più buone d'Italia

S

La giuria ha decretato che il lievitato ha una perfetta alveolatura, qualità massima degli ingredienti, e al taglio una vera e propria esplosione di profumi

Colomba - FONTE IMAGE "La Palestra del Cibo"

AUTORE

FOGGIA, 01/03/2023 - (ansa) Il risultato gourmet arriva con l'annuncio dei vincitori del Campionato Miglior Colomba Italiana ideato e diretto dalla Federazione internazionale di pasticceria, gelateria e cioccolateria (Fipgc) conclusi il 27 febbraio presso la Fiera Tirreno CT di Carrara (Massa Carrara). Il premio per la migliore colomba classica è andato a Michele Pirro di Foggia, mentre quello per la migliore colomba innovativa a Domenico Manfredi di Salerno.

UOVA DI PASQUA COLOMBA - Ph BusinessOnline

Michele Pirro, maestro pasticcere di San Marco in Lamis, nel foggiano ha vinto con una colomba realizzata con il solo inserimento di canditi d'arancia e ricoperta di glassa croccante. La giuria ha decretato che il lievitato ha una perfetta alveolatura, qualità massima degli ingredienti, e al taglio una vera e propria esplosione di profumi. Domenico Manfredi, maestro pasticcere di Teggiano, in provincia di Salerno, è stato premiato per una colomba realizzata per metà come una sfogliatella con "perfetta lievitazione" e farcitura di crema Santa Rosa.

Fragranza, taglio, cottura, gusto, sofficità, alveolatura e creatività sono stati i criteri di valutazione della giuria formata dall'Equipe Eccellenze Internazionali della Fipgc, una squadra di maestri pasticceri, maestri gelatieri e maestri cioccolatieri riconosciuti nel panorama della pasticceria nazionale e internazionale. Alla Puglia è andato anche il Premio speciale CartPart con Matteo Papanice, di Castellana Grotte, Bari, il quale ha realizzato una colomba caratterizzata dal miglior bilanciamento dei sapori. ansa.i



**ONORANZE FUNEBRI
GAGLIARDI**
di Jonathan Gagliardi

Tutto nasce dal fiore... ed oggi siamo fiori e... Gagliardi




 340 179 1706
 0884 1951 246


 Via Martiri di Cefalonia, 2E
 71043 Manfredonia (FG)

Sono prodotte sul Gargano le colombe più buone d'Italia



a cura di a.maurilli@almapress.net

Le colombe più buone d'Italia sono di Foggia e di Salerno

Emerge con risultati concorso Fipgc

Facebook Twitter Google + LinkedIn Mail

Ottieni il codice embed

© ANSA

Sono di Foggia e di Salerno le colombe più buone d'Italia. Il risultato gourmet arriva con l'annuncio dei vincitori del Campionato Miglior Colomba Italiana ideato e diretto dalla Federazione internazionale di pasticceria, gelateria e cioccolateria (Fipgc) conclusi il 27 febbraio presso la Fiera Tirreno CT di Carrara (Massa Carrara). Il premio per la migliore colomba classica è andato a Michele Pirro di Foggia, mentre quello per la migliore colomba innovativa a Domenico Manfredi di Salerno.

Michele Pirro, maestro pasticcere di San Marco in Lamis, nel foggiano ha vinto con una colomba realizzata con il solo inserimento di canditi d'arancia e ricoperta di glassa croccante. La giuria ha decretato che il lievitato ha una perfetta alveolatura, qualità massima degli ingredienti, e al taglio una vera e propria esplosione di profumi. Domenico Manfredi, maestro pasticcere di Teggiano, in provincia di Salerno, è stato premiato per una colomba realizzata per metà come una sfogliatella con "perfetta lievitazione" e farcitura di crema Santa Rosa. Fragranza, taglio, cottura, gusto, sofficià, alveolatura e creatività sono stati i criteri di valutazione della giuria formata dall'Equipe Eccellenze Internazionali della Fipgc, una squadra di maestri pasticceri, maestri gelatieri e maestri cioccolatieri riconosciuti nel panorama della pasticceria nazionale e internazionale. Alla Puglia è andato anche il Premio speciale CartPart con Matteo Papanice, di Castellana Grotte, Bari, il quale ha realizzato una colomba caratterizzata dal miglior bilanciamento dei sapori.

RIPRODUZIONE RISERVATA © Copyright ANSA



Sono di Foggia e di Salerno le colombe più buone d'Italia. Pirro sbanca con i canditi d'arancia e la glassa croccante

Sono di Foggia e di Salerno le colombe più buone d'Italia. Pirro sbanca con i canditi d'arancia e la glassa croccante

Di Redazione

Alla Puglia è andato anche il Premio speciale CartPart con Matteo Papanice, di Castellana Grotte, Bari, il quale ha realizzato una colomba caratterizzata dal miglior bilanciamento dei sapori

Sono di Foggia e di Salerno le colombe più buone d'Italia. Il risultato gourmet arriva con l'annuncio dei vincitori del Campionato Miglior Colomba Italiana ideato e diretto dalla Federazione internazionale di pasticceria, gelateria e cioccolateria (Fipgc) conclusi il 27 febbraio presso la Fiera Tirreno CT di Carrara (Massa Carrara). Il premio per la migliore colomba classica è andato a Michele Pirro di Foggia, mentre quello per la migliore colomba innovativa a Domenico Manfredi di Salerno.

Michele Pirro, maestro pasticcere di San Marco in Lamis, nel foggiano ha vinto con una colomba realizzata con il solo inserimento di canditi d'arancia e ricoperta di glassa croccante. La giuria ha decretato che il lievitato ha una perfetta alveolatura, qualità massima degli ingredienti, e al taglio una vera e propria esplosione di profumi. Domenico Manfredi, maestro pasticcere di Teggiano, in provincia di Salerno, è stato premiato per una colomba realizzata per metà come una sfogliatella con "perfetta lievitazione" e farcitura di crema Santa Rosa. Fragranza, taglio, cottura, gusto, sofficià, alveolatura e creatività sono stati i criteri di valutazione della giuria formata dall'Equipe Eccellenze Internazionali della Fipgc, una squadra di maestri pasticceri, maestri gelatieri e maestri cioccolatieri riconosciuti nel panorama della pasticceria nazionale e internazionale. Alla Puglia è andato anche il Premio speciale CartPart con Matteo Papanice, di Castellana Grotte, Bari, il quale ha realizzato una colomba caratterizzata dal miglior bilanciamento dei sapori.

a cura di a.maurilli@almapress.net

Le colombe più buone d'Italia arrivano dalla Campania e dalla Puglia

Le colombe più¹ buone d'Italia arrivano dalla Campania e dalla Puglia

Michele Pirro e Domenico Manfredi sono rispettivamente gli autori della migliore colomba classica e della migliore colomba innovativa d'Italia, ovvero i vincitori del Campionato Miglior Colomba Italiana

SALVA NEL TUO ARCHIVIO

01 marzo 2023 | 15:25

i vincitori PROFESSIONI

Le colombe più¹ buone d'Italia arrivano dalla Campania e dalla Puglia

Michele Pirro e Domenico Manfredi sono rispettivamente gli autori della migliore colomba classica e della migliore colomba innovativa d'Italia, ovvero i vincitori del Campionato Miglior Colomba Italiana

01 marzo 2023 | 15:25

Michele Pirro di Foggia e Domenico Manfredi di Salerno sono stati rispettivamente gli autori della migliore colomba classica e della migliore colomba innovativa d'Italia, ovvero i vincitori del Campionato Miglior Colomba Italiana ideato e diretto dalla Federazione Internazionale di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria (Fipgc) che si sono conclusi il 27 febbraio presso la Fiera Tirreno CT di Carrara (Ms). «Il dolce simbolo della Pasqua, uno dei grandi lievitati della tradizione italiana, è stato il protagonista di un evento che ha riunito i migliori interpreti per questa specialità - ha affermato Matteo Cutolo, presidente Fipgc. Con due categorie e 120 colombe in gara, non è stato semplice per la giuria decretare i vincitori. Abbiamo riscontrato in tutti i partecipanti un livello eccelso di preparazione e un grande amore per l'arte della pasticceria, e questo ci riempie di orgoglio».

Michele Pirro e Domenico Manfredi

La colomba classica

Michele Pirro, maestro pasticcere di San Marco in Lamis, nel foggiano, sbaraglia i concorrenti nella competizione "Colomba Classica", vale a dire una colomba realizzata con il solo inserimento di canditi d'arancia e ricoperta di glassa croccante. La giuria ha decretato che il lievitato ha una perfetta alveolatura, qualità massima degli ingredienti, e al taglio una vera e propria esplosione di profumi.

La Colomba Classica di Michele Pirro

La colomba innovativa

Domenico Manfredi, maestro pasticcere di Teggiano, in provincia di Salerno, è stato eletto invece trionfatore assoluto nella categoria "Colomba Innovativa", dove a fare da padrona è la creatività. A fargli ottenere l'oro è stata una colomba realizzata per metà come una sfogliatella, dolce tipico campano famoso in tutto il mondo, con perfetta lievitazione e farcitura di crema Santa Rosa.

La Colomba Innovativa di Domenico Manfredi

Alla Puglia va anche il Premio speciale CartPart con Matteo Papanice, di Castellana Grotte, Bari, il quale ha realizzato una colomba caratterizzata dal miglior bilanciamento dei sapori. Fragranza, taglio, cottura, gusto, sofficità, alveolatura e creatività sono stati i criteri di valutazione della giuria formata dell'Equipe Eccellenze Internazionali della Fipgc, una squadra formata da Maestri Pasticcieri, Maestri Gelatieri e Maestri Cioccolatieri riconosciuti nel panorama della pasticceria nazionale e internazionale come la tecnologa alimentare Simona Lauri, giudice per la categoria innovativa, Ciro Chiummo Campione del Mondo di Pasticceria e Gelateria, giudice per la categoria classica, Ruggiero Carli e Beatrice Volta, Campioni del Mondo del Panettone.

© Riproduzione riservata

Le colombe più buone d'Italia arrivano dalla Campania e dalla Puglia



a cura di a.maurilli@almapress.net

Le colombe più buone d'Italia sono di Foggia e di Salerno

Le colombe più buone d'Italia sono di Foggia e di Salerno

Sono di Foggia e di Salerno le colombe più buone d'Italia. Il risultato gourmet arriva con l'annuncio dei vincitori del Campionato Miglior Colomba Italiana ideato e diretto []

colombefoggiagourmetSalerno

1 Marzo 2023 - 14:37

Malore in allenamento, in coma il pugile Scardina

Sono di Foggia e di Salerno le colombe più buone d'Italia.

Il risultato gourmet arriva con l'annuncio dei vincitori del Campionato Miglior Colomba Italiana ideato e diretto dalla Federazione internazionale di pasticceria, gelateria e cioccolateria (Fipgc) conclusi il 27 febbraio presso la Fiera Tirreno CT di Carrara (Massa Carrara).

Il premio per la migliore colomba classica è andato a Michele Pirro di Foggia, mentre quello per la migliore colomba innovativa a Domenico Manfredi di Salerno. Michele Pirro, maestro pasticcere di San Marco in Lamis, nel foggiano ha vinto con una colomba realizzata con il solo inserimento di canditi d'arancia e ricoperta di glassa croccante.

La giuria ha decretato che il lievitato ha una perfetta alveolatura, qualità massima degli ingredienti, e al taglio una vera e propria esplosione di profumi. Domenico Manfredi, maestro pasticcere di Teggiano, in provincia di Salerno, è stato premiato per una colomba realizzata per metà come una sfogliatella con "perfetta lievitazione" e farcitura di crema Santa Rosa.

Correlati

Fragranza, taglio, cottura, gusto, sofficià, alveolatura e creatività sono stati i criteri di valutazione della giuria formata dall'Equipe Eccellenze Internazionali della Fipgc, una squadra di maestri pasticceri, maestri gelatieri e maestri cioccolatieri riconosciuti nel panorama della pasticceria nazionale e internazionale.

Alla Puglia è andato anche il Premio speciale CartPart con Matteo Papanice, di Castellana Grotte, Bari, il quale ha realizzato una colomba caratterizzata dal miglior bilanciamento dei sapori.

Vicepresidente Senato Centiano (Lega) a Tirreno Ct: «Su vertenza balneari aspettare mappatura coste»

«La Commissione europea annuncia che farà le sue valutazioni (sul decreto Milleproroghe ndr), ma vorremo capire che cosa intende valutare se non aspetta prima l'esito della mappatura delle coste, che il governo dovrà avviare »

di Redazione - 01 Marzo 2023 - 14:43

MARINA DI CARRARA -Arriva in visita alla fiera Tirreno Ct il vicepresidente del Senato Gian Maria Centinaio (Lega) e sul tema della vertenza dei balneari, in merito all'uscita di un portavoce di Bruxelles all'Ansa con cui sottolinea la necessità di garantire «trasparenza e concorrenza leale » nel settore, ha dichiarato: «La Commissione europea annuncia che farà le sue valutazioni (sul decreto Milleproroghe ndr), ma vorremo capire che cosa intende valutare se non aspetta prima l'esito della mappatura delle coste, che il governo dovrà avviare. Prima di avere quei dati, qualsiasi ulteriore iniziativa in ambito europeo o nazionale sarebbe inopportuna».

Sembrirebbe comunque imminente e inevitabile un provvedimento sulle spiagge in considerazione della prossima sentenza della Corte di Giustizia Europea sul ricorso del Tar di Lecce che aprirebbe la strada ai sindaci per la messa al bando delle spiagge.

LE COLOMBE PIÙ BUONE D'ITALIA SONO DI FOGGIA E SALERNO

LE COLOMBE PIÙ BUONE D'ITALIA SONO DI FOGGIA E SALERNO

1 Marzo 2023

FOGGIA - Sono di Foggia e di Salerno le colombe più¹ buone d'Italia. Il risultato gourmet arriva con l'annuncio dei vincitori del Campionato Miglior Colomba Italiana ideato e diretto dalla Federazione internazionale di pasticceria, gelateria e cioccolateria (Fipgc) conclusi il 27 febbraio presso la Fiera Tirreno CT di Carrara (Massa Carrara). Il premio per la migliore colomba classica è andato a Michele Pirro di Foggia, mentre quello per la migliore colomba innovativa a Domenico Manfredi di Salerno.

Michele Pirro, maestro pasticcere di San Marco in Lamis, nel foggiano ha vinto con una colomba realizzata con il solo inserimento di canditi d'arancia e ricoperta di glassa croccante. La giuria ha decretato che il lievitato ha una perfetta alveolatura, qualità massima degli ingredienti, e al taglio una vera e propria esplosione di profumi.

Domenico Manfredi, maestro pasticcere di Teggiano, in provincia di Salerno, è stato premiato per una colomba realizzata per metà come una sfogliatella con "perfetta lievitazione" e farcitura di crema Santa Rosa. Fragranza, taglio, cottura, gusto, sofficià, alveolatura e creatività sono stati i criteri di valutazione della giuria formata dall'Equipe Eccellenze Internazionali della Fipgc, una squadra di maestri pasticceri, maestri gelatieri e maestri cioccolatieri riconosciuti nel panorama della pasticceria nazionale e internazionale.

Alla Puglia è andato anche il Premio speciale CartPart con Matteo Papanice, di Castellana Grotte, Bari, il quale ha realizzato una colomba caratterizzata dal miglior bilanciamento dei sapori.

Scarica in PDF

Il sindaco Murzi: «Forte non è in grado di fare le gare delle spiagge»

Il sindaco Murzi: «Forte non è in grado di fare le gare delle spiagge»

di Angelo Petri

Il primo cittadino si schiera con la proroga: «Sono preoccupato per 75 famiglie e per tutti noi»

01 marzo 2023

FORTE DEI MARMI. Sono settantacinque le famiglie del Comune di Forte che gestiscono in proprio le strutture balneari.

«L'arrivo di nuovi concessionari potrebbe mettere in crisi loro e le caratteristiche peculiari di Forte dei Marmi. Inutile dire che sono preoccupato per il sistema turistico del mio paese. Per me una adeguata proroga può rappresentare un obiettivo ottenibile». Con questi toni, Bruno Murzi, sindaco di Forte è intervenuto, ieri a Marina di Carrara durante "Balnearia 2023", dove era stato invitato dal consiglio direttivo Unitario della Sib-Confcommercio e dalla Fiba Confesercenti proprio per discutere della faticosa direttiva Bolkestein. Ed esprimere preoccupazioni non solo per le famigerate "aste" ma più banalmente anche per l'effettuazione di quest'ultime.

«I sindaci in questo momento sono in una posizione estremamente difficile – ha esordito il primo cittadino di Forte dei Marmi – perché ci sono leggi e sentenze che contrastano l'una con l'altra. È un problema reale, e sono estremamente preoccupato perché un eventuale bando metterebbe a rischio il sistema turistico del mio paese, la cui economia ha avuto origini proprio dalla spiaggia per poi estendersi verso l'interno e far diventare Forte dei Marmi quella che è oggi. L'arrivo di nuovi gestori metterebbe in crisi proprio le famiglie del nostro territorio, che tutt'oggi gestiscono in proprio strutture balneari. Inoltre, lo dico con estrema sincerità, il mio Comune, se domani dovesse trovarsi a gestire le aste, con cento concessioni balneari sul territorio, non sarebbe al momento in grado di farlo».

Speranze e proteste, timori e certezze sono suonati in questi ultimi giorni al grande evento sul turismo balneare in corso alla Fiera di Marina di Carrara: «Non sono i sindaci a cui bisogna andare a tirare la giacca – ha poi proseguito Murzi – la risposta in questi quindici anni di incertezze doveva arrivare dalla politica che può legiferare. Non ci si deve infatti stupire se l'assenza di risposte adeguate ha creato dei varchi in cui sono entrati altri soggetti, come per esempio il Consiglio di Stato. Non è più il tempo di parole e di promesse. Ora è arrivato un momento cruciale in cui coloro che hanno il potere di legiferare, devono scegliere: o fare una legge e chiudere la problematica o andare in Europa e ritrattare tutto ex novo».

«A questo punto – ha concluso il sindaco del Forte – credo che per tutelare ciò che è stato costruito negli anni dalle nostre imprese familiari e che rappresenta un prezioso sistema identitario, una proroga adeguata possa rappresentare un obiettivo ottenibile».

© RIPRODUZIONE RISERVATA



C'è un torneo mondiale che premia il miglior Tiramisù e Tatiana da Manciano rappresenterà l'Italia

C'è un torneo mondiale che premia il miglior Tiramisù¹ e Tatiana da Manciano rappresenterà l'Italia di Matteo Scardigli

La pasticceria Belvedere, nel paese in provincia di Grosseto, crea il dolce utilizzando prodotti del territorio
01 marzo 2023

MANCIANO. Se in paese si coltivasse il caffè, Tatiana Rusu avrebbe usato anche quello per il suo tiramisù da primo premio, frutto di anni di passione e studio sapientemente amalgamati con le eccellenze del territorio. Intanto, la pasticceria Belvedere aggiunge un altro riconoscimento al suo “goloso” palmares.

Siamo al complesso fieristico di Carrara per la 43^a edizione della prestigiosissima fiera Tirreno Ct. Nella seconda giornata (lunedì 27) Tatiana Rusu viene insignita del primo posto assoluto: è la vincitrice della selezione Italia settentrionale per il World Trophy of Professional Tiramisù Fipgc (federazione internazionale pasticceria gelateria cioccolateria), che si terrà il prossimo ottobre a Host Fiera Milano.

«Grazie a Tatiana e a tutti gli altri concorrenti che al Tirreno Ct e Gustus hanno dimostrato grande professionalità e maestria, mettendosi in gioco e godendosi l'ebbrezza della competizione», scrivono i vertici Fipgc.

Rusu è nata a Focsani (Romania) nel giugno 1984. Nel 2011 si iscrive a una scuola di pasticceria, poi nel 2013 apre il piccolo laboratorio in paese; insieme al marito Lucica (detto “Lucio”), che lascia il lavoro per seguire il sogno di lei, studia gelato all'università dei sapori e... a novembre 2022 arriva in semifinale dei Gelato Festival World Masters, i Gfwm, con il suo gusto “Mi Garba”, sempre realizzato con prodotti a chilometro zero (l'esperimento del dolce al pecorino, tre anni prima, non era andato a buon fine). L'uno sempre al fianco dell'altra e viceversa, uniti nella vita e nel lavoro.

«Ho utilizzato tutti prodotti del territorio, provenienti da piccoli produttori. Qui ci sono tantissimi elementi utili e preziosi», spiega la vincitrice, confessando – appunto – il piccolo rammarico: «Mi spiace solo per il caffè». E alla Belvedere, in questi giorni, ci sono più clienti che mai. «Sono tantissime le persone venute a congratularsi, ma anche tanti habitués che ci supportano ormai tutti i giorni: sono i primi che ci danno la carica», racconta ancora Rusu.

Nonostante il (duplice) successo, moglie e marito, come da tradizione, mantengono un basso profilo. «Il mio tiramisù, così come il suo gelato, non vanno in vetrina con il cartello che indica il premio. Sono entrambi prodotti della nostra pasticceria e preferiamo che i clienti li possano scoprire e apprezzare come fanno per tutti gli altri: perché sono buoni, non perché hanno vinto qualcosa».

I due – ci tengono – per il momento, professionalmente parlando, si concentrano sulla propria attività: i figli studiano e hanno bisogno di essere indirizzati dai genitori, che non hanno tempo per altro. Ma, riconoscimento dopo riconoscimento, la tentazione di passare dal bancone del laboratorio alla cattedra di una scuola è tanta. E Rusu, di nuovo, confessa: «Al futuro non si dice mai di no».

Nel frattempo c'è da prepararsi per l'autunno: «Ci fa piacere confrontarci con i grandi professionisti, segno che siamo sulla strada giusta. A ottobre, poi, rappresenterò l'Italia ai mondiali».



a cura di a.maurilli@almapress.net

PENTATHLON DELLA CUCINA CARRARA: A TIRRENO C.T. PREMIATI I PRIMI CUOCHI D'ITALIA

Carrara Tirreno CT, Pentathlon della Cucina: Premiati i migliori cuochi d'Italia

Si concludono oggi alla Fiera di Carrara Tirreno CT e Balnearia.

Terminato il concorso "Pentathlon della cucina con 35 partecipanti.

Newsfood.com, 1 marzo 2023

Incoronati i migliori cuochi d'Italia del Pentathlon della cucina, gara per valorizzare le capacità professionali nelle attività di cucina di tutti i giorni, la grande novità di Tirreno C.T. 2023.

Tre i vincitori di 18 anni per la categoria junior tutti e tre provenienti dell'Istituto alberghiero "Carnacina" di Bardolino (Vr). Al primo posto junior Yahya Souati (97 punti), secondo Artiom Euciuc (96,67) e terzo Max Panainte (94).

Per i senior primo il ligure Paolo Ganci (94) di Spotorno (Sv), secondo Luca De Biase (90,67) e terzo Giancarlo Cammisa (88,33). De Biase e Cammisa lavorano entrambi nello stesso ristorante a Peschiera del Garda (Vr).

A sfidarsi nelle 5 prove di attività quotidiana in cucina sono stati 35 concorrenti. «? stata una competizione completamente nuova sulle abilità giornaliere dei cuochi. Nonostante l'iniziale preoccupazione e la comprensibile agitazione per il debutto dell'iniziativa, la gara è stata molto positiva e tutti si sono messi alla prova anche su abilità che non usano come sfilettare un pesce se il ristorante dove lavora non cucina pesce», spiega Fabio Tacchella ideatore della competizione.

«La gara ha fatto emergere, e colmare, quelle lacune che un professionista si porta dietro, magari dai tempi della scuola e che non aveva mai avuto modo di affrontare e migliorare. ? stato un confronto costruttivo e istruttivo con i giudici, chef executive di grandi compagnie di navigazione e grandi catene di ristorazione che non soltanto hanno giudicato ma si sono messi al pari dei concorrenti e hanno fatto vedere come disossare correttamente un pollo o sfilettare un pesce.

Paolo Caldana patron di Tirreno C.T

Questo ha dato molto valore alla competizione che non era soltanto una gara ma anche un aggiornamento professionale».

L'appuntamento «... alla prossima edizione quando faremo tesoro di tutti i suggerimenti ricevuti per migliorare e far crescere la competizione». Soddisfazione per la gara è stata espressa anche da Paolo Caldana patron di Tirreno C.T. «La fiera ha avuto quest'anno un rilancio enorme, con affluenza interessata ed espositori contenti. Il Pentathlon il prossimo anno sarà triplicato perché in cucina c'è bisogno di professionalità tutti i giorni, per essere cuochi c'è bisogno di sapere sempre di più!».

Si ringrazia RATIONAL Italia S.r.l.

sponsor istituzionale Ristorazione Newsfood.com

Rational site:newsfood.com



a cura di a.maurilli@almapress.net

PENTATHLON DELLA CUCINA CARRARA: A TIRRENO C.T. PREMIATI I PRIMI CUCINIERI UOCHI D'ITALIA



a cura di a.maurilli@almapress.net

Il Re della colomba artigianale sta a Santa Maria del Cedro

Medaglia d'oro al pasticciere Salvatore Pignataro, premiato a Carrara per aver realizzato il miglior prodotto italiano del 2023
Francesca Lagatta -

1 Marzo 2023 19:49

«Arrivare a conquistare la medaglia d'oro a livello nazionale, è un'emozione che ti fa scoppiare il cuore di gioia». Salvatore Pignataro, pasticciere di Santa Maria del Cedro, non sta più nella pelle. Due giorni fa ha ricevuto il prestigioso riconoscimento nell'ambito del campionato per la "Miglior colomba artigianale italiana 2023", un traguardo che inseguiva da tempo e che, un anno fa, aveva comunque sfiorato, aggiudicandosi la medaglia d'argento. L'evento si è tenuto a Carrara, nel corso della Fiera del Tirreno Ct che, da dieci anni a questa parte, celebra annualmente l'arte culinaria made in Italy, ospitando i migliori chef e pasticciere della penisola. L'evento è stato promosso e organizzato dalla Fipgc, la Federazione Italiana Pasticceria Gelateria Cioccolateria.

Una vittoria a sorpresa

Salvatore indossa la divisa da pasticciere con orgoglio, sfoggia un sorriso raggianti, ed è già tornato a lavoro nel suo piccolo laboratorio di Santa Maria del Cedro, che è tutto il suo mondo. Quando parla della medaglia d'oro gli brillano gli occhi.

«Dapprima - ci racconta divertito - hanno dato gli attestati di partecipazione a tutti, poi hanno cominciato a chiamare i vincitori della medaglia di bronzo, e il mio nome non c'era, poi hanno chiamato i vincitori della medaglia d'argento, e il mio nome non era nemmeno tra quelli». A quel punto si è sentito un po' deluso. «"Va bene", ho pensato, "quest'anno non sarò nemmeno sul podio"». Poi la presentatrice ha chiamato sul palco i vincitori della medaglia d'oro e, a sorpresa, ha pronunciato proprio il suo nome: «Non ci potevo credere. E' una gioia che auguro a tutti di provare almeno una volta nella vita».

I segreti del successo

La parete d'ingresso del piccolo laboratorio artigianale è piena di premi e riconoscimenti di ogni genere guadagnati nel corso di una carriera lunga quattro decenni. Nel 2021, ad esempio, si è aggiudicato la medaglia d'argento anche al campionato mondiale del panettone ("The best panettone of the world 2021" ndr), nella categoria "classico". Ma il suo entusiasmo e la sua voglia di migliorarsi sono esattamente quelli che l'hanno spinto, giovanissimo, a diventare prima chef e poi a spaziare nell'arte culinaria a 360°.

Il segreto del suo successo sono prodotti di altissima qualità, che possono anche fare a meno dell'industrializzazione. «Noi non usiamo prodotti semi lavorati o congelati, lavoriamo con cura le materie prime e crediamo in quel che facciamo. Ci crediamo con tutto il cuore». Il suo punto fermo, invece, al lavoro e nella vita privata, si chiama Graziella, l'adorata moglie e mamma dei suoi figli. Con lei, occhi azzurro cielo e sorriso dolcissimo, divide ogni cosa. «E' lei che mi dà la spinta - dice Salvatore -, quando si mette una cosa in testa non la ferma nessuno. Crede moltissimo nella mia capacità, insieme raggiungiamo traguardi importanti».

La sua passione per cedro e lievito madre

Il cedro della migliore qualità al mondo cresce proprio a pochi metri dal suo laboratorio e per lui, questa, è una grande fortuna. Inutile dire che, pertanto, l'agrume sacro agli dei è uno dei prodotti centrali delle sue ricette. Di recente, il pasticciere ha inventato la "torta Riviera", una delle più richieste dai suoi clienti, per omaggiare la sua terra. «Per me il cedro è una grande passione», confessa. L'altra sua passione, anzi, ossessione, si chiama lievito madre ed è uno di quegli ingredienti della sua cucina che fa la differenza. Il suo, prima di essere utilizzato, viene idratato e curato per tre giorni. «In questo arco di tempo - spiega -bisogna evitare la formazione dell'acido lattico, che rovina il prodotto con un gusto poco gradevole, e trattenere soltanto l'acido acetico, che invece sprigiona un profumo inconfondibile». Molto più facile a dirsi, che a farsi.

Il futuro è una sfida

Anche ora che Salvatore è sul tetto d'Italia, non ha alcuna intenzione di fermarsi. «Macché©, non ci penso proprio. Chi non ha sogni è morto». Nonostante abbia passato la sessantina da un pezzo, alla pensione non ci pensa proprio. «In realtà - dice facendosi una gran bella risata - ho deciso che lavorerò almeno per altri 35 anni». L'Inps per il momento può dormire sonni tranquilli; gli sfidanti, invece, no. Sistemata la medaglia d'oro, Salvatore sta già pensando alla prossima competizione. E chissà che stavolta non decida di varcare i confini nazionali.

Tagscolomba artigianalemedaglia d'oroSalvatore Pignatarosanta maria del cedro

Il Re della colomba artigianale sta a Santa Maria del Cedro



a cura di a.maurilli@almapress.net



Gli operatori del mare «Ha ragione Mattarella»

► Confindustria e Confesercenti si sono riunite ieri in un'assemblea congiunta al CarraraFiere, dove è in corso la fiera di settore **Balnearia**. Ha aperto l'incontro Antonio Capacchione, presidente del sindacato italiano balneare Fipe Confindustria che rammenta che la categoria concorda con il presidente della Repubblica Sergio Mattarella «che ha chiesto un intervento legislativo che assicuri un corretto bilanciamento fra l'esigenza di una maggiore concorrenza e la tutela dei diritti dei concessionari operanti». Capacchione informa dell'invio di una lettera al capo dello Stato «nella quale è evidenziato che i balneari non sono contro il diritto europeo ma che lo invocano per tutelare le proprie aziende. Sono convinti che il diritto europeo non è solo mercato e concorrenza, ma è, soprattutto, la Patria dei diritti: al lavoro, alla proprietà aziendale, alla tutela del legittimo affidamento. Ecco perché riteniamo che possa e debba esserci una riforma complessiva della materia partendo da una ricognizione dello stato dei luoghi per verificare anche la disponibilità di aree per aumentare il numero delle aziende». «Siamo convinti - conclude - che il governo e il parlamento impediranno che possano perdere il lavoro e l'azienda decine di migliaia di oneste famiglie che hanno costruito un modello di balneazione attrezzata che il mondo ci invidia». ●

«Ricordi la rotonda sul mare?» I balneari si appellano ai clienti

Lanciata dal CarraraFiere una petizione contro le "aste"

di **Giovanna Mezzana**

Marina di Carrara Una bibita ghiacciata al bar o un gelato. Il primo bacio a labbra salate o il ballo lento - galeotto - danzato su una rotonda che accarezza il mare. Porta alla mente questi ricordi che ciascuno di noi - che siamo un popolo con la sdraio e l'ombrellone nel cuore - custodisce nella memoria la petizione che i balneari inviano ai loro clienti chiedendo a ciascuno di firmarla. La lancia Bettina Bolla, alla guida del sindacato degli operatori del mare La base balneare con Donnedamare, da un palco del CarraraFiere dove oggi si chiudono le esposizioni di settore che procedono in tandem **Balnearia** e **Tirreno Ct**.

La questione

Sullo sfondo c'è la battaglia che i balneari portano avanti da 12 anni. L'Unione Europea chiede che le concessioni sulle spiagge siano sottoposte a gare a evidenza pubblica, pena una procedura d'infrazione: è la famigerata normativa Bolkestein. Il governo Meloni ha posticipato di un anno, al 31 dicembre 2024, la validità delle concessioni demaniali rispetto a quanto previsto - ad agosto - dalla Legge sulla concorrenza messa a punto da governo Draghi rispondendo al pressing dell'Ue. C'è un po' di tempo in più ma la proroga discende - hanno confermato proprio dal palco del CarraraFiere i due vicepresidenti del Senato, l'azzurro Maurizio Gasparri e il leghista Gianmarco Centinaio - solo ed esclusivamente dal fatto che i Comuni non sono in grado di aprire le procedure

In alto la platea del convegno Onda d'urto al CarraraFiere durante il quale è stata lanciata la petizione (foto Massimo Matelli)



a evidenza pubblica in tempi brevi. Nel frattempo - entro il 27 luglio - dovrà essere completata la mappatura del demanio marittimo per quantificare la risorsa-spiagge e capire se è scarsa o non la è. C'è però un problema: come si evince dalle dichiarazioni della portavoce della Commissione

europea Sonya Gospodnova che parla di «incompatibilità», all'Unione Europea non è piaciuto lo slittamento su cui aveva fatto di recente i propri rilievi anche il presidente della Repubblica Sergio Mattarella, all'atto della promulgazione della legge di conversione del decreto Milleproro-

Bettina Bolla
È presidente di La base balneare con Donnedamare

ghe.

La politica

Nei convegni che in questi giorni si sono susseguiti in seno a **Balnearia** - alcuni con la partecipazione di esponenti politici di primo piano come Gasparri e Centinaio, i deputati Riccardo Zucconi di Fratelli d'Italia, Elisa Montemagni della Lega, Deborah Bergamini di Forza Italia - chi chiede pane al mare ha cercato risposte che in molti casi non sono giunte: con obiettivo a breve termine - la mappatura, per Forza Italia e Lega si tira dritto, sia sull'Europa che storce il naso e poi «potrebbe tirare le orecchie», come teme la presidente di Sib Confindustria Toscana Stefania Frandi, sia sull'allert inviato da Mattarella per eventuali profili di incompatibilità - con il diritto europeo e con decisioni giurisprudenziali - della proroga.

La raccolta-firme

E, allora, ormai esasperati, una fetta dei balneari ha deciso di rivolgersi direttamente ai propri clienti. «Il nostro disco - il riferimento è a «Una rotonda sul mare» e a tutti i ricordi legati alle spiagge che suscita - rischia di non suonare più», scrivono gli imprenditori nella petizione lanciata da Bettina Bolla durante il convegno «Onda d'urto-balneari in mobilitazione», di Assobal-

neari Confindustria e la base balneare di Donne Damare, a cui è intervenuta anche Cna Toscana. «Tutto questo è messo a rischio - si legge nella petizione - da una direttiva dell'Unione Europea che non si accontenta di imporci di mangiare grilli e vermi, di insegnarci come si fa il Parmigiano o dove si cuoce la pizza, ma vuole consegnare le nostre spiagge, e con esse la nostra storia, alle multinazionali». «Lavoriamo con cura, vi

«Ci siamo anche di notte serve un pediatra per vostro figlio Adesso però siamo noi ad avere bisogno di voi»

chiamiamo per nome, sapete che su di noi potete contare, anche di notte se vostro figlio ha bisogno di un pediatra. Immaginate di venire al bar e di trovarci il commesso di una multinazionale». «Ora abbiamo bisogno di voi - è l'appello - Vi chiediamo di firmare questa petizione che chiede al governo di non mettere all'asta 30mila aziende familiari. Perché le spiagge sono un bene che deve essere tutelato, soprattutto dalle razzie estere. Dimostriamo che siamo una marea, insieme». ●

VECCHIANO ▸ SANGIULIANO

Rossella, pasticceria da medaglia d'oro con la sua crostata

Primo posto nella categoria "Dolci da forno"

Kermesse

Il campionato Italiano della Panificazione promosso dalla Fipgic

San Giuliano A complimentarsi con lei, a nome di tutta la comunità, ieri mattina, è stato anche il sindaco, Sergio Di Maio.

Rossella Stabile, 27 anni, compiuti oggi, giovanissima pasticceria di Pontassercchio, si è appena aggiudicata il primo posto, ovvero la "medaglia d'oro", nella categoria "Dolci da Forno" al Campionato Italiano della Panificazione promosso dalla Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria e Cioccolateria (Fipgic).

La sfida per il "dolce più buono" si è svolta lo scorso fine settimana alla Fiera **Tirreno Ct** di Carrara. Un premio importante dove Rossella, con la passione infinita per il suo lavoro, è riuscita ad imporsi, grazie alla sua creatività, sugli altri concorrenti provenienti da tutta Italia. A convincere la giuria tecnica sono stati i sapori della nostra terra. Rossella ha infatti realizzato una crostata

moderna con pasta frolla a base di farina di castagne della Garfagnana, farcita con crema di marroni e frangipane ai pinoli di San Rossore e ricotta freschissima a chilometro zero. Un dolce molto particolare che è riuscito a convincere in pieno la giuria, grazie al perfetto bilanciamento degli ingredienti, la struttura elegante e la linea decorativa essenziale, ma anche di grande impatto visivo con il cioccolato ed i lamponi a fare da cornice.

Rossella Stabile nonostante sia giovanissima, lavora già da qualche anno.

Da questa estate è impegnata nel laboratorio della pasticceria Salsedo di Asciano, un punto di riferimento per chi ama dolci di qualità, molti dei quali preparati dalla stessa Rossella che si occupa anche della realizzazione del gelato artigianale venduto al banco. Una professionista, quella legata al mondo

Il sindaco Sergio Di Maio con la pasticceria Rossella Stabile



della pasticceria, iniziata non molti anni fa.

«Dopo aver frequentato il liceo scientifico Buonarroti – racconta la pasticciera – mi sono iscritta all'Università. Studiavo Storia dell'arte, ma quelle materie non mi appassionavano fino in fondo. Io aveva bisogno di fare qualcosa di creativo, di toccare con mano le cose che facevo e così dopo un periodo di lavoro presso la pasticce-

ria Artigiana Dolci di Pontassercchio, famosa per le sue torte con i bischeri, ho deciso di iscrivermi all'Accademia Italiana Chef che all'epoca aveva la sua sede ad Empoli». E così è iniziato il suo percorso professionale. Una strada fatta di tanta passione, ma anche di studio costante con corsi di aggiornamento e di approfondimento da seguire sempre per rimanere aggiornati ed impa-

rare nuove tecniche. Per Rossella quello di Carrara è stato il suo primo concorso e l'obiettivo possiamo dire che l'abbia centrato in pieno.

«È stata dura – racconta – ma sono felice di avercela fatta». A festeggiare con lei, domenica scorsa, sono arrivati anche babbo Angelo e mamma Carla.

Roberta Galli

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Strade rotte e lunghe file in auto FdI "interroga" la giunta Di Maio

Il consigliere Bianchi cita i casi delle vie Giordani, Dini e Che Guevara

San Giuliano Via Pietro Giordani, una traversa di via Di Vittorio all'altezza di Gello. Circa 500 metri di strada, a fondo chiuso.

«Ci sono tornato, accompagnato da alcuni residenti e la strada risulta ancora dissestata, in tutta la sua lunghezza, con la presenza, in alcuni tratti, di buche profonde ed estese che impediscono non poco chi ci abita, mettendo a repentaglio l'incolumità in particolare di chi si trova a transitare con motoveicoli dato il rischio di perdere l'equilibrio e cadere» scrive in un'interrogazione Daniele Bianchi, consigliere comunale di FdI.

Per ricordare che «questa interrogazione, nella stessa formulazione era stata presentata già due anni fa e ad oggi nessun intervento è stato ancora disposto dall'amministrazione comunale».

Riparte da qui l'opposizione alla giunta Di Maio del consigliere di minoranza, passato alcuni mesi fa dal gruppo della Lega a quello di Fratelli d'Italia. Dalle manutenzioni stradali e anche dalla viabilità del territorio sangiulianese.

Bianchi, infatti, presenterà anche altre due interrogazioni. La prima riguarda via Che Guevara, a Pontassercchio: «Dal 5 al 9 febbraio vi sono stati dei rallentamenti a causa di un cantiere stra-



Un tratto di via Pietro Giordani, una traversa di via Di Vittorio all'altezza di Gello: sono circa 500 metri di strada a fondo chiuso

dale per il rifacimento del manto stradale su cui, però, si era già intervenuti in estate, con conseguenti altri disagi per gli automobilisti costretti ad attendere sotto il sole cocente: alla luce di questo chiedo di sapere per quale ragione si è dovuti intervenire nuovamente».

La seconda, invece, si riferisce ai problemi di viabilità, e agli incolonnamenti, «che si verificano dalle 17.30 in poi lungo via Ulisse Dini (Gello, ndr) e che non

consentono ai residenti di uscire dalle loro proprietà: chiederò, quindi, di sapere quali sono i possibili interventi che il Comune effettuerà per risolvere il problema nell'ambito di ciò che gli compete direttamente e anche se ha inviato segnalazioni sul disagio vissuto dai residenti all'amministrazione provinciale per il tratto di competenza di quest'ultimo ente».

F. P.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

AVVISO DI ALIENAZIONE

È stato pubblicato l'Avviso di alienazione mediante asta pubblica di un appartamento in Livorno, sito in Via dei Mulinacci n. 18, di proprietà dell'Azienda Pubblica di servizi alla persona Santa Chiara di Volterra (PI).



Il valore attribuito all'immobile è stato stimato in:
€ 133.000,00 (euro centotrentatremila/00)

che costituisce la base d'asta della procedura di alienazione; saranno ammesse offerte al ribasso sul prezzo a base d'asta non inferiori ai 3/4 dell'importo della base d'asta, corrispondenti ad un valore immobiliare pari a € 99.750,00.

Le offerte dovranno pervenire
entro le ore 13,00 del giorno 05/04/2023

L'Avviso con tutte le informazioni è reperibile sul sito

<https://www.santa-chiara.it/>
alla sezione News – Avvisi Pubblici.



AMIATA ► COLLINE

Manciano La pasticceria Belvedere aggiunge un altro trofeo in bacheca

Tatiana Rusu, tiramisù da 1° premio

Gareggerà per l'Italia ai mondiali

di Matteo Scardigli

Manciano Se in paese si coltivasse il caffè, Tatiana Rusu avrebbe usato anche quello per il suo tiramisù da primo premio, frutto di anni di passione e studio sapientemente amalgamati con le eccellenze del territorio. Intanto, la pasticceria Belvedere aggiunge un altro riconoscimento al suo "goloso" palmares.

Siamo al complesso fieristico di Carrara per la 43ª edizione della prestigiosissima fiera **Tirreno Ct**. Nella seconda giornata (lunedì 27) Tatiana Rusu viene insignita del primo posto assoluto: è la vincitrice della selezione Italia settentrionale per il World Trophy of Professional Tiramisù Fipgc (federazione internazionale pasticceria gelateria cioccolateria), che si terrà il prossimo ottobre a Host Fiera Milano.

«Grazie a Tatiana e a tutti gli altri concorrenti che al **Tirreno Ct** e Gustus hanno dimostrato grande profes-



Tatiana Rusu riceve il premio per il suo tiramisù (foto Fipgc)

sionalità e maestria, mettendosi in gioco e godendosi l'ebbrezza della competizione», scrivono i vertici Fipgc.

Rusu è nata a Focsi (Ro-

mania) nel giugno 1984. Nel 2011 si iscrive a una scuola di pasticceria, poi nel 2013 apre il piccolo laboratorio in paese; insieme al marito Lucica (detto "Lu-



Lucica "Lucio" Rusu il giorno della premiazione ai Gelato Festival World Masters

cio"), che lascia il lavoro per seguire il sogno di lei, studia gelato all'università dei sapori e... a novembre 2022 arriva in semifinale dei Gelato Festival World Masters, i Gfwm, con il suo gusto "Mi Garba", sempre realizzato con prodotti a chilometro zero (l'esperimento del dolce al pecorino, tre anni prima, non era andato a buon fine). L'uno sempre al fianco dell'altra e viceversa, uniti nella vita e nel lavoro.

«Ho utilizzato tutti prodotti del territorio, provenienti da piccoli produttori. Qui ci sono tantissimi elementi utili e preziosi», spiega la vincitrice, confessando - appunto - il piccolo rammarico: «Mi spiace solo per il caffè». E alla Belvedere, in questi giorni, ci sono più clienti che mai. «Sono tantissime le persone venute a congratularsi, ma anche tanti *habitué* che ci supportano ormai tutti i giorni: sono i primi che ci danno la carica», racconta ancora Rusu.

Nonostante il (duplice)

successo, moglie e marito, come da tradizione, mantengono un basso profilo. «Il mio tiramisù, così come il suo gelato, non vanno in vetrina con il cartello che indica il premio. Sono entrambi prodotti della nostra pasticceria e preferiamo che i clienti li possano scoprire e apprezzare come fanno per tutti gli altri: perché sono buoni, non perché hanno vinto qualcosa».

I due - ci tengono - per il momento, professionalmente parlando, si concentrano sulla propria attività: i figli studiano e hanno bisogno di essere indirizzati dai genitori, che non hanno tempo per altro. Ma, ricono-

A novembre il marito "Lucio" era arrivato alla semifinale dei Gfwm con il gelato Mi Garba sempre a chilometro zero

sicimento dopo riconoscimento, la tentazione di passare dal bancone del laboratorio alla cattedra di una scuola è tanta. E Rusu, di nuovo, confessa: «Al futuro non si dice mai di no».

Nel frattempo c'è da prepararsi per l'autunno: «Ci fa piacere confrontarci con i grandi professionisti, segno che siamo sulla strada giusta. A ottobre, poi, rappresenterò l'Italia ai mondiali».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Primarie del Pd, ai seggi 227 elettori

Badini: «Sono la base da cui ripartire»

Castel del Piano Il votante più vecchio è classe '28, il più giovane del 2005



Federico Badini Segretario dem di Castel del Piano

Castel del Piano 227. Questo è il numero dei votanti alle primarie di Castel del Piano. Un numero che risente di un calo rispetto alla tornata del 2019, ma che è considerato soddisfacente dal segretario Federico Badini.

«Alle 12 abbiamo dovuto ricominciare a vidimare le schede perché non ci aspettavamo così tanta gente. Certo, è un numero inferiore rispetto a quando si votò Zingaretti e questo deve far riflettere, ma nessuno si aspettava un'affluenza del genere», afferma Badini.

Oltre al numero, è da sottolineare la "qualità" dell'affluenza, con persone che rappresentano praticamente tutte i settori della comunità locale: «Ai seggi di Castel del Piano, Montegiovi e Montenero d'Orcia hanno votato in tanti, rappresentanti di diverse realtà. Il votante più vecchio è una classe 1928, il più giovane è nato nel 2005 - continua Badini - Questi dati raccontano come siamo riusciti a coinvolgere un numero variegato di persone, che ci fa ben sperare per il futuro e per allargare il nostro grup-

po». Proprio al gruppo di volontari che ha tenuto aperti i seggi Badini dedica un pensiero: «Se questo è stato possibile è stato grazie a uomini e donne che domenica hanno fatto i turni per tenere aperti i seggi, che settimana scorsa hanno fatto il giro con le trombe, hanno portato volantini e mandato messaggi, partecipato a iniziative. Siamo una bella comunità e questa è la base da cui ripartire». A livello amiatiato la situazione è stata analoga, con una partecipazione sopra le

Una veduta di Castel del Piano



previsioni in tutti i comuni e una grande soddisfazione da parte di tutti.

«Ora l'obiettivo è quello di coinvolgere chi è venuto domenica dopo anni di assenza o per la prima volta, ma non solo loro. Anche da questo -

conclude Badini - parte la strada che ci porterà alle amministrative del 2024: vogliamo aprirci e allargarci per creare il progetto più condivisibile possibile, per ridare dignità e futuro a Castel del Piano».

Manciano Acquedotto del Fiora Domani lavori e possibili disagi

Info

Numero verde 800 356935 oppure www.fiora.it cliccando su "Cerca lavori in corso"

Manciano Nella mattina di domani, precisamente dalle 8, 30 alle 12, i tecnici di Acquedotto del Fiora effettueranno un intervento propeudeutico alla messa in esercizio della seconda vasca del serbatoio di Oliveto, nel comune di Manciano, determinando la temporanea sospensione dell'erogazione di acqua nelle località Marsiliana centro, Polverosa e Alberone.

L'azienda prevede che il flusso idrico tornerà regolare, salvo imprevisti, proprio alle 12 del giorno stesso.

Qualora l'interruzione del flusso dovesse - invece - risultare superiore alle 24 ore, Acquedotto del Fiora

garantisce che sarà attivato un servizio di emergenza, come già previsto dalla Convenzione di affidamento.

L'azienda ricorda poi il proprio numero verde 800 356935 per chi chiama da telefono fisso o mobile (telefonata gratuita), attivo 24 ore su 24 sette giorni su sette.

Per tutte le informazioni sugli interventi in programma (così come sui cantieri già aperti), l'azienda ricorda infine ai cittadini che è sufficiente loro consultare il proprio sito www.fiora.it, cliccando sulla sezione "Cerca lavori in corso" e compilando i rispettivi campi dell'apposita mascherina di ricerca.

Campagnatico Morì nello scontro Domani l'incarico per l'autopsia



Patrizia Mariottini aveva 53 anni

Campagnatico Patrizia Mariottini è morta mercoledì 15 febbraio nel terribile frontale sulla complanare di Paganico, ma per il via libera all'autopsia sulla sua salma mancava la nomina del curatore speciale per il conducente dell'altra vettura.

L'uomo, infatti, ancora ricoverato presso l'Azienda ospedaliero-universitaria Senese di Santa Maria alle Scotte di Siena in gravissime condizioni, è indagato dalla Procura - come atto dovuto - per omicidio stradale.

Nei giorni scorsi la tanto attesa nomina è finalmente arrivata, e con ogni probabilità la pubblico

ministero Valeria Lazzarini domani darà l'incarico per l'esame autopsico alla medica legale Valentina Bugelli.

Solo una volta ricevuto il referto la sostituita procuratrice potrà concedere il nulla osta necessario affinché il corpo di Mariottini possa essere restituito alla sua famiglia, che nel frattempo ha facoltà di nominare un consulente di parte che partecipi all'accertamento.

Ottenuto il nulla osta, infine, i familiari di Patrizia Mariottini e i suoi tanti amici potranno dare l'ultimo saluto alla cara estinta, per il quale stanno ormai aspettando da oltre due settimane.

Tutto Grosseto

INCONTRO CON MARINA BOSCAINO (NOAD)

Il comitato grossetano Noad (No ad ogni Autonomia Differenziata) organizza oggi un incontro con la coordinatrice nazionale Marina Boscaino. L'incontro si svolgerà in Sala Pegaso dalle 15.30 alle 18.

Grosseto

Manutenzione dell'Acquedotto in via Sforza

A Grosseto manutenzione dell'Acquedotto in via Sforza. I lavori di AdF, finalizzati alla realizzazione di nuove infrastrutture, sono in programma venerdì dalle 8 alle 18 e potrebbero determinare la temporanea sospensione dell'erogazione di acqua in via Einaudi, via Quintino Sella, via Andrea Del Sarro, via Labriola, via Giovanni Merloni, via Sforza, via Pio Viazzi, via Giuseppe Toniolo, via Filippo Turati e probabili vie limitrofe. Il flusso idrico tornerà regolare salvo imprevisti alle 18 del giorno stesso.



Grosseto

Far suonare il corpo Workshop alla scuola di musica Chelli



«L'arte di far suonare il corpo» è il tema del workshop di body percussion organizzato dalla scuola di musica Chelli in collaborazione con l'Irsef (Istituto di ricerche e studi sull'educazione e la famiglia), ente accreditato presso il Ministero dell'Istruzione e del merito. L'iniziativa gode anche del patrocinio della Diocesi di Grosseto e del Comune di Grosseto. Il workshop è in programma sabato 11 nella sala San Paolo della Fondazione Chelli, in via Ferrucci 11, a Grosseto, dalle 9.30 alle 12.30 e dalle 14 alle 17.

Ospedale Misericordia

«Insieme in Rosa» dona un quadro per la sala d'attesa di mammografia

GROSSETO

La sala di attesa della mammografia dell'ospedale Misericordia si abbellisce con un quadro dedicato alle donne che stanno affrontando una malattia oncologica: «Armonia in Rosa» a opera di Marcella Bianciardi. Un'iniziativa nata alla Casa Rossa durante l'esposizione delle sue creazioni: una mostra inserita fra gli eventi di «Insieme in Rosa onlus», associazione che si occupa della prevenzione, diagnosi e cura del tumore. «Di solito doniamo strumenti di diagnostica - dice Donatella Guidi, presidente di Insieme in Rosa - questo quadro però ci fa molto piacere perché pensiamo che anche lo spirito vada curato specialmente in una sala d'aspetto in cui si vivono tante tensioni. Insomma ci è sembrato il quadro giusto nel posto giusto». Marcella Bianciardi è nata a Porto Santo Stefano, ma vive a Gros-



seto. L'artista ha sempre avuto questa grande passione per l'arte e per il disegno. Ma il suo vero tratto distintivo è l'altruismo. Infatti, da due anni si dedica alle mostre con finalità benefiche. Usa la sua arte per fare del bene e aiutare il prossimo e negli ultimi mesi ha vinto anche dei premi e dei riconoscimenti importanti. Il dono di oggi è simbolicamente rivolto a tutte le donne che affrontano la malattia. «Ho voluto creare la linea Armonia cercando

delle pose dolci, tenere - dice Bianciardi - non il solito nudo che potrebbe preoccupare una donna in attesa di terapie. Questo mi è sembrato perfetto per l'occasione». Presente insieme al personale sanitario Michele Dentamaro, direttore del Misericordia: «Questo è un ulteriore momento di vicinanza dell'associazione Insieme in Rosa che ringrazio come ringrazio anche tutti gli operatori per il lavoro che svolgono per il benessere dei cittadini».

L'iniziativa

Andare a lezione di emozioni con il Consultorio «La Famiglia»

GROSSETO

Venerdì il consultorio 'La Famiglia' onlus darà il via al progetto «Le mie emozioni, che ne faccio?». Si tratta di tre incontri aperti a tutti coloro che hanno interesse a migliorare la relazione con se stessi e con gli altri. Questo progetto aiuta i partecipanti ad avere una migliore conoscenza di sé. Attraverso il confronto con gli altri, si comprende che la molteplicità e la ambivalenza delle emozioni, fanno parte del vissuto di

ogni essere umano, riconoscersi nel vissuto dell'altro, facilitando empatia, solidarietà e condivisione. Riconoscersi il permesso di essere se stessi, provare e esprimere sentimenti e accogliere l'emotività dell'altro senza giudizio. La consapevolezza delle proprie emozioni è inoltre elemento essenziale di una comunicazione assertiva. Possono partecipare persone maggiorenni, di entrambi i sessi, interessate ad approfondire la conoscenza di se stessi tramite lavoro di gruppo, con esercizi

esperienziali e libera condivisione del vissuto. La maggiore età permette di avere esperienze di vita confrontabili e paragonabili. Gli incontri saranno a cadenza settimanale: venerdì, venerdì 10 e venerdì 17, dalle 15.30 alle 18.30. Le due consulenti di riferimento sono Monica Cimbali e Maria Antonia Sartori. Gli incontri avverranno sede dell'associazione, in via Pisacane 18. Ci sarà, inoltre, un test di gradimento e valutazione anonima e condivisa finale libera, in chiusura dell'ultimo incontro.

IN PILLOLE



Grosseto

L'ultimo libro di Vellutini 'Clifden, l'Irlanda e la Maremma in un pub'

1 Uno spaccato di vita maremmana, nella cornice di una birreria irlandese. È stato pubblicato «Clifden, l'Irlanda e la Maremma in un pub», edito da Heimat, l'ultimo romanzo del giornalista e scrittore Carlo Vellutini, che va a completare la trilogia dei libri, composta da «Reti di Smeraldo» e da «Generazioni, viaggio attraverso la Maremma», che hanno per sfondo il nostro territorio.



Manciano

Tiramisù, Tatiana Rasu vince la selezione del centro nord Italia

2 Tatiana Rusu di Manciano, Grosseto, è la vincitrice della selezione centro settentrionale Italia per World Trophy of Professional Tiramisù della Federazione internazionale pasticceria, gelateria e cioccolateria. Il premio è stato assegnato dalla Giuria Fipgc alla Fiera del Tirreno Ct di Carrara. Prossima sfida per Tatiana i Mondiali del Tiramisù a ottobre.



Una fiera al passo con le esigenze degli espositori

Grande soddisfazione per il patron della kermesse, il professor **Paolo Caldana**: «Siamo entusiasti perché i numeri dimostrano il buon flusso di visitatori e perché la maggior parte degli espositori ha già confermato la presenza per la prossima edizione. È la dimostrazione che questa fiera ha saputo stare al passo con le esigenze degli espositori e degli operatori del settore e rappresenta un vero punto di riferimento concreto per l'incontro di domanda e offerta. Purtroppo per via della mancanza di un padiglione non abbiamo potuto soddisfare tutte le richieste. Lancio un appello alle istituzioni affinché non rinuncino a potenziare e ripristinare questo complesso fieristico, un vero fiore all'occhiello per il territorio».

Grande successo anche per la novità all'interno del programma della **Tirreno Ct** con la prima edizione del **Pentathlon**. «È un'idea nata - ha sottolineato **Paolo Caldana** - grazie alla collaborazione con grandi chef del panorama nazionale. La fiera da sempre riunisce le realtà associative e il **Pentathlon** ne è stata un'ulteriore occasione, con chef prestigiosi provenienti da tutta Italia. È un percorso innovativo per la cucina ed è un'esperienza che sicuramente faremo crescere nella prossima edizione della rassegna». Ottimo risultato anche per la 24ª edizione di **Balnearia**. «Quest'anno **Balnearia** è stata un grande punto di riferimento - conclude Paolo Caldana - per gli operatori balneari, con numerosi incontri che hanno attirato l'attenzione delle istituzioni e dei media nazionali».

👉 cod 94652

Per informazioni: www.tirrenoct.it

Tirreno Ct e Balnearia NUMERI OLTRE LE ASPETTATIVE

Si è confermato il successo che continua da 43 anni e che chiude con numeri importanti. Questo è in sintesi il bilancio dell'edizione 2023 della fiera **Tirreno Ct** e **Balnearia**, punto di riferimento per il settore dell'accoglienza e dell'ospitalità con oltre 400 aziende in rappresentanza di più di 900 marchi commerciali allestiti nel complesso espositivo di Carrara Fiere.

Questa edizione di **Tirreno CT** e **Balnearia** ha visto la partecipazione di quasi 400 espositori, provenienti da 65 province di 16 regioni italiane e 22 aziende estere. Tra le regioni, dalla Toscana proveniva il 37% degli espositori, dalla Lombardia il 17%, dall'Emilia Romagna l'11,5%, dal Veneto 10%, e poi Piemonte 5%, Liguria 4,5%; a seguire le altre regioni con il 15% complessivo rimanente.





Una fiera al passo con le esigenze degli espositori

Grande soddisfazione per il patron della kermesse, il professor **Paolo Caldana**: «Siamo entusiasti perché i numeri dimostrano il buon flusso di visitatori e perché la maggior parte degli espositori ha già confermato la presenza per la prossima edizione. È la dimostrazione che questa fiera ha saputo stare al passo con le esigenze degli espositori e degli operatori del settore e rappresenta un vero punto di riferimento concreto per l'incontro di domanda e offerta. Purtroppo per via della mancanza di un padiglione non abbiamo potuto soddisfare tutte le richieste. Lancio un appello alle istituzioni affinché non rinuncino a potenziare e ripristinare questo complesso fieristico, un vero fiore all'occhiello per il territorio».

Grande successo anche per la novità all'interno del programma della **Tirreno Ct** con la prima edizione del **Pentathlon**. «È un'idea nata - ha sottolineato **Paolo Caldana** - grazie alla collaborazione con grandi chef del panorama nazionale. La fiera da sempre riunisce le realtà associative e il **Pentathlon** ne è stata un'ulteriore occasione, con chef prestigiosi provenienti da tutta Italia. È un percorso innovativo per la cucina ed è un'esperienza che sicuramente faremo crescere nella prossima edizione della rassegna». Ottimo risultato anche per la 24ª edizione di **Balnearia**. «Quest'anno **Balnearia** è stata un grande punto di riferimento - conclude Paolo Caldana - per gli operatori balneari, con numerosi incontri che hanno attirato l'attenzione delle istituzioni e dei media nazionali».

👉 cod 94652

Per informazioni: www.tirrenoct.it

Tirreno Ct e Balnearia NUMERI OLTRE LE ASPETTATIVE

Si è confermato il successo che continua da 43 anni e che chiude con numeri importanti. Questo è in sintesi il bilancio dell'edizione 2023 della fiera **Tirreno Ct** e **Balnearia**, punto di riferimento per il settore dell'accoglienza e dell'ospitalità con oltre 400 aziende in rappresentanza di più di 900 marchi commerciali allestiti nel complesso espositivo di Carrara Fiere.

Questa edizione di **Tirreno CT** e **Balnearia** ha visto la partecipazione di quasi 400 espositori, provenienti da 65 province di 16 regioni italiane e 22 aziende estere. Tra le regioni, dalla Toscana proveniva il 37% degli espositori, dalla Lombardia il 17%, dall'Emilia Romagna l'11,5%, dal Veneto 10%, e poi Piemonte 5%, Liguria 4,5%; a seguire le altre regioni con il 15% complessivo rimanente.

