

Sommario Rassegna Stampa

Pagina	Testata	Data	Titolo	Pag.
	Rubrica TIRRENO C.T.			
	Cavoloverde.it (web)	05/06/2013	CAMPIONATI DEL MONDO DI CAKE DESIGN E DI PASTICCERIA	6
17	PuntoIt Gelato&barpasticceria	01/06/2013	DOLCI DIMOSTRAZIONI	7
	It.Paperblog.Com (web)	25/05/2013	CAMPIONATI DEL MONDO DI PASTICCERIA E CAKE DESIGNER	8
	It.Paperblog.Com (web)	23/05/2013	UN INSALATA DI SOIA GIALLA E ... NO, NON QUI	10
	It.Paperblog.Com (web)	22/05/2013	CAMPIONATO MONDIALE DI CAKE DESIGNER E...	12
8	Gelato Artigianale	01/05/2013	LE BREVI - ZUCCHERO NEL GELATO? MEGLIO QUELLO D'UVA	14
73	Italia A Tavola	01/05/2013	OLTRE 50MILA A TIRRENO CT PUNTO D'INCONTRO PER CUICHI E OPERATORI	15
100/01	Pizza e Pasta Italiana	01/05/2013	ULTIMA TAPPA DEL GIROPIZZA D'EUROPA	16
22	Zero Sottozero	01/05/2013	DOLCE COME L'UVA	18
	Pizzafood.it (web)	12/04/2013	OSPITALITA' TARGATA ITALIA	19
	Ctedizioni.it (web)	10/04/2013	TIRRENO C.T.	20
	Italiaatavola.net (web)	06/04/2013	OLTRE 50MILA A #TIRRENOCT PUNTO DINCONTRO PER #CUOCHI E #OPERATORI	22
	Italiaatavola.net (web)	06/04/2013	OLTRE 50MILA A TIRRENO CT PUNTO DINCONTRO PER CUOCHI E OPERATORI	24
.	Il Cuoco	01/04/2013	INTERNAZIONALITA' D'ITALIA: UN'ALTRA EDIZIONE DI SUCCESSO	26
26	Il Gelatiere Italiano	01/04/2013	VITTORIA DEL "G. MIUNUTO" A TIRRENO CT	28
118/46	Pasticceria Internazionale	01/04/2013	NOTIZIARIO	29
51	Pizza & Food	01/04/2013	OSPITALITA' TARGATA ITALIA	50
10/11	Vino e Dintorni	01/04/2013	NEWS	51
	Bitontotv.it (web)	13/03/2013	EMANUELE NATALIZIO PROTAGONISTA AGLI INTERNAZIONALI D'ITALIA DI MASSA CARRARA	53
	Freewebpos.com (web)	13/03/2013	CUCINA, INTERNAZIONALI D'ITALIA: VINCE IL "CULINARY TEAM PALERMO"	54
12	Il Tirreno - Ed. Massa/Massa e Carrara	13/03/2013	GIRO PIZZA, DANIEL FAVERO VOLA IN FINALE A LONDRA	55
12	Il Tirreno - Ed. Massa/Massa e Carrara	13/03/2013	SUCCESSO DEL SALOTTO DELLA DEGUSTAZIONE	56
15	La Gazzetta del Molise	13/03/2013	TIRRENO TRADE, PREMIATA L'ASSOCIAZIONE CUOCHI DI ISERNIA	57
	TIRRENOSAT (web)	13/03/2013	INTERNAZIONALI DI CUCINA: IL TEAM DI PALERMO SI IMPONE SU 500CHEF	58
	Ristonews.com (web)	12/03/2013	PASTA: LE TENDENZE DELLA RISTORAZIONE	59
	Adnkronos.com	11/03/2013	TRA TRADIZIONE E INGREDIENTI SEMPLICI VINCE PIZZA MEDITERRANEA	61
	Freewebpos.com (web)	11/03/2013	TRA TRADIZIONE E INGREDIENTI SEMPLICI VINCE PIZZA MEDITERRANEA	62
	SassariNotizie.com (web)	11/03/2013	TRA TRADIZIONE E INGREDIENTI SEMPLICI VINCE PIZZA MEDITERRANEA	63
	Yahoo! Finanza (web)	11/03/2013	TRA TRADIZIONE E INGREDIENTI SEMPLICI VINCE PIZZA MEDITERRANEA	65
	Informazione.it	10/03/2013	I GIOVANI IL TERRITORIO TRA INNOVAZIONE E TRADIZIONE	67
	Informazione.it	10/03/2013	TEAM VENEZIA CHEF, DUE ORI E UN BRONZO AGLI INTERNAZIONALI D'ITALIA 2013	68
33	Il Tirreno - Ed. Massa/Massa e Carrara	09/03/2013	AL CULINARY TEAM PALERMO GLI INTERNAZIONALI DELLA FIC	69
	Ittirreno.it (web)	09/03/2013	VENTO DEL MARMO, UN VINO PER VALORIZZARE LA CITTA'	70
25	La Nazione - Ed. Massa	09/03/2013	IL "VENTO DI MARMO" DI SERGIO TRAMONTANA CONQUISTA FIERE E SOMMELIER	71
	Rosmarinonews.it (web)	09/03/2013	TIRRENO CT. IL PIATTO PIU' RICHIESTO DEGLI ITALIANI E' LA PASTA, TRA RIFLESSIONI E PREMIAZIONI	72

Sommario Rassegna Stampa

Pagina	Testata	Data	Titolo	Pag.
	Rubrica TIRRENO C.T.			
	Viniesapori.net	09/03/2013	TEAM VENEZIA CHEF, DUE ORI E UN BRONZO AGLI INTERNAZIONALI D'ITALIA 2013	74
	Vinoedintorni.org (web)	09/03/2013	TIRRENO CT/ PASTA, LA PREFERITA DEGLI ITALIANI A CASA E AL RISTORANTE	75
	Arezzo Notizie (web)	08/03/2013	TORTELLI, BACCALA' E TORTA DI PANE: LA CUCINA ARETINA ARGENTO AI CAMPIONATI ITALIANI DELLA FEDERAZIO	77
	Arezzooggi.net (web)	08/03/2013	LE PRELIBATEZZE ARETINE CONQUISTANO L'ARGENTO AI CAMPIONATI NAZIONALI DI CUCINA REGIONALE	79
	FascioeMartello (web)	08/03/2013	LA CUCINA PIU' AMATA D'ITALIA? E' QUELLA SICILIANA. LA REGIONE SI AGGIUDICA XIII EDIZIONE 'INTERNAZI	81
6	Il Tirreno - Ed. Massa/Massa e Carrara	08/03/2013	TIRRENO CT CHIUDE COL BOTTO OLTRE SOMILA I VISITATORI	82
10	Il Tirreno - Ed. Massa/Massa e Carrara	08/03/2013	VENTO DEL MARINO, UN VINO PER VALORIZZARE LA CITTA'	84
	Iltirreno.it (web)	08/03/2013	PREMIATI I RAGAZZI DELLALBERGHIERO DI MASSA	85
	Iltirreno.it (web)	08/03/2013	SUL PODIO LE PIZZE PIU' BUONE DITALIA	86
	Italiaatavola.net (web)	08/03/2013	#PASTA IL PIATTO PREFERITO AL RISTORANTE #PALERMO 1° AGLI #INTERNAZIONALI DI CUCINA	87
	Italiaatavola.net (web)	08/03/2013	RICERCA E NUTRIZIONE A #TIRRENOCT DAL #MOSTO D'UVA #ZUCCHERO CRISTALLINO	90
	Italiaatavola.net (web)	08/03/2013	RICERCA E NUTRIZIONE A TIRRENO CT DAL MOSTO D'UVA ZUCCHERO CRISTALLINO	92
	Ravennatg.it (web)	08/03/2013	DEBORA FANTINI TRIONFA TRA GLI CHEF INTERNAZIONALI	94
	Virgilio.it	08/03/2013	PASTA IL PIATTO PREFERITO AL RISTORANTE PALERMO 1° AGLI INTERNAZIONALI DI CUCINA	96
	Virgilio.it	08/03/2013	TORTELLI, BACCALA' E TORTA DI PANE: LA CUCINA ARETINA ARGENTO AI CAMPIONATI ITALIANI	97
	Iltirreno.it (web)	07/03/2013	ALLA TIRRENO CT IL TRIONFO DEL PANE: TRADIZIONE E NOVITA'	98
	Ilvescovado.it (web)	07/03/2013	MAIORI: CHEF PASQUALE CERCHIA CONQUISTA LA MEDAGLIA D'ARGENTO AGLI INTERNAZIONALI DITALIA	100
	Interno18 (web)	07/03/2013	AL FERRARIS DI CASERTA IL MEMORIAL LOIACONO	102
	Italiaatavola.net (web)	07/03/2013	LA #MOSTRA DELL#OSPITALITA' DI #CARRARA SI CHIUDE CON OLTRE 50MILA PRESENZE	103
12	La Nazione - Ed. Massa	07/03/2013	BEVENDO SI IMPARA: TRIONFA LA QUALITA' LA TIRRENO CT CELEBRA SUA MAESTA' IL VINO	106
	Newsfood.com (web)	07/03/2013	TIRRENO CT, LA PIZZA MEDITERRANEA E' LA MIGLIORE D'ITALIA	107
	Vinoedintorni.org (web)	07/03/2013	TIRRENO CT/ PER IL PANE LA SFIDA SI CHIAMA INNOVAZIONE E TRADIZIONE	108
	Vinoedintorni.org (web)	07/03/2013	TIRRENO CT/ QUALITA' E RESPONSABILITA', IL NUOVO MODO DI BERE	110
	Vinoedintorni.org (web)	07/03/2013	TIRRENO CT/ SEMPLICE E CON POCHI INGREDIENTI, E' DI RIMINI LA PIZZA MIGLIORE D'ITALIA	112
	Vinoedintorni.org (web)	07/03/2013	TIRRENO CT/ ZUCCHERO D'UVA PER UN GELATO SEMPRE PIU' NATURALE	115
	Virgilio.it	07/03/2013	LA MOSTRA DELL'OSPITALITA' DI CARRARA SI CHIUDE CON OLTRE 50MILA PRESENZE	117
	CorriereDelvino.it (web)	06/03/2013	QUANDO IL SOMMELIER INCONTRA IL BARMAN NASCE IL WINE COCKTAIL	118
11	Il Tirreno - Ed. Massa/Massa e Carrara	06/03/2013	ALLA TIRRENO CT IL TRIONFO DEL PANE: TRADIZIONE E NOVITA'	119
23	Il Tirreno - Ed. Massa/Massa e Carrara	06/03/2013	QUANDO I VINI INCONTRANO I COCKTAIL	121
20	Il Tirreno - Ed. Viareggio	06/03/2013	DIEGO POLI, PASTICCERE-ARTISTA INCANTA TUTTI ALLA TIRRENO CT	122
	Iltirreno.it (web)	06/03/2013	ALLA TIRRENO CT CAPPUCCINO DA CAMPIONI	123
	Padova24ore.it (web)	06/03/2013	MEDAGLIA D'ORO PER I CUOCHI DELLE TERME AGLI ASSOLUTI ITALIANI	125

Sommario Rassegna Stampa

Pagina	Testata	Data	Titolo	Pag.
	Rubrica TIRRENO C.T.			
	Winenews.it	06/03/2013	<i>DALLA CLASSICA ALL'OEACROBATICA A QUELLA PIU' FANTASIOSA, E' SEMPRE L'AMATA PIZZA. E A OETIRRENO CT</i>	126
	Adnkronos.com	05/03/2013	<i>L'ESPERTA, REGOLA 5 M PER UN CAPPUCCINO DOC</i>	128
	Agi.it	05/03/2013	<i>VINI: TIRRENO CT, QUALITA' E RESPONSABILITA' NUOVO MODO BERE</i>	130
	CataniaOggi.com (web)	05/03/2013	<i>DATI. L'ESPERTA, REGOLA 5 M PER UN CAPPUCCINO DOC. LA RICETTA DI CHIARA BERGONZI GIOVANE CAMPIONESS</i>	131
	Franchising.Leoblog.it (web)	05/03/2013	<i>LA RISTORAZIONE PASSA ANCHE DAL FRANCHISING</i>	132
11	Il Tirreno - Ed. Massa/Massa e Carrara	05/03/2013	<i>ALLA TIRRENO CT CAPPUCCINO DA CAMPIONI</i>	133
23	Il Tirreno - Ed. Massa/Massa e Carrara	05/03/2013	<i>VERMENTINI E CIAMBELLONI SUPERSTAR</i>	134
	Ittirreno.it (web)	05/03/2013	<i>DAL CAPPUCCINO ALLE LASAGNE, E IL PRANZO E' A PROVA DI CRISI</i>	135
	Ittirreno.it (web)	05/03/2013	<i>SI SFIDANO LE CUCINE REGIONALI: GIOVEDI' LA SUPER PREMIAZIONE</i>	136
	Ittirreno.it (web)	05/03/2013	<i>UNO STAGE PER FUTURI GELATIERI PREMIATA UNA ASPIRANTE CHEF</i>	137
	Informazione.it	05/03/2013	<i>CONTRO LA CRISI, A TAVOLA TRADIZIONE E INNOVAZIONE</i>	138
15	La Nazione - Ed. La Spezia	05/03/2013	<i>ECCO IL RE DEI CAPPUCCINI</i>	139
15	La Nazione - Ed. La Spezia	05/03/2013	<i>IL CIBO DIVENTA ARTE E SCULTURA ALLA TIRRENO CT</i>	140
1	La Nazione - Ed. Massa	05/03/2013	<i>A TIRRENO CT SI DISCUTE SUL FUTURO DEI BALNEARI</i>	141
64	La Stampa - Ed. Savona	05/03/2013	<i>GLI CHEF DELL'ASSOCIAZIONE CUOCHI SAVONA AGLI "INTERNAZIONALI"</i>	142
	SassariNotizie.com (web)	05/03/2013	<i>L'ESPERTA, REGOLA 5 M PER UN CAPPUCCINO DOC</i>	143
	Vinoedintorni.org (web)	05/03/2013	<i>PER IL PANE LA SFIDA SI CHIAMA INNOVAZIONE E TRADIZIONE</i>	145
	Vinoedintorni.org (web)	05/03/2013	<i>QUALITA' E RESPONSABILITA', IL NUOVO MODO DI BERE</i>	147
	Winenews.it	05/03/2013	<i>SE IL SOMMELIER INCONTRA IL BARMAN ECCO CHE NASCE IL WINE COCKTAIL ED E' GIA' CONTEST CON OEWINES ME</i>	149
	Yahoo! Finanza (web)	05/03/2013	<i>L'ESPERTA, REGOLA 5 M PER UN CAPPUCCINO DOC</i>	150
	Agi.it	04/03/2013	<i>CONSUMI: TIRRENO CT, CONTRO CRISI TRADIZIONE E INNOVAZIONE</i>	152
	Agricolturaoggi.it (web)	04/03/2013	<i>LA CUCINA REGIONALE PROTAGONISTA A TIRRENO C.T.</i>	153
	Ansa.it	04/03/2013	<i>LA CUCINA REGIONALE PROTAGONISTA A TIRRENO</i>	154
	Avvenire.it	04/03/2013	<i>04/03/2013 08.10 LA CUCINA REGIONALE PROTAGONISTA A TIRRENO C.T.</i>	156
	Dolcesalatoweb.it (web)	04/03/2013	<i>LA FIP A TIRRENO CT: ECCO TUTTI GLI EVENTI</i>	157
	Freenewspos.com (web)	04/03/2013	<i>CAPPUCCINO DOC? SERVE LA REGOLA DELLE CINQUE EMME</i>	158
12	Il Tirreno - Ed. Massa/Massa e Carrara	04/03/2013	<i>LA SFIDA ALLA CRISI COMINCIA DALLA SPIAGGIA</i>	160
13	Il Tirreno - Ed. Massa/Massa e Carrara	04/03/2013	<i>DAL CAPPUCCINO ALLE LASAGNE, E IL PRANZO E' A PROVA DI CRISI</i>	161
13	Il Tirreno - Ed. Massa/Massa e Carrara	04/03/2013	<i>UNO STAGE PER FUTURI GELATIERI PREMIATA UNA ASPIRANTE CHEF</i>	162
	Ittirreno.it (web)	04/03/2013	<i>TIRRENO CT DICE 33: FIERA DI RIFERIMENTO NEL SETTORE RICETTIVO</i>	163
6	La Nazione - Ed. Massa	04/03/2013	<i>BALNEARIA E TIRRENO CT: QUANDO L'OSPITALITA' DURA TUTTO L'ANNO</i>	165
	Ristonews.com (web)	04/03/2013	<i>DAL 3 AL 7 MARZO TORNA A CARRARA TIRRENO C.T</i>	166
	Winenews.it	04/03/2013	<i>UN CAPPUCCINO FATTO AD ARTE? ECCO LA REGOLA DELLE OES M E IL SEGRETO DEL CAPPUCCINO PERFETTO E' SVEL</i>	168
	Arezzo Notizie (web)	03/03/2013	<i>CAMPIONATO DI CUCINE TIPICHE, AREZZO SFIDA IL PIEMONTE</i>	169
	Ittirreno.it (web)	03/03/2013	<i>RISTORANTI E BAR, GRANDI NUMERI E ORA VA DI MODA IL FRANCHISOR</i>	171

Sommario Rassegna Stampa

Pagina	Testata	Data	Titolo	Pag.
	Rubrica TIRRENO C.T.			
	Italialifestyle.it (web)	03/03/2013	LA CUCINA REGIONALE PROTAGONISTA A TIRRENO C.T.	172
19	La Nazione - Ed. La Spezia	03/03/2013	CUOCHI, GELATIERI, PIZZAIOLI: E' IL FESTIVAL DEL GUSTO	173
1	La Nazione - Ed. Massa	03/03/2013	TIRRENO CT OGGI IL VIA ALLA KERMESSE	174
12	La Nazione - Ed. Massa	03/03/2013	CUOCHI, GELATIERI, PIZZAIOLI: E' IL FESTIVAL DEL GUSTO	175
	Rosmarinonews.it (web)	03/03/2013	CRESCONO I BAR, IN TESTA RESTANO I RISTORANTI. UNA FOTOGRAFIA ITALIANA A TIRRENO C.T.	176
8	Toscana Oggi - ed. Vita Apuana	03/03/2013	A CARRARA FIERE "TIRRENO CT" E "BALNEARIA"	178
	Vinoedintorni.org (web)	02/03/2013	RISTORANTI E BAR, IN TEMPI DI CRISI VA DI MODA IL FRANCHISOR	179
12	Agranews	01/03/2013	DISTRIBUZIONE, RISTORAZIONE & CONSUMI	182
140	Bar Giornale	01/03/2013	AGENDA	186
94	Dolcesalato	01/03/2013	EVENTI, FIERE & CO. AGENDA 2013	187
	Dolcesalatoweb.it (web)	01/03/2013	DAL 3 AL 7 MARZO TIRRENO CT. APPUNTAMENTO A CARRARA	188
	Fisar.org (web)	01/03/2013	A CARRARA LA FISAR PROTAGONISTA ALLA MOSTRA TIRRENO CT	190
	Fisar.org (web)	01/03/2013	TIRRENO OSPITALITA' ITALIA CT	191
30	Il Tirreno - Ed. Massa/Massa e Carrara	01/03/2013	TIRRENO CT, 300 ESPOSITORI E ATTESI 50MILA OPERATORI	192
	Ilbloggatore.com (web)	01/03/2013	VINI, A MARZO GIORNATE DI DEGUSTAZIONE FIRMATE CANEVEL	193
	Iltirreno.it (web)	01/03/2013	ALLA TIRRENO CT SI SFIDANO 450 CUOCHI DA TUTTA ITALIA	194
92	Pianeta Hotel	01/03/2013	FIERE ED EVENTI DA NON PERDERE	195
57/61	Piu' Dolci	01/03/2013	AGENDA DEL MESE	196
	Ristonews.com (web)	01/03/2013	DAL 3 AL 7 MARZO TORNA A CARRARA L'APPUNTAMENTO TIRRENO C.T	201
94	Ristoranti	01/03/2013	AGENDA	203
67	Toscana Tascabile	01/03/2013	GIORNO TASCABILE - TIRRENO C.T.	204
74	Toscana Tascabile	01/03/2013	GIORNO TASCABILE - TIRRENO CT CARRARA	205
	Viniesapori.net	01/03/2013	VINI, A MARZO GIORNATE DI DEGUSTAZIONE FIRMATE CANEVEL	206
	Winenews.it	01/03/2013	IL FUTURO DELLA RISTORAZIONE ITALIANA PASSA ANCHE DAL OEFRANCHISING : NEL 2012 CRESCIUTI MARCHI (+6,	208
	Freenewspos.com (web)	28/02/2013	CHEF SAVONESI PROTAGONISTI NELLA GARA DI CUCINA "INTERNAZIONALI D'ITALIA"	209
IX	Il Tirreno - Ed. Massa/Massa e Carrara	28/02/2013	ALLA TIRRENO CT SI SFIDANO 450 CUOCHI DA TUTTA ITALIA	210
17	La Nazione - Ed. Massa	28/02/2013	TIRRENO CT, IL PARADISO DEL GOURMET PROTAGONISTE LE GIOIE DELLA GOLA	212
17	La Nazione - Ed. Viareggio - Ed. Versilia	28/02/2013	TIRRENO CT, IL PARADISO DEL GOURMET PROTAGONISTE LE GIOIE DELLA GOLA	214
	Stampatoscana.it (web)	28/02/2013	DOMENICA FIERA DELLA RISTORAZIONE A CARRARA	216
	Tiscali.it (web)	28/02/2013	ALIMENTI: A CARRARA DA DOMENICA LA FIERA DELLA RISTORAZIONE (3)	217
7	Il Tirreno - Ed. Massa/Massa e Carrara	27/02/2013	LA CAMERA DI COMMERCIO PER LE IMPRESE ALLA TIRRENO CT	218
	Il sussidiario.net (web)	27/02/2013	ALIMENTI: A CARRARA DA DOMENICA LA FIERA DELLA RISTORAZIONE	219
	Ivg.it (web)	27/02/2013	CHEF SAVONESI PROTAGONISTI NELLA GARA DI CUCINA INTERNAZIONALI DITALIA	220
	SassariNotizie.com (web)	27/02/2013	ALIMENTI: A CARRARA DA DOMENICA LA FIERA DELLA RISTORAZIONE	222
	Tiscali.it (web)	27/02/2013	ALIMENTI: A CARRARA DA DOMENICA LA FIERA DELLA RISTORAZIONE	223
	Yahoo! Finanza (web)	27/02/2013	ALIMENTI: A CARRARA DA DOMENICA LA FIERA DELLA RISTORAZIONE	224

Sommario Rassegna Stampa

Pagina	Testata	Data	Titolo	Pag.
	Rubrica TIRRENO C.T.			
17	La Nazione - Ed. La Spezia	22/02/2013	<i>TIRRENO CT</i>	225
	Ristonews.com (web)	22/02/2013	<i>TANTI I CONCORSI A TIRRENO CT</i>	226
	Avvenire.it	16/02/2013	<i>16/02/2013 18.56 DA 33 ANNI IL PUNTO DI RIFERIMENTO PER LO SPITALITA' IN ITALIA</i>	228
	Agenparl.it (web)	14/02/2013	<i>TIRRENO C.T.: DA 33 ANNI IL PUNTO DI RIFERIMENTO PER LO SPITALITA' IN ITALIA</i>	229
30	Agranews	01/02/2013	<i>FIERE DI SETTORE</i>	230
96	Dolcesalato	01/02/2013	<i>EVENTI, FIERE & CO.</i>	231
27/32	Eco Commerciale	01/02/2013	<i>FIERE E SAGRE NAZIONALI MARZO 2013</i>	232
7	Il Cuoco	01/02/2013	<i>EVENTI E FIERE</i>	238
187	Il Pasticcere	01/02/2013	<i>IN ARRIVO TIRRENO CT</i>	239
142/43	Pasticceria Internazionale	01/02/2013	<i>MOSTRE & SALONI</i>	240
240/42	PuntoIt Gelato&barpasticceria	01/02/2013	<i>FIERENELMONDO</i>	242
173	Gelato Artigianale	01/01/2013	<i>EVENTI E RASSEGNE</i>	244
252/55	Pasticceria Internazionale	01/01/2013	<i>MOSTRE & SALONI</i>	245
13/20	Agranews	01/12/2012	<i>SPECIALE FIERE DI SETTORE 2013</i>	249
4	Area Wellness	01/12/2012	<i>NEWS A FIERE</i>	257
6/7	Il Cuoco	01/12/2012	<i>EVENTI & FIERE</i>	258
8/9	Il Cuoco	01/12/2012	<i>PARTECIPA ANCHE TU ALLE COMPETIZIONI DELLA FIC</i>	260
222/23	Pasticceria Internazionale	01/12/2012	<i>MOSTRE & SALONI</i>	262
17	Surgelati Magazine	01/12/2012	<i>TIRRENO CT PER L'HORECA</i>	264
1	Italia A Tavola	01/10/2012	<i>COPERTINA/IN COPERTINA</i>	265
85	Italia A Tavola	01/10/2012	<i>TIRRENO CT NEL 2013 A CARRARA</i>	267
115	Pizza e Pasta Italiana	01/10/2012	<i>FIERE</i>	268
62	Puntoit Ristorazione&co	01/10/2012	<i>FIERE NEL MONDO</i>	269
219/22	Pasticceria Internazionale	01/09/2012	<i>MOSTRE & SALONI</i>	270
18	Il Cuoco	01/08/2012	<i>PRIMO CONCORSO A SQUADRE "TROFEO HOSPITALITY"</i>	274
	Oliovinopeperoncino.it (web)	31/07/2012	<i>LA NAZIONALE ITALIANA CUOCHI (N.I.C.)</i>	275
17	PuntoIt Gelato&barpasticceria	01/06/2012	<i>GIOVANI TALENTI</i>	278
20/22	Il Cuoco	01/04/2012	<i>INTERNAZIONALI D'ITALIA E GRAND JUNIOR COOKING CONTEST: I VINCITORI</i>	279
72	Il Cuoco	01/04/2012	<i>IL CONCORSO DEI COOMIS</i>	282
104/07	Pasticceria Internazionale	01/04/2012	<i>NUOVI TALENTI</i>	283

**CavoloVerde**Il gusto della tradizione
tra le righe**VinoClic**
pubblicità online wine & food dal 2006[Home](#) [Articoli](#) [Area Professionisti](#) [Annunci](#)[Home](#) > [comunicatistampa](#) > [eventi](#) > [comunicato](#)**CAMPIONATI DEL MONDO DI CAKE DESIGN E DI PASTICCERIA****Due Campionati Del Mondo In Italia - Comunicato N. 3615**

Comunicati stampa e articoli del CavoloVerde - n.



05/06/2013 - Per la prima volta in Italia 2 Campionati del Mondo ideati e organizzati dalla Federazione e dalla Equipe Eccellenze Italiane FIP, ma non solo perchè a dare lustro a questi eventi c'è la preziosa collaborazione di tutti e di enti e fiere di livello nazionale ed internazionali come Host Fiera Milano che ospiterà i due Campionati Mondiali 2015 e **Tirreno CT** di Massa Carrara che nel 2014 darà vita alle selezioni per coloro che rappresenteranno l'Italia ai Mondiali del 2015 di Host.

- 'The World Trophy of Pastry Ice Cream Chocolate'
- 'Cake Designers World Championship'

Iniziamo subito nel dire che stiamo definendo gli ultimi dettagli per il programma dimostrazioni per la Fiera Host 2013, dove i

Campioni del Mondo della Fip dimostreranno in diretta realizzando sculture in ghiaccio, cioccolato, zucchero, intaglio vegetale, sculture formaggio, ma non mancheranno lezioni teoriche e pratiche sulla chimica e merceologia degli alimenti e approfondimenti e ricette sulle ultime tendenze del mercato. Anche gli stellati della Fip performeranno con i loro dessert al piatto. A dimostrare nomi come Amelio Mazzella, Gino Brescia, Gennaro Volpe, Mario Ragona, Roberto Lestani, Rossano Vinciarelli, Cristian Beduschi, Renato Cattapan, Orlando Scaggiante e tanti altri.

Dal 18 al 22 ottobre 2013 presso la Fiera Host a Milano verranno presentati ufficialmente gli eventi ed a febbraio 2014 presso la Fiera del **Tirreno Ct** a Massa verranno selezionati i candidati italiani che rappresenteranno l'Italia.

Per informazioni**Federazione Italiana Pasticceria Gelateria Cioccolateria**info@federazionepasticceri.itufficiostampa@federazionepasticceri.it

Sito web:

<http://www.federazionepasticceri.it>

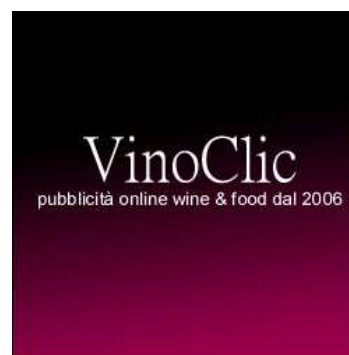
06/06/2013

Comunicati stampa» **Inserisci articolo**

agriturismi
catering
consorzi
cuochi
distributori
enoteche
enti
eventi
gdo
giornalisti
industrie
laboratori
negozi
produttori
ristoranti
siti-blog
servizi
sommelier
tecnologie
testate
vinicantine
winebar

cerca in articoli

cerca

**Condivisione & Social**

Problemi?

Iscriviti alla Newsletter

Tags

Gualtiero Marchesi, McDonald's panino di Marchesi, Bruno Barbieri, MasterChef Italia Cielo Tv, Clandestino Moreno Cedroni, Massimo Bottura,

Dolci dimostrazioni



Grande affluenza di visitatori alla Fiera **Tirreno CT** di Carrara 2013 e in particolare ai due forum della **Federazione Italiana** di Pasticceria Gelateria Cioccolateria. Si sono avvicendati Sergio Signorini per le dimostrazioni e le degustazioni con il **cioccolato** Caffarel; Orlando Scaggiante, Girolamo Brescia e Luca Furzi per l'**intaglio** d'autore su vegetali

e formaggi; Giuseppe Bono, Giancarlo Bettazzi, Diego Poli, Gennaro Volpe, Mario Ragona, Roberto Lestani e Angelo Gala si sono cimentati con **dimostrazioni** dal vivo con opere in cioccolato, zucchero e pastigliaggio, Marco Paoletti e Isabel Mendez hanno fatto scuola di **aerografia** su zucchero pastigliaggio. E poi dessert realizzati da Massimiliano Musso (stellato Michelin) e dallo chef Mauro Luca Arca. Momento culminante all'Ice Bar che si è impreziosito con le opere in **ghiaccio** scolpite sul posto da Amelio Mazzella.



Non ancora membro?

Proponi il tuo blog

Magazine Cucina

Forum

Giochi

HOME · CUCINA · RICETTE

Campionati del Mondo di Pasticceria e Cake Designer

Creato il 23 maggio 2013 da [Stasba77](#)

Per la prima volta in Italia due Campionati del Mondo di Pasticceria e Cake Designer ideati ed organizzati dalla **FIP Federazione Italiana Pasticceria Gelateria Cioccolateria**, in collaborazione con l'**Equipe Eccellenze Italiane** (Albo d'oro della Federazione), composta da Maestri Campioni del Mondo di Pasticceria, Campioni Olimpici, Campioni Europei e Campioni Italiani.

The World Trophy of Pastry Ice Cream Chocolate



SELEZIONI ITALIANE
 ITALIA

TIRRENO CT
 Campionati del Mondo di Pasticceria e Gelateria
 2013-2014

Cake Designers World Championship



SELEZIONI ITALIANE
 ITALIA

TIRRENO CT
 Campionati del Mondo di Pasticceria e Gelateria
 2013-2014

Per la prima volta in Italia i Maestri Pasticceri della FIP, che collezionano oltre 580 medaglie vinte, daranno vita alla più grande **galleria d'Arte della Pasticceria**, creando dal vivo sculture di ghiaccio, zucchero, cioccolato, intaglio vegetali, sculture di burro, sculture di pane, ma non solo... anche le piccole perle ed i gioielli di pasticceria classica italiana ed internazionale. Gli stellati della FIP animeranno il forum con i piatti tipici della ristorazione italiana, rivisitati in chiave moderna. Non mancheranno lezioni teoriche e pratiche sulla chimica e merceologia degli alimenti e approfondimenti e ricette sulle ultime tendenze del mercato. Fiore all'occhiello della Federazione "Open Space Ice Bar", il Bar di Ghiaccio.

Anche gli stellati della FIP performeranno con i loro dessert al piatto. A dimostrare nomi come Amelio Mazzeola, Francesca Marsetti, Massimiliano Musso, Girolamo Brescia, Gennaro Volpe, Giovanni Cappello, Mario Ragona, Roberto Lestani, Rossano Vinciarelli, Cristian Beduschi, Renato Cattapan, Orlando Scaggiante e tanti altri.

Dal 18 al 22 ottobre 2013, presso la **Fiera Host a Milano**, verranno presentati ufficialmente gli eventi; e a febbraio 2014, presso la Fiera del **Tirreno Ci** a Massa, verranno selezionati i candidati italiani che rappresenteranno l'Italia.

Per regolamenti ufficiali ed informazioni sugli eventi o iscrizioni: www.federazionepasticceri.it

Vedi articolo originale

Segnala un abuso

A proposito dell'autore

[Stasba77](#)

3 voti

I suoi ultimi articoli

- A Sweet Mini Cake
- Donuts Mania
- Son Tutte Belle le Mamme del Mondo
- Pappardelle Gustose

Vedi tutti

Magazines

- Cucina
- Ricette

Ricerca un articolo

In tutti i Magazine

I PIU' LETTI DI CUCINA

Del giorno

Della settimana

Del mese



RICETTA PIZZA AL TARTUFO - DETTO FATTO - 23/05/2013 di [Patrizia](#)



RICETTA PANZANELLA - ANNA MORONI - LA PROVA DEL CUOCO - 23/05/2013 di [Patrizia](#)



Zucchine ripiene di [Tiziana](#)



RICETTA RAVIOLI RIPIENI E FRITTO MISTO ALLA PIEMONTESE - GARA DEI CUOCHI - SQUADRA DEL PEPERONE - LA PROVA DEL CUOCO - 23/05/2013 di [Patrizia](#)

Tutti gli articoli

TEMATICHE POPOLARI

Bartolomeo Scappi Pasta ForcheseAda Boni Cola Pasta Giustolero MarchesiMassimiliano Alghino Dolci di cioccolatoAndy Luotto Maestro Martino da ComoVincenzo Corrado Luigi Veronelli Grande MaestroAuguste Escoffier crustaceiMontepulciano Ippolito Cavalcanti jamie oliverElena Ferreri Torte salate Paul BocuseNicola Simone Rugiati Pastry

LA COMMUNITY CUCINA

VALUTAZIONE DEL SOGGNO



MyTrendyPhone

TOP UTENTI

[silvofante](#)
696468 pt

[shopper2000](#)
414041 pt

[cattolico](#)
296304 pt

UN'INSALATA DI SOIA GIALLA E ... NO, NON QUI

Volete la ricetta di questa sfilzosa insalata fredda di soia gialla, mais e radicchio?

Bene, allora non vi resta che leggerla su honest cooking!

Buon giovedì!

E già che ci sono vi annuncio una comunicazione importante della Federazione Italiana Pasticceria, visto che "Una gatta in cucina" fa parte dei 100 food blog scelti per collaborare con loro.

Ci sono cose che si fanno poco per volta, ma l'unione nella FIP Federazione Italiana Pasticceria Gelateria Cioccolateria è qualcosa di veramente incredibile, sarebbe meglio dire "Meraviglioso". (come direbbe il grande D. Modugno).

Come già sapete un gruppo di 100 food bloggers è stato scelto dalla FIP, federazione italiana pasticceria gelateria cioccolateria, per collaborare con lei e con grande piacere cominciamo questa collaborazione annunciando ben 2 grandi eventi!

Dopo 4 anni di incontri e progetti per il comparto del settore dolciario e culinario, la FIP è riuscita finalmente a concretizzare alcuni degli obiettivi comuni.

Per la prima volta in Italia 2 Campionati del Mondo di Pasticceria e Cake Designer ideati ed organizzati dalla Federazione e dalla Equipe Eccellenze Italiane FIP, ma non solo perché a dare lustro a questi eventi c'è la preziosa collaborazione di tutti, di enti e fiere di livello nazionale ed internazionali come Host Fiera Milano che ospiterà i due Campionati Mondiali 2015 e **Tirreno CI** di Massa Carrara che nel 2014 darà vita alle selezioni per coloro che rappresenteranno l'Italia ai Mondiali del 2015 di Host.

"The World Trophy of Pastry Ice Cream Chocolate"

"Cake Designers World Championship"

La FIP Federazione Italiana Pasticceria Gelateria Cioccolateria, in collaborazione con l'Equipe Eccellenze Italiane (Albo d'oro della Federazione) composta da Maestri Campioni del Mondo di Pasticceria, Campioni Olimpici, Campioni Europei e Campioni Italiani animeranno il forum di pasticceria ad Host Fiera Milano 2013 con un programma completo che porta a valorizzare i prodotti ed il Made in Italy. Per la prima volta in Italia i Maestri Pasticcieri della FIP, che collezionano oltre 580 medaglie vinte, daranno vita alla più grande galleria d'Arte della Pasticceria creando dal vivo sculture di ghiaccio, zucchero, cioccolato, intaglio vegetali, sculture burro, sculture di pane, ma non solo.....anche le piccole perle ed i gioielli di pasticceria classica italiana ed internazionale. Gli stellati della Fip animeranno il forum con i piatti tipici della ristorazione italiana, rivisitati in chiave moderna. Non mancheranno lezioni teoriche e pratiche sulla chimica e merceologia degli alimenti e approfondimenti e ricette sulle ultime tendenze del mercato. Fiore all'occhiello della Federazione "Open Space Ice Bar" il Bar di Ghiaccio. Anche gli stellati della Fip performeranno con i loro dessert al piatto. A dimostrare nomi come Amelio Mazzella, Francesca Marsetti, Massimiliano Musso, Girolamo Brescia, Gennaro Volpe, Giovanni Cappello, Mario Ragona, Roberto Lestani, Rossano Vinciarelli, Cristian Beduschi, Renato Cattapan, Orlando Scaggiante e tanti altri.

Dal 18 al 22 ottobre 2013 presso la Fiera Host a Milano verranno presentati ufficialmente gli eventi ed a febbraio 2014 presso la Fiera del **Tirreno CI** a Massa verranno selezionati i candidati italiani che rappresenteranno l'Italia.

Siete tutti invitati all'evento! Per regolamenti ufficiali ed informazioni sugli eventi o iscrizioni: www.federazionepasticcieri.it

Video presentazione FIP

Video presentazione Equipe Eccellenze Italiane FIP

Video Host Fiera Milano

Potrebbero interessarti anche :

Me lo porto in ufficio, un premio inaspettato

"Per prendere un caffè e tradire la moglie c'è sempre tempo." Totò. Piccola...

Pane al farro, girasole, lino, sesamo, nigella: un pane buono

Huevos Ranchero, un piatto messicano per Georgia O'Keeffe

Non ancora membro?

Proporri il tuo blog

Magazine Cucina

Forum

Giochi

HOME · CUCINA · RICETTE

Campionato Mondiale di Cake Designer e Coppa del Mondo di Pasticceria Gelateria Cioccolateria Iscrizioni alle selezioni italiane aperte!

Creato il 22 maggio 2013 da [Cristiana](#)

Ci sono cose che si fanno poco per volta, ma l'unione nella FIP Federazione Italiana Pasticceria Gelateria Cioccolateria è qualcosa di veramente incredibile, sarebbe meglio dire "Meraviglioso". (come direbbe il grande D. Modugno).

"The World Trophy of Pastry Ice Cream Chocolate"



Dopo 4 anni di incontri e progetti per il comparto del settore dolciario e culinario, la FIP è riuscita finalmente a concretizzare alcuni degli obiettivi comuni. Per la prima volta in Italia 2 Campionati del Mondo di Pasticceria e Cake Designer ideati ed organizzati dalla Federazione e dalla Equipe Eccellenze Italiane FIP, ma non solo perchè a dare lustro a questi eventi c'è la preziosa collaborazione di tutti, di enti e fiere di livello nazionale ed internazionali come Host Fiera Milano che ospiterà i due Campionati Mondiali 2015 e **Tirreno CT** di Massa Carrara che nel 2014 darà vita alle selezioni per coloro che rappresenteranno l'Italia ai Mondiali del 2015 di Host "The World Trophy of Pastry Ice Cream Chocolate" "Cake Designers World Championship"

La FIP Federazione Italiana Pasticceria Gelateria Cioccolateria, in collaborazione con l'Equipe Eccellenze Italiane (Albo d'oro della Federazione) composta da Maestri Campioni del Mondo di Pasticceria, Campioni Olimpici, Campioni Europei e Campioni Italiani animeranno il forum di pasticceria ad Host Fiera Milano 2013 con un programma completo che porta a valorizzare i prodotti ed il Made in Italy.

Per la prima volta in Italia i Maestri Pasticcieri della FIP, che collezionano oltre 580 medaglie vinte, daranno vita alla più grande galleria d'Arte della Pasticceria creando dal vivo sculture di ghiaccio, zucchero, cioccolato, intaglio vegetali, sculture burro, sculture di pane, ma non solo.....anche le piccole perle ed i gioielli di pasticceria classica italiana ed internazionale. Gli stellati della Fip animeranno il forum con i piatti tipici

Vedi articolo originale

Segnala un abuso

A proposito dell'autore

Cristiana



I suoi ultimi articoli

- » Collaborazione con l'azienda Fema
- » Torta senadetta Juventus 2012-2013
- » Votate la mia torta su Instagram???
- » Pasticceria di bratini Pasta Vera

Vedi tutti

Magazines

- » Cucina
- » Ricette

Ricerca un articolo

In tutti i Magazine

I PIU' LETTI DI CUCINA

Del giorno	Della settimana	Del mese
	CORSO CAKE DESIGN "DOLCE ESTATE" CON SQUISITAMENTE ZUCCHERO MONZA (LECCO, COMO, MILANO, MEDA, ERBA) <small>di Flaminio</small>	
	BENEDETTA PARODI - SOTTO A CHI TORTA - RICETTA TORTA ALLO YOGURT - 20/05/2013 <small>di Fabrizia</small>	
	RICETTA PLUM CAKE LEGGERO - DETTO FATTO - 20/05/2013 <small>di Fabrizia</small>	
	Millefoglie di panettone cacao pepe e pere: innovazione, arte o solo azzardo?! <small>di Cristiana</small>	

Tutti gli articoli

TEMATICHE POPOLARI

Vincenzo Corrado Maestro
Martino da Como

Torte salate · Dolci al cioccolato · Fave

Simone Rugliati Latte · Whisky**Ippolito Cavalcanti** crostacei **Andy Luotto**maia **Guelfiero Marchini** **Luigi Ada Veronelli Boni**Merlo **Montepulciano** Casa **Sera Maria****Bartolomeo Scappi Paul**
BocuseNadia **Auguste Escoffier** Elina
FabriziaMassimiliano **Alaino** Pasta Primavera Beany
jamie olive

I Più Consigliati di CUCINA

Settimana	Mese	Anno
	Home sweet Gnome: Barattolini di vetro primavera! <small>di Gloria</small>	

Tutti gli articoli

LA COMMUNITY CUCINA

L'AUTORE DEL TOP LITTO

Zucchero nel gelato? Meglio quello d'uva!

Lo scorso marzo nel corso della fiera **Tirreno CI**, tenutasi a Marina di Carrara, ha riscosso grande interesse la presentazione del gelato artigianale realizzato con zucchero estratto dall'uva. Il risultato è stato ottenuto dal ricercatore Martino Liuzzi, che ha utilizzato zucchero cristallino d'uva proveniente dalla raffinazione del mosto. Lo zucchero cristallino è composto da due monosaccaridi, destrosio e fruttosio: che permettono di ottenere un gelato con meno zuccheri, più genuino e più gustoso.



"I vantaggi dell'utilizzo di questo tipo di zucchero non si esauriscono solo nelle qualità nutrizionali e organolettiche del prodotto: questi zuccheri - dice Martino Liuzzi - permettono di ridurre la percentuale totale senza alterare la struttura del gelato mantenendone una buona spatolabilità, innalzando il potere anticongelante e diminuendo quello dolcificante tutto a vantaggio del gusto.

In più, il prodotto richiede cicli di lavorazione nettamente più brevi, consentendo un risparmio di tempo e d'energia elettrica."

8 - gelato artigianale



Oltre 50mila a **Tirreno Ct** Punto d'incontro per cuochi e operatori

A Carrara Fiere
chiusura alla grande
per **Tirreno Ct**
Gli organizzatori:
«Dimostrazione
che la crisi
si combatte
con la promozione
e l'incontro
tra domanda
e offerta».
Si pensa già
all'edizione 34
in programma
nel 2014




Dal pane alla pizza, dai prodotti lavorati e semilavorati per la cucina alle forniture per la ristorazione. Un'intera area dedicata alla caffetteria, uno dei prodotti made in Italy più esportati, insieme alle ultime novità nel settore delle macchine da caffè, perché il nostro Paese è leader anche in tecnologia. **Tirreno Ct** è stato questo ed altro. A Carrara Fiere la 33ª edizione del Salone nazionale per alberghi, bar, gelaterie, pasticcerie, pizzerie, panifici, ristoranti e comunità ha portato dal 3 al 7 marzo scorsi oltre 50mila visitatori che hanno assistito ad esibizioni, degustazioni e forum, e che hanno visitato gli stand delle oltre 300 aziende espositrici (in rappresentanza di 600 marchi) provenienti da 14 regioni d'Italia più 5 espositori dall'estero (Germania, Olanda e Austria).

«Anche per questa edizione **Tirreno Ct** si è confermato uno degli appuntamenti più importanti per l'intero settore

della ristorazione e dell'ospitalità - spiegano gli organizzatori della manifestazione, **Sergio Dati** e **Paolo Caldana** - segno evidente che le aziende italiane decidono di continuare ad investire nelle fiere del settore selezionando quelle di qualità».

Se da un lato **Tirreno Ct** si è confermato grande appuntamento per l'incontro di domanda e offerta, dall'altro la mostra organizzata da Tirreno Trade sei è stata come al solito palcoscenico delle tante attività promosse dalle varie associazioni presenti. Prime tra tutte la Federazione italiana cuochi (Fic), che durante i giorni della kermesse ha portato a Carrara Fiere oltre 500 cuochi da tutta Italia, gli stessi che hanno partecipato alla 13ª edizione degli Internazionali d'Italia, all'11ª Campionato nazionale o alla 4ª edizione del "Grand Junior Cooking Contest" per gli chef emergenti.

Oltre agli chef in gara, tanti anche quelli presenti come giurati o ospiti speciali negli show cooking.  cod 29600





L'EUROPA
2012 | 2013

di Massa
Carrara

CT Tirreno Trade Ultima tappa del Giropizza d'Europa

prima della Finalissima di Londra

Giunta alla 33^a edizione, la Mostra Tirreno CT, ospitata dal **Complesso fieristico di Carrara dal 3 al 7 Marzo 2013** scorsi, è tra le più qualificate e significative Mostre del settore. Interessante punto di riferimento per il settore dell'**ospitalità Made in Italy**, la Tirreno CT si è proposta anche quest'anno di **promuovere l'ospitalità, la ristorazione, il turismo** nel centro Italia attraverso la partecipazione diretta di numerosi operatori del settore e attraverso manifestazioni, tavole rotonde, concorsi, dimostrazioni e degustazioni di alto livello.

Sono stati cinque giorni intensi che hanno visto questa Rivista protagonista nel mondo della ristorazione dedicata alle pizzerie. **Pizza e Pasta Italiana** ha, infatti, organizzato giornate dedicate all'insegnamento e alla didattica della pizza con l'aiuto degli istruttori della Scuola Italiana Pizzaioli, Alessandro Gatti, della sede di Massa Carrara, Giuseppe Ferraro della sede di Cecina e Sandro Batzella della sede di Viareggio. Lunedì, 4 aprile si è tenuta l'ultima tappa del Giropizza d'Europa, nona edizione, prima della Finalissima di Londra del 18 marzo. Come d'abitudine, a Carrara sono intervenuti tanti concorrenti da tutte le zone d'Italia. La gara è stata vinta da **Giannino Eusebi della Fornarina di Rimini**, con una bella proposta estiva, condita con rotolini di bresaola, rucola fresca e mozzarella. Il 5

marzo ha visto l'istruttore Batzella far conoscere ai numerosi presenti la Cecina, tipico piatto toscano fatto con farina di ceci, acqua e olio di semi, cotta poi in un'ampia padella di rame. Il 6 marzo si è tenuta la prima competizione dedicata tutta agli ex allievi della Scuola Italiana Pizzaioli della sede di Massa Carrara, curata da **Alessandro Gatti**, che oltre ad essere un capace maestro di pizza è anche un bravo insegnante ed occupata l'intera giornata per incontrare nuovamente i suoi ex allievi, mettendo alla prova le loro capacità, mostrando ancora una volta la sua passione per l'insegnamento. Giudici delle gare

sono stati Paola Bozzi, Sandro Batzella, ed alcuni rappresentanti della Federazione Italiana Cuochi Toscana ed hanno contribuito alla piena riuscita dei momenti dedicati alla pizza il Molino Agugiario e Figna con la linea le Cinque Stagioni, Zanolli Forni, Lilly Codroipo, Greciprontofresco, Mozzarella Sabelli. Nel prossimo numero daremo le classifiche e la cronaca della finalissima di Londra.

DI CATERINA ORLANDI



NELLA
PAGINA
ACCANTO
Tutti i
partecipanti
di Giropizza

A FINCO
Tutti i
partecipanti
del Trofeo
Ale's Pizza

Classifica Giropizza D'Europa 2012-2013

- 9 Edizione



TUTTE LE FOTO DEI CONCORRENTI
SU PIZZA E PASTA ITALIANA IN
VERSIONE APP PER TABLET
E SMARTPHONES!

I primi 10 classificati di ogni
tappa passano di diritto alla
finalissima di Londra
- presso la fiera IFE, il 19 Marzo.

1 EUSEBI GIANNINO - LA FORNARINA - RIMINI

2 LA ROSA RICCARDO - LA PICEA - LEVANTO

3 MANFREDI DOMENICO - EUROPIZZA - BORGO S. DALMAZIO



4° Perera Amal

5° Barcaro Massimiliano

6° Favero Daniel

7° Di Marzo Ignazio

8° D'Ignazio Giorgio

9° La Mastra Gaetano

10° Martini Marco

Tutti i partecipanti
in ordine alfabetico:
De Silvestri Federico,
Degasper Alessandra,
Caniglia Massimo, Elia
Gabriele, Lombardo Daniele,
Puglia Massimo, Pisi Michele,
Pezzuol Robbie, Sigillo
Vincenzo, Rossi Luca, Pancini
Renato.

Sponsor dell'evento:



L'ALLIEVO SUPERA IL MAESTRO... 1ª EDIZIONE

1° STEFANO DE SILVESTRI - MAMMA MIA CHE PIZZA - SARZANA

2° DANIEL FAVERO - TRATTORIA OMETTO - CARRARA

3° MATTEO CORSINI - LA GIARA - SARZANA

Tutti i partecipanti:
Pietro Bonai, Alessandro
Tonetti, Simone Corallo, Nicola
Dell'Amico, Federico Tonelli
Paolo Simi, Antonio Biagi, Vito
Perniola, Lorenzo Pitanti.

■ Dolce come l'uva

Se proprio si deve mettere lo zucchero nel gelato allora è meglio che sia quello d'uva. Un gelato con destrosio e fruttosio estratto dall'uva, e quindi con meno calorie è stato presentato alla fiera **Tirreno** presso CarraraFiere. Il nuovo gelato è stato ottenuto dal ricercatore Martino Liuzzi, nutrizionista della Pro 2 Ma.Ri. che ha utilizzato zucchero cristallino d'uva proveniente dalla raffinazione del mosto che è composto da due monosaccaridi, destrosio e fruttosio, due carboidrati che permettono di ottenere un gelato con meno zuccheri, più genuino e più gustoso. «Questi zuccheri - dice Liuzzi - permettono di ridurre la percentuale totale



senza alterare la struttura e mantenendo una buona spatolabilità, innalzando il potere anticongelante e diminuendo quello dolcificante tutto a vantaggio del gusto. In più, il prodotto richiede cicli di lavorazione più brevi, consentendo il risparmio di tempo ed energia elettrica. Il gelato artigianale di oggi è più equilibrato ed è più

accessibile a tutti gli artigiani. Una volta si utilizzavano materie prime che non rispecchiavano le metodologie di garanzia in termini salutistici e nutrizionali. Il latte lo si faceva bollire perdendo parte delle sue proprietà e non si conosceva l'interazione di alcuni elementi naturali come i solidi magri del latte, le fibre, i bilanciamenti delle miscele. Oggi la situazione è molto cambiata in meglio ovviamente, come dimostrato anche dall'attenzione ai contenuti, alle materie prime».





Sei in Home > Fiere > Ospitalità targata Italia

Ospitalità targata Italia

Articolo scritto da Pizz& Food il 12 aprile 2013 di Fiere 0 Commenti



Dal 3 al 7 marzo il complesso fieristico di **Marina di Carrara** ha ospitato la **33ª edizione di Teroni CT**, manifestazione dedicata alle **attrezzature e forniture** per alberghi, ristoranti, bar, pasticceria, gelaterie e le **strutture ricettive** in genere. Un salone che importante, come lo testimoniano i numeri. Oltre 50 mila operatori professionali presenti, circa 300 aziende in rappresentanza di oltre 600 marchi commerciali su 20mila metri quadrati espositivi della rinnovata Fiera e più di **500 cuochi** che si sono alternati ai fornelli in cinque giorni per gli **Internazionali d'Italia**. La bediorima edizione di questo prestigioso concorso, organizzato dalla Federazione Italiana Cuochi, ha messo a confronto affermati professionisti e giovani emergenti. Una straordinaria rassegna della tradizione e delle nuove tendenze della cucina italiana e internazionale. Intense le giornate organizzate dalla **Srip**, la **Scuola Nazionale Italiana Pizzaioli**, che per tutta la durata della manifestazione ha sfornato pizze poi distribuite in degustazione. Non solo momenti di produzione dal vivo a opera dei maestri pizzaioli della Srip, ma importanti sessioni di formazione-dimostrazione a vantaggio dei numerosi operatori del settore presenti. Il 5 marzo la **Srip**, in collaborazione, tra gli altri, con **Rinaldi Superforni** e **Di Marco Produzioni Alimentari** ha organizzato la 3ª edizione del **'Campionato Italiano Pizza Mai Vista'**. Una competizione che vuole promuovere il prodotto tipico italiano per eccellenza valorizzando la **fantasia del pizzaiolo**, gratificandolo e stimolando alla continua crescita professionale.

Potrebbe interessarti anche...

Pizza & Food

I più Letti | Recenti | Commenti | Tags



Un successo tra l'altro

22 maggio 2012, No Commenti

Sapore fresco e pulito

22 maggio 2012, No Commenti



Pizza-euro, dieci anni dopo

22 maggio 2012, No Commenti



Cuccopasta elettrico

27 maggio 2012, No Commenti



Rughero da stogliere

22 maggio 2012, No Commenti



Marmata a pasta da 7 kg

19 aprile 2012, No Commenti



La nuova cucina si impara

19 aprile 2012, No Commenti



Il metodo dell'efficienza

17 aprile 2012, No Commenti



Copertina monocolta

19 aprile 2012, No Commenti



Ospitalità targata Italia

12 aprile 2013, No Commenti

abbonamenti | Agugiaro&Figura Molini



Il circuito ExpoElettronica torna in Toscana, con l'appuntamento annuale a Carrara Fiere. Dopo l'esordio avvenuto nel 2007, la mostra mercato di high tech a low cost continua a riscontrare il favore di pubblico ed operatori, divenendo una tappa fondamentale per gli appassionati del settore. Computer fissi e portatili, nuovi ed usati, periferiche, memorie USB, hard disk esterni, materiali di consumo, telefonia, tv, dvd, decoder, mp3,4,5, piccoli elettrodomestici, games, giocattoli, tutta l'offerta di hard discount!!
La convenienza di ExpoElettronica scaturisce dalla provenienza della merce in vendita: la maggioranza dei prodotti arriva da importatori diretti oppure da stock, in altri casi si tratta di materiali non più in commercio nella grande distribuzione e perciò venduti a prezzi particolarmente competitivi.
Tel. +39 0585 767963 - Fax +39 0585 767602
e-mail: info@carrarafiere.com - Sito Web: <http://expoelettronica.blunautius.it>

Tirreno C.T.
Carrara Fiere V.le G. Galilei, 133 - Carrara
04/03/2012



Dal 04 al 07 marzo 2012 dalle ore 10.00 alle 19.00 - Il giorno 06 marzo dalle ore 10.00 alle ore 16.00.
Lo scopo dell'evento è la promozione dell'ospitalità, ristorazione e turismo, attraverso iniziative professionali di vasto interesse ed il coinvolgimento di tutti gli operatori del settore di attività. La mostra è diventata un punto di riferimento per il settore dell'ospitalità del centro Italia, in grado di offrire una vasta panoramica delle innovazioni turistiche, commerciali ed alberghiere. Nelle ultime edizioni l'iniziativa ha richiamato migliaia di operatori economici, associazioni di categoria ed espositori. I settori merceologici della mostra coprono tutto il panorama dell'offerta, sia di prodotti che di attrezzature e servizi per ristoranti, alberghi, bar, pasticceria, pizzerie, panificatori, gelaterie e comunità.
Info: Tel. +39 0585 767963 - Fax +39 0585 767602 - e-mail: info@carrarafiere.com - Sito Web: <http://www.tirreno.ct.it>

1 / 2 Successivo



Il nuovo SelfCookingCenter® whiteEfficiency®
L'efficienza incontra il gusto



forniture alberghiere di qualità



Italia a Tavola.net

Il quotidiano online di enogastronomia, territorio, ristorazione e ospitalità
con le di sabato 06 aprile 2013 - 28133 articoli presenti nell'archivio



EXPO2015 ALIMENTI VINO BEVANDE PROFESSIONI ATTREZZATURE LOCALI EVENTI MEDIA TURISMO RICETTE SALUTE CIRCOLI
LA SQUADRA NETWORK ACCREDITAMENTI PUBBLICITÀ STAMPATI CONTATTI POLICY CERCA IN ARCHIVIO Per parole chiave Per zedbox articolo



PROFESSIONI / HOTELIERE

A Carrara Fiere chiusura alla grande per **Timone CT**: Gli organizzatori: «Dimostrazione che la crisi si combatte con la promozione e l'incontro tra domanda e offerta». Si pensa già all'edizione 34 in programma nel 2014



ARTICOLI CORRELATI

- Pasta il piatto preferito al ristorante Palermo 1° agli internazionali di cucina
- Ricerca e nutrizione a **Timone CT** Dal mosto d'uva zucchero cristallino
- La mostra dell'ospitalità di Carrara si chiude con oltre 50mila presenze

ARTICOLI RECENTI DELLA SEZIONE

- La prima edizione di Fiera... il giovane Ciro Sonda... ristoratori a Roma
- Restaurazione nel Nord di... Hotelieri Luca Scatibone... nuovo direttore generale
- Presente a Futuro... dell'azienda A Milano... September 2013
- Gli sci di Brenty e Nascia





Dal pane alla pizza, dai prodotti lavorati e semilavorati per la cucina alle forniture per la ristorazione. Un'intera area dedicata alla caffetteria, uno dei prodotti made in Italy più esportati, insieme alle ultime novità nel settore delle macchine da caffè, perché il nostro Paese è leader anche in tecnologia. Tirreno C1 è stato questo ed altro. A Carrara Fiere la 33ª edizione di questo Settore nazionale per alberghi, bar, gelaterie, pasticcerie, pizzerie, panifici, ristoranti e comunità ha portato dal 3 al 7 marzo accessi oltre 50mila visitatori che hanno assistito ad esibizioni, degustazioni e fumò, e che hanno visitato gli stand delle oltre 300 aziende espositrici (in rappresentanza di 600 marchi) provenienti da 14 regioni d'Italia più 3 espositori dall'estero (Germania, Olanda e Austria).

«Anche per questa edizione **Tirreno C1** si è confermato uno degli appuntamenti più importanti per l'intero settore della ristorazione e dell'ospitalità - spiegano gli organizzatori della manifestazione, **Sergio Dati e Paolo Caldani** - segno evidente che le aziende italiane decidono di continuare ad investire nelle fiere del settore selezionando quelle di qualità».

Se da un lato **Tirreno C1** si è confermato grande appuntamento per l'incontro di domanda e offerta, dall'altro la mostra organizzata da Tirreno Trade srl è stata come al solito palcoscenico delle tante attività promosse dalle varie associazioni presenti. Prime tra tutte la Federazione italiana cuochi (Fic), che durante i giorni della kermesse ha portato a Carrara Fiere oltre 500 cuochi da tutta Italia, gli stessi che hanno partecipato alla 13ª edizione degli Internazionali d'Italia, al 11° Campionato nazionale e alla 4ª edizione del "Grand Junior Cooking Contest" per gli chef emergenti.

In quattro giorni sono stati preparati innumerevoli piatti tra antipasti, piatti unici e dessert, giudicati da una giuria composta da cuochi giudici appartenenti alla Fic. Oltre agli chef in gara, tanti anche i cuochi presenti sia come giurati che come ospiti speciali nei vari show cooking in programma presso l'Arena dei futuri talenti.



Tirreno C1 Miglior barman e

corona dell'anno.

- Futuri talenti nazionali: Anna Anna Lisa Zagar tutta tutti i collegi
- Premio Excellence per il barman: il barman tutto nel mondo

CERCA NELLA SEZIONE

News: [Tutte](#)

Tweet

COMMENTI (0) - di la tua

Esprimi liberamente il tuo commento scrivendo nella finestra, indica nome, cognome ed indirizzo e-mail e il campo antispam di sicurezza.

Al sensi del D.lgs. 196/2003, Le informiamo che i dati personali da lei forniti sono necessari per poter procedere alla gestione della sua segnalazione e saranno utilizzati, con strumenti informatici e manuali, esclusivamente per tali finalità.

Letta l'informativa ai sensi del D.lgs. 196/2003, cliccando sul tasto INVIATA, autorizzo il trattamento dei miei dati personali, per le finalità e con le modalità ivi indicate.

Cognome *	<input type="text"/>	Nome *	<input type="text"/>
Indirizzo	<input type="text"/>	Città	<input type="text"/>
CAP	<input type="text"/>	Provincia	<input type="text"/>
Nazione	<input type="text"/>		
Telefono	<input type="text"/>	Fax	<input type="text"/>
Azienda	<input type="text"/>	Professione	<input type="text"/>
Categoria *	<input type="text"/>		
E-mail *	<input type="text"/>	Sito web	<input type="text"/>

Messaggio

Codice di verifica

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

>>> **EVENTI**



INTERNAZIONALI D'ITALIA: UN'ALTRA EDIZIONE DI SUCCESSO

di Marco Pezzica

Gli Internazionali d'Italia rappresentano un momento di confronto per tutta l'alta cucina del Bel Paese e questa tredicesima edizione, in cinque giorni, ha visto riuniti in Toscana i migliori chef, dai giovani emergenti alla ribalta con la quarta edizione del **Grand Junior Cooking Contest**, fino alle squadre regionali che hanno raccolto le idee e le innovazioni delle cucine regionali, vero patrimonio della gastronomia italiana.

La 13ª edizione degli Internazionali d'Italia ha visto la ricca partecipazione di ben 24 squadre al concorso di cucina calda mediterranea; 8 squadre per il concorso sulla cucina fredda da esposizione; 160 cuochi da tutta Italia che hanno preso parte al concorso individuale di cucina calda; 98 cuochi invece per il concorso individuale di cucina fredda da esposizione. La cucina artistica ha visto la partecipazione di 47 cuochi. Ricco anche il patrimonio della pasticceria che per il concorso di pasticceria artistica ha portato agli Internazionali

Tredici anni di grande cucina per i campionati promossi dalla F.I.C. e che si sono svolti nel corso di Tirreno CT, la fiera dell'ospitalità in scena a Carrara Fiere dal 3 al 7 marzo

d'Italia 80 pasticceri da tutto il Paese.

Un vero e proprio successo di partecipazione quello dell'edizione 2013 degli Internazionali d'Italia che conferma la straordinarietà di questo concorso che, unico nel suo genere, prepara le basi per raggiungere i campionati mondiali e rappresenta al tempo stesso un'importante vetrina per le maestranze del settore in Italia.

Molti i cuochi arrivati dall'estero, in particolare da Svizzera, Germa-

nia e Austria. Alla fine il **Culinary Team di Palermo** è stata la squadra di cuochi italiani che ha vinto l'edizione 2013 degli Internazionali d'Italia e si è imposto anche nella sezione della cucina artistica e in quella regionale. Mentre il **Piemonte**, con un team di Cuneo, ha saputo meglio interpretare la cucina mediterranea. Nei confronti singolari, nel campionato di cucina artistica il migliore è stato il giovanissimo **Antonino D'Alessio**, emergente chef napoletano. Per la sezione "Cucina mediterranea" primo piatto vincente cucinato dal bresciano **Cristian Spagnoli** nella sezione senior e **Giovanni**



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

INTERNAZIONALI D'ITALIA: I CAMPIONI 2013

CAMPIONE NAZIONALE ASSOLUTO

- 1° Classificato - Culinary Team Palermo - Punti: 90.98
- 2° Classificato - Campania Team - Punti: 90.88
- 3° Classificato - Equipe Cuochi Emilia Romagna - Punti: 90.25

CAMPIONE NAZIONALE UNDER 23 CUCINA FREDDA E ARTISTICA

- 1° Classificato - Antonino D'Alessio - D1U23 - Punti: 92.00
- 2° Classificato - Erick Dole - D2U23 - Punti: 91.50
- 3° Classificato - Enzo Martino - D1U23 - Punti: 91.00

CAMPIONE NAZIONALE CUCINA FREDDA ARTISTICA

- 1° Classificato - Ex aequo Girolamo Brescia - D1 Punti: 99.00
- 1° Classificato - Ex aequo Michele Falcioni - D1 Punti: 99.00
- 3° Classificato - Girolamo Brescia - D1 Punti: 97.00

CAMPIONE NAZIONALE PASTICCERIA

- 1° Classificato - Elisabetta Corneo - D2 Punti: 96.00
- 2° Classificato - Daniel Filipovici - D2 Punti: 95.50
- 3° Classificato - Barbara Castiglione - D2 Punti: 92.50

CAMPIONE NAZIONALE CUCINA FREDDA

- 1° Classificato - Debora Fantini - A - Punti: 92.00
- 2° Classificato - Giacomo Luongo - B - Punti: 90.50
- 3° Classificato - Clemente Fabrizio - A - Punti: 85.00

CAMPIONE NAZIONALE UNDER 23 CUCINA CALDA MEDITERRANEA

- 1° Classificato - Giovanni Lorusso - K1 Punti: 92.00
- 2° Classificato - Marco Leotta - K1 Punti: 91.66
- 3° Classificato - Giuseppe Pocchiarri - K1 Punti: 91.50

CAMPIONE NAZIONALE CUCINA CALDA MEDITERRANEA

- 1° Classificato - Cristian Spagnoli - K1 - Punti: 95.00
- 2° Classificato - Elena Mancino - K1 - Punti: 93.66
- 3° Classificato - Mauro Bellomo - K1 - Punti: 91.33

CAMPIONE NAZIONALE CUCINA FREDDA E ARTISTICA

- 1° Classificato - Culinary Team Palermo - Punti: 91.63
- 2° Classificato - Campania Team - Punti: 90.50
- 3° Classificato - Team Cucina Salerno - Punti: 90.31

CAMPIONE NAZIONALE CUCINA MEDITERRANEA

- 1° Classificato - Team Cuochi Piemonte - Punti: 92.33
- 2° Classificato - Team Gallura - Punti: 91.75
- 3° Classificato - Campania Team - Punti: 91.25

CAMPIONE NAZIONALE CUCINA REGIONALE

- 1° Classificato - Team Sicilia - Punti: 90.08
- 2° Classificato - Team Padova - Punti: 81.25
- 3° Classificato - Team Piemonte - Punti: 81.17



Lorusso in quella under 23. Migliore pasticciere d'Italia, la milanese Elisabetta Corneo, e ancora una signora, Debora Fantini, ha vinto il titolo nazionale nella sezione della cucina fredda.

I punteggi e le classifiche relative alle varie categorie delle competizioni tenutesi a Marina di Massa dal 3 al 7 marzo 2013 sono pubblicate nella sezione "Concorsi" del sito www.fic.it



Vittoria del "G. Minuto" a Tirreno CT

www.tirrenoct.it

Entusiasmo alle stelle per Nicola Lucchetti e Art Philip Borga Dollinar, i due allievi dell'Istituto Alberghiero "G.Minuto" di Marina di Massa che si sono aggiudicati il diritto di partecipare alla finale in programma alla fiera Mig di Longarone il prossimo 4 dicembre. I ragazzi, dopo



aver seguito i corsi sul gelato artigianale tenuti da Martino Liuzzi e Giovannino Fittipaldi, hanno proposto un piatto nuovo dedicato al gelato artigianale con i prodotti del territorio da realizzare in un tempo massimo di 5 minuti. La giornata, dedicata ai Futuri Talenti degli Istituti Alberghieri di Massa, Seravezza e Viareggio, ha avuto il suo culmine con la consegna del premio consistente nell'assegnazione all'Istituto "G. Minuto" di un mantecatore per gelati che andrà arricchire la dotazione tecnica della scuola.



CONFERME PER **TIRRENO CT**

Sono stati in 50.000 a visitare gli stand delle oltre 300 aziende e ad assistere agli eventi che hanno animato la 33a edizione di **Tirreno CT** salone nazionale per alberghi, bar, gelaterie, pasticcerie, pizzerie, panifici, ristoranti e comunità. Tenutasi ad inizio marzo presso CarraraFiere, la fiera ha dato spazio a più di 600 marchi su circa 30.000 m2 di superficie. Si sono inoltre susseguiti seminari, dimostrazioni, degustazioni, forum, tavole rotonde, nonché concorsi professionali. "Anche per questa edizione Tirreno C.T. si riconferma uno degli appuntamenti più importanti per l'intero settore della ristorazione e dell'ospitalità – hanno dichiarato gli organizzatori **Sergio Dati** e **Paolo Caldana** – segno evidente che le aziende italiane decidono di continuare ad investire nelle fiere del settore selezionando quelle di qualità". www.tirrenoct.it

Futuri Talenti

Il gelato è stato protagonista al Forum Futuri Talenti, animato dalla Pro 2 Ma.Ri con "Pasticceria Internazionale", grazie a **Martino Luzzi** e **Giovanino Fittipaldi**, con gli Istituti Alberghieri di Massa, Seravezza e Viareggio. Per la competizione **Gelato d'Autore**, i giovani concorrenti dovevano comporre in 5 minuti un piatto a base di gelato: valutati da una giuria che comprendeva **Roberto Lestani** e **Gennaro Volpe** della Fip, sono risultati vincitori **Nicola Lucchetti** e **Art Philip Borgia Dollinar**, che si sono aggiudicati la partecipazione alla finale in programma durante la Mig, a Longarone dall'1 al 4 dicembre.



I ragazzi che hanno partecipato alle attività del Forum della Gelateria. Al centro **Martino Luzzi** e **Giovanino Fittipaldi**. A lato, **Martino Luzzi** con i due giovani vincitori del concorso **Gelato d'Autore**.



Animazioni al Forum

Ottima l'affluenza presso i Forum gestiti dalla Federazione Italiana di Pasticceria Gelateria Cioccolateria, con **Orlando Scaggiante**, **Girolamo Brescia** e **Luca Furzi**, all'intaglio di vegetali e formaggi; **Sergio Signorini**; **Giuseppe Bono**, **Giancarlo Bettazzi**, **Diego Poli**, **Gennaro Volpe**, **Mario Ragona**, **Roberto Lestani** e **Angelo Gala**, con la realizzazione dal vivo di opere in cioccolato, zucchero e pastigliaggio. A questi si sono aggiunti **Marco Paoletti** e la portoghese **Isabel Mendez**, che si sono cimentati con l'aerografo; gli chef **Massimiliano Musso** del ristorante stellato **Vittoria** di Tigliole d'Asti, At, e **Mauro Luca Arca**, con degustazioni di dessert; **Amelio Mazzella**. Hanno collaborato **Andrea Marzo** e **Antonio Dargenio**, con ragazzi e docenti della scuola alberghiera **Giuseppe Minuto** di Marina di Massa. www.federazionepasticceri.it



La Federazione Italiana di Pasticceria Gelateria Cioccolateria ha animato la demo.

Internazionali d'Italia

Oltre 500 i cuochi che hanno partecipato ai campionati promossi dalla Fic ed è stato il **Culinary Team Palermo** ad aggiudicarsi la 13a edizione degli Internazionali d'Italia. Il team si è imposto nella finalissima a squadre conquistando non solo il titolo assoluto, ma classificandosi al primo posto anche nella sezione di cucina artistica, mentre è stato il **Team Cuochi Piemonte** ad interpretare al meglio la cucina mediterranea.

Nei concorsi individuali si sono distinti **Cristian Spagnoli** per la cucina mediterranea; **Girolamo Brescia** per quella artistica; **Elisabetta Corneo** ha primeggiato in pasticceria e **Debora Fantini** ha vinto il titolo nella sezione cucina fredda. Tra i cuochi under 23 il campione nazionale di cucina mediterranea è il **Giovanni Lorusso**, mentre nella sezione artistica ha vinto **Antonino D'Alessio**. Al concorso "Le Apuane si raccontano...a tavola" per chef della provincia di Massa Carrara - una portata unica da realizzare in un'ora con prodotti del territorio - è risultato vincitore **Luca Giampietri**.

A spiegare le tendenze più attuali della ristorazione italiana è intervenuto lo chef **Giorgio Nardelli** della Federazione Italiana Cuochi, presidente della giuria degli Internazionali. In primo piano la ricerca di materia prima di qualità, il rispetto per il territorio dove si opera, l'utilizzo crescente di prodotti bio; il piatto più richiesto risulta essere la pasta, al pomodoro o con altri sughi, mentre per gli acquisti quotidiani si prediligono pane, pasta e uova.



Un momento delle premiazioni degli Internazionali d'Italia. Il primo da sinistra è il presidente di **Tirreno Cu** Paolo Caldana.



Elaborati con cui il **Culinary Team Palermo** si è aggiudicato il primo posto assoluto.



Il **Team Cuochi Piemonte** ha primeggiato nella sezione dedicata alla cucina mediterranea.



Leggete il diario di **Valerio Angelino Catella**.



pizza & food
MANIFESTAZIONI

Accoglienza in primo piano in marzo a Carrara nel corso della 33ª edizione di **Tirreno CT**, il salone professionale dedicato alle attrezzature e forniture per alberghi, ristoranti, bar, pasticcerie, gelaterie. L'universo horeca si è presentato completo e si è confrontato per cinque intense giornate

Ospitalità targata Italia



Dal 3 al 7 marzo il complesso fieristico di **Marina di Carrara** ha ospitato la **33ª edizione di Tirreno CT**, manifestazione dedicata alle **attrezzature e forniture** per alberghi, ristoranti, bar, pasticcerie, gelaterie e le **strutture ricettive** in genere. Un salone importante, come lo testimoniano i numeri. Oltre 50 mila operatori professionali presenti, circa 300 aziende in rappresentanza di oltre 600 marchi commerciali su 30mila metri quadrati espositivi della rinnovata Fiera e più di **500 cuochi** che si sono alternati ai fornelli in cinque giorni per gli **Internazionali d'Italia**. La

tredicesima edizione di questo prestigioso concorso, organizzato dalla Federazione Italiana Cuochi, ha messo a confronto affermati professionisti e giovani emergenti. Una straordinaria rassegna della tradizione e delle nuove tendenze della cucina italiana e internazionale. Intense anche le giornate organizzate dalla **Snip**, la **Scuola Nazionale Italiana Pizzaioli**, che per tutta la durata della manifestazione ha sfornato pizze poi distribuite in degustazione. Non solo momenti di produzione dal vivo a opera dei maestri pizzaioli della Snip, ma importanti sessioni di formazione-dimostrazione a vantaggio

dei numerosi operatori del settore presenti. Il 5 marzo la **Snip**, in collaborazione, tra gli altri, con **Rinaldi Superforni** e **Di Marco Produzioni Alimentari** ha organizzato la 3ª edizione del **"Campionato Italiano Pizza Mai Vista"**. Una competizione che vuole promuovere il prodotto tipico italiano per eccellenza valorizzando la **fantasia del pizzaiolo**, gratificandolo e stimolandolo alla continua crescita professionale. ●



Tantissimi sono gli scrittori che si diletta-
no sull'argomento del vino. Ma la novità
sta nello scrivere con il vino. La Casa
Mariol, azienda produttrice di vino, in col-
laborazione con Interactive Solutions ha
progettato un inchiostro a base di vino
"Wine Ink" (mischiano le uve cabernet-
sauvignon dei propri vigneti con l'inchie-
stro), creato appositamente per le penne
stilografiche. L'oggetto è una penna a
tutti gli effetti con cui poter scrivere
tranquillamente, ma allo stesso tempo un
oggetto unico nel suo genere. Presentato
l'inchiostro, l'azienda catalana ha fatto
una precisazione: «Le cartucce di colore
rosso non sono bevibili».



Scrivere con
il vino: adesso si
può con Wine Ink,
l'inchiostro a base
di vino progettato
dall'azienda
catalana
Casa Mariol

Nasce la Chianti
Classico Co., una
società che andrà
ad occuparsi
di attività
di marketing
a supporto della
denominazione

Dopo la presentazione della "Chianti
Classico revolution", l'omonimo
Consorzio porta a compimento un altro
importante traguardo all'insegna della
valorizzazione e della competitività della
denominazione. Nasce la Chianti Classico
Co. che avrà come obiettivo prioritario
quello di valorizzare e promuovere il
brand Gallo Nero in tutte le sue declina-
zioni. Un'operazione che porterà ad un
ulteriore rafforzamento di un marchio,
il Gallo Nero, già noto in tutto il mondo
e segno distintivo dell'eccellenza enolo-
gica italiana, che vuole inoltre proporre
un'idea innovativa per affrontare le sfide
del futuro e la sempre più aggressiva con-
correnza internazionale.



Il nuovo drink?
Nasce dall'insolita
accoppiata tra
sommelier e barman
che danno vita al
wine-cocktail drink
a base di vino

Cercare di abituare il consumatore a
bevande gustose, ma più leggere, facendo
nascere cocktail a base di vino. Per questa
ragione, l'Associazione Italiana Sommelier
(Ais), con i Barman dell'AIBES, in occa-
sione di **Wine & Ospitalità Italia**
ha promosso il concorso "Wines meet
cocktail", dove i sommelier erano chia-
mati a collaborare con i barman. Dodici le
coppie in gara, che sono sfidate nel creare
cocktail partendo da 12 tipi di vini diver-
si. Il concorso è stato vinto dalla coppia
composta dal sommelier Ais Lino Faldini
e il barman Antonia Lo Casto, che insie-
me hanno creato l'enigmatico "XX2",
con il Porto White.

Cultura e spettacolo

* 13/03/2013

Condividi |

Emanuele Natalizio protagonista agli Internazionali d'Italia di Massa Carrara

Il titolare del ristorante Il Patriarca tra i più premiati cuochi della prestigiosa competizione culinaria



Grande exploit per Emanuele Natalizio, titolare del ristorante Il Patriarca, alla tredicesima edizione degli Internazionali d'Italia svoltisi a Carrara Fiere, dal 3 al 7 Marzo. Il ristoratore bitontino ha infatti ottenuto un argento, un bronzo e due quarti assoluti, sfidando e battendo concorrenti giunti da tutta l'Italia e l'Europa. La gara si è svolta, come da tradizione, nell'ambito di **STAVENS GT**, la fiera dedicata al settore della ristorazione e dell'ospitalità di qualità giunta quest'anno all'edizione numero 33. Nel polo fieristico sono arrivati oltre 523 cuochi

provenienti da tutto il continente per concorrere ai fornelli.

Natalizio ha presentato 4 portate: un filetto di coniglio, con lampascioni e tortino di cicoria e favetta; un filetto baccalà, cicorie e formaggio pecorino con pacchero alla canapa; la classica "frisa", meglio nota come "bruschetta", condita con melanzane, capperi acciughe; infine degli strascinati di canapa sativa con scorfano su crema di cardo.

Il titolare de Il Patriarca, membro dell'Associazione Cuochi Baresi, ha anche preso parte alla gara a squadre, che ha visto migliaia di cuochi sfidarsi in duetti "all'ultima padella". A gareggiare con lui c'era Alessandro Calliole, gestore della pizzeria Il Vulcano a Monopoli. Entrambi sono stati tra i protagonisti e principali candidati alla vittoria finale.

Gli Internazionali d'Italia, campionato promosso dalla Federazione Italiana Cuochi, oltre a mettere in mostra le abilità dei cuochi partecipanti è anche un'occasione importante per dimostrare le tendenze della professione.

Dopo il successo del "Grand Junior Cooking Contest", il concorso nazionale di maestria giovanile riservato ai giovani cuochi, gli Internazionali d'Italia hanno riproposto, per la seconda edizione, anche il concorso "Sapienze e sapori della Cucina regionale", una sfida tra squadre di cuochi che hanno presentato le eccellenze della cucina della regione che rappresentavano. Proprio in quest'ultima hanno vinto e ammaliato i due cuochi pugliesi. Tutti sono stati giudicati da una giuria composta dai Maestri di Cucina della F.I.C. e di fama internazionale e il tutto è svolto sotto gli occhi del pubblico.

Dopo i recenti successi in ambito nazionale, il ristorante pizzeria Il Patriarca si conferma ai vertici del mangiar bene di tutta la penisola, diventando ormai punto di riferimento per giovani e meno giovani sempre più affascinati dalla preparazione e dal talento dei cuochi e dei pizzaioli di questo angolo della gastronomia bitontino.

BitontoTV Staff

Notizie (102)

[Cronaca e Attualità \(5268\)](#)
[Cultura e spettacolo \(1080\)](#)
[Sport \(865\)](#)
[Politica \(1082\)](#)
[Eventi \(1473\)](#)
[Immobilità \(150\)](#)
[Cantilone Teatro Traetta \(54\)](#)

Rubriche (0)

[Confidenze \(128\)](#)
[Occhio all'Arte - flash \(26\)](#)
[Osservatorio Musicale \(34\)](#)
[Colpo d'Occhio - Indovinelli \(21\)](#)
[In Salute \(38\)](#)
[Storie \(8\)](#)
[DNA Motors \(13\)](#)
[Otto e mezzo \(52\)](#)
[Ore 11 \(161\)](#)
[Le Feste del fine settimana \(7\)](#)
[Fiume \(18\)](#)
[AlternativaMente \(13\)](#)
[Esperia \(136\)](#)
[RebusArt \(3\)](#)
[Otonotte \(25\)](#)
[Il vizio del libri \(12\)](#)
[Il diritto in rete \(25\)](#)
[In Linea con la PM \(7\)](#)
[ArtSOBgallery \(11\)](#)
[Scatto Meteo \(2\)](#)
[Pianeta Arte \(4\)](#)
[Filosofando \(8\)](#)
[Agiattrozampe \(6\)](#)
[Un anno dopo \(5\)](#)
[Glam-time \(5\)](#)
[Sguardi \(1\)](#)
[Nuove tecnologie e dritto all'integrazione \(7\)](#)
[Facciamo progettazione sociale partecipata e rete collettiva nel terzo settore \(0\)](#)
[Uniti si vince \(1\)](#)

Speciali (0)

[Festa dei Santi Medici \(10\)](#)
[Carovana Artimafie a Bitonto \(9\)](#)
[Crisi agricola ed olicola \(28\)](#)
[Area Metropolitana \(68\)](#)
[Raccolta Differenziata \(12\)](#)
[Riti della Quaresima e della Settimana Santa in diretta webtv \(13\)](#)

Medicina (102)

[Messaggio promozionali \(134\)](#)
[STVpromo \(104\)](#)

Cucina, Internazionali d'Italia: vince il "Culinary team Palermo"

13 Marzo 2013 10:13:09 - www.gli.it »

13/03/2013 -

Cucina, Internazionali d'Italia: vince il "Culinary team Palermo"

PALERMO. Il Culinary team Palermo ha vinto la 13ª edizione degli Internazionali d'Italia di cucina che si è svolta nell'ambito di **Interni Cc**, il salone nazionale dedicato all'ospitalità e alla ristorazione italiana che si è svolto a Carrara. La competizione, promossa dalla Federazione italiana cuochi, ha visto confrontarsi, nel complesso fieristico di Carrara Fiere, oltre 500 chef italiani. Il team palermitano si è imposto sia nella sezione a squadre che in quella dedicata alla cucina artistica. Il salone, alla 33ª edizione, è stato visitato da oltre 50mila persone e ha visto 299 aziende espositrici provenienti da 14 regioni d'Italia e dall'estero, Germania, Austria e Olanda.

ARTICOLI IN 1.071.013 - www.gli.it

Commenti »

Altro »

Nuovo processo per strage: Via D'Amelio, prime tre condanne dopo rito abbreviato

Processo Eternit: Guariniello chiede la condanna a 20 anni per gli imputati

Di Franco, nuovo presidente Accademia belle arti Palermo

Sicilia: ministero Lavoro, saltato incontro su cig

Crolla abitazione nell'agrigentino, anziano estratto vivo da macerie

Palermo, Sannino: "Basta proclami, vogliamo solo finire con dignità"

Palermo, Udc presenta ddl per editoria locale

Calcio: Palermo, primo allenamento con Sannino e Miccoli lavora a parte

Cucina, Internazionali d'Italia: vince il "Culinary team Palermo"

VERSO MILAN-PALERMO: OGGI DOPPIO ALLENAMENTO ROSANERO

Ultime notizie

Riforma del condominio, in arrivo testo Sole 24 Ore-associatori per migliorare la normativa

Risma 1990: per la Cassazione, il rimborso spetta a tutti

Redditometro, spese a doppio bisario

Sepi Tiscali Finanza su:

Forex, euro sotto 1,30 (dfr, minimo dei 3 mesi, dopo aste Italia

MILANO (MF-DMJ)- Gefran ha chiuso il 2012 con un utile netto pari a 0,586 mila euro, in diminuzione rispetto agli 8,27 ...

14:50 - BERLUSCONI RESTA IN OSPEDALE

ADSL

Pop Iscriviti

video correlati



Harlem shake
2° D'Alagni



Nuovo
Appartamenti



COMANDANTE
SQUADRA

Giro Pizza, Daniel Favero vola in finale a Londra

di CARERRA

Il concorso "Giro Pizza" 2013, concorso che premia il migliore pizzaiolo e la migliore pizza di tutta l'Europa, è giunto anche quest'anno alla sua fase finale. A Londra il 19 marzo prossimo si terrà l'ultima eliminazione e l'elezione del vincitore 2013.

La selezione per la finale di Londra si è tenuta nelambito della Fiera **Tirreno** dove

ancora una volta Daniel Favero, pizzaiolo veronese e nipote del mitico Onetto Orzan, è stato borseggiato e aggirato a 400 metri in finale arrivando settimo, unico toscano fra 1700 concorrenti.

Lo scorso anno Daniel sbaragliò la concorrenza dalle fasi iniziali delle eliminazioni fino alla strepitosa vittoria in finale che si tenne a Parigi dove si dovette misurare con pizzaioli esperti con anche 30/40

anni di esperienza sulle spalle.

Le speranze che il giovane pizzaiolo carrarese si ripeta nella finale di Londra sono moltissime anche perché la sua super pizza lardo di Colonnata, pomodori e rucola è veramente eccellente.

Per la città di Carrara è un orgoglio, possiamo dire che da noi sulle nostre colline si può mangiare un prosciutto unico come il lardo di Colonnata usato dal miglior pizzaiolo d'Europa per la pizza migliore, e una vittoria della produzione artigianale lucina è una vittoria dell'ingegno e della passione di un ragazzo giovanissimo e di una famiglia che da anni gestisce il caratteristico ristorante "Da Onetto" vera e propria istituzione gastronomica della cucina tipica locale di tradizione del territorio internazionale, e ottenuto da Daniel per la migliore pizza d'Europa.



La pizza al lardo di Colonnata, pomodori e rucola



Daniel Favero all'opera

Il punto di arrivo per la finale di Londra è il 19 marzo prossimo



La pizza di Daniel Favero è una delle migliori



Refoglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



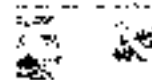
Successo del salotto della degustazione

CARRARA. Grande successo di pubblico nel salotto delle degustazioni dell'Onav alla **Tirreno 2013** a Marina di Carrara. Dietro la regia del maestro assaggiatore Mario Macconi, e dei suoi collaboratori, si sono svolte degustazioni di vini riguardanti alcune delle più importanti regioni italiane, e una su tutte, la degustazione dedicata ai vini passiti: Moscato di Siracusa di Gaetano Blundo, Cinqueterre Sciocchetto di Luciano De Balle e Vermentino passito del Cantale di Pierpaolo Della Tommasina, lasciando di stucco i partecipanti alla degustazione.

Il punto di arrivo per la qualità dei prodotti è un obiettivo da raggiungere.



Il punto di arrivo per la qualità dei prodotti è un obiettivo da raggiungere.



► **Il fatto.** Si è distinta alla grande, come al solito, la squadra molisana

Tirreno Trade, premiata l'Associazione Cuochi di Isernia

Si è distinta alla grande la squadra dell'Associazione Cuochi della Provincia di Isernia, protagonista (il 6 e 7 febbraio) della manifestazione Tirreno Trade, svoltasi il 6 e 7 febbraio presso il complesso fieristico di Carrara, in Toscana. La missione della Tirreno Trade è quella di promuovere l'ospitalità, la ristorazione e il turismo, attraverso un'attività professionale di vasto interesse, capace di coinvolgere tutti gli operatori dei rispettivi settori di attività.

Dopo un'alegnata fase di preparazione, i portaboritori guidati da Adriano Cuzzolino, chef dell'Hotel Dora di Pizzilli e presidente dell'Associazione Cuochi della Provincia di Isernia, si sono confrontati al azze par con i colleghi delle altre regioni, portandolo a casa un palmares di assoluto rispetto: medaglia d'oro per Daniel Filippucci, chef pasta cotto de "La Ferme" di Isernia, che ha stabilito con la sua creazione, una vera e propria scultura gastronomica; medaglia d'oro per Enrico Chirico, chef de "The Scugnazzi" di Valmontone, con la sua scultura in pasta di sale; medaglia d'argento per Lodovico Permetti, chef dell'Hotel Dora, con il suo piatto "mediterraneo"; medaglia di bronzo per lo chef junior Adriano Cuzzolino, che ha proposto una squisita zuppina di pesce dell'Adriatico.

Giama alla 33ª edizione, la Tirreno Trade può a buon diritto collocarsi tra le più qualificate e significative Mostre del settore. Il fascino di questa com-

pende tradizionalmente tutto il centro Italia, ma ogni anno si allargano i confini. La nuova edizione della Mostra Umbregno Tirreno Trade, svoltasi come di consueto nei locali del complesso fieristico Carrara Fiere, ha accresciuto successo delle edizioni precedenti, tanto che gli operatori commerciali che hanno affollato i quattro padiglioni espositivi del Complesso Fieristico di Carrara durante i cinque giorni della manifestazione sono stati oltre cinquantamila. La Mostra Tirreno Trade, vero punto di riferimento per il settore dell'ospitalità dell'intero centro Italia, è in grado di offrire una vasta panoramica delle innovazioni turistiche, commerciali ed alberghiere. Una caratteristica peculiare che continua a richiamare migliaia di operatori economici e la massiccia presenza di associazioni di categoria, espositori sempre più numerosi e qualificati, convegni e tavole rotonde sugli argomenti di attualità, degustazioni, concorsi internazionali, dimostrazioni, ristoranti. Invece del successo della manifestazione. Se tavole rotonde e convegni hanno consentito di aggiornarsi sulle ultime tendenze, la possibilità di vedere l'opera i più grandi maestri della ristorazione si è rivelata uno stimolo senza pari per tutti i visitatori. I settori merceologici della Tirreno Trade coprono tutto il panorama dell'offerta, sia di prodotti che di attrezzature e servizi per ristoranti, alberghi, bar, pasticcerie, pizzerie, pasticceria, gelineri e conforza.



Tirreno SAT

diretto da Rino Piccione

Cerca

[HOME](#)
[NEWS](#)
[CUCINA](#)
[SALUTE](#)
[MOTORI](#)
[MUSICA](#)
[TELEVISIONE](#)

STAMPA

DIMENSIONE CARATTERI: **PIU'GROSSA**

Internazionali di cucina: il team di Palermo si impone su 500 chef

Esibimento di Mercoledì, 13 Marzo 2013 ore 16:53

Il Culinary team Palermo si aggiudica la 13ª edizione degli Internazionali d'Italia di cucina che si è svolta nell'ambito di **Tirreno Sat**, il salone nazionale dedicato all'ospitalità e alla ristorazione italiana che si è svolto a Carrara. Oltre 500 gli chef in gara, ma il team palermitano ha avuto la meglio sia nella sezione a squadre che in quella dedicata alla cucina artistica. La competizione, promossa dalla Federazione italiana cuochi, ha visto confrontarsi, nel complesso fieristico di Carrara Fiere, oltre 500 chef italiani. Il salone, alla 33ª edizione, è stato visitato da oltre 50mila persone e ha visto 299 aziende espositrici provenienti da 14 regioni d'Italia e dall'estero, Germania, Austria e Olanda.

CONDIVIDI LA NOTIZIA



INSERIMENTI SIMILI

Scuola di politica a Palermo: per imparare dagli orrori del passato

Givedì 28 Febbraio 2013, 37% delle parole chiave

Antica focacceria a fiumicino, saponi palermo all'aeroporto

Sabato 19 Gennaio 2011, 39% delle parole chiave

Oggi in sicilia

Venerdì 25 Maggio 2012, 30% delle parole chiave

Oggi in sicilia

Venerdì 16 Aprile 2012, 30% delle parole chiave

I lavoratori protestano davanti alla Regione per l'emergenza igiene al Policlinico di Palermo. I sindacati si dividono sui tagli ai laboratori privati

Mercoledì 13 Febbraio 2013, 17% delle parole chiave

L'asp di Palermo, contro la dipendenza dal gioco

Venerdì 07 Gennaio 2013, 17% delle parole chiave

- **500 euro scaccia malocchio**
Ultimo accesso: 13/03/13
- **Gesig, Crocetta diserta incontro con Formo e Orlando e i lavoratori si**
Ultimo accesso: 13/03/13
- **Ariano sepolto dai detriti: la casa gli crolla addosso**
Ultimo accesso: 13/03/13
- **Gioco d'azzardo e scommesse clandestine: 9 indagati**
Ultimo accesso: 13/03/13
- **Inseguimento anticipato per il nuovo rettore di Catania**
Ultimo accesso: 13/03/13

- **Messina, giro di vite contro la prostituzione in città**
Ultimo accesso: 13/03/13
- **Maltempo: allerta meteo; scuole chiuse nel catanese**
Ultimo accesso: 07/03/13
- **Droga: traffico internazionale, arresti in sicilia e lombardia**
Ultimo accesso: 11/03/13
- **Carabinieri messina trovano 3 fuchi a carne mozzate pranti a colpire.**
Ultimo accesso: 12/03/13
- **L'intervista esclusiva a Gloria Peto**
Ultimo accesso: 13/03/13

ARRIVATO

Se possiedi un account puoi accedere a le impostaz

USERS
PAGES

In caso con ora i dati pu
REGISTRA

LEGGI

- Recupera cesso ubi rizzo di pc
- Richiedi codice di [per la cu registrati in cui que ancora sti
- Scaricari PC le reg Telegram

TIRRENOSAT ON WEB

DETTAGLI INSERIMENTO

[HOME PAGE](#) • [TV E SPECIALE](#) • [LA STRUTTURA](#) • [Frequenze](#) • [MOZZE E SERVIZI](#) • [LA STORIA](#) • [RICERCA](#)

Il Tirreno S.r.l., via Ponte S. Pietro, via Grazia - 98057 Mezzano (MC) - email: info@tirreno.it - P.IVA 01206670832 Tel. (+39) 090/9291011 [30 linee utenze] - Fax Redac. (+39)090/9291018 - Fax Amministrazione (+39)090/9291014

Redazione Catania corso Italia, 69 - 95123 Catania (CT) - Tel. (+39)095/7221251 - Fax (+39)095/7228174 - Redazione Palermo via Mezzano, 43 - 90139 Palermo (PA) - Tel. (+39)091/8421822 - Fax (+39)091/8421179 - Redazione Esile via Ragomare, villa Monica - 98032 Lipari (ME) - Tel. (+39)090/9880418 - Redazione Nubradi via M. Amari, 3 - 98076 S. Agata Militello (ME) - Tel. (+39)0941/702354 - Fax (+39)0941/702358 - Redazione Taormina

Pagina generata da 1.308092 - 000001 - 00 - 000001 - 00 - Copyright © 2013, 2012, 2011, 2010, 2009, 2008, 2007, 2006, 2005, 2004, 2003, 2002, 2001, 2000, 1999, 1998, 1997, 1996, 1995, 1994, 1993, 1992, 1991, 1990, 1989, 1988, 1987, 1986, 1985, 1984, 1983, 1982, 1981, 1980, 1979, 1978, 1977, 1976, 1975, 1974, 1973, 1972, 1971, 1970, 1969, 1968, 1967, 1966, 1965, 1964, 1963, 1962, 1961, 1960, 1959, 1958, 1957, 1956, 1955, 1954, 1953, 1952, 1951, 1950, 1949, 1948, 1947, 1946, 1945, 1944, 1943, 1942, 1941, 1940, 1939, 1938, 1937, 1936, 1935, 1934, 1933, 1932, 1931, 1930, 1929, 1928, 1927, 1926, 1925, 1924, 1923, 1922, 1921, 1920, 1919, 1918, 1917, 1916, 1915, 1914, 1913, 1912, 1911, 1910, 1909, 1908, 1907, 1906, 1905, 1904, 1903, 1902, 1901, 1900, 1899, 1898, 1897, 1896, 1895, 1894, 1893, 1892, 1891, 1890, 1889, 1888, 1887, 1886, 1885, 1884, 1883, 1882, 1881, 1880, 1879, 1878, 1877, 1876, 1875, 1874, 1873, 1872, 1871, 1870, 1869, 1868, 1867, 1866, 1865, 1864, 1863, 1862, 1861, 1860, 1859, 1858, 1857, 1856, 1855, 1854, 1853, 1852, 1851, 1850, 1849, 1848, 1847, 1846, 1845, 1844, 1843, 1842, 1841, 1840, 1839, 1838, 1837, 1836, 1835, 1834, 1833, 1832, 1831, 1830, 1829, 1828, 1827, 1826, 1825, 1824, 1823, 1822, 1821, 1820, 1819, 1818, 1817, 1816, 1815, 1814, 1813, 1812, 1811, 1810, 1809, 1808, 1807, 1806, 1805, 1804, 1803, 1802, 1801, 1800, 1799, 1798, 1797, 1796, 1795, 1794, 1793, 1792, 1791, 1790, 1789, 1788, 1787, 1786, 1785, 1784, 1783, 1782, 1781, 1780, 1779, 1778, 1777, 1776, 1775, 1774, 1773, 1772, 1771, 1770, 1769, 1768, 1767, 1766, 1765, 1764, 1763, 1762, 1761, 1760, 1759, 1758, 1757, 1756, 1755, 1754, 1753, 1752, 1751, 1750, 1749, 1748, 1747, 1746, 1745, 1744, 1743, 1742, 1741, 1740, 1739, 1738, 1737, 1736, 1735, 1734, 1733, 1732, 1731, 1730, 1729, 1728, 1727, 1726, 1725, 1724, 1723, 1722, 1721, 1720, 1719, 1718, 1717, 1716, 1715, 1714, 1713, 1712, 1711, 1710, 1709, 1708, 1707, 1706, 1705, 1704, 1703, 1702, 1701, 1700, 1699, 1698, 1697, 1696, 1695, 1694, 1693, 1692, 1691, 1690, 1689, 1688, 1687, 1686, 1685, 1684, 1683, 1682, 1681, 1680, 1679, 1678, 1677, 1676, 1675, 1674, 1673, 1672, 1671, 1670, 1669, 1668, 1667, 1666, 1665, 1664, 1663, 1662, 1661, 1660, 1659, 1658, 1657, 1656, 1655, 1654, 1653, 1652, 1651, 1650, 1649, 1648, 1647, 1646, 1645, 1644, 1643, 1642, 1641, 1640, 1639, 1638, 1637, 1636, 1635, 1634, 1633, 1632, 1631, 1630, 1629, 1628, 1627, 1626, 1625, 1624, 1623, 1622, 1621, 1620, 1619, 1618, 1617, 1616, 1615, 1614, 1613, 1612, 1611, 1610, 1609, 1608, 1607, 1606, 1605, 1604, 1603, 1602, 1601, 1600, 1599, 1598, 1597, 1596, 1595, 1594, 1593, 1592, 1591, 1590, 1589, 1588, 1587, 1586, 1585, 1584, 1583, 1582, 1581, 1580, 1579, 1578, 1577, 1576, 1575, 1574, 1573, 1572, 1571, 1570, 1569, 1568, 1567, 1566, 1565, 1564, 1563, 1562, 1561, 1560, 1559, 1558, 1557, 1556, 1555, 1554, 1553, 1552, 1551, 1550, 1549, 1548, 1547, 1546, 1545, 1544, 1543, 1542, 1541, 1540, 1539, 1538, 1537, 1536, 1535, 1534, 1533, 1532, 1531, 1530, 1529, 1528, 1527, 1526, 1525, 1524, 1523, 1522, 1521, 1520, 1519, 1518, 1517, 1516, 1515, 1514, 1513, 1512, 1511, 1510, 1509, 1508, 1507, 1506, 1505, 1504, 1503, 1502, 1501, 1500, 1499, 1498, 1497, 1496, 1495, 1494, 1493, 1492, 1491, 1490, 1489, 1488, 1487, 1486, 1485, 1484, 1483, 1482, 1481, 1480, 1479, 1478, 1477, 1476, 1475, 1474, 1473, 1472, 1471, 1470, 1469, 1468, 1467, 1466, 1465, 1464, 1463, 1462, 1461, 1460, 1459, 1458, 1457, 1456, 1455, 1454, 1453, 1452, 1451, 1450, 1449, 1448, 1447, 1446, 1445, 1444, 1443, 1442, 1441, 1440, 1439, 1438, 1437, 1436, 1435, 1434, 1433, 1432, 1431, 1430, 1429, 1428, 1427, 1426, 1425, 1424, 1423, 1422, 1421, 1420, 1419, 1418, 1417, 1416, 1415, 1414, 1413, 1412, 1411, 1410, 1409, 1408, 1407, 1406, 1405, 1404, 1403, 1402, 1401, 1400, 1399, 1398, 1397, 1396, 1395, 1394, 1393, 1392, 1391, 1390, 1389, 1388, 1387, 1386, 1385, 1384, 1383, 1382, 1381, 1380, 1379, 1378, 1377, 1376, 1375, 1374, 1373, 1372, 1371, 1370, 1369, 1368, 1367, 1366, 1365, 1364, 1363, 1362, 1361, 1360, 1359, 1358, 1357, 1356, 1355, 1354, 1353, 1352, 1351, 1350, 1349, 1348, 1347, 1346, 1345, 1344, 1343, 1342, 1341, 1340, 1339, 1338, 1337, 1336, 1335, 1334, 1333, 1332, 1331, 1330, 1329, 1328, 1327, 1326, 1325, 1324, 1323, 1322, 1321, 1320, 1319, 1318, 1317, 1316, 1315, 1314, 1313, 1312, 1311, 1310, 1309, 1308, 1307, 1306, 1305, 1304, 1303, 1302, 1301, 1300, 1299, 1298, 1297, 1296, 1295, 1294, 1293, 1292, 1291, 1290, 1289, 1288, 1287, 1286, 1285, 1284, 1283, 1282, 1281, 1280, 1279, 1278, 1277, 1276, 1275, 1274, 1273, 1272, 1271, 1270, 1269, 1268, 1267, 1266, 1265, 1264, 1263, 1262, 1261, 1260, 1259, 1258, 1257, 1256, 1255, 1254, 1253, 1252, 1251, 1250, 1249, 1248, 1247, 1246, 1245, 1244, 1243, 1242, 1241, 1240, 1239, 1238, 1237, 1236, 1235, 1234, 1233, 1232, 1231, 1230, 1229, 1228, 1227, 1226, 1225, 1224, 1223, 1222, 1221, 1220, 1219, 1218, 1217, 1216, 1215, 1214, 1213, 1212, 1211, 1210, 1209, 1208, 1207, 1206, 1205, 1204, 1203, 1202, 1201, 1200, 1199, 1198, 1197, 1196, 1195, 1194, 1193, 1192, 1191, 1190, 1189, 1188, 1187, 1186, 1185, 1184, 1183, 1182, 1181, 1180, 1179, 1178, 1177, 1176, 1175, 1174, 1173, 1172, 1171, 1170, 1169, 1168, 1167, 1166, 1165, 1164, 1163, 1162, 1161, 1160, 1159, 1158, 1157, 1156, 1155, 1154, 1153, 1152, 1151, 1150, 1149, 1148, 1147, 1146, 1145, 1144, 1143, 1142, 1141, 1140, 1139, 1138, 1137, 1136, 1135, 1134, 1133, 1132, 1131, 1130, 1129, 1128, 1127, 1126, 1125, 1124, 1123, 1122, 1121, 1120, 1119, 1118, 1117, 1116, 1115, 1114, 1113, 1112, 1111, 1110, 1109, 1108, 1107, 1106, 1105, 1104, 1103, 1102, 1101, 1100, 1099, 1098, 1097, 1096, 1095, 1094, 1093, 1092, 1091, 1090, 1089, 1088, 1087, 1086, 1085, 1084, 1083, 1082, 1081, 1080, 1079, 1078, 1077, 1076, 1075, 1074, 1073, 1072, 1071, 1070, 1069, 1068, 1067, 1066, 1065, 1064, 1063, 1062, 1061, 1060, 1059, 1058, 1057, 1056, 1055, 1054, 1053, 1052, 1051, 1050, 1049, 1048, 1047, 1046, 1045, 1044, 1043, 1042, 1041, 1040, 1039, 1038, 1037, 1036, 1035, 1034, 1033, 1032, 1031, 1030, 1029, 1028, 1027, 1026, 1025, 1024, 1023, 1022, 1021, 1020, 1019, 1018, 1017, 1016, 1015, 1014, 1013, 1012, 1011, 1010, 1009, 1008, 1007, 1006, 1005, 1004, 1003, 1002, 1001, 1000, 999, 998, 997, 996, 995, 994, 993, 992, 991, 990, 989, 988, 987, 986, 985, 984, 983, 982, 981, 980, 979, 978, 977, 976, 975, 974, 973, 972, 971, 970, 969, 968, 967, 966, 965, 964, 963, 962, 961, 960, 959, 958, 957, 956, 955, 954, 953, 952, 951, 950, 949, 948, 947, 946, 945, 944, 943, 942, 941, 940, 939, 938, 937, 936, 935, 934, 933, 932, 931, 930, 929, 928, 927, 926, 925, 924, 923, 922, 921, 920, 919, 918, 917, 916, 915, 914, 913, 912, 911, 910, 909, 908, 907, 906, 905, 904, 903, 902, 901, 900, 899, 898, 897, 896, 895, 894, 893, 892, 891, 890, 889, 888, 887, 886, 885, 884, 883, 882, 881, 880, 879, 878, 877, 876, 875, 874, 873, 872, 871, 870, 869, 868, 867, 866, 865, 864, 863, 862, 861, 860, 859, 858, 857, 856, 855, 854, 853, 852, 851, 850, 849, 848, 847, 846, 845, 844, 843, 842, 841, 840, 839, 838, 837, 836, 835, 834, 833, 832, 831, 830, 829, 828, 827, 826, 825, 824, 823, 822, 821, 820, 819, 818, 817, 816, 815, 814, 813, 812, 811, 810, 809, 808, 807, 806, 805, 804, 803, 802, 801, 800, 799, 798, 797, 796, 795, 794, 793, 792, 791, 790, 789, 788, 787, 786, 785, 784, 783, 782, 781, 780, 779, 778, 777, 776, 775, 774, 773, 772, 771, 770, 769, 768, 767, 766, 765, 764, 763, 762, 761, 760, 759, 758, 757, 756, 755, 754, 753, 752, 751, 750, 749, 748, 747, 746, 745, 744, 743, 742, 741, 740, 739, 738, 737, 736, 735, 734, 733, 732, 731, 730, 729, 728, 727, 726, 725, 724, 723, 722, 721, 720, 719, 718, 717, 716, 715, 714, 713, 712, 711, 710, 709, 708, 707, 706, 705, 704, 703, 702, 701, 700, 699, 698, 697, 696, 695, 694, 693, 692, 691, 690, 689, 688, 687, 686, 685, 684, 683, 682, 681, 680, 679, 678, 677, 676, 675, 674, 673, 672, 671, 670, 669, 668, 667, 666, 665, 664, 663, 662, 661, 660, 659, 658, 657, 656, 655, 654, 653, 652, 651, 650, 649, 648, 647, 646, 645, 644, 643, 642, 641, 640, 639, 638, 637, 636, 635, 634, 633, 632, 631, 630, 629, 628, 627, 626, 625, 624, 623, 622, 621, 620, 619, 618, 617, 616, 615, 614, 613, 612, 611, 610, 609, 608, 607, 606, 605, 604, 603, 602, 601, 600, 599, 598, 597, 596, 595, 594, 593, 592, 591, 590, 589, 588, 587, 586, 585, 584, 583, 582, 581, 580, 579, 578, 577, 576, 575, 574, 573, 572, 571, 570, 569, 568, 567, 566, 565, 564, 563, 562, 561, 560, 559, 558, 557, 556, 555, 554, 553, 552, 551, 550, 549, 548, 547, 546, 545, 544, 543, 542, 541, 540, 539, 538, 537, 536, 535, 534, 533, 532, 531, 530, 529, 528, 527, 526, 525, 524, 523, 522, 521, 520, 519, 518, 517, 516, 515, 514, 513, 512, 511, 510, 509, 508, 507, 506, 505, 504, 503, 502, 501, 500, 499, 498, 497, 496, 495, 494, 493, 492, 491, 490, 489, 488, 487, 486, 485, 484, 483, 482, 481, 480, 479, 478, 477, 476, 475, 474, 473, 472, 471, 470, 469, 468, 467, 466, 465, 464, 463, 462, 461, 460, 459, 458, 457, 456, 455, 454, 453, 452, 451, 450, 449, 448, 447, 446, 445, 444, 443, 442, 441, 440, 439, 438, 437, 436, 435, 434, 433, 432, 431, 430, 429, 428, 427, 426, 425, 424, 423, 422, 421, 420, 419, 418, 417, 416, 415, 414, 413, 412, 411, 410, 409, 408, 407, 406, 405, 404, 403, 402, 401, 400, 399, 398, 397, 396, 395, 394, 393, 392, 391, 390, 389, 388, 387, 386, 385, 384, 383, 382, 381, 380, 379, 378, 377, 376, 375, 374, 373, 372, 371, 370, 369, 368, 367, 366, 365, 364, 363, 362, 361

AGI APASIC | AGI ENGLISH | AGI ITALIANO | SALUTE | LABITALIA | WASHINGTON CHIAMA ROMA | MUSEIONLINE | BIREDDAPRESS

portale del Gruppo Adnkronos

segui su:            

CERCA NEL SITO CON GOOGLE  

NEWS | DAILY LIFE | REGIONI | AGI ITALIANO | AGI ENGLISH | LAVORO | SPECIALI | SECONDHOME | MEDIACENTER | TV | PROMETEO | LIBRO DEI FATTI | IMMEDIAPRESS

DATI | POLITICHE | SINDACATO | PROFESSIONI | FORMAZIONE | WELFARE | VIDEO | AUDIO

Almanacco del giorno - Oroscopo - Meno - Mobile - iPad - SMS

Lavoro > Dati > Tra tradizione e ingredienti semplici vince pizza mediterranea



LABITALIA

Tra tradizione e ingredienti semplici vince pizza mediterranea



ultimo aggiornamento: 11 marzo, ore 12:18

Ferraro (Scuola italiana pizzaioli), prodotti del territorio e di stagione.



la newsletter di labitalia

Ogni settimana le notizie nella tua mailbox. Iscriviti, è gratis

Adnkronos su facebook

23 Mi piace  Piace a 50.588 persone. Registrati per vedere cosa piace ai tuoi amici.

1 PRU POPOLARI  

TV IGN ADNKRONOS



TV   

commenta  vota  invia stampa

Roma, 11 mar. (Labitalia) - Classica e con ingredienti semplici e tradizionali. Questa la pizza preferita dagli italiani. Mozzarella di bufala, pomodoro, bresaola, rucola e pecorino è stata, infatti, la ricetta della migliore pizza italiana, "Mediterranea", cucinata da Gianrino Eusebi, pizzaiolo della pizzeria La Fomarina di Rimini che a Tirreno C.T., a Carrara, si è aggiudicato il primo posto della tappa italiana del Giropizza Europa. Al secondo posto, con una pizza dal nome "Chobir", a base di salsa di pelati, burrata, coppa, trivigiana e pinoli tostatati, si è classificato Riccardo La Rosa della pizzeria la Picea di Levanto (La Spezia).

Mentre il bronzo è andato Domenico Manfredi della pizzeria Europizza di Borgo San Dalmazzo (Cuneo), che ha preparato "Terra Mia", una pizza a base di mozzarella, patate, porcini, speck, stracchino e prezzemolo.

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

La preparazione della pizza divide il Nord e il Sud dell'Italia. Nel Meridione, per l'impasto viene utilizzata una percentuale maggiore di farina e la palla dalla quale si ricava il disco è di 250-280 grammi. La cottura avviene rigorosamente in forno a legna a 450 gradi per due minuti al massimo e ottiene una pizza di 28-30 centimetri di diametro le cui caratteristiche sono quelle di un bordo alto e morbido.

Il condimento base prevede pomodoro fresco macerato in olio extravergine di oliva, sale e basilico con l'aggiunta di mozzarella di bufala. Al Nord, invece, la mozzarella fiordilatte prende il posto di quella di bufala, si usa minor farina e la palla ottenuta ha un peso di 200-230 grammi. Qui la stesura è ampia, fino a 33 centimetri di diametro, con poco bordo e una cottura a 320 gradi per 4-5 minuti in forno elettrico o a legna. Caratteristiche sono la friabilità e la croccantezza.

Nel comparto della ristorazione, con 200mila imprese, che impiegano oltre un milione di addetti, generando un fatturato complessivo di 72 miliardi di euro, la pizza copre un ruolo di rilievo. Negli ultimi anni, il numero delle pizzerie classiche (escluse quelle al taglio, d'asporto e a domicilio) è passato da 22.230 a 25.300 unità (+14%). Per quanto riguarda le pizzerie classiche, il picco di crescita si è avuto nel 2004 (+3,8%). Complessivamente, l'incidenza della pizzeria sulla ristorazione è salita al 40% nel 2010 contro il 32,4% del 2001. Secondo l'Istituto europeo della pizza italiana, un italiano consuma 7,6 chilogrammi di pizza all'anno, secondo nella classifica mondiale battuto dagli americani con 13 chili. San Paolo (Brasile) è la città del mondo che ha più pizzerie, oltre 6.000.


in evidenza

 Adnkronos su Google Currents


 Confronti AdnKronos

 Anche in versione app e ebook il Libro dei fatti 2012, il bestseller che racconta l'Italia e il mondo

 Accordo tra Samsung e Adnkronos, tutte le news su smartphone

 Nuova prassi Uni per le aziende di stampa industriali

 Tabacco, parlamentari europei compatti in difesa del settore

 40 opere per la mostra di Tiziano alle Scuderie del Quirinale

Comunicato stampa | Pos ricerca | Pos a facebook timeline | Altro >

lunedì 11 marzo 2013

Registrati | Login

free news pos .com



Cerca

Notizie >

Notizie > Locale > Ponte comunità > CC gallery > Video > Wikipedia >

Top notizie | Politica | Mercato | Consumo | Servizio | Tecnologia | Sport | Cultura | World english | Altre categorie

pos Via



Tra tradizione e ingredienti semplici vince pizza mediterranea

11 Marzo 2013 11:11:08 [votazioni >](#)

Roma, 11 mar. (L'Abitalia) - Classica e con ingredienti semplici e tradizionali. Questa la pizza preferita dagli italiani. Mozzarella di bufala, pomodoro, bresaola, rucola e pecorino è stata, infatti, la ricetta della migliore pizza italiana, 'Mediterranea', cucinata da Giannino Eusebi, pizzaiolo della pizzeria La Fomarina di Rimini che a Tirreno C.T., a Carrara, si è aggiudicato il primo posto della tappa italiana del Giropizza Europa. Al secondo posto, con una pizza dal nome 'Chobiri', a base di salsa di pelati, burrata, coppa, trevigiana e pinoli tostatati, si è classificato Riccardo La Rosa della pizzeria la Picea di Levanto (La Spezia).

Mentre il bronzo è andato Domenico Manfredi della pizzeria Europizza di Borgo San Dalmazzo (Cuneo), che ha preparato 'Terra Mia', una pizza a base di mozzarella, patate, porcini, speck, stracchino e prezzemolo.

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

La preparazione della pizza divide il Nord e il Sud dell'Italia. Nel Meridione, per l'impasto viene utilizzata una percentuale maggiore di farina e la palla dalla quale si ricava il disco è di 250-280 grammi. La cottura avviene rigorosamente in forno a legna a 450 gradi per due minuti al massimo e ottiene una pizza di 28-30 centimetri di diametro le cui caratteristiche sono quelle di un bordo alto e morbido.

Il condimento base prevede pomodoro fresco macerato in olio extravergine di oliva, sale e basilico con l'aggiunta di mozzarella di bufala. Al Nord, invece, la mozzarella fior di latte prende il posto di quella di bufala, si usa minor farina e la palla ottenuta ha un peso di 200-230 grammi. Qui la stesura è ampia, fino a 33 centimetri di diametro, con poco bordo e una cottura a 320 gradi per 4-5 minuti in forno elettrico o a legna. Caratteristiche sono la friabilità e la croccantezza.

Nel comparto della ristorazione, con 290mila imprese, che impiegano oltre un milione di addetti, generando un fatturato complessivo di 72 miliardi di euro, la pizza copre un ruolo di rilievo. Negli ultimi anni, il numero delle pizzerie classiche (escluse quelle al taglio, d'asporto e a domicilio) è passato da 22.230 a 25.300 unità (+14%). Per quanto riguarda le pizzerie classiche, il picco di crescita si è avuto nel 2004 (+3,8%). Complessivamente, l'incidenza della pizzeria sulla ristorazione è salita al 40% nel 2010 contro il 32,4% del 2001. Secondo l'Istituto europeo della pizza italiana, un italiano consuma 7,6 chilogrammi di pizza all'anno, secondo nella classifica mondiale battuto dagli americani con 13 chili. San Paolo (Brasile) è la città del mondo che ha più pizzerie, oltre 6.000.

ARTICOLI PIÙ LETTI DI: [...](#)

Commenti >

[Facebook](#) [Twitter](#) [Email](#)

Altro >

Mio Marano Italiana, Martina Ruzi è la più bella

Invia nuovo commento

Ultime notizie

Civani sbaglia anche il rigore E Napoli dice addio al sogno

Marò è picca, la vera rivoluzione è in tv

«CASSANO NON FACCIA CAZZE... LEONARDO? TUTTE FANTASIE»

Basta un gol di Gilardino e la Strana banda affonda

Il commento 2 la solita Verona puntualmente fatale

lunedì 11 marzo 2013

Giusto pari tra Cus VE e Origo (20-20)

Una BIBI da cui ripartire

Le rinnovabili mandano in rosso la holding di De Benedetti

Finmeccanica, Orsi resta in carcere il Riesame boccia l'istanza dei legali

Pop iscritti

video correlati

lunedì 11 marzo 2013

[Moodle](#) [Accedi](#) [Registrati](#) [Newcenter](#) [Aggiungi ai Preferiti](#) [RSS](#)



[Prima Pagina](#) [24 Ore](#) [Appuntamenti](#) [Servizi](#) [Rubriche](#) [Video](#) [Viva nel Comune](#)
[News](#) [Lavoro](#) [Salute](#) [Sostenibilità](#)

DATI

Tra tradizione e ingredienti semplici vince pizza mediterranea

Ferraro (Scuola italiana pizzaioli), prodotti del territorio e di stagione.

11/03/2013 12:18

(Lab)

[Tweet](#)

[Stampa](#) [Riduci](#) [Aumenta](#)

[Condividi](#)



Roma, 11 mar. (Labitalia) - Classica e con ingredienti semplici e tradizionali. Questa la pizza preferita dagli italiani. Mozzarella di bufala, pomodoro, bresaola, rucola e pecorino è stata, infatti, la ricetta della migliore pizza italiana, 'Mediterranea', cucinata da Giannino Eusebi, pizzaiolo della pizzeria La Fornarina di Rimini che a Tirreno C.T., a Carrara, si è aggiudicato il primo posto della tappa

italiana del Giropizza Europa. Al secondo posto, con una pizza dal nome 'Chobin', a base di salsa di pelati, burrata, coppa, trevigiana e pinoli tostanti, si è classificato Riccardo La Rosa della pizzeria la Picea di Levanto (La Spezia). Mentre il bronzo è andato Domenico Manfredi della pizzeria Europizza di Borgo San Dalmazzo (Cuneo), che ha preparato 'Terra Mia', una pizza a base di mozzarella, patate, porcini, speck, stracchino e prezzemolo. "Il futuro della pizza - sostiene Pino Ferraro, napoletano e maestro pizzaiolo della Scuola italiana pizzaioli - è il passato. La tendenza di questi ultimi anni della pizza è nel curare l'impasto e la personalizzazione della lavorazione. Quello che si cerca oggi sono farine macinate a pietra per dare maggiore digeribilità al prodotto con la pizza che entra sempre più a fare parte della grande ristorazione". Per quanto riguarda i condimenti, continua Ferraro, "si assiste a un ritorno alla tradizione con prodotti del territorio e di stagione sia per motivi di gusto ma anche di costi: sono i clienti che chiedono maggiore attenzione al valore ambientale dei prodotti usati". La preparazione della pizza divide il Nord e il Sud dell'Italia. Nel Meridione, per l'impasto viene utilizzata una percentuale maggiore di farina e la palla dalla quale si ricava il disco è di 250-280 grammi. La cottura avviene rigorosamente in forno a legna a 450 gradi per due minuti al massimo e ottiene una pizza di 28-30 centimetri di diametro le cui caratteristiche sono quelle di un bordo alto e morbido. Il condimento base prevede pomodoro fresco macerato in olio extravergine di oliva, sale e basilico con l'aggiunta di mozzarella di bufala. Al Nord, invece, la mozzarella fiordilatte prende il posto di quella di bufala, si usa minor farina e la palla ottenuta ha un peso di 200-230 grammi. Qui la stesura è ampia, fino a 33 centimetri di diametro, con poco bordo e una cottura a 320 gradi per 4-5 minuti in forno elettrico o a legna. Caratteristiche sono la friabilità e la croccantezza. Nel comparto della ristorazione, con 290mila imprese, che impiegano oltre un milione di addetti, generando un fatturato complessivo di 72 miliardi di euro, la pizza copre un ruolo di rilievo. Negli ultimi anni, il numero delle pizzerie classiche (escluse quelle al taglio, d'asporto e a domicilio) è passato da 22.230 a 25.300 unità (+14%). Per quanto riguarda le pizzerie classiche, il picco di crescita si è avuto nel 2004 (+3,8%). Complessivamente, l'incidenza della pizzeria sulla ristorazione è salita al 40% nel 2010 contro il 32,4% del 2001. Secondo l'Istituto europeo della pizza italiana, un italiano consuma 7,6 chilogrammi di pizza all'anno, secondo nella classifica mondiale battuto dagli americani con 13 chili. San Paolo (Brasile) è la città del mondo che ha più pizzerie, oltre 6.000.

In primo piano Più lette della settimana

Al Palazzo rosa della Asl arriva l'ambulatorio di Ortopedia

Treulababbo. Le ragioni dei bambini il film di Simone Corru arriva al Verdi

Scegliere bene il proprio futuro Martedì a Cagliari "OrientaIntegra"

Un produttore di fama mondiale per una metal band di Alghero

Regione, al via la Sitas 2013 strategie turistiche e opportunità

Test d'ingresso, si parte a luglio Preoccupazione e malumore serpeggiano tra gli studenti

Dinamo scivola ad Avellino I padroni di casa si impongono 86-78

La Tones interrompe il digiuno Sul campo del Bors finisce 0-1

Rubato un escavatore da Ozieri "Autonavi a ritrovato"

Nigeria, ucciso l'ostaggio italiano Lutto a Oristano, dove vive la famiglia

Cambio di sesso, eseguito a Sassari Il primo storico intervento

Dieci anni di interventi e burocrazia Poi il cambio di sesso: «Finalmente mi sento libera»

Alghero-Parigi, un sogno di molti che dal 20 giugno sarà realtà

Suicidi dal Ponte Rosetto, Ganau apre alla realizzazione di barriere

Pochiani le mogli, arrestati due uomini di Ozieri e Senori

Il romanticismo esiste ancora Gli auguri in formato maxi

Leggi, speranze e contraddizioni Tutte le difficoltà della "Zona franca"

La Regione autorizza 20 nuovi corsi per Operatori socio sanitari

Cambio di sesso, solidarietà su tv: effervescenza tra le donne

Sorso, se adottati un cane dal canale Il Comune si regala 250 euro (x'l'anno)

PUBBLICITÀ



Prenotazione Hotel
Room And Breakfast è un motore di comparazione hotel nato a Sassari. Scopri gli hotel in offerta in tutto il mondo.



Autonoleggio Low Cost
Trova con noi il miglior prezzo per il tuo noleggio auto economico. Oltre 6.500 uffici in 143 paesi in tutto il mondo!



redfish comunicazione
Ufficienza di comunicazione giovane e dinamica per promuovere la vostra azienda e i vostri prodotti.



Noleggio lungo termine
Le migliori offerte per il noleggio lungo termine, per aziende e professionisti. Auto, veicoli commerciali e veicoli ecologici.



neosystem.it
NeoSystem sviluppa software e fornisce consulenza informatica e assistenza tecnica.

Nuovo utente? Registrati | Entra | Aiuto

Passa a IE8: ora piú sicura

Mail | Mo Yi | Yahoo!

YAHOO! FINANZA
ITALIA

Q

Cerca sul web

Diventa un trader ProfessionistaNessuna esperienza necessaria **EBOOK**  **GRATUITO**

OPTIONS CLICK

INIZIA ORA!



HOME QUOTAZIONI MIO PORTAFOGLIO GUIDA FINANZIARIA NOTIZIE FINANZA PERSONALE CAMBIAVALUTE FORUM

LE ULTIME NOTIZIE TUTTI I TEMI SOLO SU YAHOO! FINANZA INFORMAZIONI NEWS VIDEO

Q Cerca quotazioni Sab 11 Mar 2013, 13:12 CET - I Mercati italiani chiuderanno fra 4 ore 18 min

Tra tradizione e ingredienti semplici vince pizza mediterranea



Adnkronos News - 54 minuti fa

[Mail](#) [Condividi](#) [Condividi](#) [Tweeter](#) [Share](#) [+1](#)

Roma, 11 mar. (LabiItalia) - Classica e con ingredienti semplici e tradizionali. Questa la pizza preferita dagli italiani. Mozzarella di bufala, pomodoro, bresaola, rucola e pecorino è stata, infatti, la ricetta della migliore pizza italiana, "Mediterranea", cucinata da Giannino Ensebi, pizzaiolo della pizzeria La Fornarina di Rimini che a Tirreno C.T., a Carrara, si è aggiudicato il primo posto della tappa italiana del Giropizza Europa. Al secondo posto, con una pizza dal nome "Chobin", a base di salsa di pelati, burrata, coppa, trevigiana e pinoli tostati, si è classificato Riccardo La Rosa della pizzeria la Pisco di Levante (La Spezia).

Mentre il bronzo è andato Domenico Manfredi della pizzeria Europizza di Borgo San Dalmazzo (Cuneo), che ha preparato "Terra Mia", una pizza a base di mozzarella, patate, porcini, speck, stracchino e prezzemolo.

"Il futuro della pizza - sostiene Pino Ferraro, napoletano e maestro pizzaiolo della Scuola italiana pizzaioli - è il passato. La tendenza di questi ultimi anni della pizza è nel curare l'impasto e la personalizzazione della lavorazione. Quello che si cerca oggi sono farine macinate a pietra per dare maggiore digeribilità al prodotto con la pizza che entra sempre piú a fare parte della grande ristorazione". Per quanto riguarda i condimenti, continua Ferraro, "si assiste a un ritorno alla tradizione con prodotti del territorio e di stagione sia per motivi di gusto ma anche di costi: sono i clienti che chiedono maggiore attenzione al valore ambientale dei prodotti usati".

La preparazione della pizza divide il Nord e il Sud dell'Italia. Nel Meridione, per l'impasto viene utilizzata una percentuale maggiore di farina e la palla dalla quale si ricava il disco è di 250-280 grammi. La cottura avviene rigorosamente in forno a legna a 450 gradi per due minuti al massimo e ottiene una pizza di 28-30 centimetri di diametro le cui caratteristiche sono quelle di un bordo alto e morbido.

Il condimento base prevede pomodoro fresco macerato in olio extravergine di oliva, sale e basilico con l'aggiunta di mozzarella di bufala. Al Nord, invece, la mozzarella fiordilatte prende il posto di quella di bufala, si usa minor farina e la palla ottenuta ha un peso di 200-250 grammi. Qui la stesura è ampia, fino a 33 centimetri di diametro, con poco bordo e una cottura a 320 gradi per 4-5 minuti in forno elettrico o a legna. Caratteristiche sono la friabilità e la croccantezza.

Nel comparto della ristorazione, con 200mila imprese, che impiegano oltre un milione di addetti, generando un fatturato complessivo di 72 miliardi di euro, la pizza copre un ruolo di rilievo. Negli

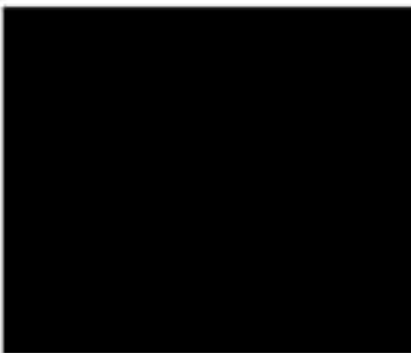
COSA STA SUCCEDENDO IN BORSA

NOME	PREZZO	VARI %	ORA
Flux Mb	16.062,01	-0,88%	13:09 CET
Eurostoxx 50	2.710,87	-0,66%	12:54 CET
Flux 100	6.497,11	+0,21%	12:57 CET
Dax	7.966,44	-0,25%	12:57 CET
Dow Jones	14.397,07		8 mar 22:37 CET
Nikkei 225	12.349,06	+0,53%	11 mar 07:28 CET

[Guarda tutte le quotazioni](#)

ULTIME NOTIZIE DAI MERCATI

- Italia, programma stabilità per Ue potrebbe slittare Reuters - 21 minuti fa
- Grilli: ripresa in seconda metà 2013, da vedere con che forza Reuters - 25 minuti fa
- OCSE: il superindice migliora a gennaio, zona euro verso ripresa Economista - 27 minuti fa
- Italia, leading indicator Ocse gennaio mostra stabilizzazione Reuters - 32 minuti fa
- A Piazza Affari è prematura una ripresa piú decisa Trend Online - 32 minuti fa

[Vai all'elenco delle ultime notizie >](#)

SPECIALI YAHOO!

ultimi anni, il numero delle pizzerie classiche (escluse quelle al taglio, d'asporto e a domicilio) è passato da 22.250 a 25.300 unità (+14%). Per quanto riguarda le pizzerie classiche, il picco di crescita si è avuto nel 2004 (+3,8%). Complessivamente, l'incidenza della pizzeria sulla ristorazione è salita al 40% nel 2010 contro il 32,4% del 2001. Secondo l'Istituto europeo della pizza italiana, un italiano consuma 7,6 chilogrammi di pizza all'anno, secondo nella classifica mondiale battuto dagli americani con 13 chili. San Paolo (Brasile) è la città del mondo che ha più pizzerie, oltre 6.000.

Per ulteriori informazioni visita il sito di Adnkronos

Ti è piaciuto l'articolo? Per non perderti i prossimi, seguici anche su Facebook



Ci vuole un gran fisico



Le foto del nuovo film con Raoul Bova



Il grande e potente Oz



Cameron Diaz: com'era e com'è

SCOPRI LE NOSTRE FONTI: CLICCA SUL LOGO PER LEGGERE TUTTI GLI ARTICOLI DEI PROVIDER E TROVA IL TUO PREFERITO



SOLO SU YAHOO! FINANZA



A Milano arriva Liber, l'autista privato a portata di smartphone



Quelle quote rosa che colorano il Parlamento Europeo



Cartella esattoriale con il, come si paga, quanto è l'interesse di



Il negozio del consumatore del futuro

Al momento non sono disponibili commenti

OGGI SU YAHOO!



I tuoi addominali fanno invidia ai maschiotti



Il privilegio che la casta sta per perdere



La pessima abitudine di molte famiglie



"Sta male, non so quando sarà dimesso"



Cosa significa l'appellativo 'terzo'

YAHOO! FINANZA

- Home
- Notizie
- Quotazioni
- Finanza Personale
- Mio Portafoglio
- Cambievalute

ALTRI SERVIZI YAHOO!

- Answers
- Flickr
- Notizie
- Audi
- Giochi
- imgl
- Cinema
- Lifestyle
- Sport

TREND DEL GIORNO

1. Belen Rodriguez
2. Incendio Brasile
3. Oroscopo 2012
4. Borsa italiana
5. Meteo
6. Calcio mercato

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

fai.informazione.it

Utente Password

SPORRELLI/AGENZIE | COMUNICATI/STAMPA | **FAI INFORMAZIONE** | LA RIFORMAZIONE | INFORMAZIONI TV | SPORRELLI/CHAT

TUTTE LE SEZIONI | POLITICA | CRONACA | ESTERI | ECONOMIA | SPETTACOLI | SCIENZA | SALUTE
SERIE/SCORRIELETTORE | PARTITI | POLITICHE/2013

Cerca

[Inserisci Notizie](#) [Nuovo Utente](#) [Dimenticata la Password?](#) [Statistiche](#) [Strumenti](#) [Tag Cloud](#) [Twitter](#)

domenica 10 marzo 2013 - 9:55

I giovani il Territorio tra innovazione e tradizione

5
Voti
VOTAI

Segui Fai Informazione su



Il Blog di Fai Informazione
ovvero

la versione di Ernesto



10/03/2013 - 9:34 Convegno sull'abilità comunicativa Martedì 12 marzo 2013 Ore 10.30 - 12.00 Presso Fiera Adriatica - Sili Marina Coordinamento: Yvonne Pincelli, esperta di territorio e di turismo.

[Tweet](#)

Fonte da [Informazioni](#) - Sezione Pubblica - URL: <http://www.informazione.it>

[Segnala un errore](#)

Altri articoli di possibile interesse:

Contro la crisi, a tavola tradizione e innovazione - Alla [Tavola C3](#) la grande mostra dedicata ai professionisti dell'ospitalità e della ristorazione. In corso fino al giovedì 7 presso CamaraFiera, non mancano le occasioni di confronto tra gli infini settori di questo variegato mondo. Le parole d'ordine di questa 33esima edizione sembrano essere "tradizione e innovazione": è voce corale delle aziende presenti, alla costante ricerca. L'articolo Contro la crisi, a tavola tradizione e innovazione sembra essere il primo su [Periodico Italiano Daily](#) ([espressonline](#))

61^ TRE RIFUGI - Innovare nel rispetto della tradizione - Sabato 16 e domenica 17 marzo l'EVENTO TRE RIFUGI 2013 "Innovare nel rispetto della tradizione, incentivando i giovani". Due giorni di gare per avvicinare nuovi appassionati allo sci alpino. Si svolgerà nel fine settimana di sabato 16 e domenica 17 marzo 2013 l'evento Tre Rifugi: una due giorni di gare di sci alpino sulle vette del Monvegalese. La sessantunesima edizione della "Tre Rifugi", ([jacobinrete](#))

Antonella Salvucci nel ruolo di Veronica parla di Midway - MIDWAY è un film dal respiro internazionale che colpisce per le atmosfere suggestive e per una regia dinamica che riesce a ben mescolare la tradizione all'innovazione per un risultato innovativo... [► Continua...](#) ([cinemafant](#))

Ai via il Carnevale Ambrosiano - Ai via a Milano con la grande festa del Carnevale, secondo la tradizione Ambrosiana il Carnevale milanese infatti dura qualche giorno in più rispetto ai festeggiamenti che nel resto d'Italia terminano il martedì grasso, perché, secondo la tradizione, Sant'Ambrogio, Patrono di Milano, impegnato in un pellegrinaggio, chiese alla popolazione di aspettare il suo ritorno per iniziare. E come ogni anno, il Comune di Milano per celebrare la fine del Carnevale, organizza straordinari festeggiamenti che coniugano tradizione e innovazione. Il fulcro dei festeggiamenti sarà piazza Duomo ma ... ([melacotta77](#))

"Aggiornamenti tecnici in Agrumicoltura: tra tradizione e innovazione", se ne parla domani... - Si svolgerà domani, martedì 12 febbraio, a partire dalle ore 15:00, a Lamezia Terme presso la Fondazione Terina - Area Industriale Papa Benedetto XVI - Comparto 15, il convegno agronomico dal titolo: "Aggiornamenti tecnici in Agrumicoltura: tra tradizione e innovazione". [Read More...](#) ([lameziaticoli](#))

I TITOLI ASSEGNATI ALLA TIRRENOCI

Al Culinary Team Palermo gli Internazionali della Fic

CARRARA

Assegnati gli ultimi titoli alla TirrenoCittà di Massa con un grande successo di visitatori (oltre 30mila).

Il Culinary Team Palermo la squadra della federazione italiana cuochi che si è aggiudicata la XIII edizione degli Internazionali d'Italia di cucina appena conclusa a TirrenoCittà Carrara. Sempre nella sezione squadre è attivo il Culinary Team Palermo il miglior gruppo nella sezione "Cucina artistica", mentre è il Team Catechi Piemonte a dettare il primato meglio la cucina Mediterranea.

Nella sezione dei campionati individuali Cristian Spagnoli è il miglior interprete dell'arte della Mediterranea, mentre per quella artistica è Giuliano Irsina. Il miglior pasticcere d'Italia è una signora che si chiama Elisabetta Curcio. Ancora una signora, Debora Fantini, ha vinto il titolo nella sezione cucina

fredda. Successo anche per i giovani cuochi under 23, il Campione nazionale di Cucina Mediterranea è il Genovese Lorenzo, mentre nella sezione artistica vince il giovane Antonino D'Allesio.

Concorso "Le Aperte si riconoscono ai ravioli". Il concorso riservato ai chef della provincia di Massa Carrara prevedeva la preparazione di una portata unica, in una sola ora di tempo, realizzata con prodotti del territorio. Vincitore al termine di una non facile selezione è risultato Luca Ciampistri, seguito nell'ordine da Massimo Romano e Bruno Mallegni. Questi i piatti classificati nelle prime tre posizioni: Crema di funghi porcini delle Langhe; Fegato di agnello delle piane massesi, in tempuradi ceci di Freschiello; Strigoni sordellati, alle 21 zone.

Sono stati oltre 500 i cuochi che hanno partecipato al campionato promosso dalla Fic a TirrenoCittà.

Spagnoli, arte e rispetto sulle Langhe



Sei in: [Il Tirreno Massa Cronaca](#) [Vento del marmo, un vino per valorizzare la città](#)

 **CONDIVIDI +**

Vento del marmo, un vino per valorizzare la città

L'idea è del vulcanico pubblicitario-fotografo Sergio Tramontana, in sinergia con l'azienda agricola di Roberto Castagnini: un marchio registrato nel mondo

PERSONE: i nomi degli ultimi tre giorni

LUOGHI: la mappa degli ultimi tre giorni

Qualità dell'aria nel comune di **MASSA**

Persone

Angelo Zubbani	Roberto Pucci
Sara Paglini	Stefano Benedetti
Andrea Rigoni	Stefano di Ronza
Enrico Rossi	Roberto Simoncini
Narciso Buffoni	Beppe Grillo
Norberto Ricci	Enzo Manenti

[→ TUTTI I NOMI](#)

Altri contenuti di Cronaca

- [Pappagallo rapito, rivendicazione degli All](#)
- [Denunciato il truffatore delle slot](#)
- [Inagibile il Palco della musica](#)
- [Maxi buco: "sistema" esportato? Giubilano scrive ai pm toscani](#)
- [Comune contro Provincia sui fanghi dell'ex Damas](#)

[→ VEDI TUTTI](#)



CARRARA. Il pubblicitario carrarese Sergio Tramontana ha presentato alla [Tirreno Ci](#) 2013 il nuovo vino "Vento di marmo", la sua ennesima incursione creativa promozionale del territorio Apuano. Una azione di promozione del nostro territorio iniziata nel 2007 con il primo volume fotografico "Il cielo sopra il marmo", proseguita poi con il bel libro "Facce di marmo" e culminata con il terzo volume dedicato alla portualità locale "Il cielo sopra il porto".

Per questa nuova azione di marketing territoriale il pubblicitario fotografo, ha momentaneamente messo da parte la carta stampata e ha deciso di utilizzare il vino delle nostre colline. "Vento di marmo" è un vino prodotto da uve vermentino in purezza.

Questo vino è il frutto della collaborazione tra l'agenzia pubblicitaria Tramontana Unimedia con l'azienda agricola Roberto Castagnini, noto produttore di Vini Candia dei colli Apuani doc che per primo ha creduto in questa iniziativa. La sinergia tra le due aziende ha partorito un vino bianco profumato e fruttato che ha superato brillantemente la prova degustativa di molti sommelier presenti alla [Tirreno Ci](#).

Il 14 febbraio scorso, il vino è stato presentato con successo al Buy wine di Firenze, dove erano presenti 400 buyer importatori provenienti da tutto il mondo.

Vento di marmo è un marchio registrato in tutto il mondo. Nelle intenzioni del pubblicitario è far diventare questo nome un brand che contraddistinguerà alcuni prodotti tipici locali del territorio apuano. Vini, oli, formaggi, salumi, dolci. Un contenitore pieno di cibo per il corpo e saperi per la mente. Tramontana invita per tutti i produttori locali a mettersi in contatto con l'agenzia Tramontana Unimedia (e-mail info@unimediaweb.com).

A Sergio Tramontana abbiamo chiesto come mai abbia deciso di entrare nel campo del Wine e Food.

«Più che un'entrata è un ritorno, visto che sono nato nel vino, tantissimi anni fa, precisamente alla fine degli anni 70 collaboravo nell'azienda di mio padre Riccardo e di mia madre Lorenza e proprio a Carrara in piazza Matteotti facemmo nascere il primo Enoclub. Da ragazzo tra una Radio e l'altra, vendevo vini e liquori all'ingrosso appunto nell'azienda di famiglia».

Come è nata la collaborazione con l'azienda Castagnini?

«Una curiosissima fortunata combinazione, stavo cercando un produttore locale e leggendo gli annunci economici sul vostro quotidiano ho trovato l'annuncio di ricerca di collaborazione, ho risposto e tutto è iniziato quasi per caso, anche i Beatles si sono conosciuti con un semplice annuncio per caso».

Perché ha deciso di utilizzare il vino per questa tua azione di promozione di Carrara?

«Ho pensato di utilizzare il vino come linguaggio come veicolo ma vorrei continuare con altri prodotti tipici sto aspettando risposte da altri operatori. Spero di risvegliare un po' di orgoglio di appartenenza, di voglia di condivisione, d'amore per il nostro territorio, vorrei che dai continui lamenti si passasse alle proposte alla voglia di fare. Dopo aver fondato la prima Radio libera stereo a Carrara, dopo aver collaborato alla nascita della prima Tele Toscana Nord, ho iniziato a lavorare nell'editoria con un piccolo editore di Carrara, ho proseguito come direttore commerciale di aziende grafico editoriali poi stanco di girare per l'Italia sono tornato a lavorare vicino a casa e ho fondato Unimedia agenzia di pubblicità. Da una vita mi rimetto in gioco».

09 marzo 2013

 IMMOBILI	 VIAGGI	 MOTORI
 LAVORO	 SERVIZI	 SACCA

PUBBLICA IL TUO ANNUNCIO

RISTORANTELOCALI		Cityfan	
Massa		Mangiare e bere a	
Tipici		Massa	(142)
Pizzeria	(17)	Carrara	(138)
Specialità di carne	(122)	Montignoso	(128)

ETNOLOGIA SUCCESSO DEL VERMENTINO IN PUREZZA PRODOTTO DAL VULCANICO FOTOGRAFO Il «vento di marmo» di Sergio Tramontana conquista fiere e sommelier

— CARRARA —

«VENTO di marmo», la nuova creazione vinicola di Sergio Tramontana (nella foto). Il pubblicitario ha presentato alla **WINEFAIR 2013** la sua creatura: un vino bianco profumato e trattato che ha superato brillantemente la prova degustativa di molti sommelier ed è stato presentato al Buy wine di

Firenze. Il vino è piaciuto ed è stato riscontrato un grosso interesse da parte di molti operatori esteri. Un'azione promozionale del territorio, quella di Tramontana che è iniziata con il volume fotografico «Il cielo sopra il marmo», proseguita poi con l'opera «Vacce di marmo» e culminata con «Il cielo sopra il porto». Per questa nuova azione di marketing territoria-

le il fotografo ha messo da parte la macchina fotografica, attingendo a una sua vecchia passione, il vino. Vento di marmo è un vino prodotto da uve vermentino in purezza. Questo vino è il frutto della collaborazione tra la Tramontana Camera con l'azienda agricola Roberto Castagnini, produttore di Vini Cauda dei colli Apuani.



HOME REDAZIONE COMITATOTTS CHI SIAMO CONTATTI ROSMARINOTV RUBRICHE

TIRRENO CT. Il piatto più richiesto degli italiani è la pasta, tra riflessioni e premiazioni

marzo 2013 - Martedì News - Taggi tendenze ristorante **Tirreno CT** - Palermo



Pasta, al pomodoro o con altri sughi. E' **il piatto più richiesto degli italiani**. Ma anche ricerca di materia prima sempre più di qualità, rispetto per il territorio dove si opera, utilizzo sempre più spinto di prodotti bio.

Sono le tendenze della ristorazione italiana emerse a **Tirreno CT** che ha chiuso i battenti a CarraraFiere. A spiegare come cambia l'offerta dei ristoranti italiani è Giorgio Nardelli della FIC (Federazione italiana cuochi),

presidente della giuria degli Internazionali di cucina che si sono svolti alla kermesse apuana.

«La pasta è un piatto che ha un prezzo quasi sempre abbordabile. Oltre al fatto che rappresenta l'Italia, unisce la Penisola». Per quanto riguarda i prodotti, i ristoranti «spingono molto sulla ricerca della materia prima e sul legame che gli alimenti utilizzati abbiano rispetto del territorio. Questo si somma all'uso sempre più ricercato di prodotti di origine biologica e quelli cosiddetti "senza" come glutine, conservanti, ogm. Tutto questo legato dal rispetto per il cliente con velocità e qualità del servizio, cordialità».

Sempre in materia di alimentazione, ma quella di casa, la tendenza è all'acquisto di pane, pasta e uova, forse per un problema di costo. «Anche al ristorante sempre di più le preparazioni a base di uova», conclude Nardelli.

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

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

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

I più gustati...

-  PASTAAMANO. I "triddi" di Buccino, realizziamoli insieme...
-  RISOTTI. Valone Nano all'arancia
-  ZUPPE. Ceci con cubi di baccalà al Rosmarino



Save the Date



Enzo Caccia verso Las Vegas. In anteprima le pizze che proporrà al pubblico americano



Conoscete per amore. La FISAR Salerno firma un nuovo appuntamento in nome del vino

Sono stati oltre 500 i cuochi che hanno partecipato ai campionati promossi dalla Fic a Tirreno C.T. per la XIII edizione degli Internazionali d'Italia di Alta Cucina e contemporaneamente all' XI Campionato Nazionale e alla quarta edizione del "Grand Junior Cooking Contest" per gli chef emergenti. In quattro giorni sono stati preparati innumerevoli piatti tra antipasti, piatti unici e dessert, giudicati da una giuria composta da cuochi giudici appartenenti alla Fic. Oltre agli chef in gara tanti anche i cuochi presenti sia come giurati che come ospiti speciali nei vari show cooking in programma presso l' Arena dei futuri talenti.

Con queste premiazioni si è così conclusa la 33esima edizione di Tirreno C.T. Salone Nazionale per alberghi, bar, gelaterie, pasticcerie, pizzerie, panifici, ristoranti e comunità. A parlare sono prima di tutto le presenze. Oltre 50.000 i visitatori che hanno assistito ad esibizioni, degustazioni, forum, che hanno visitato gli stand delle 299 aziende espositrici, provenienti da 14 regioni d'Italia più 5 espositori dall'estero: 2 dalla Germania, 2 dall'Austria e uno dall'Olanda.

Più di 600 i marchi commerciali rappresentati, su una estensione che supera i 30.000 metri quadrati di superficie espositiva coperta. Una mostra-convegno dedicata alle attrezzature e forniture per gli operatori della ristorazione e strutture ricettive, dalle materie prime, agli ingredienti, dai prodotti alimentari, a macchine e attrezzature specifiche. Durante la manifestazione si sono susseguiti decine di seminari, dimostrazioni, forum e tavole rotonde. E soprattutto molti concorsi professionali di livello nazionale e internazionale: un insieme di eventi che anno dopo anno ha contribuito al successo della **Tirreno C.T.**



Al Pizza World Show
 anche l'Associazione
 Veloce PIZZA
 Napoletana / 15-17 aprile

Search



ROSMARINO NEWS

per questo spazio pubblicitario scrivi a info@rosmarinonews.it

dalla terra al web

Diritto di Nomina

- Nel cuore la Puglia e i suoi sapori, la storia dello chef Giuseppe Mireti
- Antico Oliveto. La Versilia sconosciuta in un luogo per romantici "gourmands"
- Apre a San Casciano la boutique patisserie di Giulia Gianni

Blog gustosi...



Penne, ricotta e ingrediente segreto... ven, mar 08, 2013

dom, feb 24, 2013

Ciboleggiando a Identità Golose (parte II) ven, feb 22, 2013

BioideE

ICEA Nasce la nuova certificazione "Eventi Sostenibili"

Dal Piemonte un'idea ai Comuni italiani per risparmiare. Il primo passo è volerlo...

Latte e latticini: una base per


Vini e Sapori: Manifestazioni ed Eventi

 Segnala a
[Vini e Sapori.net](#)

Hotel La Punta ***
 Otranto (Le)
 ... a 30 m. dal mare

**ALTERNATIVA
 SOSTENIBILE
 .IT**

9 Marzo 2013 - 12:03
 MANIFESTAZIONI ED EVENTI - Lento: 27 vote
**Team Venezia Chef,
 due ori e un bronzo
 agli Internazionali
 d'Italia 2013**

Bis dorato per il veneziano Renato Cattapan, storico bronzo per la bellunese Sonia Ortile, al debutto con la squadra dei cuochi veneti.

Venezia, 9 marzo 2013 - Due medaglie d'oro e uno storico bronzo «in rosa» per il Team Venezia Chef agli Internazionali d'Italia 2013, svoltisi dal 3 al 7 marzo a Marina di Massa. Nella tredicesima edizione della manifestazione tenutasi a «Carrarallere» nell'ambito di «Tirreno C.T.», fiera dedicata al settore della ristorazione e dell'ospitalità, a conquistare le medaglie per la squadra degli chef veneti sono stati Renato Cattapan e Sonia Ortile, entrambi in gara nel programma artistico individuale.

Cattapan, appartenente alla FIC di Venezia, ha sbaragliato la concorrenza conquistando due ori con due composizioni artistiche in margarina e cioccolato. Se per il responsabile della sezione artistica del Team Venezia Chef si tratta dell'ennesimo riconoscimento, che segue di pochi giorni l'oro e l'argento conquistati al concorso di Erba «Arturo Della Torre - Arte in cucina 2013» con le opere «La Regina dei draghi» e «Rondò Veneziano», per Sonia Ortile si tratta della prima prestigiosa medaglia. La 25enne appartenente alla FIC di Belluno, che lavora presso la pasticceria «Alverà» di Cortina d'Ampezzo, ha conquistato il bronzo con l'opera in cioccolato «Il Giardino dei miei sogni», un traguardo storico in quanto si tratta della prima medaglia in assoluto conquistata da uno chef donna del Team Venezia.

Riconosciuti dalla WACS - Società Mondiale dei Cuochi -, gli Internazionali d'Italia 2013 hanno visto gareggiare oltre 400 chef suddivisi nelle gare singolo e a squadre, specialità cucina calda, fredda ed artistica. A rappresentare il Team Venezia Chef in terra toscana, oltre ai medagliati Renato Cattapan e Sonia Ortile, il team manager Alessandro Silvestri.

«La manifestazione di Marina di Massa rappresenta uno dei principali palcoscenici internazionali e aver conquistato tre medaglie individuali conferma la crescita del Team Venezia Chef - sottolinea il team manager Alessandro Silvestri -. Se il maestro Cattapan è ormai l'artista di riferimento per le pièces artistiche in Italia, ma non solo, veder conquistare una medaglia di bronzo dalla debuttante Sonia Ortile è davvero una grande soddisfazione. Si tratta di una giovane e promettente pasticciera che abbiamo deciso di inserire in gara all'ultimo momento. Una novità per il Team Venezia Chef che mai finora aveva visto fra le proprie fila una figura femminile. E la scelta si è rivelata vincente».

Prossimo appuntamento internazionale per il Team Venezia Chef IGEHO - Salone Mondiale di cucina, in programma a novembre a Basilea.

[Ricette Antipasti](#) | [Ricette Primi](#) | [Ricette secondi piatti di carne](#) | [Ricette secondi piatti di pesce](#) | [Ricette secondi piatti di pollame](#) | [Ricette Salso](#) | [Ricette Contorni](#) | [Ricette Dessert](#) | [Ricette Bevande](#) | [Ricette Biscotti](#) | [Ricette Dolci](#)

Otranto-Hotel La Punta
 a partire da 45€

LE NOSTRE RUBRICHE
[NOVITA' DAL MONDO](#)
[MANIFESTAZIONI ED EVENTI](#)
[SEMINARI E CONVEGNI](#)
[PUBBLICAZIONI E RIVISTE](#)
[ITINERARI E DEGUSTAZIONI](#)
[LEGGI E REDOLAMENTI](#)
ARTICOLI PIU' LETTI DEL MESE

Russia, meteoriti negli Urali: oltre 400 feriti. Asteroidi 2012 DA14, nessun legame

Carnevale di Venezia 2013: Francesca Piccini è l'assurdo sul tetto di Venezia

Allerta maltempo per mercoledì a Nord

Nasa, in arrivo Asteroid 2012 DA14, ma nessun pericolo

vin^o e dintorni

HOME

LA RIVISTA

EVENTI

MULTIMEDIA
ABBONAMENTIWEBTV
PRIVACY

BREVI

CONTATTI

SeB EDITORI

IX SALONE DEI VINI
E DEI TERRITORI VITIVINICOLI ITALIANI2/3/4 GIUGNO 2013
CASTELBOVINO NAPOLIVITIVINICOLA
FERRUCCIO DEIANA

Networks



CERCA

09.03.2013 Dintorni

TIRRENO CT/ Pasta, la preferita degli italiani a casa e al ristorante



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

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

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

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

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

Archivio Contenuti

marzo 2013
febbraio 2013
gennaio 2013
novembre 2012
ottobre 2012
settembre 2012
agosto 2012
luglio 2012
giugno 2012
maggio 2012
aprile 2012
marzo 2012
febbraio 2012
gennaio 2012
dicembre 2011
novembre 2011
ottobre 2011

Gli articoli più popolari

[Carne di cavallo, in Italia alto livello di controlli](#) 1 commento

[Michelanpelo Pistoletto interpreta "La Celebrazione" per Omelia 2010 e il suo 28° anniversario](#) 1 commento

[Encourismo, bene i dati Censis ma occorre una azione globale di promozione](#) 1 commento

Commenti Recenti

Giovanni Mastrolanni su [Vino e dintorni a Vinitaly con uno spazio per incontrare i lettori](#)

[CARNE DI CAVALLO, IN ITALIA ALTO LIVELLO DI CONTROLLI](#) | Giuseppe Mauri su [Carne di cavallo, in Italia alto livello di controlli](#)

Mariena Mastia su [Numero 4 Vino e dintorni](#)

[Vivere a Biella - Blog Arcobaleno](#) | Michelanpelo Pistoletto interpreta "La Celebrazione" per Omelia ... su

Multimedia

Verona - Vino e dintorni a Vinitaly uno spazio per incontrare i lettori



1 Commento

Montalcino (Si) - A Montalcino protagonisti i giovani su quattro è u...
30



Commento

Parma - Range Rover Di Wine Award, il tour vinicolo di La Rover premia Montalcino



Commento



Luca Giampietri

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

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

Sono stati oltre 500 i cuochi che hanno partecipato ai campionati promossi dalla Fic a Tirreno C.T. per la XIII edizione degli Internazionali d'Italia di Alta Cucina e contemporaneamente all' XI Campionato Nazionale e alla quarta edizione del "Grand Junior Cooking Contest" per gli chef emergenti. In quattro giorni sono stati preparati innumerevoli piatti tra antipasti, piatti unici e dessert, giudicati da una giuria composta da cuochi giudici appartenenti alla Fic. Oltre agli chef in gara tanti anche i cuochi presenti sia come giurati che come ospiti speciali nei vari show cooking in programma presso l'Arena dei futuri talenti.

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

[Michelangelo Pistoletto immerito "La Celebrazione" per Omelia 2010 e il suo 25° anniversario](#)

acone teobaldo ambasciatore città del vino e socio promotore club go wine avellino su [Enoturismo bene i dati](#) [Censis ma occorre una azione corale di promozione](#)

News Recenti

[TIRRENO CT: Pasta, la preferita degli italiani a casa e al ristorante](#)

[Servizio catering a Firenze incoronati i "king" a livello nazionale](#)

[TIRRENO CT: Semplice e con pochi ingredienti, è di Rimini la pizza migliore d'Italia](#)

[Vino e cucina made in Italy per l'Avvio della Cultura Italiana negli Stati Uniti](#)

[Duo Gambellara fa sistema con i prodotti del territorio per vincere all'estero](#)

Lascia un commento

Nome*

Mail* (non pubblicata)

Website

Invia il Commento

Venerdì, 8 marzo 2013 - 13:14

CONTATTA LA
 REDAZIONE

AREA RISERVATA



Arezzo > Casentino > Valdarno > Valdichiana > Valtiberina >

Home | Inchiostro | Interviste | Agenda | Arezzo in linea | Sottobiotto | Arezzo Blog | Meteo | Eccellenze | Scopri Arezzo | Archivio | 24 Ore

CRONACA | ATTUALITÀ | POLITICA | ECONOMIA | DALLE VALLATE | SPORT | CULTURA E SPETTACOLI | SPECIALI | MANGIA & BEVI | SONDAGGI

Sel in: Home > Attualità > Tortelli, baccalà e torta di pane: la cucina aretina argenta ai campionati italiani della Federazione Cuochi

08 Tortelli, baccalà e torta di pane: la cucina aretina argenta ai campionati italiani della Federazione Cuochi



Un menu tradizionale: tortelli di patate al ragù, baccalà rifatto al pomodoro e torta di pane. E' con la semplicità della tradizione aretina che il Team Cuochi Arezzo si è aggiudicato a Tirreno C.T. il secondo posto, dopo il Piemonte, del Campionato "Saperi e Sapori" promosso dalla Federazione italiana cuochi a Tirreno C.T., la fiera di settore che si è appena conclusa a Carrara Fiere.

Nel corso della fiera si è parlato delle tendenze della ristorazione italiana. Pasta, al pomodoro o con altri sughi. E' il piatto più

richiesto dagli italiani. Ma anche ricerca di materia prima sempre più di qualità, rispetto per il territorio dove si opera, utilizzo sempre più spinto di prodotti bio. Sono le tendenze della ristorazione italiana emerse a **Tirreno C.T.** che ha chiuso i battenti ieri a CarraraFiere. A spiegare come cambia l'offerta dei ristoranti italiani è Giorgio Nardelli della Fic (Federazione italiana cuochi), presidente della giuria degli Internazionali di cucina che si sono svolti alla kermesse apuana. «**La pasta è un piatto che ha un prezzo quasi sempre abbordabile.** Oltre al fatto che rappresenta l'Italia, «noncè la Penisola». Per quanto riguarda i prodotti, i ristoranti «spingono molto sulla ricerca della materia prima e sul legame che gli alimenti utilizzati abbiano rispetto del territorio. Questo si somma all'uso sempre più ricercato di prodotti di origine biologica e quelli cosiddetti "senza" come glutine, conservanti, ogm. Tutto questo legato dal rispetto per il cliente con velocità e qualità del servizio, cordialità». Sempre in materia di alimentazione, ma quella di casa, la tendenza è all'acquisto di pane, pasta e uova, forse per un problema di costo: «Anche al ristorante sempre di più le preparazioni a base di uova», conclude Nardelli.

Internazionali d'Italia. E' il Culinary Team Palermo la squadra della Federazione Italiana Cuochi che si è aggiudicata la XIII edizione degli Internazionali d'Italia di cucina appena svoltasi a **Tirreno C.T.** CarraraFiere. Il team si è imposto nella finalissima a squadre conquistando il titolo assoluto davanti a chef provenienti da tutta l'Italia. Sempre nella sezione a squadre è ancora il Culinary Team Palermo il miglior gruppo nella sezione "cucina artistica", mentre è il Team Cuochi Piemonte a interpretare meglio la cucina Mediterranea.

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

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

Sono stati oltre 500 i cuochi che hanno partecipato ai campionati promossi dalla Fic a Tirreno C.T. per la XIII edizione degli Internazionali d'Italia di Alta Cucina e contemporaneamente all' XI

5 x mille donato a
 fondazione **MONNALISA** onlus
 cf. **92052950513**
 a te non costa niente, per noi fa la differenza!

OPINIONI D'VALITORE



Una gita dal profumo di tartufo - A San Giovanni d'Asso e dintorni
 Passando ai piedi della collina di Sinsungia si prosegue in direz...

WEBTV



Centro Chirurgico Toscano, ecco il nuovo reparto di rianimazione

M@ngia & Bevi

VOTA IL MIGLIOR RISTORANTE

VOTA IL MIGLIOR ETNICO

VOTA LA MIGLIOR PIZZERIA



AGENDA ON LINE

- Farmacie
- Cinema
- Calendaria eventi
- Sagre e feste

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



- Oggi**
- Pomeriggio**
Poggia
- Sera**
Poggia

Altro in questa categoria: « Il mondo della scuola, della ricerca e dell'impresa insieme per l'innovazione - Calussi e Primavera chiamati a collaborare allo sviluppo della Fraternita dei Laici »

« [D](#) [E](#) [T](#) [T](#) [I](#) [M](#) [I](#) [N](#) [A](#) | [M](#) [E](#) [S](#) [E](#) | [S](#) [E](#) [M](#) [P](#) [R](#) [E](#) | [C](#) [O](#) [M](#) [M](#) [E](#) [N](#) [T](#) [I](#) »

Tweet

Lette 143 volte

REDAZIONE:

Devi effettuare il login per inviare commenti
 Effettua il login

[▲ Torna in Alto](#)

CRONACA

- ▶ "Elezioni da tre milioni", il Belgio chiede l'estradizione dell'erefano aretino che denunciò rapina e sequestro
- ▶ Rapina in villa a Lucignano, coltello alle gola di una 73enne
- ▶ Caso di trichinellosi ad Arezzo: garanzia isolata in una volpe. Attenzione alla carne poco cotta

ATTUALITÀ

- ▶ Calussi e Primavera chiamati a collaborare allo sviluppo della Fraternita dei Laici
- ▶ Tortelli, seppia e torta di penne: la cucina aretina argento ai campionati italiani della Federazione Cuochi
- ▶ Il mondo della scuola, della ricerca e dell'impresa insieme per l'innovazione

POLITICA

- ▶ Consiglio provinciale, approvata una mozione sulle produzioni di energia elettrica da Biogas
- ▶ Lenzi su confronto Rato Fanfani: "Pd unito su rinnovamento e strategia di sviluppo"
- ▶ Canevati: "norme più semplici e migliore flessibilità: ecco i principali risultati del lavoro della Cer"

ECONOMIA

- ▶ Power One: scoppio per l'esternalizzazione di un servizio. Secondo l'azienda però nuove opportunità per i lavoratori
- ▶ Imprese in crisi: ad Arezzo oltre 9000 aziende con grave deficit presenza femminile. I dati 2012
- ▶ Da Arezzo alla Silicon Valley, anche un'agenzia pubblicitaria aretina nel business tour promosso da Confindustria Toscana

VALLATE

- ▶ Si introducono in una ditta di lubrificanti e rubano un furgone pieno di fusti d'olio
- ▶ Otto marzo e femminicidio: le donne di Pieve Santo Stefano "ci mettano la faccia"
- ▶ A Civitella in Valdichiana, si beve l'acqua del rubinetto. 3 nuovi fontanelli da interno nelle scuole

SPORT

- ▶ Sba, domenica match sul parquet di Valeno
- ▶ Volley Arez pronta alle trasferte in Valdiana
- ▶ Piccoli cestisti crescono: la Sba di Castiglion Fiorentino organizza tornei dedicati agli Scoutnet

CULTURA E SPETTACOLI

- ▶ Rete Teatrale Aretina, due appuntamenti con Figo Dell'Uomo
- ▶ Celebrazioni pasquali, San Zeno al lavoro per la rievocazione della Via Crucis VIDEO
- ▶ I Venerdì di Palazzo del Reno, parte il quarto ciclo

SPECIALI

- ▶ Arezzo Notizie non è solo l'azienda...

INCHIESTE

- ▶ Otto marzo, donne e lavoro: ad Arezzo meno occupate della media Toscana
- ▶ Profughi del nord Africa, dopo quasi due anni l'addio ai centri di accoglienza. Erano 125, oggi ne restano 7
- ▶ Le imprese straziate dagli usurai, gli 800 casi di Arezzo

INTERVISTE

- ▶ "Sei ha bisogno di farce nuove per veicolare i suoi temi", Paolo Pezzati racconta i punti di forza e gli errori commessi anche ad Arezzo dal partito di Vendola
- ▶ Figli pestiferi e genitori esasperati? Basta un click e arriva la super-tata
- ▶ La storia di Massimo Biagini: un vero cantastorie Doc

AGENZIA

- ▶ Cinema
- ▶ Farmacie

IN LINEA

- ▶ "La lezione di Hugo Checco"
- ▶ Porta Sant'Andrea presenta il nuovo sito: da ieri on-line
- ▶ Le politiche di Genere del Coordinamento Provinciale e Comunale del Partito Democratico

AREZZO BLOG

- ▶ La mitosa di Sredi Pti e i suoi auguri perenni a tutte le donne
- ▶ Una gita dal profumo di tartufo - A San Giovanni d'Asso a ritorno
- ▶ L'arte di Nesti e le oli di merpe

SOTTODICIOTTO

- ▶ Autowrap con Gustavo Ciotti
- ▶ Pochirellina, l'eroe del mattino
- ▶ Favolando: un viaggio tra le favole, le musiche e la cultura del mondo

ECCELLENZE

- ▶ Mirasini: tradizione e modernità per conquistare il mondo
- ▶ Graziella Green Power, l'energia pulita nasce dall'aria.
- ▶ Cloudfalia, il futuro sulle nuvole. Nuova data center ad Arezzo per essere leader nel cloud

Sei in: [News](#) » [Attualità](#) » [Le prelibatezze aretine conquistano l'argento ai campionati nazionali di cucina regionale](#)

08/03/2013, 11:08

ATTUALITÀ

Le prelibatezze aretine conquistano l'argento ai campionati nazionali di cucina regionale

Tortelli di patate al ragù, baccalà rifatto al pomodoro e torta di pane



Tweet

Un menu tradizionale: tortelli di patate al ragù, baccalà rifatto al pomodoro e torta di pane. E' con la semplicità della tradizione aretina che il Team Cuochi Arezzo si è aggiudicato a Tirreno C.T. il secondo posto, dopo il Piemonte, del Campionato "Saperi e Sapori" promosso dalla Federazione italiana cuochi a Tirreno C.T., la fiera di settore che si è appena conclusa a Carrara Fiere. Nel corso della fiera si è parlato delle tendenze della ristorazione italiana. Pasta, al pomodoro o con altri sughi. E' il piatto più

richiesto dagli italiani. Ma anche ricerca di materia prima sempre più di qualità, rispetto per il territorio dove si opera, utilizzo sempre più spinto di prodotti bio. Sono le tendenze della ristorazione italiana emerse a [Tirreno C.T.](#) che ha chiuso i battenti ieri a Carrara Fiere. A spiegare come cambia l'offerta dei ristoranti italiani è Giorgio Nardelli della Fic (Federazione italiana cuochi), presidente della giuria degli Internazionali di cucina che si sono svolti alla kermesse apuana. «La pasta è un piatto che ha un prezzo quasi sempre abbordabile. Oltre al fatto che rappresenta l'Italia, unisce la Penisola». Per quanto riguarda i prodotti, i ristoranti «spingono molto sulla ricerca della materia prima e sul legame che gli alimenti utilizzati abbiano rispetto del territorio. Questo si somma all'uso sempre più ricercato di prodotti di origine biologica e quelli cosiddetti "senza" come glutine, conservanti, ogm. Tutto questo legato dal rispetto per il cliente con velocità e qualità del servizio, cordialità». Sempre in materia di alimentazione, ma quella di casa, la tendenza è all'acquisto di pane, pasta e uova, forse per un problema di costo. «Anche al ristorante sempre di più le preparazioni a base di uova», conclude Nardelli. Internazionali d'Italia. E' il Culinary Team Palermo la squadra della Federazione Italiana Cuochi che si è aggiudicata la XIII edizione degli Internazionali d'Italia di cucina appena svoltisi a [Tirreno C.T.](#) Carrara Fiere. Il team si è imposto nella finalissima a squadre conquistando il titolo assoluto davanti a chef provenienti da tutta l'Italia. Sempre nella sezione a squadre è ancora il Culinary Team Palermo il miglior gruppo nella sezione "cucina artistica", mentre è il Team Cuochi Piemonte a interpretare meglio la cucina Mediterranea.

Chef. Nella sezione dei campionati individuali Cristian Spagnoli è il miglior interprete della cucina Mediterranea, mentre per quella artistica è Girolamo Brescia. Il miglior pasticcere d'Italia è una signora che si chiama Elisabetta Corneo. Ancora una signora, Debora Fantini, ha vinto il titolo nella sezione cucina fredda. Successo anche per i giovani cuochi under 29. Il Campione nazionale di Cucina Mediterranea è il Giovanni Lorusso, mentre nella sezione artistica vince il giovane Antonino D'Alessio.

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

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

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



arezzooggi.net piace a 569 persone



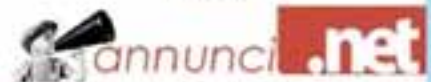
Plugin social di Facebook

©2013 ilMeteo.it - il Meteo per il tuo sito web

Meteo Arezzo

Previsione	T min	T max	Vento	Prob. Precip.
Venerdì 8	10	14	SSE 11 km/h	
Sabato 9	10	15	SW 17 km/h	
Domenica 10	9	13	SW 19 km/h	
Lunedì 11	8	11	S 13 km/h	
Martedì 12	8	12	S 11 km/h	
Mercoledì 13	8	11	SSW 14 km/h	

Media



Cultura. Turismo ed Enogastronomia in Toscana

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

Campionato Nazionale e alla quarta edizione del "Grand Junior Cooking Contest" per gli chef emergenti. In quattro giorni sono stati preparati innumerevoli piatti tra antipasti, piatti unici e dessert, giudicati da una giuria composta da cuochi giudici appartenenti alla Fic. Oltre agli chef in gara tanti anche i cuochi presenti sia come giurati che come ospiti speciali nei vari show cooking in programma presso l'Arena dei futuri talenti. Con queste premiazioni si è così conclusa la 33esima edizione di **Tirreno CT** Salone Nazionale per alberghi, bar, gelaterie, pasticcerie, pizzerie, panifici, ristoranti e comunità. A parlare sono prima di tutto le presenze. Oltre 50.000 i visitatori che hanno assistito ad esibizioni, degustazioni, forum, che hanno visitato gli stand delle 299 aziende espositrici, provenienti da 14 regioni d'Italia più 5 espositori dall'estero: 2 dalla Germania, 2 dall'Austria e uno dall'Olanda. Più di 600 i marchi commerciali rappresentati, su una estensione che supera i 30.000 metri quadrati di superficie espositiva coperta. Una mostra-convegno dedicata alle attrezzature e forniture per gli operatori della ristorazione e strutture ricettive, dalle materie prime, agli ingredienti, dai prodotti alimentari, a macchine e attrezzature specifiche. Durante la manifestazione si sono susseguiti decine di seminari, dimostrazioni, forum e tavole rotonde. E soprattutto molti concorsi professionali di livello nazionale e internazionale: un insieme di eventi che anno dopo anno ha contribuito al successo della **Tirreno CT**.

Consigli

[Registrazione](#)

Crea un account o accedi per vedere cosa consigliano i tuoi amici.

 Paga in esempio di PayPal

© 2001-2013 - È vietata la riproduzione, anche solo in parte, di contenuto e grafica.
Reg.Tribunale di Vasto n.106 del 25 Mag 2005 | Anno 9 | numero 67



About

Redazione
Contatti

Network

San Salvo
Vasto
Agnone
Ruseto degli Abruzzi
Valle del Trigno
Guardigrotte
Isernia
Lanciano
Pescaro
Termoli

Media

Stile Fashion
Terra & Cuore
Vivere con Gusto
Annunci Gratuiti
Percorsi Toscani



FASCIO&MARTELLO

CRA Rai2: Sereno variabile sabato a Regusa Postato 1 ora ago



Hi job

Tweet



Search site



Home > Costume e Società > Sapori > La cucina più amata d'Italia? E' quella siciliana. La Regione si aggiudica XIII edizione 'Internazionali d'Italia'

La cucina più amata d'Italia? E' quella siciliana Regione si aggiudica XIII edizione 'Internazionali d'Italia'

di Redazione 6 marzo 2013 Letture: 23 visite

Roma, 8 mar. (TMNews) – E' la cucina siciliana quella più amata d'Italia. La regione si è infatti aggiudicata la XIII edizione degli Internazionali d'Italia di cucina a **Torino Cti**, che ha chiuso i battenti ieri a Carraraferre, il piatto più richiesto dagli italiani resta la pasta, al pomodoro o con altri sughi. Ma anche ricerca di materia prima sempre più di qualità, rispetto per il territorio dove si opera, utilizzo sempre più spinto di prodotti bio. A spiegare come cambia l'offerta dei ristoranti italiani è Giorgio Nardelli (nella foto) della Fic (Federazione italiana cuochi), presidente della giuria degli Internazionali di cucina che si sono svolti alla kermesse apuana. "La pasta è un piatto che ha un prezzo quasi sempre abbordabile. Oltre al fatto che rappresenta l'Italia, unisce la Penisola".



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

Nella sezione dei campionati individuali Cristian Spagnoli è il miglior interprete della cucina Mediterranea, mentre per quella artistica è Girolamo Brescia. Il miglior pasticcere d'Italia è una signora che si chiama Elisabetta Corneo. Ancora una signora, Debora Fantini, ha vinto il titolo nella sezione cucina fredda.

Successo anche per i giovani cuochi under 23: il Campione nazionale di Cucina Mediterranea è il Giovanni Lorusso, mentre nella sezione artistica vince il giovane Antonino D'Alessio.

CFCVCA PALERMO



**BMAFZO SPALITTA,
PREVEDEFENBLANCO
COMUNE PALERMO
MSLFEFERPARI
CFORTLNTA'**

"L'Amministrazione comunale a Palermo ha la possibilità di dare..."

Postato 22 ore ago



**GESP.FERRARA IL
COMUNE TAGLIALEOREE
PREMALDOPPOLAVORO**

Palermo, 7 marzo - "La conferenza del Capigruppo con..."

Postato 22 ore ago

COMUNE PALERMO, SPALITTA DA CONSIGLIO CA COMMISSIONE DEBITI FLURELANCO

consiglio comunale approva a maggioranza una Commissione speciale...

Postato 1 giorno ago



Altre Redazioni

L'indirizzo email non verrà pubblicato. I campi obbligatori sono contrassegnati *

Nome *

Email *

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

TIRRENO CT A CARRARAFIERE

Tirreno Ct chiude col botto
oltre 50mila i visitatori

Si sono disputati i campionati nazionali di barman per istituti alberghieri vince Mirko Di Giusto, premio alla miglior tecnica ad Antonella Carotenuto

CAPRERA

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

A Carrara fiere chiuse alla grande. Ottimi i segnali di riscontro nei stand. Gli organizzatori, da dimostrazioni che la crisi si combatte con la promozione e una fruizione a domanda offerta. E tutti si pensa già all'edizione numero 31 in programma per il 2014.

Si chiama Mirko Di Giusto viene dall'Istituto Varesi di Legnano (Lombardia), il miglior giovane barman italiano. È stato infatti il vincitore del Campionato nazionale di Barman per Istituti Alberghi e 5 promosso a Tirreno Ct, a Carrara Fiere, dalla Fibi (Federazione Italiana Barman).

Al secondo posto è piazzata Stefania Martinelli, dell'Istituto "Pierotti" di Biella (Aosta), vincitrice al terzo gradino del podio. Le posizioni a scendere l'organizzatore dell'istituto Sarah Wojtyla e Camilla, premio alla

migliore tecnica ancora a una bar lady, Antonella Carotenuto dell'Istituto Iossini di Napoli.

L'International "Maso Draconum" è andata all'Istituto Ferraris di Aseta.

«La Fibi ha ormai una vasta portata internazionale della figura professionale più ricercata in Italia, quella del barman», dice Tommaso Lo Savio, dirigente dell'associazione, «e la numerosa partecipazione all'evento ci fa capire come c'è sempre più voglia di sperimentare e formarsi in questo mestiere».

Nella giornata conclusiva di Tirreno Ct, anche le premiazioni dei vari campionati promossi dalla Fibi, la Federazione Italiana, e molti, che proprio in questa fiera a Carrara si celebrano: raccoglie oltre 500 espositori da tutta Italia nei vari concorsi di abilità e discipline in cucina.

Anche per questa edizione Tirreno Ct si riconferma uno degli appuntamenti più importanti per l'intero settore della ristorazione e dell'ospitalità. «Spiegano gli organizzatori della manifestazione, Sergio Dati

e Paolo Caddina - seggio evidente che le aziende italiane decidono di continuare ad investire nelle fiere del settore scegliendo quelle di qualità».

Pur tra i concorsi di abilità Tirreno Ct, e si rischia di riconfermarsi nei numeri. Dal pane alla pizza, dai prodotti lavorati e semilavorati per la cucina, molte forniture per la ristorazione. Una intera area dedicata alla categoria, uno dei prodotti made in Italy più esportati, insieme alle ultime novità nel settore delle macchine da caffè, perché il nostro Paese è anche leader in tecnologia. Tirreno Ct è stata questa ed altro e proprio ieri si è chiusa a Carrara fiere la 30esima edizione di questo Salone Nazionale per alberghi, bar, gelateria, pasticceria, pizzerie, panifici, ristoranti e mense. A parlare sono prima di tutto le presenze. Oltre 50.000 i visitatori che hanno assistito ad esibizioni, degustazioni, lezioni, che hanno visitato gli stand delle oltre 500 aziende espositrici: provenienti da 11 regioni d'Italia più 5 espositori dall'estero (Germania, Olanda e Austria). Più di 600 i marchi commerciali rappresentati, su una espositiva che supera i 30.000 metri quadrati di superficie espositiva esposita.

«Durante la manifestazione si sono susseguiti decine di seminari, dimostrazioni, forum, tavole rotonde. E soprattutto titoli concorsi professionali di livello nazionale e internazionale. Ogni categoria presente ha strutturato l'importanza: vetrina di **Tirreno Ct** per presentare le proprie eccellenze e per dare lustro alle proprie punte di diamante con esibizioni e competizioni».

«Tra gli espositori la regione italiana più rappresentata è stata la Toscana (11%), seguita dall'Emilia (11%), dal Veneto, dalla Lombardia e dalla Liguria. Tra le province, Massa Carrara (13%) è stata ovviamente al primo posto, a buona distanza dal secondo posto di Livorno (8%), poi Padova, Firenze, Pisa. La prima città Toscana è Venezia (7%), seguita da Reggio Emilia insieme con Milano

E nel gelato compare lo zucchero d'uva

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



Mirko Di Giusto



Antonella Carotenuto



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Vento del marmo, un vino per valorizzare la città

L'idea è del vulcanico pubblicitario-fotografo Sergio Tramontana, in sinergia con l'azienda agricola di Roberto Castagnini: un marchio registrato nel mondo

CARRARA

Il pubblicitario calabrese Sergio Tramontana ha presentato alla **Liguria 2013** il nuovo vino "Vento del marmo". La sua è una sensazionale e creativa promozione del territorio Apuano. Una azione di promozione del nostro territorio iniziata nel 2007 con il primo volume fotografico "Il cielo sopra il marino", proseguita poi con il bel libro "Face il marino" e culminata con il terzo volume dedicato alla pietra calcarea "Il cielo sopra il porto".

Per questa nuova azione di marketing territoriale il pubblicitario fotografo ha momentaneamente messo da parte la sua stampante e ha deciso di utilizzare il vino delle nostre colline "Vento del marmo" e un vino prodotto da uve vermentino in purezza.

Questo vino è il frutto della collaborazione tra l'agenzia pubblicitaria Tramontana Uni-

media con l'azienda agricola Roberto Castagnini, noto produttore di Vini Candia dei Colli Apuani dove che per primo ha creduto in questa iniziativa. La sinergia tra le due aziende ha permesso un vino bianco profumato e fruttato che ha superato brillantemente la prova degustativa di molti sommelier presenti alla **Liguria 2013**.

Il 15 febbraio scorso, il vino si sta presentando con successo al Borywine del fienze dove erano presenti 120 buyer importatori provenienti da tutto il mondo.

"Vento del marmo" è un marchio registrato in tutto il mondo. Nelle operazioni del pubblicitario ha diventato questo nome un brand che contraddistingue alcuni prodotti tipici della collina del territorio apuano. Vini, oli, formaggi, salumi, ostrinini. Un contenitore grande di vino per il corpo e saper per la mente. Tramontana amata per tutti i produttori locali a mettersi in

contatto con l'agenzia Tramontana. Un'idea che è stata informata in un meeting a Roma.

A Sergio Tramontana abbiamo chiesto come mai abbia deciso di entrare nel campo del Wine & food.

«Più che un'entrata a un territorio che sono nato nel vino, tantissimi anni fa, precisamente alla fine degli anni 70 collaboravo nell'azienda di mio padre Riccardo di mia madre Enrica e proprio a Carrara in piazza Martiri facemmo nascere il primo Wine & food. Da ragazzo ero una fiala e l'azienda produceva vini e liquori all'ingrosso soprattutto nell'azienda di famiglia».

Come è nata la collaborazione con l'azienda Castagnini?

«Una curiosità, ma fortunata collaborazione, stava cercando un produttore locale leggendo gli annunci pubblicitari sul vino e qualcuno ho trovato Emanuele di ricerca di collaborazione, ha risposto e tutto è iniziato».

ziato quasi per caso, anche i fratelli si sono conosciuti con un semplice annuncio per caso».

Perché ha deciso di utilizzare il vino per questa tua azione del promozione di Carrara?

«Ho pensato di utilizzare il vino come linguaggio come veicolo ma vorrei continuare con altri prodotti tipici, sto aspettando risposte da altri operatori. Spero di risvegliare un po' di orgoglio di appartenenza, di voglia di condivisione, di amore per il nostro territorio, vorrei che da contadini e viticoltori passasse alle proposte alla voglia di fare. Dopo aver fondato la prima Radio libera stereo a Carrara, dopo aver collaborato alla nascita della prima Tele Toscana Nord, ho iniziato a lavorare nell'editoria con un piccolo editore di Carrara. Ho proseguito come direttore commerciale e grazie a grazie e ai contatti più stanco di girare per l'Italia sono tornato a lavorare vicino a casa e ho fondato l'Imped a agency di pubblicità. Da un po' di tempo metto in gioco».



Sergio Tramontana e Roberto Castagnini con il loro vino "Vento del marmo"



GTT local

IL TIRRENO MASSA-CARRARA

+11°CDEBILE
PRODIGIA

CERCA

LIVORNO DICINA PISONANO EMPOLI GROSSETO LUCCA MASSA-CARRARA MONTECATINI POMBINO ELBA PISA PISTOIA PORDENONE PRATO VERDOLA

Home Cronaca Sport Foto Video Toscana Arte e Appalti Annunci Casa Lavoro Negoz

Sei in: Il Tirreno Massa Cronaca Premiat i ragazzi dell'Alberghiero di Massa

CONDIVIDI

Premiat i ragazzi dell'Alberghiero di Massa

Sua maestà il gelato protagonista alla fiera: dal cono con lo zucchero d'uva a quello d'autore

PERSONE: i nomi degli ultimi tra giorni

LUOGHI: la mappa degli ultimi tra giorni

Qualità dell'aria nel comune di MASSA



CARRARA. Zucchero nel gelato? Meglio quello d'uva. Presentato in fiera il gelato artigianale con destrosio e fruttosio estratto dall'uva: meno calorie, più gusto per un prodotto assolutamente naturale.

Il gelato protagonista anche nel Forum Futuri Talenti: vincitori del concorso per Scuole Alberghiere i ragazzi dell'Istituto Minuto di Marina di Massa.

Nel gelato lo zucchero è d'uva. Grande successo per la presentazione del gelato artigianale realizzato con zucchero estratto dall'uva: il risultato è stato ottenuto dal ricercatore Martino Liuzzi, nutrizionista della Pro 2 Ma. Ri. - studio e ricerca Alimenti e nutrizione - che ha utilizzato zucchero cristallino d'uva proveniente dalla raffinazione del mosto. Lo zucchero cristallino è composto da due monosaccaridi, destrosio e fruttosio; questi carboidrati permettono di ottenere un gelato con meno zuccheri, più genuino e più gustoso. E i vantaggi non si esauriscono nelle qualità nutrizionali e organolettiche del prodotto: «Questi zuccheri - ci dice Martino Liuzzi - permettono di ridurre la percentuale totale senza alterare la struttura e mantenendo una buona spalmabilità, innalzando il potere anticongelante e diminuendo quello dolcificante tutto a vantaggio del gusto. In più, il prodotto richiede cicli di lavorazione più brevi, consentendo il risparmio di tempo ed energia elettrica». Si tratta quindi di una ricerca che conduce a un risultato importante, che coinvolge il consumatore non solo sui fronti del gusto e della qualità, ma anche su quello della salusticità. «Il gelato artigianale di oggi è più equilibrato ed è più accessibile a tutti gli artigiani - prosegue Liuzzi - Una volta si utilizzavano materie prime che non rispecchiavano le metodologie di garanzia in termini salutistici e nutrizionali, il latte lo si faceva bollire perdendo parte delle sue proprietà e non si conosceva l'interazione di alcuni elementi naturali come i solidi magri del latte, le fibre, i bilanciamenti delle miscele. Oggi la situazione è molto cambiata, in meglio ovviamente, come dimostrato anche dall'attenzione ai contenuti, alle materie prime. Oggi anche chi deve tenere a bada le calorie può permettersi uno o due gelati al giorno, tenendo presente in questo caso che quelli alla frutta contengono meno grassi e calorie».

Gelato d'Autore alla **Tirreno GT**. Entusiasmo, competizione, innovazione e ricerca hanno contraddistinto la giornata dedicata ai Futuri Talenti degli Istituti Alberghieri di Massa, Seravezza e Viareggio. I ragazzi dopo aver seguito i corsi sul gelato artigianale tenuti da Martino Liuzzi, affiancato dal maestro gelatiere Giovannino Fittipaldi, sono stati animati da una carica degna della loro età a proporre un piatto nuovo dedicato al gelato artigianale. La tematica andava dai prodotti legati al territorio, all'universo, alla Versilia, al mare, al bosco, all'origano, alle conchiglie. Il concorso verteva sulla preparazione di un piatto a base di gelato, da realizzare in un tempo massimo di 5 minuti. Vincitori di questa Selezione sono stati gli allievi Nicola Lucchetti e Ari Philip Borga Dolinar, che si sono aggiudicati il diritto di partecipare alla Finale che si svolgerà presso la fiera MIG di Longarone, dove saranno impegnati tutti gli istituti alberghieri d'Europa, il 4 dicembre 2013. Il premio in palio consiste nell'assegnazione al rispettivo istituto di un marchio per gelati che andrà ad arricchire la dotazione tecnica della scuola.

Ricordiamo che la **Tirreno GT** sarà aperta al pubblico fino alla giornata di oggi, con orario dalle 10 alle 17.

08 marzo 2013

Persone

Angelo Zubbani	Sara Paglini
Roberto Pucci	Stefano Benedetti
Andrea Rigoni	Stefano di Ronza
Narciso Buffoni	Enrico Rossi
Roberto Simoncini	Beppe Grillo
Enzo Manenti	Barbara Maffei

→ TUTTI I NOMI

Altri contenuti di Cronaca

- Inagibile il Palco della musica
- L'abusivismo fa frenare il Candia La rabbia della gente
- Vertenza Master «Basta scherzare, lo sto con il prefetto»
- Associazioni: Pucci attacca «Solo calunnie, vi querelo»
- Rivuole la patente e picchia l'impiegata a colpi di ombrello

→ VEDI TUTTI



PUBBLICA IL TUO ANNUNCIO

SUBITO

RISTORANTELOCALI

Cityfan

Massa

Mangiare e bere a

Tipici

Massa

Pizzeria

(17)

Carrara

(142)

Gli in: Il Tirreno Massa Cronaca Sul podio le pizze più buone d'Italia

CONDIVIDI

Sul podio le pizze più buone d'Italia

Sfida a colpi di pasta, mozzarella filante, pomodoro e tante suggestioni: dal pecorino allo speck e prezzemolo

PERSONE: i nomi degli ultimi tra giorni

LUOGHI: la mappa degli ultimi tra giorni

Qualità dell'aria nel comune di **MASSA**

Persone

- | | |
|-------------------|-----------------|
| Angelo Zubbani | Roberto Pucci |
| Andrea Rigoni | Sara Paglini |
| Stefano Benedetti | Enrico Rossi |
| Stefano di Ronza | Barbara Maffei |
| Roberto Simoncini | Narciso Buffoni |
| Antonino Melara | Enzo Manenti |

→ TUTTI I NOMI

Altri contenuti di Cronaca

- **L'abusivismo fa frangere il Candia La rabbia della gente**
- **Vertenza Master «Basta scherzare, io sto con il prefetto»**
- **Associazioni: Pucci attacca «Solo calunnie, vi querelo»**
- **Rivolve la patente e picchia l'impiegata a colpi di ombrello**
- **Un argine nuovo per il Lago di Porta**

→ VEDI TUTTI



MARINA DI CARRARA. Oltre 60 pizzaioli professionisti hanno partecipato alla **Tirreno C.T.** facendo degustare il meglio: è a Rimini che si fa (e si mangia) la pizza più buona d'Italia. Premiati anche i migliori acrobati delle pizze. Il segreto per una buona pizza è nella farina e nella lievitazione. Anche in questo settore si guarda al futuro tenendo d'occhio il passato. Gli americani sono i maggiori consumatori di pizza con 13 kg. pro capite all'anno contro i 7 kg. degli italiani.

Le pizze sul podio. Mozzarella di bufala, pomodoro, bresaola, rucola e pecorino. Questa la ricetta della migliore pizza italiana.

"Mediterranea", cucinata da Giannino Eusebi, della pizzeria La Fomarina di Rimini che a **Tirreno C.T.** si è aggiudicato il primo posto della tappa italiana del Giropizza Europa. Al secondo posto con una pizza dal nome "Chobir" a base di salsa di pelati, burrata, coppa, trevigiana e pinoli tosti si è classificato Riccardo La Rosa della pizzeria la Picea di Levanto, mentre il bronzo è andato a Domenico Manfredi della pizzeria Europizza di Borgo San Dalmazzo (Cuneo) che ha preparato "Terra Mia", una pizza a base di mozzarella, patate, porchini, speck, stracchino e prezzemolo. Curata da Pizza e pasta Italiana e dalla Scuola italiana pizzaioli, l'evento ha visto in tutto la partecipazione di 21 pizzaioli provenienti da tutta Italia. I primi dieci classificati parteciperanno di diritto alle finali europee in programma a Londra il 19 marzo prossimo.

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

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

Acrobatica. Promosso dalla Scuola nazionale italiana pizzaioli, a **Tirreno C.T.** si è svolto anche il campionato nazionale di Pizza Acrobatica. I primi dieci classificati, tra oltre 30 partecipanti, andranno a formare la squadra "Mascalzoni Italiani" che si esibirà in giro per il mondo. Al primo posto si è classificato Giuseppe Lapolla nato e cresciuto a Savoia di Lucania, piccolo borgo della Basilicata: vive in Sardegna ormai da sette anni. Oggi lavora nella pizzeria «Cotton club» a Carrignone.

Tra i pizzaioli acrobatici uno d'eccezione: Vincenzo Scapicchio di soli sette anni. Sempre la Scuola nazionale italiana pizzaioli ha promosso in fiera il concorso "Pizza mai vista" nel quale oltre alla bontà del prodotto i pizzaioli sono stati giudicati per l'estro delle composizioni.

Hanno partecipato da tutta Italia circa 40 pizzaioli e alla fine ha vinto la pizza di Fausto Rocco da Brescia. Un concorso questo che ogni anno cresce nell'interesse dei partecipanti, questo grazie anche all'impegno della Tirreno C.T. La Scuola nazionale pizzaioli sta promuovendo il campionato del mondo di pizza sana a bordo delle navi di Costa Crociere.

Le premiazioni avverranno il 3 novembre a bordo della Costa Serena.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

07 marzo 2013

IMMOBILI	VIAGGI	MOTORI
LAVORO	SERVIZI	BAGNECA

PUBBLICA IL TUO ANNUNCIO

RESTORANTELOCALI

Massa	Mangiare e bere a
Tipici	Massa
Pizzerie (17)	Carrara (142)



Il nuovo SelfCookingCenter® white@ciency®
L'efficienza incontra il gusto



forniture alberghiere di qualità



Italia a Tavola.net

Il quotidiano online di engagement, territorio, ristorazione e ospitalità
con le di venerdì 08 marzo 2013 - 27662 articoli presenti nell'archivio



EXPO2015 ALIMENTI VINO BEVANDE PROFESSIONI ATTREZZATURE LOCALI EVENTI MEDIA TURISMO RICETTE SALUTE CIRCOLI

LA SQUADRA NETWORK ACCORDAMENTI PUBBLICITÀ B2B/M2M CONTATTI FOOLY

CERCA IN ARCHIVIO

Per parole chiave

Per ricerca articolo



PROFESSIONI VINO

www.italiaatavola.net



Panone da cucina Softness White.
La pasta più ricca e aromata di sempre.



Dalla fiera **Tirreno C** sono emerse le tendenze della ristorazione e le abitudini alimentari nelle case degli italiani: più pane, pasta e uova. La Sicilia si è aggiudicata la 13ª edizione degli Internazionali d'Italia di cucina. La 33ª edizione della mostra dell'ospitalità, svoltasi a CarraraFiere, ha superato le 50mila presenze



ARTICOLI RECENTI DELLA SEZIONE

- **Risotto a ricottone a Tirreno C** Dal menu d'una cucina orientale
- **Omaggio alla cucina ligure e al posto al ristorante Doney di Roma**
- **Al Menu dell'800 (Sofisticato) Staggi e Doney (belle storie della ristorazione)**
- **La "pasta" dell'engagement non si vince se i cuochi stanno in lì**
- **Culinare con gusto Anche senza glutine oggi si può...**
- **Atto d'impugnazione, foto di Napoli, ospite al "S. Stefano Hotel" di Londra**

CERCA NELLA SEZIONE



Pasta, al pomodoro o con altri sughi. È il piatto più richiesto dagli italiani. Ma anche ricerca di materia prima sempre più di qualità, rispetto per il territorio dove si opera, utilizzo sempre più spinto di prodotti bio. Sono le tendenze della ristorazione italiana emerse a **Tirreno C** che ha chiuso i battenti ieri, 7 marzo, a CarraraFiere. A spiegare come cambia l'offerta dei ristoranti italiani è **Giorgio Nardelli** della Fic (Federazione Italiana cuochi), presidente della giuria degli Internazionali di cucina che si sono svolti alla kermesse apuana.

«La pasta - ha affermato - è un piatto che ha un prezzo quasi sempre abbordabile. Oltre al fatto che rappresenta l'Italia, unisce la Penisola». Per quanto riguarda i prodotti, i ristoranti «spingono molto sulla ricerca della materia prima e sul legame che gli alimenti utilizzati abbiano rispetto del territorio. Questo si somma all'uso sempre più ricercato di prodotti di origine biologica e quelli cosiddetti "senza" elementi come glutine, conservanti. Ogni Tutto questo legato dal rispetto per il cliente con velocità e qualità del servizio, cordialità». Sempre in



maiestà di alimentazione, ma quella di casa, la tendenza è all'acquisto di pane, pasta e uova, forse per un problema di costo. «Anche al ristorante sempre di più le preparazioni a base di uova», conclude Nardelli.



Internazionali d'Italia di cucina

È il Culinary Team Palermo la squadra della Federazione italiana cuochi che si è aggiudicata la 13ª edizione degli Internazionali d'Italia di cucina appena svoltisi a **Torino C3**: il team si è imposto nella finalissima a squadre conquistando il titolo assoluto davanti a chef provenienti da tutta l'Italia. Sempre nella sezione a squadre è ancora il Culinary Team Palermo il miglior gruppo nella sezione "cucina artistica", mentre è il Team Cuochi Piemonte a interpretare meglio la cucina Mediterranea.

Campionati Individuali

Nella sezione dei campionati individuali, Cristian Spagnoli è il miglior interprete della cucina mediterranea, mentre per quella artistica è Girolamo Brescia, il miglior pasticciere d'Italia è una donna, Elisabetta Cornei. Ancora una donna, Debora Fantini, ha vinto il titolo nella sezione cucina fredda. Successo anche per i giovani cuochi under 23: il campione nazionale di cucina mediterranea è il giovane Lorusso, mentre nella sezione artistica vince il giovane Antonino D'Alessio.

Concorso "Le Apuane si raccontano... a tavola"

Il concorso, riservato a chef della provincia di Massa Carrara, prevedeva la preparazione di una portata unica, in una sola ora di tempo, realizzata con prodotti del territorio. Vincitore, al termine di una non facile selezione, è risultato **Luca Giampietri** (nella foto sotto, al centro), seguito nell'ordine da Massimiliano Rotondo e Bruno Mallegri. Questi i piatti classificatisi nelle prime tre posizioni: Crema di funghi porcini della Lunigiana; Fegato di agnello delle piane massesi in tempura di ceci di Trechie; Svingoni stordellati alle 2 tarne.



Sono stati oltre 500 i cuochi che hanno partecipato ai campionati promossi dalla Fic a **Torino C3** per la 13ª edizione degli Internazionali d'Italia di alta cucina e contemporaneamente al 11º Campionato nazionale e alla 4ª edizione del Grand Junior Cooking Contest, per gli chef emergenti. In quattro giorni sono stati preparati innumerevoli piatti tra antipasti, piatti unici e dessert, giudicati da una giuria composta da cuochi giudici appartenenti alla Fic. Oltre agli chef in gara farli anche i cuochi presenti sia come giurati che come ospiti speciali nei vari show cooking in programma presso l'Arena dei futuri talenti.

Con queste premiazioni si è così conclusa la 33ª edizione di **Torino C3**, salone nazionale per alberghi, bar, gelateria, pasticceria, pizzeria, panifici, ristoranti e comunità. A parlare sono prima di tutto le presenze. Oltre 50mila i visitatori che hanno assistito ad esibizioni, degustazioni, forum, che hanno visitato gli stand delle 299 aziende espositrici, provenienti da 14 regioni d'Italia più 5 espositori dall'estero: 2 dalla Germania, 2 dall'Austria e uno dall'Olanda. Più di 600 i marchi commerciali rappresentati, su una estensione che supera i 30mila metri quadrati di superficie espositiva coperta. Una mostra-convegno dedicata alle attrezzature e forniture per gli

operatori della ristorazione e strutture ricettive, dalle materie prime, agli ingredienti, dai prodotti alimentari, a macchine e attrezzature specifiche. Durante la manifestazione si sono susseguiti decine di seminari, dimostrazioni, forum e tavole rotonde. E soprattutto molti concorsi professionali di livello nazionale e internazionale: un insieme di eventi che anno dopo anno ha contribuito al successo della [Tavola C4](#).

Tavola C4

Testo

COMMENTI (0) - di la tua

Esprimi liberamente il tuo commento scrivendo nella finestra, indica nome, cognome ed indirizzo e-mail e il campo alfanumerico di sicurezza.

Al sensi del D.lgs. 196/2003, La informiamo che i dati personali da lei forniti sono necessari per poter procedere alla gestione della Sua segnalazione e saranno utilizzati, con strumenti informatici e manuali, esclusivamente per tali finalità.

Letta l'informativa ai sensi del D.lgs. 196/2003, cliccando sul tasto INVIA, autorizza il trattamento dei miei dati personali, per le finalità e con le modalità ivi indicate.

Cognome *	<input type="text"/>	Nome *	<input type="text"/>
Indirizzo	<input type="text"/>	Città	<input type="text"/>
CAP	<input type="text"/>	Provincia	<input type="text"/>
Nazione	<input type="text"/>		
Telefono	<input type="text"/>	Fax	<input type="text"/>
Azienda	<input type="text"/>	Professione	<input type="text"/>
Categoria *	<input type="text"/>		
E-mail *	<input type="text"/>	Sito web	<input type="text"/>

Message

Codice di verifica

Voglio ricevere le newsletter settimanali

INVIA



Il nuovo SelfCookingCenter® whiteEfficiency®
L'efficienza incontra il gusto



forniture alberghiere di qualità



Italia a Tavola.net

Il quotidiano online di engagement, territorio, ristorazione e ospitalità
www.italiaatavola.net - 27886 articoli presenti nell'archivio



EXPO2015 ALIMENTI VINO BEVANDE PROFESSIONI ATTREZZATURE LOCALI EVENTI MEDIA TURISMO RICETTE SALUTE CIRCOLI

LA SQUADRA NETWORK ACCREDITAMENTI PUBBLICITÀ B2BMAP CONTATTI FOEDY

CERCA IN ARCHIVIO

Per parole chiave

Per ricerca articolo



PROFESSIONI VINO

RICETTA NELLA

Alla fiera, il gelato artigianale con destrosio e fruttosio estratto dall'uva: meno calorie, più gusto per un prodotto tutto naturale. Al Forum Futuri Talenti vincitori i ragazzi dell'Istituto Minuto di Marina di Massa

Grande successo per la presentazione del gelato artigianale realizzato con zucchero estratto dall'uva: il risultato è stato ottenuto dal ricercatore Martino Luzzi, nutrizionista della Pro 2 Ma, RL - studio e ricerca, alimenti e nutrizione - che ha utilizzato zucchero cristallino d'uva proveniente dalla raffinazione del mosto.



Lo zucchero cristallino è composto da due monosaccaridi, destrosio e fruttosio: questi carboidrati permettono di ottenere un gelato con meno zuccheri, più genuino e più gustoso.

E i vantaggi non si esauriscono nella qualità nutrizionale e organolettica del prodotto: «Questi zuccheri - ci dice **Martino Luzzi** (sotto nella foto con i vincitori del concorso) - permettono di ridurre la percentuale totale senza alterare la struttura e mantenendo una buona spalmabilità, innalzando il potere anticongelante e diminuendo quello dolificante tutto a vantaggio del gusto.

Infine, il prodotto richiede cicli di lavorazione più brevi, consentendo il risparmio di tempo ed energia elettrica.

Si tratta quindi di una ricerca che conduce a un risultato importante, che coinvolge il



ARTICOLI RECENTI DELLA SEZIONE

- Ortaggi alla forma fide e si peccò al momento: Dorey di Roma
- Al fuori dell'ra. Salsiccia: Strappi e Dorey totes storia della ristorazione
- La "pasta" dell'impugnamento non si vive se i zuccheri stanno lì
- Caciotta con gusto Ancho senza glutine oggi si può...
- Noni, vanigliamela, fono di Napoli, rappe si "D. Harford dove" di Londra
- Strachun, felle amore che L'ebra Vissari si ricorda.



CERCA NELLA SEZIONE

CERCA





consumatore non solo sui fronti del gusto e della qualità, ma anche su quello della salubrità.



«Il Gelato artigianale di oggi è più equilibrato ed è più accessibile a tutti gli artigiani – prosegue Luzzi – una volta si utilizzavano materie prime che non rispecchiavano le metodologie di garanzia in termini salutistici e nutrizionali».

«Il latte lo si faceva bollire perdendo parte delle sue proprietà e non si conosceva l'interazione di alcuni elementi naturali come i solidi magri del latte, le fibre, i bilanciamenti delle miscele».

«Oggi la situazione è molto cambiata, in meglio ovviamente, come dimostrato anche dall'attenzione ai contenuti, alle materie prime. Oggi anche chi deve tenere a bada le calorie può permettersi uno o due gelati al giorno, tenendo presente in questo caso

che quelli alla frutta contengono meno grassi e calorie».

Selezione "Gelato d'Autore" a Tirreno Ci

Entusiasmo, competizione, innovazione, ricerca hanno contraddistinto la giornata dedicata ai Futuri Talenti degli Istituti Alberghieri di Massa, Seravezza e Viareggio.

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

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

Vincitori di questa Selezione sono stati gli allievi **Nicola Lucchetti** (nella foto, al centro) e **Art Philip Barga Dolinar** (nella foto a destra), che si sono aggiudicati il diritto di partecipare alla Finale che si svolgerà presso la fiera Mig di Longarone, dove saranno impegnati tutti gli Istituti alberghieri d'Europa, il 4 dicembre 2013.



Il premio in palio consiste nell'assegnazione al rispettivo Istituto di un manticatore per gelati che andrà arricchire la dotazione tecnica della scuola.

Torna In alto

Tweet

COMMENTI (0) di te tu

Esprimi liberamente il tuo commento scrivendo nella finestra, indica nome, cognome ed indirizzo e-mail e il campo antirumore di sicurezza.

Al sensi del D.lgs. 196/2003, La informiamo che i dati personali da lei forniti sono necessari per poter procedere alla gestione della Sua segnalazione e saranno utilizzati, con strumenti informatici e manuali, esclusivamente per tali finalità.

Letta l'Informativa ai sensi del D.lgs. 196/2003, cliccando sul tasto INVIA, autorizza il trattamento dei miei dati personali, per le finalità e con le modalità ivi indicate.

Cognome *	<input type="text"/>	Nome *	<input type="text"/>
Indirizzo	<input type="text"/>	Città	<input type="text"/>
CAP	<input type="text"/>	Provincia	<input type="text"/>
Nazione	<input type="text"/>		
Telefono	<input type="text"/>	Fax	<input type="text"/>
Azienda	<input type="text"/>	Professione	<input type="text"/>
Categoria *	<input type="text"/>		
E-mail *	<input type="text"/>	Sito web	<input type="text"/>

Message:

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



venerdì 8 marzo 2013

Debora Fantini trionfa tra gli chef internazionali

Medaglia d'oro e campionessa italiana nella categoria cucina artistica individuale senior. Bronzo per Domenico Lacedonia.



Dal 3 al 7 marzo si sono tenuti presso il centro fiere a Marina di Carrara i campionati di cucina la più prestigiosa gara a livello nazionale nell'ambito di Tirreno C.T. la fiera dedicata al settore della ristorazione e dell'ospitalità di qualità.

Alla gara hanno partecipato oltre 400 cuochi operanti in Italia e all'estero suddivisi in diverse categorie junior e senior

Fantini Debora ha esposto un programma A composto da un piatto festivo sviluppato per 8 persone

e 6 starter, sotto lo sguardo attento e severo di giudici nazionali ed internazionali.

La grande passione per questo mestiere, la voglia di mettersi in gioco e il duro allenamento le hanno fatto ottenere il punteggio di 93 su 100 conquistando una medaglia d'oro e il miglior risultato assoluto di tutte e 5 le giornate di gara nella categoria cucina fredda artistica individuale.

Debora, iscritta alla Federazione Italiana Cuochi -FIC- nella provincia di Ravenna e attualmente chef all'Hotel Strand & Gambrinus di Cervia, ha militato a lungo nell'Equipe Ufficiale Cuochi Emilia Romagna, con la quale vanta diverse affermazioni di squadra sia a questa stessa manifestazione che in altri concorsi nazionali ed internazionali come le Olimpiadi di cucina di Erfurt (Germania) dell'ottobre scorso e la coppa del mondo di cucina in Lussemburgo. Ha intrapreso da qualche mese il percorso "individuale" ottenendo subito la prima consacrazione aggiudicandosi

Altre in Dalla provincia

Minaccia gli anziani genitori con un coltello, arrestato

Debora Fantini trionfa tra gli chef internazionali

Un arsenale da guerra in casa. Arrestato fientino

Taxi scontato per andare a votare

"Brodetto che passione"

InMozart - Free Chocolate Love al Masini di Faenza

Torna il "Delitto al Castello"

Massimo Montanari inaugura la rassegna AutorinBottega

Vini e prodotti locali alla festa di Glorie

'Dibunaforchetta' fa tappa alla trattoria Cà della Lanterna

Traffico sospeso lungo la provinciale "di Cervia"

In mostra a Palazzo Vecchio le opere dei soci di "Arte e Dintorni"

Incidente mortale a Rossotta. Esce di strada e si schianta contro il muro di una casa

Prosegue a Massa Lombarda la festa del patrono San Pèval di Segn

A lezione di legalità economica dalla Finanza

Il presepe animato meccanicamente di Villa Prati

"Dopo i Maya siamo pronti per una nuova paura?"

Sfida in cucina tra le cozze di Cervia e lo scalogno di Riolo

Siglato il nuovo contratto alla Vulcaflex

L'azienda Curti sostiene i giovani scienziati dei "cubesat"

Massa Lombarda, al via le iniziative del calendario natalizio

Concerto a Bagnacavallo con "Tutto qua tour"

Rinnovata la tradizione della consegna del sale al Papa

proprio un anno fa a Padova il campionato italiano di finger food nella categoria senior per la cucina calda, primato che ricopre il biennio 2012-2014.

Ad accompagnarla in questa avventura Domenico Lacedonia, Chef dell'Hotel Apollo di Milano Marittima, il quale ha conquistato un bronzo nella competizione calda "cucina mediterranea".

Alla sala Casablanca di Villanova lo spettacolo Biancaneve e i sette nani

A Bagnacavallo la Festa dei Sapori d'autunno

"Remembering Amy Winehouse" al Caffè Centrale

Rubano elettrodomestici dalla discarica di Hera, in manette tre romeni

Tentano di estorcere denaro a un imprenditore, due arresti a Faenza

Appuntamento con il "Delitto al Castello"

'Stra-ordinarie voci e storie di donne' a Massa Lombarda

Calendario Eventi

ravennatg.it è una testata registrata presso il Tribunale di RA al n. 1291 del Registro della Stampa in data 16 maggio 2012 - Direttore responsabile Daniele Pappalardo
Proprietà Edit Romagna S.r.l., Piazza Demini n.5, Ravenna - Editore Edit Romagna S.r.l., Piazza Demini n.5, Ravenna - CF e P.IVA 0209650393

Copyright 2012 © RavennaTG. Tutti i diritti sono riservati. - Privacy -



VIRGILIO
Palermo

Cerca in città

Cognome, Azienda o Parola chiave

90100 Palermo (PA)

VERBA

NOTIZIE | EVENTI | CINEMA | ELENCO TELEFONICO | OFFERTE | PUBBLICA UTILITÀ | INFO TRAFFICO

Cronaca | Politica | Attualità | Economia | Cultura e Spettacolo | Sport | Altro

Notizie > Cultura e Spettacolo > Pasta il piatto preferito al...

Pasta il piatto preferito al ristorante Palermo 1^a agli Internazionali di cucina

CULTURA E SPETTACOLO | Italia e Tavola | 8 Mar 2013 10:32



Dalla fiera **Torino C** sono emerse le tendenze della ristorazione e le abitudini alimentari nelle case degli italiani: più pane, pasta e uova. La Sicilia si è aggiudicata la 13^a edizione degli Internazionali d'Italia di cucina. La 30^a edizione della mostra dell'ospitalità, svoltasi a CamaraFiore, ha superato le 50mila presenze. Pasta, al pomodoro o con altri sughi. È il piatto più richiesto dagli italiani. Ma anche ricerca di materia prima sempre più di qualità, rispetto per il territorio dove si opera, utilizzo sempre più spinto di prodotti bio. Sono le tendenze della

ristorazione italiana emerse a **Torino C**, che ha chiuso i battenti ieri, 7 marzo, a CamaraFiore. A spiegare come cambia l'offerta dei ristoranti italiani è Giorgio Nardelli della Fio (Federazione Italiana cuochi), presidente della giuria degli Internazionali di cucina che si sono svolti alla fiera messe apuana. «La pasta - ha affermato - è un piatto che ha un prezzo quasi sempre abbordabile. Oltre al fatto che rappresenta l'Italia, unisce la Penisola». Per quanto riguarda i prodotti, i ristoranti «spingono molto sulla ricerca della materia prima e sul legame che gli alimenti utilizzati abbiano rispetto del territorio. Questo si somma all'uso sempre più ricercato di prodotti di origine biologica e quelli cosiddetti "senza" elementi come glutine, conservanti, Ogm. Tutto questo legato dal rispetto per il cliente con velocità e qualità del servizio, cordialità». Sempre in materia di alimentazione, ma quella di casa, la tendenza è all'acquisto di pane, pasta e uova, forse per un problema di costo. «Anche al ristorante sempre di più le preparazioni a base di uova», conclude Nardelli. Internazionali d'Italia di cucina. È il Culinary Team Palermo la squadra della Federazione Italiana cuochi che si è aggiudicata la 13^a edizione degli Internazionali d'Italia di cucina appena svoltisi a **Torino C**. Il team si è imposto nella finalissima a squadre conquistando il titolo assoluto davanti a chef provenienti da tutta l'Italia. Sempre nella sezione a squadre è ancora il Culinary Team Palermo il miglior gruppo nella sezione "cucina artistica", mentre è il Team Cuochi Piemonte a interpretare meglio la cucina Mediterranea. Campionati individuali. Nella sezione dei campionati individuali, Cristian Spagnoli è il miglior interprete della cucina mediterranea, mentre per quella artistica è Giacomo Brescia. Il miglior pasticcere d'Italia è una donna, Elisabetta Corneo. Ancora una donna, Debora Fantini, ha vinto il titolo nella sezione cucina.

➔ [LEGGI TUTTO - VAI ALL'ARTICOLO ORIGINALE](#)

NOTIZIE CORRELATE

Tortelli, sacorà e torta di pane: la cucina aretina argentea ai campionati italiani della Federazione Cuochi
 Spesa: farina e uova, si torna al far da te in cucina per risparmiare
 05/03/2013 - Tifosi amaranto, vacanze in Sicilia!

La tua esperienza migliora quella di tutti.
 Lascia qui sotto la tua opinione.

Commenta la notizia

Scrivi il tuo commento

I TEMI PIÙ CALDI DEL MOMENTO

- STEVE VON BERGEN
- SERVIZIO DI CONTROLLO
- FLAVORANZA DI REATO
- IONUT SANDU
- NUCLEO OPERATIVO
- GIUSEPPE DE DONNO
- ANTONELLO PIZZINI
- TRADIMONILE DELLA COMPAGNIA
- VIOREL PATRUI
- ROSARIO CROCETTA
- AMBITO DEL FATTO
- ANTONIO DI NATALE
- ROBARTO LANZAFAME
- FORZE DI POLIZIA
- RAPPRESENTANTI DELLE ISTITUZIONI

QUARTA SETTIMANA IN CITTÀ

Aquiloni
 08 mar
 ⭐⭐⭐⭐
 2 commenti
 Teatro Biando - Stabile di Palermo
 Palermo

My fair lady
 08 mar
 Non capita a tutti i classici del Teatro musicale di poter essere sempre giovani. Il musical My fair lady deve la propria immortalità a se stesso, a ciò che racconta, a come lo traduce in emozioni, ai semi che (...)
 ⭐⭐⭐⭐
 1 commento

Teatro Al Massimo - Stabile di Palermo
 Palermo

La città azolo
 08 mar
 Le parole di Salvo Licata, giornalista e drammaturgo palermitano, tornano al Teatro Biando con uno dei suoi testi più significativi e maggiormente legati all'anima e alla storia di Palermo: Città azolo, scotto e (...)
 ⭐⭐⭐⭐
 1 commento
 Teatro Biando - Stabile di Palermo
 Palermo

Home Virgilio | [Midi](#) | [Virgilio Mobile](#) | [Telecom Italia ADSL](#)

LE CITTÀ PRINCIPALI | [Bologna](#) | [Firenze](#) | [Roma](#) | [Torino](#) | [Genova](#) | [Milano](#) | [Napoli](#) | [Palermo](#) | [Altre località](#)

VIRGILIO
Palermo

Cerca in città

Cognome, Azienda o Parola chiave

90100 Palermo (PA)

CERCA

NOTIZIE | EVENTI | CINEMA | ELENCO TELEFONICO | OFFERTE | PUBBLICA UTILITÀ | INFO TRAFFICO

Cronaca | Politica | Attualità | Economia | Cultura e Spettacolo | Sport | Altro

Notizie > Attualità > Tortelli, baccalà e torta di ...

Tortelli, baccalà e torta di pane: la cucina aretina argentea ai campionati italiani della Federazione Cuochi

ATTUALITÀ - Arezzo Notizie - 8 Mar 2013 11:58



Un menu tradizionale: tortelli di patate al ragù, baccalà rifatto al pomodoro e torta di pane. E' con la semplicità della tradizione aretina che il Team Cuochi Arezzo si è aggiudicato a Timeno C.T. il secondo posto, dopo il Piemonte, del Campionato "Saperi e Sapori" promosso dalla Federazione Italiana cuochi a Timeno C.T., la fiera di settore che si è appena conclusa a Carrara Fiere. Nel corso della fiera si è parlato delle tendenze della ristorazione italiana. Pasta, al pomodoro o con altri sughi. E' il piatto più richiesto dagli italiani. Ma anche ricerca di materia prima sempre più di qualità, rispetto per il territorio dove si opera, utilizzo sempre più spinto di prodotti bio. Sono le

tendenze della ristorazione italiana emerse a [Timeno C.T.](#) che ha chiuso i battenti ieri a Carrara Fiere. A spiegare come cambia l'offerta dei ristoranti italiani è Giorgio Nardelli della Fic (Federazione Italiana cuochi), presidente della giuria degli Internazionali di cucina che si sono svolti alla kermesse aretina. «La pasta è un piatto che ha un prezzo quasi sempre abbordabile. Oltre al fatto che rappresenta l'Italia, unisce la Pericolosa». Per quanto riguarda i prodotti, i ristoranti espongono molto sulla ricerca della materia prima e sul legame che gli alimenti utilizzati abbiano rispetto del territorio. Questo si somma all'uso sempre più ricercato di prodotti di origine biologica e quelli cosiddetti "senza" come glutine, conservanti, ogm. Tutto questo legato dal rispetto per il cliente con velocità e qualità del servizio, cordialità. Sempre in materia di alimentazione, ma quella di casa, la tendenza è all'acquisto di pane, pasta e uova, forse per un problema di costo. «Anche al ristorante sempre di più le preparazioni a base di uova», conclude Nardelli. Internazionali d'Italia. E' il Culinary Team Palermo la squadra della Federazione Italiana Cuochi che si è aggiudicata la XII edizione degli Internazionali d'Italia di cucina appena svoltisi a [Timeno C.T.](#) Carrara Fiere. Il team si è imposto nella finalissima a squadre conquistando il titolo.

[LEGGI TUTTO - VAI ALL'ARTICOLO ORIGINALE](#)

NOTIZIE CORRELATE

Le precisazioni dell'azienda. Al Piemonte ci sono 90 posti letto e a breve saranno 90

Il Palermo è già in Piemonte

La tua esperienza migliora quella di tutti.

Lascia qui sotto la tua opinione.

Commenta a: [Tortelli, baccalà e torta di ...](#)

Scrivi il tuo commento

Non ci sono ancora commenti per questo articolo.

I TEMI PIÙ CALDI DEL MOMENTO

- [SICILIA](#)
- [CARABINIERI DEL NUCLEO RADIOMOBILE](#)
- [SEBASTIANO LO MONICO](#)
- [PRAZE DI SPAGNO](#)
- [SCORSA DI TERRAMOTO](#)
- [ANTONELLA ALFANO](#) | [MATTEO GARSOLIO](#)
- [GIUSEPPE DE DONNO](#)
- [INDAGINI SUL FOJO](#)
- [APPELLO DI PALERMO](#)
- [GIANNI DE GENNARO MASSIMO](#)
- [RICORDO DELLE VITTIME](#)
- [SALVATORE ROTOLIO](#)
- [OSPEDALE MILITARE](#)
- [ALLA DI TRIBUNALE](#)

QUESTA SETTIMANA IN CITTÀ

Aquiloni
08 mar
★★★★★
8 commenti

Teatro Biando - Stabile di Palermo
Palermo

@more
08 mar
★★★★★
8 commenti

Villa Alliata Cardillo
Palermo

My fair lady
08 mar

Non capita a tutti i secoli del Teatro musicale di poter essere sempre giovani: il musical My fair lady deve la propria immortalità a se stessa, a ciò che racconta, a come lo traduce in emozioni, ai sorrisi che (...)

★★★★★
8 commenti

Teatro Al Massimo - Stabile di Palermo
Palermo

Gli in: Il Tirreno Massa Cronaca Alla **Tirreno Ct** il trionfo del pane: tradizione e novità

CONDIVIDI

Alla Tirreno Ct il trionfo del pane: tradizione e novità

Agugiaro&Figna lancia Pan Muesli e lievito madre in polvere Il consorzio dei produttori propone "Il filon del nonno"

PERSONE: i nomi degli ultimi tra giorni

LUOGHI: la mappa degli ultimi tra giorni

Qualità del Pane nel comune di **MASSA**

Persone

Andrea Rigoni	Angelo Zubbani
Roberto Pucci	Stefano Benedetti
Roberto Simoncini	Sara Paglini
Barbara Maffei	Enrico Rossi
Stefano di Ronza	Antonino Melara
Beppe Grillo	Fabio Traversi

→ TUTTI I NOMI

Altri contenuti di Cronaca

- Via dei marmi, rischio di altri 10 milioni da pagare
- Ucraina incinta morì di stenti in tenda: accusato il convivente
- Scende l'indebitamento: 1.409 euro per cittadino
- Camorra, dubbi sul racconto dei pentiti
- «Buttate giù quella casa» È guerra all'abusivismo

→ VEDI TUTTI



CARRARA. Il pane e i suoi derivati di scena alla 33esima edizione di Tirreno C.T. Panificazione: è l'ora del recupero delle farine antiche.

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

Coniugare la tradizione del cornetto italiano con la colazione tipica dei paesi scandinavi a base di semi e cereali. Nasce con questo obiettivo Pan Muesli il nuovo prodotto appena uscito dalla lucina dell'azienda Agugiaro&Figna di Collecchio (Pr), un

semilavorato per la panificazione che unisce un mix di farina di segale, avena e orzo che insieme ai semi di girasole, sesamo e lino. Il Mix Pan Muesli può essere sia in versione dolce, sia salata, prende spunto dal classico pane nero, largamente utilizzato nelle tradizionali alimentazione dei paesi nordici, per essere riadattato al più verace gusto mediterraneo. La novità è stata presentata a **Tirreno Ct** in corso a Carrara fino a domani.

«Abbiamo coniugato la tradizione nordica con quella mediterranea del cornetto», spiega Rosanna Figna, la titolare. «Il seme è il simbolo della rinascita, ha grandi proprietà nutritive».

Ricerca scientifica sul lievito madre. Nel solco della tradizione e della naturalità dei prodotti, Agugiaro&Figna porta avanti da quattro anni una ricerca universitaria con Parma e Ferrara sul lievito madre. Alla fine è nato il primo lievito madre per produzioni artigianali che viene distribuito in polvere. «Siamo i primi a produrre lievito madre per produzioni industriali», continua Figna. «Quello che si ottiene sono prodotti che niente hanno a che vedere con gli altri in termini di digeribilità, salubrità, sofficezza, consistenza e durata. Io il panettone lo mangio anche a Ferragosto se prodotto con il nostro lievito madre».

Agugiaro&Figna crede molto nel lievito madre tanto da realizzare un nuovo stabilimento tutto quanto dedicato alla produzione di lievito. «Ci puntiamo molto sul lievito madre anche se è più facile da farlo utilizzare all'estero piuttosto che in Italia».

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

Il consumo familiare in Italia. Il mercato del pane acquistato dalle famiglie vale a circa 2,6 milioni di tonnellate. Negli anni gli acquisti hanno virato sempre più dal pane fresco sfuso verso il pane industriale confezionato e dei sostituti. Il trend degli ultimi anni vede un calo del 3-4% per il pane sfuso e un incremento di oltre il 4% verso crackers e simili suddivisi tra prodotti morbidi e umidi, come i pani a latte, e i prodotti croccanti tra i quali grissini e cracker, che attualmente rappresentano circa il 40% a valore del mercato del loro settore. A tirare sono soprattutto i pani da tavola e le piadine mentre i pani a lunga conservazione crescono addirittura a due cifre. Pan caré e pani in cassetta sono cresciuti nell'ultimo periodo dell'8% a valore.

La panificazione in Italia. Il pane e i cereali rappresentano oggi il 17% circa del totale dei consumi alimentari, il 3,2% della spesa complessiva delle famiglie. Ogni famiglia spende in media circa 28 euro al mese solo per il pane, meno di 1 euro al giorno che diventano 75 euro con riso, farine, biscotti, pasta, altri cereali. Lievemente più alta l'incidenza della spesa per il pane per le famiglie del Mezzogiorno rispetto a quelle del Nord e del

IMMOBILI	VIAGGI	MOTORI
LAVORO	SERVIZI	BAGNACA

PUBBLICA IL TUO ANNUNCIO **GRATUITO**

RESTORANTELOCALI **Cityfan**

Massa	Mangiare e bere a
Tipici	Massa
Pizzeria	Carrara
(17)	(142)

Centro Italia. Dagli anni '70 ad oggi il consumo di pane, in ragione di nuovi stili di vita, di una diversa organizzazione e struttura familiare si è ridotto del 10%, dai 61 chilogrammi pro-capite del 1974 ai circa 55 chilogrammi di oggi.

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

08 marzo 2013

Specialità di carne (122)	Montignoso (126)
Specialità di pesce (22)	Pontremoli (28)
Migliori ristoranti (12)	Aulla (28)
Migliori locali	Altre città (22)

[VISUALIZZA TUTTE LE OFFERTE E SCONTI](#)

Cerca un ristorante a un locale

Trova indirizzi Utili

Cerca negozi e professionisti

NAVIGA PER CATEGORIA:

- NOLEGGIO AUTO CONCESSIONARI AUTO TAXI
- FARMACIE OSPEDALI PRONTO SOCCORSO
- RISTORANTI AGENZIE VIAGGI ALBERGHI
AGITURISMO BED AND BREAKFAST
RESIDENZE
- AGENZIE IMMOBILIARI FINANZIAMENTI MUTUI
MOBILI COMPLEMENTI D'ARREDO PAVIMENTI
PEDI ORALUCI TRASLOCHI IMPRESE EDILI
- PALESTRE PISCINE ISTITUTI DI BELLEZZA
PARRUCCHIERI E FROCIETRE
- ABBIGLIAMENTO GIOIELLI OROLOGI OUTLET
CENTRI COMMERCIALI ELETTRODOMESTICI

Annunci

 Vendita Affitto Casa VacanzaRegione Provincia

Toscana, Livorno, Rio Marina
Vendita 120 mq VENDESI o
POSSIBILITA' DI GESTIONE -
RISTORANTE ISOLA D' ELBA nel
grazioso borgo di Rio Marina vendesi storico
ristorante a pochi metri dal mare presente sulla
guida Michelin 25 coperti...

 Auto MotoModello Regione [+ PUBBLICA IL TUO ANNUNCIO](#)

Toscana, Livorno, Piombino/Vendo
Mini Pelle JCB 6014 JCB 6014 anno
2008 1220 km Mini Pelle JCB 6014
Anno: 2008 Type di cabina:
FerméHeures di lavoro: 1220 heures Conforme
alle norme europee. La macchina è in stato
perfetto e funziona...

Regione Area funzionale **INCECHERE** Industria leader nel settore in cui opera

Ultimo aggiornamento 24 minuti fa giovedì 7 marzo 2013 11:23 S. Teofilo vescovo



Il Vescovado

IL GIORNALE DI MARIGLIANO E COSTA D'AMALFI
Reg. Trib. Salerno n° 1298/05 del 13 novembre 2008
Direttore responsabile: Emiliano Amato

[HOME](#) [IL VESCOVADO](#) [SEZIONI](#) [RUBRICHE](#) [SPONSOR](#) [MEDIA GALLERY](#) [CONTATTI](#) [NEWS](#)

[WEB TV](#) [COSTUME & SOCIETÀ](#) [PERSONAGGI](#) [SALUTE & BENESSERE](#) [GUSTO GIUSTO](#) [PROTAGONISTI](#) [ECHI E FAVILLE](#) [RICORRENZE](#) [CURIOSITÀ](#)

► Tu sei qui: [Rubriche](#) ► [Protagonisti](#) ► [Majori: chef Pasquale Cerchia conquista la medaglia d'argento agli internazionali d'Italia](#)

Al Ferraris di Caserta il memorial Loiacono

Al campionato nazionale di barman, promosso dalla Federazione Italiana Barman, Mirko Di Giusto è risultato il miglior barman italiano. Il premio alla miglior tecnica è andato alla bar lady Antonella Carotenuto di Napoli

Pubblicazione in Attualità/Geo, 07/03/2013 - 11:41

Tweet



CASERTA - Si chiama Mirko Di Giusto, e viene dall'Istituto Vasari di Figline Valdarno (Firenze), il miglior giovane barman italiano. E' stato infatti il vincitore dei Campionati nazionali di barman per Istituti alberghieri promossi a Tirreno C.T., a Carrara Fiere, dalla F.I.B. (Federazione Italiana barman). Al secondo posto si è piazzata Stefania Martinelli, dell'Istituto 'Pieroni' di Barga (Lucca), mentre al terzo gradino del podio si è posizionata Valeria Tampanaro dell'Istituto Kami Wogylis di Catania. Premio alla migliore tecnica ancora a una 'bar lady', Antonella Carotenuto, dell'Istituto Rossini di Napoli. Il memorial 'Loiacono' è andato all'Istituto G. Ferraris di Caserta. "La F.I.B. ancora una volta - dice Tommaso Lo Savio, dirigente dell'associazione - si fa portatrice della qualità della figura professionale più ricercata in Italia, quella del barman, e la numerosa partecipazione all'evento ci fa capire come ci sia sempre più voglia di sperimentare e formarsi in questo mestiere". Nella giornata conclusiva di Tirreno C.T. anche le premiazioni dei vari campionati promossi dalla F.I.C., la Federazione italiana cuochi, che proprio in questa fiera ormai storicamente raccoglie oltre 500 cuochi da tutta Italia nei vari concorsi di abilità e discipline in cucina. "Anche per questa edizione Tirreno C.T. si riconferma uno degli appuntamenti più importanti - spiegano gli organizzatori della manifestazione, Sergio Dajì e Paolo Caldana - per l'intero settore della ristorazione e dell'ospitalità, segno evidente che le aziende italiane decidono di continuare a investire nelle fiere del settore selezionando quelle di qualità".

tags: Caserta, Napoli, Federazione Italiana Barman, Regione

Tweet

Commenta su Facebook

LEGGI ANCHE

- Boletta rifiuti: Caserta e Napoli le città più care
- Guardie mediche: il Tar condanna la Regione Campania
- Concorso docenti: la carica del 12mila. Alle prove anche avvocati
- Arriva 'Big snow': neve e temporali in Campania
- Diecimila studenti campani, un tema: lavoro
- Maltempo. Temporali in Campania, allerta della protezione civile
- Maltempo. Neve e pioggia: arriva Galipso
- Maltempo in Campania: pioggia e freddo per l'intera settimana
- Donne e lavoro: la Campania come il Pakistan
- "L'eseroto per fermare i flussi nocivi dal Nord"

Associazione 'interno18' - Caserta CF 93065040615 tel/fax 08231702118



Testate giornalistiche registrate presso il Tribunale di Santa Maria Capua Vetere (Caserta) con num. 762 del 07/05/2010



L'utilizzo del contenuto di questo articolo è soggetto alle condizioni della Licenza Creative Commons. Sono consentite la distribuzione, la riproduzione e la realizzazione di opere derivate per fini non commerciali, purché venga citata la fonte.

Interno18, il 2008 - 2012 / sviluppo: Francesco Grammatico



Il nuovo SelfCookingCenter® whiteEfficiency®
L'efficienza incontra il gusto



forniture alberghiere di qualità



Italia a Tavola.net

Il quotidiano online di enogastronomia, territorio, ristorazione e ospitalità
venerdì 4 giovedì 07 marzo 2013 - 27847 articoli presenti nell'archivio



EXPO2015 ALBERGHI VINO BOVANDI PROFESSIONI ATTREZZATURE LOCALI EVENTI MEDIA TURISMO RICETTE SALUTE CIRCOLI

LA SQUADRA NETWORK ACCOMMODATI PUBBLICITÀ STAMPATI CONTATTI POLICY

CERCA IN ARCHIVIO

Per parole chiave

Per zedbox articolo

EVENTI - FIERE

07/03/2013 14:02:43



A CarraraFiere chiusura alla grande per **Trendy City**. Gli organizzatori:
«Dimostrazione che la crisi si combatte con la promozione e l'incontro tra
domanda e offerta». Si pensa già all'edizione 34 in programma nel 2014



ARTICOLI RECENTI
DELLA SEZIONE

- Turismo 2012 scelto da Expo 2015 come settore di eccellenza
- I cibi ideati dalla A Roma LA nuova frontiera del cibo e del gusto
- Nuova partnership per Turismo: sinergia con Anze e Unipol
- Nuovo look per il mercato a Rete Unidazione

CUCINARE

PER PASTICCIERI, PER ABBONATI

Fiera di Pordenone
22 - 25 marzo 2013



Si chiama **Mirko Di Giusto** (nella foto) e viene dall'Istituto Vassari di Figline Valdarno (FI), il miglior giovane barman italiano. È stato infatti il vincitore dei Campionati nazionali di barman per istituti alberghieri promossi a **Torino CT** e Carrara Fiere, dalla Fibi (Federazione Italiana barman). Al secondo posto si è piazzata Stefania Martirelli, dell'Istituto "Pieroni" di Sarga (LU), mentre al terzo gradino del podio si è posizionata Valeria Timpanaro dell'Istituto Kerol Wojtyła di Catania. Premio alla migliore tecnica ancora a una bar lady, **Antonella Carotenuto** (nella foto) dell'Istituto Riosini di Napoli. Il memoriale "Marò Lollacore" è andato all'Istituto G. Ferraris di Caserta.

«La Fibi ancora una volta si fa portatrice della qualità della figura professionale più ricercata in Italia, quella del barman - dice Tommaso Lo Savio, dirigente dell'associazione - e la numerosa partecipazione all'evento ci fa capire come ci sia sempre più voglia di sperimentare e formarsi in questo mestiere».

Nella giornata conclusiva di **Torino CT** anche le premiazioni dei vari campionati promossi dalla Fibi, la Federazione Italiana cuochi, che proprio in questa fiera ormai storicamente raccoglie oltre 500 cuochi da tutta Italia nei vari concorsi di abilità e discipline in cucina. «Anche per questa edizione **Torino CT** si riconferma uno degli appuntamenti più importanti per l'intero settore della ristorazione e dell'ospitalità - spiegano gli organizzatori della manifestazione, Sergio Dadi e Paolo Caldara - segno evidente che le aziende italiane decidono di continuare ad investire nelle fiere del settore selezionando quelle di qualità». Pur in tempi di crisi infatti, la **Torino CT** è riuscita a riconfermarsi nei numeri.

Dal pane alla pizza, dai prodotti lavorati e semilavorati per la cucina, inoltre forniture per la ristorazione. Una intera area dedicata alla caffetteria, uno dei prodotti made in Italy più esportati. Insieme alle ultime novità nel settore delle macchine da caffè perché il nostro Paese è anche leader in tecnologia. **Torino CT** è stato questo ed altro e proprio oggi si chiude a Carrara Fiere la 33ª edizione del Salone nazionale per alberghi, bar, gelaterie, pasticcerie, pizzerie, panifici, ristoranti e comunità. A parlare sono prima di tutto le presenze. Oltre 80mila i visitatori che hanno assistito ad esibizioni, degustazioni, forum, che hanno visitato gli stand delle oltre 300 aziende espositrici provenienti da 14 regioni d'Italia più 5 espositori dall'estero (Germania, Olanda e Austria).



Più di 800 i marchi commerciali rappresentati, su una estensione che supera i 30mila metri quadrati di superficie espositiva coperta. Una mostra-convegno dedicata alle attrezzature e forniture per gli operatori della ristorazione e strutture ricettive dalle materie prime, agli ingredienti, dai prodotti alimentari, a macchine e attrezzature specifiche. Durante la manifestazione si sono susseguiti decine di seminari, dimostrazioni, forum e tavole rotonde. E soprattutto molti concorsi professionali di livello nazionale e internazionale.

Ogni categoria presente ha sfruttato l'importante vetrina di **Torino CT** per presentare le proprie eccellenze e per dare lustro alle proprie punte di diamante con esibizioni e competizioni. Sono stati 294 gli espositori provenienti da 50 province di 14 regioni italiane e 5 da Paesi esteri per un totale di 299 aziende. La geografia di provenienza vede il Nord pesare per il 49%, il Centro per il

di allegria dell'innovazione

- Fiere? Di pane per il giorno tuorino La 33ª di Carrara è Milano
- Vistoso diventa... internazionale Di pane con New York e Miami

CERCA NELLA SEZIONE

CERCA

47% , mentre solo il 3% dal Sud e Isola. L'1,5% proviene dall'estero. La regione italiana più rappresentata è stata la Toscana (44%), seguita dall'Emilia (14%), dal Veneto, dalla Lombardia e dalla Liguria. Tra le province, Massa Carrara (13%) è stata ovviamente al primo posto, a buona distanza dal secondo posto di Lucca (9%); poi Pistoia, Firenze, Pisa. La prima extra Toscana è Venezia (7%), seguita da Reggio Emilia insieme con Milano.



Tirreno Tirreno

Tweet

COMMENTI (0) - di te tue

Esprimi liberamente il tuo commento scrivendo nella finestra, indica nome, cognome ed indirizzo e-mail e il campo alfanumerico di sicurezza.

Al sensi del D.lgs. 196/2003, La informiamo che i dati personali da lei forniti sono necessari per poter procedere alla gestione della Sua segnalazione e saranno utilizzati, con strumenti informatici e manuali, esclusivamente per tali finalità.

Letta l'informativa ai sensi del D.lgs. 196/2003, cliccando sul tasto INVIA, autorizza il trattamento dei miei dati personali, per le finalità e con le modalità ivi indicate.

Cognome *	<input type="text"/>	Nome *	<input type="text"/>
Indirizzo	<input type="text"/>	Città	<input type="text"/>
CAP	<input type="text"/>	Provincia	<input type="text"/>
Nazione	<input type="text"/>		
Telefono	<input type="text"/>	Fax	<input type="text"/>
Azienda	<input type="text"/>	Professione	<input type="text"/>
Categoria *	<input type="text"/>		
E-mail*	<input type="text"/>	Sito web	<input type="text"/>

Messaggio

Codice di verifica

Voglio ricevere le newsletter settimanali

INVIA

MARINA. L'ITALIA BATTE LA FRANCIA E DIVENTA PRODUTTORE LEADER MONDIALE

Bevendo si impara: trionfa la qualità

La Tirreno Ct celebra sua maestà il vino

di MARINA DI CARRARA

SIAMO campioni del mondo: l'Italia è diventata il primo produttore mondiale di vino, con un raccolto di 40,8 milioni di ettolitri l'anno, 23,5 dei quali destinati all'esportazione, superando nel 2012 la Francia, fino ad ora regina indiscussa del settore. Questa bella notizia arriva nel corso di **Tirreno Ct**, la grande fiera dell'ospitalità e della ristorazione che si svolgerà oggi a Carrara-fiere. Questa crescita si è accompagnata ad un inasprimento diffuso della produzione vinicola, dimostrando come il consumatore italiano abbia deciso di seguire la tendenza di bere meno per bere meglio e con maggior senso di responsabilità. Secondo le ultime cifre a disposizione si compra meno vino, ma di migliore qualità, dando la precedenza alla soddisfazione di "bere bene" piuttosto che del

"bere molto". Questo nuovo atteggiamento rappresenta un impor-

ante passo avanti sotto il profilo culturale, dimostrando innanzitutto un maggior senso di responsabilità civile, perché bere meno significa correre meno rischi durante la guida sia per se stessi sia per gli altri utenti della strada.

LA FIERA ha ospitato anche il concorso «Wines meet cocktails»,

organizzato dall'Associazione italiana sommelier, che prevedeva la partecipazione di un'insolita coppia formata da un barman e da un sommelier, la cui collaborazione doveva dare vita a un cocktail a base di vino con l'intento di abituare il consumatore a bevande gustose ma più leggere. Il primo posto è stato assegnato al sommelier Lino Faldini e alla barman Antonia Lo Casto che hanno creato

l'emergentissimo «XX2», un cocktail a base di Puerto white.

LA CULTURA del bere meglio indica inoltre che sempre più persone stanno imparando a conoscere l'essenza dell'arte e della tradizione della vitificazione, attività profondamente calata nella storia e nelle usanze del nostro paese. In accordo con questa tendenza sono i dati da record con cui si è conclusa la terza giornata della fiera allo stand dell'Associazione maître italiani ristoranti ed alberghi: il flusso di visitatori è stato costante e ininterrotto. All'incirca 500 operatori di categoria hanno potuto degustare le migliori eccellenze vitivinicole, oltre che ottenere tutte le informazioni del caso, poter raccogliere materiale promozionale e apprezzare i tanti altri prodotti gastronomici proposti.

Sabrina Morabito

GARA DI COCKTAIL

Lino Faldini
e Antonia Lo Casto
al primo posto



I VINCITORI
Il sommelier Lino Faldini e la barman Antonia Lo Casto al primo posto nella gara di cocktail che si è svolta ieri a Tirreno Ct.

Reportage stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

IDENTITÀ
GOLFOSE.IT

newsfoòd.com



» RSS » Newsletter » TagCloud » Mappa del sito

Cerca

Pizza Mediterranea

La manifestazione fa emergere la passione per la tradizione

Tirrento CT, la Pizza Mediterranea è la migliore d'Italia

Incoronato Giannino Eusebi, de La Fornarina di Rimini

Pubblicato il 07/03/2013 alle 16:39



I giudici di **Tirrento CT** hanno sentenziato: la migliore pizza italiana nasce a Rimini. La kermesse, che termina oggi a Carrara Fiere, ha incoronato il prodotto della pizzeria La Fornarina di Rimini. L'autore, Giannino Eusebi: gli ingredienti, Mozzarella di bufala, pomodoro, bresaola, rucola e pecorino.

Al secondo posto, la pizza Chobin: salsa di pelati, burrata, coppa, trevigiana e pinoli tostanti, creata da Riccardo La Rosa della pizzeria la Roca di Levanto, La Spezia.

Medaglia di bronzo, alla pizza Terra Mia di Domenico Mazzola, di Europizza di Borgo San Dalmazzo: mozzarella, patate, porcini, speck, stracchino e prezzemolo.

Tirrento Ct nasce con la collaborazione di Pizza e pasta italiana e della Scuola Italiana Pizzaioli ed, aldilà del lato pratico, è stato momento di discussione degli addetti ai lavori.

Emerge così come il futuro della pizza stia nella recupero della tradizione. A dirlo, Pino Ferraro, napoletano e maestro pizzaiolo della Scuola Italiana Pizzaioli: "La tendenza di questi ultimi anni della pizza e' nel curare l'impasto e la personalizzazione della lavorazione. Quello che si cerca oggi, sono farine macinate a pietra per dare maggiore digeribilità al prodotto con la pizza che entra sempre piu' a fare parte della grande ristorazione". Da non trascurare l'importanza del territorio: i condimenti sono "Prodotti del territorio e di stagione sia per motivi di gusto ma anche di costi. Sono i clienti che chiedono maggiore attenzione al valore ambientale dei prodotti usati".

Infine, pollici in alto per il lievito madre. La manifestazione ha evidenziato l'interesse per Naturkraft, il l'unico vero lievito madre, nato dai laboratori di Ricerca & Sviluppo dell'azienda leader del settore molitorio. Naturkraft mette in tavola una qualità standard (alta) unita alla ricetta del tradizionale lievito madre: risultato, pasta fragrante, croccante e digeribile.

Matteo Clerici

Tutto su: Pizza, Matteo Clerici, **Tirrento CT**, Pizza Mediterranea, Giannino Eusebi, Pizzeria La Fornarina**Commenti**

Lascia un commento

Segnala via e-mail

Nome

E-mail (non sarà pubblicata)

Commento

Con lo stesso tema...

- Tirrento CT, la Pizza Mediterranea è la migliore d'Italia
- Grande Sud, nasce a Napoli la pizza che unisce il Meridione
- I pizzaioli professionisti usano l'olio di Puglia
- Rnsa romana: Alberto e Corrado Di Marco, maestri di farine per Pizza (video)
- Pizza World Show a Fiere di Parma
- Pizza napoletana, visita a Pompei: esperienze da non perdere
- Palestina, una pizza per il riconoscimento dell'ONU
- La pizza si mangia con le mani
- Pizza World Show, dal 15 al 17 aprile 2013 presso Fiere di Parma
- La pizza Obama per esaltare il nuovo presidente USA

In diretta
con il magazine
per l'energia di domaniENERGIE
SENSIBILI

"Efficienza d'oro?"

Solo con giuste

misure"

approfondisci la lettura

www.pizzagustata.it

vin^o e dintorni

HOME LA RIVISTA EVENTI MULTIMEDIA WEBTV BREVI CONTATTI SeB EDITORI
ABBONAMENTI PRIVACY

INDUSTRIE  FRACCHIOLLA

VITIVINICOLA
FERRUCCIO DEIANA 

Networks



CERCA

05.03.2013 Dintorni

TIRRENO CT/ Per il pane la sfida si chiama innovazione e tradizione



Coniugare la tradizione del cornetto italiano con la colazione tipica dei paesi scandinavi a base di semi e cereali. Nasce con questo obiettivo **Pan Muesli** il nuovo prodotto appena uscito dalla fucina dall'azienda Agugiaro&Figna di Collecchio (Pr), un semilavorato per la panificazione che unisce un mix di farina di segale, avena e orzo che insieme ai semi di girasole, sesamo e lino. Il Mix Pan Muesli può essere sia in versione dolce che salata e prende spunto dal classico pane nero, largamente utilizzato nelle tradizionali alimentazioni dei paesi nordici, per essere rielaborato al più verace gusto mediterraneo. La novità è stata presentata a Tirreno CT in corso a Carrara fino al 7 marzo. «Abbiamo coniugato la tradizione nordica con quella mediterranea del cornetto», spiega Rosanna Figna, la titolare. «Il seme è il simbolo della rinascita, ha grandi proprietà nutritive». Un nuovo modo per reinterpretare il gusto di sempre; così la

Archivio Contenuti

marzo 2013
febbraio 2012
gennaio 2012
novembre 2012
ottobre 2012
settembre 2012
agosto 2012
luglio 2012
giugno 2012
maggio 2012
aprile 2012
marzo 2012
febbraio 2012
gennaio 2012
dicembre 2011
novembre 2011
ottobre 2011

Gli articoli più popolari

[Carne di cavallo, in Italia alto livello di controllo](#) 1 commento

[Michelangelo Falaschi intitolato "La Celebrazione" per Cinelab 2010 e il suo 25° anniversario](#) 1 commento

[Enoturismo, bene i dati Censis ma occorre una azione globale di promozione](#) 1 commento

Multimedia

Montalcino (Si) - A Montalcino protagonisti i giovani su quattro è u
30



Contatta

Parmu - Range Ro Di Wine Award, il tour vinicolo di La Rover premia Montalcino



Contatta

Montepulciano (Si) Brillano le "5 stelle vini Nobile annata

classica "fugassa" ligure, ad esempio, pur mantenendo il suo ruolo di regina, da sempre incoronata insieme a sua maestà olio di oliva, sovrano della cultura enogastronomica italiana, si arricchisce in questa nuova versione di un maggior apporto di fibre, sali minerali e vitamine.



Pane Muesli di Agugiaro&Figna di Collecchio (Pr)

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

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

Il consumo familiare in Italia. Il mercato del pane acquistato dalle famiglie vale a circa 2,6 milioni di tonnellate. Negli anni gli acquisti hanno virato sempre più dal pane fresco sfuso verso il pane industriale confezionato e dei sostituti. Il trend degli ultimi anni vede un calo del 3-4% per il pane sfuso e un incremento di oltre il 4% verso crackers e simili suddivisi tra prodotti morbidi e umidi, come i pani a latte, e i prodotti croccanti tra i quali grissini e cracker, che attualmente rappresentano circa il 49% a valore del mercato del loro settore. A tirare sono soprattutto i pani da tavola e le padine mentre i pani a lunga conservazione crescono addirittura a due cifre. Pan tarrà e pani in cassetta sono cresciuti nell'ultimo periodo dell'8% a valore.

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

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

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

Commenti Recenti

[CABINE DI CAVALLO. IN ITALIA ALTO LIVELLO DI CONTROLLI](#) Giuseppe Mauri su [Carne di cavallo, in Italia alto livello di controlli](#)

Mariena Maria su [Numero 4 Vino e dintorni](#)

[Vivere a Biella » Blog Archive »](#)

[Michelangelo Platone interpreta "La Celebrazione" per Omelia 2010](#) su [Michelangelo Platone interpreta "La Celebrazione" per Omelia 2010 e il suo 29° anniversario](#)

acque teobaldo ambasciatore città del vino e socio promotore club go wine avellino su [Enoturismo, bene i dati Censis ma occorre una azione corale di promozione](#)

Yaling Liang su [Nuova cantina e nuova sede per Marchesi Antinori](#)

News Recenti

[TIRRENO CT: Semplice e con pochi ingredienti, è di Rimini la pizza migliore d'Italia](#)

[Vino e cucina made in Italy per l'Acco della Cultura Italiana negli Stati Uniti](#)

[Doc Gambellera fa sistema con i prodotti del territorio per vincere all'estero](#)

[TIRRENO CT: Zucchero d'uva per un gelato sempre più naturale](#)

[TIRRENO CT: Per il pane la sfida si chiama innovazione e tradizione](#)

2012



[Commenta](#)

INTELLIGENZA QUALITA' E RESPONSABILITA', IL NUOVO MODO DI BERE

Bere meno per bere meglio e con maggior senso di responsabilità: sono queste le indicazioni che provengono dalla **Tirreno 21**, la grande fiera dell'Ospitalità e della Ristorazione che sarà aperta fino a giovedì 7 marzo nei padiglioni di CarraraFiere.

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

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

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

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

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

Lino Faldini (AIS) e Antonia Lo Casto (Aibes): insieme hanno creato l'enigmatico XX2

A declinare questa tendenza, all'interno della **Tirreno 21**, provvede fra gli altri AIS, Associazione Italiana Sommelier, che ha concluso ieri un originale concorso riservato a coppie formate da un barman e da un sommelier: il concorso, denominato Wines meet cocktail, prevedeva che dalla collaborazione delle due diverse professionalità nascesse un cocktail a base di vino, con lo scopo di abituare il consumatore a bevande gustose ma più leggere.

Terza classificata la coppia formata dal sommelier AIS Lino Faldini e dal barman AIBES Daniele Leoncini, che hanno proposto Stella by Starlight, a base di Brachetto d'Aqui D.O.C.G.

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

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

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

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

La FISAR, Federazione Italiana Sommelier Ristoranti Alberghi, presenterà domani (mercoledì) i vini della Costa degli Etruschi (Bolgheri e Val di Cornia), con abbinamenti a gastronomia del territorio, per chiudere alla grande giovedì 7: nel pomeriggio, dalle 15 in

poi, un famoso pizzaiolo proporrà le sue pizze in abbinamento allo Champagne, per un connubio davvero inusuale, ma in linea con le tendenze attuali. Maggior qualità, minor quantità, per dare anche lustro a un cibo povero come la pizza.

vino e dintorni

HOME LA RIVISTA EVENTI MULTIMEDIA WEBTV BREVI CONTATTI Se8 EDITORI
ABBONAMENTI PRIVACY

INDUSTRIE  FRACCHIOLLA

VITIVINICOLA
FERRUCCIO DEIANA 

Networks:    

CERCA

07.03.2013 Dintorni

TIRRENO CT/ Semplice e con pochi ingredienti, è di Rimini la pizza migliore d'Italia



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

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

La farina del Giropizza. Sponsor del Giropizza le farine "Le 5 stagioni" del gruppo Agugiaro&Figna, utilizzate dai professionisti del settore che ricercano il massimo della qualità. Grande attenzione per Naturkraft, l'unico vero lievito madre, nato dai laboratori di Ricerca & Sviluppo dell'azienda leader del settore molitorio, che può meritatamente vantare il primato di un prodotto che nel pieno rispetto della

Archivio Contenuti

marzo 2012
febbraio 2012
gennaio 2012
novembre 2012
ottobre 2012
settembre 2012
agosto 2012
luglio 2012
giugno 2012
maggio 2012
aprile 2012
marzo 2012
febbraio 2012
gennaio 2012
dicembre 2011
novembre 2011
ottobre 2011

Gli articoli più popolari

[Carne di cavallo, in Italia alto livello di controllo](#) (1 commento)

[Michelangelo Pistoletto interpreta "La Celebrazione" per Omelia 2010 e il suo 25° anniversario](#) (1 commento)

[Enoturismo, bene i dati Censis ma occorre una azione corale di promozione](#) (1 commento)

Commenti Recenti

[CARNE DI CAVALLO, IN ITALIA ALTO LIVELLO DI CONTROLLO](#) (1 Gruppo) [Maurizi su Carne di cavallo, in Italia alto livello di controllo](#)

[Marilena Masia su Numeri 4 Vino e dintorni](#)

[Vivere a Biella e Blog Archive » Michelangelo Pistoletto interpreta "La Celebrazione" per Omelia 2010 e il suo 25° anniversario](#)

[accone teclardo ambasciatore città del vino e socio promotore club go wine avellino su Enoturismo, bene i dati](#)

Multimedia

[Montalcino \(SI\) - A Montalcino protagonisti i giovani su quattro è u](#)
30



Commenta

[Parma - Range Rover Di Wine Award, il tour vinicolo di La Rover premi](#)
Montalcino



Commenta

[Montepulciano \(SI\) Brillano le "5 stelle vini Nobile annata 2012](#)



Commenta

tradizionale ricetta del lievito madre, abbia il vantaggio di offrire quella standardizzazione della qualità, desiderata da chiunque voglia offrire sempre un prodotto in cui la croccantezza della pasta, così come la fragranza e la digeribilità siano una costante, senza possibilità di "essere".



Giuseppe Lapolla

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

La pizza in Italia. La preparazione della pizza divide il Nord e il Sud dell'Italia. Nel Meridione per l'impasto viene utilizzata una percentuale maggiore di farina e la palla dalla quale si ricava il disco è di 250-280 grammi. La cottura avviene rigorosamente in forno a legna a 450° per due minuti al massimo e ottiene una pizza di 26-30 centimetri di diametro le cui caratteristiche sono quelle di un bordo alto e morbido. Il condimento base prevede pomodoro fresco macerato in olio extravergine di oliva, sale e basilico con l'aggiunta di mozzarella di bufala. Al Nord, invece, la mozzarella fioridlatte prende il posto di quella di bufala, si usa minor farina e la palla ottenuta ha un peso di 200-230 grammi. Qui la stesura è ampia, fino a 33 centimetri di diametro, con poco bordo e una cottura a 320° per 4-5 minuti in forno elettrico o a legna. Caratteristiche sono la friabilità e la croccantezza.



Fausto Rocco

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

Certala ma occorre una azione corale di promozione

Yaling Liang su Nuova cucina e nuova sede per Mascalzoni Antinori

News Recenti

TIRRENO CT: Semplice e con pochi ingredienti, è di Rimini la pizza migliore d'Italia

Vino e cucina made in Italy per l'Anno della Cultura Italiana negli Stati Uniti

Doc Gambellara fa sistema con i prodotti del territorio per vincere all'estero

TIRRENO CT: Zucchero d'uva per un gelato sempre più naturale

TIRRENO CT: Per il pane la sfida si chiama innovazione e tradizione

all'anno, secondo nella classifica mondiale battuto dagli americani con 13 chili. San Paolo (Brasile) è la città del mondo che ha più pizzerie, oltre 6.000.

Lascia un commento

Nome*

Mail* (non pubblicata)

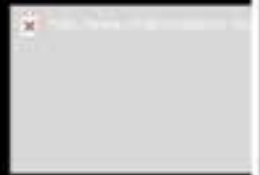
Website

Invia il Commento



Siti Amici

- § [Andrea Zecchi](#)
- § [Blog Andrea Sattafoni](#)
- § [Edizioni Protagon](#)
- § [Privacy](#)



Copyright © 2010 Vino e Dintorni - Dreamed, Imagined, and Built by [lo7.com](#)

vin^o e dintorni

HOME

LA RIVISTA

EVENTI

MULTIMEDIA
ABBONAMENTIWEBTV
PRIVACY

BREVI

CONTATTI

SeB EDITORI

vinitaly

Salone internazionale
del vino e dei distillatiVerona
7-10 aprile 2013

VITIVINICOLA

FERRUCCIO DEIANA



Networks



CERCA

07.03.2013 Dintorni

TIRRENO CT/ Zucchero d'uva per un gelato sempre più naturale



Grande successo per la presentazione del gelato artigianale realizzato con **zucchero estratto dall'uva**: il risultato è stato ottenuto dal ricercatore Martino Liuzzi, nutrizionista della Pro 2 Ma. Ri. - studio e ricerca Alimenti e nutrizione - che ha utilizzato zucchero cristallino d'uva proveniente dalla raffinazione del mosto. Lo zucchero cristallino è composto da due monosaccaridi, destrosio e fruttosio; questi carboidrati permettono di ottenere **un gelato con meno zuccheri, più genuino e più gustoso**.

E i vantaggi non si esauriscono nelle qualità nutrizionali e organolettiche del prodotto: "questi zuccheri - dice Martino Liuzzi - permettono di ridurre la percentuale totale senza alterare la struttura e mantenendo una buona spaciabilità, innalzando il potere anticongelante e diminuendo quello dolificante tutto a vantaggio del gusto. In più, il prodotto richiede cicli di lavorazione più brevi, consentendo il risparmio di tempo ed energia elettrica."

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

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



da sinistra Martino Liuzzi, Nicola Lucchetti e Art Philip Borga Dolinar

Archivio Contenuti

marzo 2013
febbraio 2013
gennaio 2013
novembre 2012
ottobre 2012
settembre 2012
agosto 2012
luglio 2012
giugno 2012
maggio 2012
aprile 2012
marzo 2012
febbraio 2012
gennaio 2012
dicembre 2011
novembre 2011
ottobre 2011

Gli articoli più popolari

[Carne di cavallo, in Italia alto livello di controlli](#) 1 commento

[Michelangelo Pistoletto interpreta "La Celebrazione" per Omelia 2010 e il suo 25° anniversario](#) 1 commento

[Enocismo, bene i dati Caritas ma occorre una azione globale di promozione](#) 1 commento

Commenti Recenti

[CARNE DI CAVALLO, IN ITALIA ALTO LIVELLO DI CONTROLLI](#) Gruppo Mavri su [Carne di cavallo, in Italia alto livello di controlli](#)

Mariema Maria su [Numero 4 Vini e distretti](#)

[Vivere a Biella - Rino Archive](#) e [Michelangelo Pistoletto interpreta "La Celebrazione" per Omelia...](#) su [Michelangelo Pistoletto interpreta "La Celebrazione" per Omelia 2010 e il suo 25° anniversario](#)

acone tebaldo ambasciatore città del vino e socio promotore club go wine avellino su [Enocismo, bene i dati](#)

Multimedia

[Montalcino \(Si\) - A Montalcino protagonisti i giovani su quattro è u](#)
30



Commenta

[Parma - Range Rover Di Wine Award, il tour vinicolo di La Rover premia Montalcino](#)



Commenta

[Montepulciano \(Si\) Brillano le "5 stelle vini Nobile annata 2012](#)



Commenta

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

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

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

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

Cento ma occorre una azione corale di promozione

Yaling Liang su Nuova cucina e nuova sede per Maccheal Antinori

News Recenti

TIRRENO CT: Semplice e con pochi ingredienti, è di Rimini la pizza migliore d'Italia

Vino e cucina made in Italy per l'800 della Cultura Italiana negli Stati Uniti

Doc Gambellara fa sistema con i prodotti del territorio per vincere all'estero

TIRRENO CT: Zucchero d'uva per un gelato sempre più naturale

TIRRENO CT: Per il petto la sfida si chiama innovazione e tradizione

Lascia un commento

Nome*

Mail* (non pubblicata)

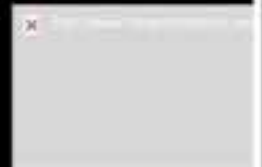
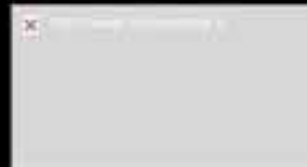
Website

Invia il Commento



Siti Amici

- § [Andrea Zenti](#)
- § [Blog Andrea Scitafodi](#)
- § [Edizioni Protagonisti](#)
- § [Etrusco](#)



Copyright © 2010 Vino e Dintorni - Dreamed, Imagined, and Built by [VINOEDINTORNI](#)

Tu sei qui: [Home](#) > [Notizie](#) > quando il sommelier incontra il barman nasce il wine cocktail

Quando il sommelier incontra il barman nasce il Wine Cocktail

Alla fiera **Tirreno GT**, aperta fino al 7 marzo a CarraraFiere, L'Italia supera la Francia e diventa il primo produttore mondiale di vino, con 40,8 milioni di ettolitri, dei quali 23,5 destinati all'esportazione. Cocktail a base di vino per bere leggero con gusto, pizza e champagne per nuovi abbinamenti

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

continuato sotto: [Tirreno](#)



Tag Cloud

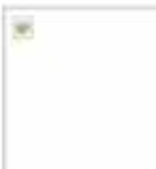
Notizie
Primo piano
bolgheri
degustazioni
gastroviaggiando

Planificare
Consulenza
Formazione
Marketing

Realizzare
Eventi
Grafica
Web

Comunicare
Pubbliche relazioni
Ufficio Stampa

www.pr-vino.it



Alla Tirreno Ct il trionfo del pane: tradizione e novità

Agugiaro&Figna lancia Pan Muesli e lievito madre in polvere Il consorzio dei produttori propone "Il filon del nonno"

di LARINIA

Il pane è stato di nuovo di scena alla 16esima edizione di Tirreno C.T. Panificazione, e l'ora del recupero delle farine antiche.

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

Coltivare la tradizione del cornetto italiano non è un'operazione tipica di paesi scandinavi a base di semi e cereali. Nasce con questo obiettivo Pan Muesli il nuovo prodotto appena uscito dalla farina dalla azienda Agugiaro&Figna di Gallivoglio. Un semi lavorato per la panificazione che unisce un mix di farine di segale, avena e orzo che insieme ai semi di grano saraceno, lino, e Mix Pan Muesli può essere sia in versione dolce, sia salata, prende spunto dal classico pane nero, largamente utilizzato nelle tradizionali alimentazioni dei paesi nordici, per essere adattato al più vivace gusto mediterraneo. La novità è stata presentata a **Tirreno Ct** in corso al mattino e fino a domani.

«Abbiamo coniugato la tradizione nordica con quella mediterranea del cornetto», spiega Rosanna Figna, la titolare.

«Il seme è il simbolo dell'aristocrazia, ha grandi proprietà nutritive».

Ricerca scientifica a sostegno. Nel solco della tradizione della naturalità dei prodotti, Agugiaro&Figna porta avanti da quattro anni una ricerca

universitaria con Patrice Ferrara sul lievito madre. Alla fine è nato il primo lievito madre per panificazioni artigianali che viene distribuito in polvere (siamo i primi a produrre lievito madre per produzioni industriali), continua Figna: «Questi lieviti sono prodotti che viene fatto a che vedere con gli altri fermenti di digestione, salubrità, sofferenza, consistenza e durata. In il panetto nella mangia anche a Ferragosto se predotti con il nostro lievito madre».

Agugiaro&Figna crede molto nel lievito madre tanto da realizzare un nuovo stabilimento dove quando del caso la produzione di lievito, «C'è praticità anche sul lievito madre, anche se è più facile da farlo in polvere all'estero piuttosto che in Italia».

«Il Filon del nonno», ovvero il pane fatto come una volta. A Saluzzo e provincia, è l'ormai Consorzio dei produttori presente alla 16esima edizione di Tirreno C.T. Si tratta di una iniziativa che parte da alcuni panificatori di Ass. panificazione italiana panifi-

catori e che vuol comunicare al consumatore che il vero pane ha bisogno di alcune indispensabili caratteristiche per potersi definire genuino. Il disciplinare prevede, tra le altre cose, l'utilizzo di farine locali e la mancanza assoluta nell'impasto di agenti chimici e cosiddetti miglioranti, che alla lunga potrebbero influire sulla salute oltre che sulla salubrità stessa del pane.

Il consumo familiare in Italia. Il mercato del pane acquistato dalle famiglie vale a circa 2,6 miliardi di tonnellate. Negli anni gli acquisti hanno visto sempre più del pane fresco, sia verso il pane industriale emulsionato e del sostituto. Il trend degli ultimi anni, vede un calo del 3-4% per il pane sfuso e un incremento di oltre il 7% verso crackers e sni i suddetti, tra prodotti molli e tondi, come i panettoni, e i presunti croccanti tra i quali grissini e crocche, che annualmente rappresentano circa il 19% a valore del mercato del forno senza. Alzare sono soprattutto i pani a lunga conservazione reso più addirittura a due rinfreschi. Panettoni e patti in cassetta sono cresciuti nell'ultimo periodo del 18% a valore.

La panificazione in Italia. Il pane e i cereali rappresentano oggi il 17% circa del totale dei consumi alimentari, il 12% della spesa complessiva delle

famiglie. Ogni famiglia spende in media circa 26 euro al mese solo per il pane, meno di 1 euro al giorno ha diventato 26 euro con riso, farine, biscotti, pasta, altri cereali. Lievemente più alta l'incidenza della spesa per il pane per le famiglie del Mezzogiorno rispetto a quelle

del Nord e del Centro Italia. Dagli anni '70 ad oggi il consumo di pane, in termini di nuove aspettative di vita, di una diversa organizzazione e struttura familiare si è ridotto del 10%, da 61 chilogrammi pro-capite nel 1971 ai circa 55 chilogrammi di oggi.

La produzione. Ogni anno si producono e si consumano in Italia circa 3,2 milioni di tonnellate di pane, per un mercato che sfiora gli 8 miliardi di euro. La gran parte della produzione, circa il 90%, proviene da forni a carattere artigianale. La restante parte, 10% circa, proviene dai forni industriali. L'incremento di lavorazione, la quota dei forni industriali è più alta in quanto i prodotti conservati e confezionati hanno un valore maggiorato di quelli freschi artigianali. I prodotti confezionati non possono più entrare, come avveniva nel passato, su un mercato di prodotti raffinati. Il calo della produzione di pane delle aziende tradizionali si può stimare almeno al 17% con pane per il nord Italia prossimo al 30%.



Chel al lavoro



Franca Muzi, una delle belle facciate alla TirrenoCI



Uno degli stand della TirrenoCI



Alla Tirreno Ct il trionfo del pane: tradizione e novità

Agugiaro&Figna lancia Pan Muesli e lievito madre in polvere. Il consorzio dei produttori propone "il fiton del nonno"

Il pane è sempre stato il re della tavola. Ma oggi, in un'epoca di crisi e di scelte consapevoli, il pane sta diventando un prodotto sempre più interessante e diversificato. È il caso del consorzio di produttori della Tirreno Ct, che ha appena lanciato sul mercato due prodotti innovativi: il Pan Muesli e il lievito madre in polvere. I due prodotti sono stati presentati durante una conferenza stampa che si è svolta presso la sede del consorzio, a Livorno.



Confé al tirreno

Il Pan Muesli è un pane fatto con la farina di grano duro, acqua, lievito madre e muesli. È un prodotto sano e nutriente, adatto a chi vuole seguire una dieta equilibrata. Il lievito madre in polvere è un prodotto che permette di conservare il lievito madre per un periodo prolungato di tempo, senza doverlo congelare o conservare in frigorifero.

Il consorzio di produttori della Tirreno Ct è un'associazione di produttori di prodotti alimentari tradizionali della zona. Il consorzio ha lo scopo di promuovere e difendere i prodotti tradizionali, garantendo la qualità e l'autenticità dei prodotti. Il consorzio ha appena lanciato sul mercato due prodotti innovativi: il Pan Muesli e il lievito madre in polvere.

Il Pan Muesli è un prodotto sano e nutriente, adatto a chi vuole seguire una dieta equilibrata. Il lievito madre in polvere è un prodotto che permette di conservare il lievito madre per un periodo prolungato di tempo, senza doverlo congelare o conservare in frigorifero.

Il consorzio di produttori della Tirreno Ct è un'associazione di produttori di prodotti alimentari tradizionali della zona. Il consorzio ha lo scopo di promuovere e difendere i prodotti tradizionali, garantendo la qualità e l'autenticità dei prodotti. Il consorzio ha appena lanciato sul mercato due prodotti innovativi: il Pan Muesli e il lievito madre in polvere.

Il Pan Muesli è un prodotto sano e nutriente, adatto a chi vuole seguire una dieta equilibrata. Il lievito madre in polvere è un prodotto che permette di conservare il lievito madre per un periodo prolungato di tempo, senza doverlo congelare o conservare in frigorifero.

Il consorzio di produttori della Tirreno Ct è un'associazione di produttori di prodotti alimentari tradizionali della zona. Il consorzio ha lo scopo di promuovere e difendere i prodotti tradizionali, garantendo la qualità e l'autenticità dei prodotti. Il consorzio ha appena lanciato sul mercato due prodotti innovativi: il Pan Muesli e il lievito madre in polvere.



Pan Muesli, uno dei nuovi prodotti della Tirreno Ct



Una degustazione della Tirreno Ct

Il consorzio di produttori della Tirreno Ct è un'associazione di produttori di prodotti alimentari tradizionali della zona. Il consorzio ha lo scopo di promuovere e difendere i prodotti tradizionali, garantendo la qualità e l'autenticità dei prodotti. Il consorzio ha appena lanciato sul mercato due prodotti innovativi: il Pan Muesli e il lievito madre in polvere.

Il Pan Muesli è un prodotto sano e nutriente, adatto a chi vuole seguire una dieta equilibrata. Il lievito madre in polvere è un prodotto che permette di conservare il lievito madre per un periodo prolungato di tempo, senza doverlo congelare o conservare in frigorifero.

Diego Poli, pasticciere-artista incanta tutti alla **TirrenoCt**

DI MASSAROSA

Arriva un armonico menù di gusto e rispetto per un giovane pasticciere protagonista che tutto le mattine prepara delizie per i clienti della pasticceria Gherardini di Monturano. Diego Poli, 25 anni di Pietrasanta, si è portato a casa la medaglia d'argento alle "Torneo Internazionali d'Italia Esposizioni e Culinarie 2013" - categoria pasticcieri, campionato che porta la "bella" della Federazione Italiana Pasticciere, e che si è svolto alla **TirrenoCt** ospitata al Carracciare. Diplomato all'Albergo di Massa, già molto in gamba, Diego ha realizzato una piacevolissima nocciola delicata al



Diego Poli con la sua ciocco-scoltura

zenta. Alice nel Paese delle Meraviglie, tra i dettagli un Bazar regoglio che esce dalla carta di pino. Complimenti a lui e a Massimiliano Bettazzi, titolare della pasticceria Gherardini.

Milano, 1000 Festival
nel paradiso del Simulato



Il rapporto tra il corpo e il tempo



GTT Local

IL TIRRENO MASSA-CARRARA

+6°C
Meteo

CERCA

LIVORNO DECINA PISANO SPOLTO GROSSETO LUCCA MASSA-CARRARA MONTECATINI POMOIO ELBA PISA PISTOIA PORTOFINO PRATO VEROLA

Home Cronaca Sport Foto Video Toscana Arte e Appalti Arredare Casa Lavoro Negozii

Sei su: Il Tirreno Massa Cronaca **Alla Tirreno Ct cappuccino da campioni**

CONDIVIDI +

Alla Tirreno Ct cappuccino da campioni

Il caffè protagonista in fiera. Gli amanti della tazzina sfidano la crisi; e c'è chi al bar preferisce il distributore automatico

PERSONE: i nomi degli ultimi tre giorni**LUGGHI:** la mappa degli ultimi tre giorniQualità dell'aria nel comune di **MASSA**

CARRARA. Il caffè e la torrefazione italiana protagonisti alla 33esima edizione di **Tirreno Ct**. A Carrara Fiere il bancone mobile da caffè e la prima torrefazione che produce anche macchine da bar. Inoltre tutte le novità sul campo delle eccellenze del settore di cui l'Italia è patria indiscussa per produzione, ma solo al settimo posto in Europa per consumi pro capite. E in fiera si può imparare a fare un cappuccino da campioni. La regola è quella delle 5 M: miscela (Caffè Arabica 100%); macinadosatore; macchina per l'espresso (che deve essere leggermente più alto); mano dell'operatore; manutenzione. Il vero segreto sta poi nella montatura del latte (fresco, intero e soprattutto freddo di frigo). Il vapore deve partire dall'alto e toccare appena il latte. Con l'esperienza si sente a orecchio la montatura del latte che deve essere graduale. Una volta creata la schiuma si passa ad amalgamarla con il resto del latte (il tipico gesto di rotare o sbattere il bricco). Infine va versato gradualmente nel caffè e all'occhio deve presentarsi con la corona esterna più scura. Facile a dirsi, più difficile a farsi, è questa la ricetta per fare un cappuccino come si deve. La sta insegnando alla **Tirreno Ct** Chiara Bergonzi, la giovane campionessa italiana di Latte Arte che di recente ha partecipato anche ai mondiali di Seul.

A **Tirreno Ct** quello della torrefazione è uno dei settori più visitati dal pubblico presente e non è un caso dal momento che è un comparto questo tra i più importanti per l'export del Made in Italy nel mondo. Va di moda proprio la "Latte Art", ovvero l'arte di decorare il cappuccino che ha trovato sempre di più spazio negli scenari internazionali con campionati e sfide tra i maestri di questo settore. Molte le novità presenti in fiera. Tra queste anche il "bar mobile": progettato da una azienda italiana, il "Marzocco Mobile" non è altro che un bancone da caffè che viaggia su quattro ruote e che può essere inserito in ogni contesto garantendo la qualità dell'espresso finale. In fiera presente anche il campione italiano di espresso, Francesco Sanapo, che a breve rappresenterà il nostro Paese nei campionati mondiali di espresso di Melbourne. «Per preparare un ottimo espresso sono necessari 7 grammi di miscela macinata da grani tostati, rigorosamente senza additivi o aromatizzanti, macinati al momento della preparazione, acqua a 68 gradi di temperatura, 9 bar di pressione della macchina per 25 secondi di tempo di erogazione ideale e 25 ml di quantità di caffè nella tazzina (crema compresa) per una temperatura di servizio di 57 gradi»: questa la ricetta del miglior espresso italiano, secondo il campione in carica.

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

Sempre secondo Coffitalia in Italia vengono consumati 240 milioni di kg di prodotto tostato per un giro d'affari alla produzione intorno ai 3,5 miliardi di euro, di cui circa 900 milioni di euro destinati all'esportazione. Sono gli uomini a bere più caffè delle donne (1,7 tazze al giorno contro 1,5), mentre l'81,1% dei bevitori consuma fino a tre tazzine al giorno.

Con l'aggravarsi della crisi economica nell'Eurozona, i consumatori di caffè hanno tagliato le loro spese per prodotti come caffè e cappuccino al bar. Gli europei sono ancora quelli che bevono la maggior quantità di caffè pro-capite nel mondo, ma le vendite in Italia e Spagna sono diminuite. Secondo Roberto Silva, direttore esecutivo dell'International Coffee Organisation, «italiani e spagnoli importano ormai il 2 o 3% in meno di caffè. La Germania resta un mercato forte per i produttori di caffè e anche Parigi continua a essere un consumatore importante». Il calo del consumo di caffè diminuisce nei bar ma non ai distributori automatici. È quanto evidenzia Confida, l'associazione nazionale della distribuzione automatica. Sono circa 7 milioni gli italiani che, durante la pausa ai distributori di bevande e cibi, consumano il caffè. Il fatturato del caffè preso ai distributori

Persone

Andrea Rigoni	Angelo Zubbani
Stefano Benedetti	Roberto Pucci
Sara Paglini	Enrico Rossi
Barbara Maffei	Roberto Simoncini
Beppe Grillo	Antonino Melara
Stefano di Ronza	Enzo Manenti

→ TUTTI I NOMI

Altri contenuti di Cronaca

- Ucraina incinta morì di stenti in tenda: accusato il convivente
- Scende l'indebitamento: 1.409 euro per cittadino
- Camorra, dubbi sul racconto dei pentiti
- «Buttate giù quella casa» È guerra all'abusivismo
- VERSO IL VOTO ai CANDIDATI IN CAMPO

→ VEDI TUTTI



PUBBLICA IL TUO ANNUNCIO

SUBITO

RISTORANTELOCALI

Cityfan

Massa

Mangiare e bere a

Tipici

Massa

Pizzeria

(17)

Carrara

(142)

supera i 6,5 miliardi di euro, di cui 1,6 miliardi per caffè in cialde e 2,9 di bevande calde, contando su ben 2.487.450 distributori presenti in Italia, in strutture pubbliche e private. Il numero dei consumatori di caffè è cresciuto del 2,2% negli ultimi tre anni.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

05 marzo 2013

Specialità di carne (122)	Montignoso (100)
Specialità di pesce (122)	Pontremoli (100)
Migliori ristoranti (122)	Aulla (100)
Migliori locali (122)	Altre città (122)

VISUALIZZA TUTTE LE OFFERTE E SCONTI

Cerca un ristorante e un locale

Trova indirizzi utili

Cerca negozi e professionisti

NAVIGA PER CATEGORIA:


- NOLEGGIO AUTO CONCESSIONARI AUTO TAXI
- FARMACIE OSPEDALI PRONTO SOCCORSO
- RISTORANTI AGENZIE VIAGGI ALBERGHI
AGITURISMO BED AND BREAKFAST
RESIDENZE
- AGENZIE IMMOBILIARI FINANZIAMENTI MUTUI
MOBILI COMPLEMENTI D'ARREDO PAVIMENTI
FORNITURE DRAUICI TRASLOCHI IMPRESE EDILI
- PALESTRE PISCINE ISTITUTI DI BELLEZZA
PARRUCCHIERI E FROCIETTRE
- ABBIGLIAMENTO GIOIELLI OPTICISTI OUTLET
CENTRI COMMERCIALI ELETTRODOMESTICI

Annunci

Cerca

Vendita Affitto Casa Vacanza


Regione Provincia

Toscana, Firenze, Firenze Vendita
contratto COGEM - 10719 -
SOCIETA' RIVENDITA MATERIALI
EDILI - TOSCANA rinomata località
in PROVINCIA di PISA affermata SOCIETA'
RIVENDITA MATERIALI EDILI con area espositiva
di proprietà. ... 

Auto Moto

Modello Regione

→ PUBBLICA IL TUO ANNUNCIO

Toscana, Firenze, Sesto Fiorentino
Vendo NISSAN PRIMASTAR 1.9 DCI
100CV anno 2005 187000 km
FUORIGIONE IN CONTO VENDITA anno
9 / 2005 Esattamente uguale a Renault Traffic ed
Opel Vivaro ottime condizioni di motore ed interni
carrozzeria con pulchre. ... 

Regione Area funzionale

INCEGNERE Industria leader nel settore in cui opera

MEDAGLIA D'ORO PER I CUOCHI DELLE TERME AGLI ASSOLUTI ITALIANI

Grande successo lunedì 4 marzo per l'Associazione Cuochi Padova e Terme Euganee al Campionato Internazionali d'Italia di cucina di Massa Carrara, organizzato dalla Federazione Italiana Cuochi, esposizione culinaria giunta alla tredicesima edizione che si svolge nell'ambito di Tirreno C.T., la fiera dedicata al settore della ristorazione e dell'ospitalità.

L'Associazione Cuochi Padova e Terme Euganee, presente il 4 marzo con 2 team (nel concorso caldo menu mediterraneo e nel concorso caldo menu regionale) e cinque singoli (3 nel concorso caldo e 2 nel concorso artistico), ha arricchito il suo medagliere grazie a 3 ori e 4 argenti.

Medaglia d'oro, infatti, per il Team Padova Chef 1 nel concorso di cucina calda a squadre con team manager Claudio Crivellaro, team chef Marco Galtarossa, chef Alex De Anna, chef Matteo Vigolo e chef patissier Valentino Mattia Contiero che hanno presentato prodotti della cucina mediterranea che tutto il mondo invidia all'Italia.

Medaglia d'argento con menzione speciale per la creatività e gusto del piatto al Team Padova Chef 2 nel concorso regional teams live-cooking con gli chef Bondi Filippo, Viale Michele, Santinello Dennis che hanno presentato ed esaltato ricette tipiche della tradizione veneta riviste in chiave moderna: dai risi e bisì al baccalà, dal Radicchio di Treviso ad un dessert gondola al caffè, chiaro tributo a Venezia.

Medaglia d'argento a Moira Lazzarin nel concorso con programma K1 piatto unico composizione cucina calda mediterranea.

Medaglia d'argento a Alberto Calore nel concorso con programma K1 piatto unico della cucina mediterranea.

Medaglia d'argento a Paolo Rigato nel concorso con programma K1 piatto unico composizione cucina calda mediterranea.

Medaglia d'oro a Girolamo Brescia nel concorso cucina fredda ed artistica con una composizione di formaggi dal titolo Tramonto d'oriente al Friurgo, Grana, Provolone, Asiago, Zafferano e caramello.

Medaglia d'oro a Vito Liutino nel concorso cucina fredda ed artistica con il risveglio di primavera composizione di formaggio mezzano dell'Alto Adige Grano Padano i colori liposolubili commestibili.

I risultati di questi chef inorgoliscono di riflesso anche noi albergatori commenta il Presidente dell'Assoalbergatori Gianluca Bregolin. Molti di loro, infatti, lavorano all'interno dei nostri hotel o nei migliori ristoranti delle Terme Euganee, impreziosendo la cucina che offriamo ai nostri turisti. I clienti stranieri, soprattutto, ricercano quella italianità propria della nostra buona tavola e quel mangiare sano che, per noi che offriamo benessere e salute, è un imperativo assoluto. Mi complimento con l'Associazione Cuochi Padova e Terme Euganee, al nostro fianco anche nei corsi di formazione ed aggiornamento che mettiamo a disposizione dei nostri associati, per la loro sempre adeguata competenza ed innovazione nel campo culinario.

DALLA CLASSICA ALL'ACROBATICA A QUELLA PIU' FANTASIOSA, E' SEMPRE L'AMATA PIZZA. E A TIRRENO CT

Dalla classica all'acrobatica fino a quella con gli ingredienti più fantasiosi, è sempre l'amata pizza. Il suo segreto? La farina, la lievitazione, le ricette che guardano al futuro ma con un occhio al passato. E in Italia, secondo consumatore mondiale con 7 kg procapite dopo i 13 Kg degli americani, fa tappa la migliore pizza italiana: è la **oeMediterranea**, nata dalle mani del maestro pizzaiolo Giannino Eusebi della Pizzeria La Fornarina di Rimini, premiata (e mangiata) a **oeGiropizza Europa**, competizione itinerante di pizza promossa da Pizza e Pasta Italiana e dalla Scuola Italiana Pizzaioli, on tour a **oeTirreno Ct Ospitalità Italia**, di scena a Carrara, dove sono state premiate anche le migliori focacce acrobatiche al **oeCampionato Nazionale di Pizza Acrobatica della Scuola Nazionale Italiana Pizzaioli**, vinto da Giuseppe Lapolla (www.tirrenoct.it).

Mozzarella di bufala, pomodoro, bresaola, rucola e pecorino. Questa la ricetta della migliore pizza italiana, la **oeMediterranea**. Al secondo posto con una pizza dal nome **oeChobin** a base di salsa di pelati, burrata, coppa, Trevigiana e pinoli tostati si è classificato Riccardo La Rosa della pizzeria la Picea di Levanto (La Spezia), mentre il bronzo è andato Domenico Manfredi della pizzeria Europizza di Borgo San Dalmazzo (Cuneo) che ha preparato **oeTerra Mia**, una pizza a base di mozzarella, patate, porcini, speck, stracchino e prezzemolo. Curata da Pizza e pasta italiana e dalla Scuola italiana pizzaioli, l'evento ha visto in tutto la partecipazione di 21 pizzaioli provenienti da tutta Italia. I primi dieci classificati parteciperanno di diritto alle finali europee in programma a Londra il 19 marzo. **oeLa** tendenza di questi ultimi anni della pizza - spiega Pino Ferraro maestro pizzaiolo della Scuola Italiana Pizzaioli - è nel curare l'impasto e la personalizzazione della lavorazione. Quello che si cerca oggi, sono farine macinate a pietra per dare maggiore digeribilità al prodotto con la pizza che entra sempre più a fare parte della grande ristorazione. Per quanto riguarda i condimenti, si assiste ad un ritorno alla tradizione con prodotti del territorio e di stagione sia per motivi di gusto ma anche di costi. Sono i clienti che chiedono maggiore attenzione al valore ambientale dei prodotti usati.

Promosso dalla Scuola nazionale italiana pizzaioli, a **oeTirreno Ct Ospitalità Italia** di scena anche il **oeCampionato Nazionale di Pizza Acrobatica**. I primi dieci classificati, tra oltre 30 partecipanti, andranno a formare la squadra **oeMascalzoni** italiani che si esibirà in giro per il mondo. Al primo posto Giuseppe Lapolla nato e cresciuto a Savoia di Lucania, piccolo borgo della Basilicata, vive in Sardegna ormai da sette anni. Oggi lavora nella pizzeria **oeCotton club** a Cannigione. Tra i pizzaioli acrobatici uno d'eccezione: Vincenzo Scapicchio di soli sette anni. Sempre la Scuola nazionale italiana pizzaioli ha promosso in fiera il concorso **oePizza mai vista** nel quale oltre alla bontà del prodotto i pizzaioli sono stati giudicati per l'estro delle composizioni. Hanno partecipato, da tutta Italia, 40 pizzaioli e alla fine ha vinto la pizza di Fausto Rocco da Brescia.

Ma la pizza non è dappertutto uguale e in Italia, per esempio, la preparazione della pizza divide il Nord e il Sud dell'Italia.

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

croccantezza.

Nel comparto della ristorazione con 290.000 imprese, che impiegano oltre un milione di addetti generando un fatturato complessivo di 72 miliardi di euro, la pizza copre un ruolo di rilievo. L'italiano che abitualmente consuma pranzi fuori casa spende mediamente 7 euro e nel 23% dei casi, quasi 1 italiano su 4, sceglie una pizza. Negli ultimi anni il numero delle pizzerie classiche (escluse quelle al taglio, d'asporto e a domicilio) sono passate da 22.230 a 25.300 unità, +14%. Vero e proprio boom per le pizzerie da asporto passate dalle 18.821 del 2001 alle 26.700 unità del 2010 (+42%). Per le pizzerie classiche, il picco di crescita si è avuto nel 2004, +3,86%. Complessivamente l'incidenza della pizzeria sulla ristorazione è salita al 40% nel 2010 contro il 32,4% del 2001. Secondo l'Istituto Europeo della Pizza Italiana, un italiano consuma 7,6 Kg di pizza all'anno, secondo nella classifica mondiale battuto dagli americani con 13 Kg. San Paolo (Brasile) è la città del mondo che ha più pizzerie, oltre 6.000.

AKI ARABIC | AKI ENGLISH | AKI ITALIANO | SALUTE | LABITALIA | WASHINGTON CHIAMA ROMA | MUSICO LINE | IMMEDIAPRESS

portale del Gruppo Adnkronos

segui su:       CERCA NEL SITO CON GOOGLE

NEWS | DAILY LIFE | REGIONI | AKI ITALIANO | AKI ENGLISH | LAVORO | SPECIALI | SECONDHOME | MEDICENTER | TV | PROMETEO | LIBRO DEI FATTI | IMMEDIAPRESS

DATI | POLITICHE | SINDACATO | PROFESSIONI | FORMAZIONE | WELFARE | VIDEO | AUDIO

Almanacco del giorno - Oroscopo - Mensa - Mobile - iPad - SMS

Lavoro > Dati > L'esperta, regola 5 M per un cappuccino doc



LABITALIA

L'esperta, regola 5 M per un cappuccino doc



ultimo aggiornamento: 05 marzo, ore 10:28
La ricetta di Chiara Bergonzi giovane campionessa italiana di 'Latte arte'.



la newsletter di labitalia

Ogni settimana le notizie nella tua mailbox. Iscriviti, è gratis

Adnkronos su facebook

43 Mi piace  Pace a 56.960 persone. Registrati per vedere cosa piace ai tuoi amici.

I PIU' POPOLARI

TV IGN ADNKRONOS

TV   commenta         

Carrara, 5 mar. (Labitalia) - "Per fare un cappuccino buono, basta seguire la regola delle cinque 'm'. A insegnarlo, nell'ambito della 33esima edizione di Tirreno C.T., la fiera promossa da Tirreno Trade negli spazi di CarraraFiere, Chiara Bergonzi, la giovane campionessa italiana di 'Latte arte' che di recente ha partecipato anche ai mondiali di Seoul. "La regola delle 5 'm' - spiega - sono: miscela (caffè arabica 100%), macinadosatore, macchina per l'espresso, mano dell'operatore e manutenzione".

Per la campionessa, "il vero segreto sta poi nella montatura del latte (fresco, intero e soprattutto freddo di frigo)", "il vapore - sostiene - deve partire dall'alto e toccare appena il latte. Con l'esperienza si sente a cecchi la montatura del latte che deve essere graduale. Una volta creata la schiuma, si passa ad amalgamarla con il resto del latte (il tipico gesto di rotare o sbattere il bricco). Infine, va versato gradualmente nel caffè e all'occhio deve presentarsi con la corona esterna più scura".


A Tirreno C.T. quello della torrefazione è uno dei settori più visitati dal pubblico e non è un caso, dal momento che è un comparto, questo, tra i più importanti per l'export del made in Italy nel mondo. Va di moda proprio la 'Latte art', ovvero farle di decorare il cappuccino che ha trovato sempre di più spazio negli scenari internazionali con campionati e sfide tra i maestri di questo settore.

Molte le novità presenti in fiera. Tra queste, anche il "bar mobile": progettato da un'azienda italiana, il "Marzocco mobile" non è altro che un bancone da caffè che viaggia su quattro ruote e che può essere inserito in ogni contesto garantendo la qualità dell'espresso finale. A Carrara Fiere, presente anche l'unica azienda al mondo, dicono i titolari, che è insieme sia torrefazione sia costruttrice di macchine da caffè.

In fiera, è presente anche il campione italiano di espresso, Francesco Sanapo, che a breve rappresenterà il Paese nei campionati mondiali di espresso di Melbourne. "Per preparare un ottimo espresso - sostiene - sono necessari 7 grammi di miscela macinata da grani tostati, rigorosamente senza additivi o aromatizzanti, macinati al momento della preparazione, acqua a 86 gradi di temperatura, 9 bar di pressione della macchina per 25 secondi di tempo di erogazione ideale e 25 ml di quantità di caffè nella tazzina (crema compresa) per una temperatura di servizio di 67 gradi".

L'Italia è la patria del caffè espresso e del cappuccino, ma è solo al settimo posto in Europa per il consumo di caffè con 5,77 kg pro-capite all'anno nella classifica che vede al primo posto la Finlandia (10,56 kg), seguita da Danimarca (9,99 kg) e Olanda (9,85). Sono gli ultimi dati disponibili di Coffitalia, annuario 2011-2012. Il caffè è la bevanda al mondo più apprezzata dopo l'acqua. Il consumo mondiale raggiunge ogni anno i 5,9 milioni di tonnellate, seconda commodity più trattata sui mercati finanziari dopo il petrolio.

In evidenza

 Adnkronos su Google Currents Confronti Adnkronos Anche in versione app e ebook il Libro dei fatti 2012, il bestseller che racconta l'Italia e il mondo Accordo tra Samsung e Adnkronos, tutte le news su smartphone 40 opere per la mostra di Tiziano alle Scuderie del Quirinale Giornata mondiale contro le malattie rare

Sempre secondo Cofitalia, in Italia vengono consumati 240 milioni di kg di prodotto tostato per un giro d'affari alla produzione intorno ai 3,5 miliardi di euro, di cui circa 900 milioni di euro destinati all'esportazione. Sono gli uomini a bere più caffè delle donne (1,7 tazze al giorno contro 1,5), mentre l'81,1% dei bevitori consuma fino a tre tazzine al giorno. Il 57% del caffè viene bevuto a colazione, il 34% tra i pasti e il 13% fuori pasto. **Il 22,2% degli italiani consuma almeno una tazzina quotidiana al bar.**

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

Il consumo di caffè diminuisce nei bar ma non ai distributori automatici, come evidenzia Confida, l'associazione nazionale della distribuzione automatica. Sono circa 7 milioni gli italiani che, durante la pausa ai distributori di bevande e cibi, consumano il caffè. Il fatturato del caffè preso ai distributori supera i 6,5 miliardi di euro, di cui 1,8 miliardi per caffè in cialde e 2,9 di bevande calde, contando su ben 2.487.450 distributori presenti in Italia, in strutture pubbliche e private. **Il numero dei consumatori di caffè è cresciuto del 2,3% negli ultimi tre anni.**

dentro Lavoro

[DATI](#) | [POLITICHE](#) | [SINDACATO](#) | [PROFESSIONI](#) | [FORMAZIONE](#) | [WELFARE](#) | [VIDEO](#)

pubblica la notizia su: [Facebook](#) [Twitter](#) [LinkedIn](#) [Google+](#) [Pinterest](#) [StumbleUpon](#) [Delicious](#) [Diigo](#) [Blogger](#) [WordPress](#) [Tumblr](#) [Dribbble](#) [Flickr](#) [Vimeo](#) [YouTube](#) [SoundCloud](#) [Podcast](#) [RSS](#) [Email](#) [Print](#) [Share](#)

TAG

Chiara Bergonzi - Tirreno C.T. - Marzocco mobile - bar mobile - cappuccino - Carrara Fiere

[tutte le notizie di dati](#)

[commenta](#) [invia stampa](#)



A marzo la conferenza Fire sui certificati bianchi



Successo per 'Lib', prima web serie italiana



Professioni, il punto su Ordini e Casse previdenziali



25 anni d'amore per il territorio



Prevention and Research



Dal 1913 "La qualità innanzitutto"

servizi

- gruppo adnkronos
- palazzo dell'informazione
- plugin di ricerca per Firefox e Internet Explorer
- feed RSS
- rassegna stampa - Senato della Repubblica



Polizia di Stato

• I fatti del giorno

[ADNKRONOS.COM](#) | [ARABIC](#) | [AR ENGLISH](#) | [AR ITALIANO](#) | [SALUTE](#) | [LABORALIA](#) | [WASHINGTON CHIAMATA ROMA](#) | [MISSION LINE](#) | [MEDIAPRESS](#)

© 2010 GMC Giuseppe Mera Communications S.p.A. unipersonale, partita IVA 01145141006 - Copyright
Igi: Testata giornalistica registrata. Registrazione numero 478 del 7 dicembre 2004 presso il Tribunale di Roma. Direttore responsabile Giuseppe Pasquale Mera

Food

Vini: Tirreno CT, qualità e responsabilità nuovo modo bere

18:48 05 MAR 2013

(AGI) - Roma, 5 mar. - Bere meno per bere meglio e con maggior senso di responsabilità: sono queste le indicazioni che provengono dalla **Tirreno CT**, la grande fiera dell'Ospitalità e della Ristorazione che sarà aperta fino a giovedì 7 marzo nei padiglioni di CarraraFiere.

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

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

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

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

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

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

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

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

E ancora di vino si parla presso stand A.M.I.R.A.

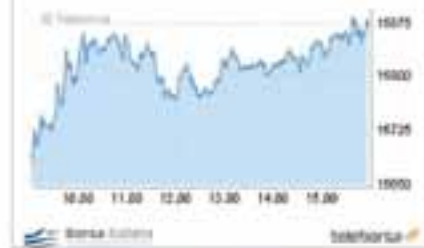
(Associazione Maitres Italiani Ristoranti ed Alberghi). Oggi si è conclusa la giornata con numeri da record; non meno di 500/600 operatori di categoria si sono fermati per degustare le migliori eccellenze vitivinicole, apprezzare i tanti prodotti gastronomici promossi e tante golosità.

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



BORSA

Descrizione	Valore	Var. %
FTSE MIB	15.867,84	+2,19 ▲
FTSE Italia All-Share	16.800,87	+2,06 ▲
FTSE Italia Mid Cap	18.830,13	+1,81 ▲
FTSE Italia STAR	11.904,55	+1,26 ▲
Spread BTP-Bund	300 punti	-3,30 ▼



NAVIGA CON NOI LA MAPPA SEMANTICA
 Visualizza le relazioni tra gli argomenti nel gergo e negli usi e costumi del portale

NEWS PEI NEWS
 Il nuovo servizio di informazione sulla Politica Estera Italiana.

iNews AGI
 L'INNOVAZIONE CHE FA NOTIZIA

PORTALI AGI
AGI EUROPA

- + AGI Europe
- + AGI Energie
- + AGI Salute
- + AGI China
- + AGI Arab

Scelte Sostenibili

LA VOCE DEL CONSUMATORE

AGI
 in collaborazione con

RSS Tweet

Rubriche - Nazionale/Esteri

CONDIVI

05 Marzo 2013 ore 10:26

Dati. L'esperta, regola 5 M per un cappuccino doc. La ricetta di Chiara Bergonzi giovane campionessa italiana di 'Latte arte'.

Carrara, 5 mar. (Labitalia) - "Per fare un cappuccino buono, basta seguire la regola delle cinque 'm'. A insegnarlo, nell'ambito della 33esima edizione di Tirreno C.T., la fiera promossa da Tirreno Trade negli spazi di CarraraFiere, Chiara Bergonzi, la giovane campionessa italiana di 'Latte arte' che di recente ha partecipato anche ai mondiali di Seoul. "La regola delle 5 'm' - spiega - sono: miscela (caffè arabica 100%), macinadossatore, macchina per l'espresso, mano dell'operatore e manutenzione". Per la campionessa, "il vero segreto sta poi nella montatura del latte (fresco, intero e soprattutto freddo di frigo)". "Il vapore - sostiene - deve partire dall'alto e toccare appena il latte. Con l'esperienza si sente a orecchio la montatura del latte che deve essere graduale. Una volta creata la schiuma, si passa ad amalgamarla con il resto del latte (il tipico gesto di rotare o sbattere il fricco). Infine, va versato gradualmente nel caffè e all'occhio deve presentarsi con la corona esterna più scura". A Tirreno C.T. quello della torrefazione è uno dei settori più visitati dal pubblico e non è un caso, dal momento che è un comparto, questo, tra i più importanti per l'export del made in Italy nel mondo. Va di moda proprio la 'Latte art', ovvero l'arte di decorare il cappuccino che ha trovato sempre di più spazio negli scenari internazionali con campionati e sfide tra i maestri di questo settore. Molte le novità presenti in fiera. Tra queste, anche il 'bar mobile?': progettato da un'azienda italiana, il 'Marocco mobile' non è altro che un bancone da caffè che viaggia su quattro ruote e che può essere inserito in ogni contesto garantendo la qualità dell'espresso finale. A Carrara Fiere, presente anche l'unica azienda al mondo, dicono i titolari, che è insieme sia torrefazione sia costruttrice di macchine da caffè. In fiera, è presente anche il campione italiano di espresso, Francesco Sanapo, che a breve rappresenterà il Paese nei campionati mondiali di espresso di Melbourne. "Per preparare un ottimo espresso - sostiene - sono necessari 7 grammi di miscela macinata da grani tostati, rigorosamente senza additivi o aromatizzanti, macinati al momento della preparazione, acqua a 88 gradi di temperatura, 9 bar di pressione della macchina per 25 secondi di tempo di erogazione ideale e 25 ml di quantità di caffè nella tazzina (crema compresa) per una temperatura di servizio di 67 gradi". L'Italia è la patria del caffè espresso e del cappuccino, ma è solo al settimo posto in Europa per il consumo di caffè con 3,77 kg pro-capite all'anno nella classifica che vede al primo posto la Finlandia (10,58 kg), seguita da Danimarca (9,99 kg) e Olanda (9,85). Sono gli ultimi dati disponibili di Coffitalia, annuario 2011-2012. Il caffè è la bevanda al mondo più apprezzata dopo l'acqua. Il consumo mondiale raggiunge ogni anno i 5,9 milioni di tonnellate, seconda commodity più trattata sui mercati finanziari dopo il petrolio. Sempre secondo Coffitalia, in Italia vengono consumati 240 milioni di kg di prodotto tostato per un giro d'affari alla produzione intorno ai 2,5 miliardi di euro, di cui circa 900 milioni di euro destinati all'esportazione. Sono gli uomini a bere più caffè delle donne (1,7 tazze al giorno contro 1,5), mentre l'81,1% dei bevitori consuma fino a tre tazzine al giorno. Il 57% del caffè viene bevuto a colazione, il 34% tra i pasti e il 13% fuori pasto. Il 22,2% degli italiani consuma almeno una tazzina quotidiana al bar. Con l'aggravarsi della crisi economica nell'Eurozona, i consumatori di caffè hanno tagliato le loro spese per prodotti come caffè e cappuccino al bar. Gli europei sono ancora quelli che bevono la maggior quantità di caffè pro-capite nel mondo, ma le vendite in Italia e Spagna sono diminuite. Secondo Roberto Silva, direttore esecutivo dell'International Coffee Organisation, "italiani e spagnoli importano ormai il 2 o 3% in meno di caffè; la Germania resta un mercato forte per i produttori di caffè e anche Parigi continua a essere un consumatore importante". Il consumo di caffè diminuisce nei bar ma non ai distributori automatici, come evidenzia Confida, l'associazione nazionale della distribuzione automatica. Sono circa 7 milioni gli italiani che, durante la pausa ai distributori di bevande e cibi, consumano il caffè. Il fatturato del caffè preso ai distributori supera i 6,5 miliardi di euro, di cui 1,6 miliardi per caffè in cialde e 2,9 di bevande calde, contando su ben 2.487.450 distributori presenti in Italia, in strutture pubbliche e private. Il numero dei consumatori di caffè è cresciuto del 2,3% negli ultimi tre anni.

Le notizie più lette

- In Città** | Allerta meteo: oggi scuole chiuse a Catania
- Sport** | A Catania è Palazzo show
- Primo Piano** | La Sardegna Diventa "Zona Franca" in Sicilia Nessun Interesse?
- In Città** | Anche a Catania, maxi operazione anti prostituzione
- In Città** | Arrestato in Romania il lattante Orazio Magri

Altre in "Nazionale/Esteri"

- **Politica**, Elezioni. Grillo, no a governi tecnici perché sono politici
- **Economia**, Usa: per banca Wegelin muta da 58 mln per aiuto a evasione fiscale
- **Esteri**, Siria: Assad, siamo usciti vittoriosi da guerra con ribelli
- **Esteri**, Russia: arrestato scapetto per attacco con acido a direttore Bolshoi
- **Economia**, Mps: gff sequestra somme e titoli per 8 mln euro

**DIRETTORE SANITARIO
PROF. GIUSEPPE GIUFFRIDA**

TAG

Carabinieri Catania Comune Catania Guardia di Finanze Polizia Politica Regionale Polizia Sicilia

*Regalati
una pagina di Storia
della Sicilia*



*Nelle principali librerie
della tua città*

La ristorazione passa anche dal franchising

Pubblis di Redazione il 04/03/2013 in [Aprire un Franchising](#), [Eventi sul Franchising](#), [Franchising News](#), [News](#) | 0 commenti



Il futuro della ristorazione italiana punta sul franchising

In questo periodo di recessione il settore della ristorazione non sta troppo male: nel 2012 gli esercizi commerciali sono cresciuti, soprattutto i bar, seguiti dalle tavole calde, dalle gelaterie e pasticcerie.

Lo confermano i numeri del rapporto Movimprese di Unioncamere: il settore conta 160.000 ristoranti e 141.000 bar e pubblici esercizi, per 1 milione di posti di lavoro e genera un giro d'affari di 28 miliardi.

E in questo scenario si fa sempre più largo il fenomeno del franchising con gli esercizi cresciuti del 4,6%, e il numero di insegne del 5,9%, come sintetizzano i dati di Assofranchising Italia.

Proprio in questi giorni si parla anche di questo fenomeno a Carrara a **Tirreno CT Ospitalità Italia**

La Manifestazione, giunta alla sua 33ª edizione, si svolge dal 5 al 7 marzo 2013, come di consueto nei locali del complesso fieristico Carrara Fiere.

L'evento si colloca tra le più qualificate e significative Mostre del settore.

Il bacino di utenza comprende tradizionalmente tutto il centro Italia, ma ogni anno si allargano i confini: questa manifestazione ha ancora molto da offrire a tutti gli operatori del settore.



La missione della Tirreno Trade è quella di promuovere **l'ospitalità**, la ristorazione, il turismo, attraverso iniziative professionali di vasto interesse, in grado di coinvolgere tutti gli operatori dei rispettivi settori di attività.

Quest'anno sono di scena i trend ma anche le ultime novità nel settore delle forniture per alberghi, ristoranti, bar, pasticcerie, gelaterie e strutture ricettive.

Alla manifestazione partecipano 60.000 operatori del settore da tutta Italia, 300 espositori in rappresentanza di oltre 600 marchi ed inoltre più di 500 cuochi provenienti da tutta Italia, ma anche dall'estero, si alternano ai fornelli durante i cinque giorni della Mostra.

Il programma comprende seminari, convegni e tavole rotonde con i massimi rappresentanti del turismo e dell'offerta territoriale, ma anche dimostrazioni professionali e concorsi organizzati dalle diverse Associazioni di categoria.

SEGUI SU



ARTICOLI RECENTI

- 1) [L'11 aprile vincente degli operatori di telefonia](#)
- 2) [La ristorazione passa anche dal franchising](#)
- 3) [Casi Megawatt per nuove lavatrici giulie](#)
- 4) [L'utile italiano degli accessori moda Black Fashion](#)
- 5) [Per San Venerio acquista un Suv per il suo tempo](#)

ARTICOLI POPOLARI

- 108 [Intimizimi, lo stile italiano nel mondo](#)
Pubblicato da Redazione il 2-03-13
- 434 [Aprire un negozio in franchising a marchio Benetton, Soley, Playlle, Kletterloop](#)
Pubblicato da Redazione il 2-03-13
- 55 [Discount in franchising: Gruppo EuroSpin Italia SpA](#)
Pubblicato da Redazione il 1-03-13
- 49 [Borse ed accessori in franchising: Fegj, il marchio della rana](#)
Pubblicato da Redazione il 1-03-13
- 61 [CELIACIA-FOOD: il primo franchising di negozi alimentari per celiaci](#)
Pubblicato da Redazione il 3-02-13

TRUUVATI SU FACEBOOK



Alla Tirreno Ci cappuccino da campioni

Il caffè protagonista in terra. Gli amanti della tazzina sfidano la crisi e c'è chi al bar preferisce il distributore automatico

di **Carola**

Il caffè e la correlazione italiana protagonisti alla 83esima edizione di **Tirreno Ci Caffè** a Carrara. Fiere il bar come mobile da caffè e la prima correlazione che produce anche macchine da bar. Inoltre tutte le novità sul campo delle eccellenze di settore di cui l'Italia è patria in discussione per produzione, ma solo al settimo posto in Europa per consumi pro capite. In fiera si può imparare a fare un cappuccino da campioni. La regola è quella delle 7 M: miscela di caffè Arabica 100%, macinazione, macchina per l'espresso che deve essere leggermente più alto; mano dell'operatore, manutenzione, il vero segreto sta poi nella montatura del latte fresco, inteso soprattutto nel modo di farlo. Il vapore deve partire dall'alto e ricoprire appena il latte. Con l'esperienza si sente un sibilo la montatura del latte che deve essere graduale. Una volta creata la schiuma si passa ad amalgamarla con il resto del latte al tipico gesto di rotare o sbattere il bicchiere. Infine si versa gradualmente il caffè e al barista deve presentarsi con la corona esterna piena ma il barista più abile la farà e questa la ricetta per fare un cappuccino come si de-

ve. La sta insegnando alla **Tirreno Ci Caffè** Chiara Bergenzi, la giovane campionessa italiana di latte Arte che di recente ha paten ipocriti anche ai mondiali di Seoul.

A **Tirreno Ci Caffè** quello che il distributore è uno dei settori più visitati dal pubblico presente e non è un caso dal momento che è un comparto quasi tra i più importanti per l'export del Made in Italy nel mondo. Vari è il modo proprio la "Latte Art", ovvero l'arte di decorare il cappuccino che ha trovato sempre di più spazio negli scenari internazionali con campionati e sfide tra i maestri di questo settore. Molte le novità presentate in fiera. Tra queste anche il "bar mobile" progettato da una azienda italiana, il "Marzocco Mobile" non è altro che un barman da caffè che viaggia su quattro ruote e che può essere inserito in ogni contesto garantendo la qualità dell'espresso finale. In fiera presente anche il campione del latte d'espresso, il campione Samputi, che a breve rappresenterà il nostro Paese nei campionati mondiali di espresso di Melbourne. «Per preparare un ottimo espresso sono necessari 7 grammi di miscela macinata da grammi testati, rigorosamente senza additivi aromatizzanti, macinata al

momento della preparazione, a quota 88 gradi di temperatura, 9 bar di pressione della macchina per 25 secondi di tempo di erogazione ideale e 25 ml di quantità di caffè nella tazzina terrena comparsa per una temperatura di servizio di 67 gradi: questa la ricetta del miglior espresso italiano, secondo il campione italiano».

L'Italia è la patria del caffè espresso e del cappuccino, ma è solo al sesto posto in Europa per il consumo di caffè con 3,7 kg pro capite all'anno nella classifica che vede al primo posto la Finlandia (10,76 kg), seguita da Danimarca (9,99 kg) e Olanda (9,67). Sono gli unici dati disponibili di Confitalia, l'associazione di Confilife e la bevanda al mondo più apprezzata dopo l'acqua. Il consumo mondiale raggiunge ogni anno i 50 milioni di tonnellate, secondo comestudy più trattata sui mercati finanziari dopo il petrolio.

Sempre secondo Confitalia in Italia vengono consumati 240 milioni di kg di prodotto usato per i migliori caffè alla produzione intorno ai 3,5 miliardi di euro, di cui circa 100 milioni di euro destinati all'exportazione. Sono gli uomini a bere più caffè delle donne (1,7 tazze al giorno contro 1,5), mentre il 61,67 del bevito-

riconsuma tutti a tre tazze al giorno.

Con l'aggravarsi della crisi economica nell'area, i consumatori di caffè hanno tagliato le loro spese per prodotti come caffè e cappuccino al bar. Gli europei sono ancora quelli che bevono la maggior quantità di caffè pro-capite nel mondo, ma le vendite in Italia e Spagna sono crollate. Secondo Roberto Silva, direttore esecutivo dell'International Coffee Organization, «Italia e Spagna riportano ormai il 20,3% in meno di caffè. La Germania resta un ottimo mercato per i produttori di caffè e anche Parigi continua a essere un consumatore importante». Il calo del consumo di caffè diminuisce nei bar ma non si distribuisce automaticamente. Il quarto evidenzia Confitalia, l'associazione nazionale della distribuzione automatica. Sono circa 7 milioni gli italiani che durante la pausa di distribuzione di bevande e cibi, consumano il caffè. Il fatturato del caffè presso i distributori supera i 1,5 miliardi di euro, di cui 1,3 miliardi per caffè in cialde e 200 di bevande calde consumate su ben 2,167.558 distributori presenti in Italia in strutture pubbliche e private. Il numero dei consumatori di caffè è cresciuto del 2,3% negli ultimi tre anni.



L'arte di fare un cappuccino



Un cappuccino perfetto



Un cappuccino doppio

Vermentini e ciambelloni superstar

Riflettori sui prodotti della tradizione: la Lunigiana mostra i muscoli e tutte le sue prelibatezze

di FABRIZIO

Alla **Tirreno 62** la grande mostra dedicata ai professionisti dell'ospitalità e della ristorazione - in corso fino al giovedì presso Carrara fiera, non mancano le occasioni di confronto tra gli infiniti settori di questo comparto montano.

Le parole d'ordine di questa edizione sembrano essere "tradizione e innovazione". E vice versa: le aziende presenti alla costante ricerca di nuove soluzioni da proporre alla clientela, soluzioni che spesso sono create e trovate proprio nella riscoperta di sapori e prodotti tradizionali, in tecniche innovative di produzione o di marketing o addirittura nel combinarsi di più elementi.

Arriva da Niglizzoli d'Iste (Padova) "Pera", farina macinata a pietra, come usava anticamente, ma con molini e macine ultramoderne: un controllo laser impedisce alle piogge di venire a contatto con la

farina, garantendo l'integrità assoluta del prodotto. Il risultato? La farina maneggevole ma più elevata contenuto di vitamine, proteine, germe e meno zuccheri: migliori caratteristiche nutrizionali e prezzo concorrenziale. Diventano i primi di forza di questa produzione. Dalla farina al vino, a Liciana Nardi puntano sul recupero di vitigni autoctoni per lanciare nuovo vino di qualità. Marella Vermentini Nero e Pullera con contributo alla realizzazione di prodotti qualitativi spesso all'ovestiborgio. E non mancano le novità: il Nebiolo si rivela difficile in bianco, procedura non comune e si condensano in vini aromatici e particolari. Ancora nella famiglia, ad illustrare tradizione un'azienda agricola che ha creato un nuovo approccio con la clientela: nei negozi affibbia realizza un "vornier" personalizzato, senza costi aggiuntivi per l'escente, che può così proporre prodotti tipici di qualità, pagando solo il venduto. Anche

queste un approccio innovativo al mercato, particolarmente apprezzato perché riduce i margini di rischio e migliora il rapporto con la clientela. Il ceneppè è soprattutto le erbe officinali di montagna, cresce e le quote più rilevate ed è universalmente apprezzato, si tratta di una piccola pianta che vive per poche settimane d'estate, quasi esclusivamente nelle Alpi Occidentali. Il ceneppè garanger viene prodotto a Susa esclusivamente secondo tecniche tradizionali, senza coloranti e con lento invecchiamento, per offrire sul caotico mercato contemporaneo un prodotto salutare e assolutamente naturale. Da Albiano Magra, arriva il Granchi in helote, antica ricetta della tradizione, completamente a lavorazione naturale con un elevato contenuto di frutta secca e soltanto tracce di grassi, la produzione necessita di alcune fasi totalmente manuali, che esaltano le caratteristiche organolettiche delle pregiate ma-

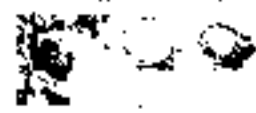
terie prime. A Malazzo, per contrastare la crisi e presentarsi al mercato con una migliore fama avviato le procedure per registrare il marchio "Porcino di Pontremoli". Questo prelibato prodotto del sottobosco non è stufato per quella che vale e si ritiene in questo modo di valorizzare l'immagine. E con una grande operazione di marketing che riguarda il vino la troviamo a Carrara, dove il noto pubblicitario Sergio Franzoni ha registrato in tutto il mondo "Vermentini di Marina", un Vermentino unificato in purezza che si spina a meraviglia con piatti di pesce. Non manca quindi, un presidio italo-francese di fare tra le aziende presenti alla **Tirreno 62** differenze per produzioni, distribuzioni e servizi offerti, siano essi emanati dalla volontà di resistere alla crisi non psicologicamente, ma impegnandosi nella ricerca e negli investimenti, per offrire prodotti sempre migliori a sempre più clienti.



LA NOVITA' DI MULLAZZO
Per contrastare la crisi dei consumi è stata avviata la procedura per registrare il marchio porcino di Pontremoli



Alla Tirreno 62 appaiono le castagne



Tirreno 62: i prodotti registrati



OT Local

IL TIRRENO MASSA-CARRARA



+2°C

SERENO

CECA

LIVORNO DECINA PISTOIA SERRAVALLE GROSSETO LUCCA MASSA-CARRARA MONTECATINI PISTOIA SERRAVALLE PISTOIA VERDIOLA

Home Cronaca Sport Foto Video Toscana Arte e Appalti Alimenti Casa Lavoro Negozio

Sei in: Il Tirreno Massa Cronaca Dal cappuccino alle lasagne, e il pranzo è a prova di crisi

CONDIVIDI

Stand degli assaggi presi d'assalto

Dal cappuccino alle lasagne, e il pranzo è a prova di crisi

CARRARA. Le famiglie sono le vere protagoniste della giornata inaugurale della **Tirreno CE**. Arrivano da tutta la Toscana, con figli al seguito e con tanta voglia di una domenica diversa da trascorrere...

PERSONE: i nomi degli ultimi tra giorni

LUOGHI: la mappa degli ultimi tra giorni

Qualità dell'aria nel comune di MASSA

Persone

Andrea Rigoni	Angelo Zubbani
Enrico Rossi	Roberto Pucci
Stefano Benedetti	Barbara Maffei
Roberto Simoncini	Sara Paglini
Antonino Melara	Stefano di Ronza
Beppe Grillo	Martina Nardi

→ TUTTI I NOMI

Altri contenuti di Cronaca

- Arsenico alla Ruminiana, riconosciuta la malattia professionale
- Aree per la caccia controllata di lepri, fagiani e pernici
- Gravissimo un giovane precipitato da otto metri mentre "gioca alla guerra"
- Troppe visite ai siti hard, il Comune toglie internet
- Sciopero della fame e della sete di una imprenditrice

→ VEDI TUTTI



CARRARA. Le famiglie sono le vere protagoniste della giornata inaugurale della **Tirreno CE**.

Arrivano da tutta la Toscana, con figli al seguito e con tanta voglia di una domenica diversa da trascorrere prima con una bella passeggiata sul mare, e il sole di ieri ha fornito la cornice ideale, e poi fra gli stand di una fiera che resta fra le più amate dal pubblico (oltre che dagli addetti ai lavori).

E proprio passeggiando nei padiglioni della kermesse dedicata al turismo, in tutte le sue sfaccettature, si può fare un pranzo completo (e squisito) senza spendere neppure un euro. È l'arte dell'assaggiare: qui in fiera si può trovare e provare davvero di tutto.

Basta non farsi prendere dalla golosità e certellinare quella che può diventare una ricca colazione seguita da un pranzo in piena regola, dall'antipasto al dolce.

Si comincia con caffè, o cappuccino, in degustazione, a cui si può accompagnare, basta trovare lo stand giusto, croissant ripieni di cioccolata calda, muffin e brioches al cioccolato: se

avete fortuna potete trovarle anche appena sfornate. Dopo la prima colazione l'itinerario continua e nei padiglioni di Tirreno CE di cose da vedere ce ne sono davvero tante. Se poi ci prende un languorino ecco pizze, focacce, biscotti salati, perfetti come aperitivo (e gratis). Il vino? Non c'è che l'imbarazzo della scelta visto che di case vinicole e degustazioni in fiera ce ne sono davvero tante. Ecco al primo: piatti surgelati da provare, chianina al forno, salmone e pesce: un assaggio tira l'altro. Per chiudere il pranzo un bel gelato, dallo yogurt al pistacchio non c'è che da scegliere, e poi, per chi gradisce c'è perfino l'amaro sotto zero, una delle tante novità della kermesse più golosa.

04 marzo 2013



PUBBLICA IL TUO ANNUNCIO

SUBITO!

PUBBLICITÀ LOCALI

Cityfan

Massa
TipiciMangiare e bere a
Massa

Città local

IL TIRRENO MASSA-CARRARA

+14°C

DEBILE
PRODIGIA

CERCA

LIVORNO DICINA PISTOIA SPTOLI GROSSETO LUCCA MASSA-CARRARA MONTECATINI POMOISO-ELBA PISA PISTIA PORDENONE PRATO VERDOLA

Home Cronaca Sport Foto Video Toscana Arte e Appalti Alimenti Casa Lavoro Negoz

Sei in: Il Tirreno Massa Cronaca Si sfidano le cucine regionali: giovedì la super premiazione

CONDIVIDI +

Si sfidano le cucine regionali: giovedì la super premiazione

CARRARA. Le cucine regionali si sfidano a **Tirreno.it** nel concorso "Sapierze e Saperi Regionali", che accompagnerà i visitatori per tutte le cinque giornate di apertura della fiera. Una grande...

[concorsi](#)

PERSONE: i nomi degli ultimi tra giorni

LUOGHI: la mappa degli ultimi tra giorni

Qualità dell'aria nel comune di MASSA

Persone

Andrea Rigoni	Angelo Zubbani
Stefano Benedetti	Roberto Pucci
Sara Paglini	Enrico Rossi
Barbara Maffei	Roberto Simoncini
Beppe Grillo	Antonino Melara
Stefano di Ronza	Enzo Manenti

→ TUTTI I NOMI

Altri contenuti di Cronaca

- Arsenico alla Rumianca, riconosciuta la malattia professionale
- Aree per la caccia controllata di lepri, fagiani e pernici
- Gravissimo un giovane precipitato da otto metri mentre "gioca alla guerra"
- Evangelisti: maxi parking e cittadella dello sport
- La sfida alla crisi comincia dalla spiaggia

→ VEDI TUTTI

CARRARA. Le cucine regionali si sfidano a **Tirreno.it** nel concorso "Sapierze e Saperi Regionali", che accompagnerà i visitatori per tutte le cinque giornate di apertura della fiera. Una grande kermesse a difesa delle tipicità regionali, che vedrà in lizza, a contendersi il gradino più alto del podio, squadre di chef provenienti da Emilia Romagna, Liguria, Campania, Sicilia, Piemonte, Veneto e Toscana.

La giornata inaugurale ha visto la sfida tra le pentole di Liguria, con al fornelli Lady Chef di Savona e Osteria del Collegio Equipe di Pavia. Domani sarà la volta della squadra regionale dei cuochi di Sicilia che sfideranno quelli della Campania. Infine mercoledì il Piemonte contro i cuochi toscani del Team Anzuso.

Il regolamento del concorso, la cui premiazione avverrà giovedì 7 marzo, è estremamente dettagliato: tutti i team, composti da tre persone, dovranno preparare un menù completo composto da tre portate compreso il dolce, nel rispetto dei temi stabiliti dall'organizzazione, che rappresenti appieno la tipicità della regione di provenienza.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

24 marzo 2013



PUBBLICA IL TUO ANNUNCIO

SUBITO

RISTORANTE LOCALI

Cityfan

Massa

Mangiare e bere a

Tipici

Massa

Pizzeria

(17)

Carrara

(142)

Dati local

IL TIRRENO MASSA-CARRARA

+5°C
VARIABILE

CERCA

LIVORNO DECINA PISTOIA SUIOLI GROSSETO LUCCA MASSA-CARRARA MONTECATINI POMBINO ELBA PISA PISTOIA PORDENONE PRATO VERDOLA

Home Cronaca Sport Foto Video Toscana Arte e Appalti Annunci Casa Lavoro Negozio

Sei in: Il Tirreno Massa Cronaca Uno stage per futuri gelatieri premiata una aspirante chef

CONDIVIDI +

riflettori sui giovani

Uno stage per futuri gelatieri premiata una aspirante chef

CARRARA. La 33esima edizione della mostra convegno **Tirreno Gi** si prospetta, come per il passato, densa di contenuti e momenti professionali per tutti i settori dell'ospitalità e della ristorazione....

PERSONE: i nomi degli ultimi tra giorni

LUOGHI: la mappa degli ultimi tra giorni

Qualità dell'aria nel comune di MASSA

Persone

Andrea Rigoni	Angelo Zubbani
Enrico Rossi	Roberto Pucci
Stefano Benedetti	Barbara Maffei
Roberto Simoncini	Sara Paglini
Antonino Melara	Stefano di Ronza
Beppe Grillo	Martina Nardi

→ TUTTI I NOMI

Altri contenuti di Cronaca

- Arsenico alla Rumania, riconosciuta la malattia professionale
- Aree per la caccia controllata di lepri, fagiani e pernici
- Gravissimo un giovane precipitato da otto metri mentre "gioca alla guerra"
- Troppe visite ai siti hard, il Comune toglie internet
- Sciopero della fame e della sete di una imprenditrice

→ VEDI TUTTI

CARRARA. La 33esima edizione della mostra convegno **Tirreno Gi** si prospetta, come per il passato, densa di contenuti e momenti professionali per tutti i settori dell'ospitalità e della ristorazione. Quest'anno particolare attenzione è rivolta ai giovani: è già iniziato uno stage di 5 giorni rivolto ad aspiranti maestri gelatieri, mentre una borsa di studio è stata ufficialmente consegnata ad una studentessa particolarmente meritevole dell'Istituto Alberghiero Miruto di Marina di Massa.

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

A dare una prima risposta a questa necessità provvede da tempo il progetto Futuri Talenti, creato dal nutrizionista Marino Luizzi, presidente del Centro Studi per il Gelato Artigianale di Agugliano, che negli anni si è occupato di innumerevoli aspetti della formazione dei giovani nei vari comparti dell'alimentazione. In questa edizione della **Tirreno Gi** in particolare, è in corso uno stage gratuito di 5 giorni, che coinvolge giovani degli Istituti Alberghieri di Seravezza e Marina di Massa. In un laboratorio completamente attrezzato e dotato di tutti i prodotti necessari, gli studenti potranno operare con la supervisione di qualificati docenti, in un corso che prevede la realizzazione di prodotti finiti. Nello stesso periodo, verrà effettuata inoltre la selezione per i partecipanti al Concorso Nazionale Gelato d'Autore: anche questo evento rappresenta un importante momento di confronto e crescita per i giovani, che avrebbero altrimenti accesso a pochi momenti professionali.

Grande attenzione alle giovani leve anche da parte della Copac, Cooperativa Acquisti Collettivi di Avenza, che anche quest'anno attribuisce una borsa di studio di mille Euro a uno studente particolarmente meritevole dell'Istituto Alberghiero Miruto di Marina di Massa. Particolarità di questo premio è costituita dal fatto che è finalizzato al proseguimento degli studi e viene concesso solo a studenti che si iscrivono all'Università.

La vincitrice di quest'anno è Sara Sacchetti, ventenne di Montignoso, diplomata al corso di cucina e che proseguirà con all'università con Economia Aziendale. La Copac intende in questo modo dare un forte segnale di interesse verso le nuove leve e dimostrare l'attenzione e l'importanza che riveste la professionalità in settori strategici per l'economia dell'intero Paese.

04 marzo 2013



PUBBLICA IL TUO ANNUNCIO

SUBITO!

RITORNAVITELLOCALI

Cityfan

Massa
TipiciMangiare e bere a
Massa

fai.informazione.it

Utente Password

SPETTACOLO E TV | COMUNICAZIONE | FAI INFORMAZIONE | LA ECONOMIA | INFORMAZIONI TV | SPORTELLO CHAT
TUTTE LE SEZIONI | POLITICA | CRONACA | ESTERI | ECONOMIA | SPETTACOLO... | SCIENZA | SALUTE
EVENTI | GRANDE FRATELLO | ISOLE DEI FAMOSI | MODA | RICETTE
Cerca

martedì 5 marzo 2013 - 19:20

Contro la crisi, a tavola tradizione e innovazione

5
Voti
VOTAI

Segui Fai Informazione su



Il Blog di Fai Informazione
ovvero

la versione di Ernesto



05/03/2013 - 18:31 Alla **Triennale 2013** la grande mostra dedicata ai professionisti dell'ospitalità e della ristorazione, in corso fino al giovedì 7 presso CarraraFiene, non mancano le occasioni di confronto tra gli infiniti settori di questo variegato mondo. Le parole d'ordine di questa 33esima edizione sembrano essere "tradizione e innovazione": è voce corale delle aziende presenti, alla costante ricerca dell'articolo Contro la crisi, a tavola tradizione e innovazione sembra essere il primo su Periodico Italiano Daily.

[Tutti](#)

Inviato da **FI** [essacri@espressi.it](#) - Sezione: Cultura e Spettacolo - Tema: <http://www.periodicoitaliano.com>
[Segnala un'offesa](#)

Altri articoli di possibile interesse:

Innovazione e tradizione - Il progetto SPA, esposto alla Triennale di Milano dal 20/11/2012 al 09/01/2013, nasce come un esercizio di stile del designer Giovanni Busetti che decontestualizza un tavolo da falegnameria, trasformandolo in un mobile da bagno attraverso la fusione di due concetti antitetici come il BENESSERE e il LAVORO. Rispettivamente, il benessere può essere individuato nei materiali, il lavoro nella gestualità dei movimenti. Così, il tavolo non è stato privato della sua vera natura ma adattato al nuovo contesto grazie alla versatilità che è la caratteristica principale di questo progetto. Il lavabo utilizzato è realizzato da Rexa Design e permette di avere nel bagno sia il lavabo che il lavatoio, in un unico elemento contraddistinto da materiali nobili come il legno e tecnologici come il korakid™. Immagini: Rexa Design
CAFElab - idee per i tuoi spazi studio di architettura a Roma info@cafe1ab.it www.cafe1ab.it

Regione Liguria: Governo approva tavolo di confronto sulla crisi - Genova- Il presidente della Regione Liguria Claudio Burlando in giunta, in diretta streaming, ha annunciato con entusiasmo che il Governo ha dato il placet per intraprendere un tavolo di confronto sulla crisi del settore nautico. I partecipanti inamovibili di questo altoo meeting saranno molto probabilmente Ucima, la Confindustria nautica, e per la Regione Liguria l'assessore [...](annybonny)

Antonella Salvucci nel ruolo di Veronica parla di Midway - MIDWAY è un film dal respiro internazionale che colpisce per le atmosfere suggestive e per una regia dinamica che riesce a ben mescolare la tradizione all'innovazione per un risultato innovativo... [Continua...](#) (cinemafant)

Al via il Carnevale Ambrosiano - Al via a Milano con la grande festa del Carnevale, secondo la tradizione Ambrosiana! Il Carnevale milanese infatti dura qualche giorno in più rispetto ai festeggiamenti che nel resto d'Italia terminano il martedì grasso, perché, secondo la tradizione, Sant'Androgio, Patrono di Milano, impegnato in un pellegrinaggio, chiede alla popolazione di aspettare il suo ritorno per iniziare. E come ogni anno, il Comune di Milano per celebrare la fine del Carnevale, organizza straordinari festeggiamenti che coniugano tradizione e innovazione. Il fulcro dei festeggiamenti sarà piazza Duomo ma ... (melacotta977)

Ricette: gli struffoli di Carnevale - Speciale ricetta oggi in tavola con ... gli struffoli, un dolce che nella bella e solare Napoli, viene preparato di tradizione per Natale, mentre nel resto dell'Italia, sono un dolce tipico del Carnevale. Detto questo, ecco quindi gli ingredienti necessari per preparare gli struffoli, per il piacere di tutti i bambini - ma anche dei grandi - secondo la tradizione più ricca e colorata ... (melacotta977)

MARINA LE REGOLE PER UNA COLAZIONE SUPER

Ecco il re dei cappuccini

- MARINA DI CARRARA -

IL CAPPUCCINO si fa arte. Tra gli stadi della **Wired** anche la maestra della colazione. Chiara Bergonzi, giovane campionessa italiana di Latte arte, appena tornata dai mondiali di Seoul, che delizia appassionati e non con vere e proprie lezioni teoriche e pratiche sulla preparazione del cappuccino. «Importante», spiega la giovane, «è ricordarsi la la regola delle 5 emme: miscela caffè arabica 100%; macinadosatore; macchina per l'espresso (che deve essere leggermente più alto); mano dell'operatore; manutenzione. Il vero segreto sta poi nella manutatu-

ra tutto tredo di trigo». Ma non finisce qui, per gli amanti del chicco tostato le sorprese continuano, la fiera è presente anche il campione italiano di espresso, Francesco Sanna, che a breve rappresenterà il nostro paese nei campionati mondiali di Melbourne. «Per preparare un ottimo espresso», spiega, «sono necessari 7 grammi di miscela macinata da grani tostati, rigorosamente senza additivi o aromatizzanti, macinati al momento della preparazione, acqua a 88 gradi di temperatura, 9 bar di pressione della macchina per 25 secondi di tempo di erogazione ideale e 25 ml di quantità di caffè nella tazzina per una temperatura di servizio di 67 gradi».



Il cibo diventa arte e scultura alla **Tirreno Ct**

Opere in zucchero, ghiaccio, cioccolata e frutti tropicali al salone del gusto



LE ECCELLENZE Il team dei maestri alle prese con le sculture di zucchero e con l'anguria

— NAZZARO DI CARARA —

C'È UN'ISOLA felice del gusto che si fa arte, a Carrara, nel l'ambito di **Tirreno Ct**, antica convegno di artezzature, bar, ristoranti, gelateria, comunità e strutture ricettive. Sono le strabilianti realizzazioni dei maestri dell'equipe dell'eccellenza: albo d'oro di professionisti pasticceri, gelatai e cioccolatieri, parte della Federazione italiana che riunisce queste professioni. Un team fra padiglioni della fiera e i tabernacoli nei due banili di questi artisti che lavorano senza fiato, tale è l'abilità nel realizzare sculture fatte di zucchero, vegetali, ghiaccio. Tra di loro — spiega il presidente

Roberto Lestani — vi sono ben 75 campioni del mondo ed il nostro medagliere racchiama a 280 medaglie. Ci rivolgiamo a professionisti — prosegue Lestani —

LA MAZZELLA

Grande stupore per le creazioni dei maestri pasticceri

ma anche a scuole e giovani, dai quali occorre partire per rafforzare il made in Italy. Ci sosteniamo moltissimi per far sì che possano partire avanti grandi progetti, vedi Face bar di stamattina

alle 11, nella stand della Camera di Commercio».

AMELIO Mazzella è campione di sculture col ghiaccio, il campione principale per questo tipo di lavoro è l'elettrosaga, per i lavori di fino si usano punte di trapano che ci permettono di lavorare nel dettaglio molto più velocemente di quanto si facesse con lo scalpello: nelle gare di velocità si porta a un ritmo di lavoro di 120 chilometri 10 minuti. Fior di sale, frutta tropicali, sono alcuni degli ingredienti particolari che vengono oggi abbinati al cioccolato, ma Lestani è dell'avviso che si debba puntare più sulla qualità che sulla spettacolarità. Gen-

aro Volpe e Marco Ragani sono i maghi dello zucchero: in poco tempo hanno messo in piedi una splendida Sirenetta ed una dolcissima composizione floreale. Poi ci sono Orlando Sangerante ed Alessio Carini, cucina che fanno magiche con i vegetali: angurie, zucche, radicchio, cipolle e patate, sotto le loro mani e coltelli, diventano paradisiache bellezze. Il programma di oggi della fiera prevede: giornata di antepremia per la Dsc Candida dell'Alto Adriatico, seconda giornata della Coppa Europa della pasticceria, campionato italiano di barman, terza edizione del Campionato "Pasta Man Vista".

Stefania Grassi





GARA PROFESSIONISTICA A MARINA DI CARRARA

Gli chef dell'Associazione Cuochi Savona agli «Internazionali»

■ L'Associazione Cuochi Savona è impegnata in questi giorni agli «Internazionali d'Italia», gara di cucina tra chef professionisti, promossa dalla Federazione Italiana Cuochi, in corso fino a mercoledì di prossimo a Marina di Carrara. La gara è organiz-

zata in concomitanza con la **Tirreno-Civ** fiera annuale del settore alberghiero e ristorativo, uno dei punti di riferimento del settore. La delegazione savonese è formata da quattro squadre, impegnate nelle categorie regionale, creativa e «contest».



martedì 5 marzo 2013

[Moodle](#) [Accessi](#) [Registri](#) [Newcenter](#) [Aggiungi ai Preferiti](#) [RSS](#)



[Prima Pagina](#)

[24 Ore](#)

[Appuntamenti](#)

[Servizi](#)

[Rubriche](#)

[Video](#)

[Viva nel Comune](#)

[News](#)

[Lavoro](#)

[Salute](#)

[Sostenibilità](#)

DATI

L'esperta, regola 5 M per un cappuccino doc

La ricetta di Chiara Bergonzi giovane campionessa italiana di 'Latte arte'.

05/03/2013 10:26

(Lab)

[Tweet](#)

[Stampa](#) [Riduci](#) [Aumenta](#)

[Condividi](#)



Carrara, 5 mar. (Labitalia) - "Per fare un cappuccino buono, basta seguire la regola delle cinque 'm'". A insegnarlo, nell'ambito della 33esima edizione di Tirreno C.T., la fiera promossa da Tirreno Trade negli spazi di CarraraFiere, Chiara Bergonzi, la giovane campionessa italiana di 'Latte arte' che di recente ha partecipato anche ai mondiali di Seoul. "La regola delle 5 'm' - spiega - sono: miscela (caffè arabica 100%), macinadosatore, macchina per l'espresso, mano dell'operatore e manutenzione". Per la campionessa, "il vero segreto sta poi nella montatura del latte (fresco, intero e soprattutto freddo di frigo)". "Il vapore - sostiene - deve partire dall'alto e toccare appena il latte. Con l'esperienza si sente a orecchio la montatura del latte che deve essere graduale. Una volta creata la schiuma, si passa ad amalgamarla con il resto del latte (il tipico gesto di rotare o sbattere il bricco). Infine, va versato gradualmente nel caffè e all'occhio deve presentarsi con la corona esterna più scura". A Tirreno C.T. quello della torrefazione è uno dei settori più visitati dal pubblico e non è un caso, dal momento che è un comparto, questo, tra i più importanti per l'export del made in Italy nel mondo. Va di moda proprio la "Latte art", ovvero l'arte di decorare il cappuccino che ha trovato sempre di più spazio negli scenari internazionali con campionati e sfide tra i maestri di questo settore. Molte le novità presenti in fiera. Tra queste, anche il "bar mobile": progettato da un'azienda italiana, il "Marzocco mobile" non è altro che un bancone da caffè che viaggia su quattro ruote e che può essere inserito in ogni contesto garantendo la qualità dell'espresso finale. A Carrara Fiere, presente anche l'unica azienda al mondo, dicono i titolari, che è insieme sia torrefazione sia costruttrice di macchine da caffè. In fiera, è presente anche il campione italiano di espresso, Francesco Sanapo, che a breve rappresenterà il Paese nei campionati mondiali di espresso di Melbourne. "Per preparare un ottimo espresso - sostiene - sono necessari 7 grammi di miscela macinata da grani tostati, rigorosamente senza additivi o aromatizzanti, macinati al momento della preparazione, acqua a 88 gradi di temperatura, 9 bar di pressione della macchina per 25 secondi di tempo di erogazione ideale e 25 ml di quantità di caffè nella tazzina (crema compresa) per una temperatura di servizio di 67 gradi". L'Italia è la patria del caffè espresso e del cappuccino, ma è solo al settimo posto in Europa per il consumo di caffè con 5,77 kg pro-capite all'anno nella classifica che vede al primo posto la Finlandia (10,58 kg), seguita da Danimarca (9,99 kg) e Olanda (9,85). Sono gli ultimi dati disponibili di Coffitalia, annuario 2011-2012. Il caffè è la bevanda al mondo più apprezzata dopo l'acqua. Il consumo mondiale raggiunge ogni anno i 5,9 milioni di tonnellate, seconda commodity più trattata sui mercati finanziari dopo il petrolio. Sempre secondo Coffitalia, in Italia vengono consumati 240 milioni di kg di prodotto tostato per un giro d'affari alla produzione intorno ai 3,5 miliardi di euro, di cui circa 900 milioni di euro destinati all'esportazione. Sono gli uomini a bere più caffè delle donne (1,7 tazze al giorno contro 1,5), mentre l'81,1% dei bevitori consuma fino a tre tazzine al giorno. Il 57% del caffè viene bevuto a colazione, il 34% tra i pasti e il 13% fuori pasto. Il 22,2% degli italiani consuma almeno una tazzina quotidiana al bar. Con l'aggravarsi della crisi economica nell'Eurozona, i consumatori di caffè hanno tagliato le loro spese per prodotti come caffè e cappuccino al bar. Gli europei sono ancora quelli che bevono la maggior quantità di caffè pro-capite nel mondo, ma le vendite in Italia e Spagna sono diminuite. Secondo Roberio Silva, direttore esecutivo dell'International Coffee Organisation, "italiani e spagnoli importano ormai il 2 o 3% in meno di caffè; la Germania resta un mercato forte per i produttori di caffè e anche Parigi continua a essere un consumatore importante". Il consumo di caffè diminuisce nei bar ma non ai distributori automatici, come evidenzia Confida, l'associazione nazionale della distribuzione automatica. Sono circa 7 milioni gli italiani che, durante la pausa ai distributori di bevande e cibi, consumano il caffè. Il fatturato del caffè preso ai distributori supera i 6,5 miliardi di euro, di cui 1,6 miliardi per caffè in cialde e 2,9 di bevande calde, contando su ben 2.487.450 distributori presenti in Italia, in strutture pubbliche e private. Il numero dei consumatori di caffè è cresciuto del 2,3% negli ultimi tre anni.

In prima mano Più lette della settimana

La commedia nera "7 picciotti" mercoledì al Verdi per "Alta Fedeltà"

Colloreti, assemblee a Villanova sul futuro dell'agricoltura sarda

Antiche sorgenti carsiche? No, le solite pendite di Abbeno

Accoglienza, la parola d'ordine dei Consulenti, per le donne e non solo

Cambio di sesso, eseguito a Sassari il primo storico intervento

Dieci anni di interventi e burocrazia Poi il cambio di sesso: «Finalmente mi sento libera»

Omicidio Serra, il pm chiede l'ergastolo per Alessandro Galvia

Cariere universitarie senza futuro "Cristiano le borse, crescono le tasse"

Campus (Pd) si sospende dal petto «Dobbiamo cambiare davvero»

"The master", il maestro, l'allevo e il controllo totale delle pulsioni

Cambio di sesso, eseguito a Sassari il primo storico intervento

Sprofonda l'asfalto nella notte Si crea una voragine in viale Trento

Leggi, speranze e contraddizioni Tutte le difficoltà della "Zona franca"

Zona franca, continuano le trattative Cappelacci dialoga con Bruxelles

Dieci anni di interventi e burocrazia Poi il cambio di sesso: «Finalmente mi sento libera»

Tra debuttanti e voti noli ecco gli eletti in Sardegna

Perdita di acqua sotto il Ponte Rossello Albarca: disagi da mercoledì mattina

Porto Torres, sub di 46 anni muore durante un'immersione

Il romanticismo esiste ancora Gli auguri in formato maxi

Incidente mortale nel Goceano Vittima un giovane, feriti due amici

PUBBLICITÀ

Prenotazioni Hotel
Room And Breakfast è un motore di comparazione hotel nato a Sassari. Scopri gli hotel in offerta in tutto il mondo!

rent.it
Autonoleggio low cost
Trova con noi il miglior prezzo per il tuo noleggio auto economico. Oltre 6.500 uffici in 143 paesi in tutto il mondo!

redfish comunicazione
Urgenza di comunicazione giovane e dinamica per promuovere la vostra azienda e i vostri prodotti

Noleggio lungo termine
Le migliori offerte per il noleggio lungo termine, per aziende e professionisti. Auto, veicoli commerciali e veicoli ecologici.

neosystem.it
NeoSystem sviluppa software e fornisce consulenza informatica e assistenza tecnica.

vin^o e dintorni

HOME

LA RIVISTA

EVENTI

MULTIMEDIA
ABBONAMENTIWEBTV
PRIVACY

BREVI

CONTATTI

SeB EDITORI

IX SALONE DEI VINI
E DEI TERRITORI VITIVINICOLI ITALIANI2/3/4 GIUGNO 2013
CASTELDE'GIOVO NAPOLIVITIVINICOLA
FERRUCCIO DEIANA

Networks



CERCA

05.03.2013 Dintorni

Per il pane la sfida si chiama innovazione e tradizione



Coniugare la tradizione del cornetto italiano con la colazione tipica dei paesi scandinavi a base di semi e cereali. Nasce con questo obiettivo **Pan Muesli** il nuovo prodotto appena uscito dalla cucina dell'azienda Agugiaro&Figna di Collecchio (Pr), un semilavorato per la panificazione che unisce un mix di farina di segale, avena e orzo che insieme ai semi di girasole, sesamo e lino. Il Mix Pan Muesli può essere sia in versione dolce che salata e prende spunto dal classico pane nero, largamente utilizzato nelle tradizionali alimentazioni dei paesi nordici, per essere rielaborato al più verace gusto mediterraneo. La novità è stata presentata a Tiverno Ci in corso a Casasfere fino al 7 marzo. «Abbiamo coniugato la tradizione nordica con quella mediterranea del cornetto», spiega Rosanna Figna, la titolare. «Il seme è il simbolo della rinascita, ha grandi proprietà nutritive». Un nuovo modo per reinterpretare il gusto di sempre; così la

Archivio Contenuti

marzo 2013
febbraio 2012
gennaio 2012
novembre 2012
ottobre 2012
settembre 2012
agosto 2012
luglio 2012
giugno 2012
maggio 2012
aprile 2012
marzo 2012
febbraio 2012
gennaio 2012
dicembre 2011
novembre 2011
ottobre 2011

Gli articoli più popolari

[Carne di cavallo, in Italia alto livello di controllo](#) 1 commento

[Michelangelo Pistoletto intorcia "La Celebrazione" per Cinetelia 2010 e il suo 25° anniversario](#) 1 commento

[Enoturismo, bene i dati Censis ma occorre una azione globale di promozione](#) 1 commento

Multimedia

Montalcino (Si) - A Montalcino protagonisti i giovani su quattro è u
30



Contatta

Parmu - Range Ro Di Wine Award, il tour vinicolo di La Rover premia Montalcino



Contatta

Montepulciano (Si) Brillano le "5 stelle vini Nobile annata

classica "fugassa" ligure, ad esempio, pur mantenendo il suo ruolo di regina, da sempre incoronata insieme a sua maestà olio di oliva, sovrano della cultura enogastronomica italiana, si arricchisce in questa nuova versione di un maggior apporto di fibre, sali minerali e vitamine.



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

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

Il consumo familiare in Italia. Il mercato del pane acquistato dalle famiglie vale a circa 2,6 milioni di tonnellate. Negli anni gli acquisti hanno virato sempre più dal pane fresco sfuso verso il pane industriale confezionato e dei sostituti. Il trend degli ultimi anni vede un calo del 3-4% per il pane sfuso e un incremento di oltre il 4% verso crackers e simili suddivisi tra prodotti morbidi e umidi, come i pani a latte, e i prodotti croccanti tra i quali grissini e cracker, che attualmente rappresentano circa il 49% a valore del mercato del loro settore. A tirare sono soprattutto i pani da tavola e le piadine mentre i pani a lunga conservazione crescono addirittura a due cifre. Pan caré e pani in cassetta sono cresciuti nell'ultimo periodo dell'8% a valore.

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

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

Il mercato e i prezzi. Il pane, cereali e derivati hanno subito una contrazione importante in volume; il peso di questa contrazione è stato parzialmente recuperato con l'andamento dei prezzi che ha bilanciato la perdita in valore a 2,2%. Il prezzo medio del pane, secondo le rilevazioni Istat, è passato da 2,54 euro al chilogrammo del 2000 a 2,69 del 2010 con picchio di 2,60 euro al chilogrammo nel 2008 e 2009.

Commenti Recenti

[CABINE DI CAVALLO. IN ITALIA ALTO LIVELLO DI CONTROLLI](#) [Gruppo Maudì su Carne di cavallo, in Italia alto livello di controlli](#)

Mariena Maria su [Numero 4 Vino e dintorni](#)

[Vivere a Biella » Blog Archive »](#)

[Michelangelo Platone interpreta "La Celebrazione" per Omelia 2010](#) su [Michelangelo Platone interpreta "La Celebrazione" per Omelia 2010 e il suo 29° anniversario](#)

acque teobaldo ambasciatore città del vino e socio promotore club go wine avellino su [Enoturismo, bene i dati Censis ma occorre una azione corale di promozione](#)

Yaling Liang su [Nuova cantina e nuova sede per Marchesi Antinori](#)

News Recenti

[Per il pane la sfida si chiama innovazione e tradizione](#)

[Qualità e responsabilità, il nuovo modo di fare](#)

[Diam Bouchage sfida i priori farnesi di Troia di Jean Jacques](#)

[Piccoli assaggi d'Italia per conquistare gli Stati Uniti](#)

[Tradizione e cultura del Lambrusco spiegate ai bambini](#)

2012



[Commenta](#)

QUALITÀ E RESPONSABILITÀ, IL NUOVO MODO DI BERE

Bere meno per bere meglio e con maggior senso di responsabilità: sono queste le indicazioni che provengono dalla **Tirreno 21**, la grande fiera dell'Ospitalità e della Ristorazione che sarà aperta fino a giovedì 7 marzo nei padiglioni di CarraraFiere.

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

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

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

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

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

Fialdini (Ais) e Antonia Lo Casto (Aibes): insieme hanno creato **lenigmatico XX2**

A declinare questa tendenza, all'interno della **Tirreno 21**, provvede fra gli altri AIS, Associazione Italiana Sommelier, che ha concluso ieri un originale concorso riservato a coppie formate da un barman e da un sommelier: il concorso, denominato Wines meet cocktail, prevedeva che dalla collaborazione delle due diverse professionalità nascesse un cocktail a base di vino, con lo scopo di abituare il consumatore a bevande gustose ma più leggere.

Terza classificata la coppia formata dal sommelier AIS Lino Fialdini e dal barman AIBES Daniele Leoncini, che hanno proposto **Stella by Starlight**, a base di Brachetto d'Aqui D.O.C.G.

Piazza donore a Silvana Rossi (AIS) e Alessandro Pitanti (AIBES), conquistata con Astinenza, cocktail a base di Asti spumante D.O.C.G., mentre hanno conquistato il primo posto il già citato Fialdini in coppia questa volta con una rappresentante del gentil sesso, Antonia Lo Casto: insieme hanno creato **lenigmatico XX2**, con il Porto White.

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

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

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

La FISAR, Federazione Italiana Sommelier Ristoranti Alberghi, presenterà domani (mercoledì) i vini della Costa degli Etruschi (Bolgheri e Val di Cornia), con abbinamenti a gastronomia del territorio, per chiudere alla grande giovedì 7: nel pomeriggio, dalle 15 in

poi, un famoso pizzaiolo proporrà le sue pizze in abbinamento allo Champagne, per un connubio davvero inusuale, ma in linea con le tendenze attuali. Maggior qualità, minor quantità, per dare anche lustro a un cibo povero come la pizza.

SE IL SOMMELIER INCONTRA IL BARMAN ECCO CHE NASCE IL WINE COCKTAIL ED E' GIA' CONTEST CON OEWINES ME

Se il sommelier incontra il barman ... ecco che nasce il oewine cocktail ed è già contest con oewines meet cocktail , il concorso promosso dall Associazione Italiana Sommelier (Ais), di scena a oetirreno Ct Ospitalità Italia , a Carrara, che ha visto, dalla collaborazione due diverse professionalità, nascere un drink a base di vino, con lo scopo di abituare il consumatore a bevande gustose ma più leggere www.tirrenoci.it.

A vincere la coppia composta dal sommelier Ais Lino Faldini e il barman Antonia Lo Casto: insieme hanno creato l'enigmatico oexx2 , con il Porto White. Al secondo posto Silvana Rossi (Ais) e Alessandro Pitanti (Aibes), conquistato con oeastrenza , cocktail a base di Asti Spumante Docg. Infine, sul terzo gradino del podio, sale la coppia composta dal già vincitore Lino Faldini, questa volta in coppia con il barman Aibes Daniele Leoncini, che hanno proposto oestella by Starligt , a base di Brachetto d'Aqui Docg.

Nuovo utente? Registrati | Entra | Aiuto

Passa a IE8: ora più sicuro

Mail | Mio Y! | Yahoo!

YAHOO! FINANZA
ITALIA

Q

Cerca sul web

OPTIONS CLICK
FIN. OMB. TRAD.UN PIP E VAI!
Guadagna di più e rischia di meno

INIZIA >

HOME QUOTAZIONI MIO PORTAFOGLIO GUIDA FINANZIARIA NOTIZIE FINANZA PERSONALE CAMBIAVALUTE FORUM

LE ULTIME NOTIZIE TUTTI I TEMI SOLO SU YAHOO! FINANZA INFORMAZIONI NEWS VIDEO

Q Cerca quotazioni

Mar 5 mar 2013, 10:52 CET - I prezzi sono in tempo reale. © 2013 Yahoo!

L'esperta, regola 5 M per un cappuccino doc

Adnkronos

Adnkronos News - 28 minuti fa

Mail Consiglio Tweet Like +1 Block Stampa

Carrara, 5 mar. (Labitalia) - "Per fare un cappuccino buono, basta seguire la regola delle cinque 'm'". A insegnarlo, nell'ambito della 33esima edizione di Tirreno C.T., la fiera promossa da Tirreno Trade negli spazi di CarraraFiere, Chiara Bergonzi, la giovane campionessa italiana di 'Latte arte' che di recente ha partecipato anche ai mondiali di Seoul. "La regola delle 5 'm' - spiega - sono: miscela (caffè arabica 100%), macinadossatore, macchina per l'espresso, mano dell'operatore e manutenzione".

Per la campionessa, "il vero segreto sta poi nella montatura del latte (fresco, intero e soprattutto freddo di frigo)". "Il vapore - sostiene - deve partire dall'alto e toccare appena il latte. Con l'esperienza si sente a orecchio la montatura del latte che deve essere graduale. Una volta creata la schiuma, si passa ad amalgamarla con il resto del latte (il tipico gesto di rotare o sbattere il bricco). Infine, va versato gradualmente nel caffè e all'occhio deve presentarsi con la corona esterna più scura".

A Tirreno C.T. quello della torrefazione è uno dei settori più visitati dal pubblico e non è un caso, dal momento che è un comparto, questo, tra i più importanti per l'export del made in Italy nel mondo. Va di moda proprio la 'Latte art', ovvero l'arte di decorare il cappuccino che ha trovato sempre di più spazio negli scenari internazionali con campionati e sfide tra i maestri di questo settore.

Molte le novità presenti in fiera. Tra queste, anche il 'bar mobile': progettato da un'azienda italiana, il 'Marzocco mobile' non è altro che un bancone da caffè che viaggia su quattro ruote e che può essere inserito in ogni contesto garantendo la qualità dell'espresso finale. A Carrara Fiere, presente anche l'unica azienda al mondo, dicono i titolari, che è insieme sia torrefazione sia costruttrice di macchine da caffè.

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

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

COSA STA SUCCEDENDO IN BORSA

NOME	PREZZO	VARI %	ORA
Flux Mib	15.858,69	+2,02%	10:46 CET
Eurostoxx 50	2.660,21	+1,54%	10:31 CET
Flux 100	6.398,51	+0,83%	10:34 CET
Dax	7.807,94	+1,51%	10:32 CET
Dow Jones	14.127,82		4 mar 22:33 CET
Nikkei 225	11.883,45	+0,27%	8 mar 07:28 CET

Guarda tutte le quotazioni

eBay Annunci

PRIVATI & AGENZIE
NELLA TUA CITTÀ

Cerca la tua occasione >

ULTIME NOTIZIE DAI MERCATI

- Fiat conferma obiettivi 2013, non vede recupero in Europa Reuters - 9 minuti 28 secondi fa
- Borse Europa toccano nuovi massimi, trainati da banche, mininati Reuters - 11 minuti fa
- Borsa Milano amplia rialzo oltre 2% dopo Pmi servizi eurozona Reuters - 12 minuti fa
- Mps, nuovo blitz della guardia di finanza Milano Finanza - 17 minuti fa
- Roma, possibile sfida tra Beba e Berlinguer per il Campidoglio Milano Finanza - 23 minuti fa
- Atlantia Gemina: il dossier sulla fusione nel cda dell'8 marzo Finanza.com - 31 minuti fa
- Mps: nuovo lasciapio per sospetto insider trading AGCA - 32 minuti fa

Vai all'elenco delle ultime notizie >

eBay Annunci

PRIVATI & AGENZIE
NELLA TUA CITTÀ

Sempre secondo Coffitalia, in Italia vengono consumati 240 milioni di kg di prodotto tostato per un giro d'affari alla produzione intorno ai 3,5 miliardi di euro, di cui circa 900 milioni di euro destinati all'esportazione. Sono gli uomini a bere più caffè delle donne (1,7 tazze al giorno contro 1,5), mentre l'81,1% dei bevitori consuma fino a tre tazzine al giorno. Il 57% del caffè viene bevuto a colazione, il 34% tra i pasti e il 13% fuori pasto. Il 22,2% degli italiani consuma almeno una tazzina quotidiana al bar.

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

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

Per ulteriori informazioni visita il sito di Adnkronos

SPECIALI YAHOO!

Ti è piaciuto l'articolo? Per non perderti i prossimi, seguici anche su Facebook



SCOPRI LE NOSTRE FONTI: CLICCA SUL LOGO PER LEGGERE TUTTI GLI ARTICOLI DEI PROVIDER E TROVA IL TUO PREFERITO

SOLO SU YAHOO! FINANZA

Al momento non sono disponibili commenti

OGGI SU YAHOO!

Food

Consumi: **Tirreno CI** contro crisi tradizione e innovazione

18:41 04 MAR 2013

(AGI) - Roma, 4 feb. - Alla **Tirreno CI**, la grande mostra dedicata ai professionisti dell'ospitalità e della ristorazione, in corso fino al giovedì 7 presso CantaraFiere, non mancano le occasioni di confronto tra gli infiniti settori di questo variegato mondo. Le parole d'ordine di questa 33esima edizione sembrano essere "tradizione e innovazione": e' voce corale delle aziende presenti, alla costante ricerca di nuove soluzioni da proporre alla clientela, soluzioni che spesso sono cercate e trovate proprio nella riscoperta di saponi e prodotti tradizionali, in tecniche innovative di produzione o di marketing o addirittura nel connubio di piu' elementi.

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

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

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

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

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

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

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

Non manca quindi l'imprenditorialità e la voglia di fare tra le aziende presenti alla **Tirreno CI**: differenti per produzioni, dimensioni e servizi offerti, sono accomunate dalla volontà di resistere alla crisi non passivamente, ma impegnandosi nella ricerca e negli investimenti, per offrire prodotti sempre migliori a sempre piu' vaste fasce di clientela. Una considerazione nasce spontanea da questa carrellata: non e' piu' sufficiente proporre prodotti di qualità a prezzi corretti. Il pubblico d'oggi, il consumatore finale pretende anche innovazione e immagine. Sta ai produttori impegnarsi al massimo per adeguarsi ai tempi.(AGI) Bru



BORSA

Descrizione	Valore	Var. %
FTSE Ind	15.616,81	-0,26 ▼
FTSE Italia All-Share	18.587,44	-0,25 ▼
FTSE Italia Mid Cap	18.583,72	-0,56 ▼
FTSE Italia STAR	11.745,91	-0,27 ▼

Spread BTP-Bund 342 punti +1,45 ▲



Borsa Italiana | teleborsa

NAVIGA CON NOI LA MAPPA SEMANTICA
 Visualizza le relazioni tra gli argomenti nel gergo e negli usi comuni sui portali

NEWS PEI NEWS
 Il nuovo servizio di informazione sulla Politica Estera Italiana.

iNews AGI
 L'INNOVAZIONE CHE FA NOTIZIA

PORTALI AGI AGI EUROPA

- + AGI Europe
- + AGI Energie
- + AGI Salute
- + AGI China
- + AGI Arab

Scelte Sostenibili

LA VOCE DEL CONSUMATORE

AGI
 In collaborazione con

RSS | Tweet

www.ecostampa.it

LA CUCINA REGIONALE PROTAGONISTA A TIRRENO C.T.

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

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

Nei prossimi giorni si sfideranno nell'ordine il Veneto con il Team Padova Chef e ancora la Liguria con il Team Cuochi di Savona. Martedì sarà la volta della squadra regionale dei cuochi di Sicilia che sfideranno quelli della Campania. Infine mercoledì il Piemonte contro i cuochi toscani del Team Arezzo.

Il regolamento del concorso, la cui premiazione avverrà giovedì 7 marzo, è estremamente dettagliato: tutti i team, composti da tre persone, dovranno preparare un menù completo composto da tre portate compreso il dolce, nel rispetto dei temi stabiliti dall'organizzazione, che rappresenti appieno la tipicità della regione di provenienza. Le preparazioni dovranno essere presentate al piatto e dovranno comprendere una zuppa della tradizione, un secondo piatto, rappresentato in questa edizione dal tema della spalla di vitello nelle sue varie declinazioni e, per finire in dolcezza un dessert al cucchiaio abbinato a uno o più frutti. Non mancheranno i debiti abbinamenti con i vini più appropriati. Tutto questo sarà eseguito in cucine a vista: il pubblico avrà modo di seguire dal vivo i lavori di autentici maestri della cucina tradizionale.

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

ANSA.IT

Terra&Gusto

NEWS SPECIALI MIGLIORI VIDEO

Mondo Agricolo | Europa | Regioni | Prodotti tipici | Vino | Dolci Piaceri | Dal Mare | Salute | Fiere & Eventi | Business | Distribuzione | In Breve |

ANSA - Terra&Gusto - Fiere&Eventi - La cucina regionale protagonista a Tirreno

La cucina regionale protagonista a Tirreno

Squadre di chef provenienti da Emilia Romagna, Liguria, Campania, Sicilia, Piemonte, Veneto e Toscana

04 marzo, 15:41

» [Stampa](#) | [Web](#) | [Stato via telefono](#) | [Suggerisci](#)

La cucina regionale protagonista a Tirreno C.T.

MASSA - La 33/ma edizione di Tirreno C.T., la fiera promossa da Tirreno Trade negli spazi di CarraraFiere, palcoscenico per la sfida tra cucine tipiche regionali. La fiera, dedicata alle novità nel settore delle forniture per alberghi, ristoranti, bar, pasticcerie, gelaterie e in generale strutture ricettive, vede protagoniste le cucine regionali che dal 3 al 7 marzo si sfideranno nel concorso "Sapienze e Saperi Regionali"

Nella cittadina toscana una kermesse a difesa delle tipicità regionali, che vedrà in lizza, a contendersi il gradino più alto del podio, squadre di chef provenienti da Emilia Romagna, Liguria, Campania, Sicilia, Piemonte, Veneto e Toscana.

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

DAL MIPAAF

Per tutto il mese di marzo fermo pesca al pesce spada

MipAAF, decreto stop spade era nato da oltre 1 anno



VAI ALLA RUBRICA >>>

SPECIALI

Brunello 2006 protagonista dell'anteprima annata

Presentato nel corso di "Benemerito Brunello" a Montalcino



Rimini, Rhex unico salone comparto accoglienza

Dal 20 al 25 febbraio, tra business, ristoranti e incontri



Anteprima Amarone, bandiera Made Italy da 340 milioni di euro

55 le cantine Valpolicella presenti per debutto annata 2009



Un festival per celebrare 'olio democratico'

Appassionati e esperti esaltano ruolo condimenti 'testati'



Dal gelato alle torte a Rimini torna Sigeep, fiera della gola

Dal 19 al 23 gennaio, tra sfide gastronomiche e business



Prosecco, business sposa tutela ambiente e passaggio

Salute congresso su Tutela vino Conigliani Valdobbiadene



Campania, spesi tutti i fondi Ue per l'agricoltura

L'Assessorato avvia il disimpegno delle risorse e supera di 10miln gli obiettivi di spesa



VAI ALLA RUBRICA >>>

IN COLLABORAZIONE CON

**04/03/2013 08.10 LA CUCINA REGIONALE PROTAGONISTA A TIRRENO C.T.**

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

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

Nei prossimi giorni si sfideranno nell'ordine il Veneto con il Team Padova Chef e ancora la Liguria con il Team Cuochi di Savona. Martedì sarà la volta della squadra regionale dei cuochi di Sicilia che sfideranno quelli della Campania. Infine mercoledì il Piemonte contro i cuochi toscani del Team Arezzo.

Il regolamento del concorso, la cui premiazione avverrà giovedì 7 marzo, è estremamente dettagliato: tutti i team, composti da tre persone, dovranno preparare un menù completo composto da tre portate compreso il dolce, nel rispetto dei temi stabiliti dall'organizzazione, che rappresenti appieno la tipicità della regione di provenienza. Le preparazioni dovranno essere presentate al piatto e dovranno comprendere una zuppa della tradizione, un secondo piatto, rappresentato in questa edizione dal tema della spalla di vitello nelle sue varie declinazioni e, per finire in dolcezza un dessert al cucchiaino abbinato a uno o più frutti. Non mancheranno i debiti abbinamenti con i vini più appropriati. Tutto questo sarà eseguito in cucine a vista: il pubblico avrà modo di seguire dal vivo i lavori di autentici maestri della cucina tradizionale.

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



L'inimitabile SelfCooking Center®



LUNEDÌ 4 MARZO 2013

[ABBONAMENTI E SOTTOSCRIZIONI](#) | [PUBBLICITÀ](#) | [REGISTRAZIONE](#) | [CONTATTI](#) | [CHI SIAMO](#)

L'indirizzo e-mail

Login

 Segnami | Non dimenticare la password?

DOLCESALATO

Dolce


[HOME](#) | [PASTICCERIA](#) | [PANIFICAZIONE](#) | [GELATERIA](#) | [CIOCCOLATO E CAFFÈ](#) | [RISTORAZIONE](#) | [FORMAZIONE](#) | [VIDEO](#) | [RISORSE](#)


DIA, LA SOTTILE DIFFERENZA TRA FARE UNA COSA E FARLA BENE

La FIP a **Tirreno CT**: ecco tutti gli eventi

 Mi piace Piace a una persona. Registrati per vedere cosa piace ai tuoi amici.


FEDERAZIONE ITALIANA
PASTICCERIA
GELATERIA CIOCCOLATERIA

La Federazione Italiana Pasticceria Cioccolateria Gelateria sarà presente a **Tirreno CT** (Carrara, 3-7 marzo) con una serie di interessanti dimostrazioni. Ecco le iniziative previste nei prossimi giorni.

Lunedì 4 marzo

- Sua maestà il cioccolato, tecniche e utilizzo (la demo si ripete per tutte le mattine)
- La pasticceria si decora, tecniche di aerografia

Martedì 5 marzo

- Il pastigliaggio aerografato
- La pasticceria regionale, prodotti a km 0

- L'icebar, la nuova moda, faperitivo ghiacciato

Mercoledì 6 marzo

- Il dolce zucchero, tecniche e piéce monumentali
- Tutte le forme del lievito

Giovedì 7 marzo

- La pasticceria moderna, colori e sapori si fondono in una dolce degustazione

Per informazioni: info@federazionepasticceri.it – info@robertolestani.it

4 MARZO 2013 - 4

CATEGORIA: CIOCCOLATO E CAFFÈ, GELATERIA, PANIFICAZIONE, PASTICCERIA

ARTICOLI E VIDEO CORRELATI



Art&Pastry vi aspetta a Lugano



Il 3 al 7 marzo **Tirreno CT** Appuntamento a Carrara



Primo meeting di cucina evolution



CI vuole... Sale in zucca

Lascia un commento

ARTICOLI PIÙ LETTI

- 1 Tutti i segreti della pasta frolla
- 2 Primo meeting di cucina evolution
- 3 Art&Pastry vi aspetta a Lugano
- 4 Non perdere il numero di febbraio di Dolcesalato
- 5 Ci vuole... Sale in zucca

Cappuccino doc? Serve la regola delle cinque emme

4 Marzo 2013 17:26:04 [visualizza >](#)

I consigli della campionessa italiana di 'Latte arte'

"Per fare un cappuccino buono, basta seguire la regola delle cinque 'm'. A insegnarlo, nell'ambito della 33esima edizione di Tirreno C.T., la fiera promossa da Tirreno Trade negli spazi di CarraraFiere, Chiara Bergonzi, la giovane campionessa italiana di 'Latte arte' che di recente ha partecipato anche ai mondiali di Seoul. "La regola delle 5 'm' - spiega - sono: miscela (caffè arabica 100%), macinadosatore, macchina per l'espresso, mano dell'operatore e manutenzione".



Lele Gatti / S.I.C.

Per la campionessa, "il vero segreto sta poi nella montatura del latte (fresco, intero e soprattutto freddo di frigo)". "Il vapore - sostiene - deve partire dall'alto e toccare appena il latte. Con l'esperienza si sente a orecchio la montatura del latte che deve essere graduale. Una volta creata la schiuma, si passa ad amalgamarla con il resto del latte (il tipico gesto di rotare o sbattere il bricco). Infine, va versato gradualmente nel caffè e all'occhio deve presentarsi con la corona esterna più scura".

A Tirreno C.T. quello della torrefazione è uno dei settori più visitati dal pubblico e non è un caso, dal momento che è un comparto, questo, tra i più importanti per l'esport del made in Italy nel mondo. Va di moda proprio la 'Latte art', ovvero l'arte di decorare il cappuccino che ha trovato sempre di più spazio negli scenari internazionali con campionati e sfide tra i maestri di questo settore.

Molte le novità presenti in fiera. Tra queste, anche il 'bar mobile': progettato da un'azienda italiana, il 'Marzocco mobile' non è altro che un bancone da caffè che viaggia su quattro ruote e che può essere inserito in ogni contesto garantendo la qualità dell'espresso finale. A Carrara Fiere, presente anche l'unica azienda al mondo, dicono i titolari, che è insieme sia torrefazione sia costruttrice di macchine da caffè.

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

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

Sempre secondo Coffitalia, in Italia vengono consumati 240 milioni di kg di prodotto tostato per un giro d'affari alla produzione intorno ai 3,5 miliardi di euro, di cui circa 900 milioni di euro destinati all'esportazione. Sono gli uomini a bere più caffè delle donne (1,7 tazze al giorno contro 1,5), mentre l'81,1% dei bevitori consuma fino a tre tazzine al giorno. Il 57% del caffè viene bevuto a colazione, il 34% tra i pasti e il 13% fuori pasto. Il 22,2% degli italiani consuma almeno una tazzina quotidiana al bar.

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

Il consumo di caffè diminuisce nei bar ma non ai distributori automatici, come evidenzia Confida, l'associazione nazionale della distribuzione automatica. Sono circa 7 milioni gli italiani che, durante la pausa ai distributori di bevande e cibi, consumano il caffè. Il fatturato del caffè preso ai distributori supera i 6,5 miliardi di euro, di cui 1,6 miliardi per caffè in cialdo e 2,9 di bevande calde, contando su ben 2.487.450 distributori presenti in Italia, in strutture pubbliche e private. Il numero dei consumatori di

Ultime notizie

AHTECH - LAW AND HARDWARE: DIMIZZATA LA MAXI-MULTA A SAMSUNG PER IL FURTO DI BREVETTI AD APPLE

Misy: Pirelli ricorre in Cassazione

10754 Congo: ribelli conquistano Kitchanga almeno 80 morti

Da 'The New Normal' a 'Modern family': l'evoluzione della famiglia allargata

Omicidio Scanz: pm, Sabina sapeva che cellulare ritrovato era di Sarah

Lunedì 4 Marzo

NEWS - NEWS - NEWS - NEWS - NEWS - NEWS - NEWS

Windows 8 rallenta ancora, chi comprava PC ora compra tablet

Lecco: Ande entra in concordato

Abbiamo proposto la creazione di un'unica Spa organizzata al suo interno in tre aree di business e in direzioni...

Pop iscritti

video correlati

caffè e' cresciuto del 2,3% negli ultimi tre anni.

ARTICOLI PIU' LETTI PER SERVIZIO

Commenti •

Facebook Twitter Email

Altro »

Da 'The New Normal' a 'Modern family': l'evoluzione della famiglia allargata

Lavitola condannato per tentata estorsione a Berlusconi

Caso Scanzì, PM Buccolieri: non omicidio premeditato

Napoli, crolla ala di una palazzina sulla ricerca di Chiaia

Ti Media, Comob avvia accertamenti su diffusione notizia vendita La7

La distribuzione tradizionale? Ormai è superata

Danimarca, Bendtner ubriaco: sospeso dalla Nazionale

Il genio di Tiziano a Roma

Tyler, Ibrahim, Haynes a Torino Jazz Fest

Milly Caracci sfida Maria De Filippi con "Altrimenti ci arabbiamo"



E' il Salento a rappresentare l'Italia al campionato

Basilicata e Puglia. A due anni dall'alluvione

Don't Starve Italia e' Affar che non si deve tarare



Illegals - 11 CAPRO' (REAL STUFF MIXTAPE)



Laclara Nelli - Stella



EC RALLY TheJumper VS Faltanini

Continua »

Facebook

Twitter

Rimani connesso a POS



RSS



Pubblica la scrittura



Polimerizzazione



Pluralistica inviato



Cellulare

Notizie

Top notizie

Politica

Mercato

Consumo

Servizio

Sport

Cultura

Tecnologia

World english

Altre categorie

Ponte community

Incontra celebrità

Attraverso la ricerca

Torna alla città natale

Wiki mano

Oli studiosi enciclopedia

Wikimedia

CC gallery

Persone

Ufficiali

Eventi

Condividi

FreeNewsPos.com ©2013 Copyright P.I.V.A. 02121980201

Chi siamo | Contatto | La tua Privacy | Termini di Servizio | Rapporto

STAND DEGLI ASSAGGI PRESI D'ASSALTO

Dal cappuccino alle lasagne, e il pranzo è a prova di crisi

DI CARRARA

Le famiglie sono le vere protagoniste della giornata inauguratale della **Tirreniade**.

Arrivano da tutta la Toscana, con figli al seguito e con tanta voglia di una domenica diversa da trascorrere prima con una bella passeggiata sul mare, e al sole di ieri ha fornito la cornice ideale, e poi fra gli stand di una fiera che resta fra le più amate dal pubblico oltre che dagli addetti ai lavori.

È proprio passeggiando nei padiglioni della kermesse dedicata al turismo, in tante le sue sfaccettate, si può fare un pranzo completo e squisito

senza spendere neppure un euro. L'arte dell'assaggiare qui in fiera si può trovare e provare davvero dappoco.

Basta non farsi prendere dalla golosità e controllare quella che può diventare una bella colazione seguita da un pranzo più da regola, dall'antipasto al dolce.

Se continuiate con caffè, o cappuccino, in degustazione, a cui si può accompagnare, basta trovare lo stand giusto, i dessert ripieni di cioccolato caldo, muffin e briciole salicciolate, se avete fortuna potete trovare anche appena sfumate. Dopo la prima colazione l'umore è animato e nei padi-

glioni di Tirreno la da cose da vedere ce ne sono davvero tante. Se poi si prende un tagliando rimangono pizze, focacce, insalate salutari perfetti come aperitivo o pranzo. Il vino? Non c'è che l'imbottitura della scelta visuale di case vinicole e degustazioni in fiera e per chi sono davvero tante. Tornati al pranzo, piatti surgelati da provare, eliminati al forno, salmone e pesce, un assaggio tira l'altro. Per chiudere il pranzo un bel gelato, dal lo yogurt al pistacchio non c'è che da scegliere, e poi per chi gradisce c'è perfino l'amaro sommano, una delle tante novità della kermesse più golosa.



Assaggio di caffè alla **Tirreniade**

LA CULTURA

Il Tirreno? Adesso è una città d'arte



RIFLETTORI SUI GIOVANI

Uno stage per futuri gelatieri premiata una aspirante chef

di COPRINO

La tredicesima edizione della mostra-convegno "Tirreno 03" si proietta, come per il passato, crasi di continue momenti professionali per tutti i settori di ospitalità e della ristorazione. Quest'anno particolare attenzione è rivolta ai giovani: è già iniziato uno stage di 5 giorni rivolto ad aspiranti magistrali gelatieri, mentre una borsa di studio è stata ufficialmente consegnata ad una studentessa perennemente meritevole dell'Istituto Alberghiero Minuto di Marina di Massa.

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

A dare una prima risposta a questa necessità provvide da tempo il progetto formati talenti creato da nutrizionista Massimo Finzi, presidente del Centro Studi per il Gelato Artigianale di Agugliano, che negli anni si è occupato di individuare i vari aspetti della formazione dei giovani nei vari comparti dell'alimentazione. In questa edizione della "Tirreno 03" in particolare, è in corso uno stage gratuito di 5 giorni, che coinvolge giovani degli Istituti Alberghieri di Seravezza e Marina di Massa in un laboratorio

completamente attrezzato e dotato di tutti i prodotti necessari, gli studenti potranno operare con la supervisione di qualificati docenti, in un corso che prevede la realizzazione di prodotti finiti. Nello stesso periodo, verrà effettuata inoltre la selezione per i partecipanti al Concorso Nazionale Carlo d'Azeglio, che quest'anno rappresenta un importante momento di confronto e crescita per i giovani, che avrebbero altrimenti accesso a pochi momenti professionali.

Grande attenzione alle giovani aspiranti chef da parte della Copac Cooperativa Acquisti Collettivi di Venezia, che anche quest'anno attribuisce una borsa di studio di mille Euro a uno studente particolarmente meritevole dell'Istituto Alberghiero Minuto di Marina di Massa. Particolarità di questo premio è costituita dal fatto che è finalizzato al proseguimento degli studi e viene concesso solo a studenti che si iscrivono all'Università.

La vincitrice di quest'anno è Sara Sacchetti, ventenne di Montignoso, diplomata al corso di cucina e che proseguirà con all'università con l'indirizzo Aziendale. La Copac intende in questo modo dare un forte segnale di interesse verso le nuove leve e dimostrare l'attenzione e l'importanza che riveste la professionalità in settori strategici per l'economia dell'intero Paese.

» Grande attenzione alle giovani leve da parte della Copac che ha voluto dare un segnale importante a chi sta seguendo i corsi dell'istituto alberghiero di Marina di Massa



TIRRENO C.T. DICE 33: FIERA DI RIFERIMENTO NEL SETTORE RICETTIVO

Alle 11,30 inaugurazione, in mostra le ultime novità per alberghi, ristoranti, bar, pasticcerie e gelaterie

CARRARA. Stamani, ora 11.30, al complesso fieristico di Marina di Carrara: sono le coordinate per l'inaugurazione ufficiale che darà il via alla 33esima edizione di Tirreno C.T., la fiera organizzata da TirrenoTrade negli spazi di CarraraFiere e dedicata alle ultime novità nel settore della fornitura per alberghi, ristoranti, bar, pasticcerie, gelaterie e in generale strutture ricettive. Il tradizionale taglio del nastro avverrà alla presenza di Angelo Zubbani, sindaco di Carrara, e a tutte le autorità della Provincia.

Il programma di oggi, domenica prevede inizio di tante iniziative promosse dalle associazioni in fiera.

Dopo l'inaugurazione, prevista per le ore 11.30, si parte con i vari eventi. Alle 16 nello spazio Ais sarà premiato il miglior Sommelier della sezione Apuana-Tirreno.

Presso lo stand Amira dalle ore 10 il concorso per giudicare il Maître dell'anno 2013 per la sezione Toscana Mare. Partono da oggi fino a mercoledì 6 marzo il concorso internazionale (Tredicesima edizione) e nazionale (Undicesima edizione) promossi dalla Fic.

Presso il Forum dei Futuri Talenti alle 15 presentazione della Giornata Europea del gelato. Presso l'area Fisar giornata di degustazione di formaggi in abbinamento ai vini. L'ordine dei Maestri di Cucina propone alle 10 un dibattito sui Valori della Cucina Italiana.

Anche per questa edizione un forte contributo all'organizzazione della fiera e dei concorsi sarà dato dall'Istituto Alberghiero Giuseppe Minuto di Marina di Massa che con gli alunni dell'indirizzo turistico effettuerà attività di accoglienza durante la manifestazione. Inoltre le classi terze del corso di Sala gestiranno l'attività di ristorante agli Internazionali della Fic.

Elaborazione di piatti alla lampada allo stand Amira sempre con gli alunni del corso sala-bar. Nel corso della fiera avverrà la consegna di una borsa di studio da parte della Copac ad un'alunna con il miglior voto di diploma all'esame di stato 2012. Partecipazione di alcuni alunni anche al Campionato italiano Barman Junior, Premio Marò Loiacono, organizzato dalla Fib.

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

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

500 i cuochi in gara. Nell'ambito della mostra convegno **Tirreno C.T.** saranno 500 i cuochi in gara agli Internazionali d'Italia. Record di partecipazione per la tredicesima edizione di questo prestigioso concorso, organizzato dalla Federazione Italiana Cuochi, che mette a confronto affermati professionisti e giovani emergenti. Una straordinaria rassegna della tradizione e delle nuove tendenze della cucina italiana e internazionale.

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

E il prestigioso Campionato non si esaurisce con questo pur importante confronto: vi è un

grande spazio anche per i cuochi emergenti.

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

E per arricchire ulteriormente la leggenda della cucina professionale, dopo il successo dello scorso anno la F.I.C e Tirreno Trade propongono la seconda edizione del concorso Sapienze e saponi della Cucina regionale.

Nella prima edizione l'Emilia Romagna si è aggiudicata il titolo seguita da due squadre in rappresentanza della Sicilia. Un concorso questo pensato per rilanciare i piatti e le materie prime del territorio nazionale, patrimonio del Bel Paese invidiato in tutto il mondo.

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

Tirreno C.T. è promossa da Tirreno Trade Srl, info: www.tirrenocct.it info@tirrenotrade.it.

Orari. Da oggi al 6 marzo ore 10/19; giovedì 7 marzo 10/17. Ingressi: N.6 e 5 Via Maestri del Marmo; N. 3 Viale Colombo.

CAMPALANFERRI LA PIÙ RICCA VETRINA CON PROPOSTE, ATTREZZATURE E CONVEGNI PER IL TURISMO E LA RICEZIONE

Balnearia e Tirreno Ct: quando l'ospitalità dura tutto l'anno

— CARRARA —

È PARTITA sotto i migliori auspici la doppietta di Carrara: **Tirreno Ct** la mostra convegno di attrezzature per ristoranti, bar, gelaterie, pizzerie, pub, comunità e strutture ricettive nel Balnearia, il 4° estivo salone delle attrezzature balneari, outdoor design e benessere. Fino a giovedì i padiglioni del Paradiso proporranno quanto di meglio offre il mercato nei due settori. Dopo il taglio del nastro inaugurale da parte di Fabio Traversi, assessore al commercio, il gruppo delle autorità, accompagnato da Paris Mazzanti direttore di Carraraferie con Paolo Caldara e Sergio Dati di **Tirreno Ct** assieme al vice presidente della provincia Fabrizio Magnani ed a Manuele Bragiero in rappresentanza dell'assessorato al commercio della Regione, ha visitato i padiglioni dove sui gli espositori di **Tirreno Ct** che quelli di Balnearia,

presentano prodotti e servizi che ritroveremo nei prossimi mesi sulle spiagge come negli alberghi, bar e ristoranti. «Creare le migliori condizioni per favorire il turismo tutto l'anno» ha detto Fabio Traversi «rappresenta un obiettivo strategico per la nostra

SUCCESSO

Ogni anno arrivano a Marina migliaia di visitatori, imprenditori e semplici golosi

amministrazione». La visita si è conclusa nello spazio promozionale allestito dalla Camera di Commercio con degustazione di prodotti tipici.

La presenza di tanti professionisti fin dal momento dell'apertura «è la dimostrazione che **Tirreno Ct** con i suoi appuntamenti professionali, i concorsi e le attività che coinvolgono chef, pizzaioli,

barman, gelatieri e professionisti dell'ospitalità» ha detto Paolo Caldara, presidente nazionale degli chef «è l'evento di riferimento al quale si partecipa come momento di aggiornamento professionale di alto livello».

BALNEARIA, con gli espositori che presentano le ultime novità per spiagge, stabilimenti e spazi collettivi attrezzati, è ormai l'evento di riferimento nazionale non solo per le proposte commerciali ma anche per approfondire problemi molto complessi che coinvolgono un comparto che vede uniti gli imprenditori e l'universo dei fornitori nel chiedere una stabilità normativa che favorisca gli investimenti. «Questo coinvolgimento così significativo degli operatori» commenta Paris Mazzanti «è il risultato di una costatazione che Carraraferie ha sempre mantenuto negli anni, come momento di riflessione per l'universo delle imprese balneari e per i loro investimenti».



LA FESTA DEL GUSTO A Tirreno Ct quanto di meglio la cucina possa proporre. Le attrezzature più moderne a Balnearia



Refotaggio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

ScrocchiarellaIl modo semplice e veloce
per produrre la tipica pizza in pala.
Risto news
 Il network al servizio della ristorazione italiana


HOME | RISTONEWS | NEWSLETTER | RISTORANTI | LOCALI D.O.C. | FOOD SERVICE | PRODOTTI | ATTREZZATURE | EVENTI | CONTATTI

Alternative content

HOME / EVENTI / EVENTI

TIRRENO

OSPITALITA' ITALIA CT

Complesso fieristico di Carrara
dal 3 al 7 marzo 2013

 A collage of images showing various food items, including pizzas, breads, and drinks, along with event-related scenes.

Dal 3 al 7 marzo torna a Carrara Tirreno C.T

In fiamme Carrara Fiere per la 33esima edizione di Tirreno C.T., la fiera promossa da Tirreno Trade e dedicata alle ultime novità nel settore delle forniture per alberghi, ristoranti, bar, pasticceria, gelaterie e in generale strutture ricettive. Fino al 7 marzo 3000 attori nei padiglioni della fiera oltre 50 mila operatori del settore da tutta Italia. Importante l'offerta anche per il 2013: saranno presenti in fiera infatti circa 300 gli espositori in rappresentanza di oltre 600 marchi commerciali nei circa 30 mila metri quadrati dello spazio fieristico.

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



Senza glutine
fuori casa:
un'eccellente opportunità



OUR BRANDS



DrSchär
Foodservice

Alternative content



ARCHIVIO NEWS LETTER

ISCRIVITI

Ricette



Pizza Assoluta

Le Mondial della
PizzaPizza
caviale

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

sono gli elementi che fanno permesso a questa fiera di crescere di anno in anno diventando un appuntamento in cui concludere affari.

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

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

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

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

04/03/2013

Tirreno C.T.

Eventi | Per saperne di più



Gineproli
si fondono
Forme e
Padella per
gomelle-
che...

Copyright **INPI/Tirreno** - Viale Aldo Moro, 44 - 55043 Pieve di Pisa (PI) - Tel. 0587.929462 - Fax 0587.927210 - info@tirrenoc.it - www.tirrenoc.it - Tutti i diritti sono riservati

RISTONEWS
Ricerca, sviluppo, news
editoriali e opinioni
Giornali e legislazione

MINIPIZZA
Pizzeria
Ristorante pizzeria
Pasticceria
Biscotti

RISTORANTI
Ristorante-ristorante
Ristorante

LOCALI D.O.C.
Pizzeria
Ristorante
Locali serali e bar

FOOD SERVICE
Aziende
Prodotti

BEVERAGE
Aziende
Prodotti

ATTREZZATURE
Aziende e prodotti
Ammobiliare

EVENTI
Pasta
Eventi

Top News
Fino Direzione
Beverage

CONTATTI
PUBBLICITÀ
Food B&B



UN CAPPUCCINO FATTO AD ARTE? ECCO LA REGOLA DELLE OES M E IL SEGRETO DEL CAPPUCCINO PERFETTO E' SVEL

Un cappuccino fatto ad arte? Miscela, macinadosatore, macchina per l'espresso, mano dell'operatore e manutenzione. Ecco la regola delle oes M ed il segreto di come fare alla perfezione la bevanda a base di caffè e latte, che leggenda narra sia stata inventata da un frate cappuccino, è svelata. E per imparare Chiara Bergonzi, la giovane campionessa italiana di Latte Arte, l'arte di decorare il cappuccino, sale in cattedra a **oeTirreno Ct Ospitalità Italia**, a Carrara da ieri al 7 marzo www.tirrenoct.it

Per non sbagliare allora, la prima cosa è la miscela (Caffè Arabica 100%), poi il macinadosatore, la macchina per l'espresso che deve essere leggermente più in alto, la mano dell'operatore che ovviamente conta e infine la manutenzione. Il vero segreto sta poi nella montatura del latte (fresco, intero e soprattutto freddo di frigo). Il vapore deve partire dall'alto e toccare appena il latte. Con l'esperienza si sente a orecchio la montatura che deve essere graduale. Una volta creata la schiuma si passa ad amalgamarla con il resto del latte (il tipico gesto di rotare o sbattere il bricco). Infine, va versato gradualmente nel caffè e all'occhio deve presentarsi con la corona esterna più scura. Facile a dirsi, più difficile a farsi, è questa la ricetta per fare un cappuccino come si deve.

Domenica, 3 marzo 2013 - 14:41

CONTATTA LA
 REDAZIONE

AREA RISERVATA



Arezzo > Casentino > Valdarno > Valdichiana > Valtiberina >

Home | Inchiostri | Interviste | Agenda | Arezzo in linea | Sottoboscato | Arezzo Blog | Meteo | EcoBastre | Scopri Arezzo | Archivio | 24 Ore

CRONACA | ATTUALITÀ | POLITICA | ECONOMIA | DALLE VALLATE | SPORT | CULTURA E SPETTACOLI | SPECIALI | MANGIA & BEVI | Sondaggi

Sel in: Home > Cultura e spettacoli > Campionato di cucine tipiche, Arezzo sfida il Piemonte

03 mar 2013
 ore 13:38

Campionato di cucine tipiche, Arezzo sfida il Piemonte



La 33esima edizione di Tirreno C.T., la fiera promossa da Tirreno Trade negli spazi di CarraraFiere, palcoscenico per la sfida tra cucine tipiche regionali. La fiera, dedicata alle ultime novità nel settore delle forniture per alberghi, ristoranti, bar, pasticceria, gelaterie e in generale strutture ricettive, vede protagoniste le cucine regionali che dal 3 al 7 marzo si sfideranno nel concorso "Sapienze e Sapori Regionali", che accompagnerà i visitatori per tutte le cinque giornate di apertura della fiera. Una grande kermesse a difesa delle tipicità regionali, che vedrà in lizza, a

contendersi il gradino più alto del podio, squadre di chef provenienti da Emilia Romagna, Liguria, Campania, Sicilia, Piemonte, Veneto e Toscana.

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

Nei prossimi giorni si sfideranno nell'ordine il Veneto con il Team Padova Chef e ancora la Liguria con il Team Cuochi di Savona. Martedì sarà la volta della squadra regionale dei cuochi di Sicilia che sfideranno quelli della Campania. Infine mercoledì il Piemonte contro i cuochi toscani del Team Arezzo.

Il regolamento del concorso, la cui premiazione avverrà giovedì 7 marzo, è estremamente dettagliato: tutti i team, composti da tre persone, dovranno preparare un menù completo composto da tre portate compreso il dolce, nel rispetto dei temi stabiliti dall'organizzazione, che rappresenti appieno la tipicità della regione di provenienza. Le preparazioni dovranno essere presentate al piatto e dovranno comprendere una zuppa della tradizione, un secondo piatto, rappresentato in questa edizione dal tema della spalla di vitello nelle sue varie declinazioni e, per finire in dolcezza un dessert al cucchiaio abbinato a uno o più frutti. Non mancheranno i debiti abbinamenti con i vini più appropriati. Tutto questo sarà eseguito in cucine a vista: il pubblico avrà modo di seguire "dal vivo" i lavori di autentici maestri della cucina tradizionale.

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

Altre in questa categoria: [Avvocati ai Fornelli: pronti per la sfida di gusto a tutta solidarietà](#)

5x mille donato a
 fondazione **MONNALISA** onlus
 tel. **92052950513**
 a te non costa niente, per noi fa la differenza!

OPINIONI VALUTORE



Lo tsunami travolgerà la politica italiana e aretina? Puo darsi, ma...
 E poi si dice che in politica non cambia mai niente, che si vedon...

WEBTV



Parlamento, Regione, Comune di Arezzo: intervista a Marco Donati neo deputato PD

M@ngia & Bevi

VOTA IL MIGLIOR RISTORANTE

VOTA IL MIGLIOR ETNICO

VOTA LA MIGLIOR PIZZERIA



AGENDA ON LINE

- Farmacie
- Cinema
- Calendario eventi
- Sagre e feste

Tweet

Letto 61 volte



Oggi

Pomeriggio
Sereno



Sera
Sereno



REDAZIONE

Devi effettuare il login per inviare commenti
Effettua il login

▲ Tema in Alto

<>> [DETTIMANA](#) [MISE](#) [GEMPE](#) [COMMENTI](#)

CRONACA

- ▶ La tragedia di Gaia Bendoni, il cardiologo accusato di omicidio colposo
- ▶ Ragazza sale in macchina di un 56enne e gli ruba la pistola, poi la butta nel cestonetto
- ▶ Ritrovate le stoffe rubate nel bar di via Terzani. In una scarpata lestate anche il furgone

ATTUALITÀ

- ▶ Un Funeral Party contro i tagli, operatori e utenti del Centro governi di Villa Stever in marcia VIDEO
- ▶ Ritira tesserini venatori 2012-2013
- ▶ Fiera Antiquaria, parte l'edizione di marzo. E per il futuro si fa più concreta quella del 25 aprile FOTO - VIDEO

POLITICA

- ▶ Udc, Veltrone chiede le dimissioni di Scattolozzi e Felizzo
- ▶ Scenario politico italiano. Gli aratoni: "Preoccupati ma una soluzione si troverà" VIDEO
- ▶ I parlamentari aretini dal M5S a Roma sotto lo stesso tetto: "Un'ipotesi per risparmiare"

ECONOMIA

- ▶ Disoccupazione record, un terzo della popolazione attiva iscritta al Centro per l'Impiego. I dati tecnici
- ▶ Tirocini, se le aziende al termine assumono i giovani arrivano i contributi della Regione
- ▶ Del Terzo, pronti per il rilancio: il tribunale dà l'ok al piano di ristrutturazione

VALLATE

- ▶ I venerdì di Bibbiena tra le domande più profonde
- ▶ Monteverchi, prosegue la promozione del territorio
- ▶ Monteverchi, manutenzione e piano neve: settimana di intensa attività

SPORT

- ▶ La Sba si fa rimontare in casa dell'Audace Fiesse
- ▶ La Banca Eturia Arezzo fa scocci il Certana Volley (3-1). FOTO
- ▶ Viterbese-Arezzo 1-0 dopo 10'. LA DIRETTA

CULTURA E SPETTACOLI

- ▶ Campionato di zucche tipiche, Arezzo sfida il Piemonte
- ▶ Avvocati ai Fornelli: pronti per la sfida di gusto e tutta solidarietà
- ▶ Giardino delle Isole, Marco Malvaldi racconta la "chimica" della scrittura agli studenti aretini

SPECIALI

- ▶ Arezzo Notizie non è solo l'evidenza...

INCHIESTE

- ▶ Riccardo, 49 anni, darma nella finestra dell'Infermagliovani. Perché? VIDEO
- ▶ Utopia lavoro, record storici al Centro per l'Impiego: affarati e sfilate scritte. Calano gli avviamenti, sale la Cig
- ▶ La marcia di lampade esaurite e i commercianti "furbetti" che non le ritirano

INTERVISTE

- ▶ La storia di Massimo Magini un vero cortese Doc
- ▶ Intervista a Giovanni Rospioli - Argentiere e appassionato di antiquariato...
- ▶ Sulla pelle e nel cuore. In via Bologna nasce una fucina di artisti del tatuaggio

AGENDA

- ▶ Cinema
- ▶ Farmacie

IN LINEA

- ▶ Dal postacchio alle nocchie, passando per fiori e gironi. I segreti della frutta secca
- ▶ Mattarelli PdI: "Basta lockdown per la giunta, è il momento di governare la città"
- ▶ Circolazione ad Arezzo: dal 4 marzo una serie di novità per i lavori

AREZZO BLOG

- ▶ Giornata della Lingua Madre al Teatro Rocinante, un palco affollato di giovani e culture
- ▶ Ricordi
- ▶ Lo tsunami travolgerà la politica italiana e aretina? Fudarsi, ma...

SOTTODICOTTO

- ▶ Pischionella, l'aroe del mattino
- ▶ Favellando: un viaggio tra le favole, le musiche e le culture del mondo
- ▶ È un caso o è il profilo di un...

ECCELLENSI

- ▶ Grazia Green Power, l'energia pulita nasce dall'aria.
- ▶ Claudia, il futuro sulla ruota. Nuovo data center ad Arezzo per essere leader nel cloud
- ▶ Batei Eumenico: una storia di successo

Copyright 2011 © Arezzo Notizie S.r.l. Tutti i diritti sono riservati.

Sede Via Roma, 18 - 52100 Arezzo - Codice Fiscale e Partiva IVA 02062740515 - R.E.A. Arezzo 158930

Capitale sociale € 60.000 i.v. Registro stampa Tribunale di Arezzo nr. 3 V.G. 774/26/3/2000.

Registro Operatori della Comunicazione (Roc) n. 9929 Direttore responsabile Gino Pericoli - Powered by Roma Strapi

Dati local

IL TIRRENO MASSA-CARRARA

+3°C

SERENO

 CECA

LIVORNO DECINA PISTOIA SERRAVALLE GROSSETO LUCCA MASSA-CARRARA MONTECATINI PISTOIA SERRAVALLE PISA PISTOIA PISTOIA PISTOIA VERDIOLA

Home Cronaca Sport Foto Video Toscana Arte e Appalti Alimenti Casa Lavoro Negozio

Sei in: Il Tirreno Massa Cronaca Ristoranti e bar, grandi numeri e ora va di moda il "franchisor"

CONDIVIDI +da domani al 7 marzo la **Streni**

Ristoranti e bar, grandi numeri e ora va di moda il "franchisor"

MARINA DI CARRARA. Da domani, domenica al 7 marzo a CarraraFiere Tirreno C.T. farà il punto sul settore ristorazione e ospitalità: in tempi di crisi va di moda il "Franchisor". Il settore della...**PERSONE:** i nomi degli ultimi tra giorni**LUOGHI:** la mappa degli ultimi tra giorniQualità dell'aria nel comune di **MASSA**

Persone

Andrea Rigoni	Roberto Pucci
Stefano Benedetti	Enrico Rossi
Barbara Maffei	Angelo Zubbani
Roberto Simoncini	Sara Paglini
Narciso Buffoni	Beppe Grillo
Alessandro Volpi	Cesare Ugolotti

[→ TUTTI I NOMI](#)

Altri contenuti di Cronaca

- In arrivo 1,3 milioni di euro per i massesi alluvionati
- Fogli di via ai muratori della camorra
- Nascondeva la cocaina nei contatori dell'Enel: arrestato
- Alluvione, arrivano i primi soldi per chi ha perso i mobili
- Nuovi loculi a Mirteto ora ci pensa il privato

[→ VEDI TUTTI](#)**MARINA DI CARRARA.** Da domani, domenica al 7 marzo a CarraraFiere Tirreno C.T. farà il punto sul settore ristorazione e ospitalità: in tempi di crisi va di moda il "Franchisor".

Il settore della ristorazione e dei bar in Italia rappresenta numeri importanti con circa 160mila ristoranti e 141mila tra bar e pubblici esercizi per un milione di posti di lavoro in tutto per un giro d'affari medio annuo di circa 28miliardi di euro.

In Italia crescono i bar, anche se da qualche anno i ristoranti hanno compiuto il sorpasso. E' la fotografia scattata da Movimprese di Unioncamere che mette in evidenza come nella ristorazione l'espansione è legata fortemente all'aumento dei Bar (6.532 attività in più solo nel 2012), il 6,1% di tutto il saldo del settore, seguiti da tavole calde (+1.862 attività, +5,9%) e da gelaterie e pasticcerie (+606 attività, il 3,1% in più rispetto al 2011). Un settore che tiene, quello dei servizi pubblici, nonostante la crisi economica di questo periodo. 160mila

ristoranti e 141mila tra bar e pubblici esercizi per un milione di posti di lavoro in tutto per un giro d'affari medio annuo di circa 28miliardi di euro. Questi i dati complessivi della ristorazione italiana.

Il bar rappresenta una delle articolazioni forti della rete dei pubblici esercizi. Nei registri delle Camere di Commercio si contano 141.764 imprese. In sei regioni (Piemonte, Lombardia, Veneto, Emilia Romagna, Toscana, Lazio e Campania) si concentrano i due terzi delle imprese del settore. Il numero dei ristoranti invece ammonta a 159.938 unità. Anche tra i ristoranti le ditte individuali costituiscono la maggioranza delle imprese. A causa della crisi e di cancellazioni d'ufficio, nei primi tre trimestri nel 2012 il saldo risulta negativo per 6.155 unità con un numero di cancellazioni d'ufficio pari a 1.513 unità.

C'è tuttavia un nuovo trend nel settore: quello del franchising. Cresce del +6,8% il numero dei franchisor operativi sul territorio italiano con almeno 3 punti vendita tra diretti e in franchising.

02 marzo 2013

**PUBBLICA IL TUO ANNUNCIO****GRATIS!**

RISTORANTELOCALI

Cityfan

Massa

Mangiare e bere a

Tipici

Massa

Pizzerie

(17)

Carrara

(142)

LA CUCINA REGIONALE PROTAGONISTA A TIRRENO C.T.

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

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

Nei prossimi giorni si sfideranno nell'ordine il Veneto con il Team Padova Chef e ancora la Liguria con il Team Cuochi di Savona. Martedì sarà la volta della squadra regionale dei cuochi di Sicilia che sfideranno quelli della Campania. Infine mercoledì il Piemonte contro i cuochi toscani del Team Arezzo.

Il regolamento del concorso, la cui premiazione avverrà giovedì 7 marzo, è estremamente dettagliato: tutti i team, composti da tre persone, dovranno preparare un menù completo composto da tre portate compreso il dolce, nel rispetto dei temi stabiliti dall'organizzazione, che rappresenti appieno la tipicità della regione di provenienza. Le preparazioni dovranno essere presentate al piatto e dovranno comprendere una zuppa della tradizione, un secondo piatto, rappresentato in questa edizione dal tema della spalla di vitello nelle sue varie declinazioni e, per finire in dolcezza un dessert al cucchiaino abbinato a uno o più frutti. Non mancheranno i debiti abbinamenti con i vini più appropriati. Tutto questo sarà eseguito in cucine a vista: il pubblico avrà modo di seguire "dal vivo" i lavori di autentici maestri della cucina tradizionale.

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

Cuochi, gelatieri, pizzaioli: è il festival del gusto

Si apre oggi la fiera **Tirreno Ci** abbinata al salone del mare «Balnearia»

— MARINA DI CARRARA —

LA FIERA più attesa dell'anno apre i battenti. Sarà il sindaco Angelo Zubbani a tagliare il nastro inaugurale di «Balnearia», la 14esima edizione del salone professionale delle attrezzature balneari, outdoor, design e benessere in programma fino a giovedì 7, e della 13esima edizione della **Tirreno Ci**, dal 3 al 6 marzo, orario 10-19, domenica prossima (al 17) e la kermesse dell'arte alle attrezzature per ristoranti, bar, gelateria, pizzerie, pub, ristoranti e strutture ricettive, sono circa 300 gli espositori e oltre 500 cuochi da tutta Italia che si alterneranno in fornelli in cinque giorni. Oltre alle mostre aperte nel settore dell'albergo, saranno le iniziative in programma, fin dalla giornata inaugurale, alle 16, nello spazio Ais sarà premiato il miglior sommelier della sezione Apenna-Tirreno. Alla grand'Ambria, dalle 10, si sarà il concorso per giudicare il mare dell'anno 2013 per la sezione Toscana mare. Lunedi' oggi fino alle 18, la 13esima edizione internazionale e 12esima edizione nazionale dei concorsi promossi dalla Fia. Al forum dei «Futuri talenti», alle 15, c'è la presentazione della «stomina» europea del gelato. Al stand Fisa si tiene la giornata di degustazione



PRESTIGIO La **Tirreno Ci** ha raggiunto circa 300 espositori. L'esercito dei cinquecento cuochi

di formaggi in abbinamento a vini. L'ordine dei Maestri di cucina propone alle 10 un dibattito sui «Valori della Cucina Italiana». La Coppa di Avenza sarà presente con grandi marche e piccole produzioni locali, prodotti di largo consumo e tipicità del territorio. Inoltre oggi si svolge la cerimonia per la consegna della borsa di studio «Mango Malcomenti» all'alunna dell'albergoiere Ariano Sani

Soci nella periferia di studio. Il contributo l'intera nella sua carriera non esista.

IL SALONE delle attrezzature balneari presenta oltre 70 espositori su 5 mila metri quadrati con tante anteprime e proposte commerciali oltre che uno spazio attrezzato molto importante: «Lo spiaggia degli incontri» che ospiterà mostre, performance, meeting che avranno come tema la

cultura del mare, le spiagge e le storie dei protagonisti di ieri e di oggi. Nella «Spingera degli incontri» protagonisti saranno anche le imprenditorie di «Domedimare» con una piece teatrale «La vendetta d'ambra» che racconta e propone episodi legati al mare. Oggi si aprirà con il premio Aibs 2013 «Storia e identità balneare» destinato ai dieci migliori racconti che hanno come tema la storia balneare italiana.

LA FIERA PIÙ ATTESA DELL'ANNO

I gusti gelati, pizzaioli e tirreno di mare



LA FIERA PIÙ ATTESA DELL'ANNO

Carrara

Tirreno Ct

Oggi il via alla kermesse

» A pagina 12



Cuochi, gelatieri, pizzaioli: è il festival del gusto

Si apre oggi la fiera **Firreno** **CA** abbinata al salone del mare «Balnearia»

— MARINA DI CARRARA —

LA FIERA più attesa dell'anno apre i battenti. Sarà il sindaco Angelo Zaffaroni a leggere stasera alle 21.30 il nuovo regolamento di «Balnearia». La 14esima edizione del salone professionale delle attrezzature balneari, outdoor design e benessere in programma fino a giovedì 7, è della 34esima edizione della **Firreno CA** (dal 3 al 7 marzo) e della 18-19, duecenta prossima 10-12). La cerimonia dedicata alle attrezzature per ristoranti, bar, gelateria, pizzerie, pub, comunità e strutture ricettive sarà circa 400 gli espositori e oltre 500 visitatori da tutta Italia che si alterneranno ai tornelli in cinque giorni. Oltre alle molte novità nel settore albergo-turismo, sono tante le iniziative in programma, fin dalla giornata inaugurale: alle 10, nello spazio Ais sarà premiato il miglior sommelier della sezione Apuana-Tirreno. Allo stand Anura, dalle 10 ci sarà il concorso per giudicare il mare dell'anno 2012 per la sezione Toscana mare. Iniziò oggi, fino al 6, la 14esima edizione internazionale e 11esima edizione nazionale dei concorsi promossi dalla Fie. Al forum dei «Futuri talenti», alle 15 c'è la presentazione della «Giornata europea del gelato». Allo stand Fisar si tiene la giornata di degustazione



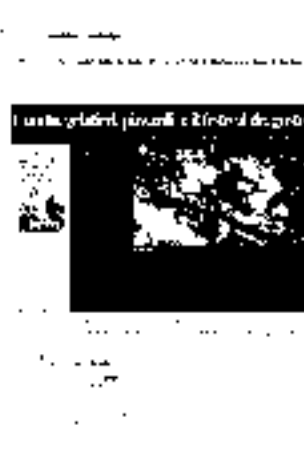
PRESTIGIO La **firreno CA** ha raggiunto circa 300 espositori. L'esercizio dei cinquecento cuochi

di degustazione abbinamento a vini. L'ordine dei Maestri di cucina propone alle 19 un dibattito sui «Valori della Cucina Italiana». La Cucina di Avenza sarà presente con grandi mare e piccole produzioni locali, prodotti di largo consumo e tipici del territorio. Inoltre oggi si svolge la cerimonia per la consegna della borsa di studio «Mauro Malcontenti» all'alunno dell'albergo-turismo Matteo Sora

Sacchelli, per i meriti di studio. Il contributo l'intera nella sua carriera universitaria.

IL SALONE delle attrezzature balneari presenta oltre 30 espositori su 2 mila metri quadrati con tante attrezzature e proposte commerciali oltre che uno spazio attrezzato molto importante «La spiaggia degli incontri» che ospiterà mostre, performances, meeting che avranno come tema la

cultura del mare, le spiagge, le storie dei protagonisti di ieri e di oggi. Nella «Spazio degli incontri» protagonisti saranno anche le iniziative del «Dopo balneari» con una parte teatrale di vendite e offerte di prodotti che racconta e propone episodi legati al mare. Oggi si apre con il premio Aib 2012 «Storia e identità balneare» destinato ai dieci migliori racconti che hanno come tema la storia balneare italiana.



HOME REDAZIONE COMITATOTS CHI SIAMO CONTATTI ROSMARINOTV RUBRICHE

Crescono i bar, in testa restano i ristoranti. Una fotografia italiana a TIRRENO C.T.

marzo 2013 - Fritto Misto News - Tappeti Carrea Fiere, Tirreno C.T. - Redazione



In Italia crescono i bar, anche se da qualche anno i ristoranti hanno compiuto il sorpasso. E' la fotografia scattata da Movimprese di Unioncamere che mette in evidenza come nella ristorazione l'espansione è legata fortemente all'aumento dei Bar (6.532 attività in più solo nel 2012), il 6,1% di tutto il saldo del settore, seguiti da tavole calde (+1.862 attività, +5,9%) e da gelaterie e pasticcerie (+606 attività, il 3,1% in più rispetto al 2011).

Un settore che tiene, quello dei servizi pubblici, nonostante la crisi economica di questo periodo. 160mila ristoranti e 141mila tra bar e pubblici esercizi per un milione di posti di lavoro in tutto per un giro d'affari medio annuo di circa 28miliardi di euro. Questi i dati complessivi della ristorazione italiana.

Il bar rappresenta una delle articolazioni forti della rete dei pubblici esercizi. Nei registri delle Camere di Commercio si contano 141.764 imprese. In sei regioni (Piemonte, Lombardia, Veneto, Emilia Romagna, Toscana, Lazio e Campania) si concentrano i due terzi delle imprese del settore. Il numero dei ristoranti invece ammonta a 159.938 unità. Anche tra i ristoranti le ditte individuali costituiscono la maggioranza delle imprese. A causa della crisi e di cancellazioni d'ufficio, nei primi tre trimestri nel 2012 il saldo risulta negativo per 6.155 unità con un numero di cancellazioni d'ufficio pari a 1.513 unità.

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

E' da questi numeri che prende il via la 33esima edizione di Tirreno C.T., la fiera organizzata da TirrenoTrade negli spazi di CarraraFiere e dedicata alle ultime novità nel settore delle forniture per alberghi, ristoranti, bar, pasticcerie, gelaterie e in generale strutture ricettive.


Dal 3 al 7 marzo prossimi sono attesi nei padiglioni della fiera oltre 50 mila operatori del settore da tutta Italia rappresentando ormai un punto di riferimento grazie anche alla

I più gustati...

-  PASTAAMANO. I "triddi" di Buccino, realizziamoli insieme...
-  RISOTTI. Valone Nano all'arancia
-  ZUPPE. Ceci con cubi di baccalà al Rosmarino



Save the Date

 FLORI di TASTE. Bottega propone una cena per 19 marzo

posizione strategica della Fiera. Circa 300 espositori in rappresentanza di oltre 600 marchi commerciali nei circa 30mila metri quadrati della rinnovata Fiera e oltre 500 cuochi da tutta Italia e non solo che si alterneranno ai fornelli in cinque giorni.

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

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



De Quantum Store è tempo di mille. Ospiti lo chef Michele Grande e la pasticcera Carmen Vecchione

Vecchione Agrumi in festa. Quando il cibo si fa solidità

Search



Robmarino NEWS

per questo spazio pubblicitario scrivi a info@rosmarinonews.it

dalla terra al web

Diritto di Nomina

Apre a San Casciano la boutique patisserie di Giulia Gianni

Il MOMA Un'oasi metropolitana riapre al pubblico...

Bocca lanook. Il racconto di una cena e d'una vita, tra provocazioni e tradizione

Blog gustosi...



- Cavatelli, puntarelle e polvere di cantuccioven, mar 01, 2013
- dom, feb 24, 2013
- Ciboleggiando a Identità Golose (parte II) ven, feb 22, 2013

BioideE

- ICEA. Nasce la nuova certificazione "Eventi Sostenibili"
- Dal Piemonte un'idea ai Comuni

A Carrara Fiere «Tirreno CT» e «Balnearia»

Nei pacifiglioni di Carrara Fiere di Marina di Carrara tutto pronto per la 144ª edizione di **Tirreno CT**. Dal domenica 3 marzo a giovedì 7 marzo 2013 infatti, aprono i battenti del Salone Professionale dell'Ospitalità e dell'Accoglienza **Tirreno CT**, il più importante punto di riferimento per il settore dell'ospitalità dell'intero centro Italia, e in grado di offrire una vasta panoramica delle innovazioni turistiche, alberghiere. Giunta alla 144ª edizione, il Tirreno CT può a buon diritto collocarsi tra le più qualificate e significative Mostre del settore. Il fascino di Tirreno CT comprende tradizionalmente tutto il centro Italia, ma ogni anno si allargano i confini: questa



manifestazione ha ancora molto da dire a tutti gli operatori del settore. La nuova edizione si presenta nella forma di globale novità e si propone anche di rinnovare ed arricchire il successo dell'edizione precedente che pure presentò dati di tutto rispetto: gli operatori commerciali che hanno affollato i quattro

padiglioni espositivi del Complesso Fieristico di Carrara durante i cinque giorni della scorsa edizione, sono stati oltre cinquantamila. La Mostra Tirreno CT è un punto di riferimento per il settore dell'ospitalità dell'intero centro Italia, e in grado di offrire una vasta panoramica sulle innovazioni turistiche,

commerciali ed alberghiere. Una caratteristica essenziale che continua a richiamare migliaia di operatori e operatori e la massiccia presenza di associazioni di categoria, esposte di sempre più numerose e qualificate, congegni e tavole rotonde sugli argomenti di attualità, degustazioni, concorsi internazionali

dimostrazioni, restano la chiave del successo della manifestazione. Se tavole rotonde e congegni hanno consentito di aggiornarsi sulle ultime tendenze, la possibilità di vedere l'opera i più grandi maestri dell'arte restaurazione si è rilevata uno spunto senza pari per tutti i visitatori. I settori merceologici della Tirreno CT coprono tutto il panorama dell'ospitalità di prodotti: ne di attrezzature e servizi per ristoranti, alberghi,SPA, piscine, pizzerie, panificatori, gelaterie e comunità. Contro, per arrivare a **Tirreno CT** si svolge la 144ª edizione di «Balnearia», il salone professionale delle attrezzature balneari, outdoor design e del benessere. Per ulteriori informazioni visitate il sito www.tirrenoct.it e www.balnearia.it

www.ecostampa.it



vin^o e dintorni

HOME

LA RIVISTA

EVENTI

MULTIMEDIA
ABBONAMENTIWEBTV
PRIVACY

BREVI

CONTATTI

SeB EDITORI

IX SALONE DEI VINI
E DEI TERRITORI VITIVINICOLI ITALIANI

2/3/4 GIUGNO 2013
CASTEL DEL ROVO NAPOLI

enoliexpo
www.enoliexpo.it

Networks



CERCA

01.03.2013 Dintorni

Ristoranti e bar, in tempi di crisi va di moda il franchisor



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

Il bar rappresenta una delle articolazioni forti della rete dei pubblici esercizi. Nei registri della Camera di Commercio si contano 141.764 imprese. In sei regioni (Piemonte, Lombardia, Veneto, Emilia Romagna, Toscana, Lazio e Campania) si concentrano i due terzi delle imprese del settore. Il numero dei ristoranti invece ammonta a 159.938 unità. Anche tra i ristoranti le ditte individuali costituiscono la maggioranza delle imprese. A causa della crisi e di cancellazioni d'ufficio, nei primi tre trimestri nel 2012 il saldo risulta negativo per 6.155 unità con un numero di cancellazioni d'ufficio pari a 1.513 unità.

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

Archivio Contenuti

marzo 2013
febbraio 2013
gennaio 2013
novembre 2012
ottobre 2012
settembre 2012
agosto 2012
luglio 2012
giugno 2012
maggio 2012
aprile 2012
marzo 2012
febbraio 2012
gennaio 2012
dicembre 2011
novembre 2011
ottobre 2011

Gli articoli più popolari

[Carne di cavallo, in Italia alto livello di controlli](#) 1 commento

[Michelangelo Pistoletto inaugura "La Celebrazione" per Cinellia 2010 e il suo 25° anniversario](#) 1 commento

[Enoturismo, bene i dati Censis ma occorre una azione coerente di promozione](#) 1 commento

Commenti Recenti

[CARNE DI CAVALLO, IN ITALIA ALTO LIVELLO DI CONTROLLI](#) il Gruppo Mavri su [Carne di cavallo, in Italia alto livello di controlli](#)

Mariena Madia su [Numeri d'Vino e dintorni](#)

[Vivere a Biella e Riva Archivio](#) e [Michelangelo Pistoletto inaugura "La Celebrazione" per Cinellia...](#) su [Michelangelo Pistoletto inaugura "La](#)

Multimedia

[Montalcino \(Si\) - A Montalcino protagonisti i giovani su quattro è u](#)
30



Commenta

[Parma - Range Rover Di Wine Award, il tour vinicolo di La Rover premia Montalcino](#)



Commenta

[Montepulciano \(Si\) Brillano le "5 stelle vini Nobile annata 2012](#)



Commenta

TIRRENO

OSPITALITA' ITALIA CT

Complesso fieristico di Carrara
dal 3 al 7 marzo 2013



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

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

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



Il programma

Gli appuntamenti di approfondimento

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

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

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

Martedì 5 marzo Presso lo stand dell'Ais giornata di Anteprima per la Doc Cardia dei Colli Apuani e nel pomeriggio degustazione dei vini aretini. Seconda giornata della Coppa Europa della ristorazione con tema i primi. Presso l'Assipan "Come farcire i panini". La Fio propone i Campionati Italiani di barman

Celebrazioni per Omelina 2010 e il suo 25° anniversario

acome teobaldo ambasciatore città del vino e socio promotore club go wine wellino su [Enotismo bene i deli](#)
Cena ma occorre una azione corale di promozione

Yaling Liang su Nuova cucina e nuova sede per Marchesi Antinori

News Recenti

Ristoranti e bar: in tempi di crisi va di moda il franchising

Giro d'Italia del gusto con Pilaner Uguelli e Jia

Sempre più presenza di vino italiano in Canada -15% sul 2011

Cesconco il 12 big del vino, Lucas entra in Italia del Vino - Concorso

In Francia le scelte vitano verso il top, anche per l'energia

riservati agli Istituti alberghieri. La scuola nazionale italiana pizzaioli propone la terza edizione del Campionato di Pizza Mai Vista – Pizza Classica e nel pomeriggio anche la gara di pizza acrobatica. L'icebar proposto dalla Federazione Italiana Pasticceria Cioccolateria Gelateria.

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

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

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

Lascia un commento

Nome*

Mail* (non pubblicata)

Website

Invia il Commento



Siti Amici

- § [Andrea Zenti](#)
- § [Blog Andrea Settelenzi](#)
- § [Edizioni Protagon](#)
- § [Pivacy](#)



agenda

di Stefano Nincevich

3-7/3

CARRARA

Tirreno C.T. e Balnearia

A Carrara Fiere le novità nel settore delle forniture per i pubblici esercizi. Si prevede la presenza di oltre 50mila operatori del settore. Attesi, nei 30mila mq dell'area fieristica, circa 300 espositori in rappresentanza di oltre 600 marchi commerciali. In parallelo, al Complesso Fieristico di Marina di Carrara, si svolge Balnearia, Salone delle attrezzature balneari, outdoor design e benessere. balnearia.it

9-11/3

FIRENZE

Taste

«Un salotto buono del made in Italy che si sta allargando anche ai piccoli grandi prodotti europei». Così Davide Pastini, il Gastronauta, definisce la sua creatura. Alla Stazione Leopolda il salone del gusto dedicato alle eccellenze del food lifestyle accoglie una cinquantina di nuovi espositori con un prodotto di altissima qualità. Tra loro anche molti birrifici artigianali. Biglietto d'ingresso 15 euro. tastefirenze.it

22-24/3

MILANO

Italia Beer Festival

Degustazioni e laboratori per diffondere la conoscenza del mondo birrario artigianale italiano, saranno il cuore di un evento che quest'anno apre le porte anche a una originale mostra-mercato del vino e del cd e al Vintage Marketplace. Dispita l'evento in Studio 90, presso gli East End Studios di via Mecenate. Si replica all'Atlantico di Roma dal 10 al 12 maggio. Ingresso 6 euro. degustatoribira.it

7-10/4 VINITALY Verona

Nella passata edizione Vinitaly ha accolto oltre 4mila espositori, su un'area espositiva di 95mila mq, registrando 140mila visitatori, dei quali oltre 48.000 esteri provenienti da più di 110 Paesi. Il salone di riferimento per il mondo del vino torna con quattro giorni di rassegne, degustazioni e workshop mirati all'incontro delle cantine espositrici con gli operatori del comparto, assieme a un ricco programma convegnistico che affronta e approfondisce i temi legati alla domanda e offerta in Italia, Europa e nel resto del mondo. Bargiornale vi aspetta presso Galleria delle Erbe pad. 4-5. Orari 9.30-18.30. Biglietto on line 45 euro. vinitaly.com

in evidenza

TECNO&FOOD

La fiera professionale della ricettività che si rivolge principalmente agli operatori di bar, ristoranti e alberghi del Nord Ovest, è in calendario a Lingotto Fiere di Torino dal 24 al 26 marzo. A esporre sono aziende produttrici di attrezzature per bar, ristoranti e alberghi, cucine e grandi impianti, arredamenti e contract alberghiero. All'interno del quartiere fieristico c'è ampio spazio anche per forniture e servizi specifici per pubblici esercizi, prodotti alimentari professionali, birra, caffè, vino e beverage. L'evento, organizzato da PadovaFiere, prevede anche gustose iniziative collaterali. Tra queste segnaliamo Birra Nostra - Esposizione Birra Artigianale d'Italia. In rassegna le aziende della filiera brassicola: microbirrifici, produttori e distributori di materie prime, produttori di impasti per la produzione di birra in packaging, rivenditori di prodotti per homebrewer. La fiera è riservata agli operatori. Ingresso gratuito. Orario 10-19. tecnobarfood.com

9-10/3 ROMA

Spirit of Scotland

A far da cornice al Spirit of Scotland - Rome Whisky Festival la suggestiva Aranciera di San Sisto. L'ex semenzaio ospita le etichette di eccellenza dei migliori whisky scozzesi e non solo. Le oltre 1.000 etichette si presentano al pubblico con iniziative che vedono protagonisti produttori, importatori, distributori, commercianti, whisky maker ecc. Tra le novità: il premio Whisky & Lede, competizione che elegge i migliori whisky della fiera valutati da una giuria di esperti secondo la regola del blind tasting e la presentazione al pubblico del primo imbottigliamento della manifestazione, un Berraines 14YO imbottigliato da High Spirits. spiritofscotland.it



EVENTI, FIERE & CO. ► AGENDA 2013

a cura della Redazione

1-3 e 9-10 marzo - GOLOSARIA TRA I CASTELLI DEL MONFERRATO
Alessandria e Asti - www.golosaria.it

2-3 marzo - ART&PASTRY
Festival internazionale di alta pasticceria. Lugano - www.artandpastry.com

3-7 marzo - TIRRENO CT
ospitalità, ristorazione, turismo. Carrara - www.tirrenoct.it

8-9 marzo - MOBAC SHOW
Machinery, materials, marketing of bakery and confectionery show
Mosca - www.mobacshow.com

7-10 marzo - SUGAR ART & CAKE DESIGN - ABILMENTE
Fiera di Vicenza - www.abilmente.org

9-11 marzo - TASTE
Il salone dedicato alle eccellenze del gusto e del food lifestyle.
Firenze, Stazione Leopolda - www.pittimmagine.com/corporate/fairs/taste.html

10/11 marzo - PRIMO MEETING DI CUCINA EVOLUTION
Fabiano (AN) - www.cucinaevolution.it

14-17 marzo - IBATECH
International Trade Fair For Bakery, Patisserie Machinery, Ice Cream,
Chocolate And Technologies - Ankara (Turchia) - www.ibatech.com.tr

15-17 marzo - PEDROCCHI DELICE
Festival nazionale del gelato artigianale, Padova

17/18/19 marzo - GUSTO IN SCENA
Scuola Grande di San Giovanni Evangelista, Venezia - www.gustoin scena.it

17-20 marzo - IFE
The International Food and Drink Event. Londra (UK) - www.ife.co.uk

19-22 marzo - CREMAI
Salon International des professionnels de l'Hôtellerie, Restauration
& Pâtisserie-Boulangerie - Casablanca (Marocco) - www.crema.net

22-24 marzo - ITALIA BEER FESTIVAL
Milano, East End Studios - Studio 90 - www.degustatoribira.it

22-25 marzo - CUCINARE
Il nuovo salone dedicato al mondo dei foodies e dell'ospitalità
Fiera di Pordenone - www.cucinare.pn

24 marzo - 1° GIORNATA EUROPEA DEL GELATO ARTIGIANALE
www.artglace.com

24-26 marzo - TECNO&FOOD
Attrezzature alberghiere, food beverage e tecnologia
Lingotto Fiere (Torino) - www.tecnoefood.it

15-17 aprile - PIZZA WORLD SHOW-CAMPIONATO MONDIALE DELLA PIZZA
Contemporaneamente si svolgerà la mostra internazionale Tranci di Storia
Fiere di Parma - www.campionatomondialede lapizza.it - www.pizzaworldshow.com

Le manifestazioni possono subire variazioni.
Per conferme contattare gli organizzatori.

● Eventi ● Fiere



DAL 3 AL 7 MARZO TIRRENO C.T. UN APPUNTAMENTO A CARRARA

Sta per prendere il via la 33esima edizione di Tirreno C.T., la fiera organizzata da TirrenoTrade negli spazi di CarraraFiere e dedicata alle ultime novità nel settore delle forniture per alberghi, ristoranti, bar, pasticcerie, gelaterie e in generale struttura ricettive. Dal 3 al 7 marzo prossimi sono attesi nei padiglioni della fiera oltre 50 mila operatori del settore da tutta Italia rappresentando ormai un punto di riferimento grazie anche alla posizione strategica della Fiera. Circa 300 espositori in rappresentanza di oltre 600 marchi commerciali nei circa 30mila metri quadrati della rinnovata Fiera e oltre 500 cuochi da tutta Italia e non solo che si attenderanno ai fionelli in cinque giorni.

Ecco il calendario degli eventi:

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

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

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

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

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

Per tutta la durata della manifestazione si svolgeranno attività varie presso le aree delle Associazioni. Presso lo stand dell'Assipan ogni giorno lavorazioni artistiche del pane a cura dei Panificatori Toscani. La Federazione italiana cuochi propone ogni giorno dalle 12 alle 14 il ristorante delle Nazioni e il ristorante Sapienze e sapori regionali che su prenotazione proporranno ogni giorno interessanti menu. Il Forum della Cioccolateria, Pasticceria e Panificazione ogni giorno propone incontri e laboratori con dimostrazioni tematiche su pane e pasticceria. Presso l'Arena di **Tirreno C.T.** ogni giorno i giornalisti Alex Revelli Sorini

e Susanna Culini animeranno la cucina a vista con un alternarsi di chef e ricette da tutta Italia. La Nazionale Italiana Cuochi dimostrerà ogni giorno come partecipare da vincitori ai campionati di cucina. AIS E FISAR ogni giorno proporranno degustazioni con le tante Docg e Doc provenienti da tutta Italia. Presso lo stand della Federazione italiana Barman ogni giorno aperitivi al pomeriggio e corsi gratuiti per aspiranti barman.

1 marzo 2013 - 0



Home | Federazione | Tipografie | Sommario | Vini | Formazioni | Eventi | Your TV | Segreteria | Adm & Admin



Con te dal 1972



Cerca nel sito

Scegli il vino per il tuo piatto!

Abbinamenti

La nostra voce e la vostra voce

- Annali del Presidente
- Edizione del Direttore
- Rassegna stampa

Cosa accedi in Fisar

- Ultimissime
- Eventi
- News
- Archivio Eventi

Cosa accede fuori

- Eventi nel mondo
- News dal mondo

Menu Soci

- Registrazione Newsletter
- Arsa Riservata Soci
- Delegazioni
- Contatti generali

Tesseramento 2013



MENCORSI

[TIRRENO ospitalità Italia CT](#)

A Carrara la FISAR protagonista alla Mostra **Tirreno CT**

01 marzo 2013 | Autore [Irene](#)

Giunta alla 30ª edizione, la Tirreno C.T. dedicata all'ospitalità più a buon diritto collocarsi tra le più qualificate e significative Mostre del settore.

Il fascino di questa comprende tradizionalmente tutto il centro Italia, ma ogni anno si allargano i confini: questa manifestazione ha ancora molto da dire a tutti gli operatori del settore.

La XXXIIIª nuova edizione della Mostra Convegno Tirreno C.T. che si svolgerà come di consueto nei locali del complesso fieristico Carrara Fiera, dal 3 al 7 Marzo 2013, si presenta ricchissima di giubilo novità.

La trentatreesima Mostra Convegno Tirreno C.T. si propone, per l'edizione duemilatrecento, di rinnovare ed accrescere il successo delle edizioni precedenti, che pure presenta idee di tutto rispetto: gli operatori commerciali che hanno affollato i quattro padiglioni espositivi del Complesso Fieristico di Carrara durante i cinque giorni della scorsa edizione, sono stati oltre ottanta.

La FISAR con il Coordinamento Centro Italia sarà presente con uno stand istituzionale ed una interessante serie di iniziative durante giorno per giorno delle nostre Delegazioni.

Domenica 3 marzo intera giornata - Delegazione Val di Chiana e Val d'Elba

Terre di Siena - Tipicità gastronomiche locali

Lunedì 4 marzo intera giornata - Delegazione storica di Pisa

Alla scoperta dei microbirrifici artigianali

Martedì 5 Marzo intera giornata - Delegazione Versilia

Giornata dedicata ai vini dei colli di Candia e di Luni in abbinamento ai prodotti della norcineria Triglia di Giuniville.

Mercoledì 6 marzo intera giornata - Delegazione Costa degli Etruschi, Due Valli e Livorno

Vini e prodotti gastronomici della costa degli Etruschi

Giovedì 7 marzo dalle 15:00 alle 17:00 - Delegazione Versilia

La pizza si veste da sera e brinda con lo champagne (a cura della Pizzeria Wine Bar Apogeo di Pietrasanta e dell'Enoteca Vinella di Casalece)

Ogni giorno un grande appuntamento da non perdere.

COMPLESSO FIERISTICO DI CARRARA - PAD. B - CORSA 30 STAND 352-353



Pubblicato in [Eventi](#)

[TIRRENO ospitalità Italia CT](#)

Mondo Vino

- [A Carrara la FISAR protagonista alla Mostra **Tirreno CT**](#)
- [TIRRENO ospitalità Italia CT](#)
- [VINTALY 2013 - Vini passati italiani... unica passione! - Domenica 7 aprile 2013 ore 18](#)
- [VINTALY 2013 - 1° Ballo Wine Testino: il vino come strumento di apprezzazione tra i soci! - Lunedì 8 aprile 2013 ore 11](#)
- [Il Piacere di Pavia: A Torino il primo evento della FISAR in ROSA](#)



FISAR
FEDERAZIONE
ITALIANA
SOMMELIER
ASSOCIATI
RISTORATORI



Con te dal 1972

Cerca nel sito

Cerca

Scegli il vino per il tuo piatto!

Abbinamenti

La nostra voce e la vostra voce

- ✓ Annali del Presidente
- ✓ Edizione del Direttore
- ✓ Rassegna stampa

Cosa accedi in Fisar

- ✓ L'informazione
- ✓ Eventi
- ✓ News
- ✓ Archivio Eventi

Cosa accede fuori

- ✓ Eventi nel mondo
- ✓ News dal mondo

Menu Soci

- ✓ Registrazione Newsletter
- ✓ Arsa Riservata Soci
- ✓ Delegazioni
- ✓ Contatti generali

Tesseramento 2013



MEMBERS

» [VINTA 2013 - Vinissimi italiani... dove passione! - Domenica 7 aprile 2013 ore 10](#)

TIRRENO ospitalità Italia CT

01 marzo 2013 | Autore [gino](#)

Da domenica 3 Marzo a giovedì 7 Marzo 2013 al complesso fieristico di Carrara, si svolgerà la manifestazione **Tirreno Ospitalità Italia CT**.

La Mostra Tirreno C.T. è in grado di offrire una vasta panoramica delle innovazioni turistiche, commerciali ed alberghiere. Una caratteristica peculiare della TIRRENO C.T. che continua a richiamare migliaia di operatori economici è la massiccia presenza di associazioni di categoria, espositori sempre più numerosi e qualificati, convegni e tavole rotonde sugli argomenti di attualità, degustazioni, concorsi internazionali, dimostrazioni, restano la chiave del successo della manifestazione. Se tavole rotonde e convegni hanno consentito di aggiornarsi sulle ultime tendenze, la possibilità di vedere l'opera i più grandi maestri della ristorazione si è rivelata uno stimolo senza pari per tutti i visitatori.

Fisar sarà presente con le sue delegazioni toscane di:

Valdichiana, Valdelsa, Pisa, Versilia, Costa degli Etruschi, La Duce Valli, Livorno

Cliccando [QUI](#) potete scaricare l'elenco delle nostre iniziative all'interno della Mostra. Mentre cliccando [QUI](#) potete scaricare la mappa con la nostra ubicazione.



» Pubblica in [Ultime](#)

» [VINTA 2013 - Vinissimi italiani... dove passione! - Domenica 7 aprile 2013 ore 10](#)

Mondo Vino

- ✓ [TIRRENO ospitalità Italia CT](#)
- ✓ [VINTA 2013 - Vinissimi italiani... dove passione! - Domenica 7 aprile 2013 ore 10](#)
- ✓ [VINTA 2013 - 1° Italian Wine Tasting: il vino come strumento di espressione tra i popoli - Lunedì 8 aprile 2013 ore 11](#)
- ✓ [3 Pini a Pinerò. A Torino il primo evento della FISAR in ROSA](#)
- ✓ [Grandi eventi FISAR - I Fiori del Vino](#)

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

DA DOMENICA A CARRARAFIERE

Tirreno Ct, 300 espositori e attesi 50mila operatori

di **GIORGIO PIZZALI**

Da domenica 3 a giovedì 7 marzo torna la Tirreno Ct, da 33 anni il punto di riferimento per l'ospitalità in Italia.

È già tutto in fermento a Carrara dove per la 33esima edizione della Tirreno Ct, la fiera promossa da Tirreno Fiere e dedicata alle ultime novità nel settore delle strutture per: alberghi, ristoranti, bar, pasticcerie, gelaterie e un'ampia gamma di strutture ricettive. Dal 3 al 7 marzo prossimi saranno attesi un centinaio di migliaia di operatori del settore da tutta Italia. Importante l'evento, anche per il 2013, saranno presenti in fiera infatti circa 300 gli espositori in rappresentanza di oltre 1000 marchi commerciali per circa 30 mila metri quadrati dello spazio fieristico.

«Quello dell'offerta turistica ed enogastronomica è uno dei parameetri più importanti che l'Ital agency offre - spiega Sergio Dal, e Paolo Coldani, gli organizzatori della fiera - per questo da ormai 33 edizioni questa fiera è il punto di riferimento per gli operatori del settore, perché a Tirreno Ct facciamo incontrare gli attori di questa filiera dando la possibilità di avere, oltre al livello dell'offerta, l'innovazione e l'attualità, come dimostrano i molti appuntamenti in programma, sono gli elementi che hanno permesso a questa fiera di crescere di anno in anno

diventando un appuntamento in cui concludere affari».

Venire a fare la manifestazione, anche se è il segreto del suo successo. L'incontro qualificato tra domanda e offerta di questo settore che è sempre più in divenire, uno scambio commerciale che trova importanti giri d'affari per gli operatori del centro e nord Italia. Tirreno Ct è anche riferimento per il mercato del sud Italia, dal momento che si qualifica come un vero appuntamento del settore dell'Italia centrale. Tirreno Ct, con il solo espositore, ma anche un confronto tra gli operatori del settore grazie ai tanti eventi collaterali che ogni anno arricchiscono un programma denso di convegni, seminari e workshop.

A fare da animatori delle giornate di fiera le tante associazioni di categoria che si ritrovano a Carrara Fiere per fare il punto della situazione. C'è l'Assoporti, Calturieri, i Martini, Pasticceri, Pasticcieri, Pizzaioli, Smerlino e Cuneo. Sono solo alcune delle categorie professionali attive in fiera con convegni di networking e corsi. Ampia rappresentanza in fiera per il Made in Italy agroalimentare, con le principali associazioni del settore del wine e food per presentare le loro migliori offerte territoriali in abbinamento alla tecnologia che distingue il Made in Italy.

■ **A. PIZZALI** / **F. NERI** - **ASSETTI** / **A. COSTANTINI** - **A. PIZZALI**

Esibizione spettacolare di danza contemporanea



Il Festival di Carrara





Vini, a Marzo giornate di degustazione firmate Canevel



1 marzo 2013 - Fonte: <http://www.biochiere.com>

Lascia il tuo commento »

E' la tua prima volta qui? Allora iscriviti GRATIS ai nostri feeds!

Vini, a Marzo giornate di degustazione firmate Canevel il mese di marzo si presenta denso di appuntamenti: diverse le occasioni in cui vengono stappate delle bottiglie per degustare i vini prodotti a Valdobbiadene da Canevel Soutarò, il mese di marzo è all'insegna delle degustazioni delle bollicine Canevel di Valdobbiadene. Questa scelta riflette la filosofia dell'azienda che da tempo persegue l'obiettivo di far assaggiare i propri prodotti agli esperti del settore e ai clienti finali. La migliore presentazione della qualità è delle caratteristiche di vini Canevel è rischiusa... in un biochiere. Dal 3 al 7 marzo 2013, in occasione della 33ª edizione della Mostra Convegno **Tirreno C.T.** presso il Complesso Fieristico di Camara, Canevel sarà presente proponendo una degustazione di spumanti di Valdobbiadene. La Tirreno C.T. è una tra le più qualificate e significative Mostre del settore, che si propone di promuovere l'ospitalità, la ristorazione, il turismo, attraverso iniziative professionali di vasto interesse, capaci di coinvolgere tutti gli operatori del rispettivo settore di attività. <http://www.tirrenoct.it> Lunedì 4 e martedì 5 marzo si svolgerà una degustazione nell'ambito di Italian...

Leggi il seguito »

- Articolo precedente: Listeri in distribuzione per frutta e verdure, ma costi in aumento per le aziende agricole
- Articolo successivo: Pisa: obiettivi sostenibilità, ambientale ed economico



Vuol creare il tuo blog?
SCOPRI COME...

<http://www.travagliante.com/>

Scarti e Coupon 100x100 gratis



ISCRIVITI AI NOSTRI FEEDS: È GRATIS!

Potrai essere sempre aggiornato su tutte le notizie e le novità provenienti dal mondo internazionale in tutto il MONDO ASSOLUTAMENTE GRATUITO!

News frontpage

EcoTurismo

cronaca

multimedia Novara

città Politica Sport

PER NON

DIMENTICARE

euronews Green

Life Cultura e

Spettacolo

emergency Razze

Canine Gallery

provincia Incidenti

Salute e Wellness

Miscelanea Italia

ISCRIVITI GRATIS ALLA
NEWSLETTER

e ricevi una mail al giorno con 20 notizie tratte da "Il Bloggatore"

Inserisci la tua email

iscriviti

ULTIME RECENSIONI

Prima di creare un sito web, conoscerne le limitazioni degli spazi web gratuiti.

In arrivo le nuove funzioni dell'iPad?

Cellulo è - il motore di ricerca per le attività di tutta Italia. Seleziona un meeting, come e quando...

Consulta le mappe di numerose città nazionali e internazionali, con City Maps 3D per iOS!

IL TIRRENO MASSA-CARRARA +4°C
VARIABILE

[LIVORNO](#) [CICINA PISONIANO](#) [SAROLI](#) [GROSSETO](#) [LUCCA](#) [MASSA-CARRARA](#) [MONTECATINI](#) [POMPIANO ELBA](#) [PISA](#) [PIETRA](#) [PIORRELLA](#) [PIAZZO](#) [VERDIOLA](#)

[Home](#) [Cronaca](#) [Sport](#) [Foto](#) [Video](#) [Toscana](#) [Atti e Appalti](#) [Almanaco](#) [Casa](#) [Lavoro](#) [Negozio](#)

Gli in: Il Tirreno Massa Cronaca. Alla **Tirreno Ct** si sfidano 450 cuochi da tutta Italia

CONDIVIDI

Alla Tirreno Ct si sfidano 450 cuochi da tutta Italia

Dal campionato nazionale di cucina alla gara di pizza, alla sfida a colpi di cocktail. Una fiera a prova di golosi con tutte le novità del settore turistico e alberghiero.

PERSONE: i nomi degli ultimi tra giorni

LUOGHI: la mappa degli ultimi tra giorni

Qualità dell'aria nel comune di **MASSA**

di Cinzia Chiappini



CARRARA. A CarraraFiere, tutto è pronto per la 33esima edizione di **Tirreno Ct**, che si terrà dal 3 al 7 marzo in concomitanza con Baigneria.

Cuochi, ristoratori, albergatori, barman, pasticceri e più in generale, gli operatori del mondo dell'ospitalità tornano a darsi appuntamento al polo fieristico di Marina di Carrara per la

33esima edizione di **Tirreno Ct**, il tradizionale salone dedicato al settore della ricezione diventato un appuntamento fisso per il settore turistico e alberghiero.

Un'edizione, quella 2013, improntata all'insegna della qualità, grazie alla presenza di tutti i marchi più importanti del comparto e arricchita dalla consueta gamma di eventi collaterali: tra gli appuntamenti più attesi le varie sfide tra i professionisti della ristorazione, che si affronteranno in una serie di gare organizzate dalle associazioni di categoria.

Un plotone di 450 cuochi prenderà parte al nono Campionato Nazionale di Cucina, mentre maître, barman, pizzaioli, panificatori e pasticceri si sfideranno a colpi di ricette e acrobazie enogastronomiche. «Quest'anno abbiamo aumentato ulteriormente la qualità delle aziende presenti. Siamo cresciuti, portando molte imprese a credere in questo appuntamento. Si tratta di una fiera attiva, dove si avvicendano tantissime associazioni di categoria, grazie alle quali riusciamo a far emergere l'ottima qualità dei prodotti», ha spiegato Paolo Caldani che insieme a Sergio Dati organizza Tirreno C.T.

«Sono contento nel vedere imprenditori pronti a investire anche in questo momento di crisi, è un bel segnale per tutto il territorio e dobbiamo ricordarci sempre che questo polo espositivo è una ricchezza, anche per le imprese apuarne», ha commentato il presidente della Camera di Commercio Norberto Ricci, ricordando che il suo ente sarà presente con uno stand alla manifestazione.

E che il trend di questo salone sia positivo lo confermano i numeri della 33esima edizione: 300 espositori, in rappresentanza di oltre 800 marchi, su una superficie di circa 30 mila metri quadrati dove sono attesi, dal 3 al 7 marzo, 50 mila operatori del settore, molti dei quali provenienti anche dal sud visto che Tirreno C.T. è l'unico appuntamento del suo genere nelle regioni centrali del nostro paese.

Entrando nel dettaglio degli appuntamenti, per domenica 3 marzo, giornata inaugurale (taglio del nastro alle 11.30, con l'assessore regionale Cristina Scaletti), sono in programma la premiazione del miglior Somelier sezione Apuana-Tirreno, la presentazione della Giornata europea del gelato e la degustazione di vini e formaggi; lunedì 4 marzo si terrà la gara a quattro mani per il miglior cocktail a base di vino e la gara di pizza.

Martedì 5 marzo prenderanno il via i Campionati italiani di barman riservati agli studenti degli istituti alberghieri e la Coppa europea della ristorazione; mercoledì 6 marzo sarà la giornata dedicata ai dolci al piatto, ai campionati nazionali di Barman e al trofeo giovani pizzaioli.

Mentre giovedì 7 marzo, per la giornata conclusiva della manifestazione in programma a CarraraFiere, saranno premiati i migliori chef nazionali e internazionali.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

28 febbraio 2013

Persone

- | | |
|-------------------|-------------------|
| Andrea Rigoni | Roberto Pucci |
| Barbara Maffei | Stefano Benedetti |
| Enrico Rossi | Angelo Zubbani |
| Sara Paglini | Martina Nardi |
| Roberto Simoncini | Raffaele Parrini |
| Carlo Paolini | Narciso Buffoni |

→ TUTTI I NOMI

Altri contenuti di Cronaca

- Cremazioni, il pm Manotti chiede 69 anni di carcere
- Incendio in una roulotte, devastato un campeggio
- Cna al Comune: «Appalti anomali»
- Malori dopo i tuffi in vasca Carabinieri e 118 in piscina
- I grillini: «Stop a cava Fornace, un piano per il Portofino»

→ VEDI TUTTI

IMMOBILI	VIAGGI	MOTORI
LAVORO	SERVIZI	BAGNECA
PUBBLICA IL TUO ANNUNCIO		

RESTORANTELOCALI



Massa	Mangiare e bere a
Tipici	Massa
Pizzeria	Carrara
(17)	(142)

BACK OFFICE

agenda



TIRRENO C.T.
Carrara
3-7 marzo

A Carrara Fiere la kermesse specializzata nelle forniture per i professionisti dell'ospitalità. Nel 30mila metri quadrati dell'area fieristica trovano spazio circa 300 espositori in rappresentanza di oltre 600 marchi commerciali. In parallelo, al Complesso Fieristico di Marina di Carrara, si svolge Bismaria, salone dedicato alle attrezzature balneari, all'outdoor design e al benessere.

tirrenoct.it



VINITALY
Verona
7-10 aprile

Il salone di riferimento per il mondo del vino torna con quattro giorni di rassegne, degustazioni e workshop mirati all'incontro delle cantine espositrici con gli operatori del comparto, assieme a un ricco programma convegnistico che affronta e approfondisce i temi legati alla domanda e offerta in Italia, Europa e nel resto del mondo. L'evento è organizzato da VeronaFiere. Biglietto on line 45 €. vinitaly.com



I SALONI
Rho (MI)
9-14 aprile

Il quartiere espositivo di Rho diventa il punto di incontro per l'industria del design e dell'arredo. Cinque esposizioni in una: Salone Internazionale del Mobile, EuroTuce, SaloneUfficio, Salone Internazionale del Complemento d'Arredo e SaloneSatellite. Nella settimana sono previste anche numerose iniziative per il Fuori Salone. Tra mostre temporanee, party e aperture straordinarie, Milano si trasforma in centro d'osservazione e ricerca nell'ambito del progetto. cosmit.it

Fiere ed eventi da non perdere

di Stefano Nincevich



GATE & GUSTO
Foggia
2-6 marzo

Alla Fiera di Foggia è di scena Gate, salone che apre le porte a vari temi tra i quali gestione, accoglienza, tecnologia, risparmio energetico, enogastronomia, gusto e territorio.

fieragatefoggia.it



COSMOPROF
Bologna
8-11 marzo

Una vetrina completa sul mondo dell'estetica, spa e cultura del benessere. Alla fiera si trovano prodotti cosmetici, macchinari, attrezzature e servizi per il settore. Biglietto on line 23 euro.

cosmoprof.it



PROMOTION EXPO
Milano
13-15 marzo

Le soluzioni del settore promozionale pensate per aiutare le imprese a comunicare in modo efficace, suscitare nuovo interesse e creare una relazione duratura con i clienti. A feramilano-city.com.

promotionexpo.it



FA' LA COSA GIUSTA
Milano
15-17 marzo

La fiera del consumo critico e degli stili di vita sostenibili si tiene a feramilano-city.com. Nella sezione "Mangia come puoi" prodotti biologici, biodinamici e tratti che difendono la biodiversità.

falacosagiusta.terre.it



GUSTO IN SCENA
Venezia
17-19 marzo

Alla Scuola Grande di San Giovanni Evangelista la manifestazione che punta a valorizzare il binomio cucina e salute. Il tema di questa edizione è "Cucinare con, cucinare senza zucchero".

gustoinscena.it



HOSPITALITY DESIGN
Las Vegas
15-17 maggio

Al convention center del Mandalay Bay 900 espositori presentano prodotti e servizi per il settore dell'Hospitality Design. Ricchissimo il palinsesto dedicato alla formazione professionale.

hdexpo.com

Agenda del mese

TO BE LAMBRUSCO ANTEPRIMA VENDEMMIA 2012 9-10 marzo

Lo scenario? Lo splendido Castello di Levizzano Rangone (Castelvetro di Modena). Che cosa? La Be Lambrusco - Anteprema Vendemmia 2012, l'evento dedicato agli estimatori del lambrusco delle diverse zone di produzione, da Reggio Emilia a Mantova, passando per Modena e Parma. Il focus? La presentazione della nuova annata di questo vino. Oltre a tutto ciò si svolgerà anche uno show cooking dal titolo "Il lambrusco cerca moglie", curato dai ristoratori di Modena a tavola. Non mancherà poi l'appuntamento con la terra di gola in programma la domenica sera dove i ristoranti stellati della provincia coinvolte nelle degustazione delizieranno gli ospiti con piatti unici. Ai più piccoli invece saranno rivolte attività fra cui un "Laboratorio Creativo" dove potranno imparare ad imbottigliare il vino e a decorare la loro bottiglia. Per maggiori informazioni: www.simposiodellambrusco.it

INTERNAZIONALI D'ITALIA 3-7 marzo 2013

La Federazione Italiana Cuochi in collaborazione con Tirreno Trade e Internazionali d'Italia presenta il nuovo concorso per team: "SAPENZE E SAPORI REGIONALI REGIONAL TEAM LIVE COOKING" in programma a Marina di Carrara. La prestigiosa competizione culinaria vedrà fronteggiarsi 12 squadre in rappresentanza delle regioni di appartenenza. Il Team vincitore conquisterà il titolo di "Campione Nazionale Cucina Regionale Italiana 2013". Le squadre regionali del concorso sono formate da tre chef F.I.C. (Federazione Italiana Cuochi) e dovranno rappresentare la propria "tipicità" mediante l'esecuzione di un menù per 30 persone, più 10 per la giuria, composto da una pasta ripiena-esciutta o in brodo; un secondo piatto di pesce - lago o mare con due contorni e un dessert rappresentante la tradizione regionale. La competizione sarà di sicuro avvincente e..... che vinca il migliore!
Per tutte le info: www.fic.it

Care amiche e amici

Festa dei papà, festa delle donne e arrivo della sospirata primavera: nessun mese di questo anno che avanza può come Marzo vantare un calendario ricco e concentrato di feste che imprime il "la" al nostro lavoro di redazione e di cucina. Siamo sinceramente stimolate ad andare alla ricerca di dolcezze degne di sottolineare la tenerezza **per tutti i papà del mondo**; l'affetto che ci lega e ci obbliga verso tutti loro, da amare, da coccolare e talvolta da smitizzare con affettuosa ironia per le loro piccole grandi manie.

Sappiamo come prenderli per la gola: con il dolce e irresistibile laccio di golosità e dolcezza che li facciano sentire amati e considerati. E' stata inoltre stimolante per la nostra redazione la **ricorrenza dell'8 marzo** con il desiderio di rimarcare con sempre maggior forza l'importanza della figura femminile non solo nell'ambito familiare ma anche nella società.

Sempre a Marzo scoprirete un servizio dove tutti i dolci proposti hanno come **protagonista la pasta di mandorle**: da usare non solo per le decorazioni, ma come ingrediente caratterizzante della ricetta. Infine, ma non per importanza, le ricette dedicate **ai ghiottoni con la G maiuscola**, quello che siamo, in fondo, tutti noi appassionati di più DOLCI!

Daniela Pella

Gli antichi sapori dei frutti dimenticati

Siete pronti ad un evento speciale? Domenica 3 Marzo il Brescia Garden propone gratuitamente un'intera giornata alla scoperta dei frutti antichi ormai dimenticati e poco diffusi a causa delle difficoltà di coltivazione e dei bassi ricavi economici derivati dalla commercializzazione di questi prodotti. Nel corso della giornata potrete apprezzare diverse varietà di piante da frutto preziose e rare messe in mostra grazie al prezioso contributo di Enzo Maioli, vero esperto di piante da frutto antiche e dimenticate, titolare dell'omonima azienda di Reggio Emilia. Ricco il programma della giornata che prevede anche una serie di incontri gratuiti con esperti del verde per conoscere meglio le diverse varietà. E la conclusione sarà... dolcissima, in compagnia di assaggi di marmellate di diverse varietà di frutti antichi e dimenticati. Non perdetevi quindi l'occasione di vedere in mostra la Platipesca, una pesca morbida schiacciata, dolce e dal profumo intenso che veniva chiamata anche "tabacchiera", oppure la Mela Cioca Rumèla, una mela antica piemontese caratterizzata da uno spazio vuoto al suo interno e, se agitata, produce un rumore molto particolare.

Per info: Brescia Garden, Brescia, tel. 030/317487, mail info@bresciogarden.it





**GIOVEDÌ 17 GENNAIO
 OVVERO LA CELEBRAZIONE
 DEL TIRAMISÙ**

Siete anche voi fan del Tiramisù, il dessert italiano più apprezzato nel mondo? Speriamo non vi siate persi la giornata ad esso dedicata durante la quale da New York a Mosca migliaia di chef, pasticceri e food lover hanno preparato in contemporanea questo squisito dolce rispettando la ricetta tradizionale italiana.

L'evento ha rappresentato il clou della sesta edizione della Giornata Mondiale delle Cucine Italiane, promossa e coordinata dal Gruppo Virtuale Cuochi Italiani, il network che raccoglie oltre 2000 chef e ristoratori presenti in oltre 70 paesi.

**I CAMPIONI DEL
 MONDO JUNIORES
 DI PASTICCERIA?
 ITALIANI!!!!**



Sono due ragazzi italiani i campioni del mondo di pasticceria, categoria Juniores (under 23). Gianluca Farino, 22enne di Roma e Davide Verga, 21enne di Coviato (CO), che si sono aggiudicati il premio durante la scorsa edizione del SIGEP, il Salone Internazionale di gelateria, pasticceria e panificazione in programma a Rimini Fiera lo scorso gennaio. Il tema del campionato 2013 era "il circo del futuro" e le prove prevedevano la realizzazione di una scultura in zucchero e di una in cioccolato, di una torta al cioccolato e di uno stacco pelato al gusto Dolce de Leche e glassato al cioccolato, tre praline, un dessert al bicchiere a base di crema pasticcera e frutta. I nostri complimenti ai vincitori.

**NICOLE FERRAGINA
 Campionessa d'Italia juniores
 di pasticceria**



La scorsa edizione del Sigep ha laureato campionessa d'Italia juniores per la pasticceria Nicole Ferragina. La gara prevedeva tre prove: dessert al bicchiere, dessert al cioccolato e piece in zucchero. Nicole ha vinto il premio anche per la miglior realizzazione in zucchero, oltre che per l'ordine e la pulizia del suo laboratorio. Il premio per il miglior dessert al bicchiere è andato a Mario Buono, mentre il premio per la miglior monoporzione al cioccolato a Dario Gandolfo.



Più DOLCI per voi

Marzo ... un mese che profuma di dolcezze, per la festa della donna e quella del papà. E voi con che dolcetti li festeggerete? Raccontateci tutto: vi aspettiamo con foto, domande, richieste, curiosità su Facebook di più Dolci per condividere insieme la passione più grande: la pasticceria!

Con Facebook più DOLCI ti è sempre più vicino.

Like us on Facebook! :-)

Indirizzi

- **CAIRCA** tel. 800-925228, www.coleca.org
- **CERVA** tel. 0521/2786, www.cerve.it
- **VENEZIA - VITTI DEUX VITTI**
tel. 045/6137111, www.vedrilledelvenezia.it
- **FASANO** tel. 0995/661037,
www.fasanoof.it
- **LOCOMAGLIA** tel. 075/8787026, www.le-gnomaggio.it
- **L'OCA NERA** tel. 0733/290050,
www.locanera.it
- **MICHELLOTTA** tel. 0376/398187, www.michielotto.com
- **MORINAX** www.morinax.it
tel. 030/8970544, www.morinax.it
- **NUOVA R2S**
tel. 0365/597009, www.r2s.it
- **PRIMOGLIO**
tel. 0424/33572, www.primogio.com
- **ROSSI ALBERTI** www.rossialberti.com
tel. 0376/398187, www.michielotto.com

Scrocchiarella
Il modo semplice e veloce
per preparare la tipica pizza in pala.

Italmill
02/30 2058 711

PizzaCore
La rivista dedicata al mondo
della pizza e della ristorazione

ristonews.com Cerca

Ristonews
Il network al servizio della ristorazione italiana

HOME RISTONEWS MENU/PIZZA RISTORANTI LOCALI D.O.C. FOOD SERVICE SERVIZI ATTREZZATURE EVENTI CONTATTI

Alternative content

HOME / EVENTI / EVENTI

TIRRENO
OSPITALITA'
ITALIA **CT**

Complesso fieristico di Carrara
dal 3 al 7 marzo 2013

Dal 3 al 7 marzo torna a Carrara l'appuntamento Tirreno C.T.

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

Senza glutine
fuori casa:
un'eccellente opportunità



OUR BRANDS



DrSchär
Foodservice

Alternative content



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



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

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

Il settore della ristorazione e del bar in Italia rappresenta numeri importanti con circa 160mila ristoranti e 141mila tra bar e pubblici esercizi per un milione di posti di lavoro in tutto per un giro d'affari medio annuo di circa 28miliardi di euro. Per quanto riguarda il fatturato medio si preannuncia per il primo trimestre del 2013 una ulteriore lieve flessione rispetto allo stesso periodo dell'anno passato. In Toscana sono presenti 11.800 ristoranti (il 7,3% del totale in Italia), 8.541 bar (il 6% del nazionale) e circa 16mila pubblici esercizi (il 7%), numeri sostanzialmente stabili nel 2012 rispetto al 2011.

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

01/03/2013

Tirreno C.T.

ARCHIVIO NEWS LETTER

ISCRIVITI

Ricette



Pizza Assoluta Le Mondial della Pizza Pizza cavial

Eventi | Per saperne di più



Giovinetti
 ai fornelli
 Formelli e
 Fedele per
 giornalisti-
 che...

Archivio

Copyright **INPUITALIA** - Web 466 Mass, 44 - 50043 Marsigli (SI) - Tel. 080.9200462 - Fax 080.9372100 - info@inpuitalia.it - www.inpuitalia.it - Tutti i diritti sono riservati

RISTONEWS
 Attualità, tecnologia, news,
 interviste e opinioni
 Commenti e legislazione

MONDOPIZZA
 Pizzaioli
 Professione pizzaiolo
 Pizzaioli
 Ricette

RISTORANTI
 Professione ristorante
 Ricette

LOCALI D.O.C
 Ricette
 Ristoranti
 Locali, vini e bar

FOOD SERVICE
 Aziende
 Prodotti

BEVERAGE
 Aziende
 Prodotti

ATTREZZATURE
 Aziende e prodotti
 Attrezzature e fornitori

EVENTI
 Fiere
 Eventi

Top News
 Fidejussione
 Beverage

CONTATTI
PUBBLICITÀ
 Food B2B



Ristoranti / eventi



VERONA 7-10/4 VINITALY

Un intenso programma di degustazioni a Veronafiere. Si parte il 7 con "Tre Biochieri 2013" e i vini del South Australia. L'8 l'Ais conduce gli ospiti alla scoperta di alcuni prestigiosi spumanti metodo Classico. Il 9 Michèle Shah guida il tasting "Dalla Nuova Zelanda alle pendici vulcaniche dell'Etna - Dal Pinot Nero al Nerello Mascalese". A seguire Monica Larner coordina la degustazione "I vini italiani della Top 100 di Wine Enthusiast", mentre François Gilbert si occupa di "Les Champagnes Grand Cru". In parallelo a Vinitaly, i saloni Sol&Agrifood (Rassegna dell'agroalimentare di qualità) ed Enoltech, vetrina sulle tecnologie della filiera eno-vinicola. Biglietto on-line 45 euro. Ristoranti vi aspetta presso la Galleria delle Erbe, pag. 4-5. vinitaly.com

enoda

A CURA DI STEFANO NINCEVICH

CARRARA 3-7/3

TIRRENO C.T.

Prodotti, servizi, attrezzature e tecnologie per la ristorazione a Carrara Fiere. All'interno di Tirreno C.T. la Federazione Italia Cuochi, in collaborazione con Tirreno Trade e Internazionali d'Italia, presenta il concorso per team "Saperenze e sapori regionali". In contemporanea, al Complesso Fieristico di Marina di Carrara, si svolge Bahararia, Salone delle attrezzature balneari, outdoor design e benessere.

tirrenoct.it

FIRENZE 9-11/3

TASTE

Alla Stazione Leopolda un originale percorso, studiato dal Gastronomo Davide Paolini in collaborazione con Pitti Immagine, alla scoperta delle ricchezze gastronomiche italiane tra cibo, vino, tendenze e scuole di pensiero, attrezzature e tecniche professionali, food & kitchen design. Sono circa 250 gli espositori, comprese 50 nuovi ingressi. Tra loro anche molti birrifici artigianali. Biglietto d'ingresso 15 euro. tastefirenze.it

TORINO 24-26/3

TECNO&FOOD

La fiera professionale della ricettività è a Lingotto Fiere. Espongono aziende produttrici di attrezzature, cucine e grandi impianti per ristoranti e alberghi. All'interno del salone, organizzato da PadovaFiere, c'è spazio anche per forniture e servizi specifici per pubblici esercizi, prodotti alimentari professionali, birra, caffè, vino e beverage. Ristoranti attende i suoi lettori presso lo stand del Gruppo 34 Ora. tecnobarfood.com

PARMA 15-17/4

PIZZA WORLD SHOW

Alla fiera di Parma, in occasione dell'appuntamento con l'intera filiera della pizza, sarà presente anche Ristoranti. In esposizione ingredienti, macchinari, accessori, servizi, arredamenti. All'interno della manifestazione, la 22ª edizione del Campionato Mondiale della Pizza e Birra Nostra (microbirrifici artigianali). Presente in fiera anche l'Associazione Verace Pizza Napoletana. Biglietto 10 euro. pizzaworldshow.com

Tirreno C.T.

Marina di Carrara (MS), 3-7 marzo

Il mondo dell'ospitalità torna a darsi appuntamento a Tirreno C.T. Per 5 giorni, dal 3 al 7 marzo, ecco la 33ª edizione della fiera organizzata da Tirreno Trade negli spazi di Carrara Fiere e dedicata alle ultime novità nel settore delle forniture per alberghi, pasticcerie, bar, ristoranti, gelaterie e in generale strutture ricettive. Grazie agli oltre 300 espositori, in rappresentanza di oltre 600 marchi commerciali, si facilita e si promuove l'incontro tra domanda e offerta.

Non solo esposizione durante la manifestazione ma anche confronti tra operatori ed eventi collaterali come convegni, seminari e workshop. A fare da animatori delle giornate ci sono le tante associazioni di categoria tra cui



sizione di oltre :

barman, maitres, pizzaioli, sommelier e cuochi. Ci sarà poi un'ampia rappresentanza del Made in Italy agroalimentare con le associazioni del wine and food che presentano le eccellenze territoriali in abbinamento alla tecnologia, segni distintivi dell'Italia nel mondo.
Info: 0585.791770 - www.tirrenoct.it





Vini e Sapori: Degustazioni ed Itinerari Enogastronomici

Segnala a
 VinieSapori.net



Hotel La Punta ***
 Otranto (Le)
 ... a 30 m. dal mare



**ALTERNATIVA
 SOSTENIBILE
 .IT**



1 Marzo 2013 - 17:22
 DEGUSTAZIONI ED ITINERARI
 ENOGASTRONOMICI - Letta: 13 volte

**Vini, a Marzo
 giornate di
 degustazione firmate
 Canevel**

Il mese di marzo si presenta denso di appuntamenti: diverse le occasioni in cui vengono stappate dalle bottiglie per degustare i vini prodotti a Valdobbiadene da Canevel Spumanti.

Il mese di marzo è all'insegna delle degustazioni delle bollicine Canevel di Valdobbiadene. Questa scelta riflette la filosofia dell'azienda che da tempo persegue l'obiettivo di far assaggiare i propri prodotti agli esperti del settore e ai clienti finali. La migliore presentazione della qualità è delle caratteristiche di vini Canevel è racchiusa... in un bicchiere.

Dal 3 al 7 marzo 2013, in occasione della 33ª edizione della Mostra Convegno Tirreno Ct, presso il Complesso Fieristico di Carrara, Canevel sarà presente proponendo una degustazione di spumanti di Valdobbiadene. La Tirreno C.T. è una tra le più qualificate e significative Mostre del settore, che si propone di promuovere l'ospitalità, la ristorazione, il turismo, attraverso iniziative professionali di vasto interesse, capaci di coinvolgere tutti gli operatori dei rispettivi settori di attività. <http://www.tirrenocct.it>

Lunedì 4 e martedì 5 marzo si svolgerà una degustazione nell'ambito di Italian Food Trading, la Fiera del Gusto che si terrà a Sommacampagna, presso il DB Hotel Verona Airport and Congress: dalle 10 alle 18, Canevel Spumanti proporrà in assaggio le bollicine dello spumante Extra Dry DOCG e BRUT DOCG. www.italianfoodtrading.it

Venerdì 8 marzo, la Caffeetteria 800 di Roberto Almar di Cuneo, organizza una serata tutta dedicata agli spumanti Canevel. In degustazione, come aperitivo, il Cartize DOCG, in abbinamento a piatti tipici locali.

Dal 17 al 19 marzo Canevel Spumanti partecipa alla 5ª edizione di Gusto in Scena presso la Scuola Grande di San Giovanni Evangelista a Venezia. I vini Canevel in degustazione sono il Valdobbiadene Spumante Brut Docg 2011, il Valdobbiadene Il Millesimato Spumante Extra Dry 2011 e il Valdobbiadene superiore di Cartize Spumante Dry 2011.

Gusto in Scena è dedicato a professionisti e gourmet. L'ideatore e curatore Marcello Coronini propone 3 eventi in concomitanza: gli chef, i vini, la gastronomia.

- Chef in Concerto - il congresso di alta cucina, con la partecipazione di importanti cuochi e non solo.

- I Magnifici Vini di Mare Montagna Pianura e Collina - un banco di assaggio con una selezione di aziende vinicole italiane ed estere.

- Seduzioni di Gola - salone dedicato alle eccellenze gastronomiche - <http://www.gustoinscena.it/index.php?PG=Location>.

Dal 18 al 20 marzo i vini Canevel partecipano alla 3ª edizione dell'Iniziativa Insieme C'è più Gusto che si terrà presso il Ristorante Pizzeria Bagni Vianello - Sottomarina <http://www.sottomarina.net/bagnivianello/index.htm>

Infine, dal 24 al 26 marzo Canevel sarà presente a ProWein, la rinomata Fiera internazionale di wine & Spirits di Düsseldorf, Germania. <http://www.prowein.de/>.

Per Canevel il vino è un progetto, non un caso. È il frutto di una passione coltivata nel tempo, con entusiasmo e competenza. La cultura del vino, la capacità tecnica, la continua ricerca della qualità sono gli elementi inscindibili della loro storia e dei loro spumanti.

Grazie a valori come la passione per il lavoro, l'attaccamento al territorio, il rispetto per il vino e la ricerca della qualità, la Canevel Spumanti cerca di giorno in giorno di introdurre le innovazioni e le competenze in grado di creare prodotti di eccellenza.

In base a queste linee guida la Canevel spumanti di Valdobbiadene in collaborazione con i Vival Cainelli di Trento, ha deciso di moltiplicare, e recuperare le vecchie viti del vigneto Montefalcone. Questo vigneto, per la sua esposizione, altitudine e isolamento ha conservato viti storiche, che danno prodotti con caratteristiche strutturali ed olfattive particolari.

Per realizzare questo progetto l'azienda ha selezionato 2500 gemme dai

LE NOSTRE RUBRICHE

	NOVITA' DAL MONDO
	MANIFESTAZIONI ED EVENTI
	SEMINARI E CONVEGNI
	PUBBLICAZIONI E RIVISTE
	ITINERARI E DEGUSTAZIONI
	LEGGE E REGOLAMENTI

ARTICOLI PIU' LETTI DEL MESE

- 13-03-2013** Russia, meteoriti negli Urali: oltre 400 feriti. Asteroidi 2012 DA14, nessun legame
- 13-03-2013** Carnevale di Venezia 2013: Francesca Pierinici è l'assassina dei tetti di Venezia
- 28-02-2013** Carnevale di Venezia 2013: il Volo dell'Angelo in Piazza San Marco
- 25-03-2013** Incidente sulla Palermo-Mazara del Vallo, bus slancia contro Tir: feriti

www.ecostampa.it 104272

vecchi cloni di MonteFalcone e le ha consegnate per la moltiplicazione ai vivaisti CAINELLI che si occuperanno di riconsegnare le viti pronte per la messa a dimora.

Lo Spumante che verrà prodotto dal Vigneto MonteFalcone avrà la certificazione BioSuisse e sarà un vino senza aggiunta di solfiti.

Ricette Antipasti | Ricette Primi | Ricette secondi piatti di carne | Ricette secondi piatti di pesce | Ricette secondi piatti di pollame | Ricette Salee | Ricette Contorni | Ricette Dessert | Ricette Bevande | Ricette Biscotti | Ricette Dolci



Otranto Hotel La Porta
a partire da 4.50

Vini e Sapori: la passione per il vino ed i sapori d'Italia.



vini e sapori

Vini e Sapori è un portale di informazione rivolto agli appassionati di enogastronomia con aggiornamenti e notizie fornite da uno staff di amanti del buon vino e dei sapori della buona tavola. Nelle nostre rubriche dedicate vi sono aggiornamenti quotidiani relativi alle varie manifestazioni, sagre, percorsi liberi o guidati, dedicati al vino ed alle delizie "Made in Italy" sparse in tutta Italia. Non mancano gli approfondimenti relativi alle nuove iniziative editoriali ed alle novità legislative in materia. C'è veramente l'imbarazzo della scelta! Una scoperta a 360 gradi, quindi, dei buoni sapori della nostra tavola, accompagnata dalla visita dei luoghi dove essa nasce, dalla conoscenza della sua storia, tradizione e cultura.

Vini e Sapori - Via: A. Ghisla, n. 18 - 72028 **Otranto** (Lecce)

SPUMANTI Allerta maltempo per neve domani a Nord

ASTEROIDI Nasa. In arrivo Asteroid 2012 DA14, ma



IL FUTURO DELLA RISTORAZIONE ITALIANA PASSA ANCHE DAL COFRANCHISING : NEL 2012 CRESCIUTI MARCHI (+6).

Come sta la ristorazione italiana? A guardare dai numeri, non troppo male, visto che nel 2012 sono cresciuti gli esercizi, soprattutto i bar, seguiti dalle tavole calde, dalle gelaterie e pasticcerie, per un settore che, nel complesso, conta 160.000 ristoranti e 141.000 bar e pubblici esercizi, per 1 milione di posti di lavoro e un giro d'affari di 28 miliardi (dati del rapporto Movimprese di Unioncamere).

E in questo contesto si fa largo il fenomeno del cofranchising, con gli esercizi cresciuti del 4,6%, e il numero di coensegne del 6,8% (dati Assofranchising Italia). Una tendenza al centro di coTirreno Cl Ospitalità Italia, a Carrara dal 3 al 7 marzo www.tirrenoci.it. A CarraraFiere, infatti, saranno di scena i trend ma anche le ultime novità nel settore delle forniture per alberghi, ristoranti, bar, pasticcerie, gelaterie e strutture ricettive, con 50.000 operatori del settore da tutta Italia, 300 espositori in rappresentanza di oltre 600 marchi e oltre 500 cuochi da tutta Italia e non solo che si alterneranno ai fornelli in cinque giorni. E ancora seminari, convegni e tavole rotonde con i massimi rappresentanti del turismo e dell'offerta territoriale, e dimostrazioni professionali e concorsi organizzati dalle diverse Associazioni di categoria che partecipano attivamente alla manifestazione dai barman ai gelatieri, dai maitres ai panificatori, dai pasticceri ai pizzaioli, dai sommelier ai cuochi.



Chef savonesi protagonisti nella gara di cucina "Internazionali d'Italia"

28 Febbraio 2013 14:04:02 | www.inq.it

static.jpg (1)

Savona. Anche per quest'anno l'Associazione Cuochi Savona parteciperà alla manifestazione "Internazionali d'Italia", gara di cucina tra chef professionisti promossa da Federazione Italiana Cuochi in concomitanza di **Torino CT**, fiera annuale del settore alberghiero-ristorante che si tiene a Marina di Carrara dal 3 al 6 Marzo 2013.

La rappresentativa, il Team Cuochi Savona, è formata da quattro squadre, due da tre elementi nella categoria regionale e due da cinque elementi nella categoria creativo, oltre a una squadra da due elementi che si cimenterà nel "Contest", una gara ad eliminazione nata in Austria ed importata in Italia dai Maestri di Cucina, branca della FIC; per concludere, avranno il loro spazio ben dieci "singoli", cioè chef che presenteranno il loro piatto eseguito in un tempo determinato in una postazione dove non hanno aiuti esterni e su una base di tre linee guida.

Redazione

ARTICOLI PER LISTE SUL www.inq.it

Commenti >



Altro >

Cronaca - Portabilità, Muzes: "Gello fermerà Msenk? Non mi occupo di politica"

Rino, il "Follini di Lavagnola"

Pd Savona, serve il coraggio di un passo indietro

Video - Tramani Gello, resa dei conti a Savona

Congelate le nuove deleghe ai partiti minori

Parti col sonnifero, raffica di colpi

Le infomercerie di Piazza Mare ad Albenga, Irpa critica: "Finta con la pubblicità al consumo di pesce"

A Savona in palcoscenico con "La Corte dei Signi"

Dal sogno al fumetto passando per Color Your Life: ecco la storia di Renata Castellani

Chef savonesi protagonisti nella gara di cucina "Internazionali d'Italia"

Ultime notizie

26-02-2013 Il Progetto Rio 2016 arriva a Vibo Valentia

26-02-2013 Conosciamo Omar Biglino

26-02-2013 Twitter Federvolley: superati i 15000 followers

26-02-2013 2°o incontro S.A.R. LOMBARDIA - Gruppo B (allegato)

26-02-2013 Giovedì - a Roma riunione del Cd con il Presidente del CONI Malagò?

Sassuolo a valangaTrionfo dell'Empoli Livorno crolla in casa

Carew non supera le visiteSalta il trasferimento all'Italia

L'Inter ha scelto CarewE' lui il vice-MiltoMoratti: "Arriva in prova"

Peter Cottree (due hastal'azzurro annuncia il ritiro

Cannavaro vota Napoli:"Può battere la Juve"

Pop iscritti

video correlati

Alla Tirreno Ct si sfidano 450 cuochi da tutta Italia

Dal campionato nazionale di cucina alla gara di pizza, alla sfida a colpi di cocktail Una fiera a prova di golosi con tutte le novità del settore turistico e alberghiero

di **Cinzia Chiappini**

di ARRABBA

A Carrara fiere, una è prima per la 23esima edizione di **Tirreno Ct** che si terrà dal 3 al 7 marzo in concomitanza con Babilonia.

Cuochi, ristoratori, albergatori, barman, pasticceri e più in generale, gli operatori del mondo dell'ospitalità tornano a farsi appuntamento al polo fieristico di Marina di Carrara per la 23esima edizione di **Tirreno Ct**, il tradizionale salone dedicato al settore della ricezione diventato un appuntamento fisso per il settore turistico e alberghiero.

In edizione quella 2013 improntata all'assegno della qualità, grazie alla presenza di tutti i marchi più importanti del comparto e arricchita dalla consueta gamma di eventi collaterali: tra gli appuntamenti più attesi la gara di cucina e

la gara di pizza, che si affronteranno in una serie di gare organizzate dalle associazioni di categoria.

Un totale di 150 cuochi prenderà parte al nono Campionato Nazionale di Cucina, mentre barman, pizzaioli, pasticceri e pasticceri si sfideranno a colpi di rivette e acrobazie enogastronomiche. «Quest'anno abbiamo aumentato ulteriormente la qualità delle aziende presenti. Siamo cresciuti portando molte imprese a credere in questo appuntamento. Si tratta di una fiera attiva, dove si avvicendano tantissime associazioni di categoria, grazie alle quali riusciamo a far emergere l'ottimo qualità dei prodotti», ha spiegato l'editore della fiera che insieme a Sergio Dati organizza Tirreno Ct.

«Sono contenti nel vedere imprenditori pronti a investire anche in questo momento di

crisi: è un bel segnale per tutto il territorio e dobbiamo ricordarci sempre che questo polo espositivo è una ricchezza anche per le imprese quaresimali», commenta il presidente della Camera di Commercio Nurberto Ricci, ricordando che il salone sarà presente con uno stand alla manifestazione.

È che il trend di quest'anno è positivo: lo confermano i numeri della 23esima edizione: 300 espositori, in rappresentanza di oltre 600 marchi su una superficie di circa 30 mila metri quadrati dove sono attesi, dal 3 al 7 marzo, 50 mila operatori del settore, molti dei quali provenienti anche da sud visto che Tirreno Ct è l'unico appuntamento del suo genere nelle regioni centrali del nostro paese.

Intanto, nel dettaglio degli appuntamenti, per domenica 3 marzo, giornata mangiatele (taglio del nostro alle 11.00

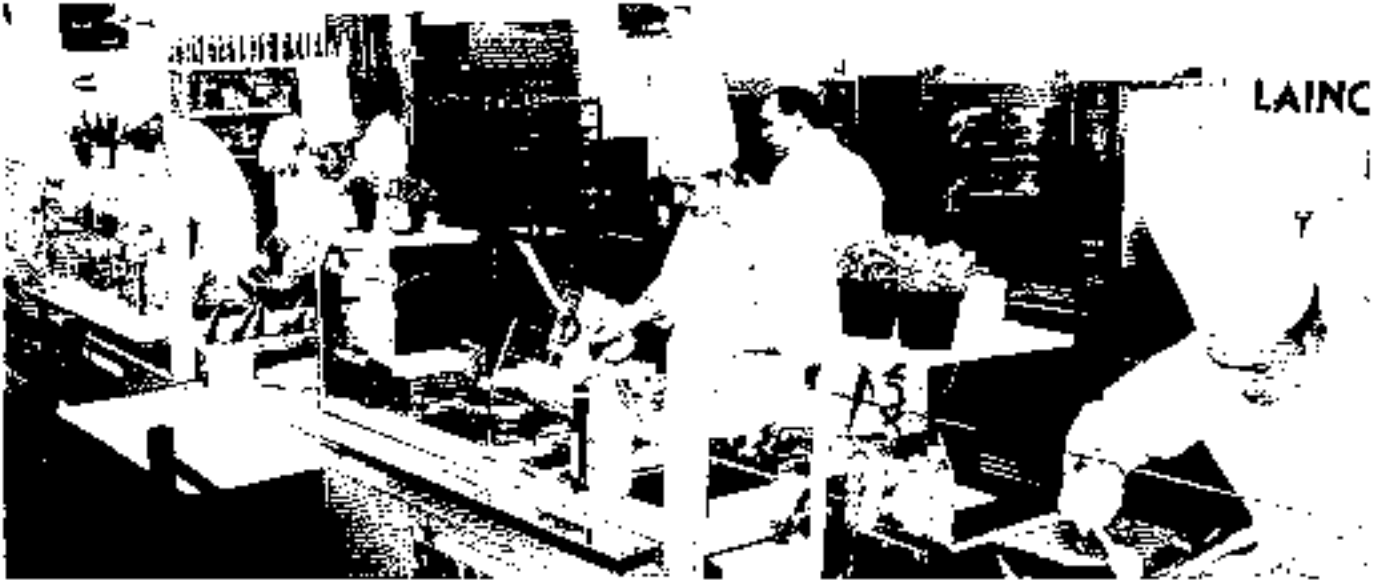
con l'assessore regionale Cristina Scaletto), sono in programma la premiazione del miglior Sommelier sezione Apulia-Tirreno, la presentazione della Biomac europea del grano e la degustazione di vini e formaggi; lunedì 4 marzo si terrà la gara a quattro mani per il miglior cocktail a base di vino e la gara di pizza.

Venerdì 7 marzo prenderanno il via i campionati al cado barman riservati agli studenti degli istituti alberghieri, e la Coppa europea della ristorazione, mentre il 6 marzo sarà la giornata dedicata ai dolci al piatto, ai campionati nazionali di barman e al trofeo giovani pizzaioli.

Mentre giovedì 7 marzo, per la giornata conclusiva della manifestazione in programma a CarraraFiore, saranno premiati i migliori chef nazionali e internazionali.

L'edizione numero 33 della manifestazione si terrà dal 3 al 7 marzo al polo espositivo

In vetrina a Marina ci saranno oltre 600 marchi su 30 mila metri quadrati



Una veduta panoramica di un'azienda con i suoi clienti

Tirreno C.T. il paradiso del gourmet Protagoniste le gioie della gola

Da domenica la più grande vetrina di pasticceria, gastronomia, sommelier

di **SABRINA MORABITO**

— **MASSA DI CARRARA** —

ANCHE quest'anno Carrara fiere ospiterà la **Tirreno C.T.** la più importante fiera dedicata alle torrone per alberghi, bar, ristoranti, gelaterie e strutture ricettive in generale, arrivata alla sua 33esima edizione. L'evento, promosso da Tirreno Trade, con il patrocinio della Regione Toscana, della nostra Provincia, della Cna, della Federazione Italiana Cuochi e della Camera di Commercio, è dedicata alle ultime novità del settore dell'ospitalità e della ristorazione. Sono previsti 300 espositori in rappresentanza di oltre 600 marchi commerciali su uno spazio fieristico di 30 mila metri quadrati. «Questa manifestazione è già un successo per noi organizzatori», spiega Sergio Dani, «essendo riusciti a confermare gli stessi spazi delle edizioni passate e avendo avuto dimostrazione della fiducia dimostrata dalla nostra clientela. In un tempo di crisi come quello attuale, questa fiera può essere

considerata un ponte verso la normalità e verso la ripresa economica». Anche il presidente di Carrarafiere Giorgio Bianchini mette una forte speranza di ripresa per il 2014: «Vedere che c'è ancora un gran numero di imprenditori che investono nonostante le difficoltà economiche del momento ci dà motivo di essere ottimisti. È di fondamentale importanza, però, offrire loro concreti aiuti sia economici sia offrendo loro spazi e situazioni favorevoli allo sviluppo e alla promozione. La fiera **Tirreno C.T.** sotto questo punto di vista, offre senz'altro una grande visibilità nazionale e internazionale».

Molte e variegate sono gli appuntamenti in programma, quali seminari, convegni, tavole rotonde con i massimi rappresentanti del turismo e dell'offerta territoriale. Non mancheranno, inoltre, dimostrazioni professionali e concorsi organizzati dalle diverse associazioni di categoria che attivamente partecipano alla manifestazione, come quella dei barman, gelatai, maitres, patificatori, pasticceri,

pizzaioli, sommelier e cuochi. Sarà, in particolare, proprio l'associazione dei cuochi ad animare il ricchissimo programma della fiera a che prevede tra le altre cose anche l'undicesima edizione del concorso culinario «Internazionalità d'Italia». Anche quest'anno un'ampia area della manifestazione sarà dedicata alla promozione del made in Italy agualimentare. Saranno presenti stand istituzionali, le principali associazioni del settore del wine e food per presentare le loro eccellenze territoriali in abbinamento alla tecnologia che distingue l'Italia nel mondo.

L'INAUGURAZIONE è prevista per domenica alle 11.30, seguirà alle 16 nello spazio Ais il premio per il miglior sommelier della sezione Apitama-Tirreno.

La manifestazione proseguirà fino al 7 marzo.

Per qualsiasi informazione è possibile contattare la Tirreno C.T. all'indirizzo info@tirrenotrade.it

o consultando il sito www.tirrenoc.t.it

GLI APPUNTAMENTI DI CARRARAFIERE

Un record da 13 mila ristoranti

Saranno presenti 11.600 ristoranti, 8.541 bar e 16 mila esercizi pubblici.



Campionati e concorsi

Ci sarà il concorso di Maitre dell'anno d'Italia e i campionati di Barman



Pizza, la passione diventa gara

Finali del concorso Giropizza d'Europa con i migliori pizzaioli europei



**TUTTA
TAVOLA**
Ricco programma
di lezioni,
degustazioni,
convegni sulle
ultime frontiere
della gastronomia



LA KERMESSA
Gare, degustazioni,
concorsi su quanto di meglio
si possa trovare a tavola

EDIZIONE N. 33

Tutti i mirabilia

Sono 300 le aziende
espositrici, oltre 600
marchi commerciali
rappresentati in più di
30mila metri quadrati di
superficie espositiva.
Decine di seminari,
concorsi, dimostrazioni
dal vivo e convegni.



Tirreno Ct, il paradiso del gourmet Protagoniste le gioie della gola

Da domenica la più grande vetrina di pasticceria, gastronomia, sommelier

di **SABRINA MORABITO**

— **MARINA DI CARRARA** —

ANCHE quest'anno Carrandiere ospiterà la **Tirreno Ct**, la più importante fiera dedicata alle forniture per alberghi, bar, ristoranti, gelaterie e strutture ricettive in generale, arrivata alla sua 33esima edizione. L'evento, promosso da Tirreno Trade, con il patrocinio della Regione Toscana, della nostra Provincia, della Cna, della Federazione Italiana Craxici e della Camera di Commercio, è dedicata alle ultime novità del settore dell'ospitalità e della ristorazione. Sono previsti 300 espositori in rappresentanza di oltre 600 marchi commerciali su uno spazio fieristico di 30 mila metri quadrati. «Questa manifestazione è già un successo per noi organizzatori», spiega Sergio Dati, «essendo riusciti a confermare gli stessi spazi delle edizioni passate e avendo avuto dimostrazione della fiducia dimostrataci dalla nostra clientela. In un tempo di crisi come quello attuale, questa fiera può essere

considerata un ponte verso la normalità e verso la ripresa economica». Anche il presidente di Carrandiere Giorgio Bianchini nutre una forte speranza di ripresa per il 2014. «Vedere che c'è ancora un gran numero di imprenditori che investono nonostante le difficoltà economiche del momento ci dà motivo di essere ottimisti. È di fondamentale importanza, però, offrire loro concreti aiuti sia economici sia offrendo loro spazi e situazioni favorevoli allo sviluppo e alla promozione. La fiera **Tirreno Ct** sotto questo punto di vista, offre senz'altro una grande visibilità nazionale e internazionale».

Molte e variegati sono gli appuntamenti in programma, quali seminari, convegni, tavole rotonde con i massimi rappresentanti del turismo e dell'offerta territoriale. Non mancheranno, inoltre, dimostrazioni professionali e concorsi organizzati dalle diverse associazioni di categoria che attivamente partecipano alla manifestazione, come quella dei barman, gelatai, maitres, panificatori, pasticceria,

pizzaioli, sommelier e cuochi. Sarà, in particolare, proprio l'associazione dei cuochi ad animare il ricchissimo programma della fiera che prevede tra le altre cose anche l'undicesima edizione del concorso culinario «Internazionali d'Italia». Anche quest'anno l'impugnata della manifestazione sarà dedicata alla promozione del made in Italy agroalimentare. Saranno presenti stand istituzionali, le principali associazioni del settore del wine e food per presentare le loro eccellenze territoriali in abbinamento alla tecnologia che distingue l'Italia nel mondo.

L'INAUGURAZIONE è prevista per domenica alle 11.30. Seguirà alle 16 nello spazio Ais il premio per il miglior sommelier della sezione Aprana-Tirreno. La manifestazione proseguirà fino al 7 marzo. Per qualsiasi informazione è possibile contattare la Tirreno Ct, all'indirizzo [mail info@tirrenotrade.it](mailto:info@tirrenotrade.it) o consultando il sito www.tirrenocit.it.

LA BERMESSE

Gare, degustazioni,
concorsi su quanto di meglio
si possa trovare a tavola

EDIZIONE N. 33

Tutti i numeri

Sono 300 le aziende
espositrici, oltre 600
marchi commerciali
rappresentati in più di
30 mila metri quadrati di
superficie espositiva.
Decine di seminari,
concorsi, dimostrazioni
dal vivo e convegni.



GLI APPUNTAMENTI DI CARRARAFIERE

**Cifre da record
13 mila ristoranti**

**Saranno presenti
11.600 ristoranti,
8.541 bar e 16 mila
esercizi pubblici.**



**Campionati
e concorsi**

**Ci sarà il concorso di
Maitre dell'anno
d'Italia e i campionati
di Barman**



**Pizza, la passione
diventa gara**

**Finali del concorso
Giropizza d'Europa
con i migliori
pizzaioli europei**



**TUTTA
TAVOLA**
Ricco programma
di lezioni,
degustazioni,
convegni sulle
ultime frontiere
della gastronomia



Giovedì, 28 Febbraio

A* A*

RSS

Cerca Stai cercando qualcosa?

Cerca

MYSTAMP

Login / Registrati



STAMP Toscana

the news community in Tuscany


[HOME](#) | [CRONACA](#) | [POLITICA](#) | [SOCIETÀ](#) | [ECONOMIA](#) | [AMBIENTE](#) | [CULTURA](#) | [INNOVAZIONE](#) | [TURISMO](#) | [SPORT](#) | [INTERNET](#)

LEADER

[Notizie locali](#)[Cinema](#)[Incipit](#)[Statera](#)[Spettacoli](#)[Sigarette turche](#)[Stradario criminale](#)[ALTRE](#)[Cucina in rete](#)[Danza e dietismi](#)[Songs & Lyrics](#)[Mostra online](#)[Reporting in english](#)

NCC

3397032699 Giovanni Nologgio con Conducento

Viaggiare in sicurezza
e con facilità

NOTIZIE DALLA TOSCANA

Giovedì 28 Febbraio, 2013 - 8:04 da redazione

Domenica fiera della ristorazione a Carrara

Presso il complesso fieristico di Carrara le ultime novità nel settore delle forniture per alberghi, ristoranti, bar, pasticcerie, gelaterie e in generale strutture ricettive



Massa Carrara - Alla 33esima edizione di Tirreno G.T., la fiera organizzata da TirrenoTrade negli spazi di CarraraFiere è dedicata alle ultime novità nel settore delle forniture per alberghi, ristoranti, bar, pasticcerie, gelaterie e in generale strutture ricettive, dal 3 al 7 marzo prossimi sono attesi oltre 50 mila operatori del settore da tutta Italia rappresentando ormai un punto di riferimento grazie anche alla posizione strategica della Fiera. Circa 300 espositori in rappresentanza di oltre 600 marchi commerciali nel circa 30mila metri quadrati della rinnovata Fiera e oltre 600 cuochi da tutta Italia e non solo che si alterneranno ai fornelli in cinque giorni.

© STAMPATOSCANA - RIPRODUZIONE RISERVATA

ALTRI ARTICOLI DI NOTIZIE DALLA TOSCANA



Primo trapianto toscano di



Ospedale Grosseto: polo



A Calenzano nasce un piccolo museo per piccole auto

MySTAMP

giornalismo del cittadino

pubblica le tue news

LOGIN

REGISTRATI

di Mico



Bicili, Publiccqua per grande festa della bicicletta tra Firenze e Chianti

Da Firenze al cuore del Chianti per tornare in città lungo le strade che saranno protagoniste...

Provincia: Firenze

di Andrea Rossi



Operazione trasparenza a Sesto Fiorentino

Prosegue l'operazione trasparenza del Comune di Sesto Fiorentino. In anticipo rispetto agli...

Provincia: Firenze

di Andrea Rossi



Livorno, rinnovo registro associazioni
Scade giovedì 28 febbraio il termine per il rinnovo dell'iscrizione annuale al Registro Comunale...

Provincia: Livorno

- Altri articoli

Reporting in English



CINEMA

ULTIMORA

Bo

Alimenti: a Carrara da domenica la fiera della ristorazione (3)

Adnkronos



(Adnkronos) - Anche per questa edizione un forte contributo all'organizzazione della fiera e dei concorsi sarà dato dall'Istituto Alberghiero "Giuseppe Minuto" di Marina di Massa (Ms) che con gli alunni dell'indirizzo turistico effettuerà attività di accoglienza durante la manifestazione. Inoltre le classi terze del corso di Sala gestiranno l'attività di ristorante agli Internazionali della Fic. Elaborazione di piatti alla lampada allo stand Amira sempre con gli alunni del corso sala-bar.

Nel corso della fiera avverrà la consegna di una borsa di studio da parte della Copac ad un'alunna con il miglior voto di diploma all'esame di stato 2012. Partecipazione di alcuni alunni anche al Campionato italiano Barman Junior, Premio Mario Lodacono, organizzato dalla Fib.

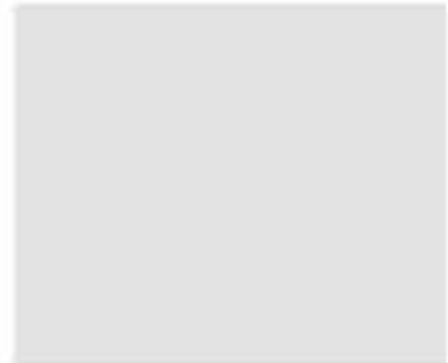
Tirreno C.T. è organizzata da TirrenoTrade Srl con il patrocinio di Regione Toscana, Provincia di Massa - Carrara, ONA, Federazione Italiana Cuochi. Importante la stretta collaborazione con la Camera di Commercio di Massa - Carrara. Il programma degli eventi e della fiera è disponibile sul sito www.tirrenocct.it

27 febbraio 2013

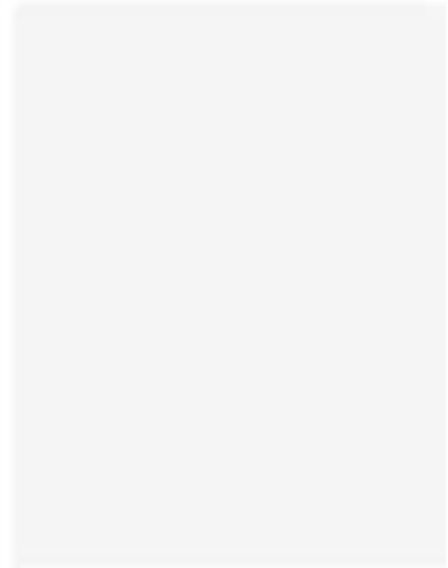
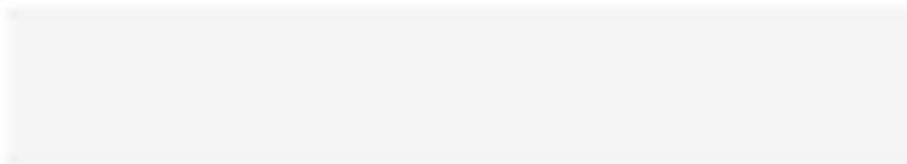
Tutti gli articoli

Diventa fan di Tiscali su Facebook

Stampa



Fai sentire la tua voce!
 Registrati a Tiscali Socialnews e invia testi e video che potranno essere pubblicati sul portale Tiscali.
 Sei già registrato? Accedi



ECONOMIA E FINANZA

Alimenti: a Carrara da domenica la fiera della ristorazione



mercoledì 27 febbraio 2013

Carrara, 27 feb. - (Adnkronos) - Domenica 3 marzo, ore 11.30, presso il complesso fieristico di Carrara: sono le coordinate per il taglio del nastro che darà il via alla 33esima edizione di Tirreno C.T., la fiera organizzata da Tirreno/Trade negli spazi di CarraraFiere e dedicata alle ultime novità nel settore delle forniture per alberghi, ristoranti, bar, pasticcerie, gelaterie e in generale strutture ricettive.

NEWS Finanza

Acqua Sant'Anna: nel 2012 fatturato in crescita del 10% a 220 mln

Alimenti: a Carrara da domenica la fiera della ristorazione

Vino: seminari di studio per affrontare burocrazia in cantina

Tlc: Mobiles Republic lancia versione tablet dell'app 'News Republic'

Toscana: Cisl, accordo Regione-studenti su trasporto locale

Ski: Pirelli (Ulss), mancate condizioni per interesse su produttività

[LEGGI TUTTE LE NOTIZIE ECONOMIA E FINANZA](#)

Iscriviti alla Newsletter

Email [Modifica i tuoi dati](#)
 [Ho letto ed accetto i termini privacy](#)

ULTIM'ORA

17.25 **Politica** ELEZIONI 2013/ Che cos'è il modello siciliano di Beppe Grillo?

17.23 **Cinema, Televisione e Media** LE INVASIONI BARBARICHE/ Stasera Chiara Gialloni, Enrico Mentana, Kasia Smutniak e Antonio ...

17.22 **Cinema, Televisione e Media** MISTERO-ITALIA 1/ Anticipazioni 27 febbraio: Moana Pozzi e il ragimento di Aldo Moro e ...

17.19 **Musica e concerti** JUSTIN BIEBER/ Una nuova fidanzata: c'è Ella-Paige Roberts Clark dopo Selena Gomez?

17.13 **Cinema, Televisione e Media** CENTOVETRINE/ Anticipazioni: Arrivato la il doppio gioco per Carroli. Trama puntata 28 febbraio ...

17.12 **Cronaca** Sngg: Roma, domani stop circolazione veicoli più inquinanti

[TUTTE LE ULTIME](#)

[SEGNALA](#) [STAMPA](#)

casa.it Trova la casa giusta per te!

tutto lo SPORT
 SU
 ilsussidiario.net

SEGUI

ARTICOLO N° 235524 DEL 27/02/2013 - 19:07

A A A

Chef savonesi protagonisti nella gara di cucina "Internazionali d'Italia"



Savona. Anche per quest'anno l'Associazione Cuochi Savona parteciperà alla manifestazione "Internazionali d'Italia", gara di cucina tra chef professionisti promossa da Federazione Italiana Cuochi in concomitanza di **Tirreno C.T.** fiera annuale del settore alberghiero-ristorativo che si tiene a Marina di Carrara dal 3 al 6 Marzo 2013.

La rappresentativa, il Team Cuochi Savona, è formata da quattro squadre, due da tre elementi nella categoria regionale e due da cinque elementi nella categoria creativo, oltre a una squadra da due elementi che si cimenterà nel "Contest", una gara ad eliminazione nata in Austria ed importata in Italia dai Maestri di Cucina, branca della FIC; per concludere, avranno il loro spazio ben dieci "singoli", cioè chef che presenteranno il loro piatto eseguito in un tempo determinato in una postazione dove non hanno aiuti esterni e su una base di tre linee guida.

Redazione

€ 14mila

19 piace

Tweet

Stampa

Mail

Pdf

CON IL NOSTRO INGLESE
IL TUO FUTURO
NON HA PIÙ CONFINI.

score di più

Wall Street
INSTITUTE
SAVONA
SCHOOL OF ENGLISH

SCORSO PAO € 20%

Articoli correlati

Olimpiadi della cucina, la squadra degli chef savonesi in gara ad Erfurt

Cuochi savonesi protagonisti in Germania

Grandi chef a Finale, tutto pronto per il via al corso di cucina all'insegna della tradizione ligure

Gara tra chef allo Ial di Carcare

Duchessa Margherita
CASA DI CUCINA STORICA

CHARME E RELAX
AD UN PASSO DAL MONDOLE SKI

SOGGIORNA NELLO CHARME
DELLA DIMORA STORICA

WWW.DUCHESSAMARGHERITA.IT

MOLO 6.44

12° RALLY RIVIERA LIGURE

RIVIERA rally SPOTORNO 23 MARZO

Cronaca

Pietra aspetta il ritorno della "sua" Elisabetta per l'ultimo saluto: "La vita è ingiusta, ricorderemo il tuo sorriso"

mercoledì 27 febbraio 2013

[Mobile](#) [Accedi](#) [Registri](#) [Newscenter](#) [Aggiungi ai Preferiti](#) [RSS](#)

[Prima Pagina](#)
[24 Ore](#)
[Appuntamenti](#)
[Servizi](#)
[Rubriche](#)
[Video](#)
[Viva dei Carrari](#)
[News](#)
[Lavoro](#)
[Salute](#)
[Sostenibilità](#)

ECONOMIA

Alimenti: a Carrara da domenica la fiera della ristorazione

27/02/2013 17:11

(Red-Xio/Cpr/Adnkronos)

[Tweet](#)
[Stampa](#) [Riduci](#) [Aumenta](#)
[Condividi](#)


Carrara, 27 feb. - (Adnkronos) - Domenica 3 marzo, ore 11.30, presso il complesso fieristico di Carrara: sono le coordinate per il taglio del nastro che darà il via alla 33esima edizione di Tirreno C.T., la fiera organizzata da TirrenoTrade negli spazi di CarraraFiere e dedicata alle ultime novità nel settore delle forniture per alberghi, ristoranti, bar, pasticcerie, gelaterie e in generale strutture ricettive.

[In prima piano](#) [Più lette della settimana](#)

La profetie sbalate di Piero Fassino
Sfeggeggiato in rete dopo le elezioni

Effetto elezioni, Ligo Cappellaici
verso l'azzeramento della giunta

Albaro, anche l'rs alza la voce
«I cittadini si riducono la boletta»

Consorzi di bonifica, dalla Regione
un anticipo di cinque milioni di euro

Vademecum del buon passeggero
L'Atp vara il regolamento di vettura

Una storia d'amore in bianco e nero
Ecco "Papemai" scritto da Cesar

Randagiario, nasce un tavolo tecnico
per contrastare il fenomeno

Supercalcevo: concorso di idee
aperto a bimbi di tutte le età

Albaro, la rabbia di Garau
«È una vera incoscienza»

Porto Torres, esercitazione di tiro
della Capitaneria: interdetta l'area

Tenta di tuffare in mare la fidanzata
e poi si getta dal traghetto Timoria:
arrestato un 18enne

Trovato morto Mario Abana
l'ex pugile di Porto Torres

Arziano investito in via Asproni
Ricovertato in filantropia

Tra debuttanti e voti noti:
ecco gli eletti in Sardegna

L'Italia giusta del Pd ha bisogno
di un apostrofo che non c'è

Il romanticismo esiste ancora
Gli auguri in formato maxi

Pisì e Zincheddu indagati per falso
dopo la visita in carcere a Cellino

Nessun vincitore: le elezioni
regalano agli italiani il sacco

Li Punti, incendiate due automobili
Indagini per stabilirne la causa

Perdita di acqua sotto il Ponte Rosello
Albaro: disagi da domani mattina

X Tiscali toscana

tiscali | web

- Elezioni
 - Videonews
 - Regioni**
 - Finanza
 - Sport
 - Spettacoli&Cultura
 - Lifestyle
 - Motori
 - Viaggi
 - Giocchi
 - Annunci
- Home | **Ultimora** | Topnews | Socialnews | Meteo | [altre regioni](#)

ULTIMORA

Alimenti: a Carrara da domenica la fiera della ristorazione

Adnkronos



Carrara, 27 feb. - (Adnkronos) - Domenica 3 marzo, ore 11.30, presso il complesso fieristico di Carrara: sono le coordinate per il taglio del nastro che dara' il via alla 33esima edizione di Tirreno C.T., la fiera organizzata da TirrenoTrade negli spazi di CarraraFiere e dedicata alle ultime novita' nel settore delle forniture per alberghi, ristoranti, bar, pasticcerie, gelaterie e in generale strutture ricettive.

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

"In un momento di particolare crisi economica per tutti i settori - spiegano gli organizzatori Paolo Caldana e Sergio Dati - Tirreno C.T. e' il segnale che per riuscire bene occorre puntare sulla qualita' dell'offerta e i nostri operatori questo lo sanno e in questa sede potranno trovare un giusto momento di confronto con la domanda". (segue)

27 febbraio 2013

[Tutti gli articoli](#)

Diventa fan di Tiscali su Facebook [Hi page](#) [Home](#)

[Stampa](#)

Fai sentire la tua voce!
 Registrati a Tiscali Socialnews e invia testi e video che potranno essere pubblicati sul portale Tiscali.
 Sei già registrato? [Accedi](#)

Nuovo utente? Registrati | Entra | Aiuto

Passa a IE8: ora più sicuro

Mar | Mo | Ti | Yahoo!

YAHOO! FINANZA
ITALIA



Cerca sul web

TI PIACEREBBE INVESTIRE €20,000 UTILIZZANDO SOLO €100

Scopri i vantaggi della leva finanziaria
 IL TRADING FOREX E PER ORO COMPORTA SOSTANZIALI RISCHI DI PERDITA.

MARKETS.COM

Ricevi subito la tua guida PDF gratuita >>

HOME QUOTAZIONI MIO PORTAFOGLIO GUIDA FINANZIARIA NOTIZIE FINANZA PERSONALE CAMBIAVALUTE FORUM

LE ULTIME NOTIZIE TUTTI I TEMI SOLO SU YAHOO! FINANZA #FOGRAFICHE NEW I VIDEO

Cerca quotazioni

Mar 27 Feb 2013 19:18:07 | | Mercato: Borsa di Milano

Sintesi mercati	FTSE MIB 15.801,26		ALL-SHARE 16.793,73 +1,74%	Fbse 100 6.325,88 +0,88%	Dax 7.675,63 +1,04%	Dow Jones 14.010,10 +0,78%	Euro/Dollaro 1,3100 +0,28%	Nikkei 225 11.253,97 -1,27%
------------------------	------------------------------	--	---	---------------------------------------	----------------------------------	---	---	--

Vai all'elenco degli INDICI ITALIANI >

Alimenti: a Carrara da domenica la fiera della ristorazione



Adnkronos News - i servizi di notizie

Mar | Google+ | Tweet | LinkedIn | Facebook | Print | Stampa

Carrara, 27 feb. - (Adnkronos) - Domenica 3 marzo, ore 11.30, presso il complesso fieristico di Carrara: sono le coordinate per il taglio del nastro che darà il via alla 33esima edizione di Tirreno C.T., la fiera organizzata da TirrenoTrade negli spazi di CarraraFiere e dedicata alle ultime novità nel settore delle forniture per alberghi, ristoranti, bar, pasticcerie, gelaterie e in generale strutture ricettive.

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

"In un momento di particolare crisi economica per tutti i settori - spiegano gli organizzatori Paolo Caldani e Sergio Dati - Tirreno C.T. è il segnale che per riuscire bene occorre puntare sulla qualità dell'offerta e i nostri operatori questo lo sanno e in questa sede potranno trovare un giusto momento di confronto con la domanda". (segue)

Per ulteriori informazioni visita il sito di Adnkronos

Ultime quotazioni consultate MIO PORTAFOGLIO

Nome Prezzo Variazione Var. % Grafico

I codici visualizzati qui di seguito sono composti automaticamente al momento di creare il tuo portafoglio Yahoo! Finance.

Cerca quotazioni

FOREX

Commodities

Nome	Prezzo	Var.	% Var.
Petrolio gr.	92,65	0,22	+0,24%
Gas naturale	3,54	0,08	+2,40%
Oro	1.603,10	-12,40	-0,77%
Argento	29,02	-0,24	-0,80%
Rame	3,57	-0,01	-0,27%
Grano	718,25	7,25	+1,02%
Mais	694,25	-0,50	-0,07%

Altre commodities >

Valute

Nome	Prezzo	Var.	% Var.
Euro Dollaro	1,3106	0,00	+0,33%
Euro Sterlina	0,8661	0,00	+0,32%
Euro Franco	1,2203	0,00	+0,21%
Euro Yen	120,4030	0,26	+0,22%
Euro Yuan	6,1674	0,02	+0,29%
Euro Rublo	40,0290	0,04	+0,09%

Altre valute >

FINALMENTE IN ITALIA:
BOOK OF KA
FINO A 100€ BONUS!

STAR VEGAS

Il gioco è riservato ai maggiorenni e può creare dipendenza e patologia. È vietato il gioco d'azzardo in Italia. Il gioco è vietato ai minorenni e può creare dipendenza e patologia. È vietato il gioco d'azzardo in Italia. Il gioco è vietato ai minorenni e può creare dipendenza e patologia. È vietato il gioco d'azzardo in Italia.

SPECIALI YAHOO!

TIRRENOCT

È in programma dal 3 al 7 marzo a Carrara-Fiere di Marina di Carrara (Ms), **TIRRENOCT**, vero punto di riferimento per il settore dell'ospitalità dell'intero centro Italia. Giunta alla 33ª edizione, la manifestazione offre una vasta panoramica delle innovazioni turistiche, commerciali e alberghiere. Nei cinque giorni della kermesse si potranno trovare associazioni di categoria ed espositori, oltre a un fitto programma convegni e tavole rotonde sugli argomenti di attualità, degustazioni, concorsi internazionali e dimostrazioni. I visitatori avranno insomma la possibilità di vedere all'opera i più grandi maestri della ristorazione.

Info: www.tirrenoct.it





Alternative content

HOME / EVENTI / EVENTI

Tanti i concorsi a **Tirreno Ct**



Saranno diversi i concorsi che si terranno nella cornice di **Tirreno Ct**, a marzo a Carrara Fiere: concorsi dedicati alla gastronomia, organizzati da Internazionali D' Italia 2013, Concorso della Toscana, Campionato Italiano Piza, A.I.S. Apuana.

Ve ne segnaliamo nel dettaglio due: Internazionali d'Italia in collaborazione con La federazione Italia cuochi presenta il concorso "Sapienze e sapori regionali regional team-live cooking". Ogni regione potrà delegare una o più squadre regionali rappresentative formate da concorrenti iscritti alla F.I.C.

Ogni Team regionale ammesso al concorso dovrà rappresentare la propria regione mediante l'esecuzione dei temi previsti in concorso. Il Team che meglio si distinguerà nella competizione assumerà il titolo di Campione Nazionale Cucina Regionale Italiana 2013.

Il secondo concorso che vi segnaliamo riguarda il settore pizza. Si tratta del campionato Piza Mai Vista organizzato da S.N.I.P.

Potete leggere tutte le indicazioni per iscrivervi ai seguenti link.

www.tirrenoct.it/system/GetContent.php?file=internazionali_italia_allegato_306_52_it.pdf

www.tirrenoct.it/system/GetContent.php?file=arena_pizza_italiana_allegato_54_52_it.pdf

La Fiera

Giunta alla 33ª edizione, la Tirreno C.T. può a buon diritto collocarsi tra le più qualificate e significative Mostre del settore.

Il bacino di utenza comprende tradizionalmente tutto il centro Italia, ma ogni anno si allargano i confini: questa manifestazione ha ancora molto da dire a tutti gli operatori del settore.

La XXXIIIª nuova edizione della Mostra Convegno Tirreno C.T., che si svolgerà come di consueto nei locali del complesso fieristico Carrara Fiere, dal 3 al 7 Marzo 2013, si presenta ricchissima di giolite novità.

La trentatreesima Mostra Convegno Tirreno C.T. si propone, per l'edizione duemilatrecenti, di rinnovare ed accrescere il successo delle edizioni precedenti, che pure presenta dati di tutto rispetto: gli operatori commerciali che hanno affollato i quattro padiglioni espositivi del Complesso Fieristico di Carrara durante i cinque giorni della scorsa edizione, sono stati oltre cinquantamila.

Senza glutine
fuori casa:
un'eccellente opportunità



OUR BRANDS  

DrSchär
Foodservice

Alternative content



ARCHIVIO NEWS LETTER

ISCRIVITI

Ricette



Pizza Assoluta



Le Mondial della Pizza



Pizza caviar

L'Italia che cresce

a cura di Michele Cannamo

16/02/2013

TIRRENO C.T

DA 33 ANNI IL PUNTO DI RIFERIMENTO PER L'OSPITALITÀ IN ITALIA

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

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

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

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

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

articoli recenti

- 16/02/2013 19:00 DA 33 ANNI IL PUNTO DI RIFERIMENTO PER L'OSPITALITÀ IN ITALIA
- 16/02/2013 18:52 IL VENETO TRA I PROTAGONISTI NELL'ANNO DELLA FEDE



Avenire
Il giornale on-line
DALLE 6 DEL MATTINO

- L'edizione del giorno
- L'archivio storico
- I PDF da scaricare

LUOGHI INFINITI

AUTO & MOTOCICLISTI **elavoro**

ONE OF US
IN DIFESA DEL CONCEPITO
FIRMA ANCHE TU

Avenire dossier

CAZZARDO NON È UN GIOCO	LA CAMPAGNA VOLERA
CRISTIAN PERSEGUITATI	COPPE DI FATTO IL DIBATTITO
BENEDDETTO XVI	Avenire CEL

SPECIALE ENRICO
Matti

UNA **SIR F&C**

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

(AGENPARL) - Roma, 14 feb - E' già tutto in fermento a Carrara Fiere per la 33esima edizione di Tirreno C.T., la fiera promossa da Tirreno Trade e dedicata alle ultime novità nel settore delle forniture per alberghi, ristoranti, bar, pasticceria, gelateria e in generale strutture ricettive. Dal 3 al 7 marzo prossimi sono attesi nei padiglioni della fiera oltre 50 mila operatori del settore da tutta Italia. Importante l'offerta anche per il 2013: saranno presenti in fiera infatti circa 300 gli espositori in rappresentanza di oltre 600 marchi commerciali nei circa 30 mila metri quadrati dello spazio fieristico.

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

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

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

Il settore della ristorazione e dei bar in Italia rappresenta numeri importanti con circa 150mila ristoranti e 141mila tra bar e pubblici esercizi per un milione di posti di lavoro in tutto per un giro d'affari medio annuo di circa 28miliardi di euro. Per quanto riguarda il fatturato medio si preannuncia per il primo trimestre del 2013 una ulteriore lieve flessione rispetto allo stesso periodo dell'anno passato. In Toscana sono presenti 11.600 ristoranti (il 7,3% del totale in Italia), 8.541 bar (il 6% del nazionale) e circa 16mila pubblici esercizi (il 7%), numeri sostanzialmente stabili nel 2012 rispetto al 2011.

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

MARZO 2013

ITALIA

APIMELL

1-3 Piacenza.

Apimell - 10ª Mostra Mercato Nazionale di Apicoltura, dei Prodotti e delle Attività relative Apistiche.
 Organizzatore: Piacenza Expo SpA
 Via Broletto 11, 10126 Le Mossé,
 29122 Piacenza
 tel. 0523/602711, fax 0523/602702
 e-mail: info@piacenzaspo.it
 www.apimell.it

1-3 Piacenza.

Seminari - 12ª Mostra Mercato della Pianta Ornamentale ed Agraria, Floricoltura, Sementi ed Attrezzature per Giardinaggio e Coltivazione Ambientale.
 Organizzatore: Piacenza Expo SpA
 Via Broletto 11, 10126 Le Mossé,
 29122 Piacenza
 tel. 0523/602711, fax 0523/602702
 e-mail: info@piacenzaspo.it
 www.spm2013.it

1-3 Piacenza.

Buon Vivere - 6ª Mostra Mercato di Bioagricoltura.
 Organizzatore: Piacenza Expo SpA
 Via Broletto 11, 10126 Le Mossé,
 29122 Piacenza
 tel. 0523/602711, fax 0523/602702
 e-mail: info@piacenzaspo.it
 www.buonvivere.info

1-4 Trieste.

Dieu Capitale - 7ª Salone degli Oli Extra Vergini Tipici e di Qualità.
 Organizzatore: Anas - Azienda Speciale della Camera di Commercio di Trieste, Piazza della Borsa 14.

3-5 Trieste.

tel. 040/781240, fax 040/305001,
 e-mail: info@capitale.it
 www.capitale.it

3-7 Marina di Carrara (Ms).

12ª Mostra Fiere e Congressi **Forum 2013**
 Organizzatore: Italia Tempus di Maria
 Dipartimentale - Turismo Viale 51,
 c/o Centro Quinzionale Oltreoceano,
 Via Salsola 9, 54100 Marina,
 tel. 0585/791770, fax 0585/791781,
 e-mail: info@forum2013.it
 www.forum2013.it

9-12 Foggia.

Calz&Coesha - Calzature, Accessori, Tecnologia, Design, Energie e Servizi ed Eventi, Faccende e Progettazione.
 Organizzatore: Soluzioni Group SpA,
 Via Antonio Gramsci 107/A,
 71121 Foggia tel. 0881/664821
 fax 0881/321460 - 0881/440379
 e-mail: info@solgroup.it
 www.solgroup.it
 www.feregattofoggia.it

15-17 Fiera Milano City.

FalleCosaBuona - Fiera Nazionale del Consumo Collettivo degli Studenti di Villa Savarenna.
 Organizzatore: Tiro di Mezzo Eventi
 Via Calabritto 13, 20122 Milano,
 tel. 02/89429670, fax 02/8736503,
 e-mail: info@fallecosa.org
 www.fallecosa.org

24-26 Torino.

Treno&Food - 13ª Salone Internazionale Professionale per Bar, Caffè, Ristoranti.
 Organizzatore: Paddock Spa,
 Via S. Tommaso 39 - 10141 Padova,
 tel. 049/848111, fax 049/640570,
 e-mail: info@food-paddock.it
 www.trenofood.com

ESTERO

17-20 Gran Bretagna, Londra.

The International Food & Drink Event
 Per informazioni: Dependence 999 William
 Casell St, Via Augusta 10 - 50125 Firenze
 Creativa: Carla Caselli
 tel. 055/281700, fax 055/281766,
 e-mail: carla.caselli@depende.it
 www.fedevent.com

20-21 Francia, Parigi.

Food & Wine Alley - European Sandwich & Snack Show - Salone Europeo degli Operatori della Filiera Sandwich & Snacking.
 Per informazioni: Food & Wine Italy Srl,
 Via Mantova 5, 20146 Milano
 tel. 02/4351501, fax 02/4358795
 Creativa: Valeria Pagnoncelli
 manager - tel. 02/43517283, e-mail:
 valeria@foodwineitaly.com
 www.foodwineitaly.com

24-26 Germania.

Bread & C. ProWine - Fiera Internazionale del Vino e del Pane.
 Per informazioni: ProWine GmbH,
 V&L, Calabritto 1 - 20146 Milano - Contatto:
 Elena Ciani - tel. 02/47791420,
 fax 02/47791423
 e-mail: ciani@prowine.it
 www.prowine.it - www.breadandc.com

25-27 Brasile, San Paolo.

Food & Wine World Brazil - Fiera Internazionale di Prodotto Agricolo, Bevande, Attrezzature per l'Operatività Professionale.
 Per informazioni: Fiera Milano Spa -
 Direzione Internazionale - Contatto:
 Carolina Lombardi
 tel. 02/42976329, e-mail: Carolina.Lombardi@fiemmilano.it
 www.fieraconline.it

EVENTI, FIERE & CO. ► AGENDA 2013

a cura della Redazione

2/3 marzo - ART & PASTRY

1° festival internazionale dedicato all'alta pasticceria
Lugano - www.artandpastry.com

3-6 marzo - TIRRENO CT

Ospitalità, ristorazione, turismo
Carrara - www.tirenoct.it

6/9 marzo - MOBAC SHOW

Machinery, materials, marketing of bakery and confectionery show
Osaka (Giappone) - www.mobacshow.com

7-10 marzo - SUGAR ART & CAKE DESIGN - ABILMENTE

La fiera Abilmente dedica un intero padiglione alla decorazione
Fiera di Vicenza - www.abilmente.org

10/11 marzo - PRIMO MEETING DI CUCINA EVOLUTION

L'evoluzione di un artista: il piacere sensoriale incontra la scelta salutare
Fabriano (AN) - www.cucinaevolution.it

14-17 marzo - IBATECH

International Trade Fair For Bakery, Patisserie Machinery, Ice Cream,
Chocolate And Technologies - Ankara (Turchia) - www.imatech.com.tr

17/18/19 marzo - GUSTO IN SCENA

Tre mondi che si incontrano: le cantine, i cuochi, la gastronomia
Scuola Grande di San Giovanni Evangelista, Venezia - www.gustoinscena.it

17-20 marzo - IFE

The International Food and Drink Event
Londra (UK) - www.ife.co.uk

19-22 marzo - CREMAI

Salon International des professionnels de l'Hôtellerie, Restauration
& Pâtisserie-Boulangerie - Casablanca (Marocco) - www.crema.net

22-25 marzo - CUCINARE

Il nuovo salone dedicato al mondo dei foodies e dell'ospitalità
Fiera di Pordenone - www.cucinare.pn

24-26 marzo - TECNO&FOOD

Attrezzature alberghiere, food beverage e tecnologia
Lingotto Fiere (Torino) - www.tecnofood.it

15-17 aprile - PIZZA WORLD SHOW-CAMPIONATO MONDIALE DELLA PIZZA

Contemporaneamente si svolgerà la mostra internazionale Tranci di Storia
Fiere di Parma - www.campionatomondialelapizza.it - www.pizzaworldshow.com

4-6 maggio - TIPIACE

Biennale dell'enogastronomia e dell'accoglienza
Centro esposizioni (Lugano) - www.tipiace.ch

19-22 maggio - TUTTOFOOD & DOLCEITALIA

Milano World Food Exhibition
Fiera Milano Rho - www.tuttofood.com

Le manifestazioni possono subire variazioni.
Per conferme consultare gli organizzatori.

● Eventi ● Fiere

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

>>> EVENTI & FIERE

RistorExpo ERBA (CO) RISTOREXPO

Dal 17 al 20 febbraio 2013 a Lariofiere si rinnova l'appuntamento con "RistorExpo", l'evento per operatori del settore ristorativo che unisce all'esposizione fieristica, incontri, seminari, stage di cucina, concorsi, workshop, convegni. Il tema di questa nuova edizione è quanto mai attuale: "Bistromania? Un viaggio per l'Europa". Ne ha fatta di strada il bistro dalle sue origini parigine, da osteria con pochi tavoli e menu ridotto a locale dell'alta cucina ma alla portata di tutte le tasche. Saranno chef provenienti da più parti d'Europa a raccontare il loro concetto di "bistro" e "bistronomia" nell'ambito della ristorazione attuale e futura.

MOSTRA CONVEGNO CARRARA Tirreno C.T. TIRRENO CT

La 33ª edizione della Mostra Convegno Tirreno C.T. si svolgerà come di consueto nei locali del complesso fieristico Carrara Fiere, dal 3 al 7 marzo 2013 e si presenta ricca di novità. Vero punto di riferimento per il settore dell'ospitalità dell'intero centro Italia, l'esposizione offre una vasta panoramica delle innovazioni turistiche, commerciali e alberghiere, con aziende espositrici di attrezzature e servizi per ristoranti, alberghi, bar, pasticcerie, pizzerie, panificatori, gelatieri e comunità. Come ogni anno la fiera ospiterà gli "Internazionali d'Italia", campionati di cucina calda e fredda riconosciuti dalla Wacs e promossi dalla Fic. Uno straordinario momento di confronto tra i migliori chef, squadre e concorrenti singoli. I giovani talenti parteciperanno invece al "Grand Junior Cooking Contest", mentre la cucina regionale sarà protagonista del nuovo concorso per team "Sapienze e sapori regionali". Per informazioni: www.internazionaliitalia.eu

GUSTO IN SCENA VENEZIA GUSTO IN SCENA

Il congresso gastronomico giunge alla quinta edizione e si svolge ancora una volta a Venezia, dal 17 al 19 marzo. Sono oltre 20 i cuochi di fama internazionale che presenteranno ricette inedite sul tema del "Cucinare con e senza zucchero", aprendo la strada allo studio e all'idea di una nuova cucina italiana che concili il piacere della tavola con la salute. Un'opportunità interessante di incontro e di aggiornamento per i professionisti della ristorazione.
www.gustoinscena.it

VERONA VINITALY
Dal 7 al 10 aprile 2013 a Veronafiere torna il Salone internazionale del vino e dei distillati. Quattro giorni di grandi eventi, rassegne, degustazioni e workshop mirati all'incontro delle cantine espositrici con gli operatori del comparto, assieme ad un ricco programma convegnistico che affronta ed approfondisce i temi legati alla domanda ed offerta in Italia, Europa e nel resto del mondo.
www.vinitaly.com

La rivista "il Cuoco" è disponibile anche in versione digitale sfogliabile sul sito: www.fic.it

In prossimità degli eventi saranno pubblicate informazioni dettagliate sul sito www.fic.it

FIERE
IN ARRIVO
TIRRENO C.T.

Da 33 anni è il punto di riferimento per tutti gli operatori del settore dell'ospitalità: promossa da Tirreno Trade Srl, la manifestazione è dedicata alle ultime novità delle forniture per alberghi, ristoranti, bar, pasticcerie, gelaterie e in generale strutture ricettive. Vero focus della manifestazione l'incontro qualificato tra domanda e offerta di questo comparto che è sempre più in divenire: uno scambio commerciale che crea importanti giri d'affari per gli operatori del centro e nord Italia. Tirreno C.T. non è solo esposizione, ma anche un confronto tra gli operatori del settore grazie ai tanti eventi collaterali che ogni anno arricchiscono un programma denso di convegni, seminari e workshop. A fare da animatori delle giornate di fiera le tante associazioni di categoria che si ritrovano a Carrara Fiere per fare il punto della situazione come i barman, gelatieri, maitres, panificatori, pasticceri, pizzaioli, sommelier e cuochi. Ampia la rappresentanza in fiera per il Made in Italy agroalimentare, con le principali associazioni del settore del wine e food per presentare le loro eccellenze territoriali in abbinamento alla tecnologia specifica per ogni segmento.

www.tirrenoct.it

MOSTRE & SALONI

SUGAR ART E CAKE DESIGN AD ABILMENTE

All'interno della prossima edizione di **Abilmente**, mostra-atelier della manualità creativa a **Vicenza dal 7 al 10 marzo**, un intero padiglione è dedicato alla decorazione delle torte. In sintonia con la vivacità che caratterizza la rassegna, esso presenta un'ampia area commerciale, dove le appassionati potranno trovare materiali ed attrezzi per la decorazione dei dolci; uno spazio dedicato all'esposizione delle torte della mostra-concorso "Torte da Oscar" e un'area espositiva per le wedding cake (con un richiamo all'Atelier della sposa creativa) e torte di cake designer e pasticceri coinvolti.

Per coloro che vogliono seguire le più affermate professioniste, **Abilmente** propone un programma di corsi e workshop, organizzato in collaborazione con **Cake Design Lab** e con la media partnership di "Pasticceria Internazionale" e **Cake Design Italia**. Dai **Vip Lab**, tenuti da note cake designer, al **Technical Lab**, per chi vuole affinare le conoscenze tecniche attraverso corsi tematici e strutturati. Per chi, invece, vuole abbinare al cake design la professionalità del pasticciere, ci sono i laboratori **Beffo e Bupeno**. A fare da corollario, in programma numerosi workshop tenuti da **Fiorella Baltamo, Tamara Blunnotte e Manuel Grava, Toni Brancatisano, Catia Cavani, Diletta Costaldo, Lara Costantini, Antonella Di Maria, Carmela Moffa, Antonio Capuano, Fabiana Pagliardi (wedding planner) e Laura Pavan**. Inoltre, dal 1° al 10 marzo, palazzo Bonin Longare a Vicenza ospita un'esposizione di torte ispirate alle avanguardie artistiche del Novecento.

www.abilmente.org

La sfida all'innovazione a Host

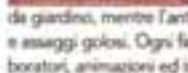


È iniziato il conto alla rovescia per **Host**, salone internazionale dell'ospitalità professionale, nel settore **Ho.Re.Ca e Retail**, in **Fieramilano a Rho dal 18 al 22 ottobre**.

Tecnologie e servizi per la ristorazione professionale costituiscono uno dei settori di punta - che nonostante il periodo economico non facile continua a registrare numeri positivi grazie alla capacità di rinnovamento e con il decisivo contributo dell'export -, affiancandosi in fiera all'Arte Bianca - pane, pasta, pizza - in un'unica macro-area, dove troverà spazio anche l'offerta delle aziende del settore **Arredo e Tavola**.

"La ristorazione professionale è il cuore di **Host** - commenta **Marco Seriolli**, direttore exhibition di **Fiera Milano** -. Per il peso del settore, ma anche per la sua grande capacità d'innovazione tecnica e concettuale, che si traduce in nuovi format, metodi di preparazione dei cibi e nuovi stili di consumo. www.host.fieramilano.it

Messer Tulipano a Pralormo



Nella splendida cornice del **Castello di Pralormo, To, dal 30 marzo al 1° maggio** si svolgerà come ogni anno **Messer Tulipano**. Per la 14ª edizione, accanto alla fioritura dei tulipani - oltre 75.000 i bulbi di tulipani e narcisi -, il parco accoglie ranuncoli multicolore, preziose orchidee nella serra antica e un'ampiolata sezione dedicata agli orti. Inoltre, nell'ambito del programma "La Castellana Golosa", il castello promuove il concorso di cake design **Messer Tulipano Cake** e la correlata esposizione di torte spettacolari. L'antica **Orangerie** è invece dedicata alla mostra sul **Giardino Pittoresco**, che illustra l'evoluzione di arredi, attrezzi e complementi da giardino, mentre l'antica cascina Castellana ospita un'ampia zona shop per gli acquisti e assaggi golosi. Ogni fine settimana, sono inoltre previsti degustazioni, conversazioni, laboratori, animazioni ed intrattenimenti per grandi e piccoli. www.castellodipralormo.com

Block Notes



Immaginazione e gusto

Torta Golosaria tra i castelli del Monferrato, festival dedicato alle eccellenze gastronomiche e culturali. Il primo appuntamento sarà dall'1 al 3 marzo a **Canale Monferrato, AL**, mentre il 9 e 10 marzo toccherà la provincia astigiana. www.golosaria.it

A **Milano, dal 15 al 17 marzo**, si tiene la 10ª edizione di **Fa la Cosa Giusta**, rassegna dedicata a consumo critico e stili di vita sostenibili, con uno spazio importante riservato a cibo e alimentazione. www.falacosa giusta.terre.it



A **Fermo dal 16 al 18 marzo**, **Tipicità: Made in Marche Festival** propone prelibatezze enogastronomiche della regione e percorsi turistici, nonché confronti con realtà italiane e straniere, tra le quali **Monferrato e Svezia**, ospiti d'onore. www.tipicita.it

Italia Beer Festival, la manifestazione itinerante incentrata sulla birra artigianale italiana di qualità, farà tappa a **Milano dal 22 al 24 marzo** e a **Roma dal 10 al 12 maggio**. A degustazioni, laboratori, spettacoli musicali ed eventi dedicati, si affiancano la **Mostra Mercato del vinile e del CD** ed un **Vintage Marketplace**. www.degustatoribirra.it



Sempre ricco il calendario formativo di **Bravo**, con i corsi **Trattico Club** di gelateria. I prossimi appuntamenti per il mese di marzo con **Angelo Grasso** si tengono il 5 e 6 presso **Gailli a Chiasiello, Si**, e il 20 da **Chiani Group a Viterbo**, mentre l'11 aprile sarà da **Frigostrassi a Maglie, Le**. Ancora in marzo ci sarà invece **Pino Scaringella** il 5 da **Arreda Impianti a Lamezia Terme, Cz**. www.bravo.it - www.tratticoclub.com

Torna in maggio l'appuntamento con il **Firenze Gelato Festival**. Tra le novità, l'iniziativa **Italia Gelato Tour** che, in diverse località della penisola, a ciascuna tappa coinvolgerà gelai ed aziende in un evento dedicato, con un focus sull'evoluzione storica del dolce freddo. Per accedere alle selezioni e partecipare, per le categorie **Maestro Gelatiere o Gelai Emergenti**, sia al Festival che al Tour. www.firenzegelatofestival.it



Métiers de bouche in scena a Casablanca



In Marocco, a Casablanca, dal 19 al 22 marzo, Cremai si configura come l'appuntamento per eccellenza per i professionisti della ristorazione, ospitalità, pasticceria e panificazione. Su uno spazio di 14.000 m² saranno in mostra le ultime tendenze in fatto di prodotti e servizi, e qui si affianca un ricco programma di conferenze, su argomenti come qualità, formazione, sicurezza nel campo dell'ospitalità e dei métiers de bouche. Presente anche il palcoscenico dedicato ai migliori professionisti africani del settore, dove si terranno le selezioni - la Coupe d'Afrique de Pâtisserie, la Coupe d'Afrique de la Boulangerie, Bocusse d'Or - per designare coloro che parteciperanno alle prossime edizioni delle più importanti competizioni internazionali, nonché le 12 gare nazionali Toques d'Or, riservate ai giovani talenti nazionali. Non mancheranno inoltre degustazioni, dimostrazioni ed incontri. www.cremai.ma

CALENDARIO ESPOSIZIONI PER IL SETTORE DOLCIARIO

Per ogni manifestazione consigliamo un contatto diretto di conferma, poiché possono avvenire cambiamenti organizzativi dopo la stampa di questo calendario.
* indica una manifestazione non ancora segnalata nei numeri precedenti o che ha subito variazioni.

25 - 28 febbraio 2013 - Dubai (Emirati Arabi Uniti)
GULFOOD - food e ospitalità
www.gulfood.com

2 - 3 marzo 2013 - Lugano (CH)
ARTPASTRY - festival di alta pasticceria
artandpastry.com

3 - 7 marzo 2013 - Carrara (Mt)
TIMONOC - ospitalità
www.timonoc.it

6 - 9 marzo 2013 - Osaka (Giappone)
MOBAC SHOW - bakery e pasticceria
www.mobacshow.com

7 - 13 marzo 2013 - Vicenza
ABILMENTE - SUGAR ART & CAKE DESIGN
www.abilmenta.org

14 - 17 marzo 2013 - Ankara (Turchia)
IBATECH - bakery, pasticceria, gelateria, cioccolato
www.imatech.com.tr

*16 - 18 marzo 2013 - Fermo
TIPICITA - enogastronomia e turismo
www.tipicita.it

17 - 20 marzo 2013 - Londra (UK)
IFE - food&drink
www.ife.co.uk

19 - 22 marzo 2013 - Casablanca (Marocco)
CREMAI + COUPE D'AFRIQUE DE LA PATISSERIE + COUPE D'AFRIQUE DE LA BOULANGERIE
hotellerie, ristorazione, pasticceria, panificazione + concorsi
www.cremai.net

22 - 25 marzo 2013 - Pordenone
CUCINARE - enogastronomia ed attrezz. da cucina
www.cucinare.pn

24 - 26 marzo 2013 - Torino
TECNO & FOOD + BIOLIFE
attrezzature alberghiere, prodotti alimentari e tecnologie + prodotti bio
www.tecnofood.it

24 - 26 aprile 2013 - Hu Chi Minh City (Vietnam)
FOOD AND HOTEL VIETNAM 2013
www.foodandhotelvietnam.com

27 - 30 aprile 2013 - Wels (Austria)
OBA OKONDA - panificazione, pasticceria e gastronomia
www.messe-wels.at

*maggio 2013 - Firenze
FIRENZE GELATO FESTIVAL
www.firenzegelatofestival.it

4 - 6 maggio 2013 - Lugano (Svizzera)
TIPACE - enogastronomia ed accoglienza
www.tipace.ch

19 - 22 maggio 2013 - Milano
TUTTOFOOD
www.tuttofood.it

25 - 29 maggio 2013 - Verona
SIAB - pane, pasticceria, pizza e pasta
www.siabweb.com

10 - 14 giugno 2013 - Buenos Aires (Argentina)
FITHEP - food
www.milano.com/fithep-marzo2013

12 - 13 giugno 2013 - Parigi (Francia)
PACK&GIFT - packaging
www.packandgift.com

15 - 16 settembre 2013 - Chicago (USA)
CHICAGO RESTAURANT PASTRY COMPETITION
jnpurepastry.com/COMPETITION.html

21 - 23 settembre 2013 - Roma
SABO PRO - regalo
www.sabopro.it

23 - 29 settembre 2013 - Basilea (Svizzera)
IGEHO + MEFA + LEFATEC + SALON CULINAIRE MONDIAL
hotellerie, gastronomia + carri + prod. alimentari + concorso int. cucina
www.igeho.ch - www.mefa.ch - www.lefatec.ch - www.salonculinairemondial.com

12 - 16 ottobre 2013 - Lecce
AGRO.GE.PA.CIOK - gelateria, pasticceria, cioccolateria e artigianato agroalimentare
www.agrogepaociok.it

17 - 20 ottobre 2013 - Vicenza
ABILMENTE - SUGAR ART & CAKE DESIGN
www.abilmenta.org

18 - 22 ottobre 2013 - Milano
HOST
www.host.fieramilano.it

19 - 22 ottobre 2013 - Stoccarda (Germania)
SÜDBACK - panificazione e pasticceria
www.suedback.de

24 - 27 ottobre 2013 - Seul (Corea)
SIBA 2013 - bakery
www.siba-expo.com

28 - 30 ottobre 2013 - Parigi (Francia)
SALON DU CHOCOLAT GRAND PUBLIC
www.salon-du-chocolat.com

28 - 30 ottobre 2013 - Parigi (Francia)
SALON DU CHOCOLAT PROFESSIONNEL + FORUM GASTRONOMIC + WORLD CHOCOLATE MASTERS + INTERNATIONAL COCOA AWARDS
esposizione + demo + concorsi
pro.salon-du-chocolat.com

23 - 27 novembre 2013 - Basilea (Svizzera)
IGEHO + SALON CULINAIRE MONDIAL + MEFA + LEFATEC
hotellerie e gastr. + industria carri e prod. alimentari
www.igeho.ch + www.salonculinairemondial.com + www.mefa.ch + www.lefatec.ch

*18 - 22 gennaio 2014 - Rimini
SIGEP - www.sigep.it

1 - 5 febbraio 2014 - Stoccarda (Germania)
INTERGASTRA - industria alberghiera
www.intergast.de

10 - 13 aprile 2014 - Istanbul (Turchia)
IBATECH - bakery, pasticceria, gelateria, cioccolato
www.messe-stuttgart.com.tr

gennaio 2013	Data	Località	Esposizione	Informazioni
	20-22	San Francisco (Usa)	WINTER FANCY FOOD SHOW specialità pasticceria e bevande	www.specialtyfood.com
	26-30	Lione (Francia)	SIRHA + COUPE DU MONDE DE LA PÂTISSERIE + BOCUSE D'OR pasticceria - gelateria	www.sirha.com www.cmpatisserie.com

febbraio 2013	Data	Località	Esposizione	Informazioni
	10-12	Milano	IDENTITÀ GOLOSE cucina d'autore	www.identitagolose.it
	10-13	Lubiana (Slovenia)	GASTEXPO pasticceria - panificazione gastronomia - ospitalità	www.gast.si
	13-16	Norimberga (Germania)	BIOFACH alimentazione biologica e naturale	www.biofach.de
	16-20	Bari	LEVANTE PROF pasticceria - panificazione - pizzeria	www.dmpsr.eu
	22-24	Marsiglia (Francia)	SALON DU CHOCOLAT cioccolateria	www.fou-de-chocolat.com
	23-26	Rimini	RHEX salone del mondo horeca	www.rhex.it
	25-28	Dubai	GULFOOD alimentazione - ospitalità	www.gulfood.com

marzo 2013	Data	Località	Esposizione	Informazioni
	3-7	Carrara	TIRRENO CT ospitalità	www.tirrenoct.it
24-26	Torino	TECNO & FOOD attrezzature alberghiere cibo - bevande - tecnologie	www.tecnoefood.it	

apr. 2013	Data	Località	Esposizione	Informazioni
	7-10	Verona	VINITALY vino	www.vinitaly.it

maggio 2013	Data	Località	Esposizione	Informazioni
	7-10	Hong Kong (Cina)	HOFEX cibo e bevande ristorazione - hotellerie	www.hofex.com
	19-22	Milano	TUTTOFOOD alimentazione	www.tuttofood.it
25-29	Verona	SIAB panificazione - pasticceria - pizzeria	www.siabweb.com	

Le date delle manifestazioni possono subire variazioni. Contattare direttamente gli organizzatori per conferma.

Eventi e Rassegne



TIRRENO CT a Marina di Carrara

Tirreno C.T. in programma dal 3 al 7 marzo prossimi si svolgerà come di consueto nel complesso fieristico di Marina di Carrara. La fiera è dedicata alle ultime novità nel settore delle forniture per ristoranti, bar, gelaterie e pasticcerie, in generale strutture ricettive operanti in un'area di forte vocazione turistica. Circa 300 espositori in rappresentanza di oltre 600 mar-



le Fiere nel mondo

RIMINI

19 - 23 gennaio 2013
SIGEP + AB.TECH
www.sigep.it

LIONE (Francia)

26 - 30 gennaio 2013
SIRHA + COUPE DU MONDE DE LA
PATISSERIE + BOCUSE D'OR + INTER-
SUC + SALON INT. BOULANGERIE
www.sirha.com + www.cmpatisserie.com

MILANO

10 - 12 febbraio 2013
IDENTITÀ GOLOSE - Congresso cucina
www.identitagoiose.it

BARI

16 - 20 febbraio 2013
LEVANTE PROF - Panificazione, pasticceria,
gelateria, ristorazione
www.dmpsrj.eu

ATENE (Grecia)

23 - 26 febbraio 2013
ARTOZA - Panificazione, pasticceria, gelateria
www.artoza.com

FOGGIA

2 - 6 marzo 2013
GATE 13 & GUSTO - Hotel, gelateria,
pasticceria, panetteria e ristorazione
www.feragatefoggia.it

CARRARA

3 - 7 marzo 2013
TIRRENO CT - Ospitalità
www.tirrenoci.it

chi commerciali nei circa 30 mila metri quadrati della rinnovata Fiera, per un totale di visitatori che nel 2011 ha raggiunto e superato le 50 mila presenze. La Fiera vuole essere anche un confronto per tutti gli addetti al settore grazie alla presenza di un ricco programma di eventi tra i quali seminari, convegni e tavole rotonde con i massimi rappresentanti del turismo e dell'offerta territoriale.

Sono in programma per l'edizione di marzo dimostrazioni professionali e concorsi organizzati dalle diverse associazioni di categoria che partecipano attivamente alla manifestazione

tra le quali quella dei Barman, Gelatieri, Panificatori, Pasticceri, Pizzaioli, Sommelier e Cuochi.

Tirreno C. T. è organizzata da TirrenoTrade Srl con il patrocinio della Regione Toscana, Provincia di Massa Carrara, CNA, Camera di Commercio di Massa - Carrara e la Federazione Italiana Cuochi.

Alla fiera prenderanno parte "opinion leader" dei vari settori, rappresentanti del mondo dell'imprenditoria interessata e le molte aziende che operano nell'offerta turistica ed enogastronomica del territorio.

Intergelat: un "flop" annunciato

L'aver anticipato a novembre l'edizione di Intergelat, che solitamente si teneva nel mese di febbraio a ridosso di stagione, non ha giovato agli organizzatori della rassegna alicantina. Così, anche se i consumi della stagione 2012 hanno sostanzialmente tenuto nonostante la difficile situazione economica, l'affluenza di visitatori ed operatori si è ulteriormente ridotta. Uno dei motivi è il dimezzato numero degli espositori; probabilmente è mancato il tam - tam verso la propria clientela degli espositori assenti. Se si considera poi che raggiungere Alicante per gli operatori è



più difficoltoso e costoso che venire in Italia, via Bologna, e visitare il Sigep di Rimini, dove l'offerta di novità è im-
paragonabile a qualsiasi altra rassegna, porrà gli organizzatori di Intergelat di fronte a scelte difficili se non addirittura impietose.

MOSTRE & SALONI

A Lugano la pasticceria d'autore in formato festival



È online il programma del festival internazionale di pasticceria **Art&Pastry**, con i dettagli dei corsi pratici e laboratori dimostrativi che si terranno il 2 e 3 marzo, presso il Palazzo dei Congressi a Lugano, che vedranno in scena quotati professionisti come **Davide Malizia, Eliseo Tonti, Sonia Balacchi, Gianluca Fusto, Giuseppe Piffaretti, Jean Francois Foucher** e **Paola Casalini**. Spazio anche al cake design con **Zoe Clark, Letizia Grelia, Claudia Prati, Lorena Gil Vasquez, Simon Webster** e **Mario Romani**.

Sono inoltre previsti momenti di dibattito, a metà tra tavola rotonda e cooking show: sabato 2 marzo l'apuntamento è con il "Cinque sensi e tecnica", ovvero come tradurre sensazioni, emozioni e gusto attraverso l'uso sapiente della tecnica, con **Loretta Fanella, Iginio Massari, Dario Ranza**, lo spagnolo **Paco Torreblanca** e il tedesco **Rene Frank**. Il tema della domenica è invece "So light, so good": si parlerà di pasticceria e intolleranze alimentari con **Luca Montersino, Gianluca Fusto** e **Joseph Trotta**.

Tanti gli eventi collaterali, come il concorso "Pafettone Cup", una dolce sfida "senza frontiere" rivolta a pasticcerie e laboratori con sede in Canton Ticino e in Lombardia, e il concorso dedicato alle scuole alberghiere indetto con "Pasticceria Internazionale", che ne coinvolge due svizzere e due italiane, che si confronteranno sulla realizzazione di una scultura di cioccolato. www.artandpastry.com

Block Notes

Dal 18 al 22 gennaio a Parigi, **MaisonObjet** presenta l'attualità del mondo dell'arredamento, localizzandosi su lusso, design, decorazione e accessori; in contemporanea si tiene **Paris Des Chefs**, che unisce food e design. Per marzo 2014 è già in programma un'edizione asiatica a Singapore. www.maison-objet.com

Indetto da Fiera Milano, si terrà dal 28 febbraio al 2 marzo, presso Villa Erba a Cernobbio, Co, il **Forum dei Consumi Fuori Casa**, che coinvolgerà produttori, distributori e grossisti del mondo Ho Re Ca. www.forumfuoricasa.it

Proseguono i corsi presso **Saima Academy**: in febbraio saranno a San Marco Evangelista, Ce, **Luca Montersino**, 11 e 12, dessert al punto; **Christian Bressa**, 18 e 19, master gelateria; **Davide Comaschi**, 25 e 26, wedding cake. In marzo sarà la volta di **Leo di Carlo**, 4 e 5, tradizione in evoluzione - paste friabili; **Carola Stacchezzini**, 11 e 12, soggettistica pasquale. www.saimaspa.com

A Venezia dal 17 al 19 marzo, non cuochi si sfideranno sul tema "Cucinare con... Cucinare senza... Zucchero", in occasione di **Chef in concerto** - il congresso di alta cucina, che annovera la 5ª edizione di **Gusto in Scena**. Previsti anche gli eventi **I Magnifici Vini di Mare Montagna, Piuma e Collina**, nonché **Seduzioni di Gola**, dedicato alle eccellenze gastronomiche. www.gustoinscena.it

Ospitalità a Carrara

TIRRENO
OSPITALITÀ
ITALIA
CT
Complesso Hotelistico di Carrara
dal 5 al 7 marzo 2013

Torna il mondo dell'ospitalità a **Tirreno C.T.**, a Carrara dal 5 al 7 marzo: organizzata da TirrenoTrade negli spazi del complesso Carrara Fiere, la rassegna è dedicata alle novità nel settore delle attrezzature e forniture per alberghi, ristoranti, bar, pasticcerie, gelaterie e strutture ricettive. Ad animare la manifestazione ci saranno le tante associazioni di categoria nel segno del Made in Italy agroalimentare, con la collaborazione di enti e la partecipazione attiva della Federazione Italiana Cuochi.

www.tirrenoct.it

A Vicenza è di scena Abilmente

ABILMENTE
Manifestazione della manualità creativa

È in programma dal 7 al 10 marzo, presso la Fiera di Vicenza, **Abilmente**, manifestazione dedicata alla manualità creativa. Un'area di circa 20.000 m² ospiterà oltre 250 espositori, sia italiani che

esteri, ed iniziative e aree collaterali. Mostre, aree dimostrative e atelier creativi uniranno la dimensione laboratoriale a quella espositiva; oltre all'esposizione di manufatti e creazioni, si terranno corsi e dimostrazioni, spaziando dal patchwork al ricamo, dal crochet al cucito creativo, dal découpage allo scrapbooking, dal bijoux al feltro, fino al cake design. Dopo il successo dello scorso anno, lo spazio **Sugar Art & Cake Design** prevede un padiglione dedicato articolato in diverse aree, dove professionisti del settore, operatori e aziende potranno confrontarsi. Tra le novità, i corsi organizzati da **Cake Design Lab**, pensati sia per esperti che per appassionati che vogliono avvicinarsi a questa nuova arte. A ciò si aggiungono l'ampia area commerciale, lo spazio dimostrativo allestito al centro del padiglione, il concorso a tema e le mostre, che faranno da corollario all'evento. www.abilmente.org

29122 Piacenza, tel. 0523/602711,
 fax 0523/602702,
 e-mail info_piacenza@agrip.it
 www.piacenza.agrip.it

1-3 Piacenza.

Buch Messe - 61 Mostra Mercato di Enogastronomia.
 Organizzatore: Farenza Expo SpA,
 Via Inghirami, 11, Loc. Le Muse,
 29122 Piacenza, tel. 0523/602711,
 fax 0523/602702,
 e-mail info_piacenza@agrip.it
 www.farenza.com/fo

1-4 Trieste.

Di o Capitale - 7 Salone degli Oli Extra Vergini Tipici di Qualità.
 Organizzatore: Anas - Azienda Spese della Camera di Commercio di Trieste - Piazza de la Borsa 16, 34121 Trieste, tel. 0422/212143,
 fax 0422/305201
 e-mail info_olioscapitale@www.olisapital.it

3-7 Marina di Carrara (MC).

41 Mostra Convegno Pane e C.
 Ospitalità Pane e Tempi di Pane.
 Organizzatore: Tempi di Pane SpA - Centro Internazionale del Pane, Via Donato 9, 54100 Massa, tel. 0585/791770, fax 0585/791781, e-mail info@tempidipane.it
www.tempidipane.it

9-12 Foggia.

Gusto&Gusto - Gestione, Accoglienza, Tecnologie, Preparazione, Energia ed Eventi, Gusto ed Enogastronomia.
 Organizzatore: Solaima Expo SpA,
 Via Feltrina di Grassano 107/A,
 71121 Foggia, tel. 0881/364387,
 fax 0881/321740, fax 0881/335529
 e-mail info_gusto@group.it
 www.solaimaexpo.com

15-17 Fiera Milano City.

Fa' la Cosa Giusta - Fiera Nazionale del Contorno Culinario degli Stili di Vita Sostenibili.
 Organizzatore: Fiere di Mezzo Eventi,
 Via Cal. Laffini 10, 20122 Milano,
 tel. 02/89409970, fax 02/87305669,

e-mail info_fa_la_cosa_giusta@group.com
www.faiacosaagusta.org

24-26 Torino.

Tecno4Food - 51 Salone Internazionale Professionale per Macchinari, Software, Servizi.
 Organizzatore: Tekno4Food SpA,
 Via S. Tommaso 10, 10121 Torino,
 tel. 011/840111, fax 011/840170
 e-mail tecno4food@proteolabnet.it
www.tecno4food.com

ESTERO

1-10 Gran Bretagna. Londra.
IFB - The International Halal Food & Drink Event

Organizzatore: Organizzazione Mondiale del Sale, Via Magenta 19, 20123 Milano - Contratto Carlo, Case 2,
 tel. 02/55284292, fax 02/5284364
 e-mail info@worldsalt.com/it
www.ifb.co.uk

20-21 Francia. Parigi.

Porte de Versailles - European Sandwich & Snack Show - Salone Europeo degli Operatori della Filiera Sandwich e Snacking.
 Organizzatore: Reed Exhibitions by Joby Srl, Via Marconi 1, 20146 Milano,
 tel. 02/4351701, fax 02/43518799
 Contatto: Valentina Prezagliani, viale
 Cavallotti 10, 02/43517035 e-mail
 valentina.prezagliani@reedexpo.it
www.salonsandwich.com

24-26 Germania.

Brau & Wein Festival - Fiera Internazionale del Vino e del Birra.
 Organizzatore: Provinger Giuseppe S.p.A., Luitprand 1, 20146 Milano - Contratto Felici, Case 10,
 tel. 02/47791120,
 fax 02/47791163,
 e-mail verona@provinger.it
www.tradefair.it - www.provinger.com

25-27 Brasile. San Paolo.

Food Hospitality World Brasile - Fiera Internazionale di Prodotti

Agroalimentari, Bevande ed Alimentazione per l'Digitale Professionale.

Organizzatore: Fiera Milano SpA,
 Via Feltrina di Grassano 107/A,
 71121 Foggia, tel. 0881/364387,
 fax 0881/321740, fax 0881/335529
 e-mail info_foggia@group.it
www.fieraagrip.it

26-28 Francia. Parigi.

Porte de Versailles - 51. Secours International pour les Enfants - 100 ans de l'Institut de la Législation.
 Organizzatore: Reed Exhibitions by Joby Srl, Via Marconi 1, 20146 Milano,
 tel. 02/4351701, fax 02/43518799
 Contatto: Carla Maffei, viale Cavallotti 10, 02/43517035
 e-mail carla.maffei@reedexpo.it
www.reedexpo.it

2-10 Italia. Roma.

ITALIA



5-7 Bassia Umbra (Pg).

Agriumbria - 41 Mostra Mercato Nazionale di Agricoltura, Zootecnia, Alimentazione.
 Organizzatore: Umbrafire Expo, Piazza
 Venezia 5, 06083 Bassa Umbra (Pg),
 tel. 075/3040315, fax 075/3001749
 e-mail info_agriumbria@group.it
www.agriumbria.it

10-12 Forlì.

Craxivicola - 42 Salone Internazionale Avicolo.
 Organizzatore: Fiere di Fier Via
 Feltrina di Grassano 107/A,
 71121 Foggia, tel. 0881/364387,
 fax 0881/321740, fax 0881/335529
 e-mail info_ferrovicola@group.it
www.ferrovicola.com

Cosmobelleza

A Barcellona, in Spagna, dal 2 al 4 febbraio 2013, si tiene la diciannovesima edizione di Cosmobelleza & Wellness, manifestazione internazionale conosciuta e frequentata come piattaforma per tutti i professionisti dell'estetica e del benessere. Per info: www.feriacosmobelleza.com

Kosmetik Expo

Dal 6 al 9 febbraio 2013, a Mosca, si svolge Kosmetik Expo, una fiera con un comparto dedicato all'universo Wellness & SPA: un'opportunità per intraprendere esperienze e attività sul mercato russo. Per info: www.ki-expo.ru

Beauty Asia

La diciottesima edizione di Beauty Asia avrà luogo nel Suntec di Singapore dal 25 al 27 febbraio 2013. Tre giorni dedicate a SPA, salute e fitness per un evento che raccoglie migliaia di adesioni da tutto il continente asiatico. Per info: www.beautyasia.com.sg

The Hotel Show

Nel corso del 2013 la regione del Medio Oriente e del Nord Africa prevede di concludere 150 nuovi progetti di hotel, incrementando l'attuale offerta con ulteriori 37.530 nuove camere. Il settore dell'ospitalità è destinato a crescere dell'8,1 % entro il 2016, attraendo così un numero crescente di viaggiatori di affari e incentivando il turismo nei Paesi nel Golfo. The Hotel Show, dal 28 al 30 settembre 2013 presso il Dubai World Trade Centre, giunge alla sua 14ª edizione, e punta a raccogliere oltre 15.000 operatori del settore nei tre giorni di rassegna. Per maggiori informazioni visitare il sito www.thehotelshow.com

Hospev on line

Il 12 febbraio 2013 apre Hospev, prima fiera virtuale dell'ospitalità e della ristorazione in Italia. Aperta 24 ore e 365 giorni all'anno, l'iniziativa si propone di abbattere radicalmente i costi di partecipazione, di aumentare la visibilità nazionale e mondiale, oltre che a incrementare i contatti e i business. Per info: fiera@hospev.com

Tecno&Food

A pochi mesi dalla chiusura positiva di Tecno&Food 2012 che ha visto la partecipazione di oltre 20.000 visitatori in 4 giorni, PadovaFiere organizza la 13ª edizione nel quartiere fieristico di Torino presso i padiglioni di Lingotto Fiere. Le Aziende espositrici potranno così entrare nel mercato del Nord Ovest con oltre 60.000 locali pubblici (bar, ristorazione tradizionale, alberghi, ristorazione collettiva e commerciale). Per info: www.tecnofood.com

Tirreno C.T.

Dal 3 al 7 marzo, a Carrara Fiere, si tiene la 33ª edizione di Tirreno C.T., manifestazione dedicata agli operatori dell'ospitalità e delle strutture ricettive. Per info: www.tirrenoct.it

News & Fiere

a cura di Lawrence Bartolomucci

Le novità della prossima edizione di BENÉ

La prossima edizione di BENÉ sentieri di benessere cambia pelle con grandi novità. Dal 21 al 24 marzo 2013, l'evento si associa a Gitando, Salone delle Vacanze e del Tempo Libero, per un appuntamento alla Fiera di Vicenza che riserva grandi aspettative per la prossima edizione. L'ingresso sarà libero per tutti i visitatori interessati all'iniziativa, arrivata alla sua nona edizione, e focalizzata sulla centralità della persona e la sua ricerca di benessere. Sette sentieri si apriranno ai partecipanti: "Luoghi di relax" presenterà SPA Resort, wellness hotel, strutture e alberghi termali, destination e medical SPA per una vacanza all'insegna di relax e cura del corpo; "Metodi e trattamenti" porterà in fiera arti e tecniche per il benessere; "Prodotti Naturali" proporrà soluzioni per salute e benessere a base di elementi naturali; "Vivere Ecologico" raccoglierà idee per ridurre l'impronta ecologica dell'uomo sull'ambiente; "SPA Habitat" è lo spazio dedicato al design al servizio del benessere; "Alimentazione Sana" porrà l'attenzione ai cibi naturali e infine "Attività Sportiva" darà voce alle discipline per stare in forma. Per info: www.sentieridibenessere.it

BENÉ
sentieri di benessere
Fiera di Vicenza 2013
21-24 marzo

>>> EVENTI & FIERE

Sigep^{ed} RIMINI - SIGEP

Il 34° Salone Internazionale della Gelateria, Pasticceria e Panificazione Artigianali si svolge a Rimini Fiera dal 19 al 23 gennaio 2013. Tra gli appuntamenti in programma per i professionisti, il Gran Premio Italiano della Gelateria, in collaborazione con la Federazione Italiana Cuochi. I finalisti delle quattro categorie formeranno la squadra italiana alla Coppa del Mondo della Gelateria che si svolgerà nell'edizione 2014 di Sigep. L'evento valorizzerà le competenze, la creatività e la capacità d'innovarsi dei professionisti italiani, tra i quali individuerà il miglior gelatiere, pasticcere/cioccolatiere, scultore del ghiaccio e chef.

IDENTITÀ GOLOSE MILANO IDENTITÀ GOLOSE

La prossima edizione del Congresso di cucina d'autore, ideato dal giornalista Paolo Marchi, si svolgerà a Milano dal 10 al 12 febbraio 2013 e ruoterà attorno al tema del Valore rivoluzionario del Rispetto: per la natura, per le materie prime, per i clienti e i loro soldi e il rispetto dei clienti verso cuochi e ristoratori che sono liberi professionisti e rischiano il loro. Sul palco grandi chef e pasticceri del panorama dell'alta cucina mondiale, provenienti da Italia, Spagna, Francia, Svezia, Brasile e Singapore. Ai soci Fic è riservato uno sconto sul biglietto d'ingresso.

MOSTRA CONVEGNO CARRARA Tirreno C.T. TIRRENO CT

La 33ª edizione della Mostra Convegno Tirreno C.T. si svolgerà come di consueto nei locali del complesso fieristico Carrara Fiere, dal 3 al 7 marzo 2013 e si presenta ricca di novità. Vero punto di riferimento per il settore dell'ospitalità dell'intero centro Italia, l'esposizione offre una vasta panoramica delle innovazioni turistiche, commerciali e alberghiere, con aziende espositrici di attrezzature e servizi per ristoranti, alberghi, bar, pasticcerie, pizzerie, panificatori, gelatieri e comunità. Come ogni anno la fiera ospiterà gli "Internazionali d'Italia", campionati di cucina calda e fredda riconosciuti dalla Wacs e promossi dalla Fic. Uno straordinario momento di confronto tra i migliori chef, squadre e concorrenti singoli. I giovani talenti parteciperanno invece al "Grand Junior Cooking Contest", mentre la cucina regionale sarà protagonista del nuovo concorso per team "Sapienze e sapori regionali". Per informazioni: www.internazionaliditalia.eu

RistorExpo ERBA (CO) - RISTOREXPO

Dal 17 al 20 febbraio 2013 a Lariofiere si rinnova l'appuntamento con "RistorExpo", l'evento per operatori del settore ristorativo che unisce all'esposizione fieristica, incontri, seminari, stage di cucina, concorsi, workshop, convegni. Il tema di questa nuova edizione è quanto mai attuale: "Bistromania? Un viaggio per l'Europa". Ne ha fatta di strada il bistrot dalle sue origini parigine, da osteria con pochi tavoli e menu ridotto a locale dell'alta cucina ma alla portata di tutte le tasche. Saranno chef provenienti da più parti d'Europa a raccontare il loro concetto di "bistrot" e "bistronomia" nell'ambito della ristorazione attuale e futura.



La rivista "il Cuoco" è disponibile anche in versione digitale sfogliabile sul sito: www.fic.it

Le prossimità degli eventi saranno pubblicate, informazioni dettagliate, sul sito: www.fic.it

>>> **CONCORSI**



PARTECIPA ANCHE TU ALLE COMPETIZIONI DELLA F.I.C.

SAPIENZE E SAPORI REGIONALI

Squadre

La Federazione Italiana Cuochi in collaborazione con Tirreno Trade e Internazionali d'Italia presenta il nuovo concorso per squadre "Sapienze e Sapori Regionali - Regional Team Live Cooking". Ogni regione potrà delegare una o più squadre regionali rappresentative formate da concorrenti iscritti alla Fic. Ogni team regionale ammesso al concorso dovrà rappresentare la propria "tipicità regionale" mediante l'esecuzione dei temi previsti in concorso. Il team che meglio si distinguerà nella competizione assumerà il titolo di "Campione nazionale Cucina Regionale Italiana 2013".

La manifestazione si svolgerà dal 3 al 7 marzo 2013, in occasione della 33a edizione della "Mostra Convegno **Tirreno CT** - Ospitalità Italia" presso il complesso fieristico Carrara Fiere a Marina di Carrara (MS).

Sono ammesse a partecipare squadre in rappresentanza regionale composte da tre persone. Sono ammesse a partecipare un massimo di 12 squadre. In particolare, saranno selezionate tre squadre per il Nord Italia, tre per il Centro e tre per il Sud, 2 per le Isole e una per la Toscana. Le iscrizioni chiudono il 25 febbraio 2013.

Il programma prevede la preparazione di un menu completo, composto da tre portate, nel rispetto dei temi sta-

Concorrenti singoli e squadre, cuochi e pasticceri junior e senior possono iscriversi ai prestigiosi concorsi che si svolgeranno a Carrara Fiere dal 3 al 7 marzo 2013, nell'ambito della Mostra Convegno Tirreno CT

bilite dall'organizzazione e che rappresenti in pieno la tipicità della regione di provenienza. Il menu deve essere realizzato per 30 persone più 10 per la giuria, presentato al piatto e così composto: una pasta ripiena-asciutta o in brodo; un secondo piatto di pesce di lago o di mare con due contorni; un dessert della tradizione regionale.

CAMPIONATI NAZIONALI

Squadre e Individuali

La 13a edizione degli "Internazionali d'Italia - Esposizione Culinaria" si svolgerà dal 3 al 7 marzo 2013, in occasione della 33a edi-

zione della "Mostra Convegno **Tirreno CT** - Ospitalità Italia" presso il complesso fieristico Carrara Fiere a Marina di Carrara (MS). È aperta a cuochi e professionisti operanti in Italia e all'estero ed è valida anche come 11a edizione dei Campionati Nazionali Fic.

La manifestazione prevede i seguenti Concorsi aperti a squadre e concorrenti individuali: Cucina Calda (K); Cucina e Pasticceria Fredda (A, B, C); Cucina e Pasticceria Artistica (D1, D2).

Sono ammessi a partecipare: Squadre in rappresentanza di associazioni riconosciute dalla Fic e dalla Wacs e composte da uno chef caposquadra, due chef, un pasticciere, un team manager; Concorrenti Individuali Senior di età mag-

giore di 23 anni; Concorrenti Individuali Junior di età inferiore a 23 anni (nati fino al 1989).

L'organizzazione di "Internazionali d'Italia 2013" in accordo con la Fic adotterà le nuove regole integrate all'Olimpiade Culinaria 2012 di Erfurt (Germania).

4° GRAND JUNIOR COOKING CONTEST

Squadre

L'Ordine Professionale Maestri di Cucina ed Executive Chef, in collaborazione con Tirreno Trade, presenta il quarto "Concorso Nazionale Maestria Giovanile", modellato sull'esempio di un concorso nato cinque anni fa in Austria e che per i giovani cuochi è l'evento dell'anno. In Italia il concorso è integrato all'interno degli "Internazionali d'Italia", in programma dal 3 al 7 marzo 2013 durante la "Mostra Convegno **Tirreno C.T.** - Ospitalità Italia" presso il complesso fieristico Carrara Fiere a Marina di Carrara (MS).

Possono partecipare 18 squadre composte da due persone: un Cuoco e un Commis. Ogni squadra avrà a disposizione due cucine completamente attrezzate, con frigo del giorno e una dispensa a vista con prodotti in genere da poter utilizzare. Si sfideranno tre squadre per volta e le prestazioni saranno attentamente seguite dalla giuria guidata da Maestri di Cucina italiani e di fama internazionale. Le nove migliori squadre si sfideranno nuovamente nei quarti, nelle semifinali e nella finale.

*I Regolamenti completi, il dettaglio dei Programmi e le schede di iscrizione sono pubblicati sui siti www.internazionaliitalia.esi e www.fic.it
Per informazioni: Tirreno Trade, tel. 0585.791110
e-mail info@tirrenotrade.it.*



EXPO 223

Panettoni e non solo a Lugano

Festival internazionale di pasticceria in programma a Lugano, in Svizzera, il 2 e 3 marzo 2013. Art&Pastry indice **Panettone Cup**, concorso riservato a pasticceri del Canton Ticino e della Lombardia, che si sfideranno sul panettone artigianale, da interpretare sia in versione classica che in rivisitazione creativa. Gli elaborati in gara saranno valutati da una giuria composta da **Iginio Massari** (presidente), il giornalista "gastro-nauta" **Davide Paolini**, **Dany Stauffacher**, patron della rassegna sulla ristorazione "Sapori Ticino", **Vito Ricigliano**, pasticciere ticinese. Le deadline per partecipare è il 15 gennaio 2013; il bando, con regolamento e dettagli, è scaricabile da www.artandpastry.com.

La manifestazione ospiterà inoltre momenti di dibattito, laboratori e corsi con protagonisti famosi, spaziando da **Paco Torrealba** a **Luca Montersino**, da **Davide Malita** ad **Eliseo Torti** - che seguirà anche i giovani del concorso dedicato alle sculture in cioccolato intetto con "Pasticceria Internazionale" -, da **Sonia Balacchi** a **Gianluca Fusto**.

Spazio anche alla pasticceria da ristorazione con **Dario Ranza**, **Cristian Mometti**, **Luca Locatelli** e **Loretta Fanella**; al cake design con **Zoe Clark**, **Letizia Grilla**, **Claudia Prati**, **Larena Gil Vaquez**; a cocktail e fruit carving con **Joseph Trezza**; a confezionamento e vetrinistica con **Paola Casali**.

CALENDARIO ESPOSIZIONI PER IL SETTORE DOLCIARIO

Per ogni manifestazione consigliamo un contatto diretto di conferma, poiché possono avvenire cambiamenti organizzativi dopo la stampa di questo calendario.
* indica una manifestazione non ancora segnalata sui numeri precedenti o che ha subito variazioni.

23 - 24 novembre 2012 - Montecarlo (Principato di Monaco)
MONTE CARLO GASTRONOME
www.mc-gastronomie.com

1 - 2 dicembre 2012 - Torino
S. PANETTONE - PROTAGONISTA DELLA TAVOLA A NATALE
www.dottaglievanti.it

1 - 9 dicembre 2012 - Milano
L'ARTIGIANO IN FIERA - creatività, arti manuali, cake design - www.artigianonline.it

2 - 5 dicembre 2012 - Langarone (RI)
MIG - mostra internazionale del gelato artigianale
www.mostradelgelato.com

3 dicembre 2012 - Rivoli (To)
GOLDGAMA - enogastronomia
www.goldgama.it

14 - 9 dicembre 2012 - Napoli
SHOWCOLATE
www.showcolatanapoli.it

9 - 12 dicembre 2012 - Teheran (Iran)
EBEX - bakery
<http://www.ebexbakers.org/ebex.html>

19 - 23 gennaio 2013 - Rimini
SOLIP + AB-TECH
www.solip.it

20 - 24 gennaio 2013 - Berna (Svizzera)
FEK - panificazione e pasticceria
www.bernaexpo.ch

26 - 30 gennaio 2013 - Lione (Francia)
SIRNA + COUPE DU MONDE DE LA PATISSERIE + BOUCHE D'OR + INTERSUC + SALON INT. BOULANGERIE
www.sirna.com + www.cmpatisserie.com

27 - 30 gennaio 2013 - Colonia (Germania)
ISM - salone int. prodotti dolciari
www.ism-cologne.com

9 - 11 febbraio 2013 - Milano
MILANO FOODWINE FESTIVAL
www.identitagolose.it

10 - 12 febbraio 2013 - Milano
IDENTITÀ GOLOSE - congresso culinario
www.identitagolose.it

14 - 17 febbraio 2013 - Antibes (Francia)
PAIN, AMOUR ET CHOCOLAT
www.amourchocolat.fr

16 - 20 febbraio 2013 - Bari
LEVANTE PROF - panificazione, pasticceria, gelateria, ristorazione - www.dreprof.eu

23 - 26 febbraio 2013 - Atene (Grecia)
ARTCOZA - panificazione, pasticceria, gelato
www.artcoza.com

2 - 3 marzo 2013 - Lugano (Svizzera)
ART&PASTRY - festival di alta pasticceria
www.artandpastry.com

3 - 7 marzo 2013 - Carrara (Me)
TRENDO CI - ospitalità
www.trendoci.it

6 - 9 marzo 2013 - Osaka (Giappone)
MOBAC SHOW - bakery e pasticceria
www.mobacshow.com

7 - 13 marzo 2013 - Vicenza
ABILMENTE - SUGAR ART & CARE DESIGN
www.abilmamente.org

17 - 20 marzo 2013 - Londra (UK)
IFE - food&drink - www.ife.co.uk

19 - 22 marzo 2013 - Casablanca (Marocco)
CREMAI + COUPE D'AFRIQUE DE LA PATISSERIE + COUPE D'AFRIQUE DE LA BOULANGERIE
hotellerie, ristorazione, pasticceria, panificazione + concorsi
www.cremai.net

24 - 26 marzo 2013 - Torino
TECNO & FOOD - attrezzature alberghiere, prodotti alimentari e tecnologie
www.tecnofood.it

24 - 26 aprile 2013 - Ho Chi Minh City (Vietnam)
FOOD AND HOTEL VIETNAM 2013
www.foodhotelvietnam.com

27 - 30 aprile 2013 - Weis (Austria)
ÖGA ÖKONDA - panificaz., pasticceria e gastronomia
www.mostal-weis.at

4 - 6 maggio 2013 - Lugano (Svizzera)
TPIACE - enogastronomia ed accoglienza
www.tpiace.ch

19 - 22 maggio 2013 - Milano
TUTTOFOOD - www.tuttofood.it

25 - 29 maggio 2013 - Verona
SAB - pane, pasticceria, pizza e pizze
www.sabweb.com

10 - 14 giugno 2013 - Buenos Aires (Argentina)
FITHEP - food
www.rifera.com/fithep-mercado

18 - 22 ottobre 2013 - Milano
HOST
www.host.faramilano.it

19 - 22 ottobre 2013 - Stoccarda (Germania)
SÜDBACK - panificazione e pasticceria
www.suedback.de

24 - 27 ottobre 2013 - Seoul (Corea)
SBA 2013 - bakery
www.sba-expo.com

23 - 27 novembre 2013 - Basilea (Svizzera)
IGEHO + SALON CLUNARE MONDIAL + MEFA + LEFATEC
hotellerie e gastron. + industria carni e produttori alim.
www.igeho.ch + www.saloculinairemondial.com
www.mefa.ch + www.lefatec.ch

*1 - 5 febbraio 2014 - Stoccarda (Germania)
INTERGASTRA - industria alberghiera
www.integrasta.de

2012 - pasticceria internazionale - n. 251

[attualità]

Tirreno CT per l'HoReCa

CARRARA • Il mondo dell'ospitalità torna a darsi appuntamento dal 3 al 7 marzo 2013 per le ultime novità nel settore delle forniture per alberghi, ristoranti, bar, pasticcerie, gelaterie e strutture ricettive in genere

Il mondo dell'ospitalità torna a darsi appuntamento a **Tirreno CT**. Dal 3 al 7 marzo 2013 torna infatti l'appuntamento dell'anno giunto ormai alla sua 33 esima edizione. La fiera, organizzata da Tirre-

noTrade negli spazi di Carrara-Fiere è dedicata alle ultime novità nel settore delle forniture per alberghi, ristoranti, bar, pasticcerie, gelaterie e in generale strutture ricettive, rappresenta ogni anno a maggior titolo un



appuntamento unico nel suo genere.

A conferma di questo i numeri di Tirreno C.T. che con oltre 50 mila operatori del settore che ogni anno visitano la fiera e i circa 300 espositori in rappresentanza di oltre 600 marchi commerciali nei circa 30 mila metri quadrati espositivi può affermarsi come uno degli eventi più importanti del settore. Vero cuore della manifestazione, anche segreto del suo ripetuto successo, l'incontro qualificato tra domanda e offerta di questo settore che è sempre più

in divenire: uno scambio commerciale che crea importanti giri d'affari per gli operatori del centro e nord Italia.

Tirreno CT è anche riferimento per il mercato del sud Italia, dal momento che si qualifica come unico appuntamento del settore dell'Italia centrale.

Tirreno C.T. non è solo esposizione, ma anche un confronto tra gli operatori del settore grazie ai tanti eventi collaterali che ogni anno arricchiscono un programma denso di convegni, seminari e workshop. A fare da animatori delle giornate di fiera le tante associazioni di categoria che si ritrovano a Carrara-Fiere per fare il punto della situazione.

I Barman, i Gelatieri, i Maitres, Panificatori, Pasticceri, Pizzaioli, Sommelier e Cuochi. Sono solo alcune delle categorie professionali attive in fiera con convegni, dimostrazioni e concorsi. Tirreno C.T. è organizzata da TirrenoTrade Srl con la collaborazione di numerosi enti e la partecipazione attiva della Federazione Italiana Cuochi.

La pausa pranzo: un pasto poco mediterraneo

Edenred, la società del Ticket Restaurant, ha avviato lo scorso marzo un progetto, il Barometro "Pausa pranzo" che offre spunti interessanti per le aziende che si rivolgono al canale HoReCa. L'obiettivo dello studio è quello di monitorare l'aderenza degli italiani alla dieta mediterranea in pausa pranzo, attraverso l'analisi di questionari compilati dai consumatori sulla propria alimentazione in pausa pranzo.

I primi risultati, presentati nel corso della Conferenza Internazionale "Women & Technologies 2008 - 2015", che si è tenuta all'inizio di novembre a Milano, dimostrano

come siano pochi gli italiani "virtuosi" alla momento della pausa pranzo: più di 7 italiani su 10 non seguono affatto le indicazioni della dieta mediterranea a pranzo, 6 su 10, infatti, affermano di mangiare pochi legumi, 7 su 10 non mangiano mai primi a base di cereali integrali, meno della metà degli intervistati consuma pesce solo 1 o 2 volte nell'arco della settimana lavorativa, 6 su 10 non scelgono mai pane integrale.

Il progetto è ancora in fase di raccolta e analisi dei questionari messi a punto dal Comitato Scientifico coordinato dal Prof. Michele Caruba dell'Università degli Studi di

Milano. I primi risultati dimostrano quanto sia importante sensibilizzare tutti gli stakeholder (consumatori, ristoratori e fornitori) sull'adozione di corrette pratiche alimentari nel pranzo fuori casa.

In questo percorso, l'obiettivo di Edenred è di stilare, entro il 2013, un Barometro della Dieta Mediterranea e di favorire la crescita del 5% dei consumi di cereali integrali, frutta, verdura e pesce in 3 anni. «Con il Progetto Pausa Mediterranea - commenta Stefania Ransa, Direttore Marketing Edenred - vogliamo rinnovare l'attenzione al pasto meridiano, fondamentale per il benessere nell'intera giornata».

**REPERTORIO
dei Surgelati**
Il "chi fa cosa"
del surgelato
www.surgelatimagazine.com

Novembre/Dicembre 2012 - Numero 5 - 17

Ottobre 2012 • anno XXIV • n. 205

Italia a Tavola

33ESIMA EDIZIONE

TIRRENO

OSPITALITA'
ITALIA **CT**

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

Posta Italiana S.p.A. - Spedizione in Abbonamento Postale - D.L. 353/2003 (conv. in L. 27.02.2004 n. 46) art. 1, comma 1, DCB 088304440 - Organismo ufficiale di ANAG
In caso di mancato recapito inviare al CPD di Bergamo per la restituzione al mittente previo pagamento spese - Contattare I.P.



RISTORAZIONE - BAR - ENOGASTRONOMIA - TERRITORIO - OSPITALITÀ

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

In copertina



◀ 87

Tirreno CT può a buon diritto collocarsi tra le più qualificate e significative mostre del settore. Tante nuove idee e spunti nelle forniture per l'Hoteca

Tirreno Ct nel 2013 a Carrara

Tra le più qualificate e significative mostre del settore Horeca
Nuove idee e spunti per alberghi, ristoranti, bar e pasticcerie

Torna nel 2013 l'evento di riferimento per il centro Italia legato al mondo dell'ospitalità. Si svolgerà dal 3 al 7 marzo la 33ª edizione di **Tirreno Ct** la fiera organizzata da TirrenoTrade negli spazi di CarraraFiere e dedicata alle ultime novità nel settore delle forniture per alberghi, ristoranti, bar, pasticcerie, gelaterie e strutture ricettive in generale.

Un appuntamento unico nel suo genere con oltre 50mila operatori del settore che ogni anno vengono da tutta Italia. Circa 300 espositori in rappresentanza di oltre 600 marchi commerciali nei circa 30mila metri quadrati della rinnovata Fiera. Vero cuore della manifestazione, ed anche segreto del suo ripetuto successo, l'incontro qualificato tra domanda e offerta di questo settore che è sempre

MARZO 2013

Dal 3
al 7

più in divenire: uno scambio commerciale che crea importanti giri d'affari per gli operatori del centro e nord Italia. Ma **Tirreno Ct** è anche riferimento per il mercato del Mezzogiorno, dal momento che si qualifica come unico appuntamento del settore dell'Italia centrale. Infatti non è solo esposizione, ma anche momento di confronto grazie alla presenza di un ricco programma di eventi tra i quali seminari, convegni e

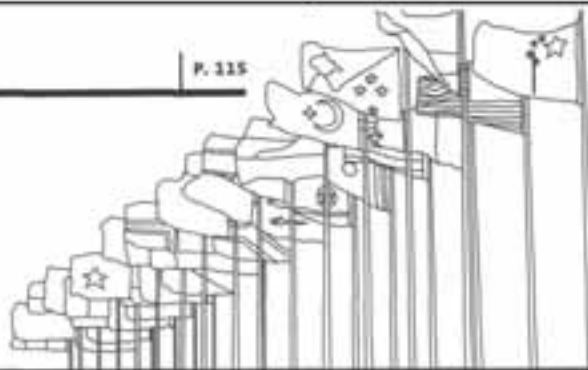
tavole rotonde con i massimi rappresentanti del turismo e dell'offerta territoriale.

Molte le dimostrazioni professionali e i concorsi organizzati dalle associazioni di categoria che partecipano alla manifestazione. Saranno loro ad animare il ricchissimo programma della fiera, che comprende la 13ª edizione degli Internazionali d'Italia di cucina e la 2ª edizione del Campionato di cucina regionale italiana.

Ampia rappresentanza in fiera per il Made in Italy agroalimentare, con le principali associazioni del settore wine & food per presentare le loro eccellenze territoriali in abbinamento alla tecnologia che distingue l'Italia nel mondo. **Tirreno Ct** è organizzata da Tirreno Trade srl con il patrocinio di Regione Toscana, Provincia di Massa-Carrara, Cna, Camera di commercio di Massa-Carrara e Federazione italiana cuochi. Per maggiori informazioni sulla fiera: www.tirrenocct.it ☎ cod 27383



Fiere



Dal 16 al 18 Ottobre

HUNGEXPO

— *Houventa - Budapest*
Vásár és Reklám Zrt.
H-1101 Budapest, Albertirai
út 10.
Tel.: (+36 1) 263 64 86
www.hungexpo.hu
www.specialityfood.com

dal 17 al 21 Ottobre

HOSTELCO

— *Barcelona, Spagna*
Información general
Tel: +34 93 233 2000
hostelco@firabcn.es

dal 21 al 25 Ottobre

SIAL

— *Parigi, Francia*
Saloni Internazionali Francesi S.r.l.
Via Caradosso 10 - 20123 Milano
Tel: 0039/02/43.43.53.25
Fax: 0039/02/46.99.745
www.saloniinternazionali.com

dal 27 al 30 Ottobre

PABOGEL

— *Roma, Italia*

DM PUBBLIESPO SRL
Tel +39 06 6634333
Fax +39 06 6634333
inf@dmpubliespo.it
www.dmpsrleu

dal 4 al 7 Novembre

HOSPITALITY

— *Genova, Italia*
Fiera di Genova S.p.A.
Piazzale J.F. Kennedy 1
16129 Genova
Tel. + 39 010.53911
Fax + 39 010.5391309 - 270
fiere@fiere.ge.it
www.fiera.ge.it
Tirreno Trade s.r.l.
Centro Direzionale Olidor
Via Dorsale 9 - scala 9/c int.29
54100 Massa (MS)
Tel. + 39 0585.791770
Fax + 39 0585.791781
info@tirrenotrade.it
www.tirrenoct.it

dal 19 al 23 Novembre

IGEHO

— *Basilea, Svizzera*
Fiera del settore alberghiero e
catering
Messe Basel - Messel Platz, CH
4005 Bâle - Svizzera
www.igebo.ch

dal 19 al 23 Gennaio 2013

SIGEP + AB TECH EXPO

— *Rimini, Italia*
Salone Internazionale di
Gelateria, Pasticceria e
Panificatori Artigianali
Rimini Fiera Spa - Via Emilia, 155
47900 Rimini - www.sigep.it

dal 27 al 30 Gennaio 2013

EXPO RIVA HOTEL

— *Riva del Garda, Italia*
Salone Professionale dell'ospita-
lità e della ristorazione
Segr. Organizzativa:
Fieracongressi spa
Parco Lido, 38066 Riva del Garda
www.expovivahotel.it

dal 19 al 20 Febbraio 2013

A CELEBRATION OF WINE

— *Gainesville, Florida*
Sue Wagner
swagner@wuff.org
Tel: 352-392-5200

dal 24 al 27 Febbraio 2013

TEMA

— *Copenhagen, Danimarca*
Bella Center
www.bellacenter.dk

dal 3 al 7 Marzo 2013

TIRRENO CT

Tirreno Trade s.r.l.
Centro Direzionale Olidor
Via Dorsale 9 - scala 9/c int.29
54100 Massa (MS)
Tel. + 39 0585.791770 - Fax + 39 0585.791781
info@tirrenotrade.it - www.tirrenoct.it

dal 25 al 29 Maggio 2013

SIAB

— *Verona, Italia*
Ente Autonomo per le Fiere di Verona
V.le del Lavoro 8, 37135 Verona
Tel. 045 8298111
www.siabweb.com



novembre 2012				
Data	Località	Esposizione	Informazioni	
4-7	Genova	HOSPITALITY forniture per gelaterie pasticcerie - ristoranti - hotel	www.hospitality-fiera.it	
10-13	Cremona	BONTÀ eccellenze gastronomiche artigianali	www.ilbonta.it	
11-15	Parigi (Francia)	ÉQUIP' HOTEL hotellerie - ristorazione	www.equiphotel.fr	
dic. 2012				
Data	Località	Esposizione	Informazioni	
4-9	Shanghai (Cina)	HOTELEX ospitalità	www.hotelex.cn	
gen. 2013				
Data	Località	Esposizione	Informazioni	
19-23	Rimini	SIGEP pasticceria - gelateria panificazione - pizzeria	www.sigep.it	
febbraio 2013				
Data	Località	Esposizione	Informazioni	
10-12	Milano	IDENTITÀ GOLOSE cucina e pasticceria d'autore	www.identitagolose.it	
10-13	Lubiana (Slovenia)	GASTEXPO pasticceria - panificazione gastronomia - ospitalità	www.gast.si	
13-16	Norimberga	BIOFACH alimentazione biologica e naturale	www.biofach.de	
16-20	Bari	LEVANTE PROF ristorazione - pizzeria gelateria - pasticceria	www.dmpsrl.eu	
23-26	Rimini	RHEX salone del mondo Horeca	www.rhex.it	
25-28	Dubai	GULFOOD alimentazione - ospitalità	www.gulffod.com	
marzo 2013				
Data	Località	Esposizione	Informazioni	
1-4	Trieste	OLIO CAPITALE EXPO oli extra vergine tipici e di qualità	www.oliocapitale.it	
3-7	Carrara	TIRRENO CT ospitalità	www.tirrenoct.it	
8-13	Amburgo (Germania)	INTERNORGA ristorazione - catering	www.internorga.com	
24-26	Torino	TECNO & FOOD attrezzature alberghiere - cibo bevande - tecnologie	www.tecnoefood.it	

Le date delle manifestazioni possono subire variazioni. Contattare direttamente gli organizzatori per conferma.

Giovani talenti



Si è svolta a **Marina di Carrara**, in occasione della fiera **Tirreno Ci** 2012, la prima selezione del 19° concorso nazionale **Festival d'Autore** riservato agli allievi degli istituti alberghieri. Oggetto del concorso è la preparazione e la decorazione di un piatto di gelato per il servizio al tavolo sul tema "Le eccellenze del territorio in gelateria". I vincitori **Alessio Vincenti e Leonardo Frediani**, allievi dell'Ippsar "G. Marconi" di Seravezza (Lucca), hanno acquisito il diritto di partecipare alla finalissima del concorso che si terrà mercoledì 5 dicembre a Longarone, in occasione della giornata conclusiva della **53° MIG** - Mostra Internazionale del Gelato Artigianale che si svolgerà dal 2 al 5 dicembre 2012.

>>> **EVENTI & CONCORSI**



INTERNAZIONALI D'ITALIA E GRAND JUNIOR COOKING CONTEST: I VINCITORI

Grande successo per l'edizione 2012 degli "Internazionali d'Italia", che si sono svolti dal 4 all'8 marzo a Carrara Fiere nell'ambito di Tirreno C.T., evento fieristico dedicato al settore della ristorazione e dell'ospitalità di qualità. Un successo suggellato dai numeri e dalle aspettative che di anno in anno si fanno sempre più grandi. Alla fine è sempre l'alta cucina italiana a vincere in una manifestazione che rappresenta ogni anno il punto di incontro e di confronto per gli operatori del settore.

Questa XII edizione degli Internazionali ha visto la partecipazione di ben 14 squadre al concorso di cucina calda mediterranea; 5 al concorso di cucina fredda da esposizione; oltre 300 cuochi da tutta Italia al concorso individuale di cucina calda e 80 al concorso individuale di cucina fredda da esposizione. La categoria della cucina artistica ha visto la partecipazione di 115 cuochi e, infine, il concorso di pasticceria artistica ha chiamato a raccolta 85 pasticceri da tutta Italia. Ecco una sintesi dei risultati, mentre le classifiche complete sono pubblicate sul sito www.internazionaliitalia.eu

Il **Campania Team** è la compagine di cuochi italiani che ha vinto questa edizione. Il team campano della F.I.C. si è imposto nella finalissima a squadre conquistando il titolo assoluto davanti a chef provenienti da tutta l'Italia.

L'edizione 2012 di Tirreno CT si è chiusa l'8 marzo con oltre 5000 presenze e partecipazione dei cuochi alle competizioni della F.I.C.

Sempre nella sezione a squadre è il **Culinary Team di Palermo** il miglior gruppo nella "cucina Artistica", mentre è la squadra di **Bisceglie** a interpretare meglio la "cucina Mediterranea".

Nella sezione dei campionati individuali, il bresciano **Cristian Spagnoli** è stato il miglior interprete della "cucina Mediterranea", mentre per quella "Artistica" il padovano **Girolamo Brescia**.

Il miglior pasticcere d'Italia lavora a Firenze e si chiama **Mario Ragona**, mentre **Fabrizio Clemente** ha vinto il

titolo nella sezione "cucina Fredda".

Successo anche per i giovani cuochi under 23: il campione nazionale di "cucina Mediterranea" è il trentino **Lo-**

Il commis dell'anno

Erario provenienti da quasi tutte le province della Toscana i partecipanti al XVI concorso regionale "Commis dell'anno", organizzato dalla F.I.C. Vincitore, con ben 92 punti, è risultato **Alessandro Nassi di Fucecchio (FI)**. Secondo, **Joseph Donadio di Pisa**. Terzo, **Luca Giampietri di Comano (MS)**. I giovani partecipanti dovevano preparare sul posto un piatto per sei persone, rispettando alcuni parametri fondamentali quali stagionalità, filiera corta, corrette procedure di preparazione.

Nelle foto: le premiazioni del Campania Team (1), del Culinary Team Palermo (2), dello chef Cristian Spagnoli (3), del pasticcere Mario Rigona (4), del giovane cuoco Lorenzo De Nadal (5). In basso, il tavolo del Campania Team



renzo De Nadal, mentre nella sezione "Artistica" vince il giovane palermitano Antonio Bondi. Il terzo Grand Junior Cooking Contest per cuochi under 25 è stato vinto da Luca Abbruzzino e Matteo Morello.

Novità di quest'anno è stata anche la prima edizione del Concorso "Sapienze e sapori della cucina regionale", nel quale l'Emilia-Romagna si è aggiudicata il primo posto nella graduatoria, con un menu realizzato dall'Equipe Ufficiale Cuochi Emilia-Romagna composta da Fabrizio Capannini, Cosimo Chiarelli e Giancarlo Gereschi, supportati da Debora Fantini. Al secondo posto il Team dell'Associazione Cuochi di Sicilia e ancora la Sicilia sul terzo gradino del podio con l'Extreme Sikella.

In tutto sono stati oltre 400 i cuochi che hanno partecipato ai campionati promossi dalla Federazione Italiana Cuochi a Tirreno C.T. per la XII edizione degli "Internazionali d'Italia" di alta cucina e contemporaneamente al decimo Campionato Nazionale e alla terza edizione del "Grand Junior Cooking Contest" per gli chef emergenti. In quat-



>>> **EVENTI & CONCORSI**



Nelle foto: i tavoli dell'Equipe Cuochi Emilia Romagna (foto 2) e del Culinary Team Palermo (foto 1).

tro giorni sono stati preparati oltre 500 piatti tra antipasti, piatti unici e dessert, giudicati da una giuria composta da oltre 30 cuochi giudici appartenenti alla Fic. Oltre agli chef in gara tanti anche i cuochi presenti sia come giurati che come ospiti speciali.



ALLIEVI IN GARA A PAVIA

L'Associazione Cuochi Pavia (F.I.C.) organizza lunedì 14 maggio la quinta edizione del Premio Allievo dell'Anno, il primo Concorso di Cucina Calda e Pasticceria a carattere regionale e il quinto Concorso di Pasticceria intitolato a Flavio Manzani. Lo scopo della manifestazione è quello di valorizzare e stimolare la creatività degli alunni degli Istituti Alberghieri e delle Scuole Professionali di indirizzo alberghiero, favorendo l'incontro tra alunni di classi diverse al fine di scambiare conoscenze, esperienze e metodi di lavoro. Il concorso è riservato agli allievi che frequentano il III e IV anno del corso di Cucina e Sala Bar, degli Istituti Al-

berghieri Statali e ai Centri di Formazione Professionali. I concorrenti dovranno inviare il modulo d'iscrizione e le ricette dattiloscritte in ogni loro parte, entro e non oltre il 30 aprile via e-mail in formato word alla segreteria associazione.cuochipavia@gmail.com, oppure cartaceo ad Associazione Cuochi Pavia, Via F. Sforza n. 5, 27029 Vigevano (PV). Modulo d'iscrizione e Regolamento, possono essere consultati sul sito: www.associazionecuochipavia.it La partecipazione è gratuita e non comporta vincolo o impegno di qualsiasi natura al di fuori delle condizioni previste dal presente Regolamento.

Mario Becciolini e Massimo Ruzza

TOSCANA

IL CONCORSO DEI COMMIS

Nell'ambito della fiera Tirreno C.T. di Marina di Carrara, l'8 marzo si è svolta la 18ª edizione del concorso di cucina "Commis della Toscana", riservato agli allievi degli istituti alberghieri della regione. Il tema del concorso era "Cuciniamo meglio", con l'invito ai cuochi a rispettare stagionalità e qualità dei prodotti e usare i giusti metodi di preparazione e le nuove tecnologie. Il lavoro dei giovani cuochi è stato valutato per la prima volta da una giuria internazionale. I tre vincitori: primo Alessandro Nassi, istituto alberghiero F. Martini di Montecatini Terme; secondo Joseph Donadio, istituto alberghiero Matteotti di Pisa; terzo Luca Giampietri, istituto G. Minuto di Marina di Massa. Un ringraziamento va alle scuole, ai docenti accompagnatori, all'organizzazione della Tirreno C.T., alla segreteria regionale che ha curato i preparativi ed alle aziende che hanno collaborato.

NUOVI TALENTI SBOCCIANO A CARRARA

BUONI I RISCONTRI PER LA 32^A **TIRRENO CT** CHE, ACCANTO ALLA PARTE ESPOSITIVA, HA DATO AMPIO SPAZIO AGLI EVENTI PROFESSIONALI

Organizzata da TirrenoTrade, con il patrocinio di Regione Toscana, Provincia di Massa-Carrara, CNA, Camera di Commercio di Massa-Carrara e Federazione Italiana Cuochi, a CarraraFiere si è svolta ad inizio marzo la 32^a edizione di **Tirreno CT**, salone nazionale per alberghi, bar, gelaterie, pasticcerie, pizzerie, panifici, ristoranti e comunità, che anche quest'anno si è distinto per l'animazione e l'intenso programma di attività. Sono stati più di 50.000 gli operatori, che hanno visitato gli stand delle oltre 300 aziende espositrici, in rappresentanza di oltre 600 marchi commerciali su circa 30.000 m², assistendo anche ad esibizioni, concorsi, demo e degustazioni presso i forum e gli spazi dedicati, con il coinvolgimento di svariate associazioni di categoria. "In questa edizione abbiamo voluto dimostrare - spiegano gli organizzatori **Paolo Caldana** e **Sergio Dati** - che questa manifestazione è il momento di vetrina per il grande patrimonio che in Italia abbiamo a livello di ospitalità, a partire dalla tavola". In parallelo si è altresì tenuto **Balnearia**, salone delle attrezzature balneari, outdoor design, arredi e articoli per giardino ed esterni e benessere.

Futuri talenti e laboratori

Presso il Forum dedicato a pasticceria, panificazione e gelateria, si è tenuta una selezione regionale per individuare i giovani concorrenti in vista del concorso nazionale **Festival d'Autore**, riservato agli allievi delle scuole alberghiere, che si svolgerà a Longarone, BI, durante la prossima edizione della MIG (2-5 dicembre 2012). Ogni team, composto da due allievi, doveva preparare e presentare in 150 secondi un gelato al piatto completo di tutte le decorazioni: vincitori sono risultati **Leonardo Frediani** e **Alessio Vincenti** dell'ipssar "G. Marconi" di Viareggio, sezione di Seravezza, accompagnati dal loro docente **Lorenzo Pianini**. Secondi e terzi rispettivamente **Gionata Battistini** in coppia con **Iacopo Lorenzoni**; **Linda Gamba** con **Alan Alimanovic**, anch'essi provenienti dal medesimo istituto. Il concorso si



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



Leonardo Frediani ed Alessia Vicerati, sopra a destra, si sono aggiudicati la selezione per il Festival d'Autore. Accanto, la loro creazione Gelato in cloche. A lato, Gastone Pegoraro della DMP e Martino Liuzzi intervistati dal giornalista e speaker Alex Ravelli.

è tenuto nell'ambito dell'iniziativa Futuri Talenti, organizzata da **Martino Liuzzi** con "Pasticceria Internazionale", volta a sostenere i giovani aspiranti professionisti del dolce, che ha altresì assicurato agli studenti la possibilità di operare nei laboratori, allestiti dalla **DMP** (Distribuzione Materie Prime) di Pistoia di **Gastone, Massimo e Francesco Pegoraro**, accanto a apprezzati dimostratori: **David Bedu**, direttore della scuola di formazione **Gustar** di Pistoia, il **Mof Didier Chouet**, i noti professionisti italiani **Rossano Vinciarelli** e **Giambattista Montanari**, membri toscani di **Richemont Club Italia** e la cake designer **Laura Moretto**.

Cucina in primo piano

Ampio spazio è stato riservato ai concorsi di cucina: sono stati oltre 300 i cuochi che hanno partecipato ai campionati promossi dalla **Fic** per la **12ª edizione degli Internazionali d'Italia** di alta cucina e, contemporaneamente, al **10ª Campionato Nazionale** e alla **3ª edizione del Grand Junior Cooking Contest**, per gli chef emergenti. In quattro giorni sono stati preparati oltre 500 piatti tra antipasti, piatti unici e dessert, valutati da una giuria composta da oltre 30 cuochi giudici appartenenti alla **Fic**. Il **Campania Team**, la squadra della Federazione italiana cuochi campana, si è imposto nella finalissima a squadre conquistando il titolo assoluto; il **Culinary Team di Palermo** si è rivelato il miglior gruppo nella sezione cucina artistica, mentre la squadra **Bisceglie** ha interpretato al meglio la cucina calda mediterranea. Nei campionati

individuali, sono stati premiati **Cristian Spagnoli** per la cucina mediterranea, **Girolamo Brescia** per l'artistico, **Mario Ragona** per il dolce, **Fabrizio Clemente** per la cucina fredda, **Lorenzo De Nadai** per la cucina mediterranea tra gli under 23 e **Antonio Bondi** per l'artistica under 23.

Hanno inoltre avuto luogo gare che hanno coinvolto sommelier, pizzaioli, barman e maitre d'hotel e segnaliamo, infine, la prima edizione del concorso **Sapienze e sapori della cucina regionale**, ideato in difesa delle tipicità italiane. Esso prevedeva la presentazione di un menu di 3 portate abbinato a vini adeguati ed ha visto al primo posto l'Equipe Ufficiale **Cuochi Emilia-Romagna** www.tirrenocet.it



Attività presso i laboratori allestiti in fiera da **DMP**: nelle foto appaiono **Giambattista Montanari, Rossano Vinciarelli** e **David Bedu**.

106 EVENTI

Riflettori sugli Internazionali d'Italia Parlano Ragona e Campioli



Con entrambi i miei elaborati ho vinto la medaglia d'oro a Carrara, ma la scultura con cui ho vinto il titolo di campione italiano 2012 è *Elegant*, che ha ottenuto il punteggio di 98,50. Mentre *Pinocchio*, seppure più complessa come scultura, è stata classificata con un punteggio di 92,33. *Elegant* è in zucchero, con una base vuota in zucchero trasparente verde e fiori bianchi con petali bicolori, con bordo giallo trasparente, rifiniti con nastri sempre in zucchero. Il blocco stilizzato è stato realizzato con zucchero trasparente, verde con argento in polvere, che conferisce un effetto metallizzato al blocco superiore. Poi ho eseguito delle piccole motte in zucchero (accorciando pallina per pallina), per dare un po' di stacco di colore alla scultura, e applicato delle punte in pastigliaggio bianche. L'ho chiamata *Elegant* perché aveva una forma stilizzata e minimalista, molto leggera e senza nessun difetto di attaccatura. Diciamo che hanno vinto eleganza, semplicità e linearità.

ria.

La lavorazione di *Pinocchio* invece è stata molto più complessa e ho utilizzato tecniche differenziate: zucchero colato, tirato e soffiato, aerografia e pastigliaggio, ottenendo una forma un po' diversa dalle solite "S" a cui noi pasticciieri siamo abituati. Ho eseguito due pannelli in pastigliaggio, con le aerografie del personaggio e del braccio, che si vedeva attraverso il buco in alto. Da notare il riflesso del viso del personaggio sulla mezza. La pièce comprende anche una struttura in zucchero colato decorata con fiori e piccole mezza al centro, la riproduzione dei libri di *Pinocchio* con le illustrazioni di Walt Disney; matite in pastigliaggio (che riprendono i colori raffigurati sui disegni) e tante bollicine di zucchero soffiato che danno leggerezza alla scultura.

Diciamo che *Pinocchio* era la scultura con cui puntavo al titolo e, anche se alla fine ho vinto con *Elegant*, sono molto felice: un buon lavoro ed un risultato positivo sono ciò che conta davvero!

Mario Ragona
Borgo San Lorenzo, Firenze



Con questa pièce in cioccolato ispirata ad *Alice nel Paese delle Meraviglie* ho ottenuto una medaglia d'oro nella categoria artistica: il pezzo è stato realizzato in cioccolato modellato, lavorato con svariate tecniche, senza l'utilizzo di stampi, ed aerografato con coloranti alimentari. Quest'anno al concorso hanno preso parte candidati molto preparati, che si distinguono spesso anche in concorsi a livello mondiale, e la giuria è stata molto critica, in previsione delle Olimpiadi Culinarie di Erfurt, che si svolgeranno il prossimo ottobre: sono quindi molto soddisfatto del mio risultato. Ringrazio l'amico e consulente *Andrea Voltolina*, che mi segue in ogni nuova avventura e che mi ha aiutato a crescere tanto, sia artisticamente che professionalmente.



Massimo Campioli
Pasticceria Peccati di Gola, Modena



La squadra campana che si è aggiudicata la finalissima a squadre della XXI edizione degli Internazionali d'Italia di alta cucina, con il presidente Fic, Paolo Caldano.

