

# Sommario Rassegna Stampa

Pagina Testata	Data	Titolo	Pag.	
<b>Rubrica: TIRRENO C.T.</b>				
3	La Nuova Sardegna - Ed. Cagliari	27/03/2011	<i>HOSPITANDO, LA FIERA DELLA RISTORAZIONE</i>	7
25	Primo Piano Molise	20/03/2011	<i>LE SQUADRE DA TUTTO IL MONDO AL CT TIRRENO C'E' IL MEGLIO DELLA CUCINA INTERNAZIONALE</i>	8
	Diariodelweb.it (web)	21/03/2011	<i>DECAFOOD: +20% IL GIRO D'AFFARI NEL 2010</i>	10
	Ginger & Tomato (web)	14/03/2011	<i>A TIRRENO C.T. L'UNITA' D'ITALIA SI CELEBRA A SUON DI MACCHERONI</i>	11
	Italiaatavola.net (web)	21/03/2011	<i>(AGGIORNAMENTI) L'ARTE E IL GUSTO DEL SUSHI TOMI SAN INCANTA LA TOSCANA</i>	13
	Newsfood.com (web)	14/03/2011	<i>CHEF EMERGENTI PREMIATI DALLA FIC A TIRRENO C.T. IN TRE CONCORSI CULINARI</i>	14
	Newsfood.com (web)	21/03/2011	<i>ALTAMURA (BA): SLOW FOOD E CONSORZIO CAMPO CELEBRANO LA DIETA MEDITERRANEA QUALE PATRIMONIO DELL'UNE</i>	17
	Iltirreno.it (web)	12/03/2011	<i>TIRRENO CT, I PIZZAIOLI CARRARESI TRIONFANO NELLE CATEGORIE MASTER E SENIOR</i>	18
7	Il Tirreno - Ed. Massa/Massa e Carrara	11/03/2011	<i>TIRRENO CT, I PIZZAIOLI CARRARESI TRIONFANO NELLE CATEGORIE MASTER E SENIOR</i>	19
	Globalmedianews.it (web)	19/03/2011	<i>DECAFOOD: + 20% IL GIRO D'AFFARI NEL 2010.</i>	20
	Italiaatavola.net (web)	10/03/2011	<i>LE PIZZE MIGLIORI A TIRRENO CT VINCE IL LITUANO BESIR LIMANI</i>	22
18	Giornale di Bergamo	17/03/2011	<i>"CULINARY TEAM" VINCE CON LE PENTOLE AGNELLI</i>	24
	Agricoltura.it (web)	08/03/2011	<i>8 MARZO A TIRRENO CT, L'OMAGGIO ALLE DONNE "DOC" DEL CANDIA</i>	26
	Beverfood.com	16/03/2011	<i>DECAFOOD CHIUDE IL 2010 CON UN FATTURATO INCRESCITA DEL 20%</i>	27
	Italiaatavola.net (web)	07/03/2011	<i>E' SICILIANA LA MIGLIORE PIZZA A DUE I CARDONE TRIONFANO A TIRRENO CT</i>	28
9	Il Tirreno - Ed. Massa/Massa e Carrara	16/03/2011	<i>FUTURI TALENTI</i>	30
	Italiaatavola.net (web)	07/03/2011	<i>PANIFICAZIONE, L'ITALIA FA SCUOLA A TIRRENO CT IL PANE DI UNA VOLTA</i>	31
	Newsfood.com (web)	16/03/2011	<i>DECAFOOD HA CHIUSO IL BILANCIO 2010 CON +20% RISPETTO AL 2009</i>	33
2	La Nazione - Ed. Massa	07/03/2011	<i>LA TIRRENO CT PORTA IL TRICOLORE A TAVOLA</i>	34
	scattidigusto.it (web)	16/03/2011	<i>MACCHERONI TRICOLORI. LA FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI PREMIA L'UNITA'</i>	35
	Viniesapori.net	07/03/2011	<i>8 MARZO: A "TIRRENO CT" L'OMAGGIO ALLE DONNE "DOC" DEL CANDIA</i>	37
25	Il Secolo XIX - Ed. La Spezia	06/03/2011	<i>TIRRENO CT, ATTESI IN 50 MILA ALLA FIERA DELL'OSPITALITA'</i>	38
	IlQuotidiano.it (web)	14/03/2011	<i>MICHETTI CHEF D'ORO AGLI INTERNAZIONALI D'ITALIA</i>	39
11	Il Tirreno - Ed. Massa/Massa e Carrara	04/03/2011	<i>CANDIA PROTAGONISTA ALLA TIRRENO CT</i>	41
	Iltirreno.it (web)	04/03/2011	<i>TIRRENO CT, AL VIA LA FIERA-EVENTO</i>	42
	Puglialive.net (web)	14/03/2011	<i>MASSA CARRARA - I CAMPIONI DELLA FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI</i>	43
13	La Nazione - Ed. Massa	04/03/2011	<i>LA DELEGAZIONE ONAV "DEGUSTA" ALLA TIRRENO CT</i>	44
30	Giornale di Sicilia	13/03/2011	<i>CHEF EMIGRANTI PALERMITANI PREMIATI A CARRARAFIERE</i>	45
6	Il Tirreno - Ed. Massa/Massa e Carrara	03/03/2011	<i>TIRRENO CT, AL VIA LA FIERA-EVENTO</i>	46
	Ilmascalzone.it (web)	13/03/2011	<i>MICHETTI CHEFF D'ORO AGLI INTERNAZIONALI D'ITALIA</i>	47
	Lanazione.it (web)	03/03/2011	<i>AL VIA IL SALONE DEL GUSTO SIPARIO SULLA TIRRENO CT</i>	48
	Ilsegnale.net (web)	13/03/2011	<i>MEDAGLIA D'ORO PER LO CHEF SAMBENEDETTESE MAURO MICHETTI</i>	49
	Qn.Quotidiano.net	03/03/2011	<i>AL VIA IL SALONE DEL GUSTO SIPARIO SULLA TIRRENO CT</i>	50
	Informazione.it	13/03/2011	<i>I CAMPIONI DELLA FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI</i>	51
18	La Nazione - Ed. Massa	27/02/2011	<i>TIRRENO CT</i>	52
7	Toscana Oggi - ed. Vita Apuana	13/03/2011	<i>CONCLUSA LA 31 ° EDIZIONE DELLA "TIRRENOCT": BILANCIO PIU' CHE POSITIVO</i>	53

# Sommario Rassegna Stampa

Pagina Testata	Data	Titolo	Pag.
<b>Rubrica: TIRRENO C.T.</b>			
	Italiaatavola.net (web)	25/02/2011 <i>(APPUNTAMENTI) L'OSPITALITA' E LA RISTORAZIONE DEL FUTURO TORNA L'APPUNTAMENTO CON TIRRENO CT</i>	54
6	Il Nuovo Corriere Aretino	12/03/2011 <i>MIGLIOR CAFFE' D'ITALIA, AROMA ARETINO FRANCESCO SANAPO E' IL BARISTA PIU' BRAVO</i>	56
.	Agi.it	07/02/2011 <i>TIRRENO C.T.: 6-10 MARZO, IL MEGLIO DEL MONDO DELL'OSPITALITA'</i>	57
.	Mete Gustose	01/02/2011 <i>TIRRENO C.T.: IL MEGLIO DL MONDO DELL'OSPITALITA' E DELLA RISTORAZIONE</i>	58
70	Il Panificatore Italiano	01/04/2011 <i>TIRRENO CT 2011</i>	59
	TeleReggio calabria.it (web)	12/03/2011 <i>GASTRONOMIA. TRA GLI CHEF EMERGENTI IL COSENTINO SPATAFORA</i>	60
101	Il Pasticcere	01/04/2011 <i>TIRRENO CT 2011</i>	61
	Viniesapori.net	12/03/2011 <i>I CAMPIONI DELLA FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI</i>	62
142/43	Pasticceria Internazionale	01/04/2011 <i>TIRRENO CT</i>	64
	Agi.it	11/03/2011 <i>GASTRONOMIA: CARRARAFIERE, CUCINA SICILIANA VINCE 'INTERNAZIONALI'</i>	66
	Agora Magazine (web)	11/03/2011 <i>FRANCESCO SANAPO E' DI NUOVO CAMPIONE ITALIANO BARISTI CAFFETTERIA</i>	67
	Viniesapori.net	23/02/2011 <i>VINO: A TIRRENO CT I COCKTAIL A BASE DI CANDIA DEI COLLI APUANI E L'OMAGGIO ALLE DONNE DEL VINO</i>	68
	Vinit.net (web)	23/02/2011 <i>A TIRRENO CT I COCKTAIL A BASE DI CANDIA DEI COLLI APUANI E L'OMAGGIO ALLE DONNE DEL VINO</i>	69
	Ilriformista.it	11/03/2011 <i>CUCINA: LA SICILIANA E' LA MIGLIORE, VITTORIA AGLI INTERNAZIONALI D'ITALIA (3)</i>	70
	Ittirreno.it (web)	22/02/2011 <i>ALLA TIRRENO CT CON LA CAMERA</i>	71
	Ittirreno.it (web)	11/03/2011 <i>GELATISSIMO, ECCO I VINCITORI</i>	72
	Ittirreno.it (web)	11/03/2011 <i>NEI PRIMI TRE GIORNI, 32MILA VISITATORI</i>	73
6	Il Tirreno - Ed. Massa/Massa e Carrara	21/02/2011 <i>ALLA TIRRENO CT CON LA CAMERA</i>	74
	Italiaatavola.net (web)	11/03/2011 <i>(AGGIORNAMENTI) LA CUCINA SICILIANA E' LA MIGLIORE PRIMA AGLI INTERNAZIONALI D'ITALIA</i>	75
	Italiainformazioni (web)	11/03/2011 <i>LA CUCINA SICILIANA TRIONFA AGLI INTERNAZIONALI D'ITALIA</i>	77
	Mantova.com (web)	11/03/2011 <i>11.03.2011 12:39 - PIZZA PIU' BUONA D'EUROPA, 3° PIZZAIOLO DI MANTOVA</i>	78
	SiciliaInformazioni (web)	11/03/2011 <i>LA CUCINA SICILIANA TRIONFA AGLI INTERNAZIONALI D'ITALIA</i>	79
	Superblog (web)	11/03/2011 <i>LA PIZZA PIU' BUONA DEL MONDO? LA FA UN LITUANO</i>	80
5	Corriere Nazionale	10/03/2011 <i>CAFFE' ESPRESSO ALL'ITALIANA IL MIGLIORE VIENE REALIZZATO NEL CAPOLUOGO TOSCANO</i>	81
	Corriereadriatico.it (web)	10/03/2011 <i>CAFFE' E CAPPUCCINO SONO ARTE, IL MIGLIORE ESPRESSO FATTO DA UN BARISTA A FIRENZE</i>	82
	Eventiesagre.it (web)	10/03/2011 <i>L'UNITA' D'ITALIA</i>	84
14	Il Centro - Ed. L'Aquila/Avezzano	10/03/2011 <i>AL PIZZAIOLO PREMIATO A CARRARA LAVORA DA ANNI NEL MIO LOCALE"</i>	86
6	Il Giornale della Toscana (Il Giornale)	10/03/2011 <i>A FIRENZE IL CAFFE' PIU' BUONO D'ITALIA</i>	87
6	Il Tirreno - Ed. Massa/Massa e Carrara	10/03/2011 <i>PER ALBERGHI E BAR E' IL TUTTO ESAURITO</i>	88
10	Il Tirreno - Ed. Massa/Massa e Carrara	10/03/2011 <i>GELATISSIMO, ECCO I VINCITORI</i>	89
10	Il Tirreno - Ed. Massa/Massa e Carrara	10/03/2011 <i>IL MIGLIORE ESPRESSO E' DI UN BARISTA LECCESE</i>	91
10	Il Tirreno - Ed. Massa/Massa e Carrara	10/03/2011 <i>NEI PRIMI TRE GIORNI, 32MILA VISITATORI</i>	92
	Ittirreno.it (web)	10/03/2011 <i>IL RE DEI PIZZAIOLI PIU' FORTE DEL TERREMOTO</i>	93
	Ittirreno.it (web)	10/03/2011 <i>LA PIU' AMATA DAGLI ITALIANI (E NON SOLO)</i>	94
	Ittirreno.it (web)	10/03/2011 <i>PASTICCERIA, NUOVE OPPORTUNITA' CON IL PROGETTO FUTURI TALENTI</i>	95
	Localport.it (web)	10/03/2011 <i>MACCHE' 'SULO A NAPULE 'O SANNO FA', IL CAFFE' MIGLIORE E' DI UN LECCESE A FIRENZE</i>	96
	Puglialive.net (web)	10/03/2011 <i>SPECCHIA (LECCE) - PER LA SECONDA VOLTA CONSECUTIVA FRANCESCO SANAPO CAMPIONE ITALIANO BARISTI CAFFE</i>	98

# Sommario Rassegna Stampa

Pagina Testata	Data	Titolo	Pag.
<b>Rubrica: TIRRENO C.T.</b>			
Winenews.it	10/03/2011	PREMIATO IL MIGLIOR BARISTA D'ITALIA: E' FRANCESCO SANAPO, LECCESE, MA DA ANNI TRAPIANTATO A FIRENZE	99
Adnkronos.com	09/03/2011	MACCHE' 'SULO A NAPULE 'O SANNO FA", IL CAFFE' MIGLIORE E' DI UN LECCESE A FIRENZE	100
Affaritaliani.it	09/03/2011	IL MIGLIOR BARISTA? E' UN LECCESE	101
Affaritaliani.it	09/03/2011	LA PIZZA PIU' BUONA E' DI UN LITUANO: SENZA MOZZARELLA	102
Agi.it	09/03/2011	CAFFE':IL MIGLIORE REALIZZATO A FIRENZE DA UN LECCESE	104
AKI Italiano (web)	09/03/2011	MACCHE' 'SULO A NAPULE 'O SANNO FA", IL CAFFE' MIGLIORE E' DI UN LECCESE A FIRENZE	105
Ansa.it	09/03/2011	CAMPIONATO ITALIANO BARISTI, LA TAZZINA PIU' BUONA? A FIRENZE	106
BiblioWine (web)	09/03/2011	ESPRESSO ALL'ITALIANA: IL MIGLIORE VIENE REALIZZATO A FIRENZE DA UN LECCESE	107
Corrieredelmezzogiorno.it (web)	09/03/2011	KERMESSE ITALIANA DI BARISTI, VINCE LECCESE AL CAMPIONATO PREPARA IL CAFFE' PIU' BUONO	109
15 Gazzetta di Mantova	09/03/2011	SUL PODIO UN PIZZAIOLO MAROCCHINO	110
18 Il Centro	09/03/2011	IL PIZZAIOLO PIU' BRAVO D'ITALIA E' LITUANO E LAVORA ALL'AQUILA	111
Il Resto del Carlino (web)	09/03/2011	UN MODENESE AL TERZO POSTO PER IL MIGLIOR CAFFE' ITALIANO	112
10 Il Tirreno - Ed. Massa/Massa e Carrara	09/03/2011	IL RE DEI PIZZAIOLI PIU' FORTE DEL TERREMOTO	113
10 Il Tirreno - Ed. Massa/Massa e Carrara	09/03/2011	LA PIU' AMATA DAGLI ITALIANI (E NON SOLO)	115
10 Il Tirreno - Ed. Massa/Massa e Carrara	09/03/2011	PASTICCERIA, NUOVE OPPORTUNITA' CON IL PROGETTO FUTURI TALENTI	116
Ilmessaggero.it	09/03/2011	CAFFE' E CAPPUCCINO SONO ARTE, IL MIGLIORE ESPRESSO FATTO DA UN BARISTA A FIRENZE	117
Ilriformista.it	09/03/2011	CAFFE': ESPRESSO ALL'ITALIANA, IL MIGLIORE VIENE REALIZZATO A FIRENZE DA UN LECCESE	118
Ittirreno.it (web)	09/03/2011	GAMBERI, LARDO E MELANZANE: COSI' LA PIZZA E' SUPER	119
Ittirreno.it (web)	09/03/2011	LA SAPIENZA DEI NONNI PER IL GUSTO DEL PANE	120
Ittirreno.it (web)	09/03/2011	UN BRINDISI TRICOLORE PER LE DONNE	121
Intrage.it (web)	09/03/2011	MACCHE' 'SULO A NAPULE 'O SANNO FA", IL CAFFE' MIGLIORE E' DI UN LECCESE A FIRENZE	122
Italiaatavola.net (web)	09/03/2011	(AGGIORNAMENTI) SFIDA A COLPI DI ESPRESSO A CARRARA SANAPO MIGLIOR BARMAN D'ITALIA	123
10/11 La Nazione - Ed. Massa	09/03/2011	TUTTI PAZZI PER LE DELIZIE DEI MAESTRI PASTICCIERI	125
Lagazzettadelmezzogiorno.it (web)	09/03/2011	IL CAFFE' PIU' BUONO	128
Leonardo.it (web)	09/03/2011	MACCHE' 'SULO A NAPULE 'O SANNO FA", IL CAFFE' MIGLIORE E' DI UN LECCESE A FIRENZE	129
Qn.Quotidiano.net	09/03/2011	UN MODENESE AL TERZO POSTO PER IL MIGLIOR CAFFE' ITALIANO	130
Quotidiano di Puglia (web)	09/03/2011	IL CAFFE' MIGLIORE D'ITALIA? LO PREPARA UN LECCESE	131
Studio Cataldi (web)	09/03/2011	MACCHE' 'SULO A NAPULE 'O SANNO FA", IL CAFFE' MIGLIORE E' DI UN LECCESE A FIRENZE	132
TeleFree.iT (web)	09/03/2011	CAFFE' E CAPPUCCINO SONO ARTE, IL MIGLIORE ESPRESSO FATTO DA UN BARISTA A FIRENZE	133
Ultime Notizie (web)	09/03/2011	CAFFE': ESPRESSO ALL'ITALIANA, IL MIGLIORE VIENE REALIZZATO A FIRENZE DA UN LECCESE	135
Yahoo.it	09/03/2011	CAFFE': ESPRESSO ALL'ITALIANA, IL MIGLIORE VIENE REALIZZATO A FIRENZE DA UN LECCESE	136
Agi.it	08/03/2011	FOOD: A CARRARAFIERE IL 'GIROPIZZA EUROPA' CHE SI CHIUDE A PARIGI	137
Agroalimentare News (web)	08/03/2011	LA CRISI NON SPAVENTA LA PIZZA	138
Con i Piedi per Terra (web)	08/03/2011	PIZZA PROTAGONISTA A CARRARAFIERE	139
4 Corriere Nazionale	08/03/2011	NASCE IL "FILON DEL NONNO" DELL'ASSIPAN MASSA CARRARA	140

# Sommario Rassegna Stampa

Pagina Testata	Data	Titolo	Pag.	
<b>Rubrica: TIRRENO C.T.</b>				
9	Il Tirreno - Ed. Massa/Massa e Carrara	08/03/2011	LA SAPIENZA DEI NONNI PER IL GUSTO DEL PANE	141
9	Il Tirreno - Ed. Massa/Massa e Carrara	08/03/2011	UN BRINDISI TRICOLORE PER LE DONNE	142
	Ilcentro.Gelocal.it (web)	08/03/2011	CARRARA, TERREMOTATO AQUILANO ELETTO MIGLIOR PIZZAIOLO D'ITALIA	143
	Ilriformista.it	08/03/2011	ALIMENTI: LA PIZZA PIU' BUONA? E' FATTA DA UN PIZZAIOLO LITUANO E SENZA MOZZARELLA (2)	144
	Ittirreno.it (web)	08/03/2011	IL CANDIA DEI COLLI APUANI DIVENTA PROTAGONISTA	145
	Ittirreno.it (web)	08/03/2011	L'ITALIA? TERRA DI PIZZA E MACCHERONI	146
39	La Nazione	08/03/2011	DA NON PERDERE - PUFFETTA GUEST STAR OGGI AL MARTEDI' GRASSO DI VIAREGGIO	147
14/15	La Nazione - Ed. Massa	08/03/2011	"DA NORD A SUD L'ITALIA E' UNITA DALLA TAVOLA"	148
	Lanazione.it (web)	08/03/2011	DA NORD A SUD LITALIA E' UNITA DALLA TAVOLA	150
	Qn.Quotidiano.net	08/03/2011	DA NORD A SUD LITALIA UNITA DALLA TAVOLA	151
	Tg1 (web)	08/03/2011	LITUANO TERREMOTATO DELL'AQUILA PIZZAIOLO PIU' BRAVO D'ITALIA	152
	Agi.it	07/03/2011	ALIMENTARE: A CARRARAFIERE LA PASTA MADE IN ITALY DA NORD A SUD	153
	Agi.it	07/03/2011	ALIMENTARE: A CARRARAFIERE LA PASTA MADE IN ITALY DA NORD A SUD (2)	154
	Agi.it	07/03/2011	PANIFICAZIONE: E' L'ITALIA NEL SETTORE A FARE SCUOLA NEL MONDO	155
3	Il Tirreno - Ed. Massa/Massa e Carrara	07/03/2011	L'ITALIA? TERRA DI PIZZA E MACCHERONI	156
	Ilriformista.it	07/03/2011	ALIMENTI: NASCE L'ASSOCIAZIONE "FILON DEL NONNO" A CURA DELL'ASSIPAN MASSA-CARRA	158
	Ilriformista.it	07/03/2011	ALIMENTI: NASCE L'ASSOCIAZIONE "FILON DEL NONNO" A CURA DELL'ASSIPAN MASSA-CARRA (2)	159
	Ilriformista.it	07/03/2011	TOSCANA: E' DI FORTE DEI MARMI IL MIGLIOR MAITRE, ELETTO A UNA FIERA (2)	160
	Ilriformista.it	07/03/2011	TOSCANA: E' DI FORTE DEI MARMI IL MIGLIOR MAITRE, ELETTO A UNA FIERA	161
	Ittirreno.it (web)	07/03/2011	GLI ORGANIZZATORI: RISULTATI OK	162
	Ittirreno.it (web)	07/03/2011	TRECENTO ESPOSITORI E OLTRE 600 AZIENDE RAPPRESENTATE	163
	Italiaatavola.net (web)	07/03/2011	(AGGIORNAMENTI) L'UNITA' D'ITALIA A TAVOLA PORTA LA FIRMA DELLA FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI	164
	Winenews.it	07/03/2011	COLDIRETTI: CALO DELLE VENDITE DI PANE IN ITALIA, -12% NEGLI ULTIMI 2 ANNI. PER RILANCIARE LA QUALIT	166
	Yahoo.it	07/03/2011	ALIMENTI: NASCE L'ASSOCIAZIONE "FILON DEL NONNO" A CURA DELL'ASSIPAN MASSA-CARRA	167
	Blogosfere.it (web)	06/03/2011	LA FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI PER I 150 ANNI DELL'UNITA' D'ITALIA	168
8	Il Tirreno - Ed. Massa/Massa e Carrara	06/03/2011	GLI ORGANIZZATORI: RISULTATI OK	169
8	Il Tirreno - Ed. Massa/Massa e Carrara	06/03/2011	IL PARADISO DI GOURMET E GOLOSI	170
8	Il Tirreno - Ed. Massa/Massa e Carrara	06/03/2011	TRECENTO ESPOSITORI E OLTRE 600 AZIENDE RAPPRESENTATE	172
	Ittirreno.it (web)	06/03/2011	I PIATTI DELL'UNITA' D'ITALIA	173
	Ittirreno.it (web)	06/03/2011	IL PARADISO DI GOURMET E GOLOSI	174
	Ittirreno.it (web)	06/03/2011	UN «MAGIC TOUR» EUROPEO DA 160MILA EURO PER RILANCIARE IL TURISMO	176
10/11	La Nazione - Ed. Massa	06/03/2011	LA CARICA DEI CINQUANTAMILA AMANTI DELLA TAVOLA	177
11	La Nazione - Ed. Massa	06/03/2011	I PIATTI DELL'UNITA' D'ITALIA E TANTE ALTRE GHIOTTE OCCASIONI	179
5	Il Tirreno - Ed. Massa/Massa e Carrara	05/03/2011	UN «MAGIC TOUR» EUROPEO DA 160MILA EURO PER RILANCIARE IL TURISMO	180
10	Il Tirreno - Ed. Massa/Massa e Carrara	05/03/2011	I PIATTI DELL'UNITA' D'ITALIA	181
	InToscana (web)	05/03/2011	L'UNITA' D'ITALIA SECONDO I CUOCHI	182
	Lanazione.it (web)	05/03/2011	IL TURISMO APUANO METTE LE ALI ...E VOLA IN EUROPA	183

# Sommario Rassegna Stampa

Pagina Testata	Data	Titolo	Pag.	
<b>Rubrica: TIRRENO C.T.</b>				
	Qn.Quotidiano.net	05/03/2011	<i>IL TURISMO APUANO METTE LE ALI ...E VOLA IN EUROPA</i>	184
	Con i Piedi per Terra (web)	04/03/2011	<i>L'UNITA' D'ITALIA VISTA DALLA FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI</i>	185
	GIST (web)	04/03/2011	<i>L'UNITA' D'ITALIA A FIRMA DELLA FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI</i>	187
26/27	Il Tirreno	04/03/2011	<i>WEEKEND EVENTI</i>	189
	Viniesapori.net	04/03/2011	<i>L'UNIT D'ITALIA A FIRMA DELLA FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI</i>	194
12	La Nazione - Ed. Massa	03/03/2011	<i>AL VIA IL SALONE</i>	196
	Adnkronos.com	02/03/2011	<i>A CARRARA LE ULTIME NOVITA' PER LE FORNITURE DI ALBERGHI E RISTORANTI</i>	197
	Aefi.it (web)	02/03/2011	<i>LONGARONE, MIG - MOSTRA INTERNAZIONALE DEL GELATO ARTIGIANALE: PARTITA LA MACCHINA ORGANIZZATIVA DEL</i>	199
	Ilriformista.it	02/03/2011	<i>TURISMO: A CARRARA ULTIME NOVITA' PER FORNITURE ALBERGHI E RISTORANTI</i>	200
	Ilriformista.it	02/03/2011	<i>TURISMO: A CARRARA ULTIME NOVITA' PER FORNITURE ALBERGHI E RISTORANTI (2)</i>	201
	Ilriformista.it	02/03/2011	<i>TURISMO: A CARRARA ULTIME NOVITA' PER FORNITURE ALBERGHI E RISTORANTI (4)</i>	202
96	La Madia	01/03/2011	<i>PP UNTAMENTI</i>	203
16	Pizzapress	01/03/2011	<i>PIZZA GLOBAL</i>	204
16	Dolcesalato	01/02/2011	<i>EVENTI, FIERE &amp; CO.</i>	205
156/59	Pasticceria Internazionale	01/02/2011	<i>MOSTRE &amp; SALONI</i>	206
16	La Nazione - Ed. Livorno	18/06/2011	<i>"LINCEO", QUANDO L'UNIONE FA LA FORZA</i>	210
58/62	Menu'	01/06/2011	<i>PREMI E GRANDI NOVITA'</i>	211
11	Il Tirreno - Ed. Massa/Massa e Carrara	24/05/2011	<i>AI MONDIALI DELLA PIZZA DI SALSOMAGGIORE OTTIMO 7° POSTO DI CESARE BIAGIONI</i>	215
141	Gelato Artigianale	01/05/2011	<i>ALLA TIRRENO CT. "GELATISSIMO 2011"</i>	216
12/13	Il Carabiniere	01/05/2011	<i>FATTI &amp; PERSONE</i>	217
44/47	Il Cuoco	01/05/2011	<i>I CUOCHI CAMPIONI DI TIRRENO C.T.</i>	219
.	L'Esercente	01/05/2011	<i>CON "TIRRENO CT" TORNA LA RASSEGNA DI CARRARA</i>	223
9	L'Esercente	01/05/2011	<i>SULLA NOCCIOLA E LA FRAGOLA LE VITTORIE ARRIDONO AI BRAVI GELATIERI TOSCANI</i>	224
6	Locali Top	01/05/2011	<i>MONITOR</i>	225
134/62	Pasticceria Internazionale	01/05/2011	<i>NOTIZIARIO</i>	226
173/74	Pasticceria Internazionale	01/05/2011	<i>MOSTRE &amp; SALONI</i>	242
.	Pizza e Core	01/05/2011	<i>POST.IT</i>	244
62	Pizza e Core	01/05/2011	<i>CHEF E PIZZAIOLO IN COPPIA A TIRRENO C.T.</i>	246
	fai.informazione.it (web)	06/04/2011	<i>+ 20% IL BILANCIO DECAFOOD NEL 2010</i>	247
	Informazione.it	06/04/2011	<i>+ 20% IL BILANCIO DECAFOOD NEL 2010</i>	248
10	Il Tirreno - Ed. Massa/Massa e Carrara	05/04/2011	<i>IL PIZZAIPIO VOLANTE AI MONDIALI DI SALSOMAGGIORE</i>	249
20	Dolcesalato	01/04/2011	<i>BUON COMPLEANNO ITALIA</i>	250
72/75	Dolcesalato	01/04/2011	<i>LA FIERA DEI TALENTI FUTURI</i>	251
	Fornaio Amico (web)	01/04/2011	<i>COLLABORARE PORTA RISULTATI</i>	255
12/13	Il Gelatiere Italiano	01/04/2011	<i>GELATIERI SUL PODIO</i>	257
76	Il Panificatore Italiano	01/04/2011	<i>INTERVISTA SEMISERIA CON EMANUELA ISOARDI</i>	259
63	Italia A Tavola	01/04/2011	<i>VERA PASSIONE</i>	260
67	Italia A Tavola	01/04/2011	<i>BARMAN AGGIORNAMENTI</i>	261
68/74	Name	01/04/2011	<i>ARTE ESRESSA</i>	262
114/36	Pasticceria Internazionale	01/04/2011	<i>NOTIZIARIO</i>	269
50/51	Pizza & Food	01/04/2011	<i>L'UNIVERSO OSPITALITA' SI CONFRONTA A CARRARA</i>	284
110/14	Pizza e Pasta Italiana	01/04/2011	<i>GIROPIZZA A MASSA CARRARA</i>	286
12/17	PuntoIt Gelato&barpasticceria	01/04/2011	<i>INFOFLASH</i>	290

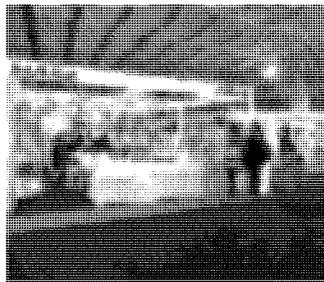
# Sommario Rassegna Stampa

<b>Pagina Testata</b>	<b>Data</b>	<b>Titolo</b>	<b>Pag.</b>	
<b>Rubrica: TIRRENO C.T.</b>				
5	Turismo all'Aria Aperta	01/04/2011	<i>ITINERARI GUSTOSI - ESPRESSO ALL'ITALIANA</i>	294
	Mi-Lorenteggio.com (web)	31/03/2011	<i>+ 20% IL CONSUNTIVO DI DECAFOOD NEL 2010</i>	295
4	Il Gazzettino del Sud	22/03/2011	<i>CINQUE GIOVANI CUOCHI ALESI NELL'OLIMPO CULINARIO</i>	297
160/61	Gelato Artigianale	01/03/2011	<i>ALMANACCO</i>	298
160	Gelato Artigianale	01/03/2011	<i>CALENDARIO FIERE</i>	300
195/00	Pasticceria Internazionale	01/03/2011	<i>SIGEPGIOVANI</i>	301
19	Ristoranti	01/03/2011	<i>AGENDA</i>	307
30	Agranews	01/02/2011	<i>FIERE DI SETTORE</i>	308
30/37	Eco Commerciale	01/02/2011	<i>FIERE E SAGRE NAZIONALI</i>	309
199	Gelato Artigianale	01/01/2011	<i>CALENDARIO FIERE</i>	317
38	Il Cuoco	01/10/2010	<i>INTERNAZIONALI D'ITALIA: APERTE LE ISCRIZIONI</i>	318

# Hospitando, la fiera della ristorazione

## Settima edizione della manifestazione, fino al 30 marzo

**CAGLIARI.** Hospitando Sardegna, la rassegna per alberghi, ristoranti, bar e per tutte le attività del settore della ristorazione e dell'ospitalità, giunge alla sua 7ª edizione. Organizzata dall'Ente Fiera della Sardegna in collaborazione con la società Tirreno Trade di Massa Carrara, si terrà nel padiglione E della fiera fino al 30 marzo.



La scorsa edizione di Hospitando

Nelle stime di Gianni Biggio, presidente dell'Ente Fiera di Cagliari, sono in 10mila i partecipanti attesi per i 4 giorni dell'esposizione, che si svilupperà su una superficie di 5.000 metri quadrati con il contributo di una settantina di ditte espositrici. Si tratta di una fiera ad invito, rivolta unicamente agli operatori della ristorazione. Secondo Sergio Dati, l'amministratore di Tirreno Trade, la Sardegna potrebbe diventare il crocevia del turismo europeo, o almeno del Mediterraneo,

aiutata dal suo patrimonio naturalistico e dalle sue punte di diamante enogastronomiche. L'isola è infatti candidata a diventare il 3° o il 4° polo fieristico d'Italia. Secondo Gianni Biggio le tessere del mosaico sembrano esserci tutte: le strutture alberghiere ci sono — 68mila posti letto —, le attrazioni paesaggistico-culturali sarde hanno uno status affermato ormai su scala mondiale, ciò che manca è la volontà politica. L'aumento del prezzo dei collegamenti e la carenza di strutture apposite per un certo tipo di manifestazioni, costituiscono un grosso svantaggio. Il padiglione E è stato infatti riabilitato appositamente per "Hospitando" — gli anni scorsi si svolgeva in due padiglio-

ni separati — ma le strutture per accogliere eventi di portata veramente internazionale sono ancora da progettare. Oltre alle maggiori ditte del settore della ristorazione, tra gli stand della fiera saranno presenti le principali associazioni di categoria, come l'Unione cuochi regione Sardegna e l'Amira — l'associazione maitre italiani — che parteciperanno in prima persona, proponendo tavole rotonde, dimostrazioni e degustazioni di prodotti sardi, rivisitati in chiave moderna. Si tratta di un'opportunità per far conoscere agli operatori del settore le le anticipazioni del comparto dei servizi, senza doversi spostare dalla Sardegna.

**Pierluigi Carta**

CRONACA DI CAGLIARI

**«Liberare dal legno l'anfiteatro»**  
In alternativa il nuovo spazio all'aperto realizzato nella zona di Santa Rita

**Hospitando, la fiera della ristorazione**  
Settima edizione della manifestazione, fino al 30 marzo

**www.ATZENI MARIA TERESA.it**  
Esperto per tutti, incaricamento per altissimi profitti e servizi.  
Fornitura e trasporto di tutti i combustibili: gasolio, GPL, Benzina a gasolio per distributori privati.  
CONSEGNE CERTI, PREZZI ONESTI E QUALITÀ NEL SERVIZIO.  
CHIAMA PER IL TUO PREVENTIVO PERSONALIZZATO  
Tel. 070 - 223777 orario continuato 07:00 - 19:00 Fax 070 - 22606

# La competizione toscana Le squadre da tutto il mondo Al Ct Tirreno c'è il meglio della cucina internazionale

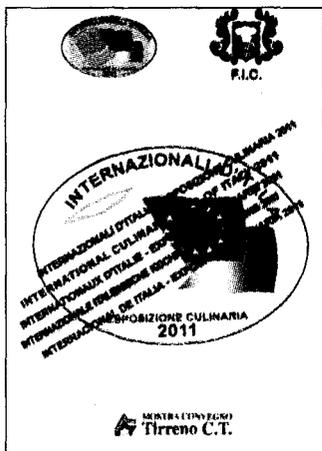
ISERNIA. Hanno dovuto 'combattere' con il meglio della cucina di tutto il mondo al Ct Tirreno, la grande fiera caratterizzata dallo scontro internazionale di chef. Anche la trentunesima edizione della mostra **Tirreno Ct** ha avuto uno strepitoso successo. Durante i cinque giorni di apertura è stato possibile vedere e anzi toccare con mano tutto quanto il mercato offre per ristoranti, alberghi, pizzerie e panifici, bar e pasticcerie, gelaterie e comunità, non solo a livello di prodotti e attrezzature, ma anche di servizi, tutto accompagnato da cospicui momenti di formazione professionale. Una superficie occupata di 30.000 metri quadrati coperti, divisi nei 4 padiglioni, circa 300 espositori con oltre 600 aziende rappresentate: questi i numeri della **Tirreno Ct** che,

nonostante la crisi che non risparmia certo il settore, mostra con la sua vitalità la ferma intenzione degli operatori di lavorare con il massimo impegno per creare le condizioni della ripresa. Il comparto dell'ospitalità nel suo insieme produce mediamente il 12% del Pil, attraverso una rete di circa 460.000 ristoranti e pubblici esercizi, ai quali si aggiungono 33.000 alberghi, 2500 villaggi turistici e campeggi e poco meno di 12.000 strutture agrituristiche. In totale quasi 3.500.000 posti letto. **Tirreno Ct** da sempre mette a contatto diretto la domanda e l'offerta. Qualche anticipazione sugli eventi salienti del programma: si comincia già domenica con il premio A.i.s. Apuana, riservato ai sommelier e il concorso Maitre dell'Anno. Lunedì saranno impegnati i Barman,

con la tavola rotonda "Il vino e i cocktail", mentre si avvia anche la prima giornata dello storico concorso "Gelatissimo".

E poi anche finalissima del "Campionato Italiano Baristi Caffetteria". La Nazionale Italiana Cuochi ha presentato un programma dedicato alla presenza nei concorsi per chef e l'Onav, associazione degli assaggiatori, ha offerto un nutrito programma di presentazione di vini. Citiamo ancora concorsi e seminari per pizzaioli, cioccolatieri, pasticceri e panificatori, a concludere un percorso davvero onnicomprensivo che proietta la **Tirreno Ct** ben oltre i confini dell'evento commerciale. Ma questa è solo la punta dell'iceberg: il calendario dei cinque giorni di fiera è stato denso di decine di appuntamenti per tutte le categorie professiona-

li. E poi ovviamente la XI edizione degli Internazionali d'Italia, campionato di Alta Cucina calda e fredda, organizzato come sempre dalla Federazione Italiana Cuochi, un evento che ha saputo raggiungere vette di assoluta eccellenza. In questo fermento di attività commerciali e professionali non è stato trascurato l'anniversario che segna questo 2011: il 150° dell'Unità d'Italia, ricorrenza alla quale è stato reso omaggio con diversi eventi, organizzati dalle associazioni di categoria. La Mostra Convegno Tirreno Ct-Ospitalità Italia è organizzata dalla società Tirreno Trade, con il patrocinio della Regione Toscana, della Provincia di Massa Carrara, della Camera di Commercio, dei Comuni di Carrara e Massa, oltre che di numerosi altri enti e associazioni.





DIARIODELWEB.it &gt; Economia &gt; Turismo &amp; HoReCa &gt;

RISTORAZIONE

**DECAFOOD: +20% il giro d'affari nel 2010**

*La società italiana - ai primi posti nel mercato della distribuzione Ho.re.ca - continua a crescere chiudendo anche il bilancio 2010 con un incremento del fatturato a tassi di due cifre*

Commenta Condividi



Massimiliano De Martino

**SAN MAURO PASCOLI** - DeCafood - società italiana attiva nel settore della fornitura di prodotti e attrezzature per il mondo del bar - ha chiuso il bilancio 2010 al suo sesto anno di attività con un aumento del 20% del giro d'affari rispetto all'anno precedente, portando il fatturato ad un valore prossimo ai 3 milioni di euro. Un risultato positivo - nonostante la perdurante crisi che investe il settore - determinato ancora una volta dai trend positivi delle vendite dei «cavalli di battaglia» dell'azienda, ovvero la caffetteria e le creme calde e fredde (l'area principale che genera circa il 40% del fatturato). Un successo che è andato ben oltre le aspettative è stato ottenuto dai piatti pronti fuori frigo a marchio Trattoria dalla Caterina e dalle bevande Aloe Vera Drink, le due novità lanciate proprio all'inizio del 2010. Prodotti che hanno ampliato ulteriormente il listino nell'area food &

beverage, portandolo ad oltre 100 referenze.

**Sviluppo all'estero e nuovi prodotti per l'estate 2011**

Nel piano di sviluppo dell'azienda - che commercializza i propri prodotti avvalendosi di un network di distributori oltre ad una rete commerciale propria di agenti coordinati da 4 capi area - è stata dichiarata la volontà di raddoppiare il fatturato entro i prossimi due anni anche grazie allo sviluppo della presenza all'estero. La società infatti ha costituito di recente una filiale in Germania a Francoforte e oggi è già presente in 8 Paesi europei. Un forte impulso alle vendite verrà dato anche dal lancio - programmato per l'estate 2011 - di tre nuove linee di the, caffè e cioccolato. A livello di comunicazione inoltre, è stata pianificata come negli anni precedenti una campagna di advertising sulle maggiori testate del settore Horeca e ristorazione, oltre alla presenza alle fiere MIA (Mostra Internazionale dell'Alimentazione), Sigep (Salone Internazionale Gelateria, Pasticceria e Panificazione Artigianali), Pianeta Birra di Rimini e **Tirreno CT** (Mostra convegno dell'ospitalità) di Massa Carrara.

**DECAFOOD.it**

Lunedì 21 marzo 2011

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Stampa Correo Contatti

Articolo letto 2 volte

**MAGGIORI INFORMAZIONI:**

- Argomenti: Ristorazione
- Imprese: DeCaFood



Aloe Vera Drink 500ml

Segui il DIARIODELWEB.it



Facebook



Twitter



RSS



Email

pubblicità

**I più letti**

- Libia, La Russia: comando operazioni passi alla Nato
- La Lega araba preoccupata per i bombardamenti francesi
- Djokovic inarrestabile. Il serbo scavalca Federer: è numero 2
- Libia, Tornado italiani, missione compiuta: colpita contraerea
- Immigrati, Frattini: Condividiamo onere con partner coalizione
- Libia, Tripoli smentisce morte figlio Gheddafi: notizia assurda
- Attacco al bunker di Gheddafi. Tripoli proclama il cessate il fuoco
- Frattini: La Nato prenda il comando, o rivedremo uso nostre basi
- Libia, Sfo opposizione: morto Khamis, il figlio di Gheddafi
- Libia, Tre tornado italiani decollati da Trapani

# AND Ginger TOMATO

Homepage Segnala Redazione

Cerca

## 14 A Tirreno C.T. l'Unità d'Italia si celebra a suon di maccheroni

di Roberta J., in Park &amp; Event

Commenta



A Tirreno C.T., manifestazione andata in scena a Carrara/ieve dal 6 al 10 marzo, i professionisti della Federazione Italiana Cuochi per celebrare i 150 anni della nascita del Bel Paese, hanno reso omaggio al tricolore nell'Arena, con il cooking show di 20 cuochi, uno per regione, che hanno interpretato, con ricette inedite, "L'Unità d'Italia attraverso il maccherone".

Presentati da Alessandro Ciocciello, chef televisivo e coordinatore del Compartimento Giovani della Federazione, e sotto gli occhi del testimonial d'eccezione Attilio Romita, giornalista della RAI, i protagonisti dell'alta cucina hanno confermato che a buon diritto il maccherone può essere considerato il simbolo della fusione del made in Italy a tavola. Infatti, anche se l'Italia si è formata con le zuppe, in particolare di legumi, proprio il maccherone ha messo d'accordo tutti i palati dello Stivale, tanto che il famoso gastronomo Pellegrino Artusi ha esaltato, come tipico italiano, questo formato di paste e non il più comune e internazionale spaghetti.

A Carrara, grazie alla FIC, è stato messo in risalto non solo che il maccherone è centrale per l'Unità d'Italia ma anche che è il supporto ideale per rappresentare il tricolore. A riprova, secondo tradizione, gli chef del Sud hanno preparato le salse più "rosse", a base soprattutto di pomodoro e peperoncino; quelli del Centro si sono espressi con condimenti "bianchi", resi tali da formaggi del territorio, tra cui il Pecorino Toscano, e i cuochi del Nord hanno realizzato sughi "verdi", con verdure stagionali, che rispecchiano l'uso degli orti nelle regioni settentrionali.

A Tirreno C.T., inoltre, hanno trionfato i giovani chef emergenti. L'ultimo giorno, la FIC ha assegnato ai suoi campioni i riconoscimenti dell'XI edizione di "Internazionali d'Italia" ([www.internazionaliitaliatea.eu](http://www.internazionaliitaliatea.eu)), del connesso IX "Campionato Nazionale di Cucina" e del "2° Grand Junior Cooking Contest", riservato agli chef d'età inferiore ai 25 anni.

Il titolo di "Campione nazionale assoluto 2011", nella categoria a squadre, è andato al "Culinary Team di Palermo", quelli di "Campione Nazionale per la Cucina Artistica" e per la "Cucina Mediterranea" sono stati vinti rispettivamente da "SARC-Emilia Romagna" e da "Team Padova Junior".

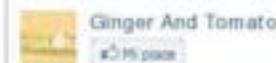
### Il network di i say Blog!



### Foto Gallery



### Ritrovaci su Facebook



A 5,476 persone piace Ginger And Tomato.



Plugin social di Facebook

### Consigli Preziosi

[Biscotti & Stoviglie \(29\)](#)  
[Cucina & Design \(48\)](#)  
[Cucina & Economia \(13\)](#)  
[Cucina & Libri \(44\)](#)  
[Cucina & Lifestyle \(108\)](#)  
[Piatti & Vase/terme \(17\)](#)  
[Utensili & Gadget \(29\)](#)

### Eventi



Feed RSS

Identico schema per le qualificazioni individuali: il palermitano Giovanni Speciali, chef di Cimenna, si è classificato "Campione Nazionale Under 23" per la "Cucina Artistica" e il padovano Girolamo Brescia ha conseguito lo stesso titolo per la sezione senior.

Per il Trofeo "Internazionali d'Italia" di "Cucina Mediterranea", sono prevalsi, come over, Eros Vicentini di Rovereto e, tra gli under 23, Christian Nicoletti (ticinese: eccezione che conferma la regola!) mentre per quello di "Pasticceria" ha avuto la meglio il cosentino Domenico Spatafora.

Molte medaglie d'oro, d'argento, di bronzo, diplomi e menzioni sono stati distribuiti dalla FIC a tanti altri cuochi più o meno giovani di tutta l'Italia, che hanno dimostrato abilità, conoscenza e fantasia negli elaborati proposti.

Photo of courtesy: Ufficio stampa (Rosanna Ercole Mellone)

Condividi questo articolo

Share



FriendFeed



Email



Feed RSS

Termini legati all'articolo: condimenti bianchi, cooking show, maccheronidi, salsa, pasta, tagli, verdi, Tirreno C.T., XI edizione di "Internazionali d'Italia"

Altri articoli

Articoli correlati a "A Tirreno C.T. l'XI edizione di "Internazionali d'Italia" di maccheronidi"



Un Primo piatto internazionale, i Maccheroni al Formaggio. Se c'è un primo piatto davvero molto conosciuto all'estero della Cucina Italiana è quello dei così detti "maccheroni al formaggio". Qui in Italia siamo soliti



Torta di maccheroni, un primo piatto regionale per Carnevale. In Sicilia a Carnevale si mangiano in mille modi, ma soprattutto conditi con il ragù di carne e una abbondante manciata di parmigiano. Sto parlando del



A Marina di Carrara è tutto pronto per Tirreno C.T. Dal 5 al 10 marzo torna a Marina di Carrara l'appuntamento con Tirreno C.T., la fiera promossa da TirrenoTrade negli spazi di CarraraFiere e dedicata



Un primo figure natalizio, i maccheroni in brodo. Continuiamo il nostro viaggio attraverso i piatti regionali della tradizione in occasione delle festività natalizie. Ieri vi ho proposto la ricetta dei tortellini in brodo emiliani,



Un primo piatto per il primo dell'anno: maccheroni alla Lucullo. Ecco una variante della pasta al forno davvero creativa, seppur e innovativa, questi maccheroni alla Lucullo saranno davvero un gran successo e probabilmente qualcuno si

Commenti

Commenta su "A Tirreno C.T. l'XI edizione di "Internazionali d'Italia" di maccheronidi"

Nome (richiesto)

E-mail (richiesta, ma non sarà pubblicata)

Sito Internet (opzionale)

Mandatemi una mail se qualcuno risponde al mio intervento!

Esigenze particolari

Alimenti IPERallergici (137)  
Cucina Dietetica & Fit (200)  
Cucina per i Bambini (436)  
Cucina senza Glutine (277)  
Cucina Vegetariana (659)  
Ricette Slimy (68)

Scelta di Cucina

Come Fare... (177)  
Dizionario Alimentare (105)  
Le Basi in Cucina (135)  
Metodi di Cottura (67)

Le Occasioni Dal Gusto

Fast Food & Picnic (173)  
Festività (401)

Le Ricette

Aperitivi & Bevande (96)  
Ricette Antipasti (387)  
Ricette Carne Bianca (197)  
Ricette Carne Rossa (193)  
Ricette Cioccolato (119)  
Ricette Condimenti (131)  
Ricette Contorni (247)  
Ricette Creative (808)  
Ricette Dadi (766)  
Ricette Insalate (180)  
Ricette Pane, Pizza (122)  
Ricette Pasta (387)  
Ricette Pesce (419)  
Ricette Piatti Unici (249)  
Ricette Riso, Risotti (127)  
Ricette Uova (160)  
Ricette Zuppe, Creme (153)

Bevi da bere

Aperitivi & Bevande (90)  
Bevande Alcoliche (63)  
Vini Esteri (22)  
Vini Italiani (95)

News & Società

Cibo & Cinema (20)  
Cibo & News (135)  
Cibo & Seduzione (23)  
Cibo & Società (188)  
Fiere & Eventi (249)

Saperi vicini e lontani

Cucina Africana (12)  
Cucina Americana (72)  
Cucina Austriaca (8)  
Cucina Bulgara (1)  
Cucina Canadese (11)  
Cucina Cinese (20)  
Cucina Europea/Western (21)  
Cucina Francese (78)  
Cucina Giapponese (23)  
Cucina Indiana (18)  
Cucina Indonesiana (11)  
Cucina Inglese (33)  
Cucina Irlandese (11)  
Cucina Messicana (11)  
Cucina Nordafricana (23)  
Cucina Orientale (56)  
Cucina Portoghese (1)  
Cucina Russa (7)  
Cucina Spagnola (37)  
Cucina Svedese (7)  
Cucina Svizzera (10)



Tieni sempre aggiornato, i tuoi siti su Feed RSS.

Registrati & Login



Registrati ed identifica i tuoi commenti comodamente.

Newsletter

Inserisci il tuo indirizzo email per iscriverci alla Newsletter e ricevere tutti i nuovi post del blog:

iscriviti

Articoli Pieterini

Cotto e Mangiato

Tutte le ricette regionali per Natale e Capodanno. Come imparare ad usare le sacchette per i cibi, come

110 frutti esotici più strani del pianeta

La torta al cioccolato perfetta e i torti da cuocere a Parigi

La cucina italiana offre e maltrattata

Racconto: Rosafella e la torta di fruttolina

Ricetta fotografica: la torta Zuppo in tutto il suo splendore

Racconto: la sporcata anni 60' con molto ai funghi, vegete

Starbucks Coffee: e perché in Italia no?

Ricetta ebraica con contaminazione canadese: Quahog French Toast

Un viaggio nel contenuto: alcuni degli Energy Drink Kentucky Fried Chicken: quello che non vorremmo mai vedere

Fantastico dessert a base di frutta, il Gelato di

Tag Cloud

WP Cumulus Flash tag cloud by Roy Tanck and Luke Morton requires Flash Player 9 or better.

MONTELVINI IN MONTELVINI VERITAS MONTELVINI

NORDA  
Alga Marconi Ristoranti

# Italia a Tavola.net

Il quotidiano online di enogastronomia, territorio, ristorazione e ospitalità  
sono le 14:35 di lunedì 21 marzo 2011 - 18.591 articoli presenti nell'archivio

HOME ALIMENTI BEVERAGE ENIGMAS SALLITE AGGIORNAMENTI NEWS LOCALI APPUNTAMENTI TURISMO ORGOLI LIFE RICETTE OROSCOPO

La nostra agenda: [Il Network](#) [Contatti](#) [Pubblicità](#) [Link utili](#) [Privacy](#) [Abbonamenti](#)  Cerca per parole chiave...  Cerca per codice articolo

AGGIORNAMENTI - CUOCHE

21/03/2011 10:06:00

## L'arte e il gusto del sushi Tomi San incanta la Toscana

Sotto i riflettori di **Tirreno Ci** il maestro Tomi San, venuto direttamente dal Giappone per tutta la giornata, ha illustrato agli interessati il duro percorso per diventare chef di sushi. I tanti partecipanti hanno potuto imparare i primi rudimenti del taglio del pesce e della composizione del sushi.

Così avrebbe dato inizio alla preparazione dei manicaretti una affluente e nota presantifica televisiva di gastronomia. Unica e originale idea maturata dal Fiduciario Amira (associazione Maitres Italiani ristoranti e alberghi) Sebastiano Sorrentino il quale dietro suo invito, il maestro del sushi Tomi San (nella foto) è arrivato direttamente dal Giappone per incantare e illustrare ai visitatori presenti l'arte del taglio del pesce e della composizione del sushi.

Sotto i riflettori della **Tirreno Ci** il maestro Tomi San, per tutta la giornata, ha illustrato gli interessati il duro percorso per diventare chef di sushi. Grande è stata la soddisfazione confermata da un vero e proprio boom di presenze e da una continua affluenza allo stand che sembrava preso letteralmente d'assalto per assaggiare le succulenti varietà con il pesce fresco, disposte in bella vista.

Ad assistere a tale evento il giornalista Rai del Tg1 Attilio Romita il quale si è congratulato con il maestro. Lo stand, egregiamente rappresentato dal Gran maestro della ristorazione Sebastiano Sorrentino, è stato caratterizzato da quotidiane manifestazioni.

CONDIVIDI 

Commenti - di la tua

Esprimi liberamente il tuo commento scrivendo nella finestra, indica nome, cognome ed indirizzo e-mail e il campo allungamento 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'informazione 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.

Nome Cognome (obbligatorio)

E-mail (non viene resa pubblica)

Titolo / Professione / incarico

Azienda

Messaggio

CERCA NELLA SEZIONE

Inserisci una o più parole chiave

Cerca

CERCA GLI ARTICOLI PER REGIONE  
ALL'INTERNO DELLA SEZIONE

Abruzzo	Basilicata
Calabria	Campania
Emilia Romagna	Friuli Venezia Giulia
Lazio	Liguria
Lombardia	Marche
Molise	Piemonte
Puglia	Sardegna
Sicilia	Toscana
Trentino Alto Adige	Umbria
Vale d'Aosta	Veneto

ARTICOLI RECENTI DELLA SEZIONE

L'arte e il gusto del sushi Tomi San incanta la Toscana

La Targa di qualità di Galati? Un "contentino" per i ristoranti

Circolo presidente della Fic del Lazio

I migliori ristoranti italiani nel mondo Con Inart "scegli, vota e vinci"

Galati incurante degli altri Ministri **Giulio** i ristoranti italiani nel mondo[clicca per l'archivio della sezione](#)

La Piazzetta McCain

| T O B A Q



PENA MARTELLAZZO

compleanno vino

CIFA

Famiglie Allghiere



Stile e Servizio

IDENTITÀ GLOSE TURISMO E VACANZE LAVORO CIBUS TOUR 2011 LEGISLAZIONE ALIMENTARE PASTA TREND 2011



Lunedì 14 Marzo ore 10:48

**newsfoòd.com**

NUTRIMENTO E NUTRI-MENTE  
FREE REAL TIME DAILY NEWS-WEETV  
NEWS, FOOD AND WELLNESS

RSS Newsletter TagCloud Mappa del sito

Cerca

HOME PAGE INTERNATIONAL ITALIA REGIONI SPECIALI EVENTI IN VETRINA VIDEO NFV TV ORTOFRUTTA LE FIERE EXPO 2015

ECONOMIA EDITORIALE ALIMENTARE POLITICA ATTUALITÀ AGRICOLTURA

Newsfood.com » Italia » Alimentare

FIC - FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI

Usa A A Condividi Facebook Twitter LinkedIn Camera

I campioni della Federazione Italiana Cuochi

## Chef emergenti premiati dalla FIC a Tirreno C.T. in tre Concorsi culinari

Le berrette bianche, per celebrare i 150 anni della nascita del BelPaese, hanno anche interpretato il tricolore attraverso il simbolo della cucina italiana: il "maccherone"

di Redazione NEWSFOOD.COM - 14/03/2011



Marina di Carrara (MS) - Gran finale per la **Federazione Italiana Cuochi** a Tirreno C.T., che è andato in scena a CarraraFiere dal 6 al 10 marzo: l'ultimo giorno, giovedì, la FIC ha assegnato a suoi campioni i riconoscimenti dell'XI edizione di "Internazionali d'Italia" ([www.internazionaliitalia.eu](http://www.internazionaliitalia.eu)), del connesso IX "Campionato Nazionale di Cucina" e del "2° Grand Junior Cooking Contest", riservato agli chef d'età inferiore ai 25 anni.

In sintonia con il tema del tricolore, che ha contrassegnato la partecipazione della Federazione al **31° Salone dell'Ospitalità**, con la premiazione si è fatta l'Unità d'Italia, legando con una linea ideale le Alpi alla Sicilia. Infatti se il titolo di "Campione nazionale assoluto 2011", nella categoria a squadre, è andato al "Culinary Team di Palermo", quelli di "Campione Nazionale per la Cucina Artistica" e per la "Cucina Mediterranea" sono stati vinti rispettivamente da "SARC-Emilia Romagna" e da "Team Padova Junior".

Identico schema per le qualificazioni individuali: il palermitano Giovanni Speciali, chef di Ciminnà, si è classificato "Campione Nazionale Under 23" per la "Cucina Artistica" e il padovano Girolamo Brescia ha conseguito lo stesso titolo per la sezione senior.

Per il Trofeo "Internazionali d'Italia" di "Cucina Mediterranea", sono prevalsi, come over, Eros Vicentini di Rovereto e, tra gli under 23, Christian Nicoletti (ticinese: eccezione che conferma la regola) mentre per quello di "Pasticceria" ha avuto la meglio il cosentino Domenico Spatafora. Invece, a Tirreno C.T., il premio FIC per la "Cucina fredda" non è stato attribuito.

A CarraraFiere, il passaggio di testimone tra Nord e Sud e viceversa si è ripetuto con la consegna degli attestati ai vincitori del "2° Grand Junior Cooking Contest": al I e al II posto si sono piazzati i gruppi "Alta Formazione Trentino 3" e "Team Palermo" e in III e IV posizione "Alta Formazione Trentino" e "Cuochi a Roma".

Ma molte medaglie d'oro, d'argento, di bronzo, diplomi e menzioni sono stati distribuiti dalla FIC a tanti altri cuochi più o meno giovani di tutta l'Italia, che hanno dimostrato abilità, conoscenza e fantasia negli elaborati propositi.

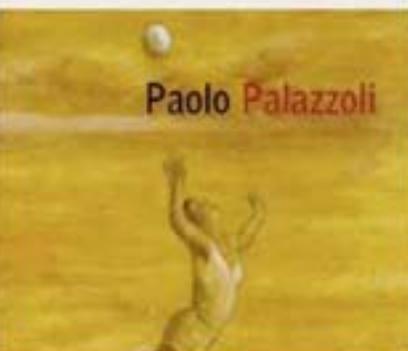


### • LEGGI ANCHE

- Grandi risultati per la Federazione Italiana Cuochi
- Lonigo (VE): Primo Festival regionale delle scuole di Ristorazione
- "Grandi chef cercati": Dalla Regione Piemonte 30 borse di studio post-diploma

### Sullo stesso tema

- Grandi risultati per la Federazione Italiana Cuochi
- Lonigo (VE): Primo Festival regionale delle scuole di Ristorazione
- "Grandi chef cercati": Dalla Regione Piemonte 30 borse di studio post-diploma
- Quale è il segreto del successo di Identità Glose? Il bisogno di coscienza della propria identità
- Frutta secca: una sana avventura di 25 Chef
- VII edizione del Pellegrino Cooking Festival: Edizione dedicata ai 150 anni dell'Unità d'Italia
- Ritorno a Faido, lo Chef Antonino Messina posa la prima pietra della Cattedrale del Gusto
- "La grande cucina in metà tempo": Si può fare alta cucina con la pentola a pressione?



Paolo Palazzoli

essere  
costantemente  
aggiornati

"Il gioco di squadra" è il motivo del successo del supercampione Culinary Team di Palermo i cui componenti, dopo aver ricevuto l'oro e l'artistico trofeo in marmo, rappresentante una vela spiegata, hanno confidato: «La differenza consiste in 10 anni di assiduo lavoro tutti insieme, sotto la guida dei Maestri dell'équipe che hanno trasmesso completamente il loro sapere, senza tenere per sé nemmeno il più piccolo accorgimento».

Anche il diciottenne Giovanni Speciale, eletto campione di "Artistica" under 23, pur nell'emozione del momento, ha manifestato gratitudine per i colleghi della FIC più adulti che lo seguono e lo hanno incoraggiato a scolpire la frutta.

Tra i giovani, si possono segnalare Christian Nicoletti, che non è salito sul palco di CarraraFiere per ricevere il Trofeo per la Cucina Mediterranea Under 23 in quanto non ha voluto interrompere il suo impegno nelle cucine sottostanti; e la diciassettenne Elisa Pernarella di San Gimignano, piccola ma già grande nella sua determinazione che l'ha condotta a partecipare per la seconda volta agli "Internazionali d'Italia" e che le ha valso un diploma per la "Cucina Calda".

Ancora, Renata Laria di Vigevano, medaglia d'argento nel "Team Cuochi Pavia" per la "Cucina Calda" a squadre, che ha scritto una toccante presentazione del faticoso e appassionante mestiere del cuoco: "... nella mia prima stagione di attività, ho subito capito che il nostro è un lavoro duro e che, per una donna, è ancor più difficile... La lenta crescita professionale si ottiene con forza, entusiasmo e curiosità che inducono a cercar di scoprire con gli occhi segreti e trucchi dell'arte culinaria... Ora, da Lady Chef, perseguo sapori veri, genuinità e colori delle stagioni... secondo me, le preparazioni apparentemente semplici richiedono perfezione per poter offrire al commensale emozioni e per far sì che un piatto povero non sia un povero piatto...".

Tra i numerosi premi dati nei cinque giorni della FIC a CarraraFiere, due medaglie d'oro molto significative: quella dell'8 marzo, giorno di festa "in rosa", per l'individuale di "Artistica" conquistata da Stefano Fantozzi di Pisa (salito poi sul secondo gradino del podio nella finale) che ha reso onore a due opere stupende del Creato, ovvero le donne e le farfalle, con la scultura in zucchero "Lady", formata da una base blu su cui si innalzano ardite volute azzurre trasparenti e perle rosa madreperlacee.

A Christian Spagnoli, chef al lago d'Isèo, è andata invece, sempre martedì, la medaglia d'oro per la "cucina calda" individuale per il suo "petto di faraona avvolta in jambon de Bosses al burro di cacao e Pedro Ximenez, farcito con formaggio Castelmagno, olio al basilico, pomodoro secco e tartufo bianco, accompagnato da tortino di quinoa alla ricotta di bufala, ganache al cavolfiore e verdure lucide".

Degni di nota, per l'Artistica, il "Libro" in pasta di sale, con il disegno di un cavallo, costruito e dipinto con "salse" commestibili, come l'aceto balsamico, da Stefano Marinucci (medaglia d'argento), gli eteri fiori di zucchero della Lady Chef Alison Dairion, medaglia d'oro e già premiata a Saponi di Rimini, e i "Pesci esotici", intarsiati nei formaggi tradizionali, tra cui Caciocavallo e Asiago, dal calabrese Antonio Callipari (medaglia d'argento), nel rispetto del "km 0".

Da citare: il "Pavone variopinto", scolpito in una radice, il "Sottomarino dei Pirati" in cioccolato, rivisitazione di Verne, e il "Vellero" di pane; tra i piatti di cucina, i finger food, come il "cappuccino di funghi porcini in trasparenza con bocconcino di beccalà gratinato alle mandorle e coriandolo fresco".

Da parte loro, gli sfidanti del Cooking Contest, avendo a disposizione un "paniere mistero", in 30 minuti hanno dovuto concepire un secondo piatto con gli ingredienti a sorpresa: come, ad opera di Giuseppe Lapi e Ilenia Semilla del "Team Palermo", il "petto d'anatra scottata all'arancia di Sicilia con filetto di cervo in crosta di nocciole" e il "galletto con varietà di verdure con crema di tartufo".

Impossibile, ma tutti i 500 concorrenti, e gli oltre 1.000 chef di contorno, meriterebbero di essere nominati. A questa "marea bianca" sono andati i ringraziamenti finali di Paolo Caldana, presidente della Federazione Italiana Cuochi e padrone di casa, in veste di organizzatore di Tirreno C.T., che ha elogiato anche la dedizione della giuria, la supervisione di Giorgio Nardelli, rettore dell'Ordine Professionale Maestri di Cucina, e il supporto degli sponsor e dei vari collaboratori: «I numerosissimi giovani intervenuti hanno dimostrato di sapersi mettere a confronto e di avvicinarsi alla cucina con uno spirito bello e fattivo, che dovranno conservare, una volta tornati a casa, per affrontare i sacrifici di un mestiere in grado di dare soddisfazioni se fatto con passione».

A Tirreno C.T., la bandiera del food nazionale è stata issata e sventolata dalla Federazione Italiana Cuochi anche con un'iniziativa speciale già nel giorno di inaugurazione della Fiera: domenica 6, i professionisti della FIC hanno reso omaggio al tricolore nell'Arena, con il cooking show di 20 cuochi, uno per regione, che hanno interpretato, con ricette inedite, "L'Unità d'Italia attraverso il maccherone".

Presentati da Alessandro Circiello, chef televisivo e coordinatore del Compartimento Giovani della Federazione, e sotto gli occhi del testimonial d'eccezione Attilio Romita, giornalista della RAI, i

protagonisti dell'alta cucina hanno confermato che a buon diritto il maccherone può essere considerato il simbolo della fusione del made in Italy a tavola.

Infatti anche se l'Italia si è formata con le zuppe, in particolare di legumi, proprio il maccherone ha messo d'accordo tutti i palati dello Stivale, tanto che il famoso gastronomo Pellegrino Artusi ha esaltato, come tipico italiano, questo formato di pasta e non il più comune e internazionale spaghetti.

A Carrara, grazie alla Fic, è stato messo in risalto non solo che il maccherone è centrale per l'Unità d'Italia ma anche che è il supporto ideale per rappresentare il tricolore. A riprova, secondo tradizione, gli chef del Sud hanno preparato le salse più "rosse", a base soprattutto di pomodoro e peperoncino; quelli del Centro si sono espressi con condimenti "bianchi", resi tali da formaggi del territorio, tra cui il Pecorino Toscano, e i cuochi del Nord hanno realizzato sughi "verdi", con verdure stagionali, che rispecchiano l'uso degli orti nelle regioni settentrionali.

[www.fic.it](http://www.fic.it)

[www.nazionaleitalianacuochi.com](http://www.nazionaleitalianacuochi.com)

Redazione Newsfood.com+WebTv

Tutto su: Chef, Cucina, FIC - Federazione Italiana Cuochi, Gastronomia

Invia il tuo commento su questo articolo | Segnala ad un amico | Contattaci

Il tuo nome \*

La tua mail \* (Non sarà pubblicata)

Il tuo commento \*

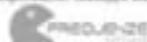
Inserisci il testo nell'immagine per proseguire. \*

WZPY6X

INVIA IL TUO COMMENTO

Chi siamo | Collaborare con NEWSFOOD.com | Comunicati Stampa | Note Legali | Pubblicità: giocarla parole job-web | Advertising | PARTNER

Testata giornalistica - n. 638 del 23/02/2010 - Registro stampa Trib. Alessandria - Direttore responsabile: Giuseppe Derrilli © 2010 Editore Taro - P.IVA 0187480096 - 10100 Alessandria (CN)tel@



powered by [omega-press.com](http://www.omega-press.com)

IDENTITÀ GLOSE TURISMO E VACANZE LAVORO CIBUS TOUR 2011 LEGISLAZIONE ALIMENTARE PASTA TREND 2011



Lunedì 21 Marzo ore 18:24

newsfoòd.com

NUTRIMENTO E NUTRI-MENTE  
FREE REAL TIME DAILY NEWS-WEBSITE  
NEWS, FOOD AND WELLNESS

RSS Newsletter TagCloud Mappa del sito

Cerca

HOME PAGE INTERNATIONAL ITALIA REGIONI SPECIALI EVENTI IN VETRINA VIDEO NFV TV ORTOFRUTTA LE FIERE EXPO 2015

CONTATTI APPUNTAMENTI FIERE CORSI

Newsfood.com - Eventi - Convegni

DIETA MEDITERRANEA

Usa A A Condividi Facebook Twitter LinkedIn Camera

Appuntamento per il 25 marzo

## Altamura (BA): Slow Food e Consorzio Campo celebrano la Dieta Mediterranea quale patrimonio dell'Unesco

Conferenza "La dieta Mediterranea e la Sicurezza alimentare"

Di Redazione NEWSFOOD.COM - 21/03/2011



Slow Food Condotta delle Murge organizza, su temi sollevati dal Consorzio CAMPO, il giorno 25 marzo presso la sala TOMMASO FIORE, presso il GAL "Terre di Murgia", corso Federico II di Svevia n. 129, il convegno nazionale su "La dieta Mediterranea e la Sicurezza alimentare".

Saranno presenti fon. Prof. [Paolo De Castro](#), Presidente della Commissione Agricoltura del Parlamento Europeo, fon. Dr Gianni Pittella, Vice Presidente del Parlamento Europeo, il Dott. Dario Stefano, Assessore all'Agricoltura della Regione Puglia, la Dott.ssa Cinzia Scaffidi, Direttrice del Centro Studi Slow Food Italia, il Dr. Aldo Grasselli, presidente S.I.Me.Ve.P., il prof. Riccardo Quintili, direttore della rivista Il Salvagente, del Dr. Gaetano Pergamo della Fiesca Confesercenti Nazionale, il Dr. Andrea Di Benedetto, presidente Consorzio CAMPO.

Solo pochi mesi fa l'Unesco ha incluso la [Dieta Mediterranea](#) tra i patrimoni culturali immateriali dell'umanità da sottoporre a tutela. La [Dieta Mediterranea](#) rappresenta un insieme di competenze, conoscenze, pratiche e tradizioni che vanno dal paesaggio alla tavola, e, in particolare, il consumo di cibo, sempre in rispetto delle tradizioni di ogni comunità. La Dieta si fonda nel rispetto per il territorio e la biodiversità, e garantisce la conservazione e lo sviluppo delle attività tradizionali e dei mestieri collegati.

Nel porto di Bari si documentano scarichi di milioni di tonnellate di frumento estero, compreso "sub-grano" di bassa categoria, con probabili tenori di metalli pesanti, tale da renderlo quasi inutilizzabile al consumo umano (trattasi di potentissimi traccianti cancerogeni).

L'importazione, quindi, di cereali utilizzati per la [Dieta Mediterranea](#) nel nostro territorio per la produzione di alimenti con questi standard non solo pregiudica la qualità delle nostre produzioni alimentari e la loro salubrità per l'alimentazione soprattutto della prima infanzia, ma contraddice un progetto delle Politiche Agricole (MICOCER 2006-2008), che ha definito e sancito la superiorità dei grani del sud in ordine a residui di DON-OTA-Aflatossina, rispetto a quelli del Nord Italia (clima secco contro clima umido e piovigginoso) ed esteri.

La prevenzione e l'educazione alimentare sono il più grande investimento e l'unica reale attività di controllo necessaria per la sostenibilità delle produzioni agro-alimentari regionali.

Sono temi di straordinaria attualità che saranno discussi nel corso dell'iniziativa del 25 marzo, in un confronto tra le motivazioni della locale comunità di produttori, Consorzio C.A.M.P.O. (<http://sologranoitaliano.wordpress.com>) che ha condiviso questo progetto con la Fiesca Confesercenti e con l'associazione Puglia in Europa ed ha offerto la propria collaborazione nell'organizzazione dell'evento per sensibilizzare agricoltori e consumatori.

Sullo stesso tema

- L'olio del Salento brinda all'Unesco
- Per l'Unesco la Dieta Mediterranea è patrimonio dell'umanità
- Dieta mediterranea vs cucina francese. AIUNESCO è sfida tra piatti
- Alimentare: Dieta Mediterranea Patrimonio dell'Umanità
- Dieta mediterranea, difesa efficace contro la sindrome metabolica
- Frutta e verdura + olio di oliva + un bicchiere di vino = elisir di lunga vita
- Sistema QR code: Per documentare tutte le fasi della vita dell'Olio Extravergine di Oliva, dal campo alla tavola
- Alimaverde BIO: la salute è una cosa seria, se vogliamo vivere bene, dobbiamo nutrirci bene. BIO è meglio, anche a Natale

essere  
costantemente  
aggiornati

G.T. Local

## IL TIRRENO MASSA-CARRARA

+11° C  
REPOLUCCI

CERCA

LIVORNO CECINA-PIDORGIANO EMPOLI GROSSETO LUCCA MASSA-CARRARA MONTECATINI POMEZIO-ELBA PISA PISTOIA PONTEDERA PRATO VEROLA

Home Cronaca Sport Agenda Foto e video Toscana Motori Aste e appalti Annunci Lavoro Guide utili Negozi

Sei in: Massa Home Cronaca **Tirreno Ct**, i pizzaioli carraresi trionfano nelle categorie Master e Senior

CONDIVIDI

## Tirreno Ct, i pizzaioli carraresi trionfano nelle categorie Master e Senior

carrara

PERSONE: i nomi degli ultimi tre giorni

LUOGHI: la mappa degli ultimi tre giorni



**MARINA DI CARRARA.** Gran finale ieri per la fiera **Tirreno Ct**, che ha chiuso dopo cinque giorni di intenso lavoro per gli espositori e i professionisti che si sono avvicendati sul palcoscenico di decine di eventi. "Scienza e cultura della Pizza", un nome scelto non certo a caso per questa manifestazione, uno degli ultimi in agenda per questa edizione della **Tirreno Ct**, è un concorso per pizzaioli organizzato dall'associazione Pizza Planet della Spezia. L'iniziativa ha riscosso un grande successo di pubblico. Tema del concorso, la pizza legata al luogo di appartenenza e quindi realizzata con ingredienti tipici di ogni territorio di riferimento: a "kilometri zero". Tre le categorie in gara: **Master**, concorrenti che hanno vinto già in passato qualche edizione del concorso; **Coreografia**,

sezione che premia l'aspetto e quindi la presentazione e decorazione della pizza, infine **Senior** ossia pizzaioli over 18. Concorrenti da tutta Italia si sono esibiti nell'arco della giornata. La categoria regina, quella che ha visto impegnati i Master ha eletto Campione dei Campioni **Cesare Biagioni**: troverete il vincitore al "Bagnacciuga" di Marina di Carrara, via Rinciosia. La preparazione che gli ha permesso di conquistare il trofeo è niente di meno che... una pizza margherita. Una delle più classiche, ma composta, a detta degli esperti, da pomodoro e mozzarella di bufala di qualità eccezionale, accompagnate da un impasto a lievitazione naturale di ben 48 ore. Insomma, un mix di eccellenze per una pizza solo apparentemente "normale". Biagioni è anche il creatore del sito "tipizzaiolovolante". Nella categoria **Coreografia**, la vittoria ha ariso a **Massimiliano D'Aia**, della pizzeria Il Bucintoro, di Belluno; piazza d'onore per Pasquale De Angelis della pizzeria Bambù di Vergato (Bo); terzo Alessandro Spagnolo della "Fascina" di Lido di Camaiore (Lu). Tra i **Senior**, successo di **Andrea Andrei**, pizzeria "Lentrate" di Carrara, secondo posto per Kiodan Giloga, pizzaiolo presso "Da Ninni", a Lucca e terzo per Mauro Vallante, della Lanterna Blu di Quarrata. Giornata conclusiva anche per il "Grand Junior Cooking Contest", concorso di cucina riservato a giovani talenti, under 25. Di gran rilievo la partecipazione femminile, sia dal punto di vista numerico che qualitativo, con la presenza di ben tre ragazze sul totale di otto finaliste. Alla conclusione dei confronti, vincitore è stato il team "Alta formazione Trentino", composto da Marco Campaner e Marinela Sutali, che hanno proposto alla severa giuria un menù molto ben articolato: lombo di cervo alle mele, anatra alle mele e balsamico, salsa ai frutti di bosco e polenta pianciata e speck croccante. A seguire, galletto doppia cottura su crema di patate e tartufi e verdure spadellate. Le altre posizioni, dalla seconda alla quarta: team Palermo, composto da Giuseppe Lapi e Ilenia Semilla; Alta formazione Trentino 1, con Ezio Cozzini e Maria Esther Svatzer; e infine Cuochi a Roma, con Simone Loi e Carlo Boragine. Giornata di premiazioni anche per il "Festival d'autore", concorso riservato ad allievi delle scuole alberghiere: l'impegno era quello di preparare e decorare un gelato al piatto per il servizio in tavola. Successo per i giovanissimi **Leonardo Frediano** e **Alessio Vincenti**, dell'Istituto Alberghiero Marconi di Seravezza. I vincitori hanno acquisito il diritto di partecipare alle finali nazionali, a Longarone il 30 novembre.

11 marzo 2011

### Altri contenuti

#### SULLE PERSONE CITATE

- La scomparsa dell'avvocato Montarese
- La festa dei matrimoni inossidabili

+ TUTTI I NOMI

#### SUGLI STESSI LUOGHI

- Doppio di Comuni e abitanti Lucca batte Massa Carrara
- Il Carrara Bridge terzo al campionato toscano a squadre
- Sorpasso di Massa-Carrara su Verona

+ TUTTI I LUOGHI

### Persone

Federico Manotti	Jonathan Esposito
Angelo Zubbani	Cesare Micheloni
Franco Gussoni	Augusto Calzetta
Loris Giorgi	Aldo Giubilero
Mario Cardillo	Stefano Benedetti
Carlo Paolini	Pietro Fontana

+ TUTTI I NOMI

### Trova Indirizzi Utili

#### Cerca negozi e professionisti

Cosa vuoi cercare?

Mappa

Vicino a

CERCA

#### NAVIGA PER CATEGORIA:

- NOLEGGIO AUTO CONCESSIONARI AUTO TAXI
- FARMACIE OSPEDALI PRONTO SOCCORSO
- RISTORANTI AGENZIE VIAGGI ALBERGHI AGRITURISMO BED AND BREAKFAST RESIDENZE
- AGENZIE IMMOBILIARI FINANZIAMENTI MUTUI MOBILI E COMPLEMENTI D'ARREDO PIANTE E FIORI IDRALLICI TRAILOCHI IMPRESE EDILI
- PALESTRE PISCINE ISTITUTI DI BELLEZZA FARRUCCHIERI ERORETRIE
- ABBIGLIAMENTO GIOIELLI E OROLOGI OUTLET CENTRI COMMERCIALI ELETTRODOMESTICI

### Annunci

CASE MOTORI LAVORO ENTI

 Vendita  Affitto  Casa Vacanza

Regione Provincia

Abruzzo

CERCA

Toscana, Livorno, Rio Marina  
**VENDESI RISTORANTE ISOLA D'ELBA** nel grazioso borgo di Rio Marina vendesi storico ristorante a pochi metri dal mare presente sulla guida Michelin. 120 mq 25 coperti attrezzature nuove completamente. . .



Incoronato re Biagioni del Bagnacciuga, brilla anche Andrei dell'Entrata

## Tirreno Ct, i pizzaioli carraresi trionfano nelle categorie Master e Senior

**MARINA DI CARRARA.** Gran finale ieri per la fiera **Tirreno Ct**, che ha chiuso dopo cinque giorni di intenso lavoro per gli espositori e i professionisti che si sono avvicendati sul palcoscenico di decine di eventi.

"**Scienza e cultura della Pizza**", un nome scelto non certo a caso per questa manifestazione, uno degli ultimi in agenda per questa edizione della **Tirreno Ct**, è un concorso per pizzaioli organizzato dall'associazione Pizza Planet della Spezia. L'iniziativa ha riscosso un grande successo di pubblico. Tema del concorso, la pizza legata al luogo di appartenenza e quindi realizzata con ingredienti tipici di ogni territorio di riferimento: a "kilometri zero". Tre le categorie in gara: **Master**, concorrenti che hanno vinto già in passato qualche edizione del concorso; **Coreografia**, sezione

che premia l'aspetto e quindi la presentazione e decorazione

della pizza, infine **Senior** ossia pizzaioli over 18.

Concorrenti da tutta Italia si sono esibiti nell'arco della giornata. La categoria regina, quella che ha visto impegnati i Master ha eletto Campione dei Campioni **Cesare Biagioni**: troverete il vincitore al "**Bagnacciuga**" di Marina di Carrara, via Rinchiosa. La prepara-

zione che gli ha permesso di conquistare il trofeo è nientedimeno che... una pizza margherita. Una delle più classiche, ma composta, a detta degli esperti, da pomodoro e mozzarella di bufala di qualità eccezionale, accompagnate da un impasto a lievitazione naturale di ben 48 ore. Insomma, un mix di eccellenze per una pizza solo apparentemente "normale". Biagioni è anche il creatore del sito "Ilpizzaiolovolante".

Nella categoria **Coreografia**, la vittoria ha arriso a **Massimiliano D'Aia**, della pizzeria Il

Bucintoro, di Belluno; piazza d'onore per Pasquale De Angelis della pizzeria Bambù di Vergato (Bo); terzo Alessandro Spagnolo della "Fascina" di Lido di Camaiore (Lu).

Tra i **Senior**, successo di **Andrea Andrei**, pizzeria "Lentrata" di Carrara, secondo posto per Klodian Giloga, pizzaiolo

presso "Da Ninni", a Lucca e terzo per Mauro Valiante, della Lanterna Blu di Quarrata.

Giornata conclusiva anche per il "**Grand Junior Cooking Contest**", concorso di cucina riservato a giovani talenti, under 25. Di gran rilievo la partecipazione femminile, sia dal punto di vista numerico che qualitativo, con la presenza di ben tre ragazze sul totale di otto finalisti. Alla conclusione dei confronti, vincitore è stato il team "**Alta formazione Trentino**", composto da Marco Campaner e Marinela Sufali, che hanno proposto alla severa giu-

ria un menù molto ben articolato: lombo di cervo alle mele, anatra alle mele e balsamico, salsa ai frutti di bosco e polenta planciata e speck croccante. A seguire, galletto doppia cottura su crema di patate e tartufi e verdure spadellate.

Le altre posizioni, dalla seconda alla quarta: team Palermo, composto da Giuseppe Lapi e Ilenia Semilia; Alta formazione Trentino 1, con Ezio Cozzini e Maria Esther Svaizer; e infine Cuochi a Roma, con Simone Loi e Carlo Boragine.

Giornata di premiazioni anche per il "**Festival d'autore**", concorso riservato ad allievi delle scuole alberghiere: l'impegno era quello di preparare e decorare un gelato al piatto per il servizio in tavola.

Successo per i giovanissimi **Leonardo Frediano** e **Alessio Vincenti**, dell'Istituto Alberghiero Marconi di Seravezza. I vincitori hanno acquisito il diritto di partecipare alle finali nazionali, a Longarone il 30 novembre.



Cesare Biagioni e, a destra i giovani Frediano e Vincenti



# GlobalMediaNews.it



www.ecostampa.it

18/03/11

## Decafood: + 20% il giro d'affari nel 2010.

**La società italiana** - ai primi posti nel mercato della distribuzione Ho.re.ca - continua a crescere chiudendo anche il bilancio 2010 con un incremento del fatturato a tassi di due cifre



San Mauro Pascoli (FC), 16.03.11. Decafood - società italiana attiva nel settore della fornitura di prodotti e attrezzature per il mondo del bar - ha chiuso il bilancio 2010 al suo sesto anno di attività con un aumento del 20% del giro d'affari rispetto all'anno precedente, portando il fatturato ad un valore prossimo ai 3 miliardi di euro. Un risultato positivo - nonostante la perdurante crisi che investe il settore - determinato ancora una volta dai trend positivi delle vendite dei "cavalli di battaglia" dell'azienda, ovvero la caffetteria e le creme calde e fredde (l'area principale che genera circa il 40% del fatturato). Un successo che è andato ben oltre le aspettative è stato ottenuto dai piatti pronti fuori frigo a marchio Trattoria dalla Caterina e dalle bevande Aloe Vera Drink, le due novità lanciate proprio all'inizio del 2010. Prodotti che hanno ampliato ulteriormente il listino nell'area food & beverage, portandolo ad oltre 100 referenze.

### Sviluppo all'estero e nuovi prodotti per l'estate 2011

Nei piani di sviluppo dell'azienda - che commercializza i propri prodotti avvalendosi di un network di distributori oltre ad una rete commerciale propria di agenti coordinati da 4 capi area - è stata dichiarata la volontà di raddoppiare il fatturato entro i prossimi due anni anche grazie allo sviluppo della presenza all'estero. La società infatti ha costituito di recente una filiale in Germania a Francoforte e oggi è già presente in 8 Paesi europei. Un forte impulso alle vendite verrà dato anche dal lancio - programmato per l'estate 2011 - di tre nuove linee di the, caffè e cioccolata. A livello di comunicazione inoltre, è stata pianificata come negli anni precedenti una campagna di advertising sulle maggiori testate del settore Ho.re.ca e ristorazione, oltre alla presenza alle fiere MIA (Mostra Internazionale dell'Alimentazione), Sigep (Salone Internazionale Gelateria, Pasticceria e Panificazione Artigianali), Pianeta Birra di Rimini e **Tirreno CF** (Mostra convegno dell'ospitalità) di Massa Carrara.

[Architettura arredamento e casa](#)
[Arte e Cultura](#)
[Attualità](#)
[Bellezza e Benessere](#)
[Cinema e Spettacolo](#)
[Economia e Finanza](#)
[Editoriale](#)
[Enogastronomia](#)
[Eventi](#)
[Guida al diritto](#)
[Medicina e Salute](#)
[Moda](#)
[Musica](#)
[Recensioni](#)
[Scienza e Tecnologia](#)
[Sport](#)
[Turismo e Viaggi](#)

Per ulteriori informazioni:

Massimiliano De Martino, Presidente Decafood

Tel. +39 0541-812070 Mob. 348-4754869

demartino@decafood.it

a cura della redazione

Sede / Head Office: Via Canova 7/A, 20145 Milano - tel. 02 347325 - fax 02 34531071 - cell. 3485100168  
[Contatti e collaboratori](#)





# Italia a Tavola.net

Il quotidiano online di enogastronomia, territorio, ristorazione e ospitalità  
venerdì 12:59 di giovedì 10 marzo 2011 - 18.461 articoli presenti nell'archivio



HOME ALIMENTI BEVERAGE ENOENews SALUTE AGGIORNAMENTI NEWS LOCALI APPUNTAMENTI TURISMO OFFICOLI LEFI RICETTE OROSCOPO

La nostra squadra Il Network Contatti Pubblicità Link utili Policy Abbonamenti



Cerca nel sito

per parole chiave...

per codice...

AGGIORNAMENTI » PIZZAIOLI

Primo Piano del 10/03/2011 10:49:00

## Le pizze migliori a **Tirreno Ct** Vince il lituano Besir Limani

Alle selezioni italiane del Giro Pizza Europa, campionato internazionale di pizza, che si sono svolte a **Tirreno Ct**, il miglior pizzaiolo è il lituano Besir Limani. Secondo il francese John Berg, e terzo il pizzaiolo marocchino Camuz Abdallah. La finalissima si svolgerà a Parigi il 29 e 30 marzo.

CARRARA (MS) - La pizza e la sua preparazione è stata al centro di **Tirreno Ct**, la manifestazione di Carrara, dove si sono svolte le selezioni finali, organizzate da Pizza e Pasta Italiana in collaborazione con la Scuola Italiana Pizzaioli, del Giro Pizza Europa, campionato internazionale di pizza di cui la finalissima si svolgerà a Parigi il 29 e 30 marzo prossimi. Il primo posto della selezione di **Tirreno Ct** è andato a Besir Limani (nella foto) lituano, pizzaiolo della pizzeria La Torretta dell'Aquila (distribuita dal terremoto) con la pizza "Fatalità" composta da pomodoro, rucola, burrata, noci, pomodori secchi e funghi pioppini. Secondo il francese John Berg della pizzeria Le Barone in Normandia, mentre la terza pizza è andata a Camuz Abdallah, pizzaiolo marocchino della pizzeria Valentina di Mantova. I primi dieci pizzaioli in gara alle selezioni di Tirreno Ct parteciperanno alla finalissima di Parigi.



La pizza è di sicuro il simbolo dell'Italia e dell'italianità nel mondo. Se la pizza napoletana ha recentemente avuto il riconoscimento Stg (Specialità tradizionale garantita) dalla Comunità europea, in generale la preparazione della pizza divide il nord e il sud del Belpaese, come spiega Gianni Marin, mastro pizzaiolo di Caorle (Ve) e docente della Scuola Italiana Pizzaioli.

Due modelli: quello meridionale dove 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°C per due minuti al massimo e ottiene una pizza di 28-30 centimetri di diametro la cui caratteristica sono quelle di un bordo alto e morbido. Il condimento

CERCA NELLA SEZIONE

Inserisci una o più parole chiave

CERCA GLI ARTICOLI PER REGIONE ALL'INTERNO DELLA SEZIONE

Abruzzo	Basilicata
Calabria	Campania
Emilia Romagna	Friuli Venezia Giulia
Lazio	Liguria
Lombardia	Marche
Molise	Piemonte
Puglia	Sardegna
Sicilia	Toscana
Trentino Alto Adige	Umbria
Valle d'Aosta	Veneto

ARTICOLI RECENTI DELLA SEZIONE

Le pizze migliori a **Tirreno Ct** Vince il lituano Besir Limani

E siciliana la migliore Pizza a due l Cardone trionfano a **Tirreno Ct**

Vera pizza napoletana Troppe mancanze nel tutelario

Vera pizza napoletana Due albi per tutelario

La pizza napoletana Stg è salva Parola di Paolo De Castro

[clicca per l'archivio della sezione](#)



La Piazzetta McCain



6-10 MARZO 2011



basi prevede pomodoro fresco macerato in olio extravergine di oliva, sale e basilico con l'aggiunta di mozzarella di bufala. Il modello del Nord si differenzia per l'utilizzo della mozzarella fioribatte al posto di quella di bufala, si usa minor farina e la pala ottenuta ha un peso di 200-230 grammi. Qui la stessa 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.

«Si può dire che l'Italia ha due modelli di pizza che però vengono apprezzati indipendentemente dalla loro origine in tutto alle stivate - spiega Marin - dato che il gusto varia da regione a regione».



Il settore delle pizzerie in Italia sembra avere un effetto anticiclico rispetto agli altri settori. Dai dati elaborati dall'Istituto Europeo della Pizza Italiana, dal 2001 al 2010, il numero delle pizzerie classiche (escluse quelle al taglio, d'asporto e a domicilio) sono cresciute del +14% visto che sono passate da 22.230 a 25.300 unità. 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, +3,80%. In calo, invece, il numero dei coperti passati da 30.600 al 17.100 del 2010 (-18%). Nell'ultimo periodo decresce anche il fatturato medio per pizzeria. Dopo un trend positivo dal 2001 (271mila euro) al 2007 (304mila), le cifre hanno iniziato a calare fino al 265mila del 2010 (-6,25% sul 2007). Tuttavia il fatturato complessivo di tutti i punti di produzione di pizza è passato da 9.900 milioni di euro del 2001 a 16.830 milioni di euro del 2010 (+67,7%), mentre quello per le sole pizzerie classiche è passato da 6mila milioni a 6.900 milioni di euro nel 2010 (+18%).

Cresciuto il numero degli addetti nell'intero comparto, da 85.600 a 87.316, e dell'indotto passato da 56mila a 85.100. Complessivamente l'incidenza della pizzeria sulla ristorazione è salita al 40% nel 2010 contro il 32,4% del 2001. Tra le tendenze dei consumi, sempre secondo l'Istituto europeo della pizza italiana, un italiano consuma 7,5 chilogrammi di pizza all'anno, ma è secondo nella classifica mondiale battuto dagli americani con 13 chili. E se l'Italia è conosciuta per la pizza, è San Paolo (Brasile) la città del mondo che ha più pizzerie, oltre 6mila. In tutto il Brasile sono 25mila le pizzerie funzionanti per una produzione di 43 milioni di pizze al mese e un fatturato che si calcola superiore ai 4 miliardi di euro all'anno, e il paese viene solo dietro agli Stati Uniti nella classifica delle nazioni che consumano più pizza.

Articoli correlati:

[È siciliana la migliore Pizza a due | Cardone trionfano a Teramo | Teramo CT, solo il meglio dell'ospitalità e della ristorazione](#)

CONDIVIDI [Condividi](#)

Commenti - 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 AVVA, autorizzo il trattamento dei miei dati personali, per le finalità e con le modalità ivi indicate.

Nome Cognome (obbligatorio)

E-mail (non viene resa pubblica)

Titolo / Professione / Incarico

Azienda

Messaggio

CIBO E CULTURA a cura della Saps - Centro Ricerca e Studio di Materiali e Forme degli Strumenti di Cottura

di Maurizio Di Dio

E' la pattuglia di cuochi italiani che ha vinto la XI edizione degli «Internazionali d'Italia di Cucina» del Tirreno

# «Culinary team» vince con le pentole Agnelli

## La squadra siciliana si è imposta nella finalissima a squadre

Si chiama **Culinary Team** viene da Palermo ed è la squadra di cuochi italiani che ha vinto la XI edizione degli **Internazionali d'Italia di Cucina** appena svoltisi a **Tirreno CT, Carrara-Fiere**. La squadra siciliana si è imposta nella finalissima a squadre conquistando il titolo assoluto davanti a squadre di cuochi provenienti da tutta l'Italia. Ai campionati internazionali di cucina promossi dalla **Federazione Italiana Cuochi** tuttavia è l'Italia che ha vinto su tutto: lo hanno dimostrato il partner tecnico **Baldassare Agnelli**, leader nella produzione di **strumenti di cottura professionali Made in Italy dal 1907**, che ha

messo a disposizione le sue pentole per le performance della sezione a squadre dove sono state le diverse tradizioni culinarie dello stivale ad essere protagoniste. Così l'**Emilia-Romagna** si è imposta nella sezione della **cucina artistica**, mentre il **Veneto**, con un team di Padova, ha saputo meglio interpretare la **cucina mediterranea**. Nel corso dei 5 giorni di **Tirreno CT** la **Baldassare Agnelli** ha fornito le **pentole anche per i campionati nazionali di cucina**. Ogni cuoco partecipante si è infatti misurato grazie agli strumenti di cottura, **nelle diverse forme e diversi materiali**, messi a

disposizione della **Baldassare Agnelli: da sempre vicina ai cuochi** che con grande sacrificio e passione affrontano anche le faticose sfide dei concorsi culinari. Per il campionato di cucina artistica il **miglior primo piatto** è stato cucinato da **Giovanni Speciale**, giovane cuoco di **Ciminna (Palermo)**, mentre il **secondo piatto** da **Girolamo Brescia di Padova**. Per la sezione "**Cucina mediterranea**" primo piatto vincente cucinato dal ticinese **Cristian Nicoletti**, mentre il **secondo** da **Eros Vicentini**. **Miglior pasticciere d'Italia** il cosentino **Domenico Spatafora**.

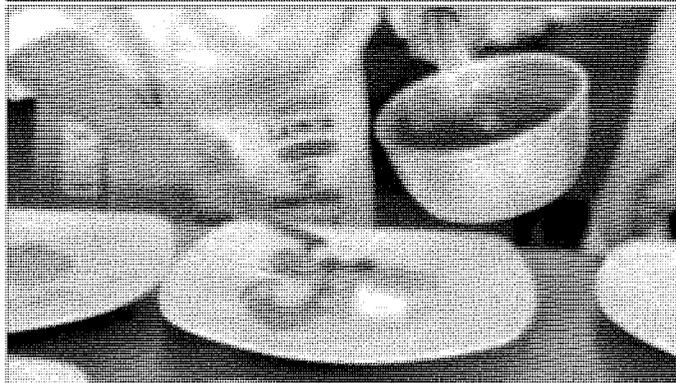
In questo caso diversi sono stati i **premi** distribuiti

durante il Concorso Internazionali di Cucina: protagoniste anche qui le pentole **dell'azienda bergamasca Baldassare Agnelli**. A ciascun vincitore infatti, per ogni sezione e categoria, è stato messo a disposizione uno strumento di cottura diverso, sia nella forma che nel materiale, **selezionato** fra i tanti della collezione che, con oltre **40 linee di prodotti e più di 1.500 articoli**, fanno unico e completo - per i professionisti del settore - il **catalogo Baldassare Agnelli**.

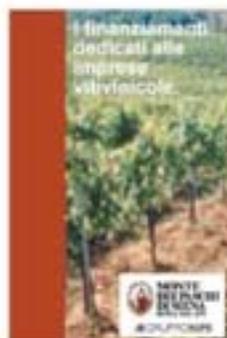
Durante la manifestazione Ct Tirreno si sono susseguite decine di seminari, dimostrazioni, forum e tavole rotonde che hanno coinvolto centinaia e centinaia di professionisti di tutti i settori.



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



*Ai campionati internazionali promossi a **Tirreno CT** dalla Federazione Italiana Cuochi il team siciliano ha dominato la sezione a squadre. Miglior pasticciere d'Italia il cosentino Domenico Spatafora; Padova interpreta meglio la cucina Mediterranea mentre quella più artistica è quella emiliana*



## 8 marzo a Tirreno Ct, l'omaggio alle Donne "Doc" Del Candia

A "Tirreno Ct" Tomaggio alle donne-imprenditrici del Candia dei Colli Apuani Doc. Sono loro, le Signore del Candia, le grandi protagoniste della giornata in programma... [08/03/2011] (diVINO)

## Emilia Romagna, le donne sono il motore dell'impresa agricola

Le donne che fanno impresa in agricoltura crescono di numero e spesso fanno prosperare il settore: lo rivitalizzano, reggono contesti imprenditoriali che altrimenti sarebbero destinati... [08/03/2011] (deiCAMPI)



## Galan elogia i successi dell'impresa agricola in rosa per l'8 marzo

Il Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali Giancarlo Galan è intervenuto in occasione della Festa della Donna: "Il mio pensiero va a tutte le... [08/03/2011] (agenda)

## Agriumbria, si parla di prevenzione degli infortuni sul lavoro

La 43ª edizione di Agriumbria (25-26-27 marzo 2011 - Bastia Umbra - PG Quartiere fieristico) oltre alle manifestazioni zootecniche, all'esposizione di mezzi tecnici per l'agricoltura... [08/03/2011] (agenda)



## Toscana, si al fotovoltaico ma nel rispetto dell'agricoltura

Si ad uno sviluppo del fotovoltaico nel territorio agricolo che ne rispetti la vocazione produttiva primaria. No al "pannello selvaggio" nelle aree agricole, che deturpa... [08/03/2011] (nuove energie)

## Pizza d'autore, quando il pizzaiolo incontra lo chef

Pizzaioli e chef, due facce della stessa pizza. Insolito e originale, è stato il torneo "Pizza a due" organizzato da Pizza e Pasta Italiana - Scuola... [08/03/2011] (agenda)



## Deliziano, l'Emilia Romagna accoglie la Scandinavia

Nelle giornate dell'8 e 9 marzo, il meglio del paniere agroalimentare dell'Emilia-Romagna sarà protagonista a Formigine (Modena) con il progetto biennale 2010-2011 "I veri saperi... [08/03/2011] (agenda)

## Toscana, in arrivo un hamburger Doc di carne Chianina

30 chilogrammi di hamburger "doc" di carne chianina toscana per non dimenticare, dieci anni dopo, le misure straordinarie varate per far fronte alla "mucca pazza"... [08/03/2011] (ALLEVAMENTI)

## Sequestrati oltre 23mila Kg di prodotti alimentari non in regola

"La contraffazione e la cattiva conservazione dei prodotti alimentari danneggiano sia i produttori corretti che i consumatori, per questo voglio esprimere la mia soddisfazione e... [08/03/2011] (deiCAMPI)

## L'ottimo connubio tra Radiccio trevigiano e Curcuma

La famiglia Barbesin e lo chef Fabrizio Guizzi hanno accolto con stile ed eleganza l'antica spezia Curcuma, originaria della Cina, con un "Cilindro croccante con... [08/03/2011] (BENVISATI)



CERCA NEL SITO

Cerca

Cerca prodotti

SPONSOR

ADS

Archivi News

- Marzo 2011
- Febbraio 2011
- Gennaio 2011
- Dicembre 2010
- Novembre 2010
- Ottobre 2010
- Settembre 2010
- Agosto 2010
- Luglio 2010
- Giugno 2010
- Maggio 2010
- Aprile 2010
- Marzo 2010
- Febbraio 2010
- Gennaio 2010
- Dicembre 2009
- Novembre 2009
- Ottobre 2009
- Settembre 2009
- Agosto 2009
- Luglio 2009
- Giugno 2009
- Maggio 2009
- Aprile 2009
- Marzo 2009
- Febbraio 2009
- Gennaio 2009
- Dicembre 2008
- Novembre 2008
- Ottobre 2008
- Settembre 2008
- Agosto 2008
- Luglio 2008
- Giugno 2008
- Maggio 2008
- Aprile 2008
- Marzo 2008
- Febbraio 2008
- Gennaio 2008
- Dicembre 2007
- Novembre 2007
- Ottobre 2007
- Settembre 2007
- Agosto 2007
- Luglio 2007
- Giugno 2007
- Maggio 2007

#### NEWSLETTER



Se vuoi essere sempre aggiornato sul settore, iscriviti alla nostra [Newsletter](#): riceverai periodicamente le segnalazioni delle news pubb

#### DISTRIBUZIONE-RISTORAZIONE - DECAFOOD CHIUDE IL 2010 CON UN FATTURATO IN CRESCITA DEL 20%

16/3/2011



**BEVERFOOD NEWS - La società italiana** - ai primi posti nel mercato della distribuzione Ho.re.ca - continua a crescere chiudendo i bilanci per il mondo del bar - **ha chiuso il bilancio 2010 al suo sesto anno di attività con un aumento del 20% del giro d'affari** investe il settore - determinato ancora una volta dai trend positivi delle vendite dei "cavalli di battaglia" dell'azienda, ovvero la

## BEVITALIA® 2010-2011

Un successo che è andato ben oltre le aspettative è stato ottenuto dai piatti pronti fuori frigo a marchio Trattoria dalla Caterina e dalle bevande Aloe Vera Drink, la

## COFFITALIA® 2010-11

Sviluppo all'estero e nuovi prodotti per l'estate 2011

Nei piani di sviluppo dell'azienda - che commercializza i propri prodotti avvalendosi di un network di distributori oltre ad una rete commerciale propria di agenti con costituito di recente una filiale in Germania a Francoforte e oggi è già presente in 8 Paesi europei. Un forte impulso alle vendite verrà dato anche dal lancio - programmi advertising sulle maggiori testate del settore Ho.re.ca e ristorazione, oltre alla presenza alle fiere MIA (Mostra Internazionale dell'Alimentazione), Sigep (Salone Intern

+Info: Tel. +39 0541-812070 - [demartino@decafood.it](mailto:demartino@decafood.it)

**BEVERFOOD NEWS** [www.beverfood.com](http://www.beverfood.com) elaborata sulla base di comunicazioni aziendali e di informazioni pubblicate sulla stampa e sui siti settoriali. Verifica presso le fonti emittenti originarie e/o aventi titolo. - COPYRIGHT © BEVERFOOD srl Milano Italy - Eventuali riproduzioni su altri media devono

[BEVERAGE ITALIAN COMPANIES DATA BANK](#)

File Excel by Beverfood

[DATABANK AZIENDE BEVANDE ANALCOLICHE ITALIA](#)

DataBank Soft drinks Company Italy

[DATABANK PRODUTTORI E IMPORTATORI BIRRE ITALIA](#)

DataBank Brewers and Beers Importers Italy

[BEVERAGE ITALIAN COMPANIES DATA BANK](#)

DataBank File Excel by Beverfood

[DATABANK TORREFATTORI E IMPORTATORI CAFFÈ ITALIA](#)

DataBank Toasters and Coffee Importers Italy

[DATABANK DISTRIBUTORI INGROSSO BEVANDE ITALIA](#)

DataBank Beverage Wholesalers Italy

[DATABANK CANTINE E AZIENDE VINI COLE ITALIA](#)

DataBank Wineries Italy

MONTELVINI IN MONTELVINI VERITAS MONTELVINI

NORDA  
Acqua Minerale Naturale

# Italia a Tavola.net

Il quotidiano online di enogastronomia, territorio, ristorazione e ospitalità  
sono le 18.32 di lunedì 7 marzo 2011 - 18.393 articoli presenti nell'archivio



HOME ALIMENTI BEVERAGE ENO NEWS SALUTE AGGIORNAMENTI NEWS LOCALI APPUNTAMENTI TURISMO ORGOLI LIFE FICETTE OROLOGIO

La nostra squadra: Il Network - Contatti - Pubblicità - Link utili - Policy - Abbonamenti



Google

Cerca nel sito

per parole chiave...

per codice...

AGGIORNAMENTI - PIZZAIOLI

Primo Piano del 07/03/2011 16:33:00

## È siciliana la migliore Pizza a due I Cardone trionfano a Tirreno Ct

*Incolto e originale il torneo "Pizza a due" tenuto all'interno di Tirreno Ct: la competizione ha visto uno chef e un pizzaiolo lavorare insieme per la pizza più creativa. A vincere è stata l'accoppiata Charon (chef) e Vincenzo Cardone (pizzaiolo) di Callagirone (Ct) con la pizza "Bella Napoli"*



MARINA DI CARRARA (MS) - Pizzaioli e chef, due facce della stessa pizza. Incolto e originale, è stato il torneo "Pizza a due" organizzato da Pizza e Pasta Italiana - Scuole Italiane Pizzaioli, che si tenuto all'interno di Tirreno Ct. Salone nazionale per alberghi, caffè, bar, gelaterie, pasticcerie, pizzerie, panifici, ristoranti e comunità in corso di svolgimento a Carrara. La competizione ha visto uno chef e un pizzaiolo lavorare insieme per dare vita alla pizza più creativa. Lo chef preparava il condimento per la pizza che il pizzaiolo disponeva sulla pasta per poi infornare. Alla fase finale sono arrivate cinque coppie pizzaiolo-chef.

A vincere è stata l'accoppiata (nella foto) Charon Cardone (chef) e Vincenzo Cardone (pizzaiolo), figlia e padre titolari della pizzeria Bella Napoli di Callagirone (Ct) con la pizza "Bella Napoli" realizzata con pomodoro, gamberoni, lardo di Colonnata, melanzane, mozzarella di bufala e l'aggiunta della riduzione della cottura dei gamberoni con il cognac. A salire sul podio, la coppia

CERCA NELLA SEZIONE

Inserisci una o più parole chiave


CERCA GLI ARTICOLI PER REGIONE  
ALL'INTERNO DELLA SEZIONE

Abruzzo	Basilicata
Calabria	Campania
Emilia Romagna	Friuli Venezia Giulia
Lazio	Liguria
Lombardia	Marche
Molise	Piemonte
Puglia	Sardegna
Sicilia	Toscana
Trentino Alto Adige	Umbria
Vale d'Aosta	Veneto

ARTICOLI RECENTI DELLA SEZIONE

È siciliana la migliore Pizza a due I Cardone trionfano a Tirreno Ct

Vera pizza napoletana Troppo mancanze nel tutelarla

Vera pizza napoletana Due abbi per tutelarla

La pizza napoletana Stg è salva Parola di Paolo De Castro

Pizza napoletana Patrimonio Unesco? A Napoli la riunione per la candidatura

[clicca per l'archivio della sezione](#)



La Piazzetta McCain



IMC

ISTITUTO MEDITERRANEO  
DI CERTIFICAZIONE

CIFA

Famiglie Allergiche



Alessandro Gatti di Massa (Me) e Sabrina Pucci di Forte dei Marmi (Lu) e Maurizio Martello in coppia con Luca Giaccone entrambi di Tai di Cadore (Bs).

E non ci sono soltanto i cuochi a rendere famoso un ristorante. Massimiliano Martino, originario di Como, è il miglior maître della zona Toscana-mare. Martino, che lavora al ristorante Bistrò di Forte dei Marmi (Lu), si è aggiudicato la gara organizzata da Amisr, l'associazione Maîtres Italiani Ristoranti ed Alberghi presieduta da Sebastiano Sorrentino, che si è svolta all'interno di **Timeno C.T.** Secondo classificato, Alessandro Dini primo maître al Grand Hotel&Riviera di Lido di Camaiore (Lu). I due si sono sfidati con una preparazione alla lampada di piatti a base di volatili, tema della gara di quest'anno. Massimiliano Martino, che ha iniziato la professione nel 1996, ha preparato un "Risotto Camaroli della Maremma con pernice rossa e la sua riduzione". La preparazione ha battuto di un soffio il "Petto d'anatra al ribes e ginepro" di Alessandro Dini.



A giudicare i concorrenti, che dovevano preparare il piatto in massimo trenta minuti, una giuria qualificata di cinque esperti enogastronomici (maestri della ristorazione, giornalisti, operatori del settore) che hanno valutato realizzazione, presentazione e gusto del piatto e abbinamento con il vino. Quella del maître è una professione che si sta un po' perdendo, ma che invece rappresenta un investimento determinante nel valore del servizio che un ristorante offre alla propria clientela.

Il settore dei consumi fuori casa risulta nel nostro paese in crescita e si conferma avere una funzione antificica nell'ambito dell'agroalimentare e rappresenta l'ancora di salvezza per molte imprese della filiera. I consumi alimentari, si legge in una recente ricerca Fipe, valgono, nell'Unione Europea, 662 miliardi di euro pari al 13,1% della domanda complessiva con 468 miliardi di euro spesi e con l'alimentare che rappresenta un quinto del budget complessivo di spesa dei cittadini europei. In appena quattro (Germania, Francia, Italia e Spagna) dei 27 Paesi europei i consumi alimentari domestici ed extradomestici ammontano a 796 miliardi di euro, il 78% del valore complessivo dei paesi dell'eurozona e il 59% del valore complessivo riferito ai 27 paesi dell'Unione.

Timeno C.T. proseguirà fino al 10 marzo negli spazi di CamaroliFiere. Il programma di domani, martedì 8 marzo, farà entrare nel vivo i tanti concorsi internazionali e nazionali. Domani infatti verrà decretato il miglior barista d'Italia (che accederà ai campionati mondiali) con la finalissima del concorso nazionale promosso dall'Acb. L'As celebrerà nel pomeriggio le donne del vino. La Scuola Italiana pizzaioli promuove il campionato "Pizza fantasia". I Gelatieri d'Italia premieranno il miglior gelato fuoriuscito dal concorso nazionale.

CONDIVIDI [Condividi](#)

**Timeno C.T.**

Commenti - 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 testo WYSA, autorizzo il trattamento dei miei dati personali, per le finalità e con le modalità ivi indicate.

Nome Cognome (obbligatorio)

E-mail (non viene resa pubblica)

Titolo / Professione / Incarico

Azienda

Message

Voglio ricevere le newsletter settimanali

Codice di sicurezza: **42504**

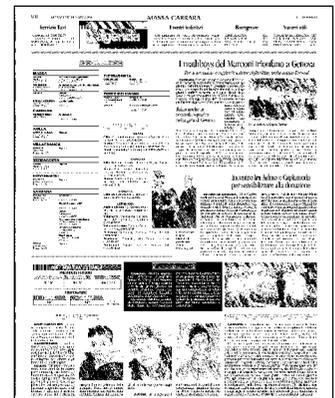
**Invia**

**FUTURI TALENTI**

**CARRARA.** Grande entusiasmo all'istituto alberghiero Ipssar G. Marconi di Seravezza con sede a Viareggio per la vittoria del primo premio del Festival D'Autore "Futuri Talenti" al complesso fieristico nell'ambito della **Tirreno Ct.**

Gli alunni vincitori Leonardo Frediani e Alessio Vincenti della classe IB, accompagnati

dal loro docente Lorenzo Piani ex gestore per dieci anni del ristorante "Il Piccolo Lord" del Byron sul mare a Lerici, hanno dovuto creare a propria fantasia, una composizione di gelato e frutta in soli due minuti. L'insegnante e i ragazzi hanno acquisito la possibilità di partecipare alla finale nazionale, a Longarone.



MONTELVINI IN MONTELVINI VERITAS MONTELVINI

NORDA  
Acqua Minerale Naturale

# Italia a Tavola.net

Il quotidiano online di enogastronomia, territorio, ristorazione e ospitalità  
 sono le 18:33 di lunedì 7 marzo 2011 - 18.393 articoli presenti nell'archivio



HOME ALIMENTI BEVERAGE ENO NEWS SALUTE AGGIORNAMENTI NEWS LOCALI APPUNTAMENTI TURISMO OFFICOLI LEVI RICETTE OROSCOPO

La nostra squadra Il Network Contatti Pubblicità Link utili Policy Abbonamenti



Google

Cerca nel sito

per parole chiave...

per codice...



per le ricette  
 il pane  
 clicca qui!

**mangiare  
 bene**



ALIMENTI - PANE, PASTA E RISO

07/03/2011 16:27:00

## Panificazione, l'Italia fa scuola A Tirreno C.T. il pane di una volta

A Tirreno C.T. nasce l'associazione "Filon del nonno" a cura dell'Asspan. Presentato anche il negozio del pane "tutto compreso" che abbate i costi di produzione e rilancia il prodotto nel segno della qualità. «Il nostro Paese è invidiato in tutto il mondo per il pane», ha sottolineato Ezio Marinati

"Il Filon del nonno", ovvero il pane fatto come una volta. È l'obiettivo che si è posto l'omonimo Consorzio dai produttori e che è presentato nel corso della 31ª edizione di Tirreno C.T. in corso fino al 10 marzo a CarraraFiere (Ma). Si tratta di una iniziativa che parla da alcuni panificatori di Asspan (l'Associazione italiana panificatori) e che vuol comunicare al consumatore che il vero pane ha bisogno di alcune indispensabili caratteristiche per potersi definire genuino. «I panificatori che hanno aderito al progetto - spiega il presidente del consorzio, Gianluca Lazzarotti - hanno preso l'impegno di seguire un rigido disciplinare a garanzia di un prodotto finale di qualità certificata».



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 futuro della panificazione italiana sta nel ritorno al passato - puntualizza Ezio Marinati, campione europeo e internazionale di panificazione - e il consumatore sta cominciando ad apprezzare il ritorno alla genuinità del prodotto artigianale».

A Tirreno C.T. sono presenti le principali novità per il settore della panificazione. Dal forno di ultima generazione alla tecnologia che si sposa con la qualità. Esempio ne è il "panificio fai da te" che si può realizzare in meno di 20 metri quadrati con un minimo costo. Si tratta di una gestione più che familiare, come spiegano gli ideatori presenti in fiera, che parte dalla lavorazione del lievito madre, per finire sul forno adiacente dopo un minimo sforzo di lavorazione del prodotto da parte del panificatore.

CERCA NELLA SEZIONE

Inserisci una o più parole chiave



CERCA GLI ARTICOLI PER REGIONE

ALL'INTERNO DELLA SEZIONE

Abruzzo	Basilicata
Calabria	Campania
Emilia Romagna	Friuli Venezia Giulia
Lazio	Liguria
Lombardia	Marche
Molise	Piemonte
Puglia	Sardegna
Sicilia	Toscana
Trentino Alto Adige	Umbria
Valle d'Aosta	Veneto

ARTICOLI RECENTI DELLA SEZIONE

Panificazione, l'Italia fa scuola A Tirreno C.T. il pane di una volta

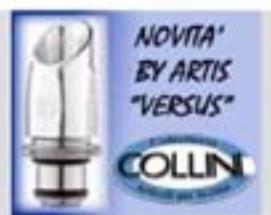
Ossa fragili e poco calcio? Arriva il pane alla vitamina D

Riso di qualità, dal campo alla tavola Mainardi di Ecori: Per i cuochi conta

Baldo e Violone nano Ideali per risotti Balgisi realizza due ricette per Ecori

Sondrio contro Bergamo Guerra per i Pizzoccheri Igg

[clicca per l'archivio della sezione](#)



Una soluzione che, in tempi di crisi, permetterebbe a molte realtà italiane di poter tornare alla qualità di una volta e a un prodotto non industriale, ma fatto in casa con la farina del territorio. Il progetto comprende, oltre ai principali macchinari, anche un affiancamento nel momento dello start up dell'impresa che partirà. Il primo esempio in Italia sarà inaugurato a San Donà del Piave (Ve) nel prossimo maggio. Un altro esempio che testimonia come in Italia, non solo la mano degli artigiani del gusto, ma anche la tecnologia, siano all'avanguardia.

Il settore della panificazione in Italia ha registrato una contrazione generale dell'acquisto del pane con un meno 12% negli ultimi 2 anni. Nel 2010 il consumo di pane ha fatto registrare una riduzione del 4% negli acquisti familiari. E quanto emerge da una analisi della Coldiretti sulla base dei dati famlea relativi al primo trimestre del 2010. Nonostante il progressivo calo dei consumi sono oltre 17 milioni gli italiani che vanno "pazzi" per il pane e lo portano in tavola sempre, sette giorni su sette a tavola ed a cena, mentre sono solo 930mila quelli che non lo mangiano mai, secondo il rapporto Coldiretti-Censis sulle abitudini alimentari degli italiani.

In tema di prezzi, il costo medio del pane raddoppia tra Napoli dove costa 1,95 euro al chilo e Venezia dove si spende 3,87 euro al chilo mostrando una forte variabilità tra le diverse città con valori che variano tra i 3,35 euro al chilo a Bologna, 2,65 euro al chilo a Palermo, 2,48 a Torino, 2,31 a Roma e 2,41 a Bari, secondo una analisi svolta nel 2010 dalla Coldiretti sulla base dei dati dell'Osservatorio Osservaprezzi. Importante il mercato delle decine i pani tradizionali censiti dalle regioni perché ottenuti secondo "tecniche" rimaste inalterate nel tempo, da Lariano a Terni, da San Gaudenzio a Laterza, da Pontremoli a Borgopace e crescono i riconoscimenti a livello nazionale e comunitario come la coppia ferrarese Igp, il pane casareccio di Genzano Igp e il pane di Altamura Dop e anche il pane di Matera Igp.



CONDIVIDI [Condividi](#)

[Torna a CT](#)

Commenti - 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, autorizzo il trattamento dei miei dati personali, per le finalità e con le modalità ivi indicate.

Nome Cognome (obbligatorio)

E-mail (non viene resa pubblica)

Titolo / Professione / Incarico

Azienda

Message

Voglio ricevere le newsletter settimanali

Codice di sicurezza: **20831**

**Invia**

IDENTITÀ GLOBOLE TURISMO E VACANZE LAVORO CIBUS TOUR 2011 LEGISLAZIONE ALIMENTARE PASTA TREND 2011



15 - 17 aprile 2011 **PARMA**

Un viaggio nei sapori del territorio, nella salute e nel saper fare dell'alimentare Made in Italy

Evento di promozione del food italiano rivolto al grande pubblico

**ShinyStat**  
Strumenti di analisi dell'audience Internet

Mercoledì 16 Marzo ore 18:02

**newsfoòd.com**

NUTRIMENTO E NUTRI-MENTE  
FREE REAL TIME DAILY NEWS-WEBSITE  
NEWS, FOOD AND WELLNESS

RSS Newsletter TagCloud Mappa del sito

Cerca

HOME PAGE INTERNATIONAL ITALIA REGIONI SPECIALI EVENTI IN VETRINA VIDEO NFV TV ORTOFRUTTA LE FIERE EXPO 2015

ECONOMIA EDITORIALE ALIMENTARE POLITICA ATTUALITÀ AGRICOLTURA

Newsfood.com - Italia - Alimentare

DECAFOOD

Una A.A. Condividi Facebook Twitter LinkedIn Camera

La società è già presente in 8 Paesi europei

## Decafood ha chiuso il bilancio 2010 con +20% rispetto al 2009

Società italiana attiva nel settore della fornitura di prodotti e attrezzature per il mondo del bar

© Redazione NEWSFOOD.com - 16/03/2011



San Mauro Pascoli (FC) - **Decafood** - società italiana attiva nel settore della fornitura di prodotti e attrezzature per il mondo del bar - ha chiuso il bilancio 2010 al suo sesto anno di attività con un aumento del 20% del giro d'affari rispetto all'anno precedente, portando il fatturato ad un valore prossimo ai 3 miliardi di euro.

Un risultato positivo - nonostante la perdurante crisi che investe il settore - determinato ancora una volta dai trend positivi delle vendite del "cavalli di battaglia" dell'azienda, ovvero la caffetteria e le creme calde e fredde (l'area principale che genera circa il 40% del fatturato).

Un successo che è andato ben oltre le aspettative è stato ottenuto dai piatti pronti fuori frigo a marchio Trattoria dalla Caterina e dalle bevande Aloe Vera Drink, le due novità lanciate proprio all'inizio del 2010. Prodotti che hanno ampliato ulteriormente il listino nell'area food & beverage, portandolo ad oltre 100 referenze.

Sviluppo all'estero e nuovi prodotti per l'estate 2011

Nei piani di sviluppo dell'azienda - che commercializza i propri prodotti avvalendosi di un network di distributori oltre ad una rete commerciale propria di agenti coordinati da 4 capi area - è stata dichiarata la volontà di raddoppiare il fatturato entro i prossimi due anni anche grazie allo sviluppo della presenza all'estero. La società infatti ha costituito di recente una filiale in Germania a Francoforte e oggi è già presente in 8 Paesi europei. Un forte impulso alle vendite verrà dato anche dal lancio - programmato per l'estate 2011 - di tre nuove linee di the, caffè e cioccolata.

A livello di comunicazione inoltre, è stata pianificata come negli anni precedenti una campagna di advertising sulle maggiori testate del settore Horeca e ristorazione, oltre alla presenza alle fiere MIA (Mostra Internazionale dell'Alimentazione), Sigep (Salone Internazionale Gelateria, Pasticceria e Panificazione Artigianali), Pianeta Birra di Rimini e **Tirreno CT** (Mostra convegno dell'ospitalità) di Massa Carrara.

[www.decafood.it](http://www.decafood.it)

#### • LEGGI ANCHE

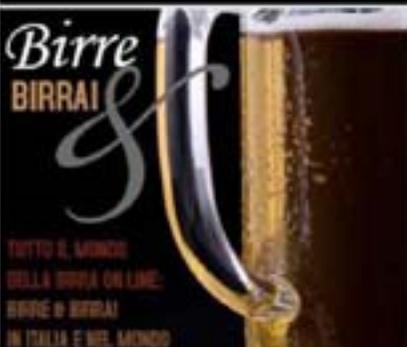
- Ecco le novità dell'estate di Decafood
- La barista Alessandra Casula ha vinto l'Espresso Italiano Champion
- "Sveglia, è il tuo espresso": baristi e consumatori a scuola per riconoscere il Buon Caffè Espresso

Redazione Newsfood.com - WebTv

#### Sullo stesso tema

- Ecco le novità dell'estate di Decafood
- La barista Alessandra Casula ha vinto l'Espresso Italiano Champion
- "Sveglia, è il tuo espresso": baristi e consumatori a scuola per riconoscere il Buon Caffè Espresso
- Caffè al bar: Per gli italiani è diventato un culto
- Bar e tavole calde: scarsa pulizia, pericolo batteri
- Alcol: Bar e ristoranti, termometro ha tre mesi
- Sapere Tasting Experience: Torna la manifestazione del Food&Beverage
- Corso per Food&Beverage Manager

essere  
costantemente  
aggiornati



TUTTO IL MONDO  
DELLA BIRRA DA LINE:  
BIRRE e BIRRAI  
IN ITALIA E NEL MONDO



**CIBO** Tutti in fila per assaggiare le specialità preparate dagli chef della **Tirreno Ct**

### L'associazione invalidi festeggia l'8 marzo Le socialiste ricordano Anna Mozzoni

— CARRARA —

L'ASSOCIAZIONE invalidi sul lavoro festeggia la donna. Oggi alle 9,30 in Comune l'Anmil terrà un convegno su «Donna e lavoro» per richiamare l'attenzione sugli infortuni di cui rimangono vittima le donne.

Oggi alle 17 a Carrara fiere le donne del Psi terranno una conferenza sull'attività politica di Anna Maria Mozzoni: figura di alto valore nell'Ottocento e nella storia del Partito socialista. In programma interventi di Edda Mozzoni e Magda Tomei. Conclude Donatella Bruschì.

L'EVENTO INAUGURATA LA FIERA DELL'OSPITALITÀ

# La Tirreno Ct porta il tricolore a tavola

— CARRARA —

E' PARTITA sotto il segno del tricolore la 31ª edizione di **Tirreno Ct**, la fiera organizzata da Tirreno Trade negli spazi di Carrara Fiere e dedicata alle ultime novità nel settore delle forniture per alberghi, ristoranti, bar, pasticcerie, gelaterie e in generale strutture ricettive. Un evento, quello della giornata iniziale, che ha visto protagonisti i giovani chef della Federazione italiana cuochi capitanati dallo chef Alessandro Circiello: venti condimenti diversi per l'unica pasta più rappresentativa del nostro paese, il maccherone appunto. Una iniziativa che ha dato il via ufficiale al cinque giorni di fiera.

Dalla Sicilia al Trentino passando per le regioni centrali. Il maccherone è stato interpretato con i prodotti tipici di ogni singolo territorio. Dal bitto, formaggio del nord, al pomodoro verace campano, fino ai capperi siciliani.

Un altro prodotto di punta del Made in Italy agroalimentare è la pizza, ben rappresentata a **Tirreno Ct** dalla Scuola italiana pizzaioli. Nella prima giornata lo stand dell'associazione ha proposto un singolare connubio tra chef e mastri pizzaioli dando vita alla competizione Pizza a Due.

## CANDIA

### Oggi appuntamenti con i vini locali Cocktail «speciali»

Dalla padella alla pizza una novità curiosa e saporita che ha dimostrato come la cucina italiana sia preziosa anche per la varietà delle proposte.

Il programma di oggi, prevede, tra l'altro, a partire dalle ore 11 una tavola rotonda promossa dall'Ais sul tema «Vino e Cocktail» mentre presso gli stand dell'Associazione Gelatieri d'Italia parte il concorso

«Gelatissimo 2011» che vedrà premiato il miglior gelato d'Italia.

**IL CANDIA** dei Colli Apuani Dop protagonista alla **Tirreno Ct**. Non sarà solo una semplice esposizione di vini delle ultime straordinarie annate, in particolare 2009 e 2010, e degustazioni abbinata alle produzioni locali all'interno dello stand Benvenuto Candia. Per la prima volta, in occasione della fiera, saranno presentati (oggi alle ore 15) i cocktail a base di vino ideati dai barman Aibes per promuovere tutte le tipologie, dal rosso al bianco, dal roseo al vermentino, non solo sulle tavole dei ristoranti, ma anche nei bar, discoteche e lounge caffè. L'iniziativa, promossa dal Consorzio di Tutela e Ais Toscana, mette in programma tanti momenti di approfondimento, divulgazione, tavole rotonde, e informazione per gli operatori del settore ed in particolare per i buyer nazionali ed internazionali.



[Scatti di ... \(293\)](#)
**Maccheroni tricolori. La Federazione Italiana Cuochi premia l'Unità**  
[L'Unità](#)
**Allarme nucleare. I 10 beni alimentari di cui fare scorta per sopravvivere**  
[L'Espresso](#)
**Olio d'oliva. Miscela europea spacciata per made in Italy**  
[L'Espresso](#)
**I Nas: irregolarità igieniche per il 40% dei ristoranti etnici a Roma**  
[L'Espresso](#)
**Niente sprechi e cotture più veloci: ma quanto è sostenibile il surgelato?**  
[L'Espresso](#)
**Eventi del cibo al Tasto Firenze 2011. La diretta dalla Stazione Leopolda**  
[L'Espresso](#)
**Il meglio della settimana. Dal compleanno alla Parolina al Tasto 2011**  
[L'Espresso](#)
**Terremoto e tsunami spingono migliaia di sardine verso Acapulco?**  
[L'Espresso](#)
**Stelle e Guida Michelin? Meglio le cucumelle di una nonna miss Marple!**  
[L'Espresso](#)
**Italia in cucina, live cooking show dallo showroom Arcinea Roma**  
[L'Espresso](#)
**Bioristorando, a Palermo apre il seminario sulla ristorazione collettiva bio**  
[L'Espresso](#)
**Toto-chef. Glowig e Pipero sbarcano a Roma. E a Eatasy chi ci va?**  
[L'Espresso](#)
**Rio mare un anno dopo. Più trasparente grazie alla bocciatura di Greenpeace**  
[L'Espresso](#)
**Chiude Vince&Eddie, il ristorante di Lady Gaga (tutta colpa dei topi)**  
[L'Espresso](#)
**Il miglior caffè d'Italia? Lo prepara Francesco Sinapo al Corolini di Firenze**  
[L'Espresso](#)

## Maccheroni tricolori. La Federazione Italiana Cuochi premia l'Unità

 di [Sò3 - cavale](#) [Scatti di ...](#) - mercoledì, 16 marzo 2011 | ore 10:30

 Tra i campioni! Federazione Italiana Cuochi FIC maccheroni Marina di Carrara premiazioni Salone dell'Ospitalità [Tirreno C.T.](#) Unità d'Italia

 • [Share/Bookmark](#)

Si è abbassato il sipario sul 31° Salone dell'Ospitalità al Tirreno C.T. di Marina di Carrara e una valanga di premi si è abbattuta sulle 1000 barrette bianche della Federazione Italiana Cuochi, che si sono esibiti in una cinque giorni di competizioni ai fornelli.



Sul podio sono saliti i campioni dell'XI edizione di 'Internazionali d'Italia', della IX edizione del 'Campionato Nazionale di Cucina' e del 2° 'Grand Junior Cooking Contest', riservato agli chef di età inferiore ai 25 anni.

Campione nazionale assoluto, nella categoria a squadre, è andato al 'Culinary Team di Palermo' per le abilità mostrate nel lavoro di squadra mentre il titolo di 'Campione Nazionale per la Cucina Artistica' e per la 'Cucina Mediterranea' sono andati al gruppo 'SARC Emilia Romagna' e ai giovani del 'Team Padova Junior'.

La medaglia d'oro per la 'Cucina Calda', edizione individuale, è andata a Christian Spagnoli, chef al lago d'Isèo e alla sua 'petto di faraona avvolta in jambon de Bosses al burro di cacao e Pedro Ximenez, farcito con formaggio Castelmagno, olio al basilico, pomodoro secco e tartufo bianco, accompagnato da tortino di quinoa alla ricotta di bufala, ganache al cavolfiore e verdure lucide'.

Tra le manifestazioni ospitate al Tirreno C.T. c'era anche il cooking show dal titolo 'L'Unità d'Italia attraverso i maccheroni' nella quale 20 cuochi, uno per ogni Regione, hanno interpretato, con ricette inedite, uno dei formati di pasta più rappresentativi dell'italianità a tavola. L'omaggio alla nascita del Belpaese unito si è concretizzato in un'insolita bandiera: quella formata dalle salse rosse del Sud, a base di pomodoro e peperoncino, da quelle bianche del Centro, preparate con condimenti bianchi a base di formaggi locali e dalle salse verdi, preparate con le verdure dai cuochi del Nord.

0 commenti

Lascia un commento

 Nome (obbligatorio)  
 E-mail (obbligatorio)  
 Sito web


 Notificami via mail ulteriori commenti

Spam Protection by SP-Quantify

**Arclinea e il world live cooking show dedicato alla Dieta Mediterranea**  
*Miriam Pignone*

**La ricetta della tajine di agnello con frutta e verdura nella Creuset**  
*Clara De Santis*

**Italia Beer Festival, in trentamila al Palasharp di Milano. Si replica a Roma**  
*Clara*

**Il Carnevale in diretta da Rio tra voto, birra e calpirinha (ricetta)**  
*Clara*

**I volti di Terra Madre nella mostra fotografica di Mauro Vallinotto**  
*Clara*

→ tutti gli articoli



## Sommario

16 Marzo 2011 ore 12:00  
**Un marziano a Roma/24 Osteria dell'Arco va forte con i primi e con i dolci**  
*Francesca De Santis* → 1

16 Marzo 2011 ore 10:30  
**Maccheroni tricolori. La Federazione Italiana Cuochi premia l'Unità**  
*Clara* → 0

16 Marzo 2011 ore 07:30  
**Asta del Barolo. Nel castello, in diretta skype con Cindia e Putinia**  
*Francesca De Santis* → 1

15 Marzo 2011 ore 17:00  
**Frijo in esemplare unico per l'asta benetica di Samuel Eto's (17 marzo)**  
*Clara* → 0

15 Marzo 2011 ore 14:00  
**Alta Fedeltà. Dieci vini 'artigianali', tra bookends e bottiglie all'indice**  
*Alessandra Evangelisti* → 26

15 Marzo 2011 ore 12:30  
**Le ricette dell'Alfabeto. A-D. Antipasto di alici, asparagi ed alghe**  
*Clara De Santis* → 0

15 Marzo 2011 ore 10:30  
**New York, foodies in lista d'attesa alla scuola di taglio (di maiale)**  
*Francesca De Santis* → 1

Tanti i giovani chef premiati: il ticinese Christian Nicoletti (campionato 'Cucina Mediterranea'), Eros Vicentini di Rovereto ('Cucina mediterranea'), il diolotenne Giovanni Speciali per le sue sculture di frutta (campione nazionale under 23 in 'Cucina Artistica'), la diciassettenne Elisa Pernarella di San Gimignano ('Cucina Calda'), Renata Larici di Vigevano, medaglia d'argento nel 'Team Cuochi Pavia' ('Cucina Calda').

Tra le realizzazioni presentate alla competizione 'Artistica' la FIC segnala il 'Libro' in pasta di sale con il disegno di un cavallo, costruito e dipinto con 'salse' commestibili come l'aceto balsamico di Stefano Marinucci (medaglia d'argento), i fiori di zucchero della Lady Chef Alison Dairion, medaglia d'oro e i 'Pesci Esotici', intarsiati nel Caciocavallo e nell'Asiago del calabrese Antonio Calipari (medaglia d'argento). Gli attestati di 1 e il posto del 2° Junior Contest, riservato a cuochi under 25, che dovevano realizzare in 30 minuti un secondo piatto con ingredienti a sorpresa, sono andati ai gruppi 'Alta Formazione Trentino 3' e 'Team Palermo'.

Foto: italiaavola.com, FIC

« [Articolo precedente](#) | [Articolo successivo](#) »

LEGGI I COMMENTI

LASCIA UN COMMENTO

**8 MARZO: A "TIRRENO CTV" L'OMAGGIO ALLE DONNE "DOC" DEL CANDIA**

Tante iniziative in programma a "Tirreno CTV" promosse dal Consorzio di Tutela del Candia dei Colli Apuani Doc in collaborazione con Ais Toscana. Eva Vernazza, scomparsa un anno fa, ricordata con uno speciale riconoscimento. Incontro sugli "Orizzonti del vermentino rosso" in agenda mercoledì 9 marzo.

A "Tirreno CTV" l'omaggio alle donne-imprenditrici del Candia dei Colli Apuani Doc. Sono loro, le Signore del Candia, le grandi protagoniste della giornata in programma domani, martedì 8 marzo, nel complesso fieristico di Carrara Fiere, in occasione della Festa della Donna. E diversamente non poteva essere.

Ad accompagnare iniziative, degustazioni, tavolo rotonde, e i momenti di incontro tra produttori e buyer nazionali promossi Consorzio di Tutela e Ais Toscana, "l'Omaggio alle donne del vino" con il premio e i riconoscimenti per tutte le aziende agricole del Candia dirette da donne, che con il loro lavoro, perseveranza e sacrificio hanno contribuito alla crescita dei vini e della cultura vitivinicola della Provincia apuana. Figure storiche, come Eva Vernazza, scomparsa un anno fa, che sarà ricordata con uno speciale riconoscimento, Ombretta Bresciani, Elisabetta Biagi, Maria Luisa Piastra, Ada Tardelli e Angela Maria Catania.

Si parlerà invece degli "Orizzonti del vermentino rosso", mercoledì 9 marzo, con il Presidente della Strada del Vino, Pier Paolo Lorieri; Aurelio Cima, Presidente Consorzio Tutela Candia e il produttore, Ivan Giuliani. A concludere il lungo carnet di iniziative le celebrazioni del 150° anniversario dell'Unità d'Italia in agenda giovedì 19 (alle 14).

Per informazioni contattare il Direttore del Consorzio Tutela Roberto Verzanini telefonando al 335-7639767.

**DA OGGI A CARRARA**

# Tirreno Ct, attesi in 50 mila alla fiera dell'ospitalità

NEI padiglioni di Carrara Fiere è tutto pronto per accogliere gli oltre 50.000 visitatori che tutti gli anni sono attesi dalla Mostra Convegno **Tirreno Ct**, che si inaugura oggi e resterà aperta fino al 10 marzo.

Il grande appuntamento professionale per albergatori, ristoratori, cuochi, pizzaioli, pasticciari, panificatori, barman, gelatieri e tutte le altre numerose categorie dell'ospitalità non delude le aspettative: anche questa edizione si presenta con l'abito delle grandi occasioni, presentando il tutto esaurito degli spazi espositivi e una fittissima agenda di appuntamenti collaterali.

Esibizioni, seminari, convegni, tavole rotonde, momenti di approfondimento su tutte le maggiori tematiche, con la partecipazione di personaggi di assoluto rilievo, non mancheranno di coinvolgere il pubblico durante tutte le cinque giornate di apertura.

Una citazione particolare poi per alcuni concorsi, tra questi gli "Internazionali d'Italia", concorso per cuochi singoli e a squadre, che rappresenta l'unico evento nazionale ufficialmente riconosciuto dalla Wacs, la Federazione mondiale delle Associazioni di chef. Altra iniziativa di rilievo e novità di quest'anno l'"Arena della **Tirreno Ct**", spazio eventi a cura dei giornalisti Alex Revelli e Susanna Cutini, che presenteranno tutti i giorni cooking show a cura della Federazione Italiana Cuochi: partenza alla grande oggi con la celebrazione dell'Unità d'Italia attraverso la pasta. Il piatto nazionale italiano sarà interpretato da

venti cuochi (uno per ogni regione), coordinati dallo chef Alessandro Circiello.

Una delle chiavi del successo costante che accompagna la **Tirreno Ct** anno dopo anno sta proprio in questo: il sapersi rinnovare, ma restando fedele alla tradizione. Paolo Caldana e Sergio Dati, responsabili della Tirreno Trade, società che organizza la manifestazione, confermano che questa formula è molto apprezzata sia dagli espositori che dai visitatori, che trovano in questo ambito concrete risposte alle rispettive esigenze, sia nel rapporto fornitore-cliente, sia nei rapporti professionali di aggiornamento e formazione.

**PASTA  
TRICOLORE**  
**Si parte con  
20 piatti  
dedicati  
all'Unità  
d'Italia**



ans

**Termoadriatica Soluzioni Impiantistiche Integrate**

Solare, Termale, Geotermica, Stufette Radianti, Pompe di Calore, VMC, Climatizzatori, Bimbeni, Fotovoltaico

VGE  
ASCENSORI  
ascensori per tutti i gustiilQuotidiano.it della provincia di **Ascoli Piceno**

cocalo s.p.a.

ABBONAMENTO DEL TESTO: € € €

Cerca  cerca!

Prima pagina | Notizie locali | Multimedia | Cambia provincia | Servizi

venerdì 14/03/2011 | Ultimo aggiornamento ore 20:34 | Lavora con noi | CameraTV | SenatoTV

## Michetti chef d'oro agli internazionali d'Italia

San Benedetto del Tronto | Il professore s'è aggiudicato anche Targento con la squadra della Regione Marche.



Mauro Michetti

Ancora una medaglia d'oro per Mauro Michetti, professore di cucina dell'Alberghiero di San Benedetto del Tronto. Il noto chef se l'è aggiudicata al concorso Internazionale di Italia a Marina di Massa, che si è svolto in occasione della 31esima mostra Convegno **Tirreno CT** dal 6 al 10 marzo scorsi. Un competizione che è ritenuta la più importante internazionale di Italia e che ha visto in gara tutti i migliori chef d'Italia e non.

Innumerevoli sono state le preparazioni gastronomiche in cui i cuochi si sono misurati, a partire dalla cucina calda, quella fredda, quella artistica, dolce e salata. Il professor Michetti, che svolge la sua docenza presso la sede distaccata di Ascoli, ha ottenuto una medaglia d'oro personale ed una d'argento di squadra con il team della regione Marche.

Michetti ha presentato con la squadra marchigiana la cucina fredda artistica, combinando numerose preparazioni, dai finger food ai piatti unici, passando poi al vassoio della festività, alla preparazione "ovolacto", ai menù di pesce e di carne fino alla realizzazione di un programma di pasticceria, dove piccolissime praline, dolci e pezzi artistici di cioccolato si univano ottenendo una grande armonia organolettica, visiva e nutrizionale.



Passa con il mouse sulle icone per conoscere la funzionalità

Inviato a (e-mail) \* Il tuo nome \* Messaggio 

Invia il messaggio &gt;

### Altri articoli di...

#### San Benedetto

14/03/2011  
Sprechi e paure di un governo che perde i numeri [\(segue\)](#)

14/03/2011  
Defezioni attese e piccole ostilità di un candidato Sindaco [\(segue\)](#)

#### Cronaca e Attualità

13/03/2011  
Festeggiamenti per i 150 dell'Unità d'Italia [\(segue\)](#)

13/03/2011  
Risarcimento alluvione del 1 marzo [\(segue\)](#)

13/03/2011  
Michetti chef d'oro agli [\(segue\)](#)

**DI ARCANGELO**  
Concessionario CITROËN

INSIEME ABBIAMO CAMBIATO VOLTO ALLA NOSTRA CITTA'

CULTURA

IN COMUNE SI CRESCE

www.comuneascoli.it

Case Assicurazioni Mutui Prestiti

Contratto  VenditaProvincia  Agrigento

Tantissimi sono stati i riscontri positivi della giuria e dei migliaia di visitatori presenti.

Particolarmente apprezzato è stato il pezzo artistico realizzato personalmente dal professor Michetti: un Galeone incagliato, preparato con la pasta di pane. Consapevole del risultato ottenuto, chiara era la soddisfazione del docente. "Solo per la realizzazione del galeone - ha affermato Michetti - ci sono voluti più di due mesi di preparazione dove tecnica, professione ed alle volte esasperazione hanno avuto uno spazio predominante". Il pezzo artistico rimarrà esposto presso l'IPSSAR di SanBenedetto per circa 1 mese.

13/03/2011

Tipologia

espressi in web  
Immatricolazione

Marca

Modello

espressioni web  
Finalità

Tutti di tutto

Editoriale TgNews

## Diario di viaggio di Raffaella Milandri



Lo scrivo per Tei del  
Cinema, al teatro del  
Congo, e una lunga storia di  
oltre 100 km... strada e  
maltempo. Non c'è traffico,  
solo grandi camion carichi di  
spesso il primo scettico allora prima  
della defezione.

Raffaella Milandri

**TgNews**  
il TG che vuoi vedere. Adesso

### Annunci immobiliari

Annunci di agenzie immobiliari

### Assicurazioni auto

Richiedi un preventivo ora!

### Lavoro, auto e immobili

Cerca tra migliaia di annunci

**Soldi & Risparmi**  
in collaborazione con UniCredit

## Cerchi servizi affidabili?

Baby sitter

Lezioni private

Idraulico

Muratore

Elettricista

Sarto

Colf

Hostess

Fotografo

Architetti

Avvocato

Commercialista

Psicologo

Dentista

**CANDIA PROTAGONISTA ALLA TIRRENO CT**

**MARINA DI CARRARA.** Il Candia dei Colli Apuani Doc protagonista alla prossima edizione di **"Tirreno CT"** in programma, dal 6 al 10 marzo, nel complesso fieristico di Carrara Fiere. E non sarà solo una semplice esposizione di vini delle ultime straordinarie annate, in particolare 2009 e 2010, presentati dalle aziende della viticoltura eroica, e degustazioni abbinata alle produzioni locali all'interno dello stand "Benvenuto Candia". Per la prima volta, in occasione della fiera, saranno presentati i cocktail a base di vino (a cura dei Barman A.i.b.e.s in programma lunedì 7 marzo alle 15) ideati per promuovere tutte le tipologie, dal rosso al bianco, dal roseo al vermentino, non solo sulle tavole dei ristoranti, ma anche nei bar, discoteche e lounge caffè. L'iniziativa, promossa dal Consorzio di Tutela e Ais Toscana, mette in programma tanti momenti di approfondimento, divulgazione, tavole rotonde, e informazione per gli operatori del settore ed in particolare per i buyer nazionali ed internazionali. «Privilegiare momenti di incontro con i buyer italiani e promozione — spiega Vincenzo Tongiani, Presidente Coldiretti Provinciale — per dare la giusta dimensione ad un progetto di eccellenza del nostro territorio che rappresenta una parte importante dell'agricoltura locale».

Per informazioni contattare il direttore del Consorzio Tutela Roberto Verzanini telefonando al 335- 7639767



OTI local

IL TIRRENO MASSA-CARRARA



+12° C

POGGIO  
RIVOLUTO

CERCA

LIVORNO CECINA-ROSDIGNANO EMPOLI GROSSETO LUCCA MASSA-CARRARA MONTECATINI POMEZIA-ELBA PISA PISTOIA PONTEDERA PRATO VERGILIA

Home Cronaca Sport Agenda Foto e video Toscana Motori Aste e appalti Annunci Lavoro Guide utili Negozi

Sei in: Massa Home Cronaca **Tirreno Ct**, al via la fiera-evento

CONDIVIDI +

## Tirreno Ct, al via la fiera-evento

Trecento espositori, tanti concorsi e il top dell'ospitalità

PERSONE: i nomi degli ultimi tre giorni

LUOGHI: la mappa degli ultimi tre giorni



**MARINA DI CARRARA.** Grande attesa per la 31ª edizione della mostra **Tirreno Ct** che aprirà i battenti domenica prossima, fino a giovedì 10 nel complesso fieristico di Camarofere. L'inaugurazione ufficiale, alle 11, avverrà alla presenza del Prefetto di Massa-Carrara, Giuseppe Merendino, del presidente della Camera di Commercio, Norberto Ricci e di tutte le maggiori autorità della Provincia. Durante i cinque giorni di apertura si potrà vedere e anzi toccare con mano tutto quanto il mercato offre per ristoranti, alberghi, pizzerie e panifici, bar e pasticcerie, gelaterie e comunità, non solo a livello di prodotti e attrezzature, ma anche di servizi, tutto accompagnato da cospicui momenti di formazione

professionale. Una superficie occupata di 30.000 metri quadrati coperti, divisi nei 4 padiglioni, circa 300 espositori con oltre 600 aziende rappresentate: questi i numeri della **Tirreno Ct** che, nonostante la crisi che non risparmia certo il settore, mostra con la sua vitalità la ferma intenzione degli operatori di lavorare con il massimo impegno per creare le condizioni della ripresa. Il comparto dell'ospitalità nel suo insieme produce mediamente il 12% del Pil, attraverso una rete di circa 460.000 ristoranti e pubblici esercizi, ai quali si aggiungono 33.000 alberghi, 2500 villaggi turistici e campeggi e poco meno di 12.000 strutture agrituristiche. In totale quasi 3.500.000 posti letto. **Tirreno Ct** da sempre mette a contatto diretto la domanda e l'offerta.

Qualche anticipazione sugli eventi salienti del programma: si comincia già domenica con il **premio A.I.S. Apuana**, riservato ai sommelier e il concorso **Maitre dell'Anno**. Lunedì saranno impegnati i Barman, con la tavola rotonda "Il vino e i cocktail", mentre si avvia anche la prima giornata dello storico concorso **"Gelatissimo"**. Martedì la finalissima del **"Campionato Italiano Baristi Caffetteria"**. I cuochi di Massa-Carrara si contenderanno il premio **"Le Apuane si raccontano... a tavola"**. La **Nazionale Italiana Cuochi** presenterà un programma dedicato alla presenza nei concorsi per chef e l'**Onav**, associazione degli assaggiatori, offre un nutrito programma di presentazione di vini. Citiamo ancora concorsi e seminari per pizzaioli, cioccolatieri, pasticceri e panificatori, a concludere un percorso davvero onnicomprensivo che proietta la **Tirreno Ct** ben oltre i confini dell'evento commerciale. Ma questa è solo la punta dell'iceberg: il calendario dei cinque giorni di fiera è denso di decine di appuntamenti per tutte le categorie professionali. Chiudiamo con una citazione particolare per la XI edizione degli **Internazionali d'Italia**, campionato di **Alta Cucina calda e fredda**, organizzato come sempre dalla Federazione Italiana Cuochi, un evento che ha saputo raggiungere vette di assoluta eccellenza. In questo fermento di attività commerciali e professionali non è stato trascurato l'anniversario che segna questo 2011: il **150° dell'Unità d'Italia**, ricorrenza alla quale rendono omaggio diversi eventi, organizzati dalle associazioni di categoria. La Mostra Convegno **Tirreno Ct-Ospitalità Italia** è organizzata dalla società Tirreno Trade, con il patrocinio della Regione Toscana, della Provincia di Massa Carrara, della Camera di Commercio, dei Comuni di Carrara e Massa, oltre che di numerosi altri enti e associazioni. Gli orari: dalle ore 10 alle 19, giovedì dalle ore 10 alle 17 il prezzo del biglietto: euro 10 - ridotto con cartolina invito euro 3.

3 marzo 2011

### Altri contenuti

#### SULLE PERSONE CITATE

- » «La Regione dà compiti ma meno risorse»
- » «Serve la filiera? C'è»
- » La grande crisi

+ TUTTI I NOMI

#### SUGLI STESSI LUOGHI

- » Protestano le famiglie nomadi a Massa "Dateci almeno un'area con acqua e gas"
- » Protestano le famiglie nomadi a Massa "Dateci almeno un'area con acqua e gas"
- » Doppio di Comuni e abitanti Lucca batte Massa Carrara

+ TUTTI I LUOGHI

### Persone

Jonathan Esposito	Maria Teresa De Lauretis
Roberto Simoncini	Cristina Lattanzi
Angelo Zubbani	Jacopo Ferri
Maurizio Caporuscio	Enrico Rossi
Alberto Dello Iacono	Gianni Musetti
Andrea Zanetti	Cesare Micheloni

+ TUTTI I NOMI

### Trova Indirizzi Utili

#### Cerca negozi e professionisti

Cosa vuoi cercare?

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ **CERCA**

#### NAVIGA PER CATEGORIA:

- NOLEGGIO AUTO CONCESSIONARI AUTO TAXI
- FARMACE OSPEDALI PRONTO SOCCORSO
- RISTORANTI AGENZIE VIAGGI ALBERGHI AGRITURISMO BED AND BREAKFAST RESIDENCE
- AGENZIE IMMOBILIARI FINANZIAMENTI E MUTUI MOBILI E COMPLEMENTI D'ARREDO PIANTE E FIORI IDRAULICI TRAGLOCH IMPRESE EDILI
- PALESTRE PISCINE ISTITUTI DI BELLEZZA PARRUCCHIERI E FIORISTE
- ABBIGLIAMENTO GIOIELLI E OROLOGI OUTLET CENTRI COMMERCIALI ELETTRODOMESTICI

### Annunci

CASA MOTORI LAVORO ENTI

\* Vendita  Affitto  Casa Vacanza

Regione Provincia

Abruzzo  **CERCA**

Abruzzo, Teramo, Roseto degli Abruzzi  
riproduzione fedele di mobili d'epoca  
Mobili d'arte STRACCIALINI riproduzione  
fedele di mobili d'epoca del '600 - '700 -  
'800 in vero noce nazionale massello. Sono



Home | Archivio | Appuntamenti | Rubriche | Vetrine | Redazioni | Collaboratori | Links | Contatti  
 Redazione di Bari Cerca nel sito  Data

14/03/11

Massa Carrara - I CAMPIONI della Federazione Italiana Cuochi

Chef emergenti, soprattutto giovani, premiati dalla FIC a Tirreno C.T., presso CarraraFiere, in tre Concorsi culinari, "Internazionali d'Italia", "Campionato Nazionale" e "Grand Junior Cooking". Le berrette bianche, per celebrare i 150 anni della nascita del Bel Paese, hanno anche interpretato il tricolore attraverso il simbolo della cucina italiana: il "maccherone".



Gran finale per la Federazione Italiana Cuochi a Tirreno C.T., che è andato in scena a CarraraFiere dal 6 al 10 marzo: l'ultimo giorno, giovedì, la FIC ha assegnato ai suoi campioni i riconoscimenti dell'XI edizione di "Internazionali d'Italia" ([www.internazionaliitalia.eu](http://www.internazionaliitalia.eu)), del connesso IX "Campionato Nazionale di Cucina" e del "2° Grand Junior Cooking Contest", riservato agli chef d'età inferiore ai 25 anni.

In sintonia con il tema del tricolore, che ha contrassegnato la partecipazione della Federazione al 31° Salone dell'Ospitalità, con la premiazione si è fatta l'Unità d'Italia, legando con una linea ideale le Alpi alla Sicilia. Infatti se il titolo di "Campione nazionale assoluto 2011", nella categoria a squadre, è andato al "Culinary Team di Palermo", quelli di "Campione Nazionale per la Cucina Artistica" e per la "Cucina Mediterranea" sono stati vinti rispettivamente da "SARC-Emilia Romagna" e da "Team Padova Junior".

Identico schema per le qualificazioni individuali: il palermitano Giovanni Speciali, chef di Ciminna, si è classificato "Campione Nazionale Under 23" per la "Cucina Artistica" e il padovano Girolamo Brescia ha conseguito lo stesso titolo per la sezione senior.

Per il Trofeo "Internazionali d'Italia" di "Cucina Mediterranea", sono prevalsi, come over, Eros Vicentini di Rovereto e, tra gli under 23, Christian Nicoletti (ticinese: eccezione che conferma la regola!) mentre per quello di "Pasticceria" ha avuto la meglio il cosentino Domenico Spatafora. Invece, a Tirreno C.T., il premio FIC per la "Cucina fredda" non è stato attribuito.

A CarraraFiere, il passaggio di testimone tra Nord e Sud e viceversa si è ripetuto con la consegna degli attestati ai vincitori del "2° Grand Junior Cooking Contest": al I e al II posto si sono piazzati i gruppi "Alta Formazione Trentino 3" e "Team Palermo" e in III e IV posizione "Alta Formazione Trentino" e "Cuochi a Roma". Ma molte medaglie d'oro, d'argento, di bronzo, diplomi e menzioni sono stati distribuiti dalla FIC a tanti altri cuochi più o meno giovani di tutta l'Italia, che hanno dimostrato abilità, conoscenza e fantasia negli elaborati proposti.

A Tirreno C.T., la bandiera del food nazionale è stata issata e sventolata dalla Federazione Italiana Cuochi anche con un'iniziativa speciale già nel giorno di inaugurazione della Fiera: domenica 6, i professionisti della FIC hanno reso omaggio al tricolore nell'Arena, con il cooking show di 20 cuochi, uno per regione, che hanno interpretato, con ricette inedite, "L'Unità d'Italia attraverso il maccherone". Presentati da Alessandro Circiello, chef televisivo e coordinatore del Compartimento Giovani della Federazione, e sotto gli occhi del testimonial d'eccezione Attilio Romita, giornalista della RAI, i protagonisti dell'alta cucina hanno confermato che a buon diritto il maccherone può essere considerato il simbolo della fusione del made in Italy a tavola. Infatti anche se l'Italia si è formata con le zuppe, in particolare di legumi, proprio il maccherone ha messo d'accordo tutti i palati dello Stivale, tanto che il famoso gastronomo Pellegrino Artusi ha esaltato, come tipico italiano, questo formato di pasta e non il più comune e internazionale spaghetti. A Carrara, grazie alla FIC, è stato messo in risalto non solo che il maccherone è centrale per l'Unità d'Italia ma anche che è il supporto ideale per rappresentare il tricolore. A riprova, secondo tradizione, gli chef del Sud hanno preparato le salse più "rosse", a base soprattutto di pomodoro e peperoncino; quelli del Centro si sono espressi con condimenti "bianchi", resi tali da formaggi del territorio, tra cui il Pecorino Toscano, e i cuochi del Nord hanno realizzato sughi "verdi", con verdure stagionali, che rispecchiano l'uso degli orti nelle regioni settentrionali.

Puglialive.net - Testata giornalistica - Reg. n.3/2007 del 11/01/2007 Tribunale di Bari  
 Direttore Responsabile: Nicola Morisco

Powered by [studiodiastampa.it](http://studiodiastampa.it)

## La delegazione Onav «degusta» alla **Tirreno Ct**

— MARINA —

**ANCHE** quest'anno l'Onav, delegazione Apuo Versiliese di cui è presidente Mario Menconi, sarà presente con il «salotto dei vini», gli «Oscar Douja D'or» allam **«Tirreno Ct»**.

Il programma prevede dalle ore 10 alle 14 presenze al banco d'assaggio; a seguire presentazioni di aziende vinicole con degustazione.

Intanto, la sezione assaggiatori comunica che sabato 12 marzo inizierà il corso di aggiornamento «abbinamento cibo . vino» nei locali del ristorante « Maurice» a Nazzano. Docenti esperti Onav e sommelier.

MARINA / AVENZA 13

### Gran festa per aiutare i bimbi

Così la grande Carriera Ciclistica alla Presidencia della Città

Il trionfo del bullfight

Penelope

RESTAURANT AND LAF DANCE

35€ 45€

INFO E PRENOTAZIONI 349.870.7500

PIRELLA GABRIELLA

MARZO

VALENTINE PERY

MARZO

CONFESSIONI PER LA CROCE ROSSA E LA CROCE VERDE

FEDERCUOCHI

Chef emergenti palermitani premiati a CarraraFiere

La Federazione italiana cuochi ha premiato i suoi campioni emergenti a Tirreno C.T., presso CarraraFiere, nei tre concorsi «Internazionali d'Italia», «Campionato Nazionale» e «Grand Junior Cooking». Il titolo di «Campione nazionale assoluto 2011» nella categoria a squadre è andato al Culinary Team di Palermo. Giovanni Speciali, chef di Ciminna, si è classificato «Campione Nazionale Under 23» per la «Cucina Artistica».



A CARRARAFIERE

# Tirreno Ct, al via la fiera-evento

## Trecento espositori, tanti concorsi e il top dell'ospitalità

### MARINA DI CARRARA.

Grande attesa per la 31ª edizione della mostra **Tirreno Ct** che aprirà i battenti domenica prossima, fino a giovedì 10 nel complesso fieristico di Carrara-fiere. L'inaugurazione ufficiale, alle 11, avverrà alla presenza del Prefetto di Massa-Carrara, Giuseppe Merendino, del presidente della Camera di Commercio, Norberto Ricci e di tutte le maggiori autorità della Provincia. Durante i cinque giorni di apertura si potrà vedere e anzi toccare con mano tutto quanto il mercato offre per ristoranti, alberghi, pizzerie e panifici, bar e pasticcerie, gelaterie e comunità, non solo a livello di prodotti e attrezzature, ma anche di servizi, tutto accompagnato da cospicui momenti di formazione professionale. Una superficie occupata di 30.000 metri quadrati coperti, divisi nei 4 padiglioni, circa 300 espositori con oltre 600 aziende rappresenta:

te: questi i numeri della **Tirreno Ct** che, nonostante la crisi che non risparmia certo il settore, mostra con la sua vitalità la ferma intenzione degli operatori di lavorare con il massimo impegno per creare le condizioni della ripresa.

Il comparto dell'ospitalità nel suo insieme produce mediamente il 12% del Pil, attraverso una rete di circa 460.000 ristoranti e pubblici esercizi, ai quali si aggiungono 33.000 alberghi, 2500 villaggi turistici e campeggi e poco meno di 12.000 strutture agrituristiche. In totale quasi 3.500.000 posti letto.

**Tirreno Ct** da sempre mette a contatto diretto la domanda e l'offerta.

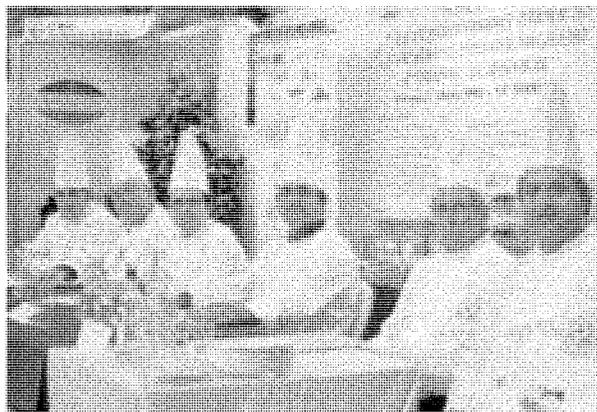
Qualche anticipazione sugli eventi salienti del programma: si comincia già domenica con il **premio A.i.s. Apuana**, riservato ai sommelier e il concorso **Maitre dell'Anno**. Lunedì saranno impegnati i Barman, con la tavola rotonda "Il vino e i co-

cktail", mentre si avvia anche la prima giornata dello storico concorso "Gelatissimo". Martedì la finalissima del "Campionato Italiano Baristi Caffetteria". I cuochi di Massa-Carrara si contenderanno il premio "Le Apuane si raccontano... a tavola". La **Nazionale Italiana Cuochi** presenterà un programma dedicato alla presenza nei concorsi per chef e l'**Onav**, associazione degli assaggiatori, offre un nutrito programma di presentazione di vini. Citiamo ancora concorsi e seminari per pizzaioli, cioccolatieri, pasticce-

ri e panificatori, a concludere un percorso davvero onnicomprensivo che proietta la **Tirreno Ct** ben oltre i confini dell'evento commerciale. Ma questa è solo la punta dell'iceberg: il calendario dei cinque giorni di fiera è denso di decine di appuntamenti per tutte le categorie professionali. Chiudiamo con una citazione particolare per la XI

edizione degli **Internazionali d'Italia**, campionato di **Alta Cucina calda e fredda**, organizzato come sempre dalla Federazione Italiana Cuochi, un evento che ha saputo raggiungere vette di assoluta eccellenza. In questo fermento di attività commerciali e professionali non è stato trascurato l'anniversario che segna questo 2011: **il 150° dell'Unità d'Italia**, ricorrenza alla quale rendono omaggio diversi eventi, organizzati dalle associazioni di categoria. La Mostra Convegno **Tirreno Ct-Ospitalità Italia** è organizzata dalla società Tirreno Trade, con il patrocinio della Regione Toscana, della Provincia di Massa Carrara, della Camera di Commercio, dei Comuni di Carrara e Massa, oltre che di numerosi altri enti e associazioni.

Gli orari: dalle ore 10 alle 19, giovedì dalle ore 10 alle 17  
Il prezzo del biglietto: euro 10 — ridotto con cartolina invito euro 3.



I padiglioni fieristici e cuochi della giuria



**PicenAmbiente®** *Contrada Monterenzo Tel 0735.757077*  
*una città pulita... la tua città da vivere!*

Benvenuto e Buona Navigazione, sono le ore 9:43 di Lun 14 Mar 2011

**PUERTO BALOO**  
 RESTAURANT  
 Via Vesputi, 30 - Molo Nord  
 San Benedetto del Tronto - AP  
 Tel. 0735.593551 - Fax 0735.590021  
 Tel. 0735.587320

**ilmascalzone.it**  
 l'informazione a portata di mouse

**PUERTO BALOO**  
 RESTAURANT  
 Via Vesputi, 30 - Molo Nord  
 San Benedetto del Tronto - AP  
 Tel. 0735.593551 - Fax 0735.590021  
 Tel. 0735.587320

Home Primo Piano Cronaca e Attualità Il Mascalzone Sportivo Cultura e Spettacoli Recensioni Sociale Intervista  
 Benessere e Salute IN...fatti@online IN...sicurezza@ Foto e Vignette Editoriali in Vetrina Video Gallery Web Tv



*Per andare oltre la notizia  
 naviga con...*

**Michetti Cheff d'oro agli internazionali d'Italia**

di Redazione | in **Cronaca e Attualità**. Quelli che...



Michetti

*Il professore s'è aggiudicato anche l'argento con la squadra della Regione Marche*  
**SAN BENEDETTO DEL TRONTO, 13 MAR 2011** – Ancora una medaglia d'oro per Mauro Michetti, professore di cucina dell'Alberghiero di San Benedetto del Tronto, il noto chef se l'è aggiudicata al concorso Internazionale di Italia a Marina di Massa, che si è svolto in occasione della 31esima mostra Convegno **Tirreno GT** dal 6 al 10 marzo scorsi. Un competizione che è ritenuta la più importante internazionale di Italia e che ha visto in gara tutti i migliori chef d'Italia e non. Innumerevoli sono state le preparazioni gastronomiche in cui i cuochi si sono misurati, a partire dalla cucina calda, quella fredda, quella artistica, dolce e salata. Il professor

Michetti, che svolge la sua docenza presso la sede distaccata di Ascoli, ha ottenuto una medaglia d'oro personale ed una d'argento di squadra con il team della regione Marche.



*Per andare oltre la notizia  
 naviga con...*

Michetti ha presentato con la squadra marchigiana la cucina fredda artistica, combinando numerose preparazioni, dal finger food ai piatti unici, passando poi al vassoio della festività, alla preparazione "ovofacto", al menù di pesce e di carne fino alla realizzazione di un programma di pasticceria, dove piccolissime praline, dolci e pezzi artistici di cioccolato si univano ottenendo una grande armonia organolettica, visiva e nutrizionale. Tantissimi sono stati i riscontri positivi della giuria e dei migliaia di visitatori presenti. Particolarmente apprezzato è stato il pezzo artistico realizzato personalmente dal professor Michetti: un Galeone incagliato, preparato con la pasta di pane. Consapevole del risultato ottenuto, chiara era la soddisfazione del docente. "Solo per la realizzazione del galeone - ha affermato Michetti - ci sono voluti più di due mesi di preparazione dove tecnica, professione ed alle volte esasperazione hanno avuto uno spazio predominante". Il pezzo artistico rimarrà esposto presso l'IPSSAR di SanBenedetto per circa 1 mese.

**CAFFÈ PASTICCERIA**  
 Via Tapiro 3, San Benedetto del Tronto  
 0735 535621

**fronte del porto**



ARTICOLI CORRELATI

LO CHEF MICHETTI DIVENTA MAESTRO DI CUCINA

Cucina, Pasticceria e Banqueting walter: tre nuovi corsi all'Alberghiero

MOTORFOOD INTERNAZIONALI D'ITALIA - 1a PROVA A MONTEVARCHI

Ipssar... il Bto per promuovere l'Agricoltura Biologica

Questo ospedale è un "albergo"

D'Angelo: "I sit di protesta? Una miniera..."

Cerca

FOTO E VIGNETTE



**Riforma epocale  
 della Giustizia**

Ultime 48 ore

TG RaiNews24

Archivio

f Il Mascalzone

ADS E SPONSORS

**fronte del porto**

**CAFFÈ PASTICCERIA**  
 Via Tapiro 3, San Benedetto del Tronto  
 0735 535621



**CITTA' SAN BENEDETTO DEL TRONTO**  
 ASSOCIAZIONE DI COMUNI ITALIANI

**IL BILANCIO  
 DI PREVISIONE 2011**

**AL VIA IL SALONE DEL GUSTO SIPARIO SULLA TIRRENO CI**

In passerella il meglio del mercato della ristorazione

Carrara, 3 marzo 2011 - **Tirreno Ci**, 31esima edizione. È tutto pronto a Carrarafiore per una delle rassegne tradizionalmente più attese dell'anno fieristico. Il salone per alberghi, bar e ristoranti prenderà il via domenica 6 marzo e andrà avanti fino giovedì 10. Il taglio del nastro sarà affidato al prefetto, Giuseppe Merendino e al presidente della Camera di Commercio, Norberto Ricci. Durante la cinque giorni si potrà vedere, toccare con mano e anche assaggiare, tutto quanto il mercato offre per ristoranti, alberghi, pizzerie e panifici, bar, pasticcerie e gelaterie. Il tutto non solo a livello di prodotti, ma anche di servizi.

Saranno circa 300 gli espositori e 600 i marchi presenti, in 4 padiglioni per una superficie di 30mila metri quadri. «Molte delle aziende saranno in fiera con le case madri, questo la dice lunga sull'importanza che questo evento ricopre a livello nazionale» ha voluto sottolineare il direttore di Carrarafiore, Paris Mazzanti. «Tra le novità di quest'anno - ha aggiunto Sergio Dati, dell'organizzazione di **Tirreno Ci** - una riguarderà Massa-Carrara e i prodotti tipici della zona con un'esposizione curata dalla Camera di Commercio e dalla Provincia. Stiamo pensando di ampliare questa sezione nelle edizioni future».

«Nonostante il momento di crisi economica, siamo riusciti a completare i padiglioni senza soffrire troppo - ha detto Paolo Caldana, uno degli organizzatori -. Questa è una fiera in cui non si fanno solo chiacchiere, ma gli espositori fanno affari ed escono soddisfatti». Gli eventi salienti inizieranno domenica con il premio Ais Apuana, riservato ai sommelier e il concorso 'Maitre dell'anno'. Lunedì saranno impegnati i barman con la tavola rotonda 'Il vino e i cocktail', e si avvierà la prima giornata del concorso 'Gelatissimo'.

Martedì sarà il giorno della finalissima del campionato italiano baristi e caffetteria, e i cuochi si contenderanno il premio 'Le apuane si raccontano a tavola'. Non mancheranno i tradizionali concorsi e seminari per pizzaioli, cioccolatieri, pasticceri e panificatori. In conclusione gli organizzatori non hanno nascosto qualche preoccupazione riguardo la giornata del 9 marzo, quando a Marina di Carrara arriverà la Tirreno-Adriatico, che comporterà l'inibizione di buona parte della viabilità che porta al complesso fieristico.

Matteo BernabÃ



Salone del  
Commercio Quotidiano

Lunedì 28 marzo 2011 ore 15.00  
Galleria Calabresi San Benedetto del Tronto  
Osservatorio dedicato al commercio  
e all'attività di spesa e le nuove tendenze dei cittadini

In collaborazione con  
ZAUTTE

**il segnale.it**  
MAGAZINE DI SAN BENEDETTO DEL TRONTO E DELLA PROVINCIA DI ASCOLI PICENO

netgazio

Home S. Benedetto Riviera Ascoli e Vallata Tronto Fermano Teramo

Cerca

Fiore all'occhiello del giovane professore dell'Alberghiero: un galeone realizzato con pasta di pane

## Medaglia d'oro per lo chef sambenedettese Mauro Michetti

Il cuoco rivierasco è stato premiato al concorso internazionale d'Italia a Marina di Massa, che si è svolto in occasione della 31esima mostra Convegno Tirreno CT dal 6 al 10 marzo scorsi

di Redazione



Lo chef sambenedettese Mauro Michetti mostra il suo galeone realizzato con pasta di pane

SAN BENEDETTO – Un galeone intagliato nella pasta di pane. È stata soprattutto quest'opera gastronomica a far sì che lo chef sambenedettese dell'Hotel International, Mauro Michetti, si aggiudicasse la medaglia d'oro al concorso internazionale d'Italia a Marina di Massa, che si è svolto in occasione della 31esima mostra Convegno Tirreno CT dal 6 al 10 marzo scorsi.

Una competizione che è ritenuta la più importante tra le internazionali che si svolgono in Italia e che ha visto in gara tutti i migliori chef d'Italia e non. Innumerevoli sono state le preparazioni gastronomiche in cui i cuochi si sono misurati, a partire dalla cucina calda, quella fredda, quella artistica, dolce e salata.

Michetti – che insegna presso la sede distaccata dell'Istituto Alberghiero di Ascoli e che recentemente ha tenuto un corso per aiuto cuoco organizzato dalla Selecta Group, conclusosi pochi giorni fa – ha ottenuto una medaglia d'oro personale ed una d'argento di squadra con il team della regione Marche.

Michetti ha presentato con la squadra marchigiana la cucina fredda artistica, combinando numerose preparazioni, dal finger food ai piatti unici, passando poi al vassoio della festività, alla preparazione "ovolacto", al menù di pesce e di carne fino alla realizzazione di un programma di pasticceria, dove piccolissime praline, dolci e pezzi artistici di cioccolato si univano ottenendo una grande armonia organolettica, visiva e nutrizionale.

Consapevole del risultato ottenuto, chiara era la soddisfazione del docente: «Solo per la realizzazione del galeone – ha affermato Michetti – ci sono voluti più di due mesi di preparazione dove tecnica, professione ed alle volte esasperazione hanno avuto uno spazio predominante». Il pezzo artistico rimarrà esposto presso l'Ipsar di San Benedetto per circa un mese.

- CRONACA
- ECONOMIA
- POLITICA
- SPORT
- CULTURA & SPETTACOLI

# 5 anni di sole promesse

ARTICOLI PRECEDENTI

**Tutte le novità gastronomiche in vetrina al centro fieristico Marconi**  
Il 14 e il 15 marzo si svolgerà nella struttura di Montepredone la manifestazione "MMIII Gastronews 2011"

La Confartigianato offre un aiuto alle imprese alluvionate  
Lo Sportello Emergenza Maltempo è stato attivato per tutti quegli imprenditori che hanno avuto problemi a causa delle recenti precipitazioni che hanno colpito il territorio

L'ascoliano Simone Mariani candidato alla vicepresidenza di Confindustria giovani  
L'amministratore delegato della Sabelli fa parte della squadra di Jacopo Morelli che è preoccupato della situazione nazionale: «L'Italia stoppa l'innovazione oltre a rottamare la linea verde»

Piceno Sviluppo in liquidazione, la Provincia: «La situazione era insostenibile»  
Palazzo San Filippo ha voluto fare chiarezza attraverso un comunicato stampa a firma del presidente Celani e dell'assessore al Bilancio Vittorio Crescenzi

L'economia della Riviera inizierà presto a parlare ceo  
È stata ricevuta questa mattina in sala consiliare una delegazione della regione di Liberec giunta qui per avviare rapporti turistici e commerciali con il Piceno

Tutta la creatività italiana al "Roland Experience Day"  
I migliori espositori di applicazioni nuove o particolari dedicate a decoratori, tipografi e creativi in generale saranno premiati dal presidente di Roland DG Corporation, Masahiro Tomioka

AL VIA IL SALONE DEL GUSTO SIPARIO SULLA **TIRRENO CI**

**Carrara**, 3 marzo 2011 - **Tirreno Ci**, 31esima edizione. È tutto pronto a Carrarafiere per una delle rassegne tradizionalmente più attese dell'anno fieristico. Il salone per alberghi, bar e ristoranti prenderà il via domenica 6 marzo e andrà avanti fino giovedì 10. Il taglio del nastro sarà affidato al prefetto, Giuseppe Merendino e al presidente della Camera di Commercio, Norberto Ricci. Durante la cinque giorni si potrà vedere, toccare con mano e anche assaggiare, tutto quanto il mercato offre per ristoranti, alberghi, pizzerie e panifici, bar, pasticcerie e gelaterie. Il tutto non solo a livello di prodotti, ma anche di servizi.

Saranno circa 300 gli espositori e 600 i marchi presenti, in 4 padiglioni per una superficie di 30mila metri quadri. «Molte delle aziende saranno in fiera con le case madri, questo la dice lunga sull'importanza che questo evento ricopre a livello nazionale» ha voluto sottolineare il direttore di Carrarafiere, Paris Mazzanti. «Tra le novità di quest'anno - ha aggiunto Sergio Dati, dell'organizzazione di **Tirreno Ci** - una riguarderà Massa-Carrara e i prodotti tipici della zona con un'esposizione curata dalla Camera di Commercio e dalla Provincia. Stiamo pensando di ampliare questa sezione nelle edizioni future».

«Nonostante il momento di crisi economica, siamo riusciti a completare i padiglioni senza soffrire troppo - ha detto Paolo Caldana, uno degli organizzatori -. Questa è una fiera in cui non si fanno solo chiacchiere, ma gli espositori fanno affari ed escono soddisfatti». Gli eventi salienti inizieranno domenica con il premio Ais Apuana, riservato ai sommelier e il concorso 'Maitre dell'anno'. Lunedì saranno impegnati i barman con la tavola rotonda 'Il vino e i cocktail', e si avvierà la prima giornata del concorso 'Gelatissimo'.

Martedì sarà il giorno della finalissima del campionato italiano baristi e caffetteria, e i cuochi si contenderanno il premio 'Le apuane si raccontano a tavola'. Non mancheranno i tradizionali concorsi e seminari per pizzaioli, cioccolatieri, pasticceri e panificatori. In conclusione gli organizzatori non hanno nascosto qualche preoccupazione riguardo la giornata del 9 marzo, quando a Marina di Carrara arriverà la Tirreno-Adriatico, che comporterà l'inibizione di buona parte della viabilità che porta al complesso fieristico.

Matteo BernabÃ



## I Campioni della Federazione Italiana Cuochi

13/03/2011 - 11.00 - Chef emergenti, soprattutto giovani, premiati dalla FIC a **Tirreno CT**, presso CarraraFiere, in tre Concorsi culinari, "Internazionali d'Italia", "Campionato Nazionale" e "Grand Junior Cooking. Le berrette bianche, per celebrare i 150 anni della nascita ... - Fonte: [Viviesapori.net](#) Condividi | Commenta | [LEGGI L'ARTICOLO](#)

**GASTRONOMIA: CARRARAFIERE CUCINA SICILIANA VINCE "INTERNAZIONALI"** (AGI) - Roma, 11 mar. - Si chiama Culinary Team e viene da Palermo ed e' la squadra di cuochi italiani che ha vinto la XI edizione degli Internazionali d'Italia di cucina appena svoltisi a **Tirreno CT, CarraraFiere**. La squadra siciliana si e' imposta ... (AGI - Agenzia Giornalistica Italia)

### Persone, Località, ...

[Internazionali BNL d'Italia \(geolocalion\)](#) [Internazionali BNL d'Italia \(homepage\)](#) [Internazionali BNL d'Italia \(wikipedia\)](#) [Palermo \(geolocalion\)](#) [Palermo \(homepage\)](#) [Palermo \(wikipedia\)](#) [A.S. Roma \(homepage\)](#) [A.S. Roma \(wikipedia\)](#) [Siciliana \(wikipedia\)](#)

Cerca altri articoli con  
campioni federazione italiana cuochi

ADTECH  
AD SERVING  
The One Stop Solution for your Ad Management!  
Display Video Mobile

### Altri contenuti dal web



- Italian street sprints - Velo Club Carrara kicks off Tirreno-Adriatico (11/03/2011)
- Start order: Gestix, Rabobank kick off Tirreno-Adriatico's team time trial (09/03/2011)
- Tyler Farrar in top form before Milan-San Remo (10/03/2011)
- Pre-race crash puts Andre Griepel's Tirreno-Adriatico in doubt (09/03/2011)
- Rabobank wins team time trial to open Tirreno (09/03/2011)

 **Rata Bassotta**  
il prestito in piccole rate  
 **IBL Banca**  
GRUPPO BANCARIO

Dai credito ai tuoi desideri, realizza i tuoi progetti con IBL Banca. I nostri prestiti sono veloci, semplici e personalizzabili in base alle tue esigenze finanziarie. Scopri i finanziamenti IBL Banca!

### Note sul sito

NOTE SU INFORMAZIONE.IT  
PROMUOVI INFORMAZIONE.IT  
PROPONDI/REMUOVI UNA FONTE  
RICERCA NELLE ULTIME 24h

### Le tue domande

TUTELA DELLA PRIVACY  
COME CONTATTARCI  
PER LA PUBBLICITÀ SU QUESTO SITO  
LE NOTIZIE SUL TUO SITO

### informazione.it

COMUNICATI STAMPA  
FAI INFORMAZIONE  
MIA INFORMAZIONE  
VERSIONE ALTERNATIVA

### informazione.it srl

via Raffaele Sanzio, 3/A  
04021 Montelibate V. (An)  
Pia (Italy)  
(+39) 071 842 582  
Capital society - 10.000.000  
P.I.C.F. 01382030000

**Tirreno Cì**

La Camera di commercio e la Provin-

cia, in collaborazione con le associazioni ed i consorzi di settore, promuovono la partecipazione di piccole imprese del settore agroalimentare della provincia alla 31esima edizione della manifestazione «**Tirreno Cì**», che si svolgerà nei padiglioni di Carrara Fiere dal 6 al 10 marzo. Per informazioni 0585 764217 oppure [www.ms.camcom.it](http://www.ms.camcom.it).



## Conclusa la 31° edizione della **Tirreno CI** bilancio più che positivo



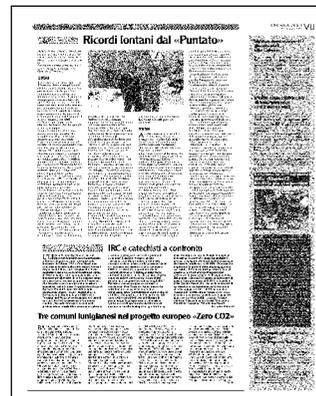
**U**n notevole afflusso di pubblico ha accompagnato la 31esima edizione di Tirreno CI che si è svolta a CarraraFiere.

Inaugurata dal Prefetto di Massa Carrara Giuseppe Merendino e dal presidente della Camera di Commercio Norberto Ricci, la mostra ha offerto, durante i cinque giorni di apertura, tutto il meglio possa offrire il mercato per ristoranti, alberghi, pizzerie, panifici, bar, pasticcerie e gelaterie, non solo a livello di prodotti ed attrezzature, ma anche di servizi e da momenti di formazione professionale.

Oltre 300 espositori, in rappresentanza di ben 600 aziende, hanno occupato i 30.000 metri quadrati coperti che, in presenza di una crisi generale, non può non essere evidenziato.

Molti i punti interessanti del programma, dalla tavola rotonda «Il vino ed i cocktail» al Campionato Italiano Baristi Caffetteria, dalle «Apuane si raccontano... a tavola» all'ormai tradizionale concorso «Gelatissimo».

Non è stato neppure trascurato l'anniversario del 150° dell'Unità d'Italia, non solo per il tappeto tricolore che faceva bella vista all'entrata, ma anche per le specialità della tradizione che si sono potute gustare passando da uno stand ad un altro.



ROTARI TALENTO TRENTODOC

DesignWine<sup>®</sup> I migliori vini italiani selezionati per voi



# Italia a Tavola.net

Il quotidiano online di gastronomia, territorio, ristorazione e ospitalità  
 sono le 18:15 di venerdì 25 febbraio 2011 - 18:25 | articoli presenti nell'archivio



HOME ALIMENTI BEVERAGE TAGS NEWS SALLEE AGGIORNAMENTI NEWS LOCALI APPUNTAMENTI TURISMO ORGOLI LIFE RICETTE OROSCOPO

La nostra squadra | Il Network | Contatti | Pubblicità | Link utili | Policy | Abbonamenti



Google

Cerca nel sito

per parole chiave...

per codice...

APPUNTAMENTI > FIERE

25/02/2011 11:53:00

## L'ospitalità e la ristorazione del futuro Torna l'appuntamento con **Tirreno Ci**

Dal 6 al 10 marzo torna a Marina di Carrara (Me) "Tirreno Ci". Attesi oltre 50mila visitatori per la fiera dedicata alle forniture per alberghi, ristoranti, bar e alle strutture ricettive. Molte le novità promosse. Inoltre convegni, seminari e incontri per un confronto sul futuro dell'ospitalità

È tutto pronto per la via della 31ª edizione di **Tirreno Ci**, la fiera promossa da TirrenoTrade negli spazi di CarraraFiera e dedicata alle ultime novità nel settore delle forniture per alberghi, ristoranti, bar, pasticcerie, gelaterie e in generale strutture ricettive. Dal 6 al 10 marzo a Marina di Carrara (Me) sono attesi nei padiglioni della fiera oltre 50mila 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.

«**Tirreno Ci** è un appuntamento cresciuto di anno in anno – spiegano Sergio Dati e Paolo Caldani, gli organizzatori della fiera – e questo grazie alla qualità dell'offerta in fiera in un settore che seppure sfiorato dalla crisi del periodo sta reagendo rinnovandosi e presentandosi al cliente e ai consumatori in maniera moderna, ma al contempo legata ad una tradizione che in Italia vanta le migliori scuole». Innovazione e confronto, grazie ai molti appuntamenti in programma, sono gli elementi che hanno permesso a questa fiera di crescere di anno in anno diventando un appuntamento in cui concludere affari.



**Tirreno Ci** non è solo esposizione delle ultime novità nel settore delle forniture per strutture turistiche, ma anche il momento di un confronto grazie alla presenza di un ricco programma di eventi tra i quali seminari, convegni e tavole rotonde con i massimi rappresentanti del turismo e dell'offerta territoriale. Inoltre non mancheranno dimostrazioni professionali e concorsi organizzati dalle diverse associazioni di categoria che partecipano attivamente alla manifestazione tra le quali quella dei barman, i gelatieri, i pasticciatori, pizzaioli, sommelier e cuochi. Saranno proprio queste associazioni ad animare il ricchissimo programma della fiera che prevede tra le altre cose il concorso di maître dell'anno d'Italia, i campionati italiani di barman, mentre la federazione italiana cuochi promuoverà l'undicesima edizione del concorso culinario "Internazionali d'Italia", il nono Campionato nazionale di cucina. Inoltre nei giorni di fiera sarà presente il Forum nazionale della cioccolateria, pasticceria e panificazione e si svolgeranno le finali del concorso "Groppizza d'Europa" con i migliori pizzaioli del vecchio continente che si sfideranno.

CERCA NELLA SEZIONE

Inserisci una o più parole chiave

CERCA GLI ARTICOLI PER REGIONE  
 ALL'INTERNO DELLA SEZIONE

Abruzzo	Basilicata
Calabria	Campania
Emilia Romagna	Friuli Venezia Giulia
Lazio	Liguria
Lombardia	Marche
Molise	Piemonte
Puglia	Sardegna
Sicilia	Toscana
Trentino Alto Adige	Umbria
Valle d'Aosta	Veneto

ARTICOLI RECENTI DELLA SEZIONE

L'ospitalità e la ristorazione del futuro Torna l'appuntamento con **Tirreno Ci**

"Sapere" sfiora gli 80mila visitatori  
 Gusti e tendenze del fuori casa

RistorExpo apre il sipario  
 Successo per i primi due giorni di fiera

Salone Internazionale virtuale 3D il  
 mondo del vino si incontra sul web

Expo Riva Hotel chiude in positivo  
 20mila visitatori al "salotto" del turismo

[clicca per l'archivio della sezione](#)



Stile e Servizio

Il settore della ristorazione e dei bar in Italia rappresenta numeri importanti con circa 100mila ristoranti e 360mila 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.

Secondo l'ultimo rapporto della Federazione italiana pubblici esercizi, nel 2010 si è avuto un buon recupero nel primo semestre, per poi scendere ancora nella seconda parte facendo chiudere l'anno con il segno meno. Il 38,8% delle imprese ha indicato una flessione del fatturato rispetto al 2009 e la differenza con coloro che, al contrario, affermano di aver avuto un incremento di fatturato resta negativa (-6,5). In termini percentuali la perdita di fatturato è di circa un punto e mezzo. È salito tuttavia il numero dei flussi di clientela che nel 2010 è salito del 17% rispetto all'anno precedente (3

ristoranti su dieci hanno visto un incremento della clientela). Tra le cause di questo paradosso vi sarebbero i prezzi delle materie prime in crescita e insieme l'aumento del costo di alcuni servizi. Anche per quanto riguarda l'occupazione nel settore si parla di un incremento rispetto al 2009. Per quanto riguarda il fatturato medio si preannuncia per il primo trimestre del 2011 una flessione del 17 per cento rispetto allo stesso periodo dell'anno passato.

Tirreno Ct è organizzata da TirrenoTrade Srl con il patrocinio di Regione Toscana, Provincia di Massa – Carrara, Cna, Camera di Commercio di Massa – Carrara, Federazione Italiana Cuochi. Il programma degli eventi e della fiera è disponibile sul sito [www.tirrenotrade.it](http://www.tirrenotrade.it). In occasione di questo evento sono stati promossi dai pacchetti turistici in collaborazione con l'agenzia del turismo locale.



CONDIVIDI Condividi

Programma Tirreno Ct

Tirreno Ct

Commenti - di la tua

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 testo INVIATA, autorizzo il trattamento dei miei dati personali, per le finalità e con le modalità ivi indicate.

Nome Cognome (obbligatorio)

E-mail (non viene resa pubblica)

Titolo / Professione / Incarico

Azienda

Messaggio

Voglio ricevere le newsletter settimanali

Codice di sicurezza: 64167

Invia

## Espresso Rappresenterà la nazione al campionato del mondo Miglior caffè d'Italia, aroma aretino Francesco Sanapo è il barista più bravo

AREZZO - Preparare un buon caffè o un vero cappuccino italiano è un'arte. Ma anche una sfida. Il miglior barista italiano è, per il secondo anno consecutivo, **Francesco Sanapo**, leccese, che lavora presso la caffetteria Corsini di Civitella in Val di Chiana. Sul podio della finale del Campionato italiano baristi caffetteria che si è svolta a **TirrenoCt** di Carrare, Salone nazionale per alberghi, caffè, bar, gelaterie, pasticcerie, pizzerie, panifici, ristoranti e comunità anche Elisa Molle di Rossasecca (Fr), seconda, e Eddy Righi di Modena, terzo, in una kermesse alla quale hanno partecipato 250 baristi italiani, dei quali soltanto 24 hanno potuto accedere alle finali in Toscana. La gara ha previsto la preparazione, in massimo 15 minuti, di quattro caffè espresso, quattro cappuccini e di quattro bevande analcoliche a base di caffè espresso. La prova di ciascun concorrente è stata giudicata da un panel di giudici accreditati, quattro dei quali sensoriali, due tecnici e un presidente di giuria. Il vincitore del

campionato italiano, Francesco Sanapo, parteciperà al World Barista Championship, il termine barista è uguale in tutto il mondo, che si svolgerà a Bogotà in Colombia, il prossimo giugno. Per il patron della manifestazione italiana, Andrea Lattuada «il livello del campionato cresce di anno in anno, i baristi sono sempre più esperti. L'obiettivo della competizione è far crescer il livello dei baristi italiani e quello di strappare almeno un podio ai campionati di Bogotà». Per gli italiani quello del caffè è un vero e proprio rito. Secondo l'associazione di consumatori Aduc ogni giorno in Italia, nei 130mila bar, si consumano 80 milioni di caffè espresso, che con una media di 0,85 euro a tazzina fanno 68 milioni di euro al giorno. Su base annuale vengono consumati oltre 29 miliardi di caffè per un giro d'affari di circa 25 miliardi di euro. Secondo i dati ufficiali Istat, nel 2009 il volume delle importazioni di caffè verde è stato pari a 7.484.143 di sacchi, sostanzialmente invariato rispetto all'anno precedente,



con l'Italia primo Paese al mondo per esportazione di caffè tostato con un fatturato di 700 milioni di euro all'anno. La più alta concentrazione di importatori di caffè si trova a Trieste, dove esiste anche il distretto del caffè e dove il fatturato di tutta la filiera è di 500 milioni di euro l'anno. A livello mondiale la produzione del caffè vale circa 90 miliardi di dollari e segna una stabilità dei consumi. Il caffè più caro si beve al Nord, in particolare in Trentino Alto Adige dove si arriva anche a 1,10 euro a tazzina. A Sud invece si possono trovare ottimi espressi a 0,70 euro.

**Claudio Zeni**



## TIRRENO C. T.: 6-10 MARZO, IL MEGLIO DEL MONDO DELL'OSPITALITA'

14:40 07 FEB 2011

Condividi

(AGI) - Roma, 7 feb.- E' tutto pronto per il via della 31esima edizione di Tirreno C.T., la fiera promossa 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 6 al 10 marzo prossimi sono attesi nei padiglioni della fiera oltre 50mila 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. "Tirreno C.T. e' un appuntamento cresciuto di anno in anno - spiegano Sergio Dati e Paolo Caldana, gli organizzatori della fiera - e questo grazie alla qualita' dell'offerta in fiera in un settore che seppure sfiorato dalla crisi del periodo sta reagendo rinnovandosi e presentandosi al cliente e ai consumatori in maniera moderna, ma al contempo legata ad una tradizione che in Italia vanta le migliori scuole". Innovazione e confronto, grazie ai molti appuntamenti in programma, sono gli elementi che hanno permesso a questa fiera di crescere di anno in anno diventando un appuntamento in cui concludere affari.

Tirreno C.T. non e' solo esposizione delle ultime novita' nel settore delle forniture per strutture turistiche, ma anche il momento di un confronto grazie alla presenza di un ricco programma di eventi tra i quali seminari, convegni e tavole rotonde con i massimi rappresentanti del turismo e dell'offerta territoriale. Inoltre non mancheranno dimostrazioni professionali e concorsi organizzati dalle diverse Associazioni di categoria che partecipano attivamente alla manifestazione tra le quali quella dei Barman, i Gelatieri, i Maitres, Panificatori, Pasticceri, Pizzaioli, Sommelier e Cuochi.

Saranno proprio queste associazioni ad animare il ricchissimo programma della fiera che prevede tra le altre cose il concorso di Maitre dell'anno d'Italia, i campionati italiani di Barman, mentre la Federazione italiana cuochi promuovera' l'undicesima edizione del concorso culinario "Internazionali d'Italia", il nono Campionato Nazionale di cucina. Inoltre nei giorni di fiera sara' presente il Forum nazionale della cioccolateria, pasticceria e panificazione e si svolgeranno le finali del concorso "Giropizza d'Europa" con i migliori pizzaioli del vecchio continente che si sfideranno.(AGI) Bru (Segue)

MARINA DI CARRARA (MS)

Dal 6 al 10 marzo 2011.

## TIRRENO C.T.: IL MEGLIO DEL MONDO DELL'OSPITALITÀ E DELLA RISTORAZIONE

*Attesi oltre 50mila visitatori alla 31esima edizione della fiera dedicata alle forniture per alberghi, ristoranti, bar e in generale strutture ricettive. Molte le novità in programma promosse all'interno degli stand. Inoltre convegni, seminari e incontri per un confronto sul futuro dell'ospitalità*

E' tutto pronto per il via della 31esima edizione di Tirreno C.T., la fiera promossa 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 6 al 10 marzo prossimi sono attesi nei padiglioni della fiera oltre 50mila 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. «Tirreno C.T. è un appuntamento cresciuto di anno in anno - spiegano Sergio Dati e Paolo Caldana, gli organizzatori della fiera - e questo grazie alla qualità dell'offerta in fiera in un settore che seppure sfiorato dalla crisi del periodo sta reagendo rinnovandosi e presentandosi al cliente e ai consumatori in maniera moderna, ma al contempo legata ad una tradizione che in Italia vanta le migliori scuole». Innovazione e confronto, grazie ai molti appuntamenti in programma, sono gli elementi che hanno permesso a questa fiera di crescere di anno in anno diventando un appuntamento in cui concludere affari.

Tirreno C.T. non è solo esposizione delle ultime novità nel settore delle forniture per strutture turistiche, ma anche il momento di un confronto grazie alla presenza di un ricco programma di eventi tra i quali seminari, convegni e tavole rotonde con i massimi rappresentanti del turismo e dell'offerta territoriale. Inoltre non mancheranno dimostrazioni professionali e concorsi organizzati dalle diverse Associazioni di categoria che partecipano attivamente alla manifestazione tra le quali quella dei Barman, i Gelatieri, i Maitres, Panificatori, Pasticceri, Pizzaioli, Sommelier e Cuochi. Saranno proprio queste associazioni ad animare il ricchissimo programma della fiera che prevede tra le altre cose il concorso di Maitre dell'anno d'Italia, i campionati italiani di Barman, mentre la Federazione italiana cuochi promuoverà l'undicesima edizione del concorso culinario

euro. Secondo l'ultimo rapporto della Federazione italiana pubblici esercizi, nel 2010 si è avuto un buon recupero nel primo semestre, per poi scendere ancora nella seconda parte facendo chiudere l'anno con il segno meno. Il 38,8% delle imprese ha indicato una flessione del fatturato rispetto al 2009 e la differenza con coloro che, al contrario, affermano di aver avuto un incremento di fatturato resta negativa (-6,5). In termini percentuali la perdita di fatturato è di circa un punto e mezzo. E' salito tuttavia il numero dei flussi di clientela che nel 2010 è salito del 17% rispetto all'anno precedente (3 ristoranti su dieci hanno visto un incremento della clientela). Tra le cause di questo paradosso vi sarebbero i prezzi delle materie prime in crescita e insieme l'aumento del costo di alcuni servizi. Anche per quanto riguarda l'occupazione nel settore si parla di un incremento rispetto al 2009. Per quanto riguarda il fatturato medio si preannuncia per il primo trimestre del 2011 una flessione del 17 per cento rispetto allo stesso periodo dell'anno passato.

Tirreno C.T. è promossa da TirrenoTrade Srl con il patrocinio di Regione Toscana, Provincia di Massa - Carrara, CNA, Camera di Commercio di Massa - Carrara, Federazione Italiana Cuochi. Il programma degli eventi e della fiera è disponibile sul sito [www.tirrenoct.it](http://www.tirrenoct.it).

news ed eventi

## Tirreno CT 2011

Come era già accaduto l'anno passato, anche l'edizione 2011 di **Tirreno CT** si è chiusa con un buon successo di pubblico (oltre 56.000 visitatori). E questo è già da considerarsi un piccolo miracolo, perché la concomitanza con alcune manifestazioni sportive (in particolare la Tirreno-Adriatica) e, soprattutto, la vicinanza di alcune importanti festività (carnevale e festa della donna in primis) avevano suscitato un po' di malumore tra gli operatori. Anche se è indubbio che l'organizzazione dovrebbe prestare più attenzione alle istanze di alcuni comparti come la pasticceria e la panificazione, l'edizione 2011 della fiera di Carrara presenta più di un aspetto positivo.

Il primo e più importante segnale di crescita di autorevolezza è

la presenza di molti capi d'azienda che hanno esposto o sono comunque passati da Carrara anche solo per "fiutare l'aria" e controllare quali fossero i competitor presenti (quest'anno c'erano molti opinion leader ed erano tutti soddisfatti della manifestazione).

Il secondo segnale è l'affluenza del pubblico, che è stata comunque soddisfacente, nonostante il periodo scelto non fosse dei migliori: significa che la formula regionale funziona e che il pubblico di casa riesce comunque a trovare il tempo di fare un salto a trovare i propri distributori o direttamente fornitori.

Terzo fattore, gli organizzatori sono stati chiamati a collaborare con la fiera di Genova che vuole rinverdire i fasti di Tecnobo-

tel: una partnership che la dice lunga sulla capacità di Tirreno Trade (l'organizzatore della kermesse di Carrara) di anticipare le tendenze del mercato.

Ultima considerazione riguarda gli eventi. Anche se un po' sbilanciata sulla cucina, **Tirreno CT** ha proposto molte manifestazioni nella manifestazione: dai concorsi per i giovani ai laboratori organizzati dagli espositori (un esempio su tutti, quello della DMP di Pistoia che per il secondo anno consecutivo si è affidata alla maestria di due maestri di fama internazionale come Didier Chouef, Mof francese, e David Bedu, direttore della scuola Gustar di Pistoia). Si tratta di iniziative bellissime che vanno sposate senza indugi. Resta il rammarico della



Leonardo Frediano e Alessio Vincenti, dell'Istituto Alberghiero Marconi di Seravezza

scarsa considerazione che le attività collaterali godono presso gli organizzatori: nessuno, per esempio, ha partecipato alla premiazione del concorso "Futuri Talenti" creato da Martino Luzzi e promosso da molti importanti sponsor. Il food non è solo "territorio degli chef".

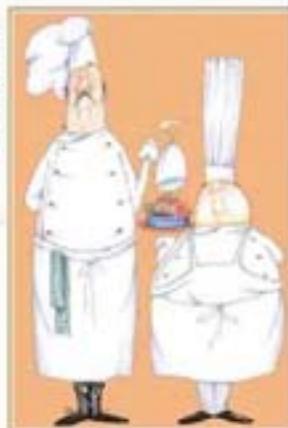
Home » Notizie » Cronaca » Gastronomia, Tra gli chef emergenti il cosentino Spatafora

cerca...

Cronaca    Politica    Sport    Cultura    Spettacolo    Arte

12-03-2011 14:57 - Gastronomia, Tra gli chef emergenti il cosentino Spatafora

La Federazione italiana cuochi ha premiato i suoi 'campioni' emergenti a Tirreno C.T., presso CarraraFiere, nei tre concorsi "Internazionali d'Italia", "Campionato Nazionale" e "Grand Junior Cooking". Il titolo di "Campione nazionale assoluto 2011" nella categoria a squadre è andato al Culinary Team di Palermo, quello di "Campione Nazionale per la Cucina Artistica" al Sarc Emilia-Romagna e quello per la "Cucina Mediterranea" al Team Padova Junior. Il palermitano Giovanni Speciali, chef di Ciminna, si è inoltre classificato "Campione Nazionale Under 23" per la "Cucina Artistica" e il padovano Girolamo Brescia ha conseguito lo stesso titolo per la sezione senior. Per il Trofeo "Internazionali d'Italia" di "Cucina Mediterranea", sono prevalsi, come over, Eras Vicentini di Rovereto e, tra gli under 23, Christian Nicoletti (bionese) mentre per quello di "Pasticceria" ha avuto la meglio il cosentino Domenico Spatafora.



- Home
- Notizie**
- Tutti Programmi
- Videozone**
- Studio Teat
- Dove Siamo
- Contatti
- Streaming
- 
- 
- 
- 
- 
- 
- 

Precedente - Successiva

Ultima Notizie della Categoria

Ultima Notizia

**Praghiudicate ucciso. Colpo mortale alla** 12-03-2011 19:32

**Acqua. La solidarietà di Michele Tripod...** 12-03-2011 20:08



E' stato raggiunto da un colpo di grazia alla testa Vincenzo Barbieri, l'uomo con precedenti penali ucciso in un agguato a San Calogero, nel vibonese. L'uomo era nei pressi di una rivendita di tabacch...



Riceviamo e pubblichiamo. Le gravi notizie dei giorni scorsi, relative al blocco di fornitura di acqua da parte della Soricaf, al Comune di Conquesfrondi, ci lasciano stupiti e preoccupati. Non è ammis...

» Leggi Tutto

» Leggi Tutto

**Indagini agguato mortale in Calabria** 12-03-2011 19:48

**Novamente riunita l'assemblea del movim...** 12-03-2011 20:02



Vincenzo Barbieri, ucciso nell'agguato compiuto nella frazione Calimera di San Calogero, è stato raggiunto da alcuni colpi d'arma da fuoco. L'uomo è stato soccorso e trasportato con un'automobile pr...



Si è svolta oggi in doppia sessione, mattutina e pomeridiana, nell'aula autogestita di ex-chimica dell'Università di Messina, l'assemblea del Movimento No Ponte. L'assemblea è stata partecip...

» Leggi Tutto

» Leggi Tutto

**Direta costituzione. Cittadini in piazza** 12-03-2011 19:18

**Saline Joniche. La nota del consigliere** 12-03-2011 20:00



Alcune decine di cittadini hanno partecipato, a Catanzaro, raccogliendo l'invito della sezione cittadina dell'associazione nazionale partigiani (Arpi), alla manifestazione "C day" in difesa della Cart...



Riceviamo e pubblichiamo. "Sul futuro dell'area di Saline Joniche e, più in generale, dell'intera Area Grecanica è venuto il momento di unire le forze in un unico grande progetto di sviluppo...

» Leggi Tutto

» Leggi Tutto

**Agguato in Calabria. Ucciso praghiudicate** 12-03-2011 19:37

**Emergenza rifiuti. La nota del sindaco d** 12-03-2011 19:38



Un uomo con precedenti penali, Vincenzo Barbieri, di 34 anni, è stato ucciso in un agguato a San Calogero, in provincia di Vibo Valentia. Barbieri è stato raggiunto da alcuni colpi di arma da fuoco ...



Riceviamo e pubblichiamo. Cittadini, sta per esplodere una nuova emergenza rifiuti, stavolta in maniera prorompente e ben più drammatica in tutta la Calabria. Dopo l'assurda decisione di mandare il Co...

» Leggi Tutto

» Leggi Tutto

**Mattampa. Venti forti su regioni tirreni** 12-03-2011 19:12

**Praghiudicate ucciso. Colpo mortale alla** 12-03-2011 19:32



Neve e pioggia sulle regioni di nord-ovest, venti forti sulle regioni tirreniche: è la previsione della Protezione civile per le prossime ore che segnala "spiccata instabilità" delle condizioni mete...



E' stato raggiunto da un colpo di grazia alla testa Vincenzo Barbieri, l'uomo con precedenti penali ucciso in un agguato a San Calogero, nel vibonese. L'uomo era nei pressi di una rivendita di tabacch...

» Leggi Tutto

» Leggi Tutto

eventi  
MANIFESTAZIONI

DI ATENAIDE ARNONE

# Tirreno CT 2011

EDIZIONE POSITIVA PER CRESCITA QUALITATIVA DEL COMPARTO E PER AFFLUENZA DI PUBBLICO. LA FORMULA REGIONALE FUNZIONA. INSIEME ALLA NUOVA PARTNERSHIP CON LA FIERA DI GENOVA

Come era già accaduto l'anno passato, anche l'edizione 2011 di **Tirreno CT** si è chiusa con un buon successo di pubblico (oltre 56.000 visitatori). E questo è già da considerarsi un piccolo miracolo, perché la concomitanza con alcune manifestazioni sportive (in particolare la Tirreno-Adriatica) e, soprattutto, la vicinanza di alcune importanti festività (carnavale e festa della donna in primis) avevano suscitato un po' di malumore tra gli operatori. Anche se è indubbio che l'organizzazione dovrebbe prestare più attenzione alle sinergie di alcuni comparti come la pasticceria e la panificazione, l'edizione 2011 della fiera di Camaiò presenta più di un aspetto positivo. Vediamone i principali.

Il primo e più importante segnale di crescita di autorevolezza è la presenza di molti capi d'azienda che hanno esposto o sono comunque passati da Camaiò anche solo per "futare l'aria" e controllare quali fossero i competitor



Francesco Panichi scherza con David Bedu



Leonardo Frediano e Alessio Vincenti, dell'Istituto Alberghiero Marconi di Seravezza



Una giovane stagista della DMP

preziosi (quest'anno corano molti opinion leader ed erano tutti soddisfatti della manifestazione).

Il secondo segnale è l'affluenza del pubblico, che è stata comunque soddisfacente, nonostante il periodo scelto non fosse dei migliori: significa che la formula regionale funziona e che il pubblico di casa riesce comunque a trovare il tempo di fare un salto a trovare i propri distributori o direttamente fornitori (il che non può che testimoniare la valenza professionale dell'apicurimento).

Terzo fattore, gli organizzatori sono stati chiamati a collaborare con la fiera di Genova che vuole rinvigorire i fasti di Teconhotel: una partnership che si dice lunga sulla capacità di Tirreno Trade (l'organizzatore della kermesse di Camaiò) di anticipare le tendenze del mercato.

Ultima considerazione riguarda gli eventi. Anche se un po' sbilanciata sulla cucina, **Tirreno CT** ha proiettato molte manifestazioni nella manifestazione: dai concorsi per i giovani ai laboratori organizzati dagli espositori (un esempio su tutti, quello della DMP di Pistoia che per il secondo anno consecutivo si è affidata alla maestria di due maestri di fama internazionale come Didier Chouet, Maf Innocenti, e David Bedu, direttore della scuola Gustar di Pistoia). Si tratta di iniziative bellissime che vanno riprodotte senza indugi. Resta il rammarico della scarsa considerazione che le attività collaterali godono presso gli organizzatori: nessuno, per esempio, ha partecipato alla premiazione del concorso "Futuri Talenti" organizzato da Marino Luzzi e promosso da molti importanti sponsor: il food non è solo "textbook degli chef".

101

IL PASTICCERE



vini e sapori.net

a tavola con amici, in rete.

HOME

CHI SIAMO

CONTATTI

MAPPA SITO

NEWS

twitter

Sabato, 12 marzo 2011 - Ore 09:21

## Vini e Sapori: Manifestazioni ed Eventi

Segnala a  
ViniSapori.net



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



ALTERNATIVA  
SOSTENIBILE  
.IT



12 Marzo 2011 - 09:46  
MANIFESTAZIONI ED EVENTI - Letto: 16 volte

## I Campioni della Federazione Italiana Cuochi

Chef emergenti, soprattutto giovani, premiati dalla FIC a Tirreno C.T., presso CarraraFiere, in tre Concorsi culinari. "Internazionali d'Italia", "Campionato Nazionale" e "Grand Junior Cooking. Le berrette bianche, per celebrare i 150 anni della nascita del Belparso, hanno anche interpretato il tricolore attraverso il simbolo della cucina italiana: il "maccherone".

Invia a un amico Condividi su Facebook Condividi su Twitter

Gran finale per la Federazione Italiana Cuochi a Tirreno C.T., che è andato in scena a CarraraFiere dal 6 al 10 marzo: l'ultimo giorno, giovedì, la FIC ha assegnato a suoi campioni i riconoscimenti dell'XI edizione di "Internazionali d'Italia" ([www.internazionaliditalia.eu](http://www.internazionaliditalia.eu)), del connesso IX "Campionato Nazionale di Cucina" e del "2° Grand Junior Cooking Contest", riservato agli chef d'età inferiore ai 25 anni.

In sintonia con il tema del tricolore, che ha contrassegnato la partecipazione della Federazione al 31° Salone dell'Ospitalità, con la premiazione si è fatta l'Unità d'Italia, legando con una linea ideale le Alpi alla Sicilia. Infatti se il titolo di "Campione nazionale assoluto 2011", nella categoria a squadre, è andato al "Culinary Team di Palermo", quelli di "Campione Nazionale per la Cucina Artistica" e per la "Cucina Mediterranea" sono stati vinti rispettivamente da "SARC-Emilia Romagna" e da "Team Padova Junior". Identico schema per le qualificazioni individuali: il palermitano Giovanni Speciali, chef di Ciminna, si è classificato "Campione Nazionale Under 23" per la "Cucina Artistica" e il padovano Girolamo Brescia ha conseguito lo stesso titolo per la sezione senior.

Per il Trofeo "Internazionali d'Italia" di "Cucina Mediterranea", sono prevalsi, come over, Eros Vicentini di Rovereto e, tra gli under 23, Christian Nicoletti (ticinese: eccezione che conferma la regola!) mentre per quello di "Pasticceria" ha avuto la meglio il cosentino Domenico Spatafora. Invece, a Tirreno C.T., il premio FIC per la "Cucina fredda" non è stato attribuito.

A CarraraFiere, il passaggio di testimone tra Nord e Sud e viceversa si è ripetuto con la consegna degli attestati ai vincitori del "2° Grand Junior Cooking Contest": al I e al II posto si sono piazzati i gruppi "Alta Formazione Trentino 3" e "Team Palermo" e in III e IV posizione "Alta Formazione Trentino" e "Cuochi a Roma".

Ma molte medaglie d'oro, d'argento, di bronzo, diplomi e menzioni sono stati distribuiti dalla FIC a tanti altri cuochi più o meno giovani di tutta l'Italia, che hanno dimostrato abilità, conoscenza e fantasia negli elaborati proposti.

"Il gioco di squadra" è il motivo del successo del supercampione "Culinary Team di Palermo" i cui componenti, dopo aver ricevuto l'oro e l'artistico trofeo in marmo, rappresentante una vela spiegata, hanno confidato: «La differenza consiste in 10 anni di assiduo lavoro tutti insieme, sotto la guida dei Maestri dell'équipe che hanno trasmesso completamente il loro sapere, senza tenere per sé nemmeno il più piccolo accorgimento».

Anche il diciottenne Giovanni Speciale, eletto campione di "Artistica" under 23, pur nell'emozione del momento, ha manifestato gratitudine per i colleghi della FIC più adulti che lo seguono e lo hanno incoraggiato a scolpire la frutta.

Tra i giovani, si possono segnalare Christian Nicoletti, che non è salito sul palco di CarraraFiere per ricevere il Trofeo per la Cucina Mediterranea Under 23 in quanto non ha voluto interrompere il suo impegno nelle cucine sottostanti; e la diciassettenne Elisa Fernarella di San Gimignano, piccola ma già grande nella sua determinazione che l'ha condotta a partecipare per la seconda volta agli "Internazionali d'Italia" e che le ha valso un diploma per la "Cucina Calda".

Ancora, Renata Laria di Vigevano, medaglia d'argento nel "Team Cuochi Pavia" per la "Cucina Calda" a squadre, che ha scritto una toccante presentazione del faticoso e appassionante mestiere del cuoco: "... nella mia prima stagione di attività, ho subito capito che il nostro è un lavoro duro e che, per una donna, è ancor più difficile... La lenta crescita professionale si ottiene con forza, entusiasmo e curiosità che inducono a cercar di scoprire

## LE ULTIME NOTIZIE

[I Campioni della Federazione Italiana Cuochi](#)  
Pubblicato il: 12 Marzo 2011 - 09:46

[Nell'Amministrazione Regionale Agronomi, Veterinari, Scienziati e Praticanti della Regione Umbra, un'ulteriore opportunità per la loro crescita professionale](#)  
Pubblicato il: 11 Marzo 2011 - 20:17

[Nella famiglia di Ferraro Rosa e La Spagna a a Sella per il Premio Ferraro "Titolo e Cavallino dell'Anno"](#)  
Pubblicato il: 11 Marzo 2011 - 18:49

## 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

con gli occhi segreti e trucchi dell'arte culinaria... Ora, da Lady Chef, perseguo sapori veri, genuinità e colori delle stagioni... secondo me, le preparazioni apparentemente semplici richiedono perfezione per poter offrire al commensale emozioni e per far sì che un piatto povero non sia un povero piatto...".

Tra i numerosi premi dati nei cinque giorni della FIC a CarraraFiere, due medaglie d'oro molto significative: quella dell'8 marzo, giorno di festa "in rosa", per l'individuale di "Artistica" conquistata da Stefano Fantozzi di Pisa (salito poi sul secondo gradino del podio nella finale) che ha reso onore a due opere stupende del Creato, ovvero le donne e le farfalle, con la scultura in zucchero "Lady", formata da una base blu su cui si innalzano ardite volute azzurre trasparenti e perle rosa madreperlacee.

A Christian Spagnoli, chef al lago d'Isèo, è andata invece, sempre martedì, la medaglia d'oro per la "cucina calda" individuale per il suo "petto di faraona avvolta in jambon de Bosses al burro di cacao e Pedro Ximenez, farcito con formaggio Castelmagno, olio al basilico, pomodoro secco e tartufo bianco, accompagnato da tortino di quinoa alla ricotta di bufala, ganache al cavolfiore e verdure lucide".

Degni di nota, per l'Artistica, il "Libro" in pasta di sale, con il disegno di un cavallo, costruito e dipinto con "salse" commestibili, come l'aceto balsamico, da Stefano Marinucci (medaglia d'argento), gli eterei fiori di zucchero della Lady Chef Alison Dairion, medaglia d'oro e già premiata a Saporì di Rimini, e i "Pesci esotici", intarsiati nei formaggi tradizionali, tra cui Caciocavallo e Asiago, dal calabrese Antonio Callipari (medaglia d'argento), nel rispetto del "km 0".

Da citare: il "Pavone variopinto", scolpito in una radice, il "Sottomarino dei Pirati" in cioccolata, rivisitazione di Verne, e il "Vellero" di pane; tra i piatti di cucina, i finger food, come il "cappuccino di funghi porcini in trasparenza con bocconcino di baccalà gratinato alle mandorle e coriandolo fresco".

Da parte loro, gli sfidanti del Cooking Contest, avendo a disposizione un "paniere mistero", in 30 minuti hanno dovuto concepire un secondo piatto con gli ingredienti a sorpresa: come, ad opera di Giuseppe Lapi e Ilenia Semilla del "Team Palermo", il "petto d'anatra scottata all'arancia di Sicilia con filetto di cervo in crosta di nocciole" e il "galletto con varietà di verdure con crema di tartufo".

Impossibile, ma tutti i 500 concorrenti, e gli oltre 1.000 chef di contorno, meriterebbero di essere nominati. A questa "marea bianca" sono andati i ringraziamenti finali di Paolo Caldana, presidente della Federazione Italiana Cuochi e padrone di casa, in veste di organizzatore di Tirreno C.T., che ha elogiato anche la dedizione della giuria, la supervisione di Giorgio Nardelli, rettore dell'Ordine Professionale Maestri di Cucina, e il supporto degli sponsor e dei vari collaboratori: «I numerosissimi giovani intervenuti hanno dimostrato di sapersi mettere a confronto e di avvicinarsi alla cucina con uno spirito bello e fattivo, che dovranno conservare, una volta tornati a casa, per affrontare i sacrifici di un mestiere in grado di dare soddisfazioni se fatto con passione».

A Tirreno C.T., la bandiera del food nazionale è stata issata e sventolata dalla Federazione Italiana Cuochi anche con un'iniziativa speciale già nel giorno di inaugurazione della Fiera: domenica 6, i professionisti della FIC hanno reso omaggio al tricolore nell'Arena, con il cooking show di 20 cuochi, uno per regione, che hanno interpretato, con ricette inedite, "L'Unità d'Italia attraverso il maccherone". Presentati da Alessandro Circiello, chef televisivo e coordinatore del Compartimento Giovani della Federazione, e sotto gli occhi del testimonial d'eccezione Attilio Romita, giornalista della RAI, i protagonisti dell'alta cucina hanno confermato che a buon diritto il maccherone può essere considerato il simbolo della fusione del made in Italy a tavola. Infatti anche se l'Italia si è formata con le zuppe, in particolare di legumi, proprio il maccherone ha messo d'accordo tutti i palati dello Stivale, tanto che il famoso gastronomo Pellegrino Artusi ha esaltato, come tipico italiano, questo formato di pasta e non il più comune e internazionale spaghetti. A Carrara, grazie alla FIC, è stato messo in risalto non solo che il maccherone è centrale per l'Unità d'Italia ma anche che è il supporto ideale per rappresentare il tricolore. A riprova, secondo tradizione, gli chef del Sud hanno preparato le salse più "rosse", a base soprattutto di pomodoro e peperoncino; quelli del Centro si sono espressi con condimenti "bianchi", resi tali da formaggi del territorio, tra cui il Pecorino Toscano, e i cuochi del Nord hanno realizzato sughi "verdi", con verdure stagionali, che rispecchiano l'uso degli orti nelle regioni settentrionali.

#### • GALLERIA IMMAGINI DELLA NOTIZIA



- 12-03-2011** 8 Marzo, Coldiretti: saranno donati 15 milioni di mimose per la Festa della Donna
- 12-03-2011** I Segreti di Venezia, due itinerari alla scoperta dei misteri del Carnevale
- 12-03-2011** San Valentino, Coldiretti: 20 milioni di fiori, il 75% sono rose
- 12-03-2011** San Valentino, Coldiretti: il linguaggio dei fiori salva "gaffe"
- 12-03-2011** Carnevale, Coldiretti: spesi 160 milioni di euro in frappe e bugie
- 12-03-2011** New York: grande successo per il Gala Italia

# FUTURI TALENTI CRESCONO A TIRRENO CT

**FUTURI  
TALENTI**  
nelle mani dei giovani

UN'EDIZIONE RICCA DI PROPOSTE, PUBBLICO ED EVENTI DELLA RASSEGNA TOSCANA, GIUNTA ALLA 31ª EDIZIONE, CHE HA VISTO PROTAGONISTI I GIOVANI

Si è chiusa con successo la 31ª edizione di **Tirreno CT**, mostra-convegno dell'ospitalità tenutasi in marzo a Marina, Ms, dedicata ad attrezzature e forniture per ristorazione e strutture ricettive, materie prime, ingredienti, prodotti alimentari e macchine. Oltre 50.000 i visitatori presso gli stand delle circa 300 aziende espositrici da 14 regioni più 6 dall'estero (Germania, Olanda, Grecia e San Marino), con oltre 600 marchi su oltre 30.000 m². Accanto alla parte espositiva si sono susseguiti seminari, dimostrazioni, forum, tavole rotonde e una ventina di competizioni di livello nazionale e internazionale. Tra questi anche il concorso **Gelatissimo 2011**, indetto dalla SIGA, Associazione Italiana Gelatieri presieduta da Alberto Pica, vinto dalla gelateria Supercrema di Montecatini Terme con **Elisabetta Collecchi**, per la categoria fragola, e da **Enrico Brogi** della gelateria del Corso di Prato, per la categoria nocciola.

Tra i numerosi eventi, menzione speciale va a **Futuri Talenti** dedicato agli studenti delle scuole alberghiere, i quali, per cinque giorni, hanno animato il laboratorio allestito presso il Forum della pasticceria, panificazione e gelateria, dove hanno avuto luogo incontri indetti in collaborazione con **Gustar** (il centro di formazione delle Arti Bianche legato alla DMP di Pegoraro), **Pro2Ma.Ri.** di **Martino Luzzi** e "Pasticceria Internazionale". Ottimi i riscontri e confortante la risposta positiva delle giovani leve, come ci racconta lo stesso Luzzi, appassionato promotore dell'iniziativa. [www.tirrenoct.it](http://www.tirrenoct.it)

## Tutti pazzi per Futuri Talenti

Il progetto **Futuri Talenti**, giunto alla terza tappa, è stato protagonista durante **Tirreno CT**. Gli incontri del programma, fortemente voluto da Livia Chiriotti di "Pasticceria Internazionale" e dal sottoscritto, si sono svolti presso il Forum della pasticceria, panificazione e gelateria, con la prestigiosa presenza di **Gastone Pegoraro**, neo insignito del premio Caterina de' Medici (si veda il n. 235), e dei francesi **David**



**Bedu**, direttore della scuola di formazione **Gustar** di Pistoia, e **Didier Chouet**, MOF panificatore di fama internazionale. I laboratori, da anni fucina di idee ed innovazioni, hanno ospitato i giovani degli Istituti Alberghieri G. Marconi di Serravezza, Lu, e G. Minuto di Massa i quali, sotto la supervisione della docente **Simona Della Bona**, sono stati impegnati per cinque giornate incentrate sulla didattica del prodotto artigianale. I ragazzi hanno sovvertito i pronostici di chi pensava fossero disattenti, maleducati, senza voglia di imparare... niente di tutto questo! Hanno invece dimostrato attenzione e volontà di apprendere e tutto ciò ha portato ad un tripudio di consensi. I pasticceri in visita si fermavano ad osservarli e qualcuno di loro ha inoltrato l'invito ad ospitarli in laboratorio... Sono ancora commosso e ciò che hanno dimostrato questi ragazzi è difficile da descrivere e da trasmettere: bisognava esserci per rendersene conto!

Le giornate al Forum sono state animate da dibattiti diretti da **Alex Revelli** e **Susanna Cutini**, con la partecipazione del giornalista Attilio



I vincitori di Gelatissimo 2011 - Elisabetta Collecchi ed Enrico Brogi - con il presidente SIGA, Alberto Pica.

Romita del Tg1: ogni intervento nell'Arena dei Vip estrapolava un argomento di pasticceria, gelateria o panificazione, con la formazione come comune denominatore. In un confronto con la realtà d'Oltralpe, è emersa la loro maggiore apertura ad accettare consigli ed insegnamenti e a seguire corsi di formazione, vitali per la crescita sia del comparto che dei giovani. I ragazzi intanto continuavano a seguire le lezioni: non si riusciva a tenerli, tanta era la voglia di mettere le mani in pasta, ma aspettavano il loro turno in silenzio ed ascoltavano i consigli, pronti per mettersi in gioco, come nel caso dello svolgimento della selezione per il concorso **Festival d'Autore**, riservato a studenti degli Istituti Alberghieri ed organizzato in collaborazione con la MIG: a vincere sono stati **Alessio Vincenti** e **Leonardo Freddiani**, dell'Istituto Marconi di Serravezza, Lu; seguiti da Michele Vallarino e Walter Guiggi; Nicolò Domenichelli e Matteo Marchetti. Gli elaborati erano davvero di alto livello e ciò ha stupito favorevolmente le persone inconsapevoli delle capacità nascoste di questi ragazzi. Non li abbandoniamo!

Martino Luzzi

### LA CUCINA IN CONCORSO CON FIC

Tre i concorsi culinari indetti dalla FIC in occasione di **Timone CI** - Internazionali d'Italia ([www.internazionaliditalia.eu](http://www.internazionaliditalia.eu)), Campionato Nazionale di Cucina e Grand Junior Cooking Contest - in sintonia con il tema del tricolore e della celebrazione dei 150 anni dell'Unità d'Italia. Il titolo di campione nazionale assoluto 2011, nella categoria a squadre, è andato al **Culinary Team Palermo**, mentre quelli di campione nazionale per la cucina artistica e per la cucina mediterranea sono stati vinti rispettivamente da SARC-Emilia Romagna e da Team Padova Junior.

Per le qualificazioni individuali, il palermitano **Giovanni Speciali**, chef di Ciminna, si è classificato campione nazionale under 23 per la cucina artistica e il padovano **Girolamo Brescia** ha conseguito lo stesso titolo per la sezione senior. Per il Trofeo Internazionali d'Italia di cucina mediterranea, sono prevalsi **Eros Vicentini** di Rovereto tra gli over e il ticinese **Christian Nicoletti** tra gli under, mentre nella categoria di pasticceria ha avuto la meglio il cosentino **Domenico Spadafora**. Al 2° Grand Junior Cooking Contest, si sono piazzati nell'ordine, dal primo al quarto posto, le squadre **Alta Formazione Trentino 3**, **Team Palermo**, **Alta Formazione Trentino** e **Cuochi a Roma**.

I professionisti della FIC hanno inoltre reso omaggio al tricolore nell'Arena con il cooking show che ha coinvolto 20 chef, con **Alessandro Circiello**, coordinatore del Compartimento Giovani della Federazione, ed assistiti dal testimonial d'eccezione **Attilio Romita**.



**GASTRONOMIA: CARRARAFIERE, CUCINA SICILIANA VINCE 'INTERNAZIONALI'**

Roma, 11 mar. - Si chiama Culinary Team e viene da Palermo ed e' la squadra di cuochi italiani che ha vinto la XI edizione degli Internazionali d'Italia di cucina appena svoltisi a **Tirreno CI**, CarraraFiere. La squadra siciliana si e' imposta nella finalissima a squadre conquistando il titolo assoluto davanti a squadre di chef provenienti da tutta l'Italia. Ai campionati internazionali di cucina promossi dalla Federazione italiana cuochi tuttavia, e' l'Italia che ha vinto su tutto: sempre nella sezione a squadre infatti l'Emilia-Romagna si e' imposta nella sezione della cucina artistica, mentre il Veneto, con un team di Padova, ha saputo meglio interpretare la cucina mediterranea.

Nel corso dei 5 giorni di **Tirreno CI** la Fic ha promosso anche i campionati nazionali di cucina. In questo caso diversi sono stati i premi in base alle diverse sezioni. Per il campionato di cucina artistica il miglior primo piatto e' stato cucinato da Giovanni Speciale, giovane cuoco di Ciminna (Palermo), mentre il secondo piatto da Girolamo Brescia di Padova. Per la sezione "Cucina mediterranea" primo piatto vincente cucinato dal ticinese Cristian Nicoletti, mentre il secondo da Eros Vicentini. Miglior pasticciere d'Italia il cosentino Domenico Spatafora.

Con le premiazioni degli internazionali di cucina si e' cosi' conclusa la 31esima edizione di **Tirreno CI**, Salone Nazionale per alberghi, bar, gelaterie, pasticcerie, pizzerie, panifici, ristoranti e comunita'. A parlare sono i prima di tutto le presenze. Oltre 50.000 i visitatori che hanno assistito ad esibizioni, degustazioni, forum, che hanno visitato gli stand delle circa 300 aziende espositrici provenienti da 14 regioni d'Italia piu' 6 espositori dall'estero (Germania, Olanda, Grecia e San Marino). Piu' 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.(AGI) Bru (Segue)

**FRANCESCO SANAPO E' DI NUOVO CAMPIONE ITALIANO BARISTI CAFFETTERIA**

**SPECCHIA (Lecce) - Francesco Sanapo, originario del luogo, si è riconfermato, per il secondo anno consecutivo, a Carrara, Campione italiano baristi caffetteria 2011, ottenendo la qualificazione, come unico rappresentante italiano, alla grande vetrina internazionale del World Barista Championship, in svolgimento il prossimo giugno a Bogotà, in Colombia.**

**La decima edizione della competizione nazionale, si è svolta nell'ambito del **TIRRENO CT** Salone nazionale per alberghi, caffè, bar, una kermesse della ristorazione e del turismo, dove i giudici di gara hanno avuto il compito di valutare non solo il sapore dei 4 caffè, 4 cappuccini e 4 bevande analcoliche a base di caffè preparati in 15 minuti dai concorrenti, ma anche la loro tecnica di esecuzione e il tempo minimo da loro impiegato e da servire a una commissione formata da esperti giudici degustatori.**

**Sanapo si è distinto fra 250 concorrenti in assoluto per la sua dimestichezza, bravura e velocità nel servire la bevanda più amata dagli italiani e inimitabile allestero, solo 24 di loro, però hanno potuto accedere alla finale toscana. Si sono aggiudicati rispettivamente il secondo e terzo posto Elisa Molle di Frosinone ed Eddy Righi di Modena. Sanapo ha vinto, proponendo una rara qualità di caffè brasiliano, i cui chicchi sono stati raccolti e selezionati a mano in una piccola azienda agricola vicina a Bahia. Per il patron della manifestazione italiana, Andrea Lattuada "il livello del campionato cresce di anno in anno, i baristi sono sempre più esperti.**

**L'obiettivo della competizione e' far crescer il livello dei baristi italiani e quello di strappare almeno un podio ai campionati di Bogotà".**

**Non era mai accaduto che un partecipante conquistasse per due edizioni consecutive il titolo di Campione Italiano, soprattutto, per un campione uscente che aveva su di lui gli occhi di tutti i concorrenti. Un punteggio da record, che ha garantito a Sanapo la vittoria: 725 punti su 800, circa cento in più rispetto al secondo classificato. Un punteggio che in una finale mondiale avrebbe permesso a Sanapo di raggiungere il primo posto. A Bogotà cercherà di portare l'Italia sul podio internazionale, un risultato che finora non è mai stato raggiunto, perché per arrivare a servire un espresso di livello mondiale, occorre, soprattutto, preparazione, scienza e metodo.**

**Francesco Sanapo, 31 anni, Responsabile Master Bar della Caffè Corsini di Badia al Pino (Arezzo), sebbene da anni residente in Toscana, è rimasto legato a Specchia dove vive tutta la sua famiglia. Ha avuto l'onore di rappresentare l'Italia alla finale mondiale, che si è svolta a Londra dal 23 al 25 giugno 2010, dove erano presenti i campioni Baristi Caffetteria di 58 diversi Paesi, classificandosi al 18° posto.**

**Nel lungo curriculum professionale di Sanapo, tra i vari incarichi, compare anche un periodo in servizio a Londra nel bar della galleria del prestigioso Centro Commerciale Harrods. Nel 2009 si era aggiudicato il secondo posto nel Campionato Italiano, perdendo per appena mezzo punto. Un risultato che ha scatenato in lui un mix di grinta e rabbia, che gli ha dato la marcia in più per affrontare la preparazione di questa gara. In tutto questo, ha avuto il supporto della Corsini Cafè, che gli ha dato la possibilità di creare una miscela da competizione, nata nel laboratorio dell'azienda aretina.**



vini e sapori.net

a tavola con amici, in rete.

HOME

CHI SIAMO

CONTATTI

MAPPA SITO

NEWS

Mercoledì, 23 febbraio 2011 - Ore 10:45

## Vini e Sapori: Manifestazioni ed Eventi

Segnala a  
ViniSapori.net



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



ALTERNATIVA  
SOSTENIBILE  
.IT



23 Febbraio 2011 - 10:16

MANIFESTAZIONI ED EVENTI - Letto: 12 volte

## Vino: a Tirreno Ct i cocktail a base di Candia dei Colli Apuani e l'omaggio alle donne del vino

Tante iniziative in programma a **Tirreno Ct** promosse dal Consorzio di Tutela del Candia dei Colli Apuani Doc in collaborazione con Ais Toscana. Dalla tavola rotonda dedicata a "Vino&Cocktail" al Premio per le aziende vitivinicole dirette da **donne, il brindisi all'Unità d'Italia e il passato, presente e futuro del fermentino rosso**. Vincenzo Tongiani, Presidente Coldiretti: "Partecipazione importante per dare giusta dimensione ad eccellenza territorio".

Invia a un amico
 Condividi su Facebook
 Condividi su Twitter

Il Candia dei Colli Apuani Dop protagonista alla prossima edizione di **Tirreno Ct** in programma, dal 6 al 10 marzo, nel complesso fieristico di Carrara Fiere. E non sarà solo una semplice esposizione di vini delle ultime straordinarie annate, in particolare 2009 e 2010, presentati dalle aziende della viticoltura eroica, e degustazioni abbinate alle produzioni locali all'interno dello stand "Benvenuto Candia".

Per la prima volta, in occasione della fiera, saranno presentati i cocktail a base di vino (a cura del Barman A.I.B.E.S in programma lunedì 7 marzo alle 15) ideati per promuovere tutte le tipologie, dal rosso al bianco, dal rosé al vermentino, non solo sulle tavole dei ristoranti, ma anche nei bar, discoteche e lounge caffè.

L'iniziativa, promossa dal Consorzio di Tutela e Ais Toscana, mette in programma tanti momenti di approfondimento, divulgazione, tavole rotonde, e informazione per gli operatori del settore ed in particolare per i buyer nazionali ed internazionali.

"Privilegiare momenti di incontro con i buyer italiani e promozione - spiega Vincenzo Tongiani, Presidente Coldiretti Provinciale - per dare la giusta dimensione ad un progetto di eccellenza del nostro territorio che rappresenta una parte importante dell'agricoltura locale, e che necessita ora di essere conosciuto e riconosciuto da una sempre maggiore rete di operatori del settore. Il nostro progetto per una filiera corta tutta italiana passa anche attraverso le colline del Candia e la valorizzazione delle sue imprese, dei suoi imprenditori e della sua storia".

In agenda, lunedì 7 marzo, la tavola rotonda sul tema "Vino & Cocktail" organizzata in collaborazione con A.I.B.E.S Regione Toscana a cui interverranno il Presidente, Luca Picchi e il delegato A.I.S. Apuano, Lorenzo Chiappini.

E' dedicata alle donne, le donne del Candia, "l'Omaggio alle donne del vino" in programma martedì 8 marzo (dalle 15,30). Un premio rivolto a tutte le aziende agricole del Candia dirette da donne, che con il loro lavoro, perseveranza e sacrificio hanno contribuito alla crescita dei vini e della cultura vitivinicola della Provincia apuana, tra cui la storica viticoltrice Eva Vernazza scomparsa poco più di un anno fa.

Si parlerà invece degli "Orizzonti del vermentino rosso", mercoledì 9 marzo, con il Presidente della Strada del Vino, Pier Paolo Lorieri; Aurelio Cima, Presidente Consorzio Tutela Candia e il produttore, Ivan Giuliani. A concludere il lungo carnet di iniziative il 2 per celebrare il 150° anniversario in agenda giovedì 10 (alle 14).

Cerca

ARTICOLI PIU' LETTI DEL MESE

## A **TIRRENO C.T.** I COCKTAIL A BASE DI CANDIA DEI COLLI APUANI E L'OMAGGIO ALLE DONNE DEL VINO

Il Candia dei Colli Apuani Dop protagonista alla prossima edizione di **Tirreno C.T.** in programma, dal 6 al 10 marzo, nel complesso fieristico di Carrara Fiere. E non sarà solo una semplice esposizione di vini delle ultime straordinarie annate, in particolare 2009 e 2010, presentati dalle aziende della viticoltura eroica, e degustazioni abbinata alle produzioni locali all'interno dello stand "Benvenuto Candia".

Per la prima volta, in occasione della fiera, saranno presentati i cocktail a base di vino (a cura dei Barman A.I.B.E.S in programma lunedì 7 marzo alle 15) ideati per promuovere tutte le tipologie, dal rosso al bianco, dal rosé al vermentino, non solo sulle tavole dei ristoranti, ma anche nei bar, discoteche e lounge caffè. L'iniziativa, promossa dal Consorzio di Tutela e Ais Toscana, mette in programma tanti momenti di approfondimento, divulgazione, tavole rotonde, e informazione per gli operatori del settore ed in particolare per i buyer nazionali ed internazionali. "Privilegiare momenti di incontro con i buyer italiani e promozione - spiega Vincenzo Tongiani, Presidente Coldiretti Provinciale - per dare la giusta dimensione ad un progetto di eccellenza del nostro territorio che rappresenta una parte importante dell'agricoltura locale, e che necessita ora di essere conosciuto e riconosciuto da una sempre maggiore rete di operatori del settore. Il nostro progetto per una filiera corta tutta italiana passa anche attraverso le colline del Candia e la valorizzazione delle sue imprese, dei suoi imprenditori e della sua storia".

In agenda, lunedì 7 marzo, la tavola rotonda sul tema "Vino & Cocktail" organizzata in collaborazione con A.I.B.E.S Regione Toscana a cui interverranno il Presidente, Luca Picchi e il delegato A.I.S Apuano, Lorenzo Chiappini.

E' dedicata alle donne, le donne del Candia, "l'Omaggio alle donne del vino" in programma martedì 8 marzo (dalle 15,30). Un premio rivolto a tutte le aziende agricole del Candia dirette da donne, che con il loro lavoro, perseveranza e sacrificio hanno contribuito alla crescita dei vini e della cultura vitivinicola della Provincia apuana, tra cui la storica viticoltrice Eva Vernazza scomparsa poco più di un anno fa.

Si parlerà invece degli "Orizzonti del vermentino rosso", mercoledì 9 marzo, con il Presidente della Strada del Vino, Pier Paolo Lorieri; Aurelio Cima, Presidente Consorzio Tutela Candia e il produttore, Ivan Giuliani. A concludere il lungo carnet di iniziative il 2 per celebrare il 150° anniversario in agenda giovedì 19 (alle 14).

Per informazioni contattare il Direttore del Consorzio Tutela Roberto Verzanini telefonando al 335-7639767

Prima pagina &gt; adnkronos

INDIETRO

## ADMKRONOS

## Cucina: la siciliana e' la migliore, vittoria agli internazionali d'Italia (3)

(Adnkronos) - Ogni categoria presente ha sfruttato l'importante vetrina di **Tirreno CT** per presentare le proprie eccellenze e per dare lustro alle proprie punte di diamante con esibizioni e competizioni. Sono stati 294 gli espositori provenienti da 57 province di 14 regioni italiane e da paesi esteri per un totale di 300 aziende. La geografia di provenienza vede il Nord pesare per il 49,5%, il Centro per il 46% e il Sud e le Isole per il 2,5% dal Sud e Isole. Il 2% proveniva dall'estero. La regione italiana più rappresentata e' stata la Toscana (25,4%), seguita dall'Emilia (12,7%), dal Veneto, dalla Lombardia e dalla Liguria. Tra le province, Massa Carrara (9,6%) e' stata ovviamente al primo posto, quasi alla pari con Lucca (9,3%); poi Pistoia, Firenze, Pisa. La Prima extra Toscana e' Treviso (5,6%), seguita da Reggio Emilia insieme con Milano.

*(Red-Xiv/Pal Adnkronos)*

venerdì, 11 marzo 2011



## TRE FIGHE

«La riforma della giustizia è il cavallo di battaglia delle leggi ad personam», accusa il Pd. Berlusconi: «Non vedo il cavallo».



## LINK

Facebook  
Premio Poletta  
Report  
Interpreteinternazionale  
Totoguida

## PIÙ VISTI PIÙ COMMENTATI

- 1 | Così il Cav, prepara il match con Ilda di Tommaso Labate
  - 2 | Quella sinistra non garantista o l'alibi del Cavaliere di Stefano Cappellini
  - 3 | Così il salotto buono si prepara al declino del Potere Forte del Cav. di Giannaria Pica
  - 4 | Cercasi reato nell'inchiesta P4 di Piero Sansonetti
  - 5 | Facciamolo sindaco e ci vaccineremo dai De Magistris
- 
- 1 | Quella sinistra non garantista o l'alibi del Cavaliere di Stefano Cappellini
  - 2 | I garantisti e la riforma Alfano di Stefano Cappellini
  - 3 | I democratici e il fantasma della vittoria di Stefano Cappellini
  - 4 | Facciamolo sindaco e ci vaccineremo dai De Magistris
  - 5 | Le equazioni pericolose di Savia di Luca Mastrantonio

GTT Local

**IL TIRRENO** MASSA-CARRARA

+10° C

NUB SPARSE

CERCA

LIVORNO CECINA-PICCONANO EMPOLI GROSSETO LUCCA MASSA-CARRARA MONTECATINI POMEIO-ELBA PISA PISTOIA PONTEDERA PRATO VEROLA

Home Cronaca Sport Agenda Foto e video Toscana Motori Aste e appalti Annunci Lavoro Guide utili Negozi

Sei in: Massa Home Cronaca Alla **Tirreno Ct** con la Camera **CONDIVIDI**

## Alla Tirreno Ct con la Camera

[carrara](#)**PERSONE:** i nomi degli ultimi tre giorni**LUOGHI:** la mappa degli ultimi tre giorni

**MASSA-CARRARA.** La Camera di Commercio di Massa-Carrara e la Provincia di Massa-Carrara, in collaborazione con le Associazioni ed i Consorzi di settore, promuovono la partecipazione di piccole imprese del settore agroalimentare della Provincia alla 31ª edizione della manifestazione **"Tirreno Ct 2011"**, che si svolgerà presso i padiglioni di CarraraFiere nel periodo 6-10 marzo 2011. Per ulteriori informazioni, le aziende e le ditte interessate a questa importante vetrina possono consultare il sito [www.ms.camcom.it](http://www.ms.camcom.it), o contattare Stefano Diamanti: 0585-764217.

21 febbraio 2011

### Altri contenuti

#### SUGLI STESSI LUOGHI

- Protestano le famiglie nomadi a Massa "Dateci almeno un'area con acqua e gas"
- Protestano le famiglie nomadi a Massa "Dateci almeno un'area con acqua e gas"
- Doppio di Comuni e abitanti Lucca batte Massa Carrara

+ TUTTI I LUOGHI

### Persone

Lucio Barani	Jacopo Ferri
Angelo Zubbani	Gianni Musetti
Stefano Benedetti	Roberto Pucci
Simone Caffaz	Federico Manotti
Altero Matteoli	Fabio Evangelisti
Raffaele Parrini	Corrado Mattana

+ TUTTI I NOMI

### Trova Indirizzi Utili

#### Cerca negozi e professionisti

Mappa

Vedi s...

CERCA

#### NAVIGA PER CATEGORIA:

- NOLEGGIO AUTO CONCESSIONARI AUTO TAXI
- FARMACIE OSPEDALI PRONTO SOCCORSO
- RISTORANTI AGENZIE VIAGGI ALBERGHI AGRITURISMO BED AND BREAKFAST RESIDENZE
- AGENZIE IMMOBILIARI FINANZIAMENTI MUTUI MOBILI E COMPLEMENTI D'ARREDO PIANTE E FIORI IDRAULICI TRAILOCHI IMPRESE EDILI
- PALESTRE PISCINE ISTITUTI DI BELLEZZA PARRUCCHIERI EROBRETRE
- ABBIGLIAMENTO GIOIELLI E OROLOGI OUTLET CENTRI COMMERCIALI ELETTRODOMESTICI

### Annunci

CASA MOTORI LAVORO SMI

 Vendita
  Affitto
  Casa Vacanza

Regione Provincia

Abruzzo

CERCA

Toscana, Livorno, Rio Marina  
**VENDESI RISTORANTE ISOLA D'ELBA** nel grazioso borgo di Rio Marina vendesi storico ristorante a pochi metri dal mare presente sulla guida Michelin. 120 mq 25 coperti attrezzature nuove completamente. . .



GTT Local

IL TIRRENO MASSA-CARRARA

+7° C  
MILANO

CERCA

LIVORNO CECINA-PORCIANO EMPOLI GROSSETO LUCCA MASSA-CARRARA MONTECATINI POMESE-ELBA PISA PISTOIA PONTEDERA PRATO VEROLA

Home Cronaca Sport Agenda Foto e video Toscana Motori Aste e appalti Annunci Lavoro Guide utili Negozi

Sei in: Massa Home Cronaca Gelatissimo, ecco i vincitori

CONDIVIDI

## Gelatissimo, ecco i vincitori

Montecatini e Prato al vertice nei gusti fragola e crema

carrara

PERSONE: i nomi degli ultimi tre giorni

LUOGHI: la mappa degli ultimi tre giorni

### Persone

Jonathan Esposito	Angelo Zubiani
Oswaldo Angeli	Carlo Paolini
Cristina Lattanzi	Gianni Musetti
Enrico Rossi	Norberto Ricci
Loris Giorgi	Federico Manotti
Franco Gussoni	Cesare Micheloni

+ TUTTI I NOMI

### Trova Indirizzi Utili

#### Cerca negozi e professionisti

Cosa vuoi cercare?

Mappa

Vicino a:

CERCA

#### NAVIGA PER CATEGORIA:

- NOLEGGIO AUTO CONCESSIONARI AUTO TAXI
- FARMACIE OSPEDALI PRONTO SOCCORSO
- RISTORANTI AGENZIE VIAGGI ALBERGHI AGRITURISMO BED AND BREAKFAST RESIDENZE
- AGENZIE IMMOBILIARI FINANZIAMENTI MUTUI MOBILI E COMPLEMENTI D'ARREDO PIANTE E FIORI IDRAULICI TRAILOCHI IMPRESE EDILI
- PALESTRE PISCINE ISTITUTI DI BELLEZZA FARRUCCHERI ERORETRIE
- ABBIGLIAMENTO GIOIELLI E OROLOGI OUTLET CENTRI COMMERCIALI ELETTRODOMESTICI

### Annunci

CASE MOTORI LAVORO ENTI

 Vendita
  Affitto
  Casa Vacanza

 Regione  Provincia 


Abruzzo

CERCA

Toscana, Livorno, Rio Marina  
 VENDESI RISTORANTE ISOLA D'ELBA nel grazioso borgo di Rio Marina vendesi storico ristorante a pochi metri dal mare presente sulla guida Michelin. 120 mq 25 coperti attrezzature nuove completamente. . .




**MARINA DI CARRARA.** Il gelato è uno dei prodotti alimentari più graditi dal pubblico, non solo in Italia, ma anche nel resto dell'Europa e del mondo. Per restare nel nostro Paese, il 2010 ha visto un aumento del consumo di ben il 7,5% rispetto al 2009: un incremento più che significativo e accompagnato da una diminuzione media dei prezzi al consumatore finale dell'1,6%. Uno "sconto" non molto grande, ma comunque apprezzabile in momenti come questi, quando le sorprese sugli scontrini sono all'ordine del giorno. Secondo gli ultimi dati, nel 2010 erano presenti in Italia 36.970 gelaterie (il 10% in più rispetto al 2005), che occupavano circa 150.000 addetti; nel resto mondo le gelaterie italiane si stimano in oltre 20.000, con circa 100.000 addetti; il mercato nazionale vale 2,5 miliardi di euro per la sola produzione artigianale, che diventano 3,5 se si considerano

anche le attrezzature e gli ingredienti. È importante sottolineare come quest'ultimo settore detenga uno dei numerosi record dell'Italia come maggior produttore mondiale. Gli spaghetti e la pizza non sono più da soli a rappresentare l'alimentazione made in Italy all'estero. Soprattutto nei paesi emergenti si sta espandendo velocemente il mercato, con un rapido aumento dei punti vendita, cosa che si verifica anche in Estremo Oriente, negli Stati Uniti e in Australia; aumento che invece è più contenuto nell'ambito storico dell'Unione europea, come pure in Italia. Considerando i numeri in gioco, possiamo credere che il gelato italiano goda di buona salute e abbia soprattutto favorevoli prospettive per il futuro. E ancora il gelato è stato protagonista alla Mostra **Tirreno Ci**, in corso nel Complesso fieristico di Carrara fino a oggi. La Mostra, dedicata a tutti i settori dell'ospitalità e della ristorazione, è stata sede di tutte le fasi del concorso Gelatissimo 2011. La storica gara, che accompagna la **Tirreno Ci** fino dalla prima edizione di trentuno anni fa, è organizzata da Siga, Associazione Italiana Gelatieri e si è articolata come sempre in due categorie, Creme e Frutta. Il tema di quest'anno era rispettivamente dedicato alla Nocciola e alla Fragola, due tra i gusti di gelato più apprezzati. Una importante selezione di trentacinque gelatieri provenienti da tutta Italia si sono affrontati in una impegnativa due giorni, al termine dei quali il puntuale lavoro della Giuria, formata da noti gelatieri ed esperti del settore ha comunicato i nomi delle due gelaterie vincitrici. Per la categoria **Fragola**, si è aggiudicata il prestigioso trofeo la gelateria Supercrema, di Montecatini Terme, rappresentata da Elisabetta Collecchi; nell'altra sezione, la **Crema**, il gradino più alto del podio è stato conquistato dalla **Gelateria del Corso**, di Prato, rappresentata da Enrico Brogi. Il presidente della Siga, **Alberto Pica**, si è dichiarato più che soddisfatto dall'alto livello della competizione, che come sempre ha evidenziato delle vere eccellenze del settore. Questa la **classifica finale**: Fragola, piazza d'onore alla gelateria Cesare Cavallotti, della Spezia. A seguire, Sottovento, di Grosseto; Samba, di Marina di Carrara, e un gradito quinto posto per la Scuola Albeghiera Giulio Marconi di Seravezza. Per la Nocciola, secondo posto al Golosone di Monterosso, mentre al terzo ancora Samba. Nella quarta e quinta posizione troviamo ancora Sottovento e Cesare Cavallotti.

12 marzo 2011

GTT Local

# IL TIRRENO MASSA-CARRARA

+11° C  
Piovosità

CERCA

LIVORNO CECINA-PORCIANO EMPOLI GROSSETO LUCCA MASSA-CARRARA MONTECATINI POMESE-ELBA PISA PISTOIA PONTEDERA PRATO VEROLA

Home Cronaca Sport Agenda Foto e video Toscana Motori Aste e appalti Annunci Lavoro Guide utili Negozi

Sei in: Massa Home Cronaca Nei primi tre giorni, 32mila visitatori

CONDIVIDI

## Nei primi tre giorni, 32mila visitatori

Oggi il gran finale, l'obiettivo degli organizzatori è superare la quota dei cinquantamila

carrara

PERSONE: i nomi degli ultimi tre giorni

LUOGHI: la mappa degli ultimi tre giorni



**MARINA DI CARRARA.** Trentaduemila visitatori nei primi tre giorni: la **Tirreno Ct**, giunta alla 31 edizione, si conferma una mostra mercato dai grandi numeri. E oggi ci sarà il gran finale (ricordiamo che gli stand chiudono alle 17). Facile pensare che con i dati di ieri e oggi si supererà quota 50mila. Per chi volesse visitare questa 31ª edizione della **Tirreno Ct** c'è quindi tempo fino a oggi alle 17, il prezzo del biglietto: euro 10 - Ridotto con cartolina invito euro 3. **Brilla il pizzaiolo di "Ometto"**, Daniel Favero, pizzaiolo della Trattoria Ometto di Bedizzano ha partecipato al Giropizza d'Europa alla tappa di Marina di Carrara qualificandosi al 5º posto, accedendo di diritto alle finali di Parigi che si svolgeranno il 29 e 30 marzo, con la pizza "Fantasia Carrarina" (lardo,

pomodorini e rucola). **Soddisfatti gli organizzatori.** Come abbiamo detto, il Salone Nazionale per alberghi, bar, gelaterie, pasticcerie, pizzerie, panifici, ristoranti e comunità, sta dando grandi soddisfazioni in termini numerici. Un trend positivo dovuto, come ricordano i promotori, anche alla massiccia partecipazione delle Associazioni di categoria. Esibizioni, seminari, convegni, tavole rotonde, momenti di approfondimento su tutte le maggiori tematiche, con la partecipazione di personaggi di assoluto rilievo, hanno sempre coinvolto il pubblico durante tutte le giornate di apertura. «Una delle chiavi del successo costante che accompagna la **Tirreno Ct** anno dopo anno sta nel sapersi rinnovare, ma restando fedele alla tradizione», affermano **Paolo Caldana** e **Sergio Dati**, responsabili della Tirreno Trade, società che organizza la manifestazione. Una formula molto apprezzata sia dagli espositori che dai visitatori, che trovano in questo evento concrete risposte alle rispettive esigenze, sia nel rapporto fornitore-cliente, sia nei rapporti professionali di aggiornamento e formazione.

10 marzo 2011

### Altri contenuti

#### SULLE PERSONE CITATE

- Gli organizzatori: risultati ok
- I piatti dell'Unità d'Italia

#### SUGLI STESSI LUOGHI

- Carrara in lutto per Gian Paolo
- Carrara la capitale della foto
- Carrara Vive fedele nei secoli

+ TUTTI I NOMI

+ TUTTI I LUOGHI

### Persone

Jonathan Esposito	Angelo Zubiani
Cristina Lattanzi	Augusto Calzetta
Loris Giorgi	Andrea Corradino
Federico Manotti	Franco Gussoni
Aldo Giubilero	Stefano Benedetti
Ovaldo Angeli	Mario Cardillo

+ TUTTI I NOMI

### Trova Indirizzi Utili

#### Cerca negozi e professionisti

Mappa

Vedi &gt;

CERCA

#### NAVIGA PER CATEGORIA:

- NOLEGGIO AUTO CONCESSIONARI AUTO TAXI
- FARMACIE OSPEDALI PRONTO SOCCORSO
- RISTORANTI AGENZIE VIAGGI ALBERGHI AGRITURISMO BED AND BREAKFAST RESIDENZE
- AGENZIE IMMOBILIARI FINANZIAMENTI EMUTUI MOBILI E COMPLEMENTI D'ARREDO PIANTE E FIORI IDRALICI TRAILOCHI IMPRESE EDILI
- PALESTRE PISCINE ISTITUTI DI BELLEZZA PARRUCCHIERI ERORETRIE
- ABBIGLIAMENTO GIOIELLI E OROLOGI OUTLET CENTRI COMMERCIALI ELETTRODOMESTICI

### Annunci

CASE MOTORI LAVORO ENTI

 Vendita
  Affitto
  Casa Vacanza

Regione Provincia

Abruzzo

CERCA

Toscana, Livorno, Rio Marina  
**VENDESI RISTORANTE ISOLA D' ELBA** nel grazioso borgo di Rio Marina vendesi storico ristorante a pochi metri dal mare presente sulla guida Michelin. 120 mq 25 coperti attrezzature nuove completamente. . .



## Alla **Tirreno Ci** con la Camera

**MASSA-CARRARA.** La Camera di Commercio di Massa-Carrara e la Provincia di Massa-Carrara, in collaborazione con le Associazioni ed i Consorzi di settore, promuovono la partecipazione di piccole imprese del settore agroalimentare della Provincia alla 31ª edizione della manifestazione **"Tirreno Ci 2011"**, che si svolgerà presso i padiglioni di CarraraFiere nel periodo 6-10 marzo 2011.

Per ulteriori informazioni, le aziende e le ditte interessate a questa importante vetrina possono consultare il sito [www.ms.camcom.it](http://www.ms.camcom.it), o contattare Stefano Diamanti: 0585-764217.







# Italia a Tavola.net

Il quotidiano online di enogastronomia, territorio, ristorazione e ospitalità  
 sono le 16:27 di venerdì 11 marzo 2011 - 18.486 articoli presenti nell'archivio



HOME ALIMENTI BEVERAGE ENIGMAS SALLITE AGGIORNAMENTI NEWS LOCALI APPUNTAMENTI TURISMO ORGOLI LIFE RICETTE OROSCOPO

La nostra spazio: UnNetwork Contatti Pubblicità 126.000. Policy Abbonamenti    per parole chiave... per codice...



AGGIORNAMENTI - CUOCHI

Primo Piano del 11/03/2011 15:20:00

## La cucina siciliana è la migliore Prima agli Internazionali d'Italia

Al campionato internazionale promosso a Tirreno Ci dalla Federazione italiana cuochi un team siciliano domina la sezione a squadre. Miglior pasticciere d'Italia il cosentino Domenico Spatafora. Padova invece interpreta meglio la cucina Mediterranea, mentre quella più artistica è quella emiliana

CARRARA (MS) - Si chiama Culinary Team, viene da Palermo ed è la squadra di cuochi italiani che ha vinto l'11ª edizione degli Internazionali d'Italia di cucina appena svoltisi a Tirreno Ci, Carrara/Fiere. La squadra siciliana si è imposta nella finalissima a squadre conquistando il titolo assoluto davanti a squadre di chef provenienti da tutta l'Italia.

Al campionato internazionale di cucina promosso dalla Federazione italiana cuochi tuttavia, è l'Italia che ha vinto su tutto: sempre nella sezione a squadre infatti l'Emilia Romagna si è imposta nella sezione della cucina artistica, mentre il Veneto, con un team di Padova, ha saputo meglio interpretare la cucina mediterranea.



Nel corso dei 5 giorni di Tirreno Ci la Fic ha promosso anche i campionati nazionali di cucina. In questo caso diversi sono stati i premi in base alle diverse sezioni. Per il campionato di cucina artistica il miglior primo piatto è stato cucinato da Giovanni Speciale, giovane cuoco di Ciminna (Palermo), mentre il secondo piatto da Giacomo Brescia di Padova. Per la sezione "Cucina mediterranea" primo piatto vincente cucinato dal ticinese Cristian Nicoletti, mentre il secondo da Eros Vicentini. Miglior pasticciere d'Italia il cosentino Domenico Spatafora.

Con le premiazioni degli internazionali di cucina si è così conclusa la 31ª edizione di Tirreno Ci. Sezione nazionale per alberghi, bar, gelaterie, pasticcerie, pizzerie, panifici, ristoranti e catering. A parlare sono i primi di tutto le presenze. Oltre 50mila 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 6 espositori dall'estero (Germania, Olanda, Grecia e San Marino). Più di 600 i marchi commerciali rappresentati, su un'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 susseguite decine di seminari, dimostrazioni, forum e tavole rotonde. E soprattutto 24 concorsi professionali di livello nazionale e internazionale (9 gare internazionali d'Italia, 1 Cibi, 1 latte Art, 1 Le Api Apuane si raccontano... a tavola, 1 AIS Apuana gara di degustazione, 1 Maître dell'anno, 1 Trofeo Aspiranti maître, 1 Concorso nazionale Festival d'Autore, 2 Giallissimo, 1 Cocktail competiion, 1 Grand Junior Cooking Contest, 1 Pizza a due, 1 Giopizza d'Europa, 2 Campionati scienza e cultura della Pizzaiocche hanno coinvolto centinaia di professionisti di tutti i settori.

Ogni categoria presente ha sfruttato l'importante vetrina di Tirreno Ci per presentarsi le proprie

CERCA NELLA SEZIONE

Inserisci una o più parole chiave

CERCA GLI ARTICOLI PER REGIONE  
ALL'INTERNO DELLA SEZIONE

Abruzzo	Basilicata
Calabria	Campania
Emilia Romagna	Friuli Venezia Giulia
Lazio	Liguria
Lombardia	Marche
Molise	Piemonte
Puglia	Sardegna
Sicilia	Toscana
Trentino Alto Adige	Umbria
Valle d'Aosta	Veneto

ARTICOLI RECENTI DELLA SEZIONE

La cucina siciliana è la migliore  
Prima agli Internazionali d'Italia

Formazione professionale Un docente dilende la categoria

Novità assoluta nel "menu" di Alma Il corso per Manager della ristorazione

Cercasi cuoco disperatamente Master di enogastronomia in Brianza

Per i Jeunes restaurateurs l'attenzione è alla materia prima

[clicca per l'archivio della sezione](#)



eccellenze e per dare lustro alle proprie punte di diamante con esibizioni e competizioni. Sono stati 294 gli espositori provenienti da 57 province di 14 regioni italiane e da paesi esteri per un totale di 300 aziende. La geografia di provenienza vede il Nord pesare per il 49,5%, il Centro per il 48% e il Sud e le Isole per il 2,5% dal Sud e Isola, il 2% proveniva dall'estero. La regione italiana più rappresentata è stata la Toscana (25,4%), seguita dall'Emilia (12,7%), dal Veneto, dalla Lombardia e dalla Liguria. Tra le province, Massa Carrara (9,6%) è stata ovviamente al primo posto, quasi alla pari con Lucca (9,3%); poi Pistoia, Firenze, Pisa. La Prima extra Toscana è Treviso (5,6%), seguita da Reggio Emilia insieme con Milano.

Articoli correlati:

Le pizze migliori a **Tirreno CT** Vince il lituano Besir Limani  
 Sfida a colpi di espresso a Carrara Sanapo miglior barman d'Italia  
 È siciliano la migliore Pizza a due i Cardone trionfano a **Tirreno CT**  
 Purificazione, l'Italia fa scuola A **Tirreno CT** il pane di una volta  
 L'ospitalità e la ristorazione del futuro Torna l'appuntamento con **Tirreno CT**  
**Tirreno CT**, solo il meglio dell'ospitalità e della ristorazione

CONDIVIDI [Condividi](#)

Commenti - 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 WYSA, autorizza il trattamento dei miei dati personali, per le finalità e con le modalità ivi indicate.

Nome Cognome (obbligatorio)

E-mail (non viene resa pubblica)

Titolo / Professione / Incarico

Azienda

Message

Voglio ricevere le newsletter settimanali

Codice di sicurezza: **94409**

**Invia**



WINE &amp; FOOD

## La cucina siciliana trionfa agli Internazionali d'Italia

Leggi anche gli altri articoli di Wine & Food

oggi, 11 marzo 2011 13:45

Nessuno



BOOKMARK

CONNETTI

Condividi

Si chiama Culinary Team e viene da Palermo ed e' la squadra di cuochi italiani che ha vinto la XI edizione degli Internazionali d'Italia di cucina appena svoltisi a **Tirreno CT**, CarraraFiere. La squadra siciliana si e' imposta nella finalissima a squadre conquistando il titolo assoluto davanti a squadre di chef provenienti da tutta l'Italia.

Al campionato internazionale di cucina promossi dalla Federazione italiana cuochi tuttavia, e' l'Italia che ha vinto su tutto: sempre nella sezione a squadre infatti l'Emilia-Romagna si e' imposta nella sezione della cucina artistica, mentre il Veneto, con un team di Padova, ha saputo meglio interpretare la cucina mediterranea. Nel corso dei 5 giorni di **Tirreno CT** la Fic ha promosso anche i campionati nazionali di cucina. In questo caso diversi sono stati i premi in base alle diverse sezioni.

Per il campionato di cucina artistica il miglior primo piatto e' stato cucinato da Giovanni Speciale, giovane cuoco di Ciminna (Palermo), mentre il secondo piatto da Girolamo Brescia di Padova. Per la sezione "Cucina mediterranea" primo piatto vincente cucinato dal ticinese Cristian Nicoletti, mentre il secondo da Eros Vicentini. Miglior pasticciere d'Italia il cosentino Domenico Spatafora.

© Riproduzione riservata

Fonte: adriatica

SEGNALA AD UN AMICO

E-MAIL DEL DESTINATARIO

IL TUO NOME

invia



RICERCA ARTICOLI

Go

Ricerca Avanzata • I più letti

Google

Cerca

NOW  
ITALY



ICONE  
cabernet sauvignon

product of Italy

NOTIZIE IN NUMERI

Una fonte indispensabile di informazioni statistiche. Consulta l'intero archivio o esegui una ricerca.

ABC DEL POLITICHESE

Consulta l'intero archivio o esegui una ricerca.

RSS FEEDS

- Feed degli Articoli
- Feed dei Commenti

Mantova  
Ven 11 Marzo 2011

MANTOVA.COM - Il portale di Mantova

Ogni mese ci scelgono 90mila persone!

mantova.com  
IL PORTALE DI MANTOVA

HOME | PROFILO | SERVIZIO CLIENTI | AZIENDE | TURISMO | NOTIZIE E TEMI REALI | BOX OFFICE PREVEDITE |

Articoli nel carrello: 0 Importo totale: € 0,00 **WLAN CHECK**

## ■ notizie

elenco news

## Venerdì 11 Marzo 2011 12:09 - Pizza più buona d'Europa, 3° pizzaiolo di Mantova

Mantova. Sono tutti stranieri i pizzaioli più bravi d'Europa. Lo dicono i risultati del campionato internazionale Giro Pizza Europa, tenutosi a Carrara nell'ambito della manifestazione **Tutto è Cuore**. Al primo posto si è piazzato Besir Limani, lituano, pizzaiolo in un locale de L'Aquila distrutto dal terremoto. Dietro di lui si è classificato il francese John Berg della pizzeria Le Barone in Normandia, mentre il terzo posto è andato a Cemuz Abdallah, pizzaiolo marocchino della pizzeria Valentina di Mantova.

elenco news

## ■ mantovacom friends



Centro del Riposo



I films a Mantova



I tuoi uomini di lavoro

Eventi  
Musica  
Teatro  
Cultura e società  
Mostre  
Infanzia  
Segni ed eventi gastronomici  
Natura e turismo verde  
Beneficenza  
Fiera  
Iniziative  
Cinema  
Box Office Prevedite

## Servizi

Turismo  
Fotostoria  
Workshop - Anno di lavoro  
Speciali attualità  
Bellezze  
Malto  
Lettere alla ricerca  
Raccolta Immagini

## Aziende

Le vetrine delle Aziende e dei  
Commercianti di Mantova

## Scopriatele

Agriturismo  
Alberghi e Hotel  
Bed & breakfast  
Residence  
Ristoranti  
Guide Turistiche  
Locali Notturni  
Farmacie di tutto  
Salute e benessere  
Fotografi Mantovani

Annunci animali: gatti  
Annunci animali: cani

Info Privacy  
Newsletter

Mantova.com

mantova.com il portale di Mantova è un marchio Mantova.com Srl  
Via M. Gioia, 3 - 46100 Mantova - Italy  
Copyright © 2000-2011 mantova.com - E' espressamente vietata ogni  
tipo di riproduzione o prelievo anche parziale senza autorizzazione.

Internet partner: Sigla.com  
[www.sigla.com]



WINE &amp; FOOD

## La cucina siciliana trionfa agli Internazionali d'Italia

Leggi anche gli altri articoli di Wine & Food

oggi, 11 marzo 2011 13:45

NESSUNO



CONDANNA

CONDANNA

CONDANNA

CONDANNA

CONDANNA

CONDANNA

Si chiama Culinary Team e viene da Palermo ed è la squadra di cuochi italiani che ha vinto la XI edizione degli Internazionali d'Italia di cucina appena svoltisi a **Tirreno CT**, CarraraFiere. La squadra siciliana si è imposta nella finalissima a squadre conquistando il titolo assoluto davanti a squadre di chef provenienti da tutta l'Italia.

Ai campionati internazionali di cucina promossi dalla Federazione italiana cuochi tuttavia, è l'Italia che ha vinto su tutto: sempre nella sezione a squadre infatti l'Emilia-Romagna si è imposta nella sezione della cucina artistica, mentre il Veneto, con un team di Padova, ha saputo meglio interpretare la cucina mediterranea. Nel corso dei 5 giorni di **Tirreno CT** la Fic ha promosso anche i campionati nazionali di cucina. In questo caso diversi sono stati i premi in base alle diverse sezioni.

Per il campionato di cucina artistica il miglior primo piatto è stato cucinato da Giovanni Speciale, giovane cuoco di Cimminà (Palermo), mentre il secondo piatto da Girolamo Brescia di Padova. Per la sezione "Cucina mediterranea" primo piatto vincente cucinato dal ticinese Cristian Nicoletti, mentre il secondo da Eros Vicentini. Miglior pasticciere d'Italia il cosentino Domenico Spatafora.

© Riproduzione riservata

Fonte: [adriano](#)

SEGNALA AD UN AMICO

E-MAIL DEL DESTINATARIO

IL TUO NOME

INVI



RICERCA ARTICOLI

Go

Ricerca Avanzata • 1 più letti

Google

Cerca



Diario dell'orrore

Le stragi di Palermo: misteri dubbi e infamie

Le notizie di Sicilia Informazioni sul tuo sito



Ristorante

Via Agrigento, 12  
PALERMO (PA)  
Tel. 0916259999



I BANNER DI  
SICILIA  
INFORMAZIONI  
PER IL TUO SITO

NOTIZIE IN NUMERI

Una fonte indispensabile di



MAR 11

## LA PIZZA PIÙ BUONA DEL MONDO? LA FA UN LITUANO

La pizza e la sua preparazione e' stata al centro di **Tirreno C2**, la manifestazione di Carrara fiere, dove si sono svolte le selezioni finali, organizzate da Pizza e Pasta italiana in collaborazione con la Scuola italiana pizzaioli, del Giro Pizza Europa, campionato internazionale di pizza di cui la finalissima si svolgera' a Parigi il 29 e 30 marzo prossimi.

Il primo posto della selezione di **Tirreno C2** e' andato a Besir Limani lituano, pizzaiolo della pizzeria La Torretta dell'Aquila (distrutta dal terremoto) con la pizza "Fatalita'" composta da pomodoro, rucola, burrata, noci, pomodori secchi e funghi pioppini. Secondo il francese John Berg della pizzeria Le Barone in Normandia, mentre la terza piazza e' andata a Camuz Abdallah, pizzaiolo marocchino della pizzeria Valentina di Mantova. I primi dieci pizzaioli in gara alle selezioni di **Tirreno C2** parteciperanno alla finalissima di Parigi.

## BARISTA ORIGINARIO DI LECCE Caffè espresso all'italiana Il migliore viene realizzato nel capoluogo toscano

MASSA CARRARA - Preparare un buon caffè o un vero cappuccino italiano è un'arte. Ma anche una sfida. Il miglior barista italiano è, per il secondo anno consecutivo, Francesco Sanapo, leccese, trapiantato a Firenze dove lavora presso la caffetteria Corsini (torrefazione di Arezzo). Sul podio della finale del Campionato italiano baristi caffetteria che si è svolto a **Firenze** il Salone nazionale per alberghi, caffè bar, gelaterie, pasticcerie, pizzerie, panifici, ristoranti e comunità al tri corso di svolgimento a Carrara, Elisa Molle di Rossasecca (Fr), seconda, e Eddy Righi di Modena, terzo. Al campionato hanno preso parte 250 baristi italiani, dei quali soltanto 24 hanno potuto accedere alle finali in Toscana. Secondo i dati ufficiali Istat, nel 2009 il volume delle importazioni di caffè verde è stato pari a 7.484.143 di sacchi, sostanzialmente invariato rispetto all'anno precedente, con l'Italia primo Paese al mondo per esportazione di caffè tostato con un fatturato di 700 milioni di euro all'anno. La più alta concentrazione di importatori di caffè si trova a Trieste, dove esiste anche il distretto del caffè e dove il fatturato di tutta la filiera è di 500 milioni di euro l'anno.





Provala in ufficio  
gratuitamente

NUM. VERDE 800-000000-0000 TEL. 071-709800 www.nespresso.com



HOME

CRONACHE

SPORT

SPETTACOLI

SFOGLIA IL GIORNALE

Cerca nel sito

## Caffè e cappuccino sono arte, il migliore espresso fatto da un barista a Firenze



CARRARA - Preparare un buon caffè o un vero cappuccino italiano è un'arte. Ma anche una sfida. Il miglior barista italiano è, per il secondo anno consecutivo, Francesco Sanapo, leccese, trapiantato a Firenze dove lavora presso la caffetteria Corsini (torrefazione di Arezzo).

Sul podio della finale del Campionato italiano baristi caffetteria che si è svolta a **Timone Ct**, Salone nazionale per alberghi, caffè, bar, gelaterie, pasticcerie, pizzerie, panifici, ristoranti e comunità al in corso di svolgimento a Carrara, Elisa Molle di Rossasecca

(Fr), seconda, e Eddy Righi di Modena, terzo.

Al campionato hanno preso parte 250 baristi italiani, dei quali soltanto 24 hanno potuto accedere alle finali in Toscana. La gara ha previsto la preparazione, in massimo 15 minuti, di quattro caffè espressi, quattro cappuccini e di quattro bevande analcoliche a base di caffè espresso. La prova di ciascun concorrente è stata giudicata da un panel di giudici accreditati, quattro dei quali sensoriali, due tecnici e un presidente di giuria.

Il vincitore del campionato italiano, Francesco Sanapo, parteciperà al World Barista Championship, il termine barista è uguale in tutto il mondo, che si svolgerà a Bogotà in Colombia, il prossimo giugno. Per il patron della manifestazione italiana, Andrea Lattuada «il livello del campionato cresce di anno in anno, i baristi sono sempre più esperti. L'obiettivo della competizione è far crescere il livello dei baristi italiani e quello di strappare almeno un podio ai campionati di Bogotà».

Il caffè - Per gli italiani quello del caffè è un vero e proprio rito. Secondo l'associazione di consumatori Aduc ogni giorno in Italia, nei 130mila bar, si consumano 80 milioni di caffè espresso, che con una media di 0,85 euro a tazzina fanno 68 milioni di euro al giorno. Su base annuale vengono consumati oltre 29 miliardi di caffè per un giro d'affari di circa 25 miliardi di euro.

Secondo i dati ufficiali Istat, nel 2009 il volume delle importazioni di caffè verde è stato pari a 7.484.143 di sacchi, sostanzialmente invariato rispetto all'anno precedente, con l'Italia primo Paese al mondo per esportazione di caffè tostato con un fatturato di 700milioni di euro all'anno. La più alta concentrazione di importatori di caffè si trova a Trieste, dove esiste anche il distretto del caffè e dove il fatturato di tutta la filiera è di 500 milioni di euro l'anno. A livello mondiale la produzione del caffè vale circa 90 miliardi di dollari e segna una stabilità dei consumi.

### In Primo Piano

- CRONACHE**
- Trema il Giappone: terremoto 8.9 Richter. Tsunami di 10 metri, un morto /video
  - CRONACHE**
  - Cibo etnico scaduto e tra la sporcizia. Sequestri anche nell'Anconetano
  - CRONACHE**
  - Il Consiglio dei ministri dichiara lo stato d'emergenza per le Marche
  - CRONACHE**
  - Consiglio regionale sul maltempo. Specca: efficace la risposta operativa
  - CRONACHE**
  - Yara uccisa con due armi. Sul suo corpo i dna di un uomo e di una donna

### Le news più lette

DI OGGI DELLA SETTIMANA DEL MESE

- Yara uccisa con due armi. Sul suo corpo i dna di un uomo e di una donna
- Sarah, scarcerati fratello e nipote Miseri. La moglie di Michele querela due parenti
- Ruby, "Il Fatto": emissari in Marocco per falsificare data di nascita. E' bufera
- Paperoni nel mondo, l'Asia sorpassa l'Europa: Berlusconi terzo in Italia
- Il Consiglio dei ministri dichiara lo stato d'emergenza per le Marche

### SHOPPING



**BENVENUTI AL SUD**  
Di Luca Miniero - Sconto del 15%  
Capo di un ufficio postale in Brianza. Alberto, per punizione ad una leggerezza, viene trasferito 2 anni nel sud Italia



**THE TOWN**  
Di Ben Affleck - Sconto 15%  
Mentre organizza un colpo, un ladro pianifica anche un modo per allontanarsi dalla vita che conduce da troppo tempo



**WALL STREET - I 10 DENARI NON DORME MAI**  
Di Oliver Stone - Sconto 15%  
Dopo essere stato in prigione, Gordon Gekko torna libero: ma il mondo non è più quello che un tempo era ai suoi piedi

Il caffè più caro si beve al Nord, in particolare in Trentino Alto Adige dove si arriva anche a 1,10 euro a tazzina. A Sud invece si possono trovare ottimi espressi a 0,70 euro. Come si prepara un espresso al bar. Sono necessari 7 grammi di miscela macinata da grani tostati di diversa origine, 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.

Il cappuccino - Con il caffè si contende il must della colazione all'italiana e all'estero è amato più del caffè tanto da essere il simbolo del made in Italy e dello stile di vita italiana. Tanto che se in Italia il rapporto fra espressi preparati al bar e cappuccini è uno a cinque, all'estero è di tre a quattro.

Giovedì 10 Marzo 2011 - 20:20 Ultimo aggiornamento: 20:47



**MODA**

"Viva i romantici" - Sconto 25%  
I Modà, la band rivelazione dell'anno, pubblicano il loro nuovo attesissimo album di inediti



**LORENZO JUVANOTTI**

"Ora" - Sconto 20%  
Il nuovo attesissimo album di inediti dell'artista, con sound e testi che coinvolgono emotivamente l'ascoltatore



**ROBERTO VECCHI ONI**

"Chiamami ancora amore" - Sconto 25%  
Il nuovo album del grande cantautore italiano, vincitore della 61esima edizione del Festival di Sanremo



**CLARA SANCHEZ** - Sconto 30%

"Il profumo delle foglie di limone"  
Uscito in sordina in Spagna, il romanzo ha sorpreso e ha scosso le coscienze, rivelandosi un caso editoriale unico



**STEFANO BINNI**

"Le Beatrici" - Sconto 25%  
Otto monologhi al femminile, uno "sparto" di voci e, tra un monologo e l'altro, sei poesie e due canzoni

#### LEGALMENTE



**ASTE GIUDIZIARIE**

Il sito delle vendite giudiziarie all'incanto  
Ricerca per Città o per Tribunale



**APPALTI**

Il sito degli appalti  
Ricerca per comune, regione o tipologia

#### PIEMME



**CONCESSIONARI DI PUBBLICITÀ**

[www.piemmeonline.it](http://www.piemmeonline.it)  
Per la pubblicità su questo sito, contattaci



Eventi

Eventi -&gt; Enogastronomici

- Sagre
- Feste
- Falciare
- EnoMusicali
- Festival
- Fiere
- Borghi
- Halloween
- Natani
- Culturali
- Musicali
- Spettacoli
- Cinema
- Conc. Spettacolo
- Mostre
- San Valentino
- 8 Marzo
- Corsi
- Mostra Mercato
- Sportivi
- Religiosi
- Beneficenza
- Annunci
- Var)

## Eventi Enogastronomici

## L'Unità D'Italia

a firma della Federazione Italiana Cuochi

dal 06/03/2011  
al 28/03/2011Dove:  
Italia

Per maggiori informazioni:

FIC  
Tel. 06/4402178  
44202209  
fax 06/44246203  
fic@fic.it  
info@fic.it  
fic.it  
nazionaleitalianacuochi.com

Fonte:  
Rosanna Ercole

Condividi | |

Scheda Evento

## L'Unità d'Italia

a firma della Federazione Italiana Cuochi

Due eventi saranno teatro per la FIC di performance d'alta cucina made in Italy: prima a Tirreno C.T., Salone dell'Ospitalità a CarraraFiere, con l'estemporanea di maccheroni dedicati al tricolore e i Concorsi culinari "Internazionali d'Italia", "Campionato Nazionale" e "Grand Junior Cooking"; poi a Roma, in Campidoglio, con le onorificenze del "Collegium Cocorum" ai benemeriti dell'arte e del sapere gastronomici.

L'Italia (dei fornelli) s'è desta: a breve, brigate di chef invaderanno (pacificamente) spazi espositivi per dare dimostrazione e conferma della loro professionalità e della grandezza della cucina del Belpaese. L'esercito di berrette bianche è quello della FIC-Federazione Italiana Cuochi, che è sempre in campo per supportare e promuovere la tradizione a tavola, rivisitata con tocco moderno, e ha tutte le carte in regola per rappresentare e onorare l'Unità d'Italia.

La prima postazione della FIC, unico ente del settore riconosciuto giuridicamente, verrà installata, dal 6 al 10 marzo, a Tirreno C.T. che, presso CarraraFiere di Marina di Carrara, da 31 anni è il Salone di riferimento della ricettività ed è organizzato, tra gli altri, da Paolo Caldana, presidente della Federazione. L'apertura della rassegna dell'Ospitalità, domenica 6, alle ore 12, è contraddistinta proprio da un'iniziativa della Federazione Italiana Cuochi: nell'Arena dei Talenti, che ogni giorno sarà lo scenario di cooking show del sodalizio, 20 chef, uno per regione, interpreteranno, con ricette inedite, "L'Unità d'Italia attraverso il maccherone". A presentare le libere versioni di uno dei simboli della cucina nazionale, che ha veramente unito le popolazioni dalle Alpi alla Sicilia, sarà Alessandro Circiello, volto televisivo e coordinatore del Compartimento Giovani, che avrà come ospite d'onore Attilio Romita, giornalista della RAI.

A Tirreno C.T., il programma della FIC, per tenere alta la bandiera del food tricolore, comprende però ben altre, ardue imprese: durante i quattro giorni fieristici, al Padiglione E, professionisti e giovani cuochi si confronteranno a suon di mestoli e coperchi per conquistare prestigiosi riconoscimenti.

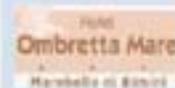
Nel "laboratorio a vista", 20 squadre di chef, più di 200 provenienti anche da altri Paesi, tra cui Francia e Bielorussia, si contenderanno gli ori dell'XI edizione "Internazionali d'Italia" ([www.internazionaliditalia.eu](http://www.internazionaliditalia.eu)) e del connesso IX "Campionato Nazionale di Cucina".

La particolare "esposizione culinaria" laureerà il team "campione nazionale assoluto" e quelli per la "cucina mediterranea" e per la "cucina artistica". Trofei individuali verranno assegnati ai

Cerca

Cerca su eventiesagre.it con GOOGLE

[-- Link sponsorizzati: --]



Alevon Hotel

T. +39 0541 370294  
F. +39 0541 371000  
M. +39 332 334267  
alevonhotel@gmail.com  
www.alevon.it

Concorso 2011

Premio 2011

Notizie 2011

Per accedere alla Newsletter clicca qui

EVENTIESAGRE (EU) è un marchio registrato ogni suo utilizzo non autorizzato non è ammesso

Informazioni su eventiesagre.it

Responsabile del sito:  
Gianfranco Greco  
tel.0541.7831757  
mobile.392.1413344  
fax.0541.7831757Eventi e Sagre di  
Grado GIANFRANCO  
Via P. Giordani, 2  
47900 Rimini RNinfo@eventiesagre.it  
P.IVA. 0029620454Prestare servizi hosting:  
Dagmar.it

La tua Pubblicità su eventiesagre.it

Site Map XML  
URL List TXT

"campioni nazionali" di cucina fredda, artistica e pasticceria, mentre ai singoli migliori under 23 della FIC spetteranno i premi per la cucina mediterranea e artistica.

Invece è riservato agli chef della Federazione d'età inferiore ai 25 anni il "2° Grand Junior Cooking Contest", sempre integrato all'interno di "Internazionali d'Italia", nato tre anni fa in Austria e ora indetto dall'Ordine Professionale Maestri di Cucina ed Executive Chef della FIC, in collaborazione con Tirreno C.T. e con la supervisione di Giorgio Nardelli, rettore dell'Ordine.

Di fronte ai 50.000 visitatori attesi a CarraraFiere, dal 7 al 9 marzo, 24 coppie di giovani berrette bianche, costituite da uno chef e un commis, dovranno dimostrare creatività e fantasia, nel rispetto della tradizione regionale italiana. Nelle due apposite cucine attrezzate, i partecipanti avranno a disposizione un "paniere mistero", ovvero un cesto con un contenuto segreto di prodotti tipici nazionali, sorteggiato ogni giorno. In 30 minuti, due squadre per volta si sfideranno nel comporre con gli ingredienti a sorpresa un secondo piatto, completo di guarnizione. Medaglie e corsi in Scuole di cucina andranno ai vincitori, sottoposti al severo giudizio di rappresentanti dell'Ordine, secondo i criteri e le regole della WACS-Società Mondiale dei Cuochi, di cui, unica in Italia, fa parte la Federazione Italiana Cuochi.

Ma anche chi giudica sarà messo a dura prova, a Marina di Carrara: nella giornata di domenica, i Maestri di Cucina della FIC dovranno dare buon esempio di come andrebbero elaborati i piatti!

Ancora a marzo, lunedì 28, un secondo, importante appuntamento, in onore della gastronomia dell'Italia unita, si svolgerà a Roma, a firma della Federazione Italiana Cuochi: in Campidoglio, nella splendida Sala Protomoteca, verrà conferita l'ambita onorificenza Collegio Cocorum a chi ha alle spalle una lunga esperienza di oltre 25 anni nell'Arte Culinaria e ha tenuto fede sempre e ovunque alla Tradizione e al Prestigio della Millenaria Cucina Italiana. Dalle ore 14, piazza Campidoglio sarà gremita da oltre 300 chef in perfetta divisa FIC e i candidati, appartenenti alle varie regioni, verranno accolti dai ragazzi degli Istituti Alberghieri di Roma. Alla presenza di autorità locali e con la conduzione di un noto presentatore televisivo, un parterre da grandi occasioni assisterà alla cerimonia di consegna dei collari e dei diplomi agli chef, per meriti di carriera. Un premio sarà attribuito anche ad alcuni famosi personaggi pubblici, per ora top-secret, che si sono distinti, nella loro professione, per aver valorizzato e salvaguardato l'agro-alimentare italiano.

Dopo la foto di rito, sulla scalinata della Protomoteca, un rinfresco sulla Terrazza Caffarelli dei Musei Capitolini, curato dal Relais le Jardin, concluderà l'intensa giornata ma non le attività della FIC, impegnata a buon diritto nella celebrazione del 150° anniversario dell'Unità d'Italia.

Se si deve attendere la fine del mese per conoscere i premiati del Collegio Cocorum, ora si sanno i nomi dei campioni di un altro Concorso, promosso dalla FIC e appena concluso: "Il Cuoco dell'anno 2011", in cartellone per la settima volta a RistorExpo, dal 20 al 23 febbraio a Lario Fiere di Erba, a Como. Alla XIV edizione del Salone della Ristorazione, l'ultimo giorno, 15 finalisti si sono contesi un premio in denaro e una pentola d'oro, marca Agnelli. Il tema del concorso è stato "La salute vien mangiando; piatto unico ispirato alla salute e alla sostenibilità", per una preparazione equilibrata in apporto calorico e di nutrienti e realizzata con prodotti a "chilometri zero". Non tutti i concorrenti hanno però interpretato correttamente il tema e questo fatto, come sempre, è stato la discriminante principale in sede di valutazione degli elaborati.

La giuria, composta da professionisti della FIC, ha proclamato vincitore il pugliese Giovanni Lorusso, "Cuoco dell'anno" per la sua "zuppetta di riso, legumi e cozze all'oro giallo, terrina di pesce, germogli e carote al vapore, quenelle di piselli e capesante alla menta, frittino di quinoa e pescatrice". Secondo classificato il marchigiano Michele Ottalevi, con "tortino di alici con cicoria formaggio di soia e pane di segale su spuma di fagioli cannellini allo zafferano dell'aquila", e terzo il lombardo Luigi Gandola, per le "costolette d'agnello bionatura in manto d'erbe e pane alla fibra, crespella alla ricotta d'asina e arance, carciofi e patate viola".

Il collare Collegio Cocorum

Per informazioni e interviste:

FIC, Piazzale delle Crociate 15, 00162 Roma  
tel. 06/4402178-44202209; fax 06/44246203  
sito www.fic.it  
email fic@fic.it-info@fic.it  
(Presidente: professor Paolo Caldana; Segretario: Salvatore Bruno)

NIC, via fra' Paolo Sarpi 1, 31033 Castelfranco Veneto (Treviso)  
sito www.nazionaleitalianacuochi.com  
(General Manager: Fabio Tacchella; Referente: Marco Valletta,  
email marcovalletta@teletu.itcell. +39/339/3291764)

Condividi | |



## IL TITOLARE DELLA «TORRETTA» «Il pizzaiolo premiato a Carrara lavora da anni nel mio locale»

**L'AQUILA.** Il titolare della pizzeria «La Torretta» **Luca Cociolone** comunica che il suo esercizio commerciale, rappresentato dal proprio pizzaiolo di origine macedone **Limani Besir**, nella fiera svoltasi a Massa Carrara nel centro «**Tirreno CD**», si è classificato al primo posto ottenendo il miglior punteggio davanti a numerosi partecipanti provenienti da tutte le parti d'Europa.

«Con questo importante risultato la pizzeria» dice «si è garantita l'accesso alla finalissima del Giro Pizza d'Europa 2010-2011 in programma a Parigi il 29 e il 30 marzo corrente anno».

«La creazione che l'ha portato sul gradino più alto del podio dei pizzaioli» dice ancora Cociolone riferendosi al suo collaboratore, «si chiama Fatalità e gli ingredienti fondamentali della sua composizione sono stati pomodoro, rucola, burrata, noci, pomodori secchi e funghi pioppini».

Ora c'è attesa in vista dell'appuntamento europeo che potrebbe conferire all'esercizio commerciale aquilano, attivo ormai da molti anni, un successo davvero prestigioso. Del resto l'abilità dei pizzaioli aquilani è riconosciuta universalmente.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



**IN BREVE**

## A Firenze il caffè più buono d'Italia

Il caffè più buono (e veloce) d'Italia è servito a Firenze da un barista di Lecce. A vincere, per il secondo anno consecutivo, il campionato italiano dei baristi di caffetteria, la cui finale si è svolta alla kermesse **Barista** di Carrara, è stato Francesco Sanapo, pugliese trapiantato nel capoluogo toscano, dove lavora in un noto bar cittadino: la caffetteria Corsini, in viale Europa. Sanapo potrà adesso partecipare al "World Barista Championship", che si svolgerà a Bogotà (Colombia) a giugno. Al campionato hanno preso parte 250 baristi italiani, di cui solo 24 hanno potuto accedere alle finali in Toscana. La gara ha previsto la preparazione, in massimo 15 minuti, di 4 caffè espressi, 4 cappuccini e 4 bevande analcoliche a base di caffè espresso. Ciascun concorrente è stato giudicato da un panel di esperti sensoriali e tecnici.



GLI OPERATORI

# Per alberghi e bar è il tutto esaurito

*Ma c'è chi si lamenta: con la Tirreno Ct eventi accavallati*

**MARINA DI CARRARA.** Bar presi d'assalto. Gelaterie da tutto esaurito e anche negozi aperti, in anticipo, rispetto al solito. Marina ha saputo accogliere nel migliore dei modi la carovana della Tirreno Adriatico. E, alla fine non ci sono stati neppure i tanto temuti disagi per il traffico: tutto ha funzionato alla perfezione. La chiusura delle strade non è andata avanti neppure un minuto in più di quanto annunciato. Insomma tutto secondo copione. E adesso per alberghi e ristoranti è arrivato il tempo dei bilanci.

Il sindaco premia la squadra vincitrice la Rabobank

Un bagno di folla per la città che, al di là del piccolo schermo, rimarrà - almeno questo si spera - anche nelle casse degli operatori economici del territorio. I presupposti positivi ci sono tutti.

**Scorte di panini bibite e focacce raddoppiati nei locali, la dirigente Tommasini: abbiamo lavorato tanto anche per questi risultati**

«Abbiamo lavorato proprio per questo - dice la dottoressa **Daniela Tommasini**, una "responsabile-responsabile" come è stata definita, dal comitato di tappa - Su indicazione del sindaco, e in collaborazione con la Rcs che organizza la corsa, abbiamo dato indicazione, già un paio di mesi fa, di prenotare gli alberghi del territorio. E il risultato è che 1500 persone

sono state per 4 giorni da noi: i riscontri ci sono. Basta ricordare una cosa piccola: alcuni bar hanno dovuto raddoppiare o triplicare le forniture di pane e focaccia».



Gli operatori ringraziano. Ma non mancano le voci fuori dal coro. Perché c'è chi fa notare che c'è stato un accavallamento con la fiera **Tirreno Ct**, una di quelle che porta il maggior numero di gente sul territorio. E così alcuni alberghi

hanno dovuto rinunciare a una bella fetta di lavoro perché erano già occupati. Insomma, della serie: «O troppo o niente».

E c'è anche chi non ha visto neppure un cliente dalla Tirreno-Adriatico. È il caso della **pensione Margherita** (2 stelle), nel cuore di Marina. «Forse dipende dalla nostra categoria, che sarà stata giudicata troppo bassa - fa notare il titolare - Ma noi non abbiamo avuto nessun rientro positivo. Credo

che se abbiamo organizzato tutto questo per muovere il commercio, forse hanno topato. Ma la cosa positiva è che i bar, ieri, durante la corsa hanno lavorato parecchio: di questo siamo tutti contenti».

Bilancio positivo, invece all'**hotel Exclusive**, sempre a Marina. «Abbiamo l'albergo pieno - spiegano - e ci hanno scelto, dopo la tappa dello scorso anno del Giro d'Italia, nuovamente le truppe della Rai. E molti stranieri che sono a seguito della corsa».

Al completo anche il **Morgana** e l'albergo **Tenda rossa**. «Ma noi - fanno notare all'**hotel Tenda rossa** - avevamo già quasi tutto al completo per la fiera **Tirreno Ct**. Quindi abbiamo dovuto rinunciare a parecchi clienti: un peccato, della serie o troppo o niente, questi due eventi forse avrebbero dovuto essere dilazionati nel tempo». Le cose sono andate molto bene anche all'**hotel Michelangelo**, in corso Rosselli a Carrara. «Abbiamo avuto ospite la giura della corsa e molti addetti ai lavori - fanno sapere dall'albergo - Per noi è stato senza dubbio un rientro positivo non solo a livello di immagine».

**Alessandra Vivoli**

TIRRENO CT

Buoni piazzamenti in entrambi i gusti per il Samba di Marina, rispettivamente quarto e terzo posto

# Gelatissimo, ecco i vincitori

*Montecatini e Prato al vertice nei gusti fragola e crema*

**MARINA DI CARRARA.** Il gelato è uno dei prodotti alimentari più graditi dal pubblico, non solo in Italia, ma anche nel resto dell'Europa e del mondo.

Per restare nel nostro Paese, il 2010 ha visto un aumento del consumo di ben il 7,5% rispetto al 2009: un incremento più che significativo e accompagnato da una diminuzione media dei prezzi al consumatore finale dell'1,6%.

Uno "sconto" non molto grande, ma comunque apprezzabile in momenti come questi, quando le sorprese sugli scontrini sono all'ordine del giorno.

Secondo gli ultimi dati, nel 2010 erano presenti in Italia 36.970 gelaterie (il 10% in più rispetto al 2005), che occupavano circa 150.000 addetti; nel resto mondo le gelaterie italiane si stimano in oltre 20.000, con circa 100.000 addetti; il mercato nazionale vale 2,5 miliardi di

euro per la sola produzione artigianale, che diventano 3,5 se si considerano anche la attrezzature e gli ingredienti. È importante sottolineare come quest'ultimo settore detenga uno dei numerosi record dell'Italia come maggior produttore mondiale.

Gli spaghetti e la pizza non sono più da soli a rappresentare l'alimentazione made in Italy all'estero. Soprattutto nei paesi emergenti si sta espandendo velocemente il mercato, con un rapido aumento dei punti vendita, cosa che si verifica anche in Estremo Oriente, negli Stati Uniti e in Australia; aumento che invece è più contenuto nell'ambito storico dell'Unione europea, come pure in Italia.

Considerando i numeri in gioco, possiamo credere che il gelato italiano goda di buona salute e abbia soprattutto favorevoli prospettive per il futuro.

E ancora il gelato è stato pro-

tagonista alla Mostra **Tirreno Ci** in corso nel Complesso fieristico di Carrara fino a oggi.

La Mostra, dedicata a tutti i settori dell'ospitalità e della ristorazione, è stata sede di tutte le fasi del concorso Gelatissimo 2011. La storica gara, che accompagna la **Tirreno Ci** fin dalla prima edizione di trentuno anni fa, è organizzata da Siga, Associazione Italiana Gelatieri e si è articolata come sempre in due categorie, Creme e Frutta.

Il tema di quest'anno era rispettivamente dedicato alla Nocciola e alla Fragola, due tra i gusti di gelato più apprezzati.

Una importante selezione di trentacinque gelatieri provenienti da tutta Italia si sono affrontati in una impegnativa due giorni, al termine dei quali il puntuale lavoro della Giuria, formata da noti gelatieri ed esperti del settore ha comunicato i nomi delle due gelaterie

vincitrici.

Per la categoria **Fragola**, si è aggiudicata il prestigioso trofeo la gelateria Supercrema, di Montecatini Terme, rappresentata da Elisabetta Collecchi; nell'altra sezione, la **Crema**, il gradino più alto del podio è stato conquistato dalla **Gelateria del Corso**, di Prato, rappresentata da Enrico Brogi.

Il presidente della Siga, **Alberto Pica**, si è dichiarato più che soddisfatto dall'alto livello della competizione, che come sempre ha evidenziato delle vere eccellenze del settore. Questa la **classifica finale**: Fragola, piazza d'onore alla gelateria Cesare Cavallotti, della Spezia. A seguire, Sottovento, di Grosseto; Samba, di Marina di Carrara, e un gradito quinto posto per la Scuola Albeghiera Giulio Marconi di Seravezza.

Per la Nocciola, secondo posto al Golosone di Monterosso, mentre al terzo ancora Samba.

Nella quarta e quinta posizione troviamo ancora Sottovento e Cesare Cavallotti.



Sopra la premiazione di Elisabetta Colleghi e a destra quella di Enrico Brogi



www.ecostampa.it



# Il migliore espresso è di un barista leccese

## Francesco Sanapo lavora alla caffetteria Corsini di Firenze

### L'EVENTO

**CARRARA.** Preparare un buon caffè o un vero cappuccino italiano è un'arte. Ma anche una sfida. Il miglior barista italiano è, per il secondo anno consecutivo, **Francesco Sanapo**, leccese, trapiantato a Firenze dove lavora presso la caffetteria Corsini (torrefazione di Arezzo). Sul podio della finale del Campionato italiano baristi caffetteria che si è svolta a **Tirreno Ct**, Salone nazionale per alberghi, caffè, bar, gelaterie, pasticcerie, pizzerie, panifici, ristoranti e comunità al in corso di svolgimento a Carrara, **Elisa Molle** di Rossasecca (Fr), seconda, e **Eddy Rigbi** di Modena, terzo.

Al campionato hanno preso parte 250 baristi italiani, dei quali soltanto 24 hanno potuto

accedere alle finali in Toscana.

La gara ha previsto la preparazione, in massimo 15 minuti, di quattro caffè espressi, quattro cappuccini e di quattro bevande analcoliche a base di caffè espresso. La prova di ciascun concorrente è stata giudicata da un panel di giudici accreditati, quattro dei quali sensoriali, due tecnici e un presidente di giuria. Il vincitore del campionato italiano, Francesco Sanapo, parteciperà al **World Barista Championship**, il termine barista è uguale in tutto il mondo, che si svolgerà a Bogotà in Colombia, il prossimo giugno.

Per il patron della manifestazione italiana, **Andrea Lattuada** «il livello del campionato cresce di anno in anno, i baristi sono sempre più esperti. L'obiettivo della competizione è far crescer il livello dei baristi italiani e quello di strappare almeno un podio ai campionati di Bogotà».

**Il caffè.** Per gli italiani quello del caffè è un vero e proprio rito.

Secondo l'associazione di consumatori Aduc ogni giorno in Italia, nei 130mila bar, si consumano 80 milioni di caffè espresso, che con una media di 0,85 euro a tazzina fanno 68 milioni di euro al giorno. Su base annuale vengono consumati oltre 29 miliardi di caffè per un giro d'affari di circa 25 miliardi di euro.

Secondo i dati ufficiali Istat, nel 2009 il volume delle importazioni di caffè verde è stato pari a 7.484.143 di sacchi, sostanzialmente invariato rispetto all'anno precedente, con l'Italia primo Paese al mondo per esportazione di caffè tostato con un fatturato di 700 milioni di euro all'anno. La più alta concentrazione di importatori di caffè si trova a Trieste, dove esiste anche il distretto del caffè e dove il fatturato di tutta la filiera è di 500 milioni di euro

l'anno. A livello mondiale la produzione del caffè vale circa 90 miliardi di dollari e segna una stabilità dei consumi. Il caffè più caro si beve al Nord, in particolare in Trentino Alto Adige dove si arriva anche a 1,10 euro a tazzina. A Sud invece si possono trovare ottimi espressi a 0,70 euro.

**Come si prepara un espresso al bar.** Sono necessari 7 grammi di miscela macinata da grani tostati di diversa origine, 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.

**Il cappuccino.** Con il caffè si contende il must della colazione all'italiana e all'estero è amato più del caffè tanto da essere il simbolo del made in Italy e dello stile di vita italiana.



Francesco Sanapo

Il vincitore del campionato italiano parteciperà al World Barista Championship in programma a Bogotà



# Nei primi tre giorni, 32mila visitatori

Oggi il gran finale, l'obiettivo degli organizzatori è superare la quota dei cinquantamila

**MARINA DI CARRARA.** Trentaduemila visitatori nei primi tre giorni: la **Tirreno Ct** giunta alla 31 edizione, si conferma una mostra mercato dai grandi numeri. E oggi ci sarà il gran finale (ricordiamo che gli stand chiudono alle 17). Facile pensare che con i dati di ieri e oggi si supererà quota 50mila.

Per chi volesse visitare questa 31ª edizione della **Tirreno Ct** c'è quindi tempo fino a oggi alle 17. Il prezzo del biglietto: euro 10 - Ridotto con cartolina invito euro 3.

**Brilla il pizzaiolo di "Ometto".** Daniel Favero, pizzaiolo della Trattoria Ometto di Bedizzano ha partecipato al Giropizza d'Europa alla tappa di Marina di Carrara qualificandosi al 5º posto, accedendo

di diritto alle finali di Parigi

che si svolgeranno il 29 e 30 marzo, con la pizza "Fantasia Carrarina" (lardo, pomodorini e rucola).

**Soddisfatti gli organizzatori.** Come abbiamo detto, il Salone Nazionale per alberghi, bar, gelaterie, pasticcerie, pizzerie, panifici, ristoranti e comunità, sta dando grandi soddisfazioni in termini numerici. Un trend positivo dovuto, come ricordano i promotori, anche alla massiccia partecipazione delle Associazioni di categoria.

Esibizioni, seminari, conve-

gni, tavole rotonde, momenti di approfondimento su tutte le maggiori tematiche, con la partecipazione di personaggi di as-

soluto rilievo, hanno sempre coinvolto il pubblico durante tutte le giornate di apertura.

«Una delle chiavi del successo costante che accompagna la **Tirreno Ct** anno dopo anno sta nel sapersi rinnovare, ma restando fedele alla tradizione», affermano **Paolo Caldana** e **Sergio Dati**, responsabili della Tirreno Tra-

dè, società che organizza la manifestazione.

Una formula molto apprezzata sia dagli espositori

che dai visitatori, che trovano in questo evento concrete risposte alle rispettive esigenze, sia nel rapporto fornitore-cliente, sia nei rapporti professionali di aggiornamento e formazione.

Daniel Favero  
pizzaiolo  
di Ometto



Buon quinto posto  
del pizzaiolo della  
trattoria Ometto



G.T. Local

## IL TIRRENO MASSA-CARRARA



+11° C

MARE SPARDE

CERCA

LIVORNO CECINA-PIDIONANO EMPOLI GROSSETO LUCCA MASSA-CARRARA MONTECATINI POMEZIO-ELBA PISA PISTOIA PONTEDERA PRATO VEROLA

Home Cronaca Sport Agenda Foto e video Toscana Motori Aste e appalti Annunci Lavoro Guide utili Negozi

Sei in: Massa Home Cronaca Il re dei pizzaioli più forte del terremoto

CONDIVIDI

## Il re dei pizzaioli più forte del terremoto

Litano, lavorava all'Aquila e il suo locale fu distrutto dal sisma due anni fa

Carrara

PERSONE: i nomi degli ultimi tre giorni

LUOGHI: la mappa degli ultimi tre giorni



**CARRARA.** Il pizzaiolo più bravo d'Italia è un litano che ha perso il locale durante il terremoto a L'Aquila. Questo è emerso all'esito delle selezioni del campionato internazionale Giro Pizza Europa, tenute a Marina di Carrara nell'ambito della 31ª **Tirreno Ci**: il vincitore della gara, **Besir Limani**, è infatti originario del paese est europeo, e, fino ai primi giorni dell'aprile di due anni fa lavorava in una pizzeria del capoluogo abruzzese, "La Torretta", rimasta distrutta durante il sisma. Proprio pensando alla tragedia dell'Aquila ha strappato il primo posto del concorso, garantendosi l'accesso alla finalissima del Giro Pizza in programma a Parigi il

29 e il 30 marzo: la creazione che l'ha portato sul gradino più alto del podio dei pizzaioli, si chiama "Fatalità", ed è dedicata proprio al terremoto. Curiosità: non c'è la mozzarella. Rucola, burrata, noci, pomodori secchi e lunghi pioppini gli ingredienti fondamentali della sua composizione. La buona notizia è che ora la pizzeria è stata restaurata e riaperta, e si chiama ancora la Torretta. In ogni caso, tra i primi tre classificati del concorso al piatto più tricolore che ci sia non c'è nemmeno un italiano: dietro Besir, ad arrivare secondo in gara, infatti, è stato il francese **John Berg** della pizzeria Le Barone in Normandia, mentre il terzo posto è andato a **Camuz Abdallah**, pizzaiolo marocchino della pizzeria Valentina di Mantova. I primi dieci pizzaioli in gara alle selezioni di **Tirreno Ci** parteciperanno alla finalissima di Parigi. La pizza è di sicuro il simbolo dell'Italia e dell'italianità nel mondo. Se la pizza napoletana ha recentemente avuto il riconoscimento Stg (Specialità tradizionale garantita) dalla Comunità europea, in generale la preparazione della pizza divide il Nord e il Sud del Belpaese, come spiega Gianni Marin, mastro pizzaiolo di Caorle (Ve) e docente della Scuola Italiana Pizzaioli. Due modelli: quello meridionale dove per l'impatto 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. Il modello del Nord si differenzia per l'utilizzo della mozzarella fordiate al 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. «Si può dire che l'Italia ha due modelli di pizza che però vengono apprezzati indipendentemente dalla loro origine in tutto allo stivale - spiega Marin - dato che il gusto varia da regione a regione». La pizza e la sua preparazione è stata al centro di **Tirreno Ci**, la manifestazione di Carrara, dove si sono svolte le selezioni finali, organizzate da **Pizza e Pasta italiana** in collaborazione con la **Scuola italiana pizzaioli**, del **Giro Pizza Europa**, campionato internazionale di pizza di cui la finalissima, come detto, si svolgerà a Parigi il 29 e 30 marzo prossimi. Il settore delle pizzerie in Italia sembra avere un effetto anticiclico rispetto agli altri settori.

9 marzo 2011

## Altri contenuti

## SUGLI STESSI LUOGHI

- Protestano le famiglie nomadi a Massa "Dateci almeno un'area con acqua e gas"
- Protestano le famiglie nomadi a Massa "Dateci almeno un'area con acqua e gas"
- Doppio di Comuni e abitanti Lucca batte Massa Carrara

+ TUTTI I LUOGHI

## Persone

Jonathan Esposito	Angelo Zubiani
Cristina Lattanzi	Gianni Musetti
Carlo Paolini	Osvaldo Angeli
Enrico Rossi	Andrea Corradino
Franco Guassoni	Cesare Micheloni
Federico Manotti	Norberto Ricci

+ TUTTI I NOMI

## Trova Indirizzi Utili

## Cerca negozi e professionisti

Cosa vuoi cercare?

Mappa

Vicino a

CERCA

## NAVIGA PER CATEGORIA:

- NOLEGGIO AUTO CONCESSIONARI AUTO TAXI
- FARMACIE OSPEDALI PRONTO SOCCORSO
- RISTORANTI AGENZIE VIAGGI ALBERGHI AGRITURISMO BED AND BREAKFAST RESIDENZE
- AGENZIE IMMOBILIARI FINANZIAMENTI MUTUI MOBILI E COMPLEMENTI D'ARREDO PIANTE E FIORI IDRAULICI TRAILOCHI IMPRESSE EDILI
- PALESTRE PISCINE ISTITUTI DI BELLEZZA FARRUCCHERI EROBRETRE
- ABBIGLIAMENTO GIOIELLE E OROLOGI OUTLET CENTRI COMMERCIALI ELETTRODOMESTICI

## Annunci

CASA MOTORI LAVORO ENTI

 Vendita  Affitto  Casa Vacanza

Regione Provincia

Abruzzo

CERCA

Abruzzo, Teramo, Roseto degli Abruzzi  
 riproduzione fedele di mobili d'epoca  
 Mobili d'epoca STRACCIALINI riproduzione  
 fedele di mobili d'epoca del '600 - '700 -  
 '800 in vero noce nazionale massello. Sono  
 disponibili le nuove collezioni 2011. V...

GTT Local

# IL TIRRENO

## MASSA-CARRARA



+11° C

MARE SPARDE

CERCA

LAVORNO CECINA-ROSONANO EMPOLI GROSSETO LUCCA MASSA-CARRARA MONTECATINI POMEZIO-ELBA PISA PISTOIA PONTEDERA PRATO VEROLA

Home Cronaca Sport Agenda Foto e video Toscana Motori Aste e appalti Annunci Lavoro Guide utili Negozi

Sei in: Massa Home Cronaca La più amata dagli italiani (e non solo)

Condividi

## La più amata dagli italiani (e non solo)

Sale il fatturato delle pizzerie, gli Stati Uniti i maggiori consumatori

[carrara](#)
**PERSONE:** i nomi degli ultimi tre giorni

**LUOGHI:** la mappa degli ultimi tre giorni


**MARINA DI CARRARA.** Dai dati elaborati dall'Istituto Europeo della Pizza Italiana, dal 2001 al 2010, il numero delle pizzerie classiche (escluse quelle al taglio, d'asporto e a domicilio) sono cresciute del +14% visto che sono passate da 22.230 a 25.300 unità. 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, +3,66%. In calo, invece, il numero dei coperti passati da 20.800 ai 17.100 del 2010 (-18%). Nell'ultimo periodo decresce anche il fatturato medio per pizzeria. Dopo un trend positivo dal 2001 (271mila euro) al 2007 (304mila), le cifre hanno iniziato a calare fino ai 285mila del 2010 (-6,25% sul 2007). Tuttavia il fatturato complessivo di tutti i punti di produzione di pizza è passato da 9.900 milioni di euro del 2001 a 16.530 milioni di euro del 2010 (+67,7%), mentre quello per le sole pizzerie classiche è passato da 6.000 milioni a 6.950 milioni di euro nel 2010 (+16%). Cresciuto il numero degli addetti nell'intero

comparto, da 85.800 a 87.316, e dell'indotto passato da 56.000 a 85.100. Complessivamente l'incidenza della pizzeria sulla ristorazione è salita al 40% nel 2010 contro il 32,4% del 2001. Tra le tendenze dei consumi, sempre secondo l'Istituto Europeo della Pizza Italiana, un italiano consuma 7,6 chilogrammi di pizza all'anno, ma è secondo nella classifica mondiale battuto dagli americani con 13 chili. E se l'Italia è conosciuta per la pizza, è San Paolo (Brasile) la città del mondo che ha più pizzerie, oltre 6.000. In tutto il Brasile sono 25.000 le pizzerie funzionanti per una produzione di 43 milioni di pizze al mese e un fatturato che si calcola superiore ai 4 miliardi di euro all'anno, e il paese viene solo dietro agli Stati Uniti nella classifica delle nazioni che consumano più pizze. La 31ª **Timera Ci** prosegue fino a domani (oggi orario 10-19, domani 10-17) a Camarofiere.

9 marzo 2011

### Altri contenuti

#### SUGLI STESSI LUOGHI

- [Protestano le famiglie nomadi a Massa "Dateci almeno un'area con acqua e gas"](#)
- [Protestano le famiglie nomadi a Massa "Dateci almeno un'area con acqua e gas"](#)
- [Doppio di Comuni e abitanti Lucca batte Massa Carrara](#)

TUTTI I LUOGHI

### Persone

Jonathan Esposito	Angelo Zubiani
Cristina Lattanzi	Gianni Musetti
Carlo Paolini	Oswaldo Angeli
Enrico Rossi	Andrea Corradino
Franco Guassoni	Cesare Michelin
Federico Manotti	Norberto Ricci

TUTTI I NOMI

### Trova Indirizzi Utili

#### Cerca negozi e professionisti

Cosa vuoi cercare?

Mappa

Vicino a

CERCA

#### NAVIGA PER CATEGORIA:

- NOLEGGIO AUTO CONCESSIONARI AUTO TAXI
- FARMACIE OSPEDALI PRONTO SOCCORSO
- RISTORANTI AGENZIE VIAGGI ALBERGHI AGRITURISMO BED AND BREAKFAST RESIDENZE
- AGENZIE IMMOBILIARI FINANZIAMENTI MUTUI MOBILI E COMPLEMENTI D'ARREDO PIANTE E FIORI IDRALICI TRAILOCHI IMPRESE EDILI
- PALESTRE PISCINE ISTITUTI DI BELLEZZA PARRUCCHIERI ERORETRIE
- ABBIGLIAMENTO GIOIELLE E OROLOGI OUTLET CENTRI COMMERCIALI ELETTRODOMESTICI

### Annunci

CASE MOTORI LAVORO ENTI

 Vendita
  Affitto
  Casa Vacanza

 Regione  Provincia 


**Abruzzo, Teramo, Roseto degli Abruzzi**  
 riproduzione fedele di mobili d'epoca  
 Mobili d'arte STRACCIALINI riproduzione  
 fedele di mobili d'epoca del '600 - '700 -  
 800 in vero noce nazionale massello. Sono  
 disponibili le nuove collezioni 2011. Vi...



GT [local]

IL TIRRENO MASSA-CARRARA

+11° C  
MARE SPARDE

CERCA

LIVORNO CECINA-PIDORIANO EMPOLI GROSSETO LUCCA MASSA-CARRARA MONTECATINI POMEZIO-ELBA PISA PISTOIA PONTEDERA PRATO VEROLA

Home Cronaca Sport Agenda Foto e video Toscana Motori Aste e appalti Annunci Lavoro Guide utili Negozi

Sei in: Massa Home Cronaca Pasticceria, nuove opportunità con il Progetto Futuri Talenti

CONDIVIDI

## Pasticceria, nuove opportunità con il Progetto Futuri Talenti

PERSONE: i nomi degli ultimi tre giorni

LUOGHI: la mappa degli ultimi tre giorni



**MARINA DI CARRARA.** Giornate dense di avvenimenti importanti alla mostra **Tirreno GT**, in corso di svolgimento a Carrara e dedicata ai professionisti di tutti i settori dell'ospitalità e della ristorazione, ambito nel quale una parte importante è occupata dalla pasticceria e settori affini, comparto che conta in Italia 42.289 imprese, pari al 48,5% del totale delle aziende dell'artigianato alimentare che, al 30 settembre 2010 era composto da 87.189 imprese con 246.490 addetti, per una dimensione media di 2,8 addetti per impresa. Il settore ha registrato una crescita, dal 2009 al 2010, del numero delle imprese: la crescita più accentuata nel numero di imprese artigiane dell'alimentazione si riscontra in Veneto con un aumento del 2,8% nell'ultimo anno, seguito dal Molise con 2,6%, Piemonte con 2,5%, Sicilia e Campania con il 2,4%, Lombardia con il 2,3%, Lazio con il 2,1% e Toscana con il 2,0%.

Nell'ambito della **Tirreno Ci** è attivo tutti i giorni il Forum della Pasticceria, Gelateria e Panificazione, che quest'anno ha usufruito della prestigiosa presenza del Maestro Pasticcere **Gastone Pegoraro**, neo insignito del premio Caterina de' Medici, e dei Maestri d'Oltralpe David Bedu e Didier Chouet. Dal confronto è emerso un quadro che vede la Francia nettamente avvantaggiata in questo settore: rispetto al nostro Paese vi sono più scuole. E intanto, proprio ai giovani è dedicata una importante iniziativa che si svolge all'interno della **Tirreno GT**, il **Progetto Futuri Talenti**. Fortemente voluto da **Martino Liuzzi** e **Livia Chiriotti**, il progetto è dedicato a una selezione di promettenti giovani delle Scuole Alberghiere che hanno dimostrato spiccate attitudini per questo affascinante settore dell'alimentazione. Nei cinque giorni di apertura della Mostra, i ragazzi, con la docenza di **Simona della Bona**, si sono avvinati alla difficile arte della preparazione del gelato artigianale.

Si tratta di allievi degli Istituti Alberghieri di Marina di Massa e Viareggio, che hanno così in questo primo approccio l'opportunità di usufruire di docenze ai massimi livelli. Possiamo affermare che il futuro del comparto della pasticceria, gelateria e panificazione, con tutto il suo bagaglio di conoscenze, prestigio e tradizione nelle mani di questi giovani, che affrontano un percorso difficile, ma che potrà essere denso di grandi soddisfazioni. A segnare il cammino di questi ragazzi, Martino Liuzzi ha posto la massima se vuoi programmare il futuro devi conoscere le cose passate, perché è nella tradizione, pur con tutti i necessari aggiornamenti, che si poggiano le basi della conoscenza professionale, della manualità e del lavoro intellettuale che contraddistinguono il grande artigianato italiano, anche nel campo dell'alimentazione.

8 marzo 2011

### Altri contenuti

#### SUGLI STESSI LUOGHI

- Massa ha la sua vittima nella strage Marina Galano è spirata a Cisanello
- Costantino, socio di maggioranza Il manager subentrò nel 2009
- «No al turno di notte per i cinquantenni»

+ TUTTI I LUOGHI

### Persone

Jonathan Esposito	Angelo Zubiani
Cristina Lattanzi	Gianni Musetti
Carlo Paolini	Osvaldo Angeli
Enrico Rossi	Andrea Corradino
Franco Guassoni	Cesare Micheloni
Federico Manotti	Norberto Ricci

+ TUTTI I NOMI

### Trova Indirizzi Utili

#### Cerca negozi e professionisti

Cosa vuoi cercare?

Mappa

Vicino a:

CERCA

#### NAVIGA PER CATEGORIA:

- NOLEGGIO AUTO CONCESSIONARI AUTO TAXI
- FARMACIE OSPEDALI PRONTO SOCCORSO
- RISTORANTI AGENZIE VIAGGI ALBERGHI AGRITURISMO BED AND BREAKFAST RESIDENZE
- AGENZIE IMMOBILIARI FINANZIAMENTI MUTUI MOBILI E COMPLEMENTI D'ARREDO PIANTE E FIORI IDRAULICI TRAILOCHI IMPRESE EDILI
- PALESTRE PISCINE ISTITUTI DI BELLEZZA PARRUCCHIERI ERORETRIE
- ABBIGLIAMENTO GIOIELLI E OROLOGI OUTLET CENTRI COMMERCIALI ELETTRODOMESTICI

### Annunci

CASE MOTORI LAVORO ENTI

 Vendita  Affitto  Casa Vacanza

Regione Provincia

Abruzzo

CERCA

Abruzzo, Teramo, Roseto degli Abruzzi  
 riproduzione fedele di mobili d'epoca  
 Mobili d'arte STRACCIALINI riproduzione  
 fedele di mobili d'epoca del '600 - '700 -  
 '800 in vero noce nazionale massello. Sono  
 disponibili le nuove collezioni 2011. Vi...



Localport


[Home](#) [Canavese](#) [Cini](#) [Salute](#) [Notizie Canavese](#) [Notizie dal Mondo](#) [Eventi](#) [Sport](#) [Localshop](#) [Lavoro](#) [Studio](#) [Pronto Casa](#) [in Piazza](#) [Aziende in Affari](#)
[Ricerche](#)
[Vai di Localport la tua home page](#)
[Previsioni Meteo](#)
[giovedì 10/03](#)

**Quotidiano**  
 in linea

## Dal Mondo

[\[Roma\] Giustizia, Alfano illustra la riforma. Bersani: bricolage di leggi ad personam](#)
[\[Tripoli\] Giallo emissari Gheddafi a Bruxelles. Caccia libici contro terminal petroliferi](#)
[\[Roma\] Cadavere mutilato, l'autopsia: è una donna accoltellata e squartata con la sega](#)
[\[Milano\] Incendio a Novaggio nel Canton Ticino: muoiono per asfissia madre e figlio](#)
[\[Massa Carrara\] Macché 'sulo a Napule 'o sanno fa', il caffè migliore è di un leccese a Firenze](#)
[\[Italia\] Banche: se falliscono limite di rimborso scende a 100mila euro a correntista](#)
[\[Roma\] Spazio, atterrato lo shuttle Discovery: dopo 27 anni la navicella va in pensione](#)
[\[New York\] Lands End sarà demolita, addio alla magione che ispirò 'Il grande Gatsby'](#)
[\[Italia\] Esplose la fisioterapia per i cani: massaggi, piscina e tapis-roulant](#)
[\[Firenze\] Strangola il cane, lo scuota e lo mangia: ragazzo di 23 anni denunciato](#)
[\[Roma\] A Palazzo Venezia nuova luce sul Caravaggio di San Luigi dei Francesi](#)
[Tutte le notizie](#)

MEDIA CENTER ADKARDUS

SERVIZI: SPORT, CINEMA, POLITICA



Localport	
<ul style="list-style-type: none"> <li><a href="#">Notizie dal mondo</a></li> <li><a href="#">Notizie Canavese</a></li> <li><a href="#">L'edicola</a></li> <li><a href="#">Foto impressioni</a></li> <li><a href="#">Appuntamenti</a></li> <li><a href="#">Cinema</a></li> <li><a href="#">Musica</a></li> <li><a href="#">Teatro</a></li> <li><a href="#">Cultura</a></li> </ul>	<p>Macché 'sulo a Napule 'o sanno fa', il caffè migliore è di un leccese a Firenze</p> <p>Massa Carrara- Preparare un buon caffè o un vero cappuccino italiano è un'arte. Ma anche una sfida. Il miglior barista italiano è, per il secondo anno consecutivo, Francesco Sanapo, leccese, trapiantato a Firenze dove lavora presso la caffetteria Corsini (torrefazione di Arezzo). Sul podio della finale del Campionato italiano baristi caffetteria che si è svolta a <b>Tirreno Ci</b>, Salone nazionale per alberghi, caffè, bar, gelaterie, pasticcerie, pizzerie, panifici, ristoranti e comunità al in corso di svolgimento a Carrarfiere, Elisa Molle di Rossasecca (Fr), seconda, e Eddy Righi di Modena, terzo.</p> <p>Al campionato hanno preso parte 250 baristi italiani, dei quali soltanto 24 hanno potuto accedere alle finali in Toscana. La gara ha previsto la preparazione, in massimo 15 minuti, di quattro caffè espressi, quattro cappuccini e di quattro bevande analcoliche a base di caffè espresso. La prova di ciascun concorrente è stata giudicata da un panel di giudici accreditati, quattro dei quali sensoriali, due tecnici e un presidente di</p>
	<p><b>Sport</b></p> <p>Vai alla <a href="#">sezione Sport</a> con tutti gli appuntamenti e le notizie sportive dell'area Canavesana</p> <p style="text-align: right;"><a href="#">+Continua</a></p>
	<p><b>Localshop</b></p> <p><a href="#">Vesco Valentino s.r.l.</a></p> <p>Da Vesco a Mercenasco, promozioni di primavera per il tuo giardino</p>

giuria. Sanapo, parteciperà al World Barista Championship che si svolgerà a Bogotà in Colombia, il prossimo giugno.

Per il patron della manifestazione italiana, Andrea Lattuada «il livello del campionato cresce di anno in anno, i baristi sono sempre più esperti. L'obiettivo della competizione è far crescere il livello dei baristi italiani e quello di strappare almeno un podio ai campionati di Bogotà».

Per gli italiani quello del caffè è un vero e proprio rito. Secondo l'associazione di consumatori Adoc ogni giorno in Italia, nei 130mila bar, si consumano 80 milioni di caffè espresso, che con una media di 0,85 euro a tazzina fanno 68 milioni di euro al giorno. Su base annuale vengono consumati oltre 29 miliardi di caffè per un giro d'affari di circa 25 miliardi di euro.

(10/03/2011 - in collaborazione con AdnKronos)

• [Segnala ad un amico](#)

← [Torna Indietro](#)

#### [Teatro](#)

[Le bugie con le gambe lunghe](#)

E' Luca De Filippo a dirigere e portare in scena al...

• [Continua...](#)

#### [Cinema](#)



[Il cigno nero](#)

#### [Vivi Torino](#)

[Stereo & Fluido](#)

[Carnival Party](#)

Venerdi 4 marzo al Cosmopolitan (via Bonelli 6/B),...

• [Continua...](#)

• [Visitalci](#)

#### [Digi](#)

[Richi Ferrero -](#)

[Bwinflightmoka](#)

La Gagliardi Art

System di Torino

presenta...

• [Continua](#)

#### [Gli Eventi dell'anno](#)

In ordine di scadenza

• [Teatro "chi"](#)

• [Teatro Giocosa](#)

• [Teatro Ricambio](#)

• [Bambiniatatro](#)

• [Fiacci le Mura](#)

• [K.I.T.E.](#)

[Chi è Localport](#) - [I nostri soci](#) - [Servizi Gratuiti](#) - [Per la tua pubblicità](#) - [Contattaci](#)

Copyright © 2000- Localport S.r.l. - P.IVA 08005670016 - Tutti i diritti riservati

Testata giornalistica registrata - Registrazione del tribunale di Ivrea n° 211 del 4 agosto 2001 - Associato ANSO

<!--[if lt IE7]> <![endif]--> <!--[if lt IE8]> <![endif]-->



Home | Archivio | Appuntamenti | Rubriche | Vettrine | Redazioni | Collaboratori | Links | Contatti  
 Redazione di Bari Cerca nel sito  Data

10/03/11

Specchia (Lecce) - Per la seconda volta consecutiva Francesco Sanapo campione Italiano Baristi Caffetteria

#### A GIUGNO A BOGOTÀ PER IL TITOLO MONDIALE

Francesco Sanapo, originario di Specchia, in provincia di Lecce, si è riconfermato, per il secondo anno consecutivo, a Carrara, CAMPIONE ITALIANO BARISTI CAFFETTERIA 2011, ottenendo la qualificazione, come unico rappresentante italiano, alla grande vetrina internazionale del WORLD BARISTA CHAMPIONSHIP, in svolgimento il prossimo giugno a Bogotà, in Colombia.



[PHOTOALLERY]

La decima edizione della competizione nazionale, si è svolta nell'ambito del TIRRENO CT, Salone nazionale per alberghi, caffè, bar, una kermesse della ristorazione e del turismo, dove i giudici di gara hanno avuto il compito di valutare non solo il sapore dei 4 caffè, 4 cappuccini e 4 bevande analcoliche a base di caffè preparati in 15 minuti dai concorrenti, ma anche la loro tecnica di esecuzione e il tempo minimo da loro impiegato e da servire a una commissione formata da esperti giudici degustatori.

Sanapo si è distinto fra 250 concorrenti in assoluto per la sua dimestichezza, bravura e velocità nel servire la bevanda più amata dagli italiani e inimitabile all'estero, solo 24 di loro, però hanno potuto accedere alla finale toscana. Si sono aggiudicati rispettivamente il secondo e terzo posto Elisa Molle di Frosinone ed Eddy Righi di Modena. Sanapo ha vinto, proponendo una rara qualità di caffè brasiliano, i cui chicchi sono stati raccolti e selezionati a mano in una piccola azienda agricola vicina a Bahia. Per il patron della manifestazione italiana, Andrea Lattuada "il livello del campionato cresce di anno in anno, i baristi sono sempre più esperti. L'obiettivo della competizione è far crescere il livello dei baristi italiani e quello di strappare almeno un podio ai campionati di Bogotà".

Non era mai accaduto che un partecipante conquistasse per due edizioni consecutive il titolo di Campione Italiano, soprattutto, per un campione uscente che aveva su di lui gli occhi di tutti i concorrenti.

Un punteggio da record, che ha garantito a Sanapo la vittoria: 725 punti su 800, circa cento in più rispetto al secondo classificato.

Un punteggio che in una finale mondiale avrebbe permesso a Sanapo di raggiungere il primo posto.

A Bogotà cercherà di portare l'Italia sul podio internazionale, un risultato che finora non è mai stato raggiunto, perché per arrivare a servire un espresso di livello mondiale, occorre, soprattutto, preparazione, scienza e metodo.

Francesco Sanapo, 31 anni, Responsabile Master Bar della "Caffè Corsini" di Badia al Pino (Arezzo), sebbene da anni residente in Toscana, è rimasto legato a Specchia dove vive tutta la sua famiglia. Ha avuto l'onore di rappresentare l'Italia alla finale mondiale, che si è svolta a Londra dal 23 al 25 giugno 2010, dove erano presenti i campioni Baristi Caffetteria di 58 diversi Paesi, classificandosi al 18° posto.

Nel lungo curriculum professionale di Sanapo, tra i vari incarichi, compare anche un periodo in servizio a Londra nel bar della galleria del prestigioso Centro Commerciale Harrod's. Nel 2009 si era aggiudicato il secondo posto nel Campionato Italiano, perdendo per appena mezzo punto. Un risultato che ha scatenato in lui un mix di grinta e rabbia, che gli ha dato la marcia in più per affrontare la preparazione di questa gara. In tutto questo, ha avuto il supporto della "Corsini Caffè", che gli ha dato la possibilità di creare una miscela da competizione, nata nel laboratorio dell'azienda aretina.

Puglialive.net - Testata giornalistica - Reg. n.3/2007 del 11/01/2007 Tribunale di Bari  
 Direttore Responsabile: Nicola Morisco

Powered by studiostampato.it

ROMA  
12.59.45

Wine News

THE POCKET WINE WEB SITE IN ITALY

NEW YORK  
09.59.45

vintaly

7-11  
April 2011

HOME

NEWS

NON SOLO VINO

ESICOLA

BICCHINO DI NOI

CHI SIAMO

CERCA NEL SITO

Aggiornato al 10 Marzo 2011 ore 12:52

Mastroberardino  
1771

INDIETRO

STAMPA

CONDIVIDI

TRADUZI

VOTA

Categoria: NON SOLO VINO

CARRARA - 10 MARZO 2011, ORE 11:13

**PREMIATO IL MIGLIOR BARISTA D'ITALIA: E' FRANCESCO SANAPO, LECCESE, MA DA ANNI TRAPIANTATO A FIRENZE. HA REALIZZATO IL MIGLIOR ESPRESSO ALL'ITALIANA ... FOCUS - IL CAFFE' IN ITALIA**

Preparare un buon caffè o un vero cappuccino italiano è un'arte. Ma anche una sfida. Il miglior barista italiano è, per il secondo anno consecutivo, Francesco Sanapo, leccese, trapiantato a Firenze dove lavora nella Caffeetteria Corsini, torrefazione di Arezzo. Sul podio della finale del campionato italiano dei baristi, di scena l'altro ieri a **Tirreno Ct**, salone nazionale per alberghi, caffè, bar, gelaterie, pasticcerie, pizzerie, panifici, ristoranti e comunità. Al secondo posto Elisa Molle di Rossasecca (Frosinone) e Eddy Righi di Modena, terzo. Al campionato hanno preso parte 250 baristi italiani.

La gara ha previsto la preparazione, in massimo 15 minuti, di quattro caffè espressi, quattro cappuccini e di quattro bevande analcoliche a base di caffè espresso. La prova di ciascun concorrente è stata giudicata da un panel di giudici accreditati, quattro dei quali sensoriali, due tecnici e un presidente di giuria. Francesco Sanapo, campione italiano, parteciperà adesso al World Barista Championship, il termine barista è uguale in tutto il mondo, di scena a Bogotà in Colombia, in giugno. Il patron di **Tirreno Ct**, Andrea Lattuada, spiega che "il livello del campionato cresce di anno in anno, i baristi sono sempre più esperti. L'obiettivo della competizione è far crescere il livello dei baristi italiani e quello di strappare almeno un podio ai campionati di Bogotà".

**Focus - la situazione del caffè in Italia**

**Il caffè** - Per gli italiani quello del caffè è un vero e proprio rito. Secondo l'associazione di consumatori Aduc ogni giorno in Italia, nei 130.000 bar, si consumano 80 milioni di caffè espresso, che con una media di 0,85 euro a tazzina fanno 68 milioni di euro al giorno. Su base annuale vengono consumati oltre 29 miliardi di caffè per un giro d'affari di 25 miliardi di euro. Secondo i dati ufficiali Istat, nel 2009 il volume



I venti anni de "La Bracciosa" della famiglia Antinori, tenuta che sorge tra Cortena e Montepulciano, come spunto per indagare le origini Etrusche della zona, dalla vigna al vino e

Minitelato

Agliano del Velleiro:  
Barile (PE)  
Tempo: 10"  
Prezigi: \*

VINI DI PUGLIA



CANTINE SEMIVICOLI

DONNAFIUGATA  
www.donnafiugata.it

MARIANNA

TERRE  
/ FIORI

NON SOLO VINO | I capitoli dell'agricoltura d'Italia

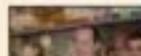
10 Marzo 2011, ore 12:17

**AGRICOLTURA, IL SENATO DICE SÌ ALLE PROPOSTE DI AREPO (REGIONI EUROPEE PRODOTTI D'ORIGINE) SUL "PACCHETTO QUALITÀ". AI CONSORZI LA POSSIBILITÀ DI REGOLARE LE QUANTITÀ DI PRODOTTO, E TUTELA PRODUZIONI CERTIFICATE ANCHE FUORI DALL'UNIONE EUROPEA. Dare ai Consorzi Dop e Igp la possibilità di regolare i volumi produttivi per prevenire le crisi di ...**

10 Marzo 2011, ore 12:12

**ANCHE GLI USA "BENEDICONO" LA DIETA MEDITERRANEA: È SANA E AIUTA IL CUORE. LO STUDIO DELLA RIVISTA DEI CARDIOLOGI USA RAPPRESENTA L'ULTIMA CONFERMA DEI BENEFICI E PROPRIETÀ TERAPEUTICHE DELLA DIETA MEDITERRANEA. CIA: RICONOSCIMENTI DA "SPRUTTARE"**

La dieta mediterranea è un bene prezioso che va tutelato e diffuso. Non solo perché rappresenta il m...



10 Marzo 2011, ore 12:09

**MC DONALD'S PUNTA SULLA TRASPARENZA TOTALE. DAL 15 MARZO, GIORNATA EUROPEA DEI DIRITTI DEI CONSUMATORI, CON "OPERAZIONE CUCINE APERTE" IL COLOSSO DEL FAST FOOD INVITA I CLIENTI E CURIOSI A VISITARE LE CUCINE DEI**

ADNKRONOS.COM | AG ARABIC | AG ENGLISH | AG ITALIANO | SALUTE | LABITALIA | FRONTITALIA | MUSICONLINE | SMOODPRESS  
 portale del Gruppo Adnkronos

segui su:      newsletter: 

CERCA NEL SITO CON GOOGLE

NEWS | DAILY LIFE | REGIONI | AG ITALIANO | AG ENGLISH | LAVORO | SPECIALI | SECONDOMO | MEDIACENTER | TV | PROMETEO | PRONTOITALIA

CRONACA | POLITICA | ESTERI | ECONOMIA | FINANZA | SPORT | SPETTACOLO | CULTURA | CYBERNEWS | AZIENDE INFORMANO | TUTTE LE NOTIZIE | ARCHIVIO

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

I temi caldi di oggi: Libia - Caso Ciampi - Quote rosa - Riforma giustizia - Ndrangheta

News > Cronaca > Macché 'sulo a Napule 'o sanno fa", il caffè migliore è di un leccese a Firenze

## Macché 'sulo a Napule 'o sanno fa", il caffè migliore è di un leccese a Firenze



ultimo aggiornamento: 09 marzo, ore 13:31  
 Massa Carrara - (Adnkronos) - Premiato il miglior barista d'Italia. Per il secondo anno consecutivo vince Francesco Sanapo, pugliese che lavora presso la caffetteria Corsini del capoluogo toscano. Parteciperà ai mondiali di Bogotà

 condividi

commenta  vota  1 invia stampa

Massa Carrara, 9 mar. - (Adnkronos) - Preparare un buon caffè o un vero cappuccino italiano è un'arte. Ma anche una sfida. Il miglior barista italiano è, per il secondo anno consecutivo, Francesco Sanapo, leccese, trapiantato a Firenze dove lavora presso la caffetteria Corsini (torrefazione di Arezzo). Sul podio della finale del Campionato italiano baristi caffetteria che si è svolta a Timone Ct, Salone nazionale per alberghi, caffè, bar, gelaterie, pasticcerie, pizzerie, panifici, ristoranti e comunità ai in corso di svolgimento a Camaratiere, Elisa Molle di Rossasecca (Fr), seconda, e Eddy Righi di Modena, terzo. Al campionato hanno preso parte 250 baristi italiani, dei quali soltanto 24 hanno potuto accedere alle finali in Toscana. La gara ha previsto la preparazione, in massimo 15 minuti, di quattro caffè espressi, quattro cappuccini e di quattro bevande analcoliche a base di caffè espresso. La prova di ciascun concorrente è stata giudicata da un panel di giudici accreditati, quattro dei quali sensoriali, due tecnici e un presidente di giuria.

Sanapo, parteciperà al World Barista Championship che si svolgerà a Bogotà in Colombia, il prossimo giugno. Per il patron della manifestazione italiana, Andrea Lattuada "il livello del campionato cresce di anno in anno, i baristi sono sempre più esperti. L'obiettivo della competizione è far crescer il livello dei baristi italiani e quello di strappare almeno un podio ai campionati di Bogotà".

Per gli italiani quello del caffè è un vero e proprio rito. Secondo l'associazione di consumatori Aduc ogni giorno in Italia, nei 130mila bar, si consumano 80 milioni di caffè espresso, che con una media di 0,85 euro a tazzina fanno 68 milioni di euro al giorno. Su base annuale vengono consumati oltre 29 miliardi di caffè per un giro d'affari di circa 25 miliardi di euro.

pubblica questa notizia su:      segnala questa notizia su:    

**TAG**  
caffè - miglior espresso italiano

articoli correlati

tutte le notizie di cronaca

Non ci sono articoli correlati.

commenta  invia stampa

 Adnkronos su facebook

 Mi piace  Piace a 26806 persone. Registrati per vedere cosa piace ai tuoi amici.

I PIÙ POPOLARI  ATTIVITÀ E SUGGERIMENTI

TV IGN ADNKRONOS

VEDI TUTTI I CANALI		PLAY
TG ULTIM'ORA	SANTI E GIORNI DI CULTO	WEEKLY NEWS
DROSCOPO	METEO	SALUTE
LAVORO	PROMETEO	TV IGN adnkronos

in evidenza

 150° anniversario  
Unità d'Italia

 Liberalizzare le vendite  
promozionali per  
aiutare le aziende

 Corrente 2.0, la nuova  
vetrina per le energie  
rinnovabili

 Genova si candida a  
capitale europea di  
Smart Mobility

 Adnkronos Web Sms,  
quando l'informazione  
è a portata di mano

 Callipo, buoni prodotti  
dal mare

 Professioni, il punto su  
Ordini e Casse  
previdenziali

 Il Libro dei fatti 2010.  
Un milione di notizie,  
tutte in tasca

## CRONACHE

## Il miglior barista? E' un leccese

Mercoledì 09.03.2011 12:45

Preparare un buon caffè o un vero cappuccino italiano è un'arte. Ma anche una sfida. Il miglior barista italiano è, per il secondo anno consecutivo, Francesco Sanapo, leccese, trapiantato a Firenze dove lavora presso la caffetteria Corsini (torrefazione di Arezzo). Sul podio della finale del Campionato italiano baristi caffetteria che si è svolta a **Torremaggiore**, Salone nazionale per alberghi, caffè, bar, gelaterie, pasticcerie, pizzerie, panifici, ristoranti e comunità al in corso di svolgimento a Carrara, Elisa Molè di Rossasecca (Fr), seconda, e Eddy Righi di Modena, terzo. Al campionato hanno preso parte 250 baristi italiani, dei quali soltanto 24 hanno potuto accedere alle finali in Toscana.



La gara ha previsto la preparazione, in massimo 15 minuti, di quattro caffè espressi, quattro cappuccini e di quattro bevande analcoliche a base di caffè espresso. La prova di ciascun concorrente è stata giudicata da un panel di giudici accreditati, quattro dei quali sensoriali, due tecnici e un presidente di giuria. Il vincitore del campionato italiano, Francesco Sanapo, parteciperà al World Barista Championship, il termine barista è uguale in tutto il mondo, che si svolgerà a Bogotà in Colombia, il prossimo giugno. Per il patron della manifestazione italiana, Andrea Lattuada «il livello del campionato cresce di anno in anno, i baristi sono sempre più esperti. L'obiettivo della competizione è far crescere il livello dei baristi italiani e quello di strappare almeno un podio ai campionati di Bogotà». Il caffè. Per gli italiani quello del caffè è un vero e proprio rito. Secondo l'associazione di consumatori Aduc ogni giorno in Italia, nei 130mila bar, si consumano 80 milioni di caffè espresso, che con una media di 0,85 euro a tazzina fanno 68 milioni di euro al giorno. Su base annuale vengono consumati oltre 29 miliardi di caffè per un giro d'affari di circa 25 miliardi di euro. Secondo i dati ufficiali Istat, nel 2009 il volume delle importazioni di caffè verde è stato pari a 7.484.143 di sacchi, sostanzialmente invariato rispetto all'anno precedente, con l'Italia primo Paese al mondo per esportazione di caffè tostato con un fatturato di 700milioni di euro all'anno. La più alta concentrazione di importatori di caffè si trova a Trieste, dove esiste anche il distretto del caffè e dove il fatturato di tutta la filiera è di 500 milioni di euro l'anno.

A livello mondiale la produzione del caffè vale circa 90 miliardi di dollari e segna una stabilità dei consumi. Il caffè più caro si beve al Nord, in particolare in Trentino Alto Adige dove si arriva anche a 1,10 euro a tazzina. A Sud invece si possono trovare ottimi espressi a 0,70 euro. Come si prepara un espresso al bar. Sono necessari 7 grammi di miscela macinata da grani tostati di diversa origine, 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. Il cappuccino. Con il caffè si contende il must della colazione all'italiana e all'estero è amato più del caffè tanto da essere il simbolo del made in Italy e dello stile di vita italiana. Tanto che se in Italia il rapporto fra espressi preparati al bar e cappuccini è uno a cinque, all'estero è di tre a quattro.

tags: [barista](#) [leccese](#)

Vota questa notizia: ★★★★★

Media voti:

Condividi &gt;

[PER LEGGERE TUTTE LE NOTIZIE DI CRONACHE CLICCA QUI](#)

## Le ultimissime di Cronache

Cambia sezione

Donne, regali e avvocati per 34 min  
"Via da Arcore, arriva tutta la famiglia"

In un solo anno, il 2010, Berlusconi ha speso 34 milioni di €. Non solo 875mila euro per il

## Elisa Ciapi, c'è il Dna di Restivo sui vestiti

Tracce del codice genetico sono state rilevate sulla maglia che Elisa Ciapi indossava quando fu uccisa. La scoperta dopo l'arresto della



## FESTA DEL PAPA'

Irak, un modo originale per dirgli "Ti voglio bene"



## EVENTI

Fiera Milano, tutte le news sulle esposizioni più importanti d'Italia



## CULTURE

Arte protagonista della commissione ENI



## Cinqueallecinque



**casa.it** Trova la casa giusta per te!  
Cerca Subito

Segui la sezione Cronache di Affaritaliani.it sul tuo cellulare. Digita

[m.libero.it/cronache-affari/](http://m.libero.it/cronache-affari/)

CERCA CON LA COVER GIBI

## CRONACHE

## La pizza più buona è di un lituano: senza mozzarella

Il miglior pizzaiolo è un lituano, Besir Limani. A **Tirreno C1** si è parlato di un settore in crescita negli ultimi anni, soprattutto per le pizzerie take-away (oltre il 40%). Gli americani mangiano più pizza degli italiani. San Paolo (Brasile) la città al mondo con il maggior numero di pizzerie

Mercoledì 09.03.2011 09:56

La pizza è di sicuro il simbolo dell'Italia e dell'italianità nel mondo. Se la pizza napoletana ha recentemente avuto il riconoscimento Stg (Specialità tradizionale garantita) dalla Comunità europea, in generale la preparazione della pizza divide il Nord e il Sud del Belpaese, come spiega Gianni Marin, mastro pizzaiolo di Caorle (Ve) e docente della Scuola italiana pizzaioli.

Due modelli: quello meridionale dove 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. Il modello del Nord si differenzia per l'utilizzo della mozzarella fioridlatte al 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. "Si può dire che l'Italia ha due modelli di pizza che però vengono apprezzati indipendentemente dalla loro origine in tutto allo stivale - spiega Marin - dato che il gusto varia da regione a regione".



La pizza vinitrice del Giropizza Europa

La pizza e la sua preparazione è stata al centro di **Tirreno C1**, la manifestazione di Carrarafrere, dove si sono svolte le selezioni finali, organizzate da Pizza e Pasta Italiana in collaborazione con la Scuola italiana pizzaioli, del Giro Pizza Europa, campionato internazionale di pizza di cui la finalissima si svolgerà a Parigi il 29 e 30 marzo prossimi. Il primo posto della selezione di **Tirreno C1** è andato a Besir Limani lituano, pizzaiolo della pizzeria La Torretta dell'Aquila (distrutta dal terremoto) con la pizza "Fatalità" composta da pomodoro, rucola, burrata, noci, pomodori secchi e funghi pioppini. Secondo il francese John Berg della pizzeria Le Barone in Normandia, mentre la terza pizza è andata a Camuz Abdallah, pizzaiolo marocchino della pizzeria Valentina di Mantova. I primi dieci pizzaioli in gara alle selezioni di **Tirreno C1** parteciperanno alla finalissima di Parigi.

Il settore delle pizzerie in Italia sembra avere un effetto anticiclico rispetto agli altri settori. Dai dati elaborati dall'Istituto Europeo della Pizza Italiana, dal 2001 al 2010, il numero delle pizzerie classiche (escluse quelle al taglio, d'asporto e a domicilio) sono cresciute del +14% visto che sono passate da 22.230 a 25300 unità. 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%. In calo, invece, il numero dei coperti passati da 20.800 al 17.100 del 2010 (-18%). Nell'ultimo periodo decresce anche il fatturato medio per pizzeria. Dopo un trend positivo dal 2001 (271mila euro) al 2007 (304mila), le cifre hanno iniziato a calare fino al 285mila del 2010 (-6,25%



## Le ultimissime di Cronache

Cambia sezione

Donne, regali e avvocati per 34 min  
"Via da Arcore, arriva tutta la famiglia"

In un solo anno, il 2010, Berlusconi ha speso 34 milioni di €. Non solo 875mila euro per il

## Elisa Ciampi, c'è il Dna di Restivo sui vestiti

Tracce del codice genetico sono state rilevate sulla maglia che Elisa Ciampi indossava quando fu uccisa. La scoperta dopo l'arresto della



## FESTA DEL PAPA'

Irak, un modo originale per dirgli "Ti voglio bene"



## EVENTI

Fiera Milano, tutte le news sulle esposizioni più importanti d'Italia



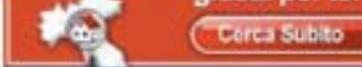
## CULTURE

Arte protagonista della commissione ENI

## Cinqueallecinque



## I casa.it Trova la casa giusta per te!



Segui la sezione Cronache di Affaritaliani.it sul tuo cellulare. Digita [m.libero.it/cronache-affari/](http://m.libero.it/cronache-affari/)

CERCA CON LA COVER GIRL

nel 2007).

Tuttavia il fatturato complessivo di tutti i punti di produzione di pizza è passato da 9.900 milioni di euro del 2001 a 16.630 milioni di euro del 2010 (+67,7%), mentre quello per le sole pizzerie classiche è passato da 6.000 milioni a 6.950 milioni di euro nel 2010 (+16%). Cresciuto il numero degli addetti nell'intero comparto, da 85.800 a 87316, e dell'indotto passato da 56.000 a 85.100. Complessivamente l'incidenza della pizzeria sulla ristorazione è salita al 40% nel 2010 contro il 32,4% del 2001. Tra le tendenze dei consumi, sempre secondo l'Istituto Europeo della Pizza Italiana, un italiano consuma 7,6 chilogrammi di pizza all'anno, ma è secondo nella classifica mondiale battuto dagli americani con 13 chili. E se l'Italia è conosciuta per la pizza, è San Paolo (Brasile) la città del mondo che ha più pizzerie, oltre 6.000. In tutto il Brasile sono 25.000 le pizzerie funzionanti per una produzione di 43 milioni di pizze al mese e un fatturato che si calcola superiore ai 4 miliardi di euro all'anno, e il paese viene solo dietro agli Stati Uniti nella classifica delle nazioni che consumano più pizze.

tags: [pizza](#) [lituano](#) [mozzarella](#) [premiazione](#)

Vota questa notizia: ★★★★★

Media voti:

Condividi >

[PER LEGGERE TUTTE LE NOTIZIE DI CRONACHE CLICCA QUI](#)

Affaritaliani.it - Testata giornalistica registrata - Direttore responsabile Angelo Maria Perrino - Reg. Trib. di Milano n. 210 dell'11 aprile 1996 - P.I. 11321290154

© 2008 Uomo & Affari S.r.l. Tutti i diritti sono riservati

Affaritaliani, prima di pubblicare foto, video o testi ricavati da internet, compie tutte le opportune verifiche al fine di accertarne il libero regime di circolazione e non violare i diritti d'autore o altri diritti esclusivi di terzi. Per segnalare alla redazione eventuali errori nell'uso di materiale riservato, scriveteci a [segnalafoto@affaritaliani.it](mailto:segnalafoto@affaritaliani.it). Provvederemo prontamente alla rimozione del materiale lesivo di diritti di terzi.

[MAIL](#) | [SHARE](#) | [NEWS](#) | [MOBILE](#) | [ADSL](#)

[Pubblicità](#) | [Aiuto](#) | [Blog ufficiale](#) | [Condizioni d'uso](#) | [Privacy](#) | [Libero Easy](#)

Copyright Wind © 1999-2011

Clicca qui per votare

SHOPPING: LE OFFERTE DEL GIORNO



Nikon D3100  
a partire da 479€



Nikon Coolpix S3100  
a partire da 193,72€



Home &gt; Food

## CAFFE':IL MIGLIORE REALIZZATO A FIRENZE DA UN LECCESE

Condividi Invia ad un Amico Stampa A\* Dimensione del testo

12:09 09 MAR 2011

(AGI) - Roma, 9 mar. - Preparare un buon caffè o un vero cappuccino italiano è un'arte. Ma anche una sfida. Il miglior barista italiano è, per il secondo anno consecutivo, Francesco Sanapo, leccese, trapiantato a Firenze dove lavora presso la caffetteria Corsini (fornelazione di Arezzo). Sul podio della finale del Campionato italiano baristi caffetteria che si è svolta a Tirreno Ct, Salone nazionale per alberghi, caffè, bar, gelateria, pasticceria, pizzeria, panifici, ristoranti e comunità al in corso di svolgimento a Carrarese, Elisa Molle di Rossasecca (Fr), seconda, e Eddy Righi di Modena, terzo. Al campionato hanno preso parte 250 baristi italiani, dei quali soltanto 24 hanno potuto

accedere alle finali in Toscana. La gara ha previsto la preparazione, in massimo 15 minuti, di quattro caffè espressi, quattro cappuccini e di quattro bevande analcoliche a base di caffè espresso. La prova di ciascun concorrente è stata giudicata da un panel di giudici accreditati, quattro dei quali sensoriali, due tecnici e un presidente di giuria. Il vincitore del campionato italiano, Francesco Sanapo, parteciperà al World Barista Championship, il termine barista è uguale in tutto il mondo, che si svolgerà a Bogotà in Colombia, il prossimo giugno. Per il patron della manifestazione italiana, Andrea Lattuada "il livello del campionato cresce di anno in anno, i baristi sono sempre più esperti. L'obiettivo della competizione è far crescere il livello dei baristi italiani e quello di strappare almeno un podio ai campionati di Bogotà". (AGI) - (Segue)

CONDIVIDI

ARTICOLO SUCCESSIVO &gt; VINI: Frena il consumo anche nella grande distribuzione

FOOD

09.03.2011

12:47 &gt; ALIMENTARE: A VIA CIOCCOLATA A MONSUMMANO TERME NEL WEEK-END

12:31 &gt; ALCOL: 'SINGE DRINKING' SEMPRE PIU' DIFFUSO TRA LE SEDICENNI

12:28 &gt; RINNOVABILI: BIOENERGY ITALY "LABORATORIO" DELLE AZIENDE "VERDI"

12:20 &gt; RINNOVABILI: GIA' ANCORA TANTE LACUNE DARE CERTEZZE AD AGRICOLTORI (2)

12:20 &gt; RINNOVABILI: GIA' ANCORA TANTE LACUNE DARE CERTEZZE AD AGRICOLTORI

12:13 &gt; PETROLIO: BRENT SUPERA I 114 DOLLARI DOPO PRECISAZIONI OPEC

## FLASH NEWS RICERCA

11:39 &gt; GRECIA: TASSO DISOCCUPAZIONE SALE A LIVELLO DEL 14, 8%

11:37 &gt; ALGERIA: ESPLODE BOMBA NEL SUD, 5 MORTI

11:22 &gt; LIBIA: RAFFINERIA ZAWYAH CHIUSA A CAUSA COMBATTIMENTI

11:19 &gt; CRISTIANI: 10 I MORTI E 110 FERTI NEGLI SCONTRI AL CAIRO

11:04 &gt; EGITTO: MOUSSA, SE PRESIDENTE MANTERRO' TRATTATO CON ISRAELE

10:54 &gt; NORANGHETA: DNA, HA "COLONIZZATO" LA LOMBARDA

10:41 &gt; SECONDO TOP5 QUOTE ROSA

10:22 &gt; CINA: FITCH, RISCHIO SCOPPIO BOLLA SPECULATIVA

Leggi tutte le news 1/6

Cerca

METEO Segui su:


**ADTECH**

AD SERVING

 The One Stop Solution for  
 your Ad Management!


## NOTIZIARI REGIONALI

 > Abruzzo > Calabria  
 > Campania > Emilia Romagna

ADNKRONOS.COM | AKI ARABIC | AKI ENGLISH | AKI ITALIANO | SALUTE | LABITALIA | FRONTITALIA | MUSICONLINE | SMIADPRESS  
 portale del Gruppo Adnkronos

segui su:      newsletter: 

CERCA NEL SITO CON GOOGLE

NEWS | DAILY LIFE | REGIONI | AKI ITALIANO | AKI ENGLISH | LAVORO | SPECIALI | SECONDOMO | MEDIACENTER | TV | PROMETEO | PRONTOITALIA

CRONACA | POLITICA | ESTERI | ECONOMIA | FINANZA | SPORT | SPETTACOLO | CULTURA | CYBERNEWS | AZIENDE INFORMANO | TUTTE LE NOTIZIE | ARCHIVIO

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

I temi caldi di oggi: Libia - Caso Ciampi - Quote rosa - Riforma giustizia - Ndrangheta

News > Cronaca > Macché 'sulo a Napule 'o sanno fa", il caffè migliore è di un leccese a Firenze

## Macché 'sulo a Napule 'o sanno fa", il caffè migliore è di un leccese a Firenze



ultimo aggiornamento: 09 marzo, ore 13:31  
 Massa Carrara - (Adnkronos) - Premiato il miglior barista d'Italia. Per il secondo anno consecutivo vince Francesco Sanapo, pugliese che lavora presso la caffetteria Corsini del capoluogo toscano. Parteciperà ai mondiali di Bogotà

 condividi

commenta  vota  invia stampa

Massa Carrara, 9 mar. - (Adnkronos) - Preparare un buon caffè o un vero cappuccino italiano è un'arte. Ma anche una sfida. Il miglior barista italiano è, per il secondo anno consecutivo, Francesco Sanapo, leccese, trapiantato a Firenze dove lavora presso la caffetteria Corsini (torrefazione di Arezzo). Sul podio della finale del Campionato italiano baristi caffetteria che si è svolta a Timone Ct, Salone nazionale per alberghi, caffè, bar, gelaterie, pasticcerie, pizzerie, panifici, ristoranti e comunità ai in corso di svolgimento a Camaratiere, Elisa Molle di Rossasecca (Fr), seconda, e Eddy Righi di Modena, terzo. Al campionato hanno preso parte 250 baristi italiani, dei quali soltanto 24 hanno potuto accedere alle finali in Toscana. La gara ha previsto la preparazione, in massimo 15 minuti, di quattro caffè espressi, quattro cappuccini e di quattro bevande analcoliche a base di caffè espresso. La prova di ciascun concorrente è stata giudicata da un panel di giudici accreditati, quattro dei quali sensoriali, due tecnici e un presidente di giuria.

Sanapo, parteciperà al World Barista Championship che si svolgerà a Bogotà in Colombia, il prossimo giugno. Per il patron della manifestazione italiana, Andrea Lattuada "il livello del campionato cresce di anno in anno, i baristi sono sempre più esperti. L'obiettivo della competizione è far crescer il livello dei baristi italiani e quello di strappare almeno un podio ai campionati di Bogotà".

Per gli italiani quello del caffè è un vero e proprio rito. Secondo l'associazione di consumatori Aduc ogni giorno in Italia, nei 130mila bar, si consumano 80 milioni di caffè espresso, che con una media di 0,85 euro a tazzina fanno 68 milioni di euro al giorno. Su base annuale vengono consumati oltre 29 miliardi di caffè per un giro d'affari di circa 25 miliardi di euro.

pubblica questa notizia su:      segnala questa notizia su:    

**TAG**  
caffè - miglior espresso italiano

articoli correlati

tutte le notizie di cronaca

Non ci sono articoli correlati.

commenta  invia stampa

 Adnkronos su facebook

 Mi piace  Piace a 26838 persone. Registrati per vedere cosa piace ai tuoi amici.

I PIÙ POPOLARI  ATTIVITÀ E SUGGERIMENTI

TV IGN ADNKRONOS

VEDI TUTTI I CANALI		PLAY
TG ULTIM'ORA	SANTI E GIORNI DI CULTO	WEEKLY NEWS
DROSCOPO	METEO	SALUTE
LAVORO	PROMETEO	TV <b>IGN</b> adnkronos

in evidenza

 150° anniversario  
Unità d'Italia

1861 > 2011 > >

 Liberalizzare le vendite  
promozionali per  
aiutare le aziende

 Corrente 2.0, la nuova  
vetrina per le energie  
rinnovabili

 Genova si candida a  
capitale europea di  
Smart Mobility

 Adnkronos Web Sms,  
quando l'informazione  
è a portata di mano

 Callipo, buoni prodotti  
dal mare

 De oltre 90 anni la  
Qualità Italiana

 Professioni, il punto su  
Ordini e Casse  
previdenziali

 Il Libro dei fatti 2010.  
Un milione di notizie,  
tutte in tasca

ANSA.IT | Puglia

home | calcio | economia | cinema | foto | video | news | **ansaspecializzati** | ansainternational | meteo

Topnews | Cronaca | Politica | Regioni | Mondo | Sport | Spettacolo | Cultura e Tendenze | Scienza e Medicina | Tecnologia e Internet | In Breve | ANSA English

ANSA.it &gt; Regioni &gt; Puglia &gt; News

SMS | NEWSMAP 1-11

## Campionato italiano baristi, la tazzina più buona? A Firenze

Concorrente leccese vince kermesse per la seconda volta

09 marzo, 14:31

[Home](#) | [Stampa](#) | [Foto](#) | [Contatta redazione](#) | [Suggerisci](#)

(ANSA) - CARRARA, 9 MAR - Il caffè più buono (e veloce) d'Italia è servito a Firenze da un barista di Lecce. A vincere, per il secondo anno consecutivo, il Campionato italiano dei baristi di caffetteria, la cui finale si è svolta a **Tirreno Ci**, kermesse della ristorazione e del turismo in corso fino a domani a Carrara, è stato Francesco Sanapo, salentino trapiantato nel capoluogo toscano dove lavora in un noto bar. La gara era incentrata anche sulla rapidità di esecuzione: i concorrenti hanno dovuto preparare, in massimo 15 minuti, 4 caffè espressi, 4 cappuccini e 4 bevande analcoliche a base di caffè espresso.

[Home](#) | [News](#)

## TOP NEWS

17:52 09 MAR ROMA

### Pallanuto, tenta di annegare 12nne

Salvato da compagni squadra, aggressore under 14 non imputabile

17:38 09 MAR BRUXELLES

### Nato-Ue: no summit con emissari Gheddafi

Domani a Bruxelles ministri della Difesa dell'Alleanza Atlantica

17:02 09 MAR MILANO

### Canton Ticino, palazzina a fuoco: 2 morti

Le vittime sono madre e figlio di 65 e 24 anni, cause ignote

16:47 09 MAR ROMA

### Cassazione, su strisce pedone ha ragione

Suprema corte, e' l'automobilista che deve essere prudente

16:38 09 MAR ROMA

### La Russa: no aerei Libia atterrati da noi

Ministro smentisce voci diffuse stamani da fonti militari Malta

16:29 09 MAR RAS LANUF

### Libia: Ras Lanuf, colpito depositi petro

Lo dicono ribelli, le tv mostrano immagini di fiamme e fumo

16:18 09 MAR NAPOLI

### Napoli, Morcone candidato sindaco del Pd

Prefetto, chiedo affare di centrosinistra di sostenermi

16:03 09 MAR IL CAIRO

### Egitto: incidenti in piazza Tahrir

Uomini con bastoni e catene hanno attaccato i manifestanti

15:41 09 MAR ROMA

### New York apre in tono negativo

Dow Jones -0,03%, Nasdaq -0,34%, S&P 500 -0,14%

## ULTIMO VIDEOGIORNALE

17:00

Videogiornale  
**ANSAtg delle ore**  
17.00



TUTTI I VIDEO 1-11

## ULTIME FOTO

Gentile utente,  
il vostro browser attualmente non supporta **JavaScript** oppure è stato disabilitato. Per poter visualizzare correttamente i contenuti di questa pagina si prega di abilitare **JavaScript** del vostro browser.

TUTTE LE FOTO 1-11

## ULTIME FOTOSTORY

FOTO DAL  
SATELLITE: Cima,  
porti e aeroporti  
distrutti



FOTO: Berlusconi  
con il volto  
incrociato



Claps: i reperti  
scoperti nel  
sottotetto



## CANALI SPECIALIZZATI



## ULTIME NEWS

[LETTI](#) | [SUGGERITI](#) | [TAGS](#)

[Topnews](#) | [TUTTI I TITOLI 1-11](#)

- 17:16 Nato-Ue: no summit con emissari Gheddafi
- 17:00 Canton Ticino, palazzina a fuoco: 2 morti
- 16:50 Cassazione, su strisce pedone ha ragione
- 16:38 La Russa: no aerei Libia atterrati da noi
- 16:29 Libia: Ras Lanuf, colpito depositi petro
- 16:18 Napoli, Morcone candidato sindaco del Pd
- 16:09 Egitto: incidenti in piazza Tahrir
- 15:41 New York apre in tono negativo
- 15:30 Adr: utile netto 2010 cresce a 22,3 mln
- 15:00 Petrolio apre a 105,71 di a Ny (+0,7%)

Cestini: | Vini |

## ESPRESSO ALL'ITALIANA: IL MIGLIORE VIENE REALIZZATO A FIRENZE DA UN LECCESE

A **Tirreno CT** (CarraraFiere) premiato il miglior barista d'Italia: parteciperà ai mondiali di Bogotà

A **Tirreno CT** (CarraraFiere) premiato il miglior barista d'Italia: parteciperà ai mondiali di Bogotà

8/3/2011

Il settore del bar e della caffetteria in Italia è in crescita con un giro d'affari di 29miliardi di euro. Il caffè più caro si beve in Trentino, quello più economico al Sud Italia. Da potenziare il ruolo professionale degli operatori del settore. Italia leader nella produzione di macchine da caffè

Preparare un buon caffè o un vero cappuccino italiano è un'arte. Ma anche una sfida. Il miglior barista italiano è, per il secondo anno consecutivo, Francesco Sanapo, leccese, tripartito a Firenze dove lavora presso la caffetteria Corsini (torrefazione di Arezzo). Sul podio della finale del Campionato italiano baristi caffetteria che si è svolta a **Tirreno CT**, Salone nazionale per alberghi, caffè, bar, gelaterie, pasticcerie, pizzerie, panifici, ristoranti e comunità al in corso di svolgimento a CarraraFiere, Elisa Molle di Rossasecca (Fv), seconda, e Eddy Righi di Modena, terzo. Al campionato hanno preso parte 250 baristi italiani, dei quali soltanto 24 hanno potuto accedere alle finali in Toscana.

La gara ha previsto la preparazione, in massimo 15 minuti, di quattro caffè espressi, quattro cappuccini e di quattro bevande analcoliche a base di caffè espresso. La prova di ciascun concorrente è stata giudicata da un panel di giudici accreditati, quattro dei quali sensoriali, due tecnici e un presidente di giuria. Il vincitore del campionato italiano, Francesco Sanapo, parteciperà al World Barista Championship, il termine barista è uguale in tutto il mondo, che si svolgerà a Bogotà in Colombia, il prossimo giugno. Per il patron della manifestazione italiana, Andrea Lattuada «il livello del campionato cresce di anno in anno, i baristi sono sempre più esperti. L'obiettivo della competizione è far crescere il livello dei baristi italiani e quello di strappare almeno un podio ai campioni di Bogotà».

Il caffè. Per gli italiani quello del caffè è un vero e proprio rito. Secondo l'associazione di consumatori Adoc ogni giorno in Italia, nei 130mila bar, si consumano 90 milioni di caffè espresso, che con una media di 0,85 euro a tazzina fanno 68 milioni di euro al giorno. Su base annuale vengono consumati oltre 29 miliardi di caffè per un giro d'affari di circa 25 miliardi di euro. Secondo i dati ufficiali Istat, nel 2009 il volume delle importazioni di caffè verde è stato pari a 7.484.143 di sacchi, sostanzialmente invariato rispetto all'anno precedente, con l'Italia primo Paese al mondo per esportazione di caffè tostato con un fatturato di 700milioni di euro all'anno. La più alta concentrazione di importatori di caffè si trova a Trieste, dove esiste anche il distretto del caffè e dove il fatturato di tutta la filiera è di 500 milioni di euro l'anno. A livello mondiale la produzione del caffè vale circa 90 miliardi di dollari e segna una stabilità dei consumi. Il caffè più caro si beve al Nord, in particolare in Trentino Alto Adige dove si arriva anche a 1,10 euro a tazzina. A Sud invece si possono trovare ottimi espressi a 0,70 euro.

Come si prepara un espresso al bar. Sono necessari 7 grammi di miscela macinata da grani tostati di diversa origine, 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



118

### Sezioni sul Vino

[Vini Doc e Doco](#)

[I Distillati](#)

[Vini famosi](#)

[Scuola degustazione](#)

[Produttori](#)

[Ricerca](#)

[Vini più recenti](#)

[Vini più cercati](#)

### In evidenza

[vitaly 2011](#)

[eccellenze 2011 Espresso](#)

[tre bicchieri 2011](#)

### Tags

[champagne](#), [chardonnay](#), [prosecco](#),

[VINO ONLINE](#), [vino italiani](#), [VINO](#)

[ROSSO](#), [CHianti](#), [Vendita vino](#), [Vitaly](#)



**Laura Rangoni** - **La cucina piemontese** - Storia e tradizione gastronomica del Piemonte: la cucina poverissima delle vallate alpine e quella sfarzosa e ricercata della corte dei Savoia

### Social e Utilità

[Libri di Enologia](#)

Cerca

CONDIVIDI

temperatura di servizio di 67 gradi.

Il cappuccino. Con il caffè si contende il must della colazione all'italiana e all'estero è amato più del caffè tanto da essere il simbolo del made in Italy e dello stile di vita italiana. Tanto che se in Italia il rapporto fra espressi preparati al bar e cappuccini è uno a cinque, all'estero è di tre a quattro.

Consigli

Consigli

Numero di visite : 3

Bibliowine.com [vino e vini](#) © L.Rangoni | pv:1599

Cerca nel sito

IL MIO COMUNE LOGIN REGISTRATI

CORRIERE DEL MEZZOGIORNO.IT

Cronaca

Napoli Caserta Salerno Bari Foggia Lecce Palermo Corriere della Sera

CRONACA POLITICA ECONOMIA SALUTE SPORT CULTURA SPETTACOLI MOVIE A TAVOLA SCUOLA AGENDA BLOG METEO

Corriere Del Mezzogiorno - Napoli - Cronaca - Kermesse Italiana Di Baristi, Vince Leccese. Al Campionato Prepara Il Caffè Più Buono

LA CURIOSITÀ

## Kermesse italiana di baristi, vince leccese Al campionato prepara il caffè più buono

*Francesco Sanapo vince per la seconda volta a Carrara  
Potrà partecipare World Barista Championship a Bogotà*

Il caffè più buono (e veloce) d'Italia è servito a Firenze da un barista di Lecce. A vincere, per il secondo anno consecutivo, il Campionato italiano dei baristi di caffetteria, la cui finale si è svolta a **Tirreno Ci**, kermesse della ristorazione e del turismo a Carrara, è stato Francesco Sanapo, pugliese trapiantato nel capoluogo toscano, dove lavora in un noto bar cittadino. Al secondo posto Elisa Molle di Rossasecca in provincia di Grosseto, mentre Eddy Righi, di Modena, si è classificato terzo.



Francesco Sanapo

La gara non era solo incentrata sulla qualità della **tazzina di caffè servita**, ma anche sulla rapidità di esecuzione dei baristi: i concorrenti hanno dovuto preparare, in massimo 15 minuti, quattro caffè espressi, quattro cappuccini e quattro bevande analcoliche a base di caffè espresso. A valutarli, un collegio di giudici, che ha assaggiato le bevande e analizzato la tecnica della loro realizzazione. Sanapo, risultato il più bravo e veloce, potrà adesso partecipare al World Barista Championship, che si svolgerà a Bogotà in Colombia, il prossimo giugno. Al campionato italiano hanno preso parte 250 baristi: solo 24 di loro, però hanno potuto accedere alla finale toscana.

Redazione online

09 marzo 2011

VIRIDICIA/AGENZIA FOTOGRAFICA

commenta la notizia

CONDIVIDI LE TUE OPINIONI SU CORRIERE DEL MEZZOGIORNO.IT



0 COMMENTI

[Leggi tutti i commenti](#)

PUBBLICA QUI IL TUO ANNUNCIO PPN

**Laurea a Tutte le Età**

Hai più di 30 Anni e non sei ancora Laureato? Chiedi Info!  
www.cepu.it

**Mutui, confronta 40 banche**

Tassi esclusivi anche per surroga, scopri su MutuiOnline!  
www.mutuionline.it

**I dati stanno crescendo?**

Soluzioni IBM System Storage: efficienza e prestazioni.  
Scopri di più

vivnapoli

I nostri consigli per il tuo tempo libero



TROVOincittà

Cerca negozi e professionisti

Cosa vuoi cercare?

napoli

TROVA

RISTORANTI ALBERGHI AGRITURISMO B&B  
BREAKFAST AGENZIE VIAGGI PIZZERIE  
RISTORANTI ETHNICI

AGENZIE IMMOBILIARI FINANZIAMENTI E MUTUI  
ARREDAMENTO PIANTE E FIORI IDRAULICI  
TRASLOCHI IMPRESE EDILI

SUPERMERCATI MERCATI COMUNALI  
PASTICCERIE ALIMENTI BIOLOGICI ENOTECHIE  
GASTRONOMIE E PASTICCERIE

PALESTRE E CENTRI SPORTIVI PISCINE CENTRI  
ESTETICI PARRUCCHIERI ERBORISTERIE  
BEAUTY FARM ALIMENTI DIETETICI

ABBIGLIAMENTO GIOIELLERIE E OROLOGERIE  
OUTLET ELETTRONICA CENTRI COMMERCIALI  
NEGOCI DI OTTICA LIBRERIE

NOLEGGIO AUTO E MOTO CONCESSIONARI AUTO  
AUTOFFICINE VENDITA MOTO E SCOOTER  
ASSICURAZIONI AUTO

MAPPE TAXI FARMACIE OSPEDALI BANCHE  
PARCHeggi DISTRIBUTORI DI BENZINA

QUALITÀ dell'ARIA

Ogni giorno, le previsioni dell'aria  
che respiri

VETRINA promozioni

TUTTE

**CAMPIONATO**

**Sul podio un pizzaiolo marocchino**

Il pizzaiolo marocchino Abdallah Camuz, uomo di punta della pizzeria Valentina di Castelletto Borgo, si è guadagnato il terzo posto alle selezioni del campionato internazionale Giro Pizza Europa, tenute a Carrara nell'ambito della manifestazione **Straniero** anche il pizzaiolo più bravo d'Italia, il

lituano Besir Limani che ha perso il locale durante il terremoto a L'Aquila. La sua ricetta: rucola, burrata, noci, pomodori secchi e funghi pioppini. Nessun italiano sul podio, comunque: davanti al marocchino mantovano, quindi secondo in gara, il francese John Berg della pizzeria Le Barone in Normandia.



## Il pizzaiolo più bravo d'Italia è lituano e lavorava all'Aquila

**L'AQUILA.** Il pizzaiolo più bravo d'Italia è un lituano che ha perso il locale e il lavoro a causa del terremoto che ha colpito L'Aquila. Questo, infatti, è stato l'esito delle selezioni del campionato internazionale «Giro Pizza Europa», tenute a Carrara nell'ambito della manifestazione **Tirreno C:** il vincitore della gara, **Besir Limani**, è infatti originario del paese dell'est europeo, e, fino ai primi giorni dell'aprile di due anni fa, lavorava, appunto, in una pizzeria del capoluogo abruzzese, rimasta distrutta durante il sisma. Proprio pensando alla tragedia che ha colpito L'Aquila ha strappato il primo posto del concorso, garantendosi l'ac-

cesso alla finalissima del Giro Pizza in programma a Parigi il 29 e il 30 marzo: la creazione che l'ha portato sul gradino più alto del podio dei pizzaioli, si chiama «Fatalità», ed è dedicata proprio al terremoto. Rucola, burrata, noci, pomodori secchi e funghi pioppini sono gli ingredienti fondamentali della sua composizione. Tra i primi tre classificati del concorso al piatto più tricolore che ci sia non c'è nemmeno un italiano: infatti alle spalle di Besir, ad arrivare secondo in gara, è stato un giovane francese **John Berg** della pizzeria «Le Barone» in Normandia. Mentre il terzo posto è andato a **Camuz Abdallah**, marocchino.




**il Resto del Carlino**

[prontoimprese](#)
[sito](#)
[web](#)
[italia business](#)

HOME PAGE > Modena > Un modenese al terzo posto per il miglior caffè italiano

## Un modenese al terzo posto per il miglior caffè italiano

Si chiama Eddy Righi e su 250 baristi che hanno partecipato al Campionato italiano a Carrara: primo Francesco Sanapo di Firenze e seconda Elisa Molle di Frosinone



( ) Condividi



caffè

Modena, 9 marzo 2011. Preparare un buon caffè o un vero cappuccino italiano è un'arte. Ma anche una sfida. Il miglior barista italiano è, per il secondo anno consecutivo, Francesco Sanapo, leccese, trapiantato a Firenze dove lavora presso la caffetteria Corsini (torrefazione di Arezzo).

Sul podio della finale del Campionato italiano baristi caffetteria che si è svolta a **Tirreno Ci**, Salone nazionale per alberghi, caffè, bar, gelaterie, pasticcerie, pizzerie, panifici, ristoranti e comunità al in corso di svolgimento a Carrara: Elisa Molle di Rossasecca (Fr), seconda, e Eddy Righi di Modena, terzo.

Al campionato hanno preso parte 250 baristi italiani, dei quali soltanto 24 hanno potuto accedere alle finali in Toscana. La gara ha previsto la preparazione, in massimo 15 minuti, di quattro caffè espressi, quattro cappuccini e di quattro bevande analcoliche a base di caffè espresso.

La prova di ciascun concorrente è stata giudicata da un panel di giudici accreditati, quattro dei quali sensoriali, due tecnici e un presidente di giuria.

### Modena tutto il meteo

Oggi ☀️ 15° - 1° Domani ☀️ 16° - 1°

Previsioni a cura del centro Spm-Meteo

### PRONTO imprese

Cosa cerchi?

<b>Professionisti</b> architetti, avvocati, commercialisti, geometri, ingegneri, notaie	<b>Auto</b> autonoleggi, carrozzeria, concessionarie, noleggio, gomma, riparazioni auto
<b>Salute</b> dentisti, dermatologi, edicolante, farmacie, fisioterapisti, pediatri, psicologi	<b>Per la casa</b> idraulici, idraulici, imprese edili, traslochi
<b>Ristoranti e bar</b> bar, gelateria, pasticceria, pizzerie, ristoranti	<b>Bellezza e benessere</b> centri di bellezza, salotto, centri benessere, parrucchiere

### Qualità dell'aria in via di

OGGI	DOMANI
Modena <span style="color: yellow;">■</span> <b>Migliore</b>	<span style="color: red;">■</span> <b>Insalubre</b>

Tutte le previsioni

### Lavoro Casa Necrologie

Che lavoro cerchi?

Dove?

Visualizza tutti gli annunci

04/03/2011 - MODENA  
**Responsabile vendite**  
 Biochioti Spa

04/03/2011 - MODENA  
**Collaboratore / collaboratrice**  
 Agenzia Rappresentanze

04/03/2011 - MODENA  
**1 sales representatives traffics overseas**  
 Multinazionale Settore Spedizioni E Logistica

04/03/2011 - CARPI  
**Responsabile marketing**  
 Prestigiosa Concessionaria

04/03/2011 - MODENA  
**Addetto banco taglio-ortofrutta**  
 Primaria Azienda Distribuzione Organizzata



Una vicenda che nel dramma ha poi avuto un lieto fine: la pizzeria è già stata ricostruita ed è aperta

# Il re dei pizzaioli più forte del terremoto

*Lituano, lavorava all'Aquila e il suo locale fu distrutto dal sisma due anni fa*

**CARRARA.** Il pizzaiolo più bravo d'Italia è un lituano che ha perso il locale durante il terremoto a L'Aquila. Questo è emerso all'esito delle selezioni del campionato internazionale Giro Pizza Europa, tenute a Marina di Carrara nell'ambito della 31ª **Tirreno Ct** il vincitore della gara, **Besir Limani**, è infatti originario del paese est europeo, e, fino ai primi giorni dell'aprile di due anni fa, lavorava in una pizzeria del capoluogo abruzzese, "La Torretta", rimasta distrutta durante il sisma. Proprio pensando alla tragedia dell'Aquila ha strappato il primo posto del concorso, garantendosi l'accesso alla finalissima del Giro Pizza in programma a Parigi il 29 e il 30 marzo: la creazione che l'ha portato sul gradino più alto del podio dei pizzaioli, si chiama "Fatalità", ed è dedicata proprio al terremoto. Curiosità: non c'è la mozzarella. Rucola, burra-

ta, noci, pomodori secchi e funghi pioppini gli ingredienti fondamentali della sua composizione. La buona notizia è che ora la pizzeria è stata restaurata e riaperta, e si chiama ancora la Torretta.

In ogni caso, tra i primi tre classificati del concorso al piatto più tricolore che ci sia non c'è nemmeno un italiano: dietro Besir, ad arrivare secondo in gara, infatti, è stato il francese **John Berg** della pizzeria Le Barone in Normandia, mentre il terzo posto è andato a **Camuz Abdallah**, pizzaiolo marocchino della pizzeria Valentina di Mantova.

I primi dieci pizzaioli in gara alle selezioni di **Tirreno Ct** parteciperanno alla finalissima di Parigi.

La pizza è di sicuro il simbolo dell'Italia e dell'italianità nel mondo. Se la pizza napoletana ha recentemente avuto il riconoscimento Stg (Specialità tradizionale garantita) dalla Comunità euro-

pea, in generale la preparazione della pizza divide il Nord e il Sud del Belpaese, come spiega Gianni Marin, mastro pizzaiolo di Caorle (Ve) e docente della Scuola italiana pizzaioli.

Due modelli: quello meridionale dove per l'impasto viene utilizzata una percen-

tuale 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. Il modello del Nord si differenzia per l'utilizzo della mozzarel-

la fiordilatte al posto di quella di bufala, si usa minor fari-

na 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.

«Si può dire che l'Italia ha due modelli di pizza che però vengono apprezzati indipendentemente dalla loro origine in tutto allo stivale - spiega Marin - dato che il gusto varia da regione a regione».

La pizza e la sua preparazione è stata al centro di **Tirreno Ct** la manifestazione di Carrara, dove si sono svolte le selezioni finali, organizzate da **Pizza e Pasta italiana** in collaborazione con la **Scuola italiana pizzaioli**, del **Giro Pizza Europa**, campionato internazionale di pizza di cui la finalissima, come detto, si svolgerà a Parigi il 29 e 30 marzo prossimi. Il settore delle pizzerie in Italia sembra avere un effetto anticiclico rispetto agli altri settori.





Alcuni dei partecipanti al progetto "Futuri talenti" e,  
più sopra, il pizzaiolo lituano Besir Limani  
della pizzeria La Torretta dell'Aquila

# La più amata dagli italiani (e non solo)

*Sale il fatturato delle pizzerie, gli Stati Uniti i maggiori consumatori*

**MARINA DI CARRARA.** Dai dati elaborati dall'Istituto Europeo della Pizza Italiana, dal 2001 al 2010, il numero delle pizzerie classiche (escluse quelle al taglio, d'asporto e a domicilio) sono cresciute del +14% visto che sono passate da 22.230 a 25.300 unità.

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 classi-

che, il picco di crescita si è avuto nel 2004, +3,86%. In calo, invece, il numero dei coperti passati da 20.800 ai 17.100 del 2010 (-18%). Nell'ultimo periodo decresce anche il fatturato medio per pizzeria. Dopo un trend positivo dal 2001 (271mila euro) al 2007 (304mila), le cifre hanno iniziato a calare fino ai 285mila del 2010 (-6,25% sul 2007).

Tuttavia il fatturato complessivo di tutti i punti di produzione di pizza è passato da 9.900 milioni di euro del 2001 a 16.630 milioni di euro del 2010 (+67,7%), mentre quello per le

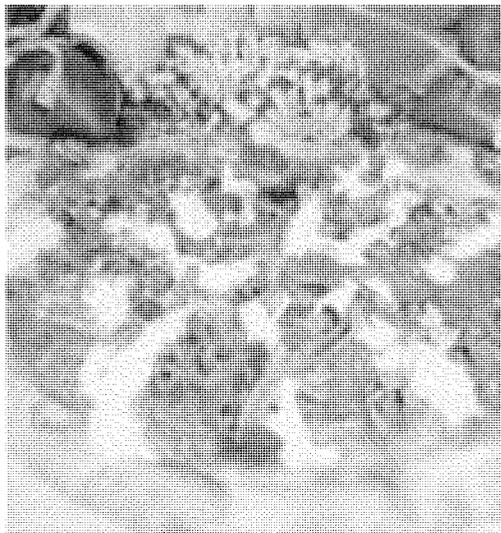
sole pizzerie classiche è passato da 6.000 milioni a 6.950 milioni di euro nel 2010 (+16%).

Cresciuto il numero degli addetti nell'intero comparto, da 85.800 a 87.316, e dell'indotto passato da 56.000 a 85.100. Complessivamente l'incidenza della pizzeria sulla ristorazione è salita al 40% nel 2010 contro il 32,4% del 2001. Tra le tendenze dei consumi, sempre secondo l'Istituto Europeo della Pizza Italiana, un italiano consuma 7,6 chilogrammi di pizza all'anno, ma è secondo nella classifica mondiale battuto dagli americani con 13 chili. E se l'Italia

è conosciuta per la pizza, è San Paolo (Brasile) la città del mondo che ha più pizzerie, oltre 6.000. In tutto il Brasile sono 25.000 le pizzerie funzionanti per una produzione di 43 milioni di pizze al mese e un fatturato che si calcola superiore ai 4

miliardi di euro all'anno, e il paese viene solo dietro agli Stati Uniti nella classifica delle nazioni che consumano più pizze.

La 31ª **Tirreno.Ci** prosegue fino a domani (oggi orario 10-19, domani 10-17) a Carrara fiere.



La pizza vincitrice del "Giro pizza Europa" e uno scorcio di **Tirreno.Ci**

---

**San Paolo in Brasile è la città al mondo con più pizzerie**

---

---

**Quelle da asporto sono cresciute in 10 anni del 42%**

---



**IL PUNTO**

Il comparto è in crescita

# Pasticceria, nuove opportunità con il Progetto Futuri Talenti

**MARINA DI CARRARA.** Giornate dense di avvenimenti importanti alla mostra **Tirreno C1**, in corso di svolgimento a Carrara e dedicata ai professionisti di tutti i settori dell'ospitalità e della ristorazione, ambito nel quale una parte importante è occupata dalla pasticceria e settori affini, comparto che conta in Italia 42.289 imprese, pari al 48,5% del totale delle aziende dell'artigianato alimentare che, al 30 settembre 2010 era composto da 87.189 imprese con 246.490 addetti, per una dimensione media di 2,8 addetti per impresa. Il settore ha registrato una crescita, dal 2009 al 2010, del numero delle imprese: la crescita più accentuata nel numero di imprese artigiane dell'alimentazione si riscontra in Veneto con un aumento del 2,8% nell'ultimo anno, seguito dal Molise con 2,6%, Piemonte con 2,5%, Sicilia e Campania con il 2,4%, Lombardia con il 2,3%, Lazio con il 2,1% e Toscana con il 2,0%.

Nell'ambito della **Tirreno C1** è attivo tutti i giorni il Forum della Pasticceria, Gelateria e Panificazione, che quest'anno ha usufruito della prestigiosa presenza del Maestro Pasticcere **Gastone Pegoraro**, neo insignito del premio Caterina de' Medici, e dei Maestri d'Oltralpe David Bedu e Didier Chouet. Dal confronto è emerso un quadro che vede la Francia nettamente avvantaggiata in questo settore: rispetto al nostro Paese vi sono più scuole.

E intanto, proprio ai giova-

ni è dedicata una importante iniziativa che si svolge all'interno della **Tirreno C1**, il **Progetto Futuri Talenti**. Fortemente voluto da **Martino Liuzzi** e **Livia Chiriotti**, il progetto è dedicato a una selezione di promettenti giovani delle Scuole Alberghiere che hanno dimostrato spiccate attitudini per questo affascinante settore dell'alimentazione.

Nei cinque giorni di apertura della Mostra, i ragazzi, con la docenza di **Simona della Bona**, si sono avvicinati alla difficile arte della preparazione del gelato artigianale. Si tratta di allievi degli Istituti Alberghieri di Marina di Massa e Viareggio, che hanno così in questo primo approccio l'opportunità di usufruire di docenze ai massimi livelli. Possiamo affermare che il futuro del comparto della pasticceria, gelateria e panificazione, con tutto il suo bagaglio di conoscenze, prestigio e tradizione nelle mani di questi giovani, che affrontano un

percorso difficile, ma che potrà essere denso di grandi soddisfazioni. A segnare il cammino di questi ragazzi, **Martino Liuzzi** ha posto la massima

se vuoi programmare il futuro devi conoscere le cose passate", perchè è nella tradizione, pur con tutti i necessari aggiornamenti, che si poggiano le basi della conoscenza professionale, della manualità e del lavoro intellettuale che contraddistinguono il grande artigiano italiano, anche nel campo dell'alimentazione.



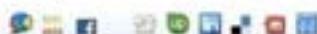
# Il Messaggero.it

TROVA | RSS  
 POSTA DEI LETTORI | Versione MOBILE / PHONE  
 SFOGLIA IL GIORNALE

Mercoledì 9 Marzo 2011 / ultimo aggiornamento h 15:51

HOME | IN ITALIA | NEL MONDO | ECONOMIA E FINANZA | SPORT | CULTURA E SPETTACOLI | SCUOLA E UNIVERSITÀ | ROMA  
 PIACERI | BENESSERE | MANGIARE E BERE | MODA | ANIMALI E PIANTE | AUTO E MOTO | VIAGGI | NATALE E CAPODANNO

## Caffè e cappuccino sono arte, il migliore espresso fatto da un barista a Firenze



CARRARA - Preparare un buon caffè o un vero cappuccino italiano è un'arte. Ma anche una sfida. Il miglior barista italiano è, per il secondo anno consecutivo, Francesco Sanapo, leccese, trapiantato a Firenze dove lavora presso la caffetteria Corsini (torrefazione di Arezzo).

Sul podio della finale del Campionato italiano baristi caffetteria che si è svolta a Tirreno Ci, Salone nazionale per alberghi, caffè, bar, gelaterie, pasticcerie, pizzerie, panifici, ristoranti e comunità al in corso di svolgimento a Carrara, Elisa Molle di Rossasecca

(Fr), seconda, e Eddy Righi di Modena, terzo.

Al campionato hanno preso parte 250 baristi italiani, dei quali soltanto 24 hanno potuto accedere alle finali in Toscana. La gara ha previsto la preparazione, in massimo 15 minuti, di quattro caffè espressi, quattro cappuccini e di quattro bevande analcoliche a base di caffè espresso. La prova di ciascun concorrente è stata giudicata da un panel di giudici accreditati, quattro dei quali sensoriali, due tecnici e un presidente di giuria.

Il vincitore del campionato italiano, Francesco Sanapo, parteciperà al World Barista Championship, il termine barista è uguale in tutto il mondo, che si svolgerà a Bogotà in Colombia, il prossimo giugno. Per il patron della manifestazione italiana, Andrea Lattuada «il livello del campionato cresce di anno in anno, i baristi sono sempre più esperti. L'obiettivo della competizione è far crescere il livello dei baristi italiani e quello di strappare almeno un podio ai campionati di Bogotà».

Il caffè - Per gli italiani quello del caffè è un vero e proprio rito. Secondo l'associazione di consumatori Aduc ogni giorno in Italia, nei 130mila bar, si consumano 80 milioni di caffè espresso, che con una media di 0,85 euro a tazzina fanno 68 milioni di euro al giorno. Su base annuale vengono consumati oltre 29 miliardi di caffè per un giro d'affari di circa 25 miliardi di euro.

Secondo i dati ufficiali Istat, nel 2009 il volume delle importazioni di caffè verde è stato pari a 7.484.143 di sacchi, sostanzialmente invariato rispetto all'anno precedente, con l'Italia primo Paese al mondo per esportazione di caffè tostato con un fatturato di 700 milioni di euro all'anno. La più alta concentrazione di importatori di caffè si trova a Trieste, dove esiste anche il distretto del caffè e dove il fatturato di tutta la filiera è di 500 milioni di euro l'anno. A livello mondiale la produzione del caffè vale circa 90 miliardi di dollari e segna una stabilità dei consumi.

Il caffè più caro si beve al Nord, in particolare in Trentino Alto Adige dove si arriva anche a 1,10 euro a tazzina. A Sud invece si possono trovare ottimi espressi a 0,70 euro. Come si prepara un espresso al bar. Sono necessari 7 grammi di miscela macinata da grani tostati di diversa origine, 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.

Il cappuccino - Con il caffè si contende il must della colazione all'italiana e all'estero è amato più del caffè tanto da essere il simbolo del made in Italy e dello stile di vita italiana. Tanto che se in Italia il rapporto fra espressi preparati al bar e cappuccini è uno a cinque, all'estero è di tre a quattro.

Mercoledì 09 Marzo 2011 - 12:33 Ultimo aggiornamento: 12:36

© RIPRODUZIONE RISERVATA

TUA A PARTIRE DA 29.080 EURO\*  
 O DA 190 EURO\* AL MESE  
 CON NEXT BY VOLVO

NUOVA VOLVO V60  
 ANIMA INTELLIGENTE

### In Primo Piano

- NEL MONDO  
 «Libia, gli aerei di Gheddafi verso l'Egitto  
 Italia pronta ad attuare decisioni Onu»
- ITALIA  
 «Quote rosa, il governo di ripensa:  
 il 30% delle donne nel Cda entro il 2015»
- ITALIA  
 «Tracce del Dna di Restivo  
 sulla maglia di Elisa Claps»
- NEL MONDO  
 «Egitto, uccisi dieci cristiani cogli  
 Sanguinosi scontri con i musulmani»
- ITALIA  
 «Giustizia, la riforma domani al Cdm  
 Doppio Csm e limiti all'azione penale»

### Le news più lette

- SI OGGI | DELLA SETTIMANA | DEL MESE
- «Festa del polentone, torna la tradizione a Castel di Tora tra Carsoli e Rieti»
  - «Caffè e cappuccino sono arte, il migliore espresso fatto da un barista a Firenze»
  - «La guida Slow Wine arriva sull'iPhone»
  - «Moda, Lady Gaga sfilò per Mugler e a Parigi la passerella diventa show»
  - «Kaiser Karl al Chiostro del Bramante: le foto di Lagerfeld in mostra a Roma»



Il Messaggero.it su Facebook

«Mi piace»

A 4.999 persone piace Il Messaggero.it.



Plugin sociale di Facebook

IL MESSAGGERO PER I LETTORI

Prima pagina &gt; adnkronos

INDIETRO

## ADNKRONOS

## Caffè: espresso all'italiana, il migliore viene realizzato a Firenze da un leccese

Massa Carrara, 9 mar. - (Adnkronos) - Preparare un buon caffè o un vero cappuccino italiano è un'arte. Ma anche una sfida. Il miglior barista italiano è, per il secondo anno consecutivo, Francesco Sanapo, leccese, trapiantato a Firenze dove lavora presso la caffetteria Corsini (torrefazione di Arezzo). Sul podio della finale del Campionato italiano baristi caffetteria che si è svolta a **Tirreno C**, Salone nazionale per alberghi, caffè, bar, gelaterie, pasticcerie, pizzerie, panifici, ristoranti e comunità al in corso di svolgimento a Carrara, Elisa Molle di Rossasacca (Pr), seconda, e Eddy Righi di Modena, terzo. Al campionato hanno preso parte 250 baristi italiani, dei quali soltanto 24 hanno potuto accedere alle finali in Toscana. La gara ha previsto la preparazione, in massimo 15 minuti, di quattro caffè espressi, quattro cappuccini e di quattro bevande analcoliche a base di caffè espresso. La prova di ciascun concorrente è stata giudicata da un panel di giudici accreditati, quattro dei quali sensoriali, due tecnici e un presidente di giuria. (segue)

(Red-Xinf Zinf Adnkronos)

venerdì, 9 marzo 2011



## FACCIAMO COME LA CARFA

## THE NEWS

«Il Tg1 è come Report», ha detto Gasparri poco prima di vincere il premio boiata dell'anno.



## LINK

Facebook  
Premio Polena  
Report  
Interpreteinternazionale  
Totoguida

## PIÙ VISTI PIÙ COMMENTATI

- 1 | Così il Cav. prepara il match con l'Ida di Tommaso Labate
  - 2 | Così il salotto buono si prepara declino del Potere Forte del Cav. di Gianmaria Pica
  - 3 | Cercasi reato nell'inchiesta P4 di Piero Sansonetti
  - 4 | Facciamolo sindaco e ci vaccineremo dal De Magistris
  - 5 | I garantisti e la riforma Alfano-Stefano Cappellini
- 
- 1 | L'idea suicida della spallata referendaria di Stefano Cappellini
  - 2 | I garantisti e la riforma Alfano-Stefano Cappellini
  - 3 | Facciamolo sindaco e ci vaccineremo dal De Magistris
  - 4 | I democratici e il fantasma della vittoria di Stefano Cappellini
  - 5 | Bersani soffre

OTI local

IL TIRRENO MASSA-CARRARA



+11° C

SERENO

CERCA

LIVORNO CECINA-ROSDIGNANO EMPOLI GROSSETO LUCCA MASSA-CARRARA MONTECATINI ROMENO-ELBA PISA PETROLIA PONTEDERA PRATO VERGILIA

Home Cronaca Sport Agenda Foto e video Toscana Motori Aste e appalti Annunci Lavoro Guide utili Negozi

Sei in: Massa Home Cronaca Gamberi, lardo e melanzane: così la pizza è super

CONDIVIDI +

## Gamberi, lardo e melanzane: così la pizza è super

Una giornata all'insegna di sfide golose, il maître del Bistrot di Forte dei Marmi batte tutti

CARRARA

PERSONE: i nomi degli ultimi tre giorni

LUOGHI: la mappa degli ultimi tre giorni



MARINA DI CARRARA. Pizzaioli e chef, due facce della stessa pizza. Insolito e originale è stato il torneo "Pizza a due" organizzato da Pizza e Pasta Italiana - Scuola Italiana Pizzaioli, che si tenuto all'interno di Tirreno CT. Una sfida golosa che ha appassionato addetti ai lavori e pubblico. La competizione ha visto uno chef e un pizzaiolo lavorare insieme per dare vita alla pizza più creativa. Lo chef preparava il condimento per la pizza che il pizzaiolo disponeva sulla pasta per poi infornare. Alla fase finale sono arrivate cinque coppie pizzaiolo-chef. A vincere è stata l'accoppiata Sharon Cardone (chef) e Vincenzo Cardone (pizzaiolo), figlia e padre titolari della pizzeria Bella Napoli di Caltagirone (Ct) con la pizza "Bella Napoli" realizzata con pomodoro, gamberoni, lardo di Colonnata, melanzane, mozzarella di bufala e faggiolina della riduzione della cottura dei gamberoni con il cognac. A salire sul podio, la coppia Alessandro Gatti di Massa e Sabrina Puoci di Forte dei Marmi (Lu) e Maurizio Marinello in coppia con Luca Giaccone entrambi di Tai di Cadore (Bi). Massimiliano Martino, originario di Como, è il miglior maître della zona Toscana-mare. Martino, che lavora al ristorante Bistrot di Forte dei Marmi si è aggiudicato la gara organizzata da Amira, l'associazione Maîtres Italiani Ristoranti ed Alberghi presieduta da Sebastiano Sorentino, che si è svolta all'interno di Tirreno CT. Secondo classificato, Alessandro Dini primo maître al Grand Hotel Riviera di Lido di Camaiore. I due si sono sfidati con una preparazione

alla lampada di piatti a base di volatili, tema della gara di quest'anno. Massimiliano Martino, che ha iniziato la professione nel 1996, ha preparato un "Risotto Camaroli della Maremma con pemice rossa e la sua riduzione" e ha battuto di un soffio il "Petto d'anatra ai ribes e ginepro" di Alessandro Dini. I consumi alimentari, si legge in una recente ricerca Fipe, valgono, nell'Unione Europea, 882 miliardi di euro pari al 13,1% della domanda complessiva con 468 miliardi di euro spesi e con l'alimentare che rappresenta un quinto del budget complessivo di spesa dei cittadini europei. In appena quattro (Germania, Francia, Italia e Spagna) dei 27 Paesi europei i consumi alimentari domestici ed extradomestici ammontano a 796 miliardi di euro, il 76% del valore complessivo dei paesi dell'eurozona e il 59% del valore complessivo riferito ai 27 paesi dell'Unione.

8 marzo 2011

### Altri contenuti

#### SUGLI STESSI LUOGHI

- Doppio di Comuni e abitanti Lucca batte Massa Carrara
- «Via da Carrara, spro a Marina di Massa»
- Ciclismo, è già tempo del Pignoni-Coli

+ TUTTI I LUOGHI

### Persone

Jonathan Esposito	Cristina Lattanzi
Andrea Corradino	Enrico Rossi
Angelo Zubbani	Gianni Musetti
Franco Gussoni	Marco Valerio Corini
Carlo Paolini	Jacopo Ferri
Maria Teresa De Lauretis	Cesare Micheloni

+ TUTTI I NOMI

### Trova Indirizzi Utili

#### Cerca negozi e professionisti

Cosa vuoi cercare?

Nome

Via

CERCA

#### NAVIGA PER CATEGORIA:

- NOLEGGIO AUTO CONCESSIONARI AUTO TAXI
- FARMACE OSPEDALI PRONTO SOCCORSO
- RISTORANTI AGENZIE VIAGGI ALBERGHI AGRITURISMO BED AND BREAKFAST RESIDENCE
- AGENZIE IMMOBILIARI FINANZIAMENTI E MUTUI MOBILI E COMPLEMENTI D'ARREDO PIANTE E FIORI IDRAULICI TRAGLOCHI IMPRESE EDILI
- PALESTRE piscine ISTITUTI DI BELLEZZA PARRUCCHIERI E FIORISTE
- ABBIGLIAMENTO GIOIELLI E OROLOGI OUTLET CENTRI COMMERCIALI ELETTRODOMESTICO

### Annunci

CASA MOTORI LAVORO ENTI

\* Vendita  Affitto  Casa Vacanza

Regione Provincia

Abruzzo  CERCA

Abruzzo, Teramo, Roseto degli Abruzzi  
 riproduzione fedele di mobili d'epoca  
 Mobili d'arte STRACCIALINI riproduzione  
 fedele di mobili d'epoca del '600 - '700 -  
 800 in vero noce nazionale massello. Sono

OTT local

IL TIRRENO MASSA-CARRARA



+11° C

CENNO

 CERCA

LIVORNO CECINA-ROSDIGNANO EMPOLI GROSSETO LUCCA MASSA-CARRARA MONTECATINI POMEZIA-ELBA PISA PISTOIA PONTEDERA PRATO VERGILIA

Home Cronaca Sport Agenda Foto e video Toscana Motori Aste e appalti Annunci Lavoro Guide utili Negozi

Sei in: Massa Home Cronaca La sapienza dei nonni per il gusto del pane

CONDIVIDI +

## La sapienza dei nonni per il gusto del pane

Presentato anche il panificio "fai da te" da montare in 20 mq

CARRARA

PERSONE: i nomi degli ultimi tre giorni

LUOGHI: la mappa degli ultimi tre giorni



**MARINA DI CARRARA.** "Il Filon del nonno", ovvero il pane fatto come una volta. È l'obiettivo che si è posto l'omonimo Consorzio dei produttori e che è presentato nel corso della 31ª edizione di Tirreno C.T. in corso fino al 10 marzo a CarraraFiere. 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. «I panificatori che hanno aderito al progetto - spiega il presidente del consorzio, Gianluca Lazzarotti - hanno preso l'impegno di seguire un rigido disciplinare a garanzia di un prodotto finale di qualità certificata». 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 futuro della panificazione italiana sta nel ritorno al passato - puntualizza Ezio Marinati, campione europeo e internazionale di panificazione - e il consumatore sta cominciando ad apprezzare il ritorno alla genuinità del prodotto artigianale». A Tirreno C.T. sono presenti le principali novità per il settore della panificazione. Dai forni di ultima generazione alla tecnologia che si sposa con la qualità.

Esempio ne è il "panificio fai da te" che si può realizzare in meno di 20 metri quadrati con un minimo costo. Si tratta di una gestione più che familiare, come spiegano gli ideatori presenti in fiera, che parte dalla lavorazione del lievito madre, per finire sul forno adiacente dopo un minimo sforzo di lavorazione del prodotto da parte del panificatore. Una soluzione che, in tempi di crisi, permetterebbe a molte realtà italiane di poter tornare alla qualità di una volta e a un prodotto non industriale, ma fatto in casa con le farine del territorio. Il progetto comprende, oltre ai principali macchinari, anche un affiancamento nel momento dello start up dell'impresa che partirà. Il primo esempio in Italia sarà inaugurato a San Donà di Piave (Ve) nel prossimo maggio. Un altro esempio che testimonia come in Italia, non solo la mano degli artigiani del gusto, ma anche la tecnologia, siano all'avanguardia. Importante il mercato delle decine i pani tradizionali censiti dalle regioni perché ottenuti secondo tecniche rimaste inalterate nel tempo, da Lariano a Terni, da San Gaudenzio a Laterza, da Pontremoli a Borgopace e crescono i riconoscimenti a livello nazionale e comunitario come la coppia ligure Igo, il pane casereccio di Genzano Igo e il pane di Altamura Dop e anche il pane di Matera Igo. Il settore della panificazione in Italia ha registrato una contrazione generale dell'acquisto del pane con un meno 12% negli ultimi 2 anni. Nel 2010 il consumo di pane ha fatto registrare una riduzione del 4% negli acquisti familiari. E' quanto emerge da una analisi della Coldiretti sulla base dei dati Ismea relativi al primo trimestre del 2010. Nonostante il progressivo calo dei consumi sono oltre 17 milioni gli italiani che vanno "pazzi" per il pane e lo portano in tavola sempre, sette giorni su sette a tavola ed a cena, mentre sono solo 930mila quelli che non lo mangiano mai, secondo il rapporto Coldiretti/Censis sulle abitudini alimentari degli italiani.

8 marzo 2011

### Altri contenuti

#### SUGLI STESSI LUOGHI

- «Al tribunale di Pontremoli mancano ufficiali giudiziari»
- A Pontremoli il primo carcere minorile femminile
- Non carcere ma chance di riscatto

+ TUTTI I LUOGHI

### Persone

Jonathan Esposito	Cristina Lattanzi
Andrea Corradino	Enrico Rossi
Angelo Zubbani	Gianni Musetti
Franco Gussoni	Marco Valerio Corini
Carlo Paolini	Jacopo Ferri
Maria Teresa De Lauretis	Cesare Micheloni

+ TUTTI I NOMI

### Trova Indirizzi Utili

#### Cerca negozi e professionisti

Cosa vuoi cercare?

Cerca

#### NAVIGA PER CATEGORIA:

- NOLEGGIO AUTO CONCESSIONARI AUTO TAXI
- FARMACE OSPEDALI PRONTO SOCCORSO
- RISTORANTI AGENZIE VIAGGI ALBERGHI AGRITURISMO BED AND BREAKFAST RESIDENZE
- AGENZIE IMMOBILIARI FINANZIAMENTI E MUTUI MOBILI E COMPLEMENTI D'ARREDO PIANTE E FIORI IDRAULICI TRAGLOCHI IMPRESE EDILI
- PALESTRE PISCINE ISTITUTI DI BELLEZZA PARRUCCHIERI E FIORISTE
- ABBIGLIAMENTO GIOIELLI E OROLOGI OUTLET CENTRI COMMERCIALI ELETTRODOMESTICI

### Annunci

CASA MOTORI LAVORO ENTI

 Vendita
  Affitto
  Casa Vacanza

 Regione  Provincia  CERCA

Abruzzo, Teramo, Roseto degli Abruzzi  
 riproduzione fedele di mobili d'epoca  
 Mobili d'arte STRACCIALINI riproduzione  
 fedele di mobili d'epoca del '600 - '700 -  
 '800 in vero noce nazionale massello. Sono

GTI local

IL TIRRENO MASSA-CARRARA



+11° C

CENENO

CERCA

LIVORNO CECINA-ROSDIGNANO EMPOLI GROSSETO LUCCA MASSA-CARRARA MONTECATINI POMEZIA-ELBA PISA PIETRA PONTEDERA PRATO VERGILIA

Home Cronaca Sport Agenda Foto e video Toscana Motori Aste e appalti Annunci Lavoro Guide utili Negozi

Sei in: Massa Home Cronaca Un brindisi tricolore per le donne

CONDIVIDI +

## Un brindisi tricolore per le donne

Alla fiera spazio dedicato alle viticoltrici del Candia e ai cocktail con il vino

CARRARA

PERSONE: i nomi degli ultimi tre giorni

LUOGHI: la mappa degli ultimi tre giorni



**MARINA DI CARRARA.** Importante presenza del vino, declinato in tutte le sue accezioni, alla Mostra convegno **Tirreno GTI** in corso fino a giovedì nel complesso fieristico di Carrara. Si va dalla tavola rotonda dedicata a "Vino&Cocktail" al Premio per le aziende vitivinicole dirette da donne, dal brindisi all'Unità d'Italia al convegno sul passato, presente e futuro del vermentino rosso.

Per la prima volta, in occasione della fiera, sono stati presentati i cocktail a base di vino (a cura del Barman Albes) ideati per promuoverne tutte le tipologie, dal rosso al bianco, dal rosé al vermentino, non solo sulle tavole dei ristoranti, ma anche nei bar, discoteche e lounge caffè. L'iniziativa, promossa dal Consorzio di Tutela e Ais Toscana, mette in programma tanti momenti di approfondimento, divulgazione, tavole rotonde, e informazione per gli operatori del settore ed in particolare per i buyer nazionali ed

internazionali. E' dedicata alle donne, le donne del Candia, l'"Omaggio alle donne del vino" in programma oggi dalle 15,30). Un premio rivolto a tutte le aziende agricole del Candia dirette da donne, che con il loro lavoro, perseveranza e sacrificio hanno contribuito alla crescita dei vini e della cultura vitivinicola della Provincia apuana, tra cui la storica viticoltrice Eva Vernazza scomparsa poco più di un anno fa. Si parlerà invece degli "Orizzonti del vermentino rosso", mercoledì 9 marzo, con il Presidente della Strada del Vino, Pier Paolo Lorieri; Aurelio Cima, Presidente Consorzio Tutela Candia e il produttore Ivan Giuliani. Sempre nella giornata di ieri, l'Associazione Cuochi di Massa Carrara ha messo in campo un concorso riservato a chef del territorio, che vede assoluti protagonisti il lardo di Colonnata e il miele. "Le Apuane si raccontano... a tavola", questo il tema della gara, che vuole appunto indicare come l'evento sia basato su prodotti locali, con particolare attenzione alla stagionalità e al "chilometri zero". La gara, strutturata con la formula dell'eliminazione diretta, vedrà di volta in volta di fronte due concorrenti, che si cimentano nella preparazione di un piatto a scelta (antipasto, primo, secondo, dolce), che deve contenere come ingredienti appunto il lardo di Colonnata e il miele, impiegati secondo l'estro di ciascuno. Nessuna gara, ma giornate fitte di degustazioni e presentazioni nello spazio dell'Onav, Organizzazione Nazionale Assaggiatori Vino. Lo stand ospita anche numerosi produttori provenienti da Siena, Cuneo, La Spezia, Udine e Siracusa: una breve ma significativa panoramica di tutto il territorio nazionale. Mario Menconi, delegato apuano Onav, ci parla in termini di soddisfazione, sia da parte dei produttori che del pubblico, il quale ha potuto degustare e confrontare prodotti estremamente diversi, ma accomunati da una grande qualità. Protagonisti di queste prime giornate i vini della selezione Oscar Douja d'Or di Asti e il consorzio Vini DOC Orcia di Siena.

8 marzo 2011

### Altri contenuti

#### SULLE PERSONE CITATE

- Il Candia dei colli apuani diventa protagonista
- A Mirteto non si specula sui terreni
- Campo sintetico per l'Asd Fossone

+ TUTTI I NOMI

#### SUGLI STESSI LUOGHI

- Protestano le famiglie nomadi a Massa "Dateci almeno un'area con acqua e gas"
- Protestano le famiglie nomadi a Massa "Dateci almeno un'area con acqua e gas"
- Doppio di Comuni e abitanti Lucca batte Massa Carrara

+ TUTTI I LUOGHI

### Persone

Jonathan Esposito	Cristina Lattanzi
Franco Gussoni	Maria Teresa De Lauretis
Angelo Zubbani	Gianni Musetti
Andrea Corradino	Marco Valerio Corini
Enrico Rossi	Jacopo Ferri
Mario Solinas	Rolando Scatena

+ TUTTI I NOMI

### Trova Indirizzi Utili

#### Cerca negozi e professionisti

Cosa vuoi cercare?

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

CERCA

#### NAVIGA PER CATEGORIA:

- NOLEGGIO AUTO CONCESSIONARI AUTO TAXI
- FARMACE OSPEDALI PRONTO SOCCORSO
- RISTORANTI AGENZIE VIAGGI ALBERGHI AGRITURISMO BED AND BREAKFAST RESIDENZE
- AGENZIE IMMOBILIARI FINANZIAMENTI E MUTUI MOBILI E COMPLEMENTI D'ARREDO PIANTE E FIORI IDRAULICI TRAGLOCHI IMPRESE EDILI
- PALESTRE piscine ISTITUTI DI BELLEZZA PARRUCCHIERI E FIORISTE
- ABBIGLIAMENTO GIOIELLI E OROLOGI OUTLET CENTRI COMMERCIALI ELETTRODOMESTICO

### Annunci

CASA MOTORI LAVORO ENTI

 Vendita  Affitto  Casa Vacanza

Regione Provincia

Abruzzo  CERCA

Abruzzo, Teramo, Roseto degli Abruzzi  
 riproduzione fedele di mobili d'epoca  
 Mobili d'arte STRACCIALINI riproduzione  
 fedele di mobili d'epoca del '600 - '700 -  
 '800 in vero noce nazionale massello. Sono



**PROVA NUOVO SLIMBOOL**

**AIUTA a PERDERE PESO!** [CLICCA QUI](#)

**Cucinaintrage.it**

Fantasia ai fornelli



10 Marzo 2011 - S. Emiliano

[Home](#) [Comunità](#) [Utilità](#) [Intrattenimento](#) [Ricette](#) [Registrazione](#) [Oroscopo](#) [Anima Gemella](#) [Facebook](#)

**intrage**  
la nuova età

seguiti



Controlla la tua posta

[ENTRA](#)

vuoi una mail? [REGISTRATI!](#)

[Clicca! Intrage in tua Home Page](#)

**CERCA**  [TROVA](#)  
Yahoo! SEARCH SU Intrage

[Svago & Passioni](#)

[OverAnia con 1 click](#)

[Salute & Benessere](#)

[Soldi & Lavoro](#)

[Home](#) > [ADN Kronos Notizie](#) > **Macché 'sulo a Napule 'o sanno fa", il caffè migliore è di un leccese a Firenze**

- Le nostre News
- Assicurazioni
- Assistenza Sociale
- Biografie
- Casa
- Consumatori
- Cultura e Tempo libero
- Famiglia
- Feste e Ricorrenze
- Fisco
- Lavoro
- Previdenza
- Sanità
- Società e Istituzioni
- Volontariato
- ADN Salute Notizie
- ADN Kronos Notizie

## ADN Kronos Notizie

### Macché 'sulo a Napule 'o sanno fa", il caffè migliore è di un leccese a Firenze

Ultimo Aggiornamento: 09 Marzo 2011 Ore 20:00

Massa Carrara, 9 mar. - (Adnkronos) - Preparare un buon caffè o un vero cappuccino italiano è un'arte. Ma anche una sfida. Il miglior barista italiano è, per il secondo anno consecutivo, Francesco Sanapo, leccese, trapiantato a Firenze dove lavora presso la caffetteria Corsini (torrefazione di Arezzo). Sul podio della finale del Campionato italiano baristi caffetteria che si è svolta a **Tirreno Ci**, Salone nazionale per alberghi, caffè, bar, gelaterie, pasticcerie, pizzerie, panifici, ristoranti e comunità al in corso di svolgimento a Carrarafrere, Elisa Molle di Rossasecca (Fr), seconda, e Eddy Righi di Modena, terzo. Al campionato hanno preso parte 250 baristi italiani, dei quali soltanto 24 hanno potuto accedere alle finali in Toscana. La gara ha previsto la preparazione, in massimo 15 minuti, di quattro caffè espressi, quattro cappuccini e di quattro bevande analcoliche a base di caffè espresso. La prova di ciascun concorrente è stata giudicata da un panel di giudici accreditati, quattro dei quali sensoriali, due tecnici e un presidente di giuria. Sanapo, parteciperà al World Barista Championship che si svolgerà a Bogotà in Colombia, il prossimo giugno. Per il patron della manifestazione italiana, Andrea Lattuada "il livello del campionato cresce di anno in anno, i baristi sono sempre più esperti. L'obiettivo della competizione è far crescer il livello dei baristi italiani e quello di strappare almeno un podio ai campionati di Bogotà". Per gli italiani quello del caffè è un vero e proprio rito. Secondo l'associazione di consumatori Aduc ogni giorno in Italia, nei 130mila bar, si consumano 80 milioni di caffè espresso, che con una media di 0,85 euro a tazzina fanno 68 milioni di euro al giorno. Su base annuale vengono consumati oltre 29 miliardi di caffè per un giro d'affari di circa 25 miliardi di euro.

www.intrage.it non è responsabile della notizia inserita in questa pagina

[Leggi le ultime news](#)



**PROVA NUOVO SLIMBOOL**

Microparticelle  
100% NATURALI

**AIUTA a PERDERE PESO!**



[CLICCA QUI](#)

[Stampa pagina](#) [Invia pagina](#)

[Privacy](#) [Note legali](#) [Chi siamo](#) [Regole e netiquette](#) [Website info](#) [Lavora con Eustema](#) [Contatti](#) [Commissariato P.S.](#)

**intrage**

#### NOTIZIE

- Le nostre News
- Adn Salute
- Fisco
- Lavoro
- Previdenza
- AdnKronos Notizie

#### COMUNITÀ

- Anima gemella
- Forum
- Chat
- Pagine personali
- Gli amici della chat
- Intrage su Facebook

#### UTILITÀ

- Web mail
- Agenda
- Cartoline
- Giornali online
- Commissariato on line
- Meteo

#### INTRATTENIMENTO

- Giochi online
- Barzellette
- Oroscopo 2011
- Sondaggi
- Test
- Proverbi

**Stringimi forte a te...**




**ROTARI** TALENTO TRENTODOC


**NORDA**  
Acqua Minerale Trentina

# Italia a Tavola.net

Il quotidiano online di enogastronomia, territorio, ristorazione e ospitalità  
sono le 13-17 di mercoledì 9 marzo 2011 - 18.436 articoli presenti nell'archivio



HOME ALIMENTI BEVERAGE ENOENIGMA SALUTE AGGIORNAMENTI NEWS LOCALI APPUNTAMENTI TURISMO ORGOLI LEPIS FICETTE OROSCOPO

La nostra squadra: IlNetwork - Contenti - Pubblicità - Link utili - Policy - Abbonamenti

AGGIORNAMENTI - BARMAN

Primo Piano del 09/03/2011 12:36:00

## Sfida a colpi di espresso a Carrara Sanapo miglior barman d'Italia

Leccese trapiantato a Firenze, Francesco Sanapo vince per il 2° anno consecutivo il Campionato italiano baristi caffetteria che si è svolto a Carrara e parteciperà ai mondiali di Bogotà. Sul podio, 2° Elisa Molle di Rossasecca (Fr) e 3° Eddy Rigli di Modena. Hanno gareggiato 250 baristi italiani

CARRARA (MS) - Preparare un buon caffè o un vero cappuccino italiano è un'arte. Ma anche una sfida. Il miglior barista italiano è, per il secondo anno consecutivo, Francesco Sanapo (nella foto), leccese, trapiantato a Firenze dove lavora presso la caffetteria Corsini (torrefazione di Arezzo). Sul podio della finale del Campionato italiano baristi caffetteria che si è svolta a Carrara, 2° Elisa Molle di Rossasecca (Fr), seconda, e Eddy Rigli di Modena, terzo. Al campionato hanno preso parte 250 baristi italiani, dei quali soltanto 24 hanno potuto accedere alle finali in Toscana.



La gara ha previsto la preparazione, in massimo 15 minuti, di quattro caffè espresso, quattro cappuccini e di quattro bevande analcoliche a base di caffè espresso. La prova di ciascun concorrente è stata giudicata da un panel di giudici accreditati, quattro dei quali sensoriali, due tecnici e un presidente di giuria. Il vincitore del campionato italiano, Francesco Sanapo, parteciperà al World Barista Championship, il termine barista è uguale in tutto il mondo, che si svolgerà a Bogotà in Colombia, il prossimo giugno. Per il patron della manifestazione italiana, Andrea Lattuada «il livello del campionato cresce di anno in anno, i baristi sono sempre più esperti. L'obiettivo della competizione è far crescere il livello dei baristi italiani e quello di strappare almeno un podio ai campionati di Bogotà».

Il caffè. Per gli italiani quello del caffè è un vero e proprio rito. Secondo l'associazione di consumatori Aduc ogni giorno in Italia, nei 130mila bar, si consumano 80 milioni di caffè espresso, che con una media di 0,85 euro a tazzina fanno 68 milioni di euro al giorno. Su base annuale vengono consumati oltre 29 miliardi di caffè per un giro d'affari di circa 25 miliardi di euro. Secondo i dati ufficiali Istat, nel 2009 il volume delle importazioni di caffè verde è stato pari a 7.484.143 di sacchi, sostanzialmente invariato rispetto all'anno precedente, con l'Italia primo Paese al mondo per esportazione di caffè tostato con un fatturato di 700milioni di euro all'anno.

CERCA NELLA SEZIONE

Inserisci una o più parole chiave

CERCA GLI ARTICOLI PER REGIONE  
ALL'INTERNO DELLA SEZIONE

Abruzzo	Basilicata
Calabria	Campania
Emilia Romagna	Friuli Venezia Giulia
Lazio	Liguria
Lombardia	Marche
Molise	Piemonte
Puglia	Sardegna
Sicilia	Toscana
Trentino Alto Adige	Umbria
Vale d'Aosta	Veneto

ARTICOLI RECENTI DELLA SEZIONE

Sfida a colpi di espresso a Carrara  
Sanapo miglior barman d'Italia

Stili, formazione e lavoro A Milano il futuro del barman

Miglior barista e "Recappuccino"  
Cavaglieri rivince ad Aliment

Da Bergamo e Brescia baristi in  
gara per il Campionato Italiano  
2011

Per un aperitivo esclusivo a Milano  
si va al Bar Axel, la "Mecca" del  
cocktail

[clicca per l'archivio della sezione](#)

Unico.  
Dal 1868.



IMC  
ISTITUTO MEDITERRANEO  
DI CERTIFICAZIONE

31° edizione Maestra Convegno  
TIRRENO C.T.  
Specialità della Toscana e della  
6-10 MARZO 2011

NOVITA'  
BY ARTIS  
"VERSUS"  
COLLIN

La più alta concentrazione di importatori di caffè si trova a Trieste, dove esiste anche il distretto del caffè e dove il fatturato di tutta la filiera è di 500 milioni di euro l'anno. A livello mondiale la produzione del caffè vale circa 90 miliardi di dollari e segna una stabilità dei consumi. Il caffè più caro si beve al Nord, in particolare in Trentino Alto Adige dove si arriva anche a 1,10 euro a tazzina. A Sud invece si possono trovare ottimi espressi a 0,70 euro.



Come si prepara un espresso al bar.

Sono necessari 7 grammi di miscela macinata da grani tostati di diversa origine, 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.

Il cappuccino. Con il caffè si contende il must della colazione all'italiana e all'estero è amato più del caffè tanto da essere il simbolo del made in Italy e dello stile di vita italiana. Tanto che se in Italia il rapporto fra espressi preparati al bar e cappuccini è uno a cinque, all'estero è di tre a quattro.

Articoli correlati:

**Tirreno CT**, solo il meglio dell'ospitalità e della ristorazione

Campanato italiano bartoli caffetteria Sul gradino più alto Francesco Sanapo

CONDIVIDI Condividi

Commenti - di la tua

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 lei indicate.

Nome Cognome (obbligatorio)

E-mail (non viene resa pubblica)

Titolo / Professione / Incarico

Azienda

Messaggio

Voglio ricevere le newsletter settimanali

Codice di sicurezza: 1 8 5 0 1

Invia

## LA FIERA DELL'OSPITALITA'

FUTURI TALENTI

DURANTE LA RASSEGNA ALUNNI DELLE SCUOLE ALBERGHIERE DELLA ZONA HANNO POTUTO APPROFONDIRE LA PREPARAZIONE DEL GELATO

# Tutti pazzi per le delizie dei maestri pasticceri

La cioccolata è l'assoluta protagonista delle giornate conclusive della grande kermesse marinella

— CARRARA —

**GIORNATE** dense di avvenimenti importanti alla mostra **Tirreno Ct** in programma fino a domani a Carrara Fiere e dedicata ai professionisti di tutti i settori dell'ospitalità e della ristorazione. Tra questi una delle eccellenze nazionali è sicuramente la pasticceria. In Italia si contano oltre 42 mila imprese, pari al 48,5 per cento del totale delle aziende dell'artigianato alimentare. Il settore è in forte crescita, soprattutto per quanto riguarda la cioccolateria: al 30 settembre 2010 in Italia vi sono 377 "cioccolatieri", artigiani specializzati esclusivamente nella lavorazione del cacao e nei prodotti in cioccolato.

**ALLA TIRRENO CT** è attivo tutti i giorni il «Forum della pasticceria, gelateria e panificazione», che quest'anno ha usufruito della prestigiosa presenza del maestro pasticciere Gastone Pegoraro, neo insignito del premio Caterina de' Medici, e dei francesi David Bedu e Didier Chouet.

Dal confronto è emerso un quadro che vede la Francia nettamente avvantaggiata in questo settore: rispetto al nostro Paese vi sono più scuole e maggiore professionalità nella docenza, fattore questo che mette in difficoltà i giovani che si vogliono impegnare in questo difficile cammino di apprendimento. Proprio ai giovani è dedicata l'importante iniziativa «Progetto futuri talenti». Fortemente voluto da Martino Liuzzi e Livia Chiriotti, il progetto è dedicato a una selezione di promettenti giovani delle scuole alberghiere di Massa e Viareggio. Fino a domani i ragazzi, con la docenza di Simona della Bona, si sono avvicinati alla difficile arte della preparazione del gelato artigianale. A segnare il cammino di questi ragazzi, Martino Liuzzi ha posto la massima «se vuoi programmare il futuro devi conoscere le cose passate», perché è nella tradizione, pur con tutti i necessari aggiorna-

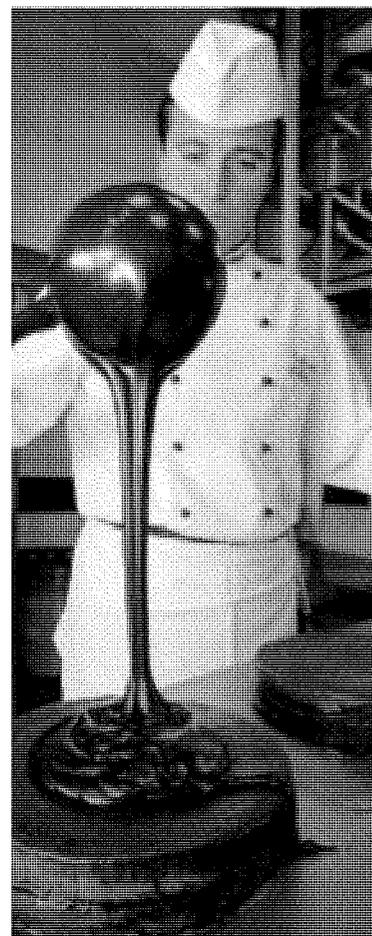
menti, che si poggiano le basi della conoscenza professionale, della manualità e del lavoro intellettuale che contraddistinguono il grande artigianato italiano, anche nel campo dell'alimentazione.

**LA TRADIZIONE** della Pasticceria italiana è riconosciuta anche fuori dai confini nazionali: i maggiori consumatori dei nostri prodotti sono i francesi, seguiti da tedeschi e inglesi. Il successo del prodotto alimentare italiano all'estero è certamente da attribuire anche al lavoro delle 87.189 imprese artigiane, da sempre impegnate a difendere la qualità e la tradizione peculiari del nostro paese. Anche se la maggior parte della produzione dolciaria è, in termini quantitativi, di provenienza industriale, il ruolo della parte artigianale è comunque fondamentale, sia per la qualità e la freschezza, sia perché spesso è proprio dall'artigianato che l'industria attinge idee e ricette.

Oggi, la figura del pasticciere cavalca l'onda di un grande successo, dovuto a infinite manifestazioni grandi e piccole, locali nazionali e internazionali, le quali hanno portato alla luce queste professionalità.

Fino a non molti anni fa, il pasticciere era un autodidatta che lavorava quasi nell'ombra, offuscato dalle vetrine illuminate dei prodotti dolciari: oggi la situazione è molto cambiata.

Ma resta comunque un lavoro difficile e molto impegnativo: basti pensare al lavoro notturno, a quello che va svolto la domenica, a Natale, per tutte le feste e ricorrenze. E' certamente questo uno dei motivi che scoraggia molti giovani dall'accostarsi a quest'arte.



**SPECIALITA'** La cioccolata rappresenta uno dei settori dell'industria alimentare nazionale in maggiore crescita

### I DATI

**I maggiori consumatori dei prodotti italiani sono francesi e tedeschi**

### RIVALITA'

**LA FRANCIA VANTA UN MAGGIOR NUMERO DI SCUOLE DEDICATE ALL'APPRENDIMENTO DELLE TECNICHE DOLCIARIE**



**VINCITORE**

Besir Limani lituano, pizzaiolo della pizzeria La Torretta dell'Aquila con la pizza "Fatalità" ha vinto la tappa del «Giro pizza Europa» classificandosi alle finali di Parigi

**L'INDAGINE** LA MARGHERITA E' IL PIATTO PIU' AMATO

# La pizza si è mangiata la crisi «Mercato in costante crescita»

**LA PIZZA** e la sua preparazione continua a essere al centro di convegni e iniziative alla **Tirreno Ct**. In questi giorni a Carrara Fiere si sono svolte le selezioni finali, organizzate da Pizza e Pasta italiana in collaborazione con la Scuola italiana pizzaioli, del Giro Pizza Europa, campionato internazionale di pizza di cui la finalissima si svolgerà a Parigi il 29 e 30 marzo prossimi. Il primo posto della selezione di Tirreno Ct è andato a Besir Limani lituano, pizzaiolo della pizzeria La Torretta dell'Aquila (distrutta dal terremoto) con la pizza "Fatalità" composta da pomodoro, rucola, burrata, noci, pomodori secchi e funghi pioppini. Secondo il francese John Berg della pizzeria Le Barone in Normandia, mentre la terza piazza è andata a Camuz Abdallah, pizzaiolo marocchino della pizzeria Valentina di Mantova.

**IL SETTORE** delle pizzerie in

Italia sembra avere un effetto anticiclico rispetto agli altri settori, il numero delle pizzerie classiche sono cresciute del 14 per cento visto che sono passate da 22.230 a 25300 unità. Vero e proprio boom per le pizzerie da asporto passate dalle 18.821 del 2001 alle 26.700 unità del 2010. Per quanto riguarda le pizzerie classiche, il picco di crescita si è avuto nel 2004. In calo, invece, il numero dei coperti passati da 20.800 ai 17.100 del 2010. Nell'ultimo periodo decresce anche il fatturato medio per pizzeria. Dopo un trend positivo dal 2001 al 2007 (304mila), le cifre hanno iniziato a calare fino ai 285mila del 2010. Tuttavia il fatturato complessivo di tutti i punti di produzione di pizza è passato da 9.900 milioni di euro del 2001 a 16.630 milioni di euro del 2010, mentre quello per le sole pizzerie classiche è passato da 6 miliardi a poco meno di sette miliardi di euro nel 2010.

**NEGLI ANNI** è cresciuto anche il numero degli addetti nell'intero comparto, da 85.800 a 87.316, e dell'indotto passato da 56.000 a 85.100. Complessivamente l'incidenza della pizzeria sulla ristorazione è salita al 40 per cento nel 2010 contro il 32,4% del 2001. Tra le tendenze dei consumi, sempre secondo l'Istituto europeo della pizza italiana, un italiano consuma 7,6 chilogrammi di pizza all'anno, ma è secondo nella classifica mondiale battuto dagli americani con 13 chili. E se l'Italia è conosciuta per la pizza, è San Paolo (Brasile) la città del mondo che ha più pizzerie, oltre 6mila. In tutto il Brasile sono 25mila le pizzerie funzionanti per una produzione di 43 milioni di pizze al mese e un fatturato che si calcola superiore ai 4 miliardi di euro all'anno, e il paese viene solo dietro agli Stati Uniti nella classifica delle nazioni che consumano più pizze.

## IL PROGRAMMA

### Sfida ai fornelli

Dalle 10 alle 17  
le giovani promesse  
della cucina nazionale  
si sfideranno nelle  
semifinali e nella finale  
del secondo  
«Grand junior  
cooking contest»



### Strade del vino

Oggi alle 15  
La Federazione strade  
del vino, dell'olio e dei  
sapori di Toscana in  
collaborazione con la  
Camera di commercio e  
la Provincia presenta  
la sua nuova guida



**SPERANZE** I ragazzi delle scuole alberghiere impegnati nella scoperta dei trucchi dei maestri gelatieri

## Puglia

LA GAZZETTA DEL MEZZOGIORNO.it

HOME PUGLIA BASILICATA SPORT ITALIA MONDO ECONOMIA SPETTACOLO NEWS IN ENGLISH Cerca

Legale Servizi Vivi La Città LaGazzetta TV Meteo Viaggi Oroscopo Blog Forum Sondaggi Foto Contatti

Riscolta

Traduci

Dizionario

A A A

## Il caffè più buono è servito a Firenze da barman di Lecce



CARRARA – Il caffè più buono (e veloce) d'Italia è servito a Firenze da un barista di Lecce. A vincere, per il secondo anno consecutivo, il Campionato italiano dei baristi di caffetteria, la cui finale si è svolta a **Tirreno Ct**, kermesse della ristorazione e del turismo in corso fino a domani a Carrara, è stato Francesco Sanapo, pugliese trapiantato nel capoluogo toscano, dove lavora in un noto bar cittadino.

Al secondo posto Elisa Molle di Rossasecca in provincia di Frosinone, mentre Eddy Righi, di Modena, si è classificato terzo. La gara non era solo incentrata sulla qualità della tazzina di caffè servita, ma anche sulla rapidità di esecuzione dei baristi: i concorrenti hanno dovuto preparare, in massimo 15 minuti, quattro caffè espressi, quattro cappuccini e

quattro bevande analcoliche a base di caffè espresso. A valutarli, un vero e proprio 'collegio di giudici, che ha assaggiato le bevande e analizzato la tecnica della loro realizzazione. Sanapo, risultato il più bravo e veloce, potrà adesso partecipare al World Barista Championship, che si svolgerà a Bogotà in Colombia, il prossimo giugno. Al campionato italiano hanno preso parte 250 baristi: solo 24 di loro, però hanno potuto accedere alla finale toscana.

09 MARZO 2011

Stampa Commenta Invia a un amico

Pubblica qui il tuo annuncio PPN

**Diventa Conciliatore**

Corso Conciliatori legalmente riconosciuto. Contattaci Ora!

[www.mediatoriconciliatori.it](http://www.mediatoriconciliatori.it)**Laurea a Tutte le Età**

Hai più di 30 Anni e non sei ancora Laureato? Chiedi info!

[www.cepu.it](http://www.cepu.it)**Università on line**

Scegli l'Università e-Campus e studia da casa. Chiedi info!

[www.uniecampus.it](http://www.uniecampus.it)

## LE ALTRE NOTIZIE E HOME



Sulla maglia di Elisa il Dna di Restivo Tutte le altre notizie **Gildo: si è chiuso il cerchio**



Sen. Tedesco in Aula «C'è fumus persecutionis»



Sarah e Sabrina se lo confesero

ma Ivano ama un'altra



7 sindaci salentini per i disperati dell'Eternit



«Donne che...» Nonna Stella

spopola con le sue ricette sul web Rosa, l'amica dei cani



Avetrana chiede a Manduria un pezzo di mare



Ennesimo scippo al Sud il porto di

Bari perde 55min che finiranno agli scali liguri



Ecco i promossi alla semifinale di «Basilicata Music Net 2011»



Il caffè più buono è servito a Firenze da barman di Lecce

La Gazzetta del Mezzogiorno è ovunque con te su PC per abbonarti clicca qui

ADNKRONOS.COM | AG ARABIC | AG ENGLISH | AG ITALIANO | SALUTE | LABITALIA | FRONTITALIA | MUSICONLINE | SMOODPRESS  
 portale del Gruppo Adnkronos

segui su:      newsletter: 

CERCA NEL SITO CON GOOGLE

NEWS | DAILY LIFE | REGIONI | AG ITALIANO | AG ENGLISH | LAVORO | SPECIALI | SECONDOMO | MEDIACENTER | TV | PROMETEO | PRONTOITALIA

CRONACA | POLITICA | ESTERI | ECONOMIA | FINANZA | SPORT | SPETTACOLO | CULTURA | CYBERNEWS | AZIENDE INFORMANO | TUTTE LE NOTIZIE | ARCHIVIO

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

I temi caldi di oggi: Libia - Caso Ciampi - Quote rosa - Riforma giustizia - Ndrangheta

News > Cronaca > Macché 'sulo a Napule 'o sanno fa", il caffè migliore è di un leccese a Firenze

## Macché 'sulo a Napule 'o sanno fa", il caffè migliore è di un leccese a Firenze



ultimo aggiornamento: 09 marzo, ore 13:31  
 Massa Carrara - (Adnkronos) - Premiato il miglior barista d'Italia. Per il secondo anno consecutivo vince Francesco Sanapo, pugliese che lavora presso la caffetteria Corsini del capoluogo toscano. Parteciperà ai mondiali di Bogotà

 condividi

commenta  vota  invia stampa

Massa Carrara, 9 mar. - (Adnkronos) - Preparare un buon caffè o un vero cappuccino italiano è un'arte. Ma anche una sfida. Il miglior barista italiano è, per il secondo anno consecutivo, Francesco Sanapo, leccese, trapiantato a Firenze dove lavora presso la caffetteria Corsini (torrefazione di Arezzo). Sul podio della finale del Campionato italiano baristi caffetteria che si è svolta a Timone Ct, Salone nazionale per alberghi, caffè, bar, gelaterie, pasticcerie, pizzerie, panifici, ristoranti e comunità ai in corso di svolgimento a Camaratiere, Elisa Molle di Rossasecca (Fr), seconda, e Eddy Righi di Modena, terzo. Al campionato hanno preso parte 250 baristi italiani, dei quali soltanto 24 hanno potuto accedere alle finali in Toscana. La gara ha previsto la preparazione, in massimo 15 minuti, di quattro caffè espressi, quattro cappuccini e di quattro bevande analcoliche a base di caffè espresso. La prova di ciascun concorrente è stata giudicata da un panel di giudici accreditati, quattro dei quali sensoriali, due tecnici e un presidente di giuria.

Sanapo, parteciperà al World Barista Championship che si svolgerà a Bogotà in Colombia, il prossimo giugno. Per il patron della manifestazione italiana, Andrea Lattuada "il livello del campionato cresce di anno in anno, i baristi sono sempre più esperti. L'obiettivo della competizione è far crescer il livello dei baristi italiani e quello di strappare almeno un podio ai campionati di Bogotà".

Per gli italiani quello del caffè è un vero e proprio rito. Secondo l'associazione di consumatori Aduc ogni giorno in Italia, nei 130mila bar, si consumano 80 milioni di caffè espresso, che con una media di 0,85 euro a tazzina fanno 68 milioni di euro al giorno. Su base annuale vengono consumati oltre 29 miliardi di caffè per un giro d'affari di circa 25 miliardi di euro.

pubblica questa notizia su:      segnala questa notizia su:    

**TAG**  
caffè - miglior espresso italiano

articoli correlati

tutte le notizie di cronaca

Non ci sono articoli correlati.

commenta  invia stampa

 Adnkronos su facebook

 Mi piace  Piace a 26938 persone. Registrati per vedere cosa piace ai tuoi amici.

I PIÙ POPOLARI  ATTIVITÀ E SUGGERIMENTI

TV IGN ADNKRONOS

VEDI TUTTI I CANALI		PLAY
TG ULTIM'ORA	SANTI E GIORNI DI CULTO	WEEKLY NEWS
OROSCOPO	METEO	SALUTE
LAVORO	PROMETEO	TV <b>IGN</b> adnkronos

in evidenza



150° anniversario  
Unità d'Italia



Liberalizzare le vendite  
promozionali per  
aiutare le aziende



Corrente 2.0, la nuova  
vetrina per le energie  
rinnovabili



Genova si candida a  
capitale europea di  
Smart Mobility



Adnkronos Web Sms,  
quando l'informazione  
è a portata di mano



Callipo, buoni prodotti  
dal mare



Professioni, il punto su  
Ordini e Casse  
previdenziali



Il Libro dei fatti 2010.  
Un milione di notizie,  
tutte in tasca

**il Resto del Carlino**

Modena

prontoimprese sito web [italia business](#)  
 Cosa (es. idraulico, pizzeria) Dove (comune o provincia)

Home [Cronache locali](#) Sport Foto e video Blog Sondaggi Meteo In Edicola Lavoro Casa Annunci [f](#) [t](#) [v](#)

HOME MODENA CRONACA POLITICA SPORT EVENTI CINEMA IN CITTÀ METEO QUALITÀ DELL'ARIA NECROLOGIE

Homepage > Modena > Un modenese al terzo posto per il miglior caffè italiano

# Un modenese al terzo posto per il miglior caffè italiano

Si chiama Eddy Righi e su 250 baristi che hanno partecipato al Campionato italiano a Carrara: primo Francesco Sanapo di Firenze e seconda Elisa Molle di Frosinone



( ) Condividi



caffè

Modena, 9 marzo 2011. Preparare un buon caffè o un vero cappuccino italiano è un'arte. Ma anche una sfida. Il miglior barista italiano è, per il secondo anno consecutivo, Francesco Sanapo, leccese, trapiantato a Firenze dove lavora presso la caffetteria Corsini (torrefazione di Arezzo).

Sul podio della finale del Campionato italiano baristi caffetteria che si è svolta a **Tirreno Ci**, Salone nazionale per alberghi, caffè, bar, gelaterie, pasticcerie, pizzerie, panifici, ristoranti e comunità al in corso di svolgimento a Carrara: Elisa Molle di Rossasecca (Fr), seconda, e Eddy Righi di Modena, terzo.

Al campionato hanno preso parte 250 baristi italiani, dei quali soltanto 24 hanno potuto accedere alle finali in Toscana. La gara ha previsto la preparazione, in massimo 15 minuti, di quattro caffè espressi, quattro cappuccini e di quattro bevande analcoliche a base di caffè espresso.

La prova di ciascun concorrente è stata giudicata da un panel di giudici accreditati, quattro dei quali sensoriali, due tecnici e un presidente di giuria.

Modena tutto il meteo

Oggi ☀️ 15° - 1° Domani ☀️ 16° - 1°  
 Previsioni a cura del centro [Spazio Meteo](#) [Cinetel.it](#)

**PRONTO** imprese

Cosa cerchi?

<b>Professionisti</b> architetti, avvocati, commercialisti, geometri, ingegneri, notaie	<b>Auto</b> autoleggi, carrozzeria, concessionarie, noleggio, gemme, riparazioni auto
<b>Salute</b> dentisti, dermatologi, erboristeria, farmacie, fisioterapisti, pediatri, psicologi	<b>Per la casa</b> interioristi, idraulici, imprese edili, trasloco
<b>Ristoranti e bar</b> bar, gelateria, pasticceria, pizzerie, ristoranti	<b>Bellezza e benessere</b> salotti di bellezza, salotto, centri benessere, parrucchiere

Qualità dell'aria [e nei 4](#) [LaMiaAria](#)

OGGI	DOMANI
Modena <span style="color: yellow;">■</span> <b>Migliore</b>	<span style="color: red;">■</span> <b>Insalubre</b>

Tutte le previsioni

Lavoro Casa Necrologie

Che lavoro cerchi?

Dove?

Visualizza tutti gli annunci

04/03/2011 - MODENA  
**Responsabile vendite**  
 Biochioti Spa

04/03/2011 - MODENA  
**Collaboratore / collaboratrice**  
 Agenzia Rappresentanze

04/03/2011 - MODENA  
**1 sales representatives traffici overseas**  
 Multinazionale Settore Spedizioni E Logistica

04/03/2011 - CARPI  
**Responsabile marketing**  
 Prestigiosa Concessionaria

04/03/2011 - MODENA  
**Addetto banco taglio-ortofrutta**  
 Primaria Azienda Distribuzione Organizzata

PERSONE

## Il caffè migliore d'Italia? Lo prepara un leccese



LECCE - E' leccese il barman più bravo d'Italia. Il caffè più buono (e veloce) d'Italia è servito a Firenze da un salentino. A vincere, per il secondo anno consecutivo, il Campionato italiano dei baristi di caffetteria, la cui finale si è svolta a **Tirreno Ct**, kermesse della ristorazione e del turismo in corso fino a domani a Carrara, è stato Francesco Sanapo, pugliese trapiantato nel capoluogo toscano, dove lavora in un noto bar cittadino. Al secondo posto Elisa Molle di Rossasecca in provincia di Frosinone, mentre Eddy Righi, di Modena, si è classificato terzo. La gara non era

solo incentrata sulla qualità della tazzina di caffè servita, ma anche sulla rapidità di esecuzione dei baristi: i concorrenti hanno dovuto preparare, in massimo 15 minuti, quattro caffè espressi, quattro cappuccini e quattro bevande analcoliche a base di caffè espresso. A valutarli, un vero e proprio collegio di giudici, che ha assaggiato le bevande e analizzato la tecnica della loro realizzazione. Sanapo, risultato il più bravo e veloce, potrà adesso partecipare al World Barista Championship, che si svolgerà a Bogotà in Colombia, il prossimo giugno. Al campionato italiano hanno preso parte 250 baristi: solo 24 di loro, però hanno potuto accedere alla finale toscana.

Mercoledì 09 Marzo 2011 - 16:36 Ultimo aggiornamento: 16:37

© RIPRODUZIONE RISERVATA

0 commenti

Inserisci un commento

Nome:

email:

Nome: \* Email: \* (Indicare se si desidera pubblicare il nome e l'indirizzo email)

Titolo:

Testo (max 1.500 caratteri):

caratteri rimanenti: 1500

Codice AntiSpam



Inserisci qui sotto i quattro caratteri che vedi nell'immagine a sinistra

Ora ci sono tre ottime ragioni in più per amare un Mac.

I nuovi iPhone, iPad e Google+. Li trovi tutti in Apple TV. C'è ogni cosa Mac.

Tag

francesco sanapo, lecca, fiorenze, caffè, barman, barista

In Primo Piano

SCUOLAUNIVERSITÀ  
 ■ Disegna la "prima" dell'Unità d'Italia  
 Scarica dal nostro sito il menabò

ATTUALITÀ  
 ■ Sanità, Tedesco: «C'è fumus percutionis Vendola? Ne sapeva quanto me»

TUTTO SU SARAH  
 ■ Sarah/Macchia su porta casa Misseri  
 Sarà necessario esame del dna

TUTTO SU SARAH  
 ■ Sarah' sospende l'avvocato di Sabrina  
 Procura conferma interdizione a Russo

BRINDISI  
 ■ Torchiarolo, ucciso dalla moglie  
 Concluso il sopralluogo del Ris

Le news più lette

- Il caffè migliore d'Italia? Lo prepara un leccese
- Girò provino porno con Eva Henger imprenditore salentino finisce su Sky
- Camicia pugliese nel giorno delle nozze per il principe William d'Inghilterra
- Indovina chi viene a cena ad Acaya "Confraternita", c'è Mago ZuriVideo
- Belen-Canalis, oltre Sanremo anche la sfida del cine-panettone

METEO

giorno 9

	Lecce	Brindisi	Taranto	Bari	Foggia
Mer 9					
Gio 10					
Ven 11					

Tutte le previsioni

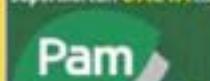
**MACCHE' 'SULO A NAPULE 'O SANNO FA", IL CAFFE' MIGLIORE E' DI UN LECCESE A FIRENZE**

Massa Carrara, 9 mar. - (Adnkronos) - Preparare un buon caffè o un vero cappuccino italiano è un'arte. Ma anche una sfida. Il miglior barista italiano è, per il secondo anno consecutivo, Francesco Sanapo, leccese, trapiantato a Firenze dove lavora presso la caffetteria Corsini (torrefazione di Arezzo). Sul podio della finale del Campionato italiano baristi caffetteria che si è svolta a **Tirreno C**, Salone nazionale per alberghi, caffè, bar, gelaterie, pasticcerie, pizzerie, panifici, ristoranti e comunità al in corso di svolgimento a Carrara, Elisa Molle di Rossasecca (Fr), seconda, e Eddy Righi di Modena, terzo. Al campionato hanno preso parte 250 baristi italiani, dei quali soltanto 24 hanno potuto accedere alle finali in Toscana. La gara ha previsto la preparazione, in massimo 15 minuti, di quattro caffè espressi, quattro cappuccini e di quattro bevande analcoliche a base di caffè espresso. La prova ...Continua...

**TF**  
 TELE FREE

[Home](#) | [News](#) | [Eventi](#) | [Link](#) | [Annunci Economici](#) | [Corsi](#) | [Comunità](#) | [Ricerca](#)

Supermercati GAETA...



**INAUGURA IL NUOVO ASCENSORE PER LA CLIENTELA**

GAETA - via Montegrappa  
via Indipendenza  
tel. 0771 454107

Salone Costruzioni S.n.c.

...Inventa il tuo futuro nell'innovazione!

www.salonecostruzioni.it  
3389945396

Casa Vinicola Ciccarliello

Fiume E.S.

GRANDE ALBERGO MIRAMARE

CENTRO HERMES

Cultura@CNAItalia

aiuta la tua città

Community

Nick:

Pass:

[registrati](#)  
[perché ho password?](#)

Online

iscritti: **12.208**

visitatori: 147

utenti: 40

Menu

- [Home](#)
- [News](#)
- [Eventi](#)
- [Link](#)
- [Fototeca](#)
- [Annunci Economici](#)
- [Corsi](#)
- [Ricerca](#)

- [Comunità](#)
- [Registrati](#)
- [Entrar](#)
- [M. Pubblici 18](#)

Home » News » Webzine » Gastronomia » Caffè e cappuccino sono arte, ...

Archivio News | Inizia una news | Caffè e cappuccino sono arte, ...



mercoledì 09 marzo 2011

## Caffè e cappuccino sono arte, il migliore espresso fatto da un barista a Firenze

 di [Gastronomia](#)


Caffè

Gastronomia. Preparare un buon caffè o un vero cappuccino italiano è un'arte. Ma anche una sfida. Il miglior barista italiano è, per il secondo anno consecutivo, Francesco Sanapo, leccese, trapiantato a Firenze dove lavora presso la caffetteria Corsini (torrefazione di Arezzo).

Sul podio della finale del Campionato italiano baristi caffetteria che si è svolta a **Tirreno C.t.** Salone nazionale per alberghi, caffè, bar, gelaterie, pasticcerie, pizzerie, panifici, ristoranti e comunità al in corso di svolgimento a Carrara, Elisa Molle di Rossasecca (Fr), seconda, e Eddy Righi di Modena, terzo.

Al campionato hanno preso parte 250 baristi italiani, dei quali soltanto 24 hanno potuto accedere alle finali in Toscana. La gara ha previsto la preparazione, in massimo 15 minuti, di quattro caffè espressi, quattro cappuccini e di quattro bevande analcoliche a base di caffè espresso. La prova di ciascun concorrente è stata giudicata da un panel di giudici accreditati, quattro dei quali sensoriali, due tecnici e un presidente di giuria.

Il vincitore del campionato italiano, Francesco Sanapo, parteciperà al World Barista Championship, il termine barista è uguale in tutto il mondo, che si svolgerà a Bogotà in Colombia, il prossimo giugno. Per il patron della manifestazione italiana, Andrea Lattuada «il livello del campionato cresce di anno in anno, i baristi sono sempre più esperti. L'obiettivo della competizione è far crescere il livello dei baristi italiani e quello di strappare almeno un podio ai campionati di Bogotà».

**Il caffè** - Per gli italiani quello del caffè è un vero e proprio rito. Secondo l'associazione di consumatori Aduc ogni giorno in Italia, nei 130mila bar, si consumano 80 milioni di caffè espresso, che con una media di 0,85 euro a tazzina fanno 68 milioni di euro al giorno. Su base annuale vengono consumati oltre 29 miliardi di caffè per un giro d'affari di circa 25 miliardi di euro.

Secondo i dati ufficiali Istat, nel 2009 il volume delle importazioni di caffè verde è stato pari a 7.484.143 di sacchi, sostanzialmente invariato rispetto all'anno precedente, con l'Italia primo Paese al mondo per esportazione di caffè tostato con un fatturato di 700milioni di euro all'anno. La più alta concentrazione di importatori di caffè si trova a Trieste, dove esiste anche il distretto del caffè e dove il fatturato di tutta la filiera è di 500 milioni di euro l'anno. A livello mondiale la produzione del caffè vale circa 90 miliardi di dollari e segna una stabilità dei consumi.

**Il caffè più caro si beve al Nord, in particolare in Trentino** Alto Adige dove si arriva anche a 1,10 euro a tazzina. A Sud invece si possono trovare ottimi espressi a 0,70 euro. Come si prepara un espresso al bar. Sono necessari 7 grammi di miscela macinata da orani tostati di diversa origine.

 Archivio News  
 Pagina Stampabile  
 Link ad un amico  
 Commenti

AENEAS' LANDING

HOTEL VILLAGGIO

S. CRISTOFORO DI NAROLI - RIFORMATE FORNIA (LT)

Formia da Gustare

CC COLLECTION

News dello stesso autore:



Caffè e cappuccino sono arte, il migliore espresso fatto da un barista a Firenze

 di [Gastronomia](#)

09 marzo 2011



Nel mar Mediterraneo salpa "un'isola di gioielli" tra Italia, Spagna e Francia

 di [Gastronomia](#)

09 marzo 2011



Syracusani, sare tentano, forme violente. Case in saldo, un segreto per pochi

 di [Gastronomia](#)

09 marzo 2011



- ✦ M. Pirrali
- ✦ [Invia una news](#)
- ✦ [Invia un link](#)
- ✦ [Info](#)
- ✦ [Disclaimer](#)
- ✦ [Notizie](#)

## Top Week



01- Gaeta: **Attenzione cittadini: il PDL, oltre NO al Costituzione a Gaeta e SI al Nucleare** (12)



02- Formia: **Costituisce comitato. Si è costituito il Gruppo autonomo.** (44)



03- Formia: **Eligorio, 16 minuti, sono una banalità** (7)

Tutte le News

## Top Month



01- Mistrana: **Roma 2020, esplose il caso Del Balso: un'indagine alla commissione regionale** (8)



02- Gaeta: **"Reinno di merito dei fatti foggi"** (2)



03- Formia: **Agli amministratori pubblici e' chiesta onesta' morale** (2)

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.

Il cappuccino - Con il caffè si contende il must della colazione all'italiana e all'estero è amato più del caffè tanto da essere il simbolo del made in Italy e dello stile di vita italiana. Tanto che se in Italia il rapporto fra espressi preparati al bar e cappuccini è uno a cinque, all'estero è di tre a quattro.

[Il Messaggero](#)

## Caffè

Il caffè è una bevanda ottenuta dalla macinazione dei semi di alcune specie di piccoli alberi tropicali appartenenti al genere Coffea, parte della famiglia botanica delle Rubiaceae, un gruppo di angiosperme che comprende oltre 600 generi e 13.500 specie.

Sebbene all'interno del genere Coffea siano identificate e descritte oltre 100 specie, commercialmente le diverse specie di origine sono presentate come diverse varietà di caffè e le più diffuse sono l'"arabica" (Coffea arabica) e la "robusta" (Coffea canephora).

## Specie coltivate

Le specie di caffè coltivate su grande scala sono tre (Coffea arabica, Coffea canephora e, in minor misura, Coffea liberica). Una decina vengono coltivate localmente.

Le specie differiscono per gusto, contenuto di caffeina e adattabilità a climi e terreni diversi da quelli di origine.

Ricordiamo che tutte le specie coltivate esistono ancora, nelle zone d'origine, allo stato selvatico. È però anche vero che sono state create artificialmente molte nuove varietà.

*Pianta di Coffea arabica in Brasile con frutti in diversi stadi di maturazione*



## Specie principali

**Arabica.** La specie che è stata usata per prima è Coffea arabica, una pianta originaria dell'Etiopia (dove il caffè viene chiamato buna), del Sudan sud-orientale e del Kenya settentrionale e in seguito diffusasi nello Yemen, luogo in cui, peraltro, si ebbero le prime tracce storiche del consumo della bevanda, nel lontano 1450 tra i seguaci del sufismo.

I semi di Coffea arabica hanno un contenuto di caffeina molto inferiore a quelli delle altre specie di larga diffusione e rispetto alle altre specie è autoimpollinante, cioè autogama e inoltre predilige coltivazioni ad alta quota (tra 1000 e 2000 metri).

La coltivazione di Coffea arabica fuori dei territori d'origine è iniziata molto presto, p.es. in Indonesia nel 1699.

**Robusta.** Molto coltivata oggi è Coffea robusta (o Coffea canephora, nome considerato scientificamente più corretto ma poco usato commercialmente). È una specie originaria dell'Africa tropicale, tra l'Uganda e la Guinea, molto adattabile (cresce anche a quote inferiori ai 700 metri) e perciò più economica. La sua coltivazione è iniziata solo nell'Ottocento. È una pianta allogama, quindi richiede impollinazioni incrociate che la

**Sheddai invia emissari, apre al Cairo e Bruxelles**

08 marzo 2011



**Cassa compensazione tornano in calo, -3,4%** (3)

09 marzo 2011



**Parlamenti, il 20% dei consili d'amministrazione sarà riva dal 2015**

09 marzo 2011



**Loibi che protraggono la salute**

08 marzo 2011



**Violenze sessuali, omicidio e stalking, quattro casi in un giorno nel Lazio**

08 marzo 2011



**Sheddai bombarda i ribelli, nessuna trattativa. Ultimatum dei ribelli: 14.72 ore per dimettersi** (2)

08 marzo 2011



**Famiglia, Baskitalia, meno soldi sui conti storici alle aziende, interessi più cari**

08 marzo 2011



Contatti

Notizie cultura & spettacolo Notizie mondo Notizie cronaca Notizie economia Notizie politica Notizie salute Notizie scienze Notizie sportive Ultima ora

Sei in > Home / Notizie cronaca / Caffè: espresso all'italiana, il migliore viene realizzato a Firenze da un leccese

## Caffè: espresso all'italiana, il migliore viene realizzato a Firenze da un leccese

0 commenti · 9 marzo, 2011 · 13:04

### NOTIZIE CORRELATE

Superbike: Phillip Island, Checa fa doppietta e Biaggi secondo

Commercio: Toscana, chiude a -1,5% il bilancio 2010 del dettaglio

Pi: Eurostat conferma, in eurozona +0,2% in IV trim. 2010, Italia +0,1%

Calcio: Lucescu, Shakhtar accetta che De Rossi non venga squalificato

Libia: rientrano nel pomeriggio a Roma gli italiani evacuati da Anas

Massa Carrara, 9 mar. - (Adnkronos) - Preparare un buon caffè o un vero cappuccino italiano è un'arte. Ma anche una sfida. Il miglior barista italiano è, per il secondo anno consecutivo, Francesco Sanapo, leccese, trapiantato a Firenze dove lavora presso la caffetteria Corsini (torrefazione di Arezzo). Sul podio della finale del Campionato italiano baristi caffetteria che si è svolta a **Tirreno Ci**, Salone nazionale per alberghi, caffè, bar, gelaterie, pasticcerie, pizzerie, panifici, ristoranti e comunità al in corso di svolgimento a Carrara, Elisa Molle di Rossasecca (Fr), seconda, e Eddy Righi di Modena, terzo. Al campionato hanno preso parte 250 baristi italiani, dei quali soltanto 24 hanno potuto accedere alle finali in Toscana. La gara ha previsto la preparazione, in massimo 15 minuti, di quattro caffè espressi, quattro cappuccini e di quattro bevande analcoliche a base di

caffè espresso. La prova di ciascun concorrente è stata giudicata da un panel di giudici accreditati, quattro dei quali sensoriali, due tecnici e un presidente di giuria.

Commenta: Caffè: espresso all'italiana, il migliore viene realizzato a Firenze da un leccese



[Torna a inizio pagina](#)

Nome (obbligatorio)

Email (obbligatorio - non sarà pubblicato)

Sito web o blog



Commenta

Cerca con Google Cerca nell'archivio notizie

manovra finanziaria 2010 - ddl intercettazioni

manovra finanziaria 2010 - ddl intercettazioni

### Notizie ultima ora

- Immigrati: Questore Catania, centro Mineo non sarà bunker
- Francia: gioielli rubati per 13 mln euro trovati nello scarico
- Libia: Lega Araba, presto potremmo appoggiare no-fly zone
- Libia: Osservatore romano, Gheddafi bombarda e il mondo discute
- Libia: sito, emissario Gheddafi al Cairo ha chiesto armi e chiusura confini
- Libia: attivisti occupano casa Seifuslam Gheddafi a Londra
- Caso Yara: i genitori, fatecela riportare a casa
- Rai: Zavoli, in proposte Buti e Mori passi avanti ma passaggi irrisolti
- Viabilità: Ad Milano-Varese, chiuso per una settimana bivio di Lainate
- Inchiesta Trani: intercettazioni premier, Tribunale minuziosi chiede spiegazioni
- Incidenti: autocarro di traverso, E-45 chiusa a Todi
- Incidenti: Anas, chiusa la E45 tra Collevalenza e Todi
- Viabilità: A24, a Roma chiusura rampa di entrata svincolo Porte di Nona
- Caso Yara: si allungano i tempi per i funerali
- Immigrati: La Russa, già a disposizione 200 militari per Lampedusa

### Tag Ultime Notizie

Alghero Angelino Altano Antonio Di Pietro Barack Obama cronaca nera cronaca omicidio Dario Franceschini elezioni regionali 2010 Fabrizio Cicchitto Facebook Franco Pastori Futuro e Libertà per l'Italia Gianfranco Fini Gianni Alemanno Giorgio Napolitano Giulio Tremonti Ignazio La Russa incidente stradale Italia dei Valori Italo Bocchino Lega Nord Letta Meriti Mariastella Gelmi Massimo D'Alema Milano Napoli Nichi Vendola Partito Democratico Pdl Pier Ferdinando Casini Pier Luigi Bersani Regione Lazio Renato Polverini Roberto Calderoli Roberto Maroni Roma Sandro Bondi **Silvio Berlusconi** Stati Uniti terremoto Abruzzo Torino Udo Umberto Bossi violenza sessuale Walter Veltroni

### Siti gratuiti

- Agenzie di pubblicità
- Cerco bedente
- Recensione libri

### Scrivi le notizie

- Collegati

Yahoo! Mail Yahoo! Mail

Ricerca

Ricerca web

**YAHOO! NOTIZIE** ITALIA [Entra](#)  
 Ser un nuovo utente? [Registrati](#)

[Yahoo! Notizie](#) - [Aiuto](#)

CARNET 4  
SPETTACOLI

64€ **24€**

Iscriviti ora! >

Home [Italia](#) [Mondo](#) [Politica](#) [Economia](#) [Sport](#) [Tecnologia](#) [Spettacoli](#) [Salute](#) [Curiosità](#) [Gossip](#) [Società](#) [Meteo](#)

In prima piano [Il BLOG di Y! Notizie](#) [Il BLOG di Focus](#) [Video](#) [Foto](#) [Top 10](#) [Notizie Locali](#) [Approfondimenti](#) [Meteo](#)

Ricerca

Solo Yahoo! Notizie

Ricerca

## ITEMI DEL MOMENTO



## LE PRINCIPALI NOTIZIE DEL GIORNO

**Aereo libico atterrato in Egitto. A bordo re...**  
 Ndrangheta, Gdf sequestra beni per oltre 40 mln euro  
 Ruby, sitta panere Giunta Camera su richiesta conf...  
 > Tutte le notizie principali

**ULTIMORA** Libia, Quirinale: Italia sosterrà decisioni Onu e Nato

## Caffe': espresso all'italiana, il migliore viene realizzato a Firenze da un leccese

da 57 minuti

(Red Xa/Zn/Adnkronos)

[Invia questo articolo](#) [Versione stampabile](#)

Massa Carrara, 9 mar. - (Adnkronos) - Preparare un buon caffè o un vero cappuccino italiano è un'arte. Ma anche una sfida. Il miglior barista italiano è, per il secondo anno consecutivo, Francesco Sanapo, leccese, trapiantato a Firenze dove lavora presso la caffetteria Corsini (torrefazione di Arezzo). Sul podio della finale del Campionato italiano baristi caffetteria che si è svolta a **Tirreno Ci**, Salone nazionale per alberghi, caffè, bar, gelaterie, pasticceria, pizzeria, panifici, ristoranti e comunità al in corso di svolgimento a Carrara, Elisa Molle di Rossasecca (Fr), seconda, e Eddy Righi di Modena, terzo.

Al campionato hanno preso parte 250 baristi italiani, dei quali soltanto 24 hanno potuto accedere alle finali in Toscana. La gara ha previsto la preparazione, in massimo 15 minuti, di quattro caffè espressi, quattro cappuccini e di quattro bevande analcoliche a base di caffè espresso.

La prova di ciascun concorrente è stata giudicata da un panel di giudici accreditati, quattro dei quali sensoriali, due tecnici e un presidente di giuria. (segue)

[Invia questo articolo](#) [Versione stampabile](#)

Per approfondire visita [Adnkronos](#)

## ALTRE NOTIZIE SU

da 5 minuti

**Roma: tradito dal richiamo della lasagna di carnevale, latitante arrestato**  
 Roma, 9 mar. - (Adnkronos) - Dopo quasi 11 anni di latitanza, i carabinieri del Nucleo Investigativo del Gruppo di Frascati... Continua

da 5 minuti

**Carceri: Firenze, detenuto Ospedale psichiatrico giudiziario sniffa gas e muore**  
 Firenze, 9 mar. - (Adnkronos) - Un uomo detenuto nell'ospedale psichiatrico giudiziario di Montelupo Fiorentino (Firenze)... Continua

da 5 minuti

**Turismo: Firenze regina delle città ideali per le famiglie in Europa, Roma sesta**  
 Roma, 9 mar. - (Adnkronos) - Sono due città italiane, Firenze e Roma, le mete preferite da numerosi viaggiatori che amano... Continua

da 5 minuti

**Mafia: Relazione Dna, Roma e litorale nel mirino del clan Roma, 9 mar.**  
 (Adnkronos) - I clan mafiosi hanno "interesse a costituire articolazioni logistiche nel Lazio e soprattutto... Continua da 6 minuti"  
**Scuola: Studenti Rete Conoscenza, Da Gelmini**

Publicità

**SCEGLI TELECOM ITALIA RISPARMI 268€**

Solo fino al 31 marzo 2011

**SCOPRI L'OFFERTA**

## Correlato Video/Audio: Italia



Ndrangheta, Gdf di Roma sequestro beni per 40 milioni di euro



Lampedusa, 24 barconi in 2 giorni, isola invasa da 1700 migranti



Napoli, rissa al campo: identificato accettatore: 12 anni

Italia: i video >

## GLI ARTICOLI PIÙ LETTI

## 1 Libia, nuovi raid aerei a Brega



BREGA, Libia (Reuters) - Un aereo da guerra ha bombardato oggi Brega, nella Libia orientale, il giorno dopo che i soldati fedeli a Muammar Gheddafi hanno lanciato sulla città un attacco di aria e di terra, che è stato respinto dai ribelli. ...Continua

- Colombari, polverone sul trattamento
- In mostra il libro di pelle umana
- Il folle gesto di un padre: «Hai dieci minuti p...
- Ricerca: il pigro risveglio del cervello, 5 minu...



Home » Food

## FOOD: A CARRARAFIERE IL 'GIROPIZZA EUROPA' CHE SI CHIUDE A PARIGI

Condividi Invia ad un Amico Stampa A\* Dimensione del testo

14:53 08 MAR 2011

(AGI) - Roma, 8 mar. - La pizza e' di sicuro il simbolo dell'Italia e dell'italianita' nel mondo. Se la pizza napoletana ha recentemente avuto il riconoscimento Stg (Specialita' tradizionale garantita) della Comunita' europea, in generale la preparazione della pizza divide il Nord e il Sud del Belpaese, come spiega Gianni Marin, mastro pizzaiolo di Casole (Ve) e docente della Scuola Italiana Pizzaioli. Due modelli: quello meridionale dove per l'impasto viene utilizzata una percentuale maggiore di farina e la pala dalla quale si ricava il disco e' di 250-280 grammi. La cottura avviene rigorosamente in forno a legna a 450°C 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. Il modello del Nord si differenzia per l'utilizzo della mozzarella fiorifata al posto di quella di bufala, si usa minor farina e la pala ottenuta ha un peso di 200-230 grammi. Qui la stesura e' ampia, fino a 33 centimetri di diametro, con poco bordo e una cottura a 320°C per 4-5 minuti in forno elettrico o a legna. Caratteristiche sono la 'fibilita'' e la croccantezza. "Si puo' dire che l'Italia ha due modelli di pizza che pero' vengono apprezzati indipendentemente dalla loro origine in tutto allo stivale - spiega Marin - dato che il gusto varia da regione a regione". La pizza e la sua preparazione e' stata al centro di **Tirreno 01**, la manifestazione di Carrara, dove si sono svolte le selezioni finali, organizzate da Pizza e Pasta italiana in collaborazione con la Scuola Italiana Pizzaioli, del Giro Pizza Europa, campionato internazionale di pizza di cui la finalissima si svolgera' a Parigi il 29 e 30 marzo prossimi. Il primo posto della selezione di **Tirreno 01** e' andato a Besir Limari lituano, pizzaiolo della pizzeria La Tometta dell'Aquila (distrutta dal terremoto) con la pizza "Fatalita'" composta da pomodoro, rucola, burrata, noci, pomodori secchi e funghi porcini. Secondo il francese John Berg della pizzeria Le Barone in Normandia, mentre la terza piazza e' andata a Carnuz Abdallah, pizzaiolo marocchino della pizzeria Valentina di Mantova. I primi dieci pizzaioli in gara alle selezioni di Tirreno 01 parteciperanno alla finalissima di Parigi (AGI) (Seque)

CONDIVIDI Facebook Twitter Abi

ARTICOLO SUCCESSIVO &gt; AGROALIMENTARE: GARDINI, IL 21% DEI SOCI E' DONNA, IL 5, 4% IN CDA

FOOD

08.03.2011

17:59+ MADE IN ITALY: COLDIRETTI, I FALSI DOC VALGONO 50 MILIARDI

17:58+ SICUREZZA ALIMENTARE: RUSSO (PDL) DIFESA QUALITA' CHIEDE CONTROLLI

17:55+ EQUITALIA: APRE TAVOLI IN PUGLIA E BASILICATA SU SETTORE AGRICOLO

17:54+ BORSE EUROPEE: CHIODONO CONTRASTATE, BENE MILANO

17:41+ MUCCA PAZZA: NASCE 'MARCHEBURGER' PER FESTEGGIARE DECENNALE

17:14+ AGRICOLTURA: COLDIRETTI A CONTU, SERVONO INTERVENTI URGENTI

## FLASH NEWS RICERCA

14:57+ BCE: WESER SI ASPETTA TASSO ALL'1, 75% ENTRO FINE ANNO

14:56+ PIAGGIO: VESPA GTS 300 MOTO DELL'ANNO CATEGORIA SCOOTER

14:49+ GERMANIA: BUNDESBANK, RIALZA STIME PIL NEL 2011 AL 2, 5%

14:47+ ESPRESSO: RISULTATO NETTO 2010 SALE A 50, 1 MLN

13:42+ FMMECCANICA: SI AGGIUDICA COMMESSE PER CIRCA 320 MLN EURO

13:38+ LUBIA: LA CINA NON ESCLUDE DI APPOGGIARE NO-FLY ZONE

13:34+ IMMIGRATI: NUOVO PONTE AEREO PER SVUOTARE LAMPEDUSA

13:29+ MINORI: CREATA UNITA' DI CRISI PER RICERCA BIMBI SCOMPARSI

\* Leggi tutte le news 1/6

Cerca

NewsOn Google

METEO Seguici su: f t



ADTECH

AD SERVING

Eventi  
mostre  
bookings for  
mobile phones.  
ID approved  
BlackBerry



## NOTIZIARI REGIONALI

&gt; Abruzzo

&gt; Calabria

[Home](#) » [Avvisi](#) » La crisi non spaventa la pizza

AGRONEWS

## La crisi non spaventa la pizza

Secondo l'analisi dell'Istituto Europeo della Pizza Italiana il settore registra la crescita del prodotto da asporto e dei dipendenti



Roma - La pizza può essere considerato un business. Stando ai dati rilasciati dall'Istituto Europeo della Pizza Italiana in occasione di **Tirreno Ct** dal 2001 al 2010 le pizzerie sembrano infatti non risentire della crisi economica in atto visto che le "classiche" (escluse cioè quelle al taglio, d'asporto e a domicilio) sono cresciute del 14% passando da 22.230 a 25.300, mentre per quelle da asporto si è registrato un forte aumento: da 18.821 nel 2001 sono passate a 26.700 nel 2010 (+42%).

L'analisi, offerta nell'ambito della manifestazione dedicata alla ristorazione e al turismo in svolgimento a Carrara fino al 10 marzo, evidenzia però un calo del numero dei coperti passati da 20.800 di 11 anni fa al 17.100 del 2010 (-18%) registrando così una flessione rispetto al 2001 (271.000 euro) al 2007 (304.000) e al 2010 (285.000 -6,25% sul 2007). Trend economico che comunque non ha portato nel decennio una grossa flessione del fatturato complessivo del settore e tanto che nel 2001 il valore totale degli incassi ammontava a 9.900 milioni di euro, nel 2010 è aumentato del 67,7%, a 16.630 milioni di euro. Analogo discorso per il numero degli addetti del comparto, passati da 85.800 a 87.316. A questo va aggiunto che nella sua interezza l'incidenza della pizzeria sulla ristorazione è salita al 40% nel 2010 contro il 32,4% del 2001. L'Istituto europeo della Pizza Italiana ha segnalato inoltre che un italiano mediamente consuma 7,6 chilogrammi di pizza all'anno, piazzandosi solo secondo nella classifica mondiale dopo gli americani, con 13 chili annui ciascuno in media.

Infine va ricordato che la pizza e la sua preparazione è stata al centro della manifestazione di CarraraFiere, dove si sono svolte le selezioni finali, organizzate da Pizza e Pasta Italiana in sinergia con la Scuola Italiana pizzaioli, del Giro Pizza Europa, campionato internazionale di pizza di cui la gara finale si svolgerà a Parigi il 29 e 30 marzo. Il primo posto della selezione di **Tirreno Ct** è andato a Beir Limani lituano, pizzaiolo della pizzeria La Torretta dell'Aquila (distretta dal terremoto) con la pizza "Patalia" composta da pomodoro, rucola, burrata, noci, pomodori secchi e funghi pioppini. Secondo il francese John Berg della pizzeria Le Barone in Normandia, mentre la terza piazza è stata assegnata a Camuz Abdallah, pizzaiolo marocchino della pizzeria Valentina di Mantova. I primi dieci pizzaioli in gara alle selezioni di **Tirreno Ct** parteciperanno alla finalissima di Parigi.

08/03/2011

[» ARCHIVIO DI AGRONEWS](#)

Commenta la notizia

Sono presenti 0 commenti

Sei un utente registrato?

cerca nel sito

### Multimedia



VIDEO

Il Ministro Galan presenta la legge sull'etichettatura d'origine



FOTO

Gli indiani scoprono le qualità organolettiche dell'extravergine I.O.O.P. a quota italiana



VIDEO

Germania, lo scandalo diessina preoccupa l'Europa

### Fiere & Appuntamenti

 Festival »

 Manifestazioni, Incontri e Sagre enogastronomiche »

 Saloni del Gusto e dell'Agricoltura »

### Pubblica il tuo Evento

Suggestisci i tuoi appuntamenti enogastronomici, gli incontri tecnici e i meeting di settore. La redazione in tempi di valutazione brevi pubblicherà la proposta inviata. Grazie per la collaborazione

[»](#)

### POSTO PRIORITARIA

Edizione di Martedì, 8 marzo 2011 ore 18:57

Trasmissione settimanale

Video News

Redazione

Apt Casanatico

Invi la tua ricetta

Il super zampone

News

Commenti


[Home](#) [Agriturismo](#) [Agricoltura](#) [Politiche agricole](#) [Alimentazione](#) [Ambiente](#) [Appuntamenti](#) [Lettori in redazione](#)

Home &gt; Alimentazione, Primo Piano &gt; Pizza protagonista a Carrara

## Pizza protagonista a Carrara

Martedì, 8 marzo 2011, 18:10

Alimentazione, Primo Piano

2 video

Commenta



La pizza è di sicuro il simbolo dell'Italia e dell'italianità nel mondo. Se la pizza napoletana ha recentemente avuto il riconoscimento Stg (Specialità tradizionale garantita) dalla Comunità europea, in generale la preparazione della pizza divide il Nord e il Sud del Belpaese, come spiega Gianni Marin, maestro pizzaiolo di Caorle (Ve) e docente della Scuola italiana pizzaioli. Due modelli: quello meridionale dove 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. Il modello del Nord si differenzia per l'utilizzo della mozzarella fioridate al posto di quella di bufala, si usa minor farina e la palla stesa 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. "Si può dire che l'Italia ha due modelli di pizza che però vengono apprezzati indipendentemente dalla loro origine in tutto allo stivale - spiega Marin - dato che il gusto varia da regione a regione". La pizza e la sua preparazione è stata al centro di **Torino C2**, la manifestazione di Carrara, dove si sono svolte le selezioni finali, organizzate da Pizza e Pasta italiana in collaborazione con la Scuola italiana pizzaioli, del Gio Pizza Europa, campionato internazionale di pizza di cui la finalissima si svolgerà a Parigi il 29 e 30 marzo prossimi. Il primo posto della selezione di **Torino C2** è andato a Basir Limani Itano, pizzaiolo della pizzeria La Tonetta dell'Aquila (distruita dal terremoto) con la pizza "Fatalita" composta da pomodoro, rucola, burrata, noci, pomodori secchi e funghi pioppini. Secondo il francese John Berg della pizzeria Le Barone in Normandia, mentre la terza piazza è andata a Camuz Abdallah, pizzaiolo marocchino della pizzeria Valentina di Mantova. I primi dieci pizzaioli in gara alle selezioni di **Torino C2** parteciperanno alla finalissima di Parigi.

Il settore delle pizzerie in Italia sembra avere un effetto anticiclico rispetto agli altri settori. Dal dati elaborati dall'Istituto Europeo della Pizza italiana, dal 2001 al 2010, il numero delle pizzerie classiche (escluse quelle al taglio, d'asporto e a domicilio) sono cresciute del +14% visto che sono passate da 22.230 a 25.300 unità. 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%. In calo, invece, il numero dei coperti passati da 20.800 al 17.100 del 2010 (-18%). Nell'ultimo periodo decresce anche il fatturato medio per pizzeria. Dopo un trend positivo dal 2001 (271mili euro) al 2007 (304mili), le cifre hanno iniziato a calare fino al 285mili del 2010 (-6,25% sul 2007). Tuttavia il fatturato complessivo di tutti i punti di produzione di pizza è passato da 9.900 milioni di euro del 2001 a 16.630 milioni di euro del 2010 (+67,7%), mentre quello per le sole pizzerie classiche è passato da 6.000 milioni a 6.950 milioni di euro nel 2010 (+16%). Cresciuto il numero degli addetti nell'intero comparto, da 85.800 a 87.316, e dell'indotto passato da 56.000 a 85.100.

Complessivamente l'incidenza della pizzeria sulla ristorazione è salita al 40% nel 2010 contro il 32,4% del 2001. Tra le tendenze dei consumi, sempre secondo l'Istituto Europeo della Pizza italiana, un italiano consuma 7,6 chilogrammi di pizza all'anno, ma è secondo nella classifica mondiale battuto dagli americani con 13 chili. E se l'Italia è conosciuta per la pizza, è San Paolo (Brasile) la città del mondo che ha più pizzerie, oltre 6.000. In tutto il Brasile sono 25.000 le pizzerie funzionanti per una produzione di 40 milioni di pizze al mese e un fatturato che si calcola superiore ai 4 miliardi di euro all'anno, e il paese viene solo dietro agli Stati Uniti nella classifica delle nazioni che consumano più pizze. (AGI)



Printable version

Tags: Giopizza, pizza, pizzeria

### Scrivi un commento

Utilizza **gravatar** per personalizzare la tua immagine

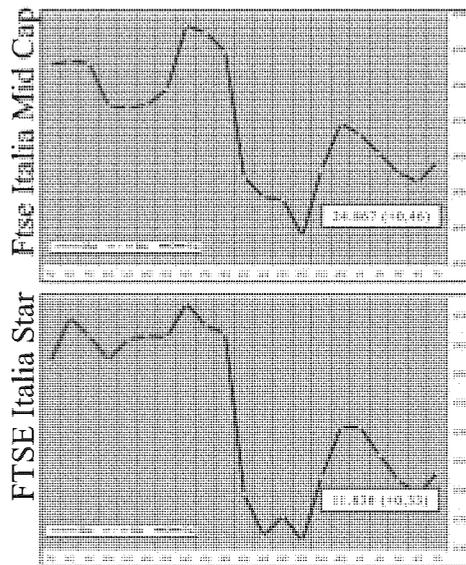
Nome (richiesto)

Mail (richiesta, non verrà divulgata)

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

## ABBATTE I COSTI DI PRODUZIONE Nasce il «filon del nonno» dell'Assipan Massa Carrara

MASSA - «Il Filon del nonno», ovvero il pane fatto come una volta. È l'obiettivo che si è posto l'omonimo Consorzio dei produttori e che è presentato nel corso della 31esima edizione di Tirreno C.T. in corso fino a giovedì a CarraraFiere (Ms). 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. «I panificatori che hanno aderito al progetto - spiega il presidente del consorzio, Gianluca Lazzarotti - hanno preso l'impegno di seguire un rigido disciplinare a garanzia di un prodotto finale di qualità certificata». Il disciplinare prevede, tra le altre cose, l'utilizzo di farine locali e la mancanza assoluta nell'impasto di agenti chimici.



# La sapienza dei nonni per il gusto del pane

*Presentato anche il panificio "fai da te" da montare in 20 mq*

**GOLOSITA'**

**MARINA DI CARRARA.** "Il Filon del nonno", ovvero il pane fatto come una volta. È l'obiettivo che si è posto l'omonimo Consorzio dei produttori e che è presentato nel corso della 31ª edizione di Tirreno C.T. in corso fino al 10 marzo a CarraraFiere.

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.

«I panificatori che hanno aderito al progetto - spiega il presidente del consorzio, Gianluca Lazzarotti - hanno preso l'impegno di seguire un rigido disciplinare a garanzia di un prodotto finale di qualità certificata». Il di-

sciplinare 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 futuro della panificazione italiana sta nel ritorno al passato - puntualizza Ezio Marinati, campione europeo e internazionale di panificazione - e il consumatore sta cominciando ad apprezzare il ritorno alla genuinità del prodotto artigianale».

A Tirreno C.T. sono presenti le principali novità per il settore della panificazione. Dai forni di ultima generazione alla tecnologia che si sposa con la qualità. Esempio ne è il "panificio fai da te" che si può realizzare in meno di 20 metri quadrati con un minimo costo. Si tratta di una gestione più che familiare, come spiega-

no gli ideatori presenti in fie-

ra, che parte dalla lavorazione del lievito madre, per finire sul forno adiacente dopo un minimo sforzo di lavorazione del prodotto da parte del panificatore. Una soluzione che, in tempi di crisi, permetterebbe a molte realtà italiane di poter tornare alla qualità di una volta e a un prodotto non industriale, ma fatto in casa con le farine del territorio. Il progetto comprende, oltre ai principali macchinari, anche un affiancamento nel momento dello start up dell'impresa che partirà. Il primo esempio in Italia sarà inaugurato a San Donà di Piave (Ve) nel prossimo maggio. Un altro esempio che testimonia come in Italia, non solo la mano degli artigiani del gusto, ma anche la tecnologia, siano all'avanguardia.

Importante il mercato delle decine i pani tradizionali censiti dalle regioni perché ottenuti secondo tecniche rimaste inalterate nel tempo, da Lariano a Terni, da

San Gaudenzio a Laterza, da Pontremoli a Borgopace e crescono i riconoscimenti a livello nazionale e comunitario come la coppia ferrarese Igp, il pane casereccio di Genzano Igp e il pane di Altamura Dop e anche il pane di Matera Igp.

Il settore della panificazione in Italia ha registrato una contrazione generale dell'acquisto del pane con un meno 12% negli ultimi 2 anni. Nel 2010 il consumo di pane ha fatto registrare una riduzione del 4% negli acquisti familiari. E' quanto emerge da una analisi della Coldiretti sulla base dei dati Ismea relativi al primo trimestre del 2010. Nonostante il progressivo calo dei consumi sono oltre 17 milioni gli italiani che vanno "pazzi" per il pane e lo portano in tavola sempre, sette giorni su sette a tavola ed a cena, mentre sono solo 930mila quelli che non lo mangiano mai, secondo il rapporto Coldiretti/Censis sulle abitudini alimentari degli italiani.



Uno scorcio della TirrenoCt



**TIRRENO**Serie di eventi dedicati al buon bere  
e alle tradizioni culinarie nostrane

# Un brindisi tricolore per le donne

*Alla fiera spazio dedicato alle viticoltrici del Candia e ai cocktail con il vino*

**MARINA DI CARRARA.** Importante presenza del vino, declinato in tutte le sue accezioni, alla Mostra convegno **Tirreno C1**, in corso fino a giovedì nel complesso fieristico di Carrara. Si va dalla tavola rotonda dedicata a "Vino&Cocktail" al Premio per le aziende vitivinicole dirette da donne, dal brindisi all'Unità d'Italia al convegno sul passato, presente e futuro del vermentino rosso.

Per la prima volta, in occasione della fiera, sono stati presentati i cocktail a base di vino (a cura dei Barman Aibes) ideati per promuoverne tutte le tipologie, dal rosso al bianco, dal roseo al vermentino, non solo sulle tavole dei ristoranti, ma anche nei bar, discoteche e lounge caffè.

L'iniziativa, promossa dal Consorzio di Tutela e Ais Toscana, mette in programma tanti momenti di

approfondimento, divulgazione, tavole rotonde, e informazione per gli operatori del settore ed in particolare per i buyer nazionali ed internazionali.

E' dedicata alle donne, le donne del Candia, l'"Omaggio alle donne del vino" in programma oggi dalle 15,30).

Un premio rivolto a tutte le aziende agricole del Candia dirette da donne, che con il loro lavoro, perseveranza e sacrificio hanno contribuito alla crescita dei vini e della cultura vitivinicola della Provincia apuana, tra cui la storica viticoltrice Eva Vernazza scomparsa poco più di un anno fa.

Si parlerà invece degli "Orizzonti del vermentino rosso", mercoledì 9 marzo, con il Presidente della Strada del Vino, Pier Paolo Lo-

riero; Aurelio Cima, Presidente Consorzio Tutela Candia e il produttore Ivan Giuliani.

Sempre nella giornata di ieri, l'Associazione Cuochi di Massa Carrara ha messo in campo un concorso riservato a chef del territorio, che vede assoluti protagonisti il lardo di Colonnata e il miele.

"Le Apuane si raccontano.... a tavola", questo il tema della gara, che vuole appunto indicare come l'evento sia basato su prodotti locali, con particolare attenzione alla stagionalità e ai "chilometri zero".

La gara, strutturata con la formula dell'eliminazione diretta, vedrà di volta in volta di fronte due concorrenti, che si cimentano nella preparazione di un piatto a scelta (antipasto, primo, secondo, dolce), che deve contenere come ingre-

dienti appunto il lardo di Colonnata e il miele, impiegati secondo l'estro di ciascuno.

Nessuna gara, ma giornate fitte di degustazioni e presentazioni nello spazio dell'Onav, Organizzazione Nazionale Assaggiatori Vino.

Lo stand ospita anche numerosi produttori provenienti da Siena, Cuneo, La Spezia, Udine e Siracusa: una breve ma significativa panoramica di tutto il territorio nazionale.

Mario Menconi, delegato apuano Onav, ci parla in termini di soddisfazione, sia da parte dei produttori che del pubblico, il quale ha potuto degustare e confrontare prodotti estremamente diversi, ma accomunati da una grande qualità.

Protagonisti di queste prime giornate i vini della selezione Oscar Douja d'Or di Asti e il consorzio Vini DOC Orcia di Siena.



Massimiliano Martino, del Bistrò di Forte dei Marmi (qui con Sebastiano Sorrentino) si è aggiudicato il primo posto al concorso dell'Amira



Glocal

il Centro L'AQUILA

+9° C  
SERENO CERCA

PESCARA CHIETI L'AQUILA TERAMO

Home Cronaca Sport Foto e video Abruzzo Motor Aste e appalti Annuncio Lavoro Guide utili Negozi

Sei in: L'Aquila Home Cronaca Carrara, terremotato aquilano eletto miglior pizzaiolo d'Italia

CONDIVIDI

## Carrara, terremotato aquilano eletto miglior pizzaiolo d'Italia

Besir Limani, originario della Lituania ma fino a due anni fa pizzaiolo in un locale dell'Aquila, ha vinto le selezioni italiane del Giro Pizza Europa

[giro pizza](#) [l'aquila](#)

PERSONE: i nomi degli ultimi tre giorni

LUOGHI: la mappa degli ultimi tre giorni

### DA LEGGERE

CARRARA. Il pizzaiolo più bravo d'Italia è un lituano che ha perso il locale durante il terremoto all'Aquila. Questo racconta l'esito delle selezioni del campionato internazionale Giro Pizza Europa, tenute a Carrara nell'ambito della manifestazione **Timino Cù** il vincitore della gara, Besir Limani, è infatti originario del paese est europeo, e, fino ai primi giorni dell'aprile di due anni fa, lavorava in una pizzeria del capoluogo abruzzese, rimasta distrutta durante il sisma.

Proprio pensando alla tragedia dell'Aquila ha strappato il primo posto del concorso, garantendosi l'accesso alla finalissima del Giro Pizza in programma a Parigi il 29 e il 30 marzo: la creazione che l'ha portato sul gradino più alto del podio dei pizzaioli, si chiama 'Fatalita', ed è dedicata proprio al terremoto. Rucola, burrata, noci, pomodori secchi e funghi pioppini gli ingredienti fondamentali della sua composizione.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

8 marzo 2011



### INSERISCI QUI IL TUO TESTO

### Altri contenuti

#### SUGLI STESSI LUOGHI

- L'Aquila calcio, comincia l'avventura
- L'Aquila, il Tar conferma l'apertura domenicale degli iper
- L'Aquila in affanno ma ha già vinto la battaglia più dura

→ TUTTI I LUOGHI

### Persone

Gianni Chiodi	Massimo Cialente
Filippo Piccone	Silvio Berlusconi
Fabio Federico	Antonio del Corvo
Carlo Benedetti	Stefania Pezzopane
Angelino Alfano	Pierluigi Pezzopane
Alfredo Rossini	Antonio Floris

→ TUTTI I NOMI

### Trova Indirizzi Utili

#### Cerca negozi e professionisti

Cosa vuoi cercare?

L'Aquila

Vicino a

CERCA

#### NAVIGA PER CATEGORIA:

- NOLEGGIO AUTO CONCESSIONARI AUTO TAXI
- FARMACIE OSPEDALI PRONTO SOCCORSO
- RISTORANTI AGENZIE VIAGGI ALBERGHI AGRITURISMO BED AND BREAKFAST RESIDENZE
- AGENZIE IMMOBILIARI FINANZIAMENTI EMUTUI MOBILI E COMPLEMENTI D'ARREDO PIANTE E FIORI IDRAULICI TRAILOCHI IMPRESE EDILI
- PALESTRE PISCINE ISTITUTI DI BELLEZZA PARRUCCHIERI ERORETRIE
- ABBIGLIAMENTO GIOIELLI E OROLOGI OUTLET CENTRI COMMERCIALI ELETTRODOMESTICI

### Annunci

CASA MOTORI LAVORO ENTI

 Vendita
  Affitto
  Casa Vacanza

Regione Provincia

Abruzzo  CERCA

#### Abruzzo, Teramo, Roseto degli Abruzzi

riproduzione fedele di mobili d'epoca  
Mobili d'arte STRACCIALINI riproduzione  
fedele di mobili d'epoca del '600 - '700 -  
'800 in vero noce nazionale massello. Sono  
disponibili le nuove collezioni 2011. Vi...



Prima pagina &gt; adnkronos

INDIETRO

## ADNKRONOS

## Alimenti: la pizza piu' buona? E' fatta da un pizzaiolo lituano e senza mozzarella (2)

(Adnkronos) - La pizza e la sua preparazione e' stata al centro di **Tirreno Ct**, la manifestazione di Carrara, dove si sono svolte le selezioni finali, organizzate da Pizza e Pasta italiana in collaborazione con la Scuola italiana pizzaioli, del Giro Pizza Europa, campionato internazionale di pizza di cui la finalissima si svolgera' a Parigi il 29 e 30 marzo prossimi. Il primo posto della selezione di **Tirreno Ct** e' andato a Besir Limani lituano, pizzaiolo della pizzeria La Torretta dell'Aquila (distrutta dal terremoto) con la pizza "Fatalita'" composta da pomodoro, rucola, burrata, noci, pomodori secchi e funghi pioppini. Secondo il francese John Berg della pizzeria Le Barone in Normandia, mentre la terza piazza e' andata a Camuz Abdallah, pizzaiolo marocchino della pizzeria Valentina di Mantova. I primi dieci pizzaioli in gara alle selezioni di **Tirreno Ct** parteciperanno alla finalissima di Parigi. (segue)

(Red-Xinf/Pa/Adnkronos)

martedì, 8 marzo 2011



## FACCIAMO COME LA CARFA

## THE ROOM

«Il Tg1 è come Report», ha detto Gasparri poco prima di vincere il premio boiata dell'anno.



## LINK

Facebook  
Premio Polena  
Report  
Interpreteinternazionale  
Totoguida

## PIÙ VISTI | PIÙ COMMENTATI

- 1 | Così il Cav. prepara il match con l'Ida di Tommaso Labate
  - 2 | Così il salotto buono si prepara declino del Potere Forte del Cav. di Gianmaria Pica
  - 3 | Facciamolo sindaco e ci vaccineremo dai De Magistris
  - 4 | Cercasi reato nell'inchiesta P4 di Piero Sansonetti
  - 5 | I garantisti e la riforma Alfano-Stefano Cappellini
- 
- 1 | Silvio e la parodia della democrazia di Peppino Caldarola
  - 2 | L'impotente di Alessandro Calv
  - 3 | L'idea suicida della spallata referendaria di Stefano Cappellini
  - 4 | I garantisti e la riforma Alfano-Stefano Cappellini
  - 5 | Facciamolo sindaco e ci vaccineremo dai De Magistris

GTI local

IL TIRRENO MASSA-CARRARA



+8° C

SERENO

CERCA

LIVORNO CECINA-ROSSIGNANO EMPOLI GROSSETO LUCCA MASSA-CARRARA MONTECATINI POMEZIA-ELBA PISA PIETRA PONTEDERA PRATO VERGILIA

Home Cronaca Sport Agenda Foto e video Toscana Motori Aste e appalti Annunci Lavoro Guide utili Negozi

Sei in: Massa Home Cronaca Il Candia dei colli apuani diventa protagonista

CONDIVIDI

## Il Candia dei colli apuani diventa protagonista

Carrara

PERSONE: i nomi degli ultimi tre giorni

LUOGHI: la mappa degli ultimi tre giorni



**MARINA DI CARRARA.** Il Candia dei Colli apuani dop protagonista alla "Tirreno GT", la manifestazione che in questi giorni si svolge nel complesso di Carrara Fiere. In agenda, oggi, la tavola rotonda sul tema "Vino & Cocktail" organizzata in collaborazione con Albes Regione Toscana a cui interverranno il presidente Luca Picchi e il delegato Ais Lorenzo Chiappini. È dedicata alle donne, le donne del Candia, "l'omaggio alle donne del vino" in programma domani dalle 15.30. Un premio rivolto a tutte le aziende agricole del Candia dirette da donne, che con il loro lavoro, perseveranza e sacrificio hanno contribuito alla crescita dei vini e della cultura vitivinicola della Provincia apuana. Si parlerà invece degli "Orizzonti del vermentino rosso", mercoledì con il presidente della Strada del vino, Pier Paolo Lorieri; Aurelio Cima, Presidente Consorzio Tutela Candia e il

produttore, Ivan Giuliani. «Privilegiare momenti di incontro con i buyer italiani e promozione - spiega Vincenzo Tongiani, presidente della Coldiretti provinciale - per dare la giusta dimensione ad un progetto di eccellenza del nostro territorio che rappresenta una parte importante dell'agricoltura locale, e che necessita ora di essere conosciuto e riconosciuto da una sempre maggiore rete di operatori del settore. Il nostro progetto per una filiera corta tutta italiana passa anche attraverso le colline del Candia e la valorizzazione delle sue imprese, dei suoi imprenditori e della sua storia».

7 marzo 2011

### Altri contenuti

#### SULLE PERSONE CITATE

- Più bio nelle mense scolastiche
- «La politica tutela poco la terra»
- Quando per poter guadagnare si ritorna all'agricoltura

+ TUTTI I NOMI

#### SUGLI STESSI LUOGHI

- Protestano le famiglie nomadi a Massa "Dateci almeno un'area con acqua e gas"
- Protestano le famiglie nomadi a Massa "Dateci almeno un'area con acqua e gas"
- Doppio di Comuni e abitanti Lucca batte Massa Carrara

+ TUTTI I LUOGHI

### Persone

Jonathan Esposito	Cristina Lattanzi
Maria Teresa De Lauretis	Marco Valerio Corini
Angelo Zubbani	Franco Gussoni
Paolo Grassi	Andrea Corradino
Gianni Musetti	Jacopo Ferri
Enrico Rossi	Maurizio Caporuscio

+ TUTTI I NOMI

### Trova Indirizzi Utili

#### Cerca negozi e professionisti

Cosa vuoi cercare?

Massa

Vicina a

CERCA

#### NAVIGA PER CATEGORIA:

- NOLEGGIO AUTO CONCESSIONARI AUTO TAXI
- FARMACIE OSPEDALI PRONTO SOCCORSO
- RISTORANTI AGENZIE VIAGGI ALBERGHI AGRITURISMO BED AND BREAKFAST RESIDENZE
- AGENZIE IMMOBILIARI FINANZIAMENTI MUTUI MOBILI E COMPLEMENTI D'ARREDO PIANTE E FIORI IDRAULICI TRASLOCHI IMPRESE EDU
- PALESTRE PISCINE ISTITUTI DI BELLEZZA PARRUCCHIERI ERORESTRE
- ABBIGLIAMENTO GIOIELLI E OROLOGI OUTLET CENTRI COMMERCIALI ELETTRODOMESTICI

### Annunci

CASE MOTORI LAVORO IMPI

\* Vendita  Affitto  Casa Vacanza

Regione

Provincia

Abruzzo

CERCA

**Abruzzo, Teramo, Roseto degli Abruzzi**  
 riproduzione fedele di mobili d'epoca  
 Mobili d'arte STRACCIALINI riproduzione  
 fedele di mobili d'epoca del '600 - '700 -  
 800 in vero noce nazionale massello. Sono



OTT local

IL TIRRENO MASSA-CARRARA



+8° C

SERENO

CERCA

LIVORNO CECINA-ROSDIGNANO EMPOLI GROSSETO LUCCA MASSA-CARRARA MONTECATINI FOMENTO-ELBA PISA PIETRA PONTEDERA PRATO VERGILIA

Home Cronaca Sport Agenda Foto e video Toscana Motori Aste e appalti Annunci Lavoro Guide utili Negozi

Sei in: Massa Home Cronaca L'Italia? Tema di pizza e maccheroni

CONDIVIDI +

## L'Italia? Terra di pizza e maccheroni

Venti condimenti per la pasta più amata, dalle Alpi alle isole

CARRARA

PERSONE: i nomi degli ultimi tre giorni

LUOGHI: la mappa degli ultimi tre giorni



**MARINA DI CARRARA.** Puoi essere fritto nell'angolo più remoto del mondo. Ma se ti trovi davanti una bella pizza o un piatto di pasta, tanto più se maccheroni, la pasta per eccellenza, il pensiero va subito all'Italia. Quale modo migliore dunque per insinuare la 31ª edizione della fiera **Tirreno CTT**? Che, non a caso, è partita sotto il segno del tricolore. L'evento, organizzato al Carrara Fiere da Tirreno Trade, è dedicata alle ultime novità nel settore delle forniture per alberghi, ristoranti, bar, pasticcerie, gelaterie e in generale strutture ricettive. **Maccherone me te magno.** Un evento, quello della giornata iniziale, che ha visto protagonisti i giovani chef della Federazione italiana cuochi capitanati dallo chef Alessandro Circiello: venti condimenti diversi per la pasta più rappresentativa del nostro paese, il mitico maccherone, quello che inforchettava con piacere Alberto Sordi

nel film "Un americano a Roma". Una iniziativa che ha dato il via ufficiale ai cinque giorni di fiera. Dalla Sicilia al Trentino passando per le regioni centrali, il maccherone valica i confini. È stato interpretato valorizzando i prodotti tipici di ogni singolo territorio. Dal bitto, formaggio del nord, al pomodoro verace campano, fino ai capperi siciliani. **Il mito sempre verde della pizza.** Maccheroni, sì, ma non poteva mancare la pizza, prodotto di punta del made in Italy agroalimentare, ben rappresentata a **Tirreno CT** dalla scuola italiana pizzaioli. Nella prima giornata lo stand dell'associazione ha proposto un singolare connubio tra chef e mastri pizzaioli dando vita alla competizione Pizza a Due. Dalla padella alla pizza una novità curiosa e saporita che ha dimostrato come la cucina italiana sia preziosa anche per la varietà delle proposte. **Il "menù" del giorno.** Il programma di oggi prevede, a partire dalle ore 11 una tavola rotonda promossa dall'Als sul tema "Vino e Cocktail" mentre presso gli stand dell'associazione gelatieri d'Italia parte il concorso "Gelatissimo 2011" che vedrà premiato il miglior gelato d'Italia. La Scuola Italiana Pizzaioli ospiterà la settima edizione del "Gropizza d'Europa" per eleggere la miglior pizza europea. Il programma prevede ancora eventi tra i quali seminari, convegni e tavole rotonde con i massimi rappresentanti del turismo e dell'offerta territoriale. Inoltre non mancheranno dimostrazioni professionali e concorsi organizzati dalle diverse associazioni di categoria che partecipano attivamente alla manifestazione tra le quali quella dei barman, dei gelatieri, dei maitres, dei panificatori, dei pasticceri, dei pizzaioli, dei sommelier e dei cuochi. **Tutti i promotori.** Tirreno C.T. è organizzata da TirrenoTrade Srl con il patrocinio di Regione Toscana, Provincia di Massa Carrara, Cna, Camera di Commercio, Federazione Italiana Cuochi. Il programma degli eventi e della fiera è disponibile sul sito [www.tirrenocct.it](http://www.tirrenocct.it). In occasione di questo evento sono stati anche promossi pacchetti turistici.

7 marzo 2011

### Altri contenuti

#### SUGLI STESSI LUOGHI

- Protestano le famiglie nomadi a Massa "Dateci almeno un'area con acqua e gas"
- Protestano le famiglie nomadi a Massa "Dateci almeno un'area con acqua e gas"
- Doppio di Comuni e abitanti Lucca batte Massa Carrara

+ TUTTI I LUOGHI

### Persone

Jonathan Esposito	Cristina Lattanzi
Franco Gussoni	Angelo Zubbani
Maria Teresa De Lauretis	Marco Valerio Corini
Gianni Musetti	Andrea Corradino
Jacopo Ferri	Enrico Rossi
Elena Cordoni	Giuseppe Merendino

+ TUTTI I NOMI

### Trova Indirizzi Utili

#### Cerca negozi e professionisti

Cosa vuoi cercare?

Massa

Vicino a

CERCA

#### NAVIGA PER CATEGORIA:

- NOLEGGIO AUTO CONCESSIONARI AUTO TAXI
- FARMACIE OSPEDALI PRONTO SOCCORSO
- RISTORANTI AGENZIE VIAGGI ALBERGHI AGRITURISMO BED AND BREAKFAST RESIDENZE
- AGENZIE IMMOBILIARI FINANZIAMENTI MUTUI MOBILI E COMPLEMENTI D'ARREDO PIANTE E FIORI IDRAULICI TRASLOCHI IMPRESSE EDU
- PALESTRE PISCINE ISTITUTI DI BELLEZZA PARRUCCHIERI ERORESTRE
- ABBIGLIAMENTO GIOIELLI E OROLOGI OUTLET CENTRI COMMERCIALI ELETTRODOMESTICI

### Annunci

CASE MOTORI LAVORO IMPI

\* Vendita  Affitto  Casa Vacanza

Regione Provincia

Abruzzo  CERCA

**Abruzzo, Teramo, Roseto degli Abruzzi**  
 riproduzione fedele di mobili d'epoca  
 Mobili d'arte STRACCIALINI riproduzione  
 fedele di mobili d'epoca del '600 - '700 -  
 800 in vero noce nazionale massello. Sono

# Da non perdere

FARE, VEDERE, SAPERE

**GUARDA LA FOTOGALLERY**

**Tirreno C1** a tutto gusto

Clicca su

[www.lanazione.it/massa\\_carrara](http://www.lanazione.it/massa_carrara)



**GUARDA IL VIDEO**

Burlamacco da record

Clicca su

[www.lanazione.it/viareggio](http://www.lanazione.it/viareggio)



## «Da Nord a Sud l'Italia è unita dalla tavola»

*I migliori chef e sommelier nazionali a Marina per scoprire le ultime novità gastronomiche*

— CARRARA —

re Ivan Giuliani.

**CONTINUA** con successo a Carrara Fiere la 31esima edizione della «**Tirreno Cb**», la fiera convegno dell'ospitalità, della ristorazione, e del turismo.

Tante le novità e le iniziative in programma in questi giorni nel complesso fieristico marinello, tra queste un ruolo di primo piano è senza dubbio quello assegnato al vino, declinato in tutte le sue accezioni.

**SI PARTE** dalla tavola rotonda dedicata a «Vino&Cocktail» al Premio per le aziende vitivinicole dirette da donne, dal brindisi all'Unità d'Italia al convegno sul passato, presente e futuro del vermentino rosso.

Ieri per la prima volta sono stati presentati i cocktail a base di vino ideati per promuoverne tutte le tipologie, dal rosso al bianco, dal rosé al vermentino, non solo sulle tavole dei ristoranti, ma anche nei bar, discoteche e lounge caffè. Tra questi anche una nuova bevanda basata sul nostro vino di Candia. Si tratta del «Candia hills», cocktail nato dalla collaborazione tra l'Associazione italiana sommelie, l'Associazione italiana Barman e il Consorzio doc Candia dei colli apuani.

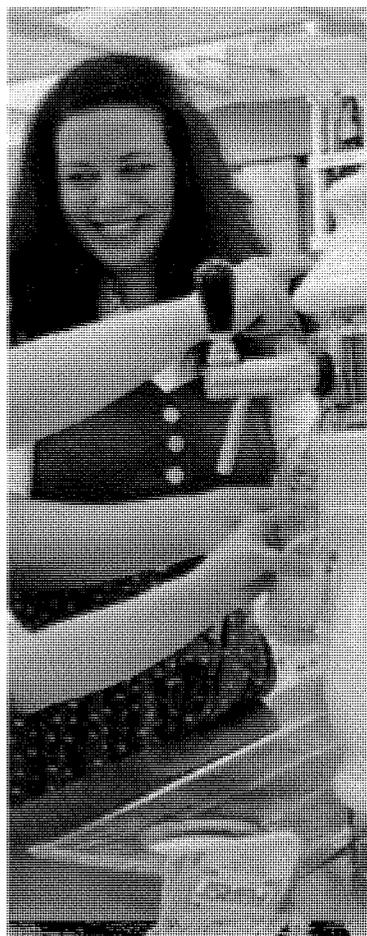
«E' un drink basato sulle eccellenze della nostra zona, il vino e i prodotti della terra — spiega Luca Chiappini, della delegazione Ais apuana — che speriamo diventi la nuova bevanda della nostra zona». «E' un cocktail che si ispira al Bellini — aggiunge Luca Picchi dell'Aibs — che di sicuro piacerà a tutti».

**OGGI** invece il Candia sarà protagonista di un altro evento dedicato alle «donne del vino». A partire dalle 15,30 sarà assegnato un premio rivolto a tutte le aziende agricole del Candia dirette da donne, che con il loro lavoro, perseveranza e sacrificio hanno contribuito alla crescita dei vini e della cultura vitivinicola della Provincia apuana, tra cui la storica viticoltrice Eva Vernazza scomparsa poco più di un anno fa.

Si parlerà invece degli «Orizzonti del vermentino rosso», mercoledì 9 marzo, con il presidente della Strada del Vino, Pier Paolo Lorieiri; Aurelio Cima, Presidente Consorzio Tutela Candia e il prodotto-

**GIORNATE** fitte di degustazioni e presentazioni anche nello spazio dell'Organizzazione nazionale assaggiatori vino. Lo stand ospita anche numerosi produttori provenienti da Siena, Cuneo, La Spezia, Udine e Siracusa: una breve ma significativa panoramica di tutto il territorio nazionale. Mario Menconi, delegato apuano Onav, ci parla in termini di soddisfazione, sia da parte dei produttori che del pubblico, il quale ha potuto degustare e confrontare prodotti estremamente diversi, ma accomunati da una grande qualità. Protagonisti di queste prime giornate i vini della selezione Oscar Douja d'Or di Asti e il consorzio Vini Doc Orcia di Siena.

**IMPORTANTI** appuntamenti anche sul piano gastronomico. Ieri l'Associazione cuochi provinciale ha messo in campo «Le Apuane si raccontano a tavola», un concorso riservato a chef del territorio, che vede assoluti protagonisti il lardo di Colonnata e il miele. L'iniziativa, fortemente voluta dall'Associazione intende approfondire e trasmettere al pubblico i valori del territorio, in termini di prodotti, di qualità e di specificità. La gara si svolge nell'arco di tre giornate e si dovrà attendere mercoledì 9 per conoscere il nome del vincitore.



**SPECIALITA'** Negli stand è possibile gustare anche tanta buona birra delle più famose aziende italiane e straniere



**FESTA** I rappresentanti di Ais e Aibes presentano il nuovo cocktail «Candia hills» fatto con prodotti locali

# LA FIERA DELL'OSPITALITA'

## LO SPETTACOLO

TRA GLI STAND E' POSSIBILE AMMIRARE  
LE SCULTURE DI GHIACCIO REALIZZATE  
DA GRAZIANO RE, «THE KING OF ICE»

## IL COCKTAIL

SOMMELIER E BARISTI LOCALI HANNO PRESENTATO  
«CANDIA HILLS», NUOVA BEVANDA A BASE  
DI VINO E PRODOTTI DELLA NOSTRA PROVINCIA

## Il programma

### Per i più golosi

Oggi dalle 10 alle 18 si  
terrà il concorso  
internazionale  
«Gelatissimo 2011»  
sezione creme: gusto  
Nocciola, per la  
sezione Frutta: gusto  
Fragola



### Colazione da re

Stamattina alle 11  
grande attesa per la  
finale nazionale del  
«Campionato Italiano  
Baristi Caffetteria» .  
Sei specialisti si  
contenderanno l'accesso  
al mondiale

# LA NAZIONE

Massa Carrara

prontoimprese sito web [italia mobile](#)  
 Cosa (es. idraulico, pizzeria) Dove (comune o provincia)

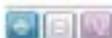
Home Cronache locali Sport Foto e video Blog Sondaggi Meteo In Edicola Lavoro Casa Annunci [f](#) [t](#) [g+](#)

HOME MASSA C. CINEMA IN CITTÀ METEO QUALITÀ DELL'ARIA NECROLOGIE

HOME PAGE > Massa Carrara > Da Nord a Sud l'Italia è unita dalla tavola

## Da Nord a Sud l'Italia è unita dalla tavola

I migliori chef e sommelier nazionali a Marina per scoprire le ultime novità gastronomiche



| [Condividi](#)



Cuochi al lavoro (foto Colorati)

Carrara, 8 marzo 2011 - CONTINUA con successo a Carrara Fiere la 31esima edizione della «**Tirreno Cta**», la fiera convegno dell'**ospitalità, della ristorazione, e del turismo**. Tante le novità e le iniziative in programma in questi giorni nel complesso fieristico marinello, tra queste un ruolo di primo piano è senza dubbio quello assegnato al vino, declinato in tutte le sue accezioni.

Si PARTE dalla tavola rotonda dedicata a «**Vino&Cocktail**» al Premio per le aziende vitivinicole dirette da donne, dal brindisi all'**Unità d'Italia** al convegno sul passato, presente e futuro del vermentino rosso. Ieri per la prima volta sono stati presentati i cocktail a base di vino ideati per promuoverne tutte le tipologie, dal rosso al bianco, dal rosé al vermentino, non solo sulle tavole dei ristoranti, ma anche nei bar,

discoteche e lounge caffè.

Tra questi anche una nuova bevanda basata sul nostro vino di Candia. Si tratta del «**Candia hills**», cocktail nato dalla collaborazione tra l'Associazione italiana sommelier, l'Associazione italiana Barman e il Consorzio doc Candia dei colli apuani.

«È un drink basato sulle eccellenze della nostra zona, il vino e i prodotti della terra — spiega Luca Chiappini, della delegazione Ais apuana — che speriamo diventi la nuova bevanda della nostra zona». «È un cocktail che si ispira al Bellini — aggiunge Luca Pochi dell'Aibs — che di sicuro piacerà a tutti».

**OGGI invece il Candia sarà protagonista di un altro evento dedicato alle «donne del vino»**. A partire dalle 15,30 sarà assegnato un premio rivolto a tutte le aziende agricole del Candia dirette da donne, che con il loro lavoro, perseveranza e sacrificio hanno contribuito alla crescita dei vini e della cultura vitivinicola della Provincia apuana, tra cui la storica viticoltrice Eva Vernazza scomparsa poco più di un anno fa. Si parlerà invece degli «Orizzonti del vermentino rosso», mercoledì 9 marzo, con il presidente della Strada del Vino, Pier Paolo Lovieri; Aurelio Cima, Presidente Consorzio Tutela Candia e il produttore Ivan Giuliani.

**GIORNATE fitte di degustazioni e presentazioni** anche nello spazio dell'Organizzazione nazionale assaggiatori vino. Lo stand ospita anche numerosi produttori provenienti da Siena, Orneo, La Spezia, Udine e Siracusa: una breve ma significativa panoramica di tutto il territorio nazionale.

Mario Menconi, delegato apuano Onav, ci parla in termini di soddisfazione, sia da parte dei produttori che del pubblico, il quale ha potuto degustare e confrontare prodotti estremamente diversi, ma accomunati da una grande qualità. Protagonisti di queste prime giornate i vini della selezione Oscar Douja d'Or di Asti e il consorzio Vini Doc Orcia di Siena.

**IMPORTANTI appuntamenti** anche sul piano gastronomico. Ieri l'Associazione cuochi provinciale ha messo in campo «Le Apuane si raccontano a tavola», un concorso riservato a chef del territorio, che vede assoluti protagonisti il lardo di Colonnata e il miele. L'iniziativa, fortemente voluta dall'Associazione intende approfondire e trasmettere al pubblico i valori del territorio, in termini di prodotti, di qualità e di specificità. La gara si svolge nell'arco di tre giornate e si dovrà attendere mercoledì 9 per conoscere il nome del vincitore.

Massa tutto il meteo

Oggi 10° 2° Domani 12° 5°

Previsioni a cura del centro Spm Meteo [Clima.it](#)

Articoli Cinema



Visualizza mappa ingrandita



Visualizza mappa ingrandita

Qualità dell'aria a cura di [L'Espresso](#)

OGGI DOMANI

Tutte le previsioni

Speciale Campionato di Giornalismo

**LA NAZIONE**  
**CRONISTI in CLASSE**

Lavoro Casa Necrologie [Imprese](#)

Che lavoro cerchi?

# LA NAZIONE

Massa Carrara

prontoimprese sito web italia mobile

Cosa (es. idraulico, pizzeria) Dove (comune o provincia)

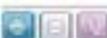
Home Cronache locali Sport Foto e video Blog Sondaggi Meteo In Edicola Lavoro Casa Annunci

HOME MASSA C. CINEMA IN CITTÀ METEO QUALITÀ DELL'ARIA NECROLOGIE

HOME PAGE > Massa Carrara > Da Nord a Sud l'Italia è unita dalla tavola

## Da Nord a Sud l'Italia è unita dalla tavola

I migliori chef e sommelier nazionali a Marina per scoprire le ultime novità gastronomiche



| (condiretti)



Cuochi al lavoro (foto Colorati)

— CARRARA —

CONTINUA con successo a Carrara Fiere la 31 esima edizione della «Tirreno Oro», la fiera convegno dell'ospitalità, della ristorazione, e del turismo.

Tante le novità e le iniziative in programma in questi giorni nel complesso fieristico marinello, tra queste un ruolo di primo piano è senza dubbio quello assegnato al vino, declinato in tutte le sue accezioni.

SI PARTE dalla tavola rotonda dedicata a «Vino&Cocktail» al Premio per le aziende vitivinicole dirette da donne, dal brindisi all'Unità d'Italia al convegno sul passato, presente e futuro del vermentino

ROSSO:

ieri per la prima volta sono stati presentati i cocktail a base di vino ideati per promuoverne tutte le tipologie, dal rosso al bianco, dal rosé al vermentino, non solo sulle tavole dei ristoranti, ma anche nei bar, discoteche e lounge caffè.

Tra questi anche una nuova bevanda basata sul nostro vino di Candia. Si tratta del «Candia hills», cocktail nato dalla collaborazione tra l'Associazione italiana sommelie, l'Associazione italiana Barman e il Consorzio doc Candia dei colli apuani.

«È un drink basato sulle eccellenze della nostra zona, il vino e i prodotti della terra — spiega Luca Chiappini, della delegazione Ais apuana — che speriamo diventi la nuova bevanda della nostra zona». «È un cocktail che si ispira al Bellini — aggiunge Luca Rocchi dell'Aibs — che di sicuro piacerà a tutti».

OGGI invece il Candia sarà protagonista di un altro evento dedicato alle «donne del vino». A partire dalle 15,30 sarà assegnato un premio rivolto a tutte le aziende agricole del Candia dirette da donne, che con il loro lavoro, perseveranza e sacrificio hanno contribuito alla crescita dei vini e della cultura vitivinicola della Provincia apuana, tra cui la storica viticoltrice Eva Vernazza scomparsa poco più di un anno fa.

Si parlerà invece degli «Orizzonti del vermentino rosso», mercoledì 9 marzo, con il presidente della Strada del Vino, Pier Paolo Lorieri; Aurelio Gima, Presidente Consorzio Tutela Candia e il produttore Nan Giuliani.

GIORNATE fitte di degustazioni e presentazioni anche nello spazio dell'Organizzazione nazionale assaggiatori vino. Lo stand ospita anche numerosi produttori provenienti da Siena, Cuneo, La Spezia, Udine e Bracusa: una breve ma significativa panoramica di tutto il territorio nazionale.

Mario Menconi, delegato apuano Onav, ci parla in termini di soddisfazione, sia da parte dei produttori che del pubblico, il quale ha potuto degustare e confrontare prodotti estremamente diversi, ma accomunati da una grande qualità. Protagonisti di queste prime giornate i vini della selezione Oscar Douja d'Or di Asti e il consorzio Vini Doc Orla di Siena.

IMPORTANTI appuntamenti anche sul piano gastronomico. Ieri l'Associazione cuochi provinciale ha messo in campo «Le Apuane si raccontano a tavola», un concorso riservato a chef del territorio, che vede assoluti protagonisti il lardo di Colonnata e il miele. L'iniziativa, fortemente voluta dall'Associazione intende approfondire e trasmettere al pubblico i valori del territorio, in termini di prodotti di qualità e di specificità. La gara si svolge nell'arco di tre giornate e si dovrà attendere mercoledì 9 per conoscere il nome del vincitore.

Massa tutto il meteo

Oggi ☀️ 10° 2° Domani ☀️ 12° 5°

Previsioni a cura del centro Spm Meteo [Clima.it](#)

Articoli Cinema



Qualità dell'aria a cura di [L'Espresso](#)

OGGI DOMANI  
Tutte le previsioni

Speciale Campionato di Giornalismo

**LA NAZIONE**  
**CRONISTI in CLASSE**

Lavoro Casa Necrologie [Imprese](#)

Che lavoro cerchi?

**TG1 online**

 Direttore Augusto Minzolini  
 Vicedirettore Fabrizio Ferragni

08/03/2011

Politica | Esteri | Cronaca | Economia | Società | Cultura | Scienze | Sport | Spettacolo

Rubriche | Video | Blog | Chi siamo

Cerca



## LITUANO TERREMOTATO DELL'AQUILA PIZZAILO PIÙ BRAVO D'ITALIA

Tra i primi tre classificati c'è nemmeno un italiano: secondo un francese, terzo un marocchino.



Una pizza tricolore

CARRARA - Il pizzaiolo più bravo d'Italia è un lituano che ha perso il locale durante il terremoto a L'Aquila. Besir Limani ha vinto le selezioni del campionato internazionale Giro pizza Europa, che si sono tenute a Carrara nell'ambito della manifestazione **Tirreno Cl.** Limani, è originario del Paese est europeo, e, fino ai primi giorni dell'aprile di due anni fa, lavorava in una pizzeria del capoluogo abruzzese, rimasta distrutta durante il sisma.

LA PIZZA VINCI TRICE. Proprio pensando alla tragedia dell'Aquila ha strappato il primo posto del concorso, garantendosi l'accesso alla finalissima del giro pizza in programma a Parigi il 29 e il 30 marzo: la creazione che l'ha portato sul gradino più alto del podio dei pizzaioli, si chiama Fatalità, ed è dedicata proprio al terremoto. Rucola, burrata, noci, pomodori secchi e funghi pioppini gli ingredienti fondamentali della sua composizione. In ogni caso, tra i primi tre classificati del concorso al piatto più tricolore che ci sia non c'è nemmeno un italiano: dietro Besir, ad arrivare secondo in gara, infatti, è stato il francese John Berg della pizzeria le Barone in Normandia, mentre il terzo posto è andato a Camuz Abdallah, pizzaiolo marocchino di una pizzeria di Mantova.

martedì, 08 marzo 2011

### Società



I cocodrilli da compagnia



Lituano terremotato dell'Aquila pizzaiolo più bravo d'Italia



Musei gratis per le donne



Luci sul Colosseo per i diritti delle donne



Il marzo, 100 anni di errori, tra date sbagliate e incendi insistenti



'Gli alieni esistono e ci somigliano'



Le antiche camelle della Lucchesia in villa



Ricerca, 670 "cervelli" e 87 associazioni alla convention Telethon



Carnevale sulla Laguna, Venezia presa d'assalto

**ALIMENTARE: A CARRARAFIERE LA PASTA MADE IN ITALY DA NORD A SUD**

(AGI) - Roma, 7 mar. - Taglio del nastro sotto il segno del tricolore per la 31esima 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. Un evento, quello della giornata iniziale, che ha visto protagonisti i giovani della Federazione italiana cuochi capitanati dallo chef dei "Fatti vostri" di Rai2 Alessandro Circiello, coordinatore dei giovani della Fic, con il giornalista del Tg1 Attilio Romita come testimonial d'eccezione: venti condimenti diversi per l'unica pasta piu' rappresentativa del nostro paese, il maccherone appunto. Una iniziativa che ha dato il via ufficiale ai cinque giorni di fiera durante i quali si avvicenderanno oltre 530 cuochi da tutto il mondo. Dalla Sicilia al Trentino passando per le regioni centrali. Il maccherone e' stato interpretato con i prodotti tipici di ogni singolo territorio dell'Italia. Dalla verza al radicchio trevigiano per il Nord, al cacio e pepe con germogli di porro per il Centro, fino al maccherone "Unesco" con tutti i principali ingredienti della dieta mediterranea. Un altro prodotto di punta del Made in Italy agroalimentare e' la pizza, ben rappresentata a **Tirreno Ci** dalla Scuola italiana pizzaioli. Nella prima giornata lo stand dell'associazione ha proposto un singolare connubio tra chef e mastri pizzaioli dando vita alla competizione Pizza a Due. Dalla padella alla pizza una novita' curiosa e saporita che ha dimostrato come la cucina italiana sia preziosa anche per la varieta' delle proposte. (AGI)  
Bru (Segue)

**ALIMENTARE: A CARRARAFIERE LA PASTA MADE IN ITALY DA NORD A SUD (2)**

(AGI) - Roma, 7 mar. - A **Tirreno** **CTI** fino al 10 marzo si parlera' molto del settore della ristorazione che in Italia conta circa 100 mila ristoranti e 360 mila tra bar e pubblici esercizi per un milione di posti di lavoro in tutto per un giro d'affari medio annuo di circa 28 miliardi di euro. Secondo l'ultimo rapporto della Federazione italiana pubblici esercizi, nel 2010 si e' avuto un buon recupero nel primo semestre, per poi scendere ancora nella seconda parte facendo chiudere l'anno con il segno meno. Il 38,8% delle imprese ha indicato una flessione del fatturato rispetto al 2009 e la differenza con coloro che, al contrario, affermano di aver avuto un incremento di fatturato resta negativa (-6,5). In termini percentuali la perdita di fatturato e' di circa un punto e mezzo. E' salito tuttavia il numero dei flussi di clientela che nel 2010 e' salito del 17% rispetto all'anno precedente (3 ristoranti su dieci hanno visto un incremento della clientela). Tra le cause di questo paradosso vi sarebbero i prezzi delle materie prime in crescita e insieme l'aumento del costo di alcuni servizi. Anche per quanto riguarda l'occupazione nel settore si parla di un incremento rispetto al 2009.

Oggilune convegno promosso dall'Ais sul tema "Vino e Cocktail" mentre presso gli stand dell'Associazione Gelatieri d'Italia parte il concorso "Gelatissimo 2011" che vedra' premiato il miglior gelato d'Italia. La Scuola Italiana Pizzaioli ospitera' la Settima edizione del "Giropizza d'Europa" per eleggere la miglior pizza europea. Il programma prevede ancora eventi tra i quali seminari, convegni e tavole rotonde con i massimi rappresentanti del turismo e dell'offerta territoriale. Inoltre non mancheranno dimostrazioni professionali e concorsi organizzati dalle diverse Associazioni di categoria che partecipano attivamente alla manifestazione tra le quali quella dei Barman, i Gelatieri, i Maitres, Panificatori, Pasticceri, Pizzaioli, Sommelier e Cuochi.(AGI) Bru

**AGI news on**  
Direttore Responsabile: Roberto Indiciero

**ADTECH**  
AD SERVING

The One Stop Solution  
for your Ad Management!



Home Borsa Tech Travel Cinema Musica Motori Arte Indiscreto Il Punto Portali Servizi RSS Clienti Agi Contattaci

AGI Energia Agimondo CNG AGI Afro Agichina24 ScelteSostenibili AGI Salute AGI Europa AGI Cooperazione

Home » Food

## PANIFICAZIONE: E' L'ITALIA NEL SETTORE A FARE SCUOLA NEL MONDO

Condividi Invia ad un Amico Stampa A\* Dimensione del testo



11:57 07 MAR 2011

(AGI) - Roma, 7 mar. - "Il Filon del norio", ovvero il pane fatto come una volta. E' l'obiettivo che si e' posti l'onorifico Consorzio dei produttori e che e' presentato nel corso della 31esima edizione di Timone C.T. in corso fino al 10 marzo a CarraraPieve (Ms). 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. "I panificatori che hanno aderito al progetto - spiega il presidente del consorzio, Gianluca Lazzarotti - hanno preso l'impegno di seguire un rigido disciplinare a garanzia di un prodotto finale di qualita' certificata". 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 una lunga permanenza influire sulla salute oltre che sulla salubrita' stessa del pane. "Il futuro della panificazione italiana sta nel ritorno al passato - puntualizza Erio Marinati, campione europeo e internazionale di panificazione - e il consumatore sta cominciando ad apprezzare il ritorno alla genuinita' del prodotto artigianale".

A Timone C.T. sono presenti le principali novita' per il settore della panificazione. Dal forno di ultima generazione alla tecnologia che si sposa con la qualita'. Esempio ne e' il "panificio fai da te" che si puo' realizzare in meno di 20 metri quadrati con un minimo costo. Si tratta

di una gestione piu' che familiare, come spiegano gli ideatori presenti in fiera, che parte dalla lavorazione del lievito madre, per finire sul forno adiacente dopo un minimo sforzo di lavorazione del prodotto da parte del panificatore. Una soluzione che, in tempi di crisi, permetterebbe a molte realta' italiane di poter tornare alla qualita' di una volta e a un prodotto non industriale, ma fatto in casa con le farine del territorio. Il progetto comprende, oltre ai principali macchinari, anche un affiancamento nel momento dello start up dell'impresa che partira'. Il primo esempio in Italia sara' inaugurato a San Dona' del Piave (Vv) nel prossimo maggio. Un altro esempio che testimonia come in Italia, non solo la mano degli artigiani del gusto, ma anche la tecnologia, siano all'avanguardia.

Il settore della panificazione in Italia ha registrato una contrazione generale dell'acquisto del pane con un meno 12% negli ultimi 2 anni. Nel 2010 il consumo di pane ha fatto registrare una riduzione del 4% negli acquisti familiari. E' quanto emerge da una analisi della Coldiretti sulla base dei dati Istat relativi al primo trimestre del 2010. Nonostante il progressivo calo dei consumi sono oltre 17 milioni gli italiani che vanno "pazzi" per il pane e lo portano in tavola sempre, sette giorni su sette a tavola ed a cena, mentre sono solo 930mila quelli che non lo mangiano mai, secondo il rapporto Coldiretti/Censis sulle abitudini alimentari degli italiani. In tema di prezzi, il costo medio del pane raddoppia tra Napoli dove costa 1,95 euro al chilo e Venezia dove si spende 3,67 euro al chilo mostrando una forte variabilita' tra le diverse citta' con valori che variano tra i 3,25 euro al chilo a Bologna, 2,65 euro al chilo a Palermo, 2,48 a Torino, 2,31 a Roma e 2,41 a Bari, secondo una analisi svolta nel 2010 dalla Coldiretti sulla base dei dati dell'Osservatorio Osservaprezzi.

Importante il mercato delle decine i pani tradizionali censiti dalle regioni perche' ottenuti secondo "tecniche" rimaste inalterate nel tempo, da Lariano a Terni, da San Gaudenzio a Laterza, da Pontremoli a Borgospese e prescono i riconoscimenti a livello nazionale e comunitario come la coppia ferrarese Igo, il pane casareccio di Garsano Igo e il pane di Atamura Dop e anche il pane di Matera Igo (AGI) Bru

### FLASH NEWS RICERCA

- 11:52 > BORSA: FORTE RIALZO, FTSE MI +1, 02%, VOLA BULGARI
- 11:42 > LIBIA: 3 MESI DI AIUTI UMANITARI, L'ONU CHIEDE 160 MLN DLR
- 11:40 > BORSE EUROPEE: GIRANO IN POSITIVO A META' MATTINA
- 11:36 > IMMIGRATI: ALTRI 176 GIUNTI A LAMPEDUSA
- 11:33 > AFGHANISTAN: DUBBIE ESPLOSIONE A JALALABAD, 4 MORTI
- 11:02 > FRANCIA: AL VIA A PARIGI IL PROCESSO PER CORRUZIONE A CHIRAC
- 10:56 > FIAT: ELKANN, ANDARE A ESTERO NON E' RIDURRE CIO' CHE E' GIU'
- 10:44 > EURO: SALE A MASSIM DA QUATTRO MESI SOPRA QUOTA 1,40 DLR

> Leggi tutte le news

1/6

Cerca

NewsOn Google



Seguici su:



**ADTECH**

AD SERVING

The One Stop Solution for  
your Ad Management!



CONDIVIDI Facebook Twitter Altri

ARTICOLO SUCCESSIVO > GHANA: BANCA IN CAMPO PER 'SPINGERE' FILIERA COTONE

FOOD

NOTIZIARI REGIONALI

> Abruzzo

> Calabria

# Gioie per il palato. Proseguono gli incontri, le tavole rotonde e le gare tra maestri gelatieri

# L'Italia? Terra di pizza e maccheroni

*Venti condimenti per la pasta più amata, dalle Alpi alle isole*

**MARINA DI CARRARA.** Puoi essere finito nell'angolo più remoto del mondo. Ma se ti trovi davanti a una bella pizza o un piatto di pasta, tanto più se maccheroni, la pasta per eccellenza, il pensiero va subito all'Italia.

Quale modo migliore dunque per inaugurare la 31° edizione della fiera **Tirreno CT**? Che, non a caso, è partita sotto il segno del tricolore. L'evento, organizzato al Carrara Fiere da Tirreno Trade, è dedicata alle ultime novità nel settore delle forniture per alberghi, ristoranti, bar, pasticcerie, gelaterie e in generale strutture ricettive.

**Maccherone me te magno.** Un evento, quello della giornata iniziale, che ha visto protagonisti i giovani chef della Federazione italiana cuochi capitanati dallo chef Alessandro Circiello:

venti condimenti diversi per la pasta più rappresentativa del nostro paese, il mitico maccherone, quello che inforchettava con piacere Alberto Sordi nel film "Un americano a Roma". Una iniziativa che ha dato il via ufficiale al cinque giorni di fiera.

Dalla Sicilia al Trentino passando per le regioni centrali, il maccherone valica i confini. È stato interpretato valorizzando i prodotti tipici di ogni singolo territorio. Dal bitto, formaggio del nord, al pomodoro verace campano, fino ai capperi siciliani.

**Il mito sempre verde della pizza.** Maccheroni, sì, ma non poteva mancare la pizza, prodotto di punta del made in Italy agroalimentare, ben rappresentata a **Tirreno CT** dalla scuola italiana pizzaio-

li. Nella prima giornata lo

stand dell'associazione ha proposto un singolare connubio tra chef e maestri pizzaioli dando vita alla competizione Pizza a Due. Dalla padella alla pizza una novità curiosa e saporita che ha dimostrato come la cucina italiana sia preziosa anche per la varietà delle proposte.

**Il "menù" del giorno.** Il programma di oggi prevede, a partire dalle ore 11 una tavola rotonda promossa dall'Ais sul tema "Vino e Cocktail" mentre presso gli stand dell'associazione gelatieri d'Italia parte il concorso "Gelatisimo 2011" che vedrà premiato il miglior gelato d'Italia. La Scuola Italiana Pizzaioli ospiterà la settima edizione del "Giropizza d'Europa" per eleggere la miglior pizza europea. Il programma prevede ancora eventi tra i quali

seminari, convegni e tavole rotonde con i massimi rappresentanti del turismo e dell'offerta territoriale.

Inoltre non mancheranno dimostrazioni professionali

e concorsi organizzati dalle diverse associazioni di categoria che partecipano attivamente alla manifestazione tra le quali quella dei barman, dei gelatieri, dei maitres, dei panificatori, dei pasticceri, dei pizzaioli, dei sommelier e dei cuochi.

**Tutti i promotori.** Tirreno C.T. è organizzata da TirrenoTrade Srl con il patrocinio di Regione Toscana, Provincia di Massa Carrara, Cna, Camera di Commercio, Federazione Italiana Cuochi. Il programma degli eventi e della fiera è disponibile sul sito [www.tirrenoct.it](http://www.tirrenoct.it). In occasione di questo evento sono stati anche promossi pacchetti turistici.

LA FIERA  
TIRRENO CT



Il taglio del nastro della **Tirreno CT** e alcuni scorcii della manifestazione





GLI APPUNTAMENTI

## Il Candia dei colli apuani diventa protagonista

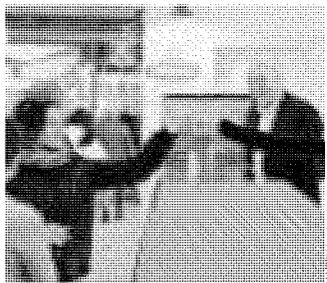
**MARINA DI CARRARA.** Il Candia dei Colli apuani dop protagonista alla "Tirreno CT", la manifestazione che in questi giorni si svolge nel complesso di Carrara Fiere. In agenda, oggi, la tavola rotonda sul tema "Vino & Cocktail"

organizzata in collaborazione con Aibes Regione Toscana a cui interverranno il presidente Luca Picchi e il delegato Ais Lorenzo Chiappini. È dedicata alle donne, le donne del Candia, "l'omaggio alle donne del vino" in programma domani dalle 15.30.

Un premio rivolto a tutte le aziende agricole del Candia dirette da donne, che con il loro lavoro, perseveranza e sacrificio hanno contribuito alla crescita dei vini e

della cultura vitivinicola della Provincia apuana. Si parlerà invece degli "Orizzonti del vermentino rosso", mercoledì con il presidente della Strada del vino, Pier Paolo Lorieri; Aurelio Cima, Presidente Consorzio Tutela Candia e il produttore, Ivan Giuliani.

«Privilegiare momenti di incontro con i buyer italiani e promozione - spiega Vincenzo Tongiani, presidente della Coldiretti provinciale - per dare la giusta dimensione ad un progetto di eccellenza del nostro territorio che rappresenta una parte importante dell'agricoltura locale, e che necessita ora di essere conosciuto e riconosciuto da una sempre maggiore rete di operatori del settore. Il nostro progetto per una filiera corta tutta italiana passa anche attraverso le colline del Candia e la valorizzazione delle sue imprese, dei suoi imprenditori e della sua storia».



Il vino del Candia

Prima pagina &gt; adnkronos

INDIETRO

## ADNKRONOS

## Alimenti: nasce l'associazione "Filon del nonno" a cura dell'Assipan Massa-Carra

Massa, 7 mar. - (Adnkronos) - "Il Filon del nonno", ovvero il pane fatto come una volta. E' l'obiettivo che si e' posto l'omonimo Consorzio dei produttori e che e' presentato nel corso della 35esima edizione di Tirreno C.T. in corso fino al 10 marzo a CarraraFiere (Ms). 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. "I panificatori che hanno aderito al progetto - spiega il presidente del consorzio, Gianluca Lazzarotti - hanno preso l'impegno di seguire un rigido disciplinare a garanzia di un prodotto finale di qualita' certificata". 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 salubrita' stessa del pane. "Il futuro della panificazione italiana sta nel ritorno al passato - puntualizza Ezio Marinati, campione europeo e internazionale di panificazione - e il consumatore sta cominciando ad apprezzare il ritorno alla genuinita' del prodotto artigianale". (segue)

(Red-Visi) Col/Adnkronos

venerdì, 7 marzo 2011



## FACCIAMO COME LA CARFA

## THE ROOM

«Il Tg1 è come Report», ha detto Gasparri poco prima di vincere il premio boiata dell'anno.



## LINK

Facebook  
Premio Polena  
Report  
Interpreteinternazionale  
Totoguida

## PIÙ VISTI PIÙ COMMENTATI

- 1 | Così il Cav. prepara il match con l'Ida di Tommaso Labate
- 2 | Facciamolo sindaco e ci vaccineremo dal De Magistris
- 3 | Cercasi resto nell'inchiesta P4 | Piero Sansonetti
- 4 | I garantisti e la riforma Alfano | Stefano Cappellini
- 5 | «Viva la Resistenza e il Risorgimento» di Andrea di Consol

- 1 | Silvio e la parodia della democrazia di Peppino Caldarola
- 2 | L'impotente di Alessandro Calv
- 3 | L'idea suicida della spallata referendaria di Stefano Cappellini
- 4 | I democratici e il fantasma della vittoria di Stefano Cappellini
- 5 | Facciamolo sindaco e ci vaccineremo dal De Magistris

Prima pagina &gt; adnkronos

INDIETRO

## ADNKRONOS

## Alimenti: nasce l'associazione "Filon del nonno" a cura dell'Assipan Massa-Carra (2)

(Adnkronos) - A Tirreno C.T. sono presenti le principali novità per il settore della panificazione. Dai forni di ultima generazione alla tecnologia che si sposa con la qualità. Esempio ne è il "panificio fai da te" che si può realizzare in meno di 20 metri quadrati con un minimo costo. Si tratta di una gestione più che familiare, come spiegano gli ideatori presenti in fiera, che parte dalla lavorazione del lievito madre, per finire sul forno adiacente dopo un minimo sforzo di lavorazione del prodotto da parte del panificatore. Una soluzione che, in tempi di crisi, permetterebbe a molte realtà italiane di poter tornare alla qualità di una volta e a un prodotto non industriale, ma fatto in casa con le farine del territorio. Il progetto comprende, oltre ai principali macchinari, anche un affiancamento nel momento dello start up dell'impresa che partirà. Il primo esempio in Italia sarà inaugurato a San Dona' del Piave (Ve) nel prossimo maggio. Un altro esempio che testimonia come in Italia, non solo la mano degli artigiani del gusto, ma anche la tecnologia, siano all'avanguardia. Il settore della panificazione in Italia ha registrato una contrazione generale dell'acquisto del pane con un meno 12% negli ultimi 2 anni. Nel 2010 il consumo di pane ha fatto registrare una riduzione del 4% negli acquisti familiari. E' quanto emerge da una analisi della Coldiretti sulla base dei dati Ismea relativi al primo trimestre del 2010. (segue)

(Red - Xim - Col - Adnkronos)

venerdì, 7 marzo 2011



## FACCIAMO COME LA CARFAI

## THE ROME

«Il Tg1 è come Report», ha detto Gasparri poco prima di vincere il premio boiata dell'anno.



## LINK

Facebook  
Premio Polena  
Report  
Interpreteinternazionale  
Totoguida

## PIÙ VISTI | PIÙ COMMENTATI

- 1 | Così il Cav. prepara il match con l'ida di Tommaso Labate
  - 2 | Facciamolo sindaco e ci vaccineremo dal De Magistris
  - 3 | Cercasi resto nell'inchiesta P4 | Piero Sansonetti
  - 4 | I garantisti e la riforma Alfano | Stefano Cappellini
  - 5 | «Viva la Resistenza e il Risorgimento» di Andrea di Consol
- 
- 1 | Silvio e la parodia della democrazia di Peppino Caldarola
  - 2 | L'impotente di Alessandro Calv
  - 3 | L'idea suicida della spallata referendaria di Stefano Cappellini
  - 4 | I democratici e il fantasma della vittoria di Stefano Cappellini
  - 5 | Facciamolo sindaco e ci vaccineremo dal De Magistris

Prima pagina &gt; adnkronos

INDIETRO

## ADNKRONOS

## Toscana: e' di Forte dei Marmi il miglior maitre, eletto a una fiera (2)

(Adnkronos) - Quella del maitre e' una professione che si sta un po' perdendo, ma che invece rappresenta un investimento determinante nel valore del servizio che un ristorante offre alla propria clientela. Insolito e originale, il torneo "Pizza a due" organizzato da Pizza e Pasta Italiana - Scuola Italiana Pizzaioli, che si tenne all'interno di **Tirreno C.T.** La competizione ha visto uno chef e un pizzaiolo lavorare insieme per dare vita alla pizza più creativa. Lo chef preparava il condimento per la pizza che il pizzaiolo disponeva sulla pasta per poi infornare. Alla fase finale sono arrivate cinque coppie pizzaiolo-chef. A vincere e' stata l'accoppiata Chason Cardone (chef) e Vincenzo Cardone (pizzaiolo), figlia e padre titolari della pizzeria Bella Napoli di Caltagirone (Ct) con la pizza "Bella Napoli" realizzata con pomodoro, gamberoni, lardo di Colonnata, melanzane, mozzarella di bufala e l'aggiunta della riduzione della cottura dei gamberoni con il cognac. A salire sul podio, la coppia Alessandro Gatti di Massa (Ma) e Sabina Pucci di Forte dei Marmi (La) e Maurizio Marinello in coppia con Luca Giaccone entrambi di Tai di Cadore (Bl). Tirreno C.T. proseguirà fino al 10 marzo negli spazi di CarraraFiere. Il programma di domani, martedì 8 marzo, farà entrare nel vivo i tanti concorsi internazionali e nazionali. Domani infatti verrà decretato il miglior barista d'Italia (che accederà ai campionati mondiali) con la finalissima del concorso nazionale promosso dall'Acib. L'Als celebrerà nel pomeriggio le donne del vino. La Scuola italiana pizzaioli promuove il campionato "Pizza fantasia". I Gelatieri d'Italia premieranno il miglior gelato fuoriuscito dal concorso nazionale.

iRed-Xis/Cl/Adnkronos

venerdì, 7 marzo 2011




## THE ROOM

«Il Tg1 è come Report», ha detto Gasparri poco prima di vincere il premio boiata dell'anno.



## LINK

Facebook  
Premio Poena  
Report  
Interprete internazionale  
Totoguida

## PIÙ VISTI | PIÙ COMMENTATI

- 1 | Così il Cav. prepara il match con l'Ida di Tommaso Labate
- 2 | Facciamolo sindaco e ci vaccineremo dal De Magistris
- 3 | Cercasi resto nell'inchiesta P4 | Piero Sansonetti
- 4 | I garantisti e la riforma Alfano | Stefano Cappellini
- 5 | «Viva la Resistenza e il Risorgimento» di Andrea di Consol

- 1 | Silvio e la parodia della democrazia di Peppino Calderola
- 2 | L'impotente di Alessandro Calv
- 3 | L'idea suicida della spallata referendaria di Stefano Cappellini
- 4 | I garantisti e la riforma Alfano | Stefano Cappellini
- 5 | Facciamolo sindaco e ci vaccineremo dal De Magistris

## ADNKRONOS

## Toscana: e' di Forte dei Marmi il miglior maitre, eletto a una fiera

Carrara, 7 mar. - (Adnkronos) - Massimiliano Martino, originario di Como, e' il miglior maitre della zona Toscana-mare. Martino, che lavora al ristorante Bistrot di Forte dei Marmi (Lucca), si e' aggiudicato la gara organizzata da Amira, l'associazione Mai'tres Italiani Ristoranti ed Alberghi presieduta da Sebastiano Sorrentino, che si e' svolta all'interno di **Tirreno Cx**, Salone nazionale per alberghi, cafe', bar, gelaterie, pasticcerie, pizzerie, panifici, ristoranti e comunita' in corso di svolgimento a Carrarafiere. Secondo classificato, Alessandro Dini primo maitre al Grand Hotel&Riviera di Lido di Camaiore (Lu). I due si sono sfidati con una preparazione alla lampada di piatti a base di volatili, tema della gara di quest'anno. Massimiliano Martino, che ha iniziato la professione nel 1996, ha preparato un "Risotto Carnaroli della Maremma con pernice rossa e la sua riduzione". La preparazione ha battuto di un soffio il "Petto d'anatra al ribes e ginepro" di Alessandro Dini. A giudicare i concorrenti, che dovevano preparare il piatto in massimo trenta minuti, una giuria qualificata di cinque esperti enogastronomici (maestri della ristorazione, giornalisti, operatori del settore) che hanno valutato realizzazione, presentazione e gusto del piatto e abbinamento con il vino. (segue)

*di Red-Xin' Di Adnkronos*

lunedì, 7 marzo 2011



## FACCIAMO COME LA CARFA

## THE ROOM

«Il Tg1 è come Report», ha detto Gasparri poco prima di vincere il premio boiata dell'anno.



## LINK

Facebook  
Premio Polena  
Report  
Interpreteinternazionale  
Totoguida

## PIÙ VISTI | PIÙ COMMENTATI

- 1 | Così il Cav. prepara il match con l'ida di Tommaso Labate
- 2 | Facciamolo sindaco e ci vaccineremo dal De Magistris
- 3 | Cercasi resto nell'inchiesta P4 | Piero Sansonetti
- 4 | I garantisti e la riforma Alfano | Stefano Cappellini
- 5 | «Viva la Resistenza e il Risorgimento» di Andrea di Consol

- 1 | Silvio e la parodia della democrazia di Peppino Calderola
- 2 | L'impotente di Alessandro Calv
- 3 | L'idea suicida della spallata referendaria di Stefano Cappellini
- 4 | I garantisti e la riforma Alfano | Stefano Cappellini
- 5 | Facciamolo sindaco e ci vaccineremo dal De Magistris

OTT local

IL TIRRENO LIVORNO



CERCA

LIVORNO CECINA-ROSDIGNANO EMPOLI GROSSETO LUCCA MASSA-CARRARA MONTECATINI POMEZIA-ELBA PISA PISTOIA PONTEDERA PRATO VERGILIA

Home Cronaca Sport Agenda Foto e video Toscana Motori Asse e appalti Annunci Lavoro Guide utili Negozi

Sei in: Massa Home Cronaca Gli organizzatori: risultati ok

CONDIVIDI +

## Gli organizzatori: risultati ok

Sergio Dati e Paolo Caldana: cresce anche la qualità

Carrara

PERSONE: i nomi degli ultimi tre giorni

LUOGHI: la mappa degli ultimi tre giorni



**MARINA DI CARRARA.** La Mostra **Tirreno Ct**, in corso da oggi nel complesso fieristico di Carrara, si presenta anche in questa edizione con le carte in regola per mantenere il suo prestigioso posto nel novero delle fiere italiane specializzate, qualitativamente alla pari con le altre due storiche manifestazioni del panorama nazionale. **Sergio Dati e Paolo Caldana**, responsabili della Tirreno Trade, la società di Massa che organizza l'evento, si dichiarano soddisfatti dei risultati raggiunti fino a oggi, ma soprattutto mostrano fiducia per il futuro della manifestazione stessa e del comparto dell'ospitalità che, nel nostro Paese, sta attraversando un momento non certo felice. «E' vero che siamo soddisfatti dei risultati, sia in assoluto che ancor più considerando la qualità dei tempi - dice Paolo Caldana -. Mentre altre realtà, purtroppo, stentano a mantenere i livelli raggiunti qualche anno fa, e voglio sottolineare purtroppo, perché quando ci sono problemi questi ricadono su tutti quanti, la **Tirreno Ct** aumenta il numero degli espositori e la superficie occupata. Migliora di pari passo anche la qualità della proposta, con maggiore impegno da parte delle aziende presenti e grande partecipazione delle associazioni di categoria che propongono sempre nuovi e importanti eventi collaterali. Una delle ragioni che ci portano a questi buoni risultati è che qui veramente la domanda e l'offerta si incontrano; qui le aziende riescono a concludere affari concreti, a firmare gli ordini, se vogliamo essere pragmatici. Questo significa che, oltre a prendere nuovi contatti e proporsi a nuove fasce di clientela, sono in grado di ammortizzare i costi e magari a realizzare già dei guadagni: inutile sottolineare l'importanza di questo fattore. Comunque riteniamo che il successo della Mostra non ci autorizzi a dormire sugli allori, anzi, per noi è uno stimolo ulteriore a impegnarci sempre di più in termini di organizzazione e promozione dell'evento».

8 marzo 2011

### Altri contenuti

#### SULLE PERSONE CITATE

+ I piatti dell'Unità d'Italia

#### SUGLI STESSI LUOGHI

- + Protestano le famiglie nomadi a Massa "Dateci almeno un'area con acqua e gas"
- + Protestano le famiglie nomadi a Massa "Dateci almeno un'area con acqua e gas"
- + Doppio di Comuni e abitanti Lucca batte Massa Carrara

+ TUTTI I NOMI

+ TUTTI I LUOGHI

### Persone

Jonathan Esposito	Cristina Lattanzi
Maria Teresa De Lauretis	Marco Valerio Corini
Angelo Zubbani	Franco Gussoni
Paolo Grassi	Andrea Corradino
Gianni Musetti	Jacopo Ferri
Enrico Rossi	Maurizio Caporuscio

+ TUTTI I NOMI

### Trova Indirizzi Utili

#### Cerca negozi e professionisti

Cosa vuoi cercare?

Massa

Vicina a

CERCA

#### NAVIGA PER CATEGORIA:

- NOLEGGIO AUTO CONCESSIONARI AUTO TAXI
- FARMACIE OSPEDALI PRONTO SOCCORSO
- RISTORANTI AGENZIE VIAGGI ALBERGHI AGRITURISMO BED AND BREAKFAST RESIDENZE
- AGENZIE IMMOBILIARI FINANZIAMENTI MUTUI MOBILI E COMPLEMENTI D'ARREDO PIANTE E FORI IDRAULICI TRASLOCHI IMPRESSE EDU
- PALESTRE PISCINE ISTITUTI DI BELLEZZA PARRUCCHIERI ERORESTRE
- ABBIGLIAMENTO GIOIELLI E OROLOGI OUTLET CENTRI COMMERCIALI ELETTRODOMESTICI

### Annunci

CASE MOTORI LAVORO IMPI

\* Vendita  Affitto  Casa Vacanza

Regione

Provincia

Abruzzo

CERCA

**Abruzzo, Teramo, Roseto degli Abruzzi**  
 riproduzione fedele di mobili d'epoca  
 Mobili d'arte STRACCIALINI riproduzione  
 fedele di mobili d'epoca del '600 - '700 -  
 800 in vero noce nazionale massello. Sono



OTT local

## IL TIRRENO LIVORNO



CERCA

LIVORNO CECINA-ROSDIGNANO EMPOLI GROSSETO LUCCA MASSA-CARRARA MONTECATINI POMOSENA-ELBA PISA PISTOIA PONTEDERA PRATO VERGILIA

Home Cronaca Sport Agenda Foto e video Toscana Motori Aste e appalti Annunci Lavoro Guide utili Negozi

Sei in: Massa Home Cronaca Trecento espositori e oltre 600 aziende rappresentate

CONDIVIDI +

## Trecento espositori e oltre 600 aziende rappresentate

Una kermesse dai grandi numeri: il settore nel suo insieme produce il 12% del Pil

carrara

PERSONE: i nomi degli ultimi tre giorni

LUOGHI: la mappa degli ultimi tre giorni



**MARINA DI CARRARA.** La 31ª edizione della mostra **Tirreno Ci** che apre i battenti stamani a Carrarafero sarà un evento grandi numeri, uno dei più grandi di tutto il territorio nazionale tra quelli dedicati al mondo dell'ospitalità e della ristorazione. Una superficie occupata di trentamila metri quadrati coperti, divisi nei 4 padiglioni, circa 300 espositori con oltre 600 aziende rappresentate: questi i numeri della **Tirreno Ci**.

Ricordiamo che il comparto dell'ospitalità nel suo insieme produce mediamente il 12% del Pil, attraverso una rete di circa 460.000 ristoranti e pubblici esercizi, ai quali si aggiungono 33.000 alberghi, 2500 villaggi turistici e campeggi e poco meno di 12.000 strutture agrituristiche. In totale quasi 3.500.000 posti letto, che permettono all'Italia di essere il quinto paese più

visitato del mondo\*. La felice collocazione della struttura fieristica di Carrara, la presenza in fiera di tutte le maggiori novità dei vari settori, che accompagnano i prodotti e servizi della famosa tradizione italiana, la cura posta nell'organizzazione rendono la **Tirreno Ci** un ambito nel quale si può non solo aggiornarsi, ma anche trattare direttamente i migliori affari: un punto di forza in più per questo evento che da sempre mette a contatto diretto la domanda e l'offerta, meritandosi un posto di rilievo tra tutti gli ambiti professionali del settore. Ma questa è solo la punta dell'iceberg: il calendario dei cinque giorni di fiera è denso di decine di appuntamenti. La Mostra Convegno **Tirreno Ci-Ospitalità Italia** è organizzata dalla società Tirreno Trade, con il patrocinio della Regione Toscana, della Provincia di Massa-Carrara, della Camera di Commercio, dei Comuni di Carrara e Massa, oltre che di numerosi altri enti e associazioni. La 31ª edizione della Tirreno C.I. si terrà dal 6 al 10 Marzo. Gli orari: dalle ore 10 alle 19, giovedì dalle ore 10 alle 17 il prezzo del biglietto: euro 10 - Ridotto con cartolina invito euro 3.

8 marzo 2011

## Altri contenuti

## SUGLI STESSI LUOGHI

- Protestano le famiglie nomadi a Massa "Dateci almeno un'area con acqua e gas"
- Protestano le famiglie nomadi a Massa "Dateci almeno un'area con acqua e gas"
- Doppio di Comuni e abitanti Lucca batte Massa Carrara

+ TUTTI I LUOGHI

## Persone

Jonathan Esposito	Cristina Lattanzi
Maria Teresa De Lauretis	Marco Valerio Corini
Angelo Zubbani	Franco Gussoni
Paolo Grassi	Andrea Corradino
Gianni Musetti	Jacopo Ferri
Enrico Rossi	Maurizio Caporuscio

+ TUTTI I NOMI

## Trova Indirizzi Utili

## Cerca negozi e professionisti

Cosa vuoi cercare?

Massa

Vicino a

CERCA

## NAVIGA PER CATEGORIA:

- NOLEGGIO AUTO CONCESSIONARI AUTO TAXI
- FARMACIE OSPEDALI PRONTO SOCCORSO
- RISTORANTI AGENZIE VIAGGI ALBERGHI AGRITURISMO BED AND BREAKFAST RESIDENZE
- AGENZIE IMMOBILIARI FINANZIAMENTI MUTUI MOBILI E COMPLEMENTI D'ARREDO PIANTE E FORI IDRAULICI TRASLOCHI IMPRESSE EDU
- PALESTRE PISCINE ISTITUTI DI BELLEZZA PARRUCCHIERI ERORETRIE
- ABBIGLIAMENTO GIOIELLI E OROLOGI OUTLET CENTRI COMMERCIALI ELETTRODOMESTICI

## Annunci

CASE MOTORI LAVORO IMPI

\* Vendita  Affitto  Casa Vacanza

Regione Provincia

Abruzzo   CERCA

**Abruzzo, Teramo, Roseto degli Abruzzi**  
 riproduzione fedele di mobili d'epoca  
 Mobili d'arte STRACCIALINI riproduzione  
 fedele di mobili d'epoca del '600 - '700 -  
 800 in vero noce nazionale massello. Sono



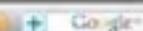

Autore di  
vini siciliani

# Italia a Tavola.net

Il quotidiano online di enogastronomia, territorio, ospitalità e ospitalità.  
sono le 18.33 di lunedì 7 marzo 2011 - 18.393 articoli presenti nell'archivio



HOME ALIMENTI BEVERAGE SAGGIUMI SALUTE AGGIORNAMENTI NEWS LOCALI APPUNTAMENTI TURISMO OFFICOLI LEVI FICITTE OROSCOPFO

La nuova squadra Il Network Corsari Pubblicità Link utili Policy Alimentari  Cerca nel sito per parole chiave... per codice...



AGGIORNAMENTI - CUOCHI

07/03/2011 11:51:00

## L'Unità d'Italia a tavola porta la firma della Federazione italiana cuochi

Due eventi saranno teatro per la Fic di performance d'alta cucina: prima a Tirreno C.T. Salone dell'ospitalità, con l'antemora di maccheroni dedicati al tricolore e i Concorsi culinari; poi a Roma con le onorificenze del "Collegium Cocorum" ai benemeriti dell'arte e del sapere gastronomici

L'Italia (dei fornelli) s'è desta: a breve, brigate di chef invaderanno (pacificamente) spazi espositivi per dare dimostrazione e conferma della loro professionalità e della grandezza della cucina del Belpaese. L'esercito di benette bianche è quello della Fic (Federazione italiana cuochi), che è sempre in campo per supportare e promuovere la tradizione a tavola, rivistata con tocco moderno, e ha tutte le carte in regola per rappresentare e onorare l'Unità d'Italia.



La prima postazione della Fic, unico ente del settore riconosciuto giuridicamente, verrà installata, dal 6 al 10 marzo, a **Tirreno C.T.** che, presso CamaraFiera di Marina di Carrara, da 31 anni è il Salone di riferimento della ricettività ed è organizzato, tra gli altri, da Paolo Caldani, presidente della Federazione. L'apertura della rassegna dell'Ospitalità, domenica 6, alle ore 12, è contraddistinta proprio da un'iniziativa della Federazione italiana cuochi: nell'Arena dei Talenti, che ogni giorno sarà lo scenario di cooking show del sodalizio, 20 chef, uno per regione, interpreteranno, con ricette inedite, "L'Unità d'Italia attraverso il maccherone". A presentarsi le libere versioni di uno dei simboli della cucina nazionale, che ha veramente unito le popolazioni dalle Alpi alla Sicilia, sarà Alessandro Cirio, volto televisivo e coordinatore del Compartimento Giovani, che avrà come ospite d'onore Attilio Romita, giornalista della Rai.

A **Tirreno C.T.** il programma della Fic, per tenere alta la bandiera del food tricolore, comprende però ben altre, ardite imprese: durante i quattro giorni festivi, al Padiglione E, professionisti e giovani cuochi si confronteranno a suon di mestoli e coperchi per conquistare prestigiosi riconoscimenti. Nel "laboratorio a vista", 20 squadre di chef, più di 200 provenienti anche da altri Paesi, tra cui Francia e Bielorussia, si contenderanno gli ori dell'11ª edizione "Internazionali d'Italia" ([www.internazionaliitalia.eu](http://www.internazionaliitalia.eu)) e del connesso 9° "Campionato nazionale di Cucina".

La particolare "esposizione culinaria" laurerà i team "campione nazionale assoluto" e quelli per la "cucina mediterranea" e per la "cucina artistica". Trofei individuali verranno assegnati ai "campioni nazionali" di cucina fredda, artistica e pasticceria, mentre ai singoli migliori under 23 della Fic spetteranno i premi per la cucina mediterranea e artistica.

Invece è riservato agli chef della Federazione d'età inferiore ai 25 anni il 2° "Grand Junior Cooking Contest", sempre integrato all'interno di "Internazionali d'Italia", nato tre anni fa in Austria e ora

CERCA NELLA SEZIONE

Inserisci una o più parole chiave

CERCA GLI ARTICOLI PER REGIONE ALL'INTERNO DELLA SEZIONE

Abruzzo	Basilicata
Calabria	Campania
Emilia Romagna	Friuli Venezia Giulia
Lazio	Liguria
Lombardia	Marche
Molise	Piemonte
Puglia	Sardegna
Sicilia	Toscana
Trentino Alto Adige	Umbria
Valle d'Aosta	Veneto

ARTICOLI RECENTI DELLA SEZIONE

L'Unità d'Italia a tavola porta la firma della Federazione italiana cuochi

Chef for events debutta a PastaTrend Obiettivo valorizzare il Made in Italy

La via d'uscita per la ristorazione? Insieme si può cambiare sistema

Chef for events è operativo i cuochi per il Made in Italy

La Cucina perde un grande maestro Addio a Renato Dominici

[clicca per l'archivio della sezione](#)



Indetto dall'Ordine Professionale Maestri di Cucina ed Executive Chef della Fic, in collaborazione con **Terrano** e con la supervisione di Giorgio Nardelli, rettore dell'Ordine.

Di fronte ai 50mila visitatori attesi a CarraraFiere, dal 7 al 13 marzo, 24 coppie di giovani berrette bianche, costituite da uno chef e un commis, dovranno dimostrare creatività e fantasia, nel rispetto della tradizione regionale italiana. Nelle due apposite cucine attrezzate, i partecipanti avranno a disposizione un "paniere mistero", ovvero un cesto con un contenuto segreto di prodotti tipici nazionali, sorteggiato ogni giorno. In 30 minuti, due squadre per volta si sfideranno nel comporre con gli ingredienti a sorpresa un secondo piatto, completo di guarnizione. Medaglie e corsi in Scuole di cucina andranno ai vincitori, sottoposti al severo giudizio di rappresentanti dell'Ordine, secondo i criteri e le regole della Wacs-Società Mondiale dei Cuochi, di cui, unica in Italia, fa parte la Federazione Italiana Cuochi. Ma anche chi giudica sarà messo a dura prova, a Marina di Carrara: nella giornata di domenica, i Maestri di Cucina della Fic dovranno dare buon esempio di come andrebbero elaborati i piatti!



Ancora a marzo, lunedì 28, un secondo, importante appuntamento, in onore della gastronomia dell'Italia unita, si svolgerà a Roma, a firma della Federazione Italiana Cuochi: in Campidoglio, nella splendida Sala Protomoteca, verrà conferita l'ambita onorificenza Collegio Cocorum a chi ha alle spalle una lunga esperienza di oltre 25 anni nell'Arte Culinaria e ha tenuto fede sempre e ovunque alla Tradizione e al Prestigio della Milanaria Cucina Italiana. Dalle ore 14, piazza Campidoglio sarà gremita da oltre 300 chef in perfetta divisa Fic e i candidati, appartenenti alle varie regioni, verranno accolti dai ragazzi degli Istituti Alberghieri di Roma. Alla presenza di autorità locali e con la conduzione di un noto presentatore televisivo, un paterno da grandi occasioni assisterà alla cerimonia di consegna dei colari e dei diplomi agli chef, per meriti di carriera.

Un premio sarà attribuito anche ad alcuni famosi personaggi pubblici, per ora top-secret, che si sono distinti, nella loro professione, per aver valorizzato e salvaguardato l'agro-alimentare italiano.

Dopo le foto di rito, sulla scalinata della Protomoteca, un rinfresco sulla Terrazza Caffarelli del Museo Capitolino, curato dal Retail le Jardin, concluderà l'intensa giornata ma non le attività della Fic, impegnata a buon diritto nella celebrazione del 150° anniversario dell'Unità d'Italia.

Se si deve attendere la fine del mese per conoscere i premiati del Collegio Cocorum, ora si sanno i nomi dei campioni di un altro Concorso, promosso dalla Fic e appena concluso: "Il Cuoco dell'anno 2011", in cartellone per la settima volta a RistorExpo, dal 20 al 23 febbraio a Lario Fiere di Erba, a Como. Alla 14ª edizione del Salone della Ristorazione, l'ultimo giorno, 15 finalisti si sono contesi un premio in denaro e una perla d'oro, marca Agnelli. Il tema del concorso è stato "La salute vien mangiando; piatto unico ispirato alla salute e alla sostenibilità", per una preparazione equilibrata in apporto calorico e di nutrienti e realizzata con prodotti a "chilometri zero". Non tutti i concorrenti hanno però interpretato correttamente il tema e questo fatto, come sempre, è stato la discriminante principale in sede di valutazione degli elaborati.

La giuria, composta da professionisti della Fic, ha proclamato vincitore il pugliese Giovanni Lorusso, "Cuoco dell'anno" per la sua "zuppeta di riso, legumi e cozze all'oro giallo, terrina di pesce, germogli e carote al vapore, quenelle di piselli e capesante alla menta, fritto di quinoa e peschiera". Secondo classificato il marchigiano Michele Obalevi, con "tortino di alici con cicoria formaggio di soia e pane di segale su spuma di taglioli cannellini allo zafferano dell'aquila", e terzo il lombardo Luigi Gandola, per le "costolette d'agnello biondure in manto d'erbe e pane alla fibra, crespella alla ricetta d'asina e arance, carciofi e patate viola".

CONDIVIDI [Condividi](#)

Commenti - 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, autorizzo il trattamento dei miei dati personali, per le finalità e con le modalità ivi indicate.

Nome Cognome (obbligatorio)

E-mail (non viene resa pubblica)

Titolo / Professione / Incarico

Azienda

Message

**COLDIRETTI: CALO DELLE VENDITE DI PANE IN ITALIA, -12% NEGLI ULTIMI 2 ANNI. PER RILANCIARE LA QUALIT**

Ma, nonostante il progressivo calo dei consumi, sono oltre 17 milioni gli italiani che vanno "pazzi" per il pane e lo portano in tavola sempre, sette giorni su sette a tavola ed a cena, mentre sono solo 930.000 quelli che non lo mangiano mai, secondo il rapporto Coldiretti/Censis sulle abitudini alimentari degli italiani.

In tema di prezzi, il costo medio del pane raddoppia tra Napoli dove costa 1,95 euro al chilo e Venezia dove si spende 3,87 euro al chilo mostrando una forte variabilità tra le diverse città con valori che variano tra i 3,35 euro al chilo a Bologna, 2,65 euro al chilo a Palermo, 2,48 a Torino, 2,31 a Roma e 2,41 a Bari, secondo una analisi svolta nel 2010 dalla Coldiretti sulla base dei dati dell'osservatorio "Osservaprezzi". Importante il mercato delle decine i pani tradizionali censiti dalle regioni perché ottenuti secondo "tecniche" rimaste inalterate nel tempo, da Lariano a Terni, da San Gaudenzio a Laterza, da Pontremoli a Borgopace e crescono i riconoscimenti a livello nazionale e comunitario come la coppia ferrarese Igp, il pane casereccio di Genzano Igp e il pane di Altamura Dop e anche il pane di Matera Igp.

Ed è proprio per dare una maggiore garanzia alla genuinità e tradizione del pane italiano che nasce "Il Filon del nonno": un'iniziativa, partita da alcuni panificatori di Assipan (l'Associazione Italiana Panificatori), che vuol comunicare al consumatore che il vero pane ha bisogno di alcune indispensabili caratteristiche per potersi definire genuino. "I panificatori che hanno aderito al progetto - spiega il presidente del Consorzio, Gianluca Lazzarotti - hanno preso l'impegno di seguire un rigido disciplinare a garanzia di un prodotto finale di qualità certificata". 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 nostro Paese è invidiato in tutto il mondo per il pane e il futuro della panificazione italiana sta nel ritorno al passato - puntualizza Ezio Marinati, campione europeo e internazionale di panificazione - il consumatore sta cominciando ad apprezzare il ritorno alla genuinità del prodotto artigianale".

In "Tirreno C.T.", mostra-convegno dell'ospitalità, completa di tutte le innovazioni turistiche, commerciali ed alberghiere offerte dal mercato, di scena a CarraraFiere (da ieri al 10 marzo), sono state presentate molte novità per il settore della panificazione. Dai forni di ultima generazione alla tecnologia che si sposa con la qualità. Esempio ne è il "panificio fai da te" che si può realizzare in meno di 20 metri quadrati con un minimo costo. Si tratta di una gestione più che familiare che parte dalla lavorazione del lievito madre, per finire sul forno adiacente dopo un minimo sforzo di lavorazione del prodotto da parte del panificatore. Una soluzione che, in tempi di crisi, permetterebbe a molte realtà italiane di poter tornare alla qualità di una volta e a un prodotto non industriale, ma fatto in casa con le farine del territorio. Il progetto comprende, oltre ai principali macchinari, anche un affiancamento nel momento dello start up dell'impresa che partirà. Il primo esempio in Italia sarà inaugurato a San Donà del Piave (Venezia) nel prossimo maggio. Un altro esempio che testimonia come in Italia, non solo la mano degli artigiani del gusto, ma anche la tecnologia, siano all'avanguardia.

Yahoo! Mail Yahoo! Mail

Ricerca

Ricerca web

**YAHOO! NOTIZIE** ITALIA [Entra](#)  
 Sei un nuovo utente? [Registrati](#)

Yahoo! Notizie - [Aiuto](#)

**CARNET 4 SPETTACOLI** ~~€4€~~ **24€**  
 Iscriviti ora! ▶

Home [Italia](#) [Mondo](#) [Politica](#) [Economia](#) [Sport](#) [Tecnologia](#) [Spettacoli](#) [Salute](#) [Cultura](#) [Gossip](#) [Società](#) [Meteo](#)

In prima piano [Il BLOG di Y! Notizie](#) [Il BLOG di Focus](#) [Video](#) [Foto](#) [Top 10](#) [Notizie Locali](#) [Approfondimenti Meteo](#)

Ricerca

Solo Yahoo! Notizie

Ricerca

## ITEMI DEL MOMENTO



## LE PRINCIPALI NOTIZIE DEL GIORNO

**Libia, Obama: Nato sta valutando opzioni ...**  
 Tunisia, rimesso nuovo governo ad interim  
 Francia, al via processo a Chino per appropriazion...  
 ▶ Tutte le notizie principali

**ULTIMA** Afghanistan, Gates: "ben posizionati" per ritiro truppe

## Alimenti: nasce l'associazione "Filon del nonno" a cura dell'Assipan Massa-Carra

da 4 ore 1 minuto

[Adnkronos](#) (Red Xa/Col/Adnkronos)

[Invia questo articolo](#) [Versione stampabile](#)

Massa, 7 mar. - (Adnkronos) - "Il Filon del nonno", ovvero il pane fatto come una volta. E' l'obiettivo che si e' posto l'omonimo Consorzio dei produttori e che e' presentato nel corso della 31esima edizione di Tirreno C.T. in corso fino al 10 marzo a CarraraFiere (Ms). 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.

"I panificatori che hanno aderito al progetto - spiega il presidente del consorzio, Gianluca Lazzarotti - hanno preso l'impegno di seguire un rigido disciplinare a garanzia di un prodotto finale di qualita' certificata". 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 salubrita' stessa del pane.

"Il futuro della panificazione italiana sta nel ritorno al passato - puntualizza Ezio Marinati, campione europeo e internazionale di panificazione - e il consumatore sta cominciando ad apprezzare il ritorno alla genuinita' del prodotto artigianale". (segue)

[Invia questo articolo](#) [Versione stampabile](#)

Publicità

**LetsBonus**  
**CARNET 4 SPETTACOLI** ~~€4€~~ **24€**  
 Iscriviti ora! ▶

## Correlato Video/Audio: Italia



L'aula del Carnevale travolge ...



Record storico per la benzina verde, vola a 1,368



Si-in del Rdicali a Montecitorio contro ddi ...

Italia: 1 video ▶

## GLI ARTICOLI PIÙ LETTI

## LA FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI PER I 150 ANNI DELL'UNITA' D'ITALIA

In occasione dei 150 anni dell'Unità d'Italia, scendono in campo i cuochi in una serie di manifestazioni in cui la buona cucina made in Italy diventa la protagonista indiscussa degli eventi.

Il primo fra tutti è quello che si aprirà nella giornata di domani, a Tirreno C.T. presso CarraraFiere a Marina di Carrara. Questa esposizione è già alla sua 31° edizione ed è considerata il Salone di riferimento della ricettività.

L'apertura della rassegna dell'Ospitalità è prevista per domenica 6 marzo alle 12 e si contraddistingue per un'iniziativa della Fic (Federazione Italiana Cuochi): ogni giorno l'Arena dei Talenti sarà lo scenario di un cooking show dove 20 chef, uno per regione, interpreteranno a modo proprio e con ricette inedite "L'Unità d'Italia attraverso il maccherone."

Alessandro Circiello, volto televisivo e Coordinatore del Compartimento Giovani, sarà il cicerone della gara culinaria e presenterà le ricette proposte dagli chef. Ospite d'onore Attilio Romita, giornalista RAI.

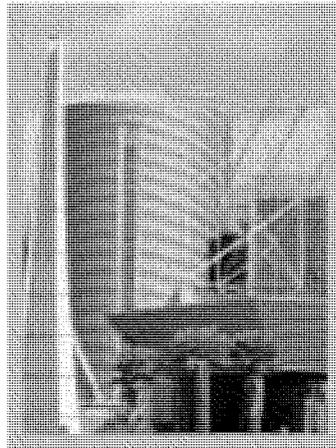
Ma non è questa l'unica iniziativa della Fic in occasione dell'anniversario dell'unità d'Italia: durante i quattro giorni fieristici (la manifestazione vede la propria chiusura il 10 di marzo) nel "laboratorio a vista" del Padiglione E 20 squadre di chef provenienti anche da tutta Europa si contenderanno gli ori dell' XI edizione "Internazionali d'Italia" e del IX "Campionato Nazionale di Cucina".

Durante l'esposizione saranno premiati il team "Campione Nazionale assoluto", quello per la "Cucina mediterranea" e quello per la "Cucina Artistica". Trofei individuali saranno consegnati ai campioni nazionali di cucina fredda, cucina artistica e pasticceria.

Anche per gli chef in erba c'è possibilità di partecipare: gli under 23 della Fic dal 7 al 9 marzo si sfideranno in coppia, supportati dalla presenza di un commis, e dimostreranno tutta la loro creatività e fantasia, nel rispetto della tradizione regionale italiana, avendo a disposizione degli ingredienti a sorpresa.

# Gli organizzatori: risultati ok

## Sergio Dati e Paolo Caldana: cresce anche la qualità



I padiglioni di Carrara fiere

**MARINA DI CARRARA.** La Mostra **Fairtrade** in corso da oggi nel complesso fieristico di Carrara, si presenta anche in questa edizione con le carte in regola per mantenere il suo prestigioso posto nel novero delle fiere italiane specializzate, qualitative-

mente alla pari con le altre due storiche manifestazioni del panorama nazionale.

Sergio Dati e Paolo Caldana, responsabili della Tirreno Trade, la società di Massa che organizza l'evento, si dichiarano soddisfatti dei risultati raggiunti fino a oggi, ma soprattutto mostrano fiducia per il futuro della manifestazione stessa e del comparto dell'ospitalità che, nel nostro Paese, sta attraversando un momento non certo felice.

«È vero che siamo soddisfatti dei risultati, sia in assoluto che ancor più considerando la qualità dei tempi», dice Paolo Caldana. «Men-

tre altre realtà, purtroppo, stentano a mantenere i livelli raggiunti qualche anno fa, e voglio sottolineare purtroppo, perché quando ci sono problemi questi ricadono su tutti quanti, la **Fairtrade** aumenta il numero degli espositori e la superficie occupata. Migliora di pari passo anche la qualità della proposta, con maggiore impegno da parte delle aziende presenti e grande partecipazione delle associazioni di categoria che propongono sempre nuovi e importanti eventi collaterali. Una delle ragioni che ci portano a questi buoni risultati è che qui veramente la domanda e l'of-

ferta si incontrano: qui le aziende riescono a concludere affari concreti, a firmare gli ordini, se vogliamo essere pragmatici. Questo significa che, oltre a prendere nuovi contatti e proporsi a nuove fasce di clientela, sono in grado di ammortizzare i costi e magari a realizzare già dei guadagni: inutile sottolineare l'importanza di questo fattore. Comunque riteniamo che il successo della Mostra non ci autorizzi a dormire sugli allori, anzi, per noi è uno stimolo ulteriore a impegnarci sempre di più in termini di organizzazione e promozione dell'evento».



L'EVENTO

Stamani scatta la 31<sup>a</sup> edizione, molte le iniziative dedicate anche ai sommelier, barman, panificatori

# Il paradiso di gourmet e golosi

*Alla Tirreno Ct subito dimostrazioni di alta cucina, pizza, cioccolata, gelati*

**MARINA DI CARRARA.** Si inaugura oggi la 31<sup>a</sup> edizione della Mostra Convegno **Tirreno Ct**. Il Prefetto di Massa-Carrara, Giuseppe Merendino, e il presidente della Camera di Commercio, Norberto Ricci, taglieranno il nastro tricolore alle ore 11 nei padiglioni espositivi di Carrara Fiere.

Si attende il pubblico delle grandi occasioni per una Mostra che si annuncia ancora più ricca delle precedenti.

I battenti sono aperti già dalle 10 e molti eventi prenderanno subito l'avvio.

**Acib**, Associazione Italiana Campionati Baristi, inizia l'attività con la prima sessione delle semifinali **Cibc**, **Campionato Italiano Baristi Caffetteria**, che si protrarranno per tutta la giornata. Si potranno vedere i concorrenti all'opera nello spazio situato nelle corsie 14-15 del padiglione "B".

**Acmc**, Associazione Cuochi Massa Carrara, dalle ore 15 alle 18 è impegnata con la prima tornata del premio **"Le Alpi Apuane si raccontano... a Tavola"**, in collaborazione con la Coldiretti di Massa-Carrara. Non rimane indietro l'**Ais**, Associazione Italiana Sommelier, che ha una giornata densa di impegni: alle 15, presentazione del nuovo disciplinare **Doc Candia dei Colli Apuani**; alle 16,30 **Premio Ais Apuana**, gara di degustazione riservata ai sommelier; durante tutta la giornata poi sarà possibile effettuare degustazioni libere.

Il tutto nello spazio Ais, cor-

sie 34-35, padiglione "E".

**Amira**, Associazione Maitre Italiani Ristoranti Alberghi, ci delizia vista e palato con il Concorso **Maitre dell'Anno**. Il tema 2011 sono **"I volatili"**; la gara prevede la preparazione alla lampada e la presentazione di un volatile; a seguire, incontro **"Il rito e l'eleganza"**, come è cambiata la "mise en table" nel corso del tempo. Lo stand si trova nel pad. "E", corsia 39.

A partire dalle 11 saranno effettuate lavorazioni artistiche del **pane** da parte di **Assipan**, Sindacato Italiano Panificatori, che presenta l'associazione **"Pan del Nonno"**, con dimostrazioni e assaggi di tutti i tipi di pane e facacce fino alle 18.

**Siga**, Associazione Italiana

Gelatieri non manca anche quest'anno di coinvolgere l'attenzione dei golosi... e non solo, con il concorso internazionale **"Gelatissimo 2011"**, storica manifestazione che accompagna la **Tirreno Ct** fin dalla prima edizione. La gara si svolgerà dalle 11 alle 18; i temi di quest'anno sono, per le creme **"Gusto Nocciola"** e per la frutta **"Gusto Fragola"**.

Un evento fra i più attesi, che scatena una serrata competizione fra i migliori gelatieri. Li troverete nel pad. "D", corsie 28-29.

**Fib**, federazione Italiana Barman, si presenta alle 12 con **"Sparkling Hour"**. Dalle 14, breve lezione sugli Spar-

king con degustazione; per tutti gli interessati, le lezioni sono ripetute ogni 90 minuti. Corsia 34-35, pad. "E".

Fiore all'occhiello della Mostra, si avvia alle 10 la prima giornata degli **"Internazionali d'Italia"**, concorso di **Alta Cucina** per singoli e team, organizzata come sempre dalla **Fic**, Federazione Italiana Cuochi.

Altri ghiotti incontri si possono fare presso il **Forum della cioccolateria, pasticceria e panificazione**, dove, per tutta la giornata, vi saranno dimostrazioni ed esibizioni su dolci tradizionali, quali il Buccellato, il Pane Marzolo, i Dolci Pistoi.

Saranno presentati i "Pani Internazionali" e i "Pani del Mondo". Lo spazio è nel pad. "D", lato est.

I giornalisti **Alex Revelli** e **Susanna Cutini** presentano l'Arena di **Tirreno Ct**, spazio eventi dove, tutti i giorni, si svolgeranno attività a cura delle Associazioni professionali presenti in Fiera.

Si comincia oggi, alle 14,30, con lo chef **Alessandro Circiello** che, con i giovani cuochi **Fic**, celebrerà l'Unità d'Italia attraverso l'elaborazione di **piatti di pasta**, simbolo della cucina italiana nel mondo. Tutto questo nell'apposito spazio, nel pad. "E", corsia 39.

Ancora incontri particolari... per il palato con l'**Onav**, Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Vini, corsia 34-35, pad.

"E". Dalle 11 alle 18 si avvicenderanno banchi di assaggio e degustazione vini: si raccomanda la massima moderazione!

Un incontro importante, per i valori che esprime, è quello organizzato dall'**Ordine dei Maestri di Cucina**: dalle 10 alle 16 sarà possibile intervenire alla tavola rotonda sul tema **"Valori della Cucina Italiana"**.

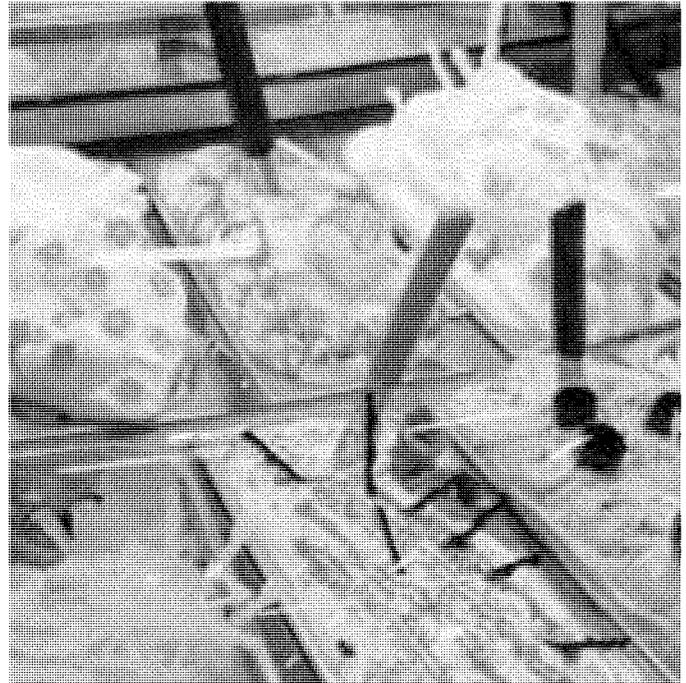
E chiudiamo questa carrellata con gli eventi dedicati a un altro simbolo dell'italianità: la **Pizza** con la "P" maiuscola è quella che troviamo presso l'**Associazione Pizza Planet**, dove ci saranno dimostrazioni, produzioni e assaggi, dalle 10 alle 18, pad. "E", corsie 34-35.

Ancora pizza nella scuola pizzaioli di **Pizza e Pasta Italiana**, dove si svolge la competizione **"Pizza a Due"**: uno chef e un pizzaiolo insieme per dare vita alla pizza più creativa. Si potranno vedere all'opera nel pad. "E", corsie 35-36.

Ricordiamo infine che, per tutta la durata della manifestazione, saranno attivi all'interno della **Tirreno Ct** due ristoranti. Il **Ristorante delle Nazioni**, curato dalla Federazione Italiana Cuochi, si trova nel padiglione "E", corsie 41-42; l'**Osteria Toscana** invece è seguita dall'Urct, Unione regionale Cuochi Toscani, nel padiglione "D", corsia 30. I ristoranti offrono ogni giorno menù diversi, realizzati da vari team di chef; il primo offre una cucina creativa e innovativa, mentre il secondo presenta preparazioni maggiormente legate alla tradizione.



Il gelato (foto a destra) è tra i protagonisti della mostra convegno **Tirreno Ct**. Nella foto sopra una mise en table



I padiglioni di Carrara fiere

**MARINA DI CARRARA.** La Mostra **Tirreno Ct** in corso da oggi nel complesso fieristico di Carrara, si presenta anche in questa edizione con le carte in regola per mantenere il suo prestigioso posto nel novero delle fiere italiane specializzate, qualitativa-

## Gli organizzatori: risultati ok

*Sergio Dati e Paolo Caldana: cresce anche la qualità*

mente alla pari con le altre due storiche manifestazioni del panorama nazionale.

**Sergio Dati e Paolo Caldana**, responsabili della Tirreno Trade, la società di Massa che organizza l'evento, si dichiarano soddisfatti dei risultati raggiunti fino a oggi, ma soprattutto mostrano fiducia per il futuro della manifestazione stessa e del comparto dell'ospitalità che, nel nostro Paese, sta attraversando un momento non certo felice.

«È vero che siamo soddisfatti dei risultati, sia in assoluto che ancor più considerando la qualità dei tempi - dice Paolo Caldana - Men-

tre altre realtà, purtroppo, stentano a mantenere i livelli raggiunti qualche anno fa, e voglio sottolineare purtroppo, perché quando ci sono problemi questi ricadono su tutti quanti, la Tirreno CT aumenta il numero degli espositori e la superficie occupata. Migliora di pari passo anche la qualità della proposta, con maggiore impegno da parte delle aziende presenti e grande partecipazione delle associazioni di categoria che propongono sempre nuovi e importanti eventi collaterali. Una delle ragioni che ci portano a questi buoni risultati è che qui veramente la domanda e l'of-

ferta si incontrano: qui le aziende riescono a concludere affari concreti, a firmare gli ordini, se vogliamo essere pragmatici. Questo significa che, oltre a prendere nuovi contatti e proporsi a nuove fasce di clientela, sono in grado di ammortizzare i costi e magari a realizzare già dei guadagni: inutile sottolineare l'importanza di questo fattore. Comunque riteniamo che il successo della Mostra non ci autorizzi a dormire sugli allori, anzi, per noi è uno stimolo ulteriore a impegnarci sempre di più in termini di organizzazione e promozione dell'evento».

# Trecento espositori e oltre 600 aziende rappresentate

*Una kermesse dai grandi numeri: il settore nel suo insieme produce il 12% del pil*

**MARINA DI CARRARA.** La 31ª edizione della mostra **Tirreno Ct** che apre i battenti stamani a Carrara fiere sarà un evento grandi numeri, uno dei più grandi di tutto il territorio nazionale tra quelli dedicati al mondo dell'ospitalità e della ristorazione.

Una superficie occupata di trentamila metri quadrati coperti, divisi nei 4 padiglioni, circa 300 espositori con oltre 600 aziende rappresentate: questi i numeri della **Tirreno Ct**. Ricordiamo che il comparto dell'ospitalità nel suo insieme produce mediamente il 12% del Pil, attraverso una rete di circa 460.000 ristoranti e pubblici esercizi, ai quali si aggiungono 33.000 alberghi, 2500 villaggi turistici e campeggi e poco meno di 12.000 strutture agrituristiche.

In totale quasi 3.500.000 posti letto, che permettono all'Italia di essere il quinto paese più visitato del mondo\*.

La felice collocazione della struttura fieristica di Carrara, la presenza in fiera di tutte le maggiori novità dei vari settori, che accompagnano i prodotti e servizi della famosa tradizione italiana, la cura posta nell'organizzazione rendono la **Tirreno Ct** un ambito nel quale si può non solo aggiornarsi, ma anche trattare direttamente i migliori

affari: un punto di forza in più per questo evento che da sempre mette a contatto diretto la domanda e l'offerta, meritandosi un posto di rilievo tra tutti gli ambiti professionali del settore.

Ma questa è solo la punta dell'iceberg: il calendario dei cinque giorni di fiera è denso di decine di appuntamenti.

La Mostra Convegno **Tirreno Ct-Ospitalità Italia** è organizzata dalla società Tirreno Trade, con il patrocinio della Regione Toscana, della Provincia di

Massa-Carrara, della Camera di Commercio, dei Comuni di Carrara e Massa, oltre che di numerosi altri enti e associazioni.

La 31ª edizione della Tirreno C.t. si terrà dal 6 al 10 Marzo. Gli orari: dalle ore 10 alle 19, giovedì dalle ore 10 alle 17. Il prezzo del biglietto: euro 10 - Ridotto con cartolina invito euro 3.

I protagonisti del premio riservato ai pizzaioli

La mostra convegno resterà aperta da oggi fino a giovedì



GTI local

## IL TIRRENO LIVORNO

CERCA

LIVORNO CECINA-ROSDIGNANO EMPOLI GROSSETO LUCCA MASSA-CARRARA MONTECATINI POMEZIA-ELBA PISA PIETRA PONTEDERA PRATO VERGILIA

Home Cronaca Sport Agenda Foto e video Toscana Motori Aste e appalti Annunci Lavoro Guide utili Negozi

Sei in: Massa Home Cronaca I piatti dell'Unità d'Italia

CONDIVIDI +

## I piatti dell'Unità d'Italia

Da domani la **Tirreno Ct**, subito grandi eventi

CARRARA

PERSONE: i nomi degli ultimi tre giorni

LUOGHI: la mappa degli ultimi tre giorni



CARRARA. Nel padiglioni di CarraraFiere è tutto pronto per accogliere gli oltre 50.000 visitatori attesi alla **Tirreno Ct**, il grande appuntamento professionale per albergatori, ristoratori, cuochi, pizzaioli, pasticceri, panificatori, barman, gelatieri e tutte le altre categorie dell'ospitalità.

Anche questa 31ª edizione si presenta con l'abito delle grandi occasioni, presentando il tutto esaurito degli spazi espositivi e una fittissima agenda di appuntamenti collaterali. Esibizioni, seminari, convegni, tavole rotonde, momenti di approfondimento su tutte le maggiori tematiche, con la partecipazione di personaggi di assoluto rilievo, non mancheranno di coinvolgere il pubblico durante tutte le cinque giornate di apertura. Una citazione particolare poi per alcuni concorsi, che hanno ottenuto negli anni un sempre crescente successo di partecipazione, sia in termini numerici che qualitativi, divenendo un sicuro punto di riferimento per i rispettivi settori. Tra questi, è opportuno ricordare che gli "Internazionali d'Italia", concorso per cuochi

singoli e a squadre, rappresentano l'unico evento di tutto il territorio nazionale ufficialmente riconosciuto dalla Wacs, la Federazione mondiale delle Associazioni di chef, fatto che la dice lunga sull'importanza che la **Tirreno Ct** si è saputa conquistare negli anni. Altra iniziativa di rilievo e novità di quest'anno l'"Arena della **Tirreno Ct**", spazio eventi a cura dei giornalisti Alex Revelli e Susanna Cutini, che presenteranno tutti i giorni cooking show a cura della Federazione Italiana Cuochi: partenza alla grande domani con la celebrazione dell'Unità d'Italia attraverso la pasta. Il piatto nazionale italiano sarà interpretato da venti cuochi (uno per ogni regione), coordinati dallo chef Alessandro Circiello. Una delle chiavi del successo costante che accompagna la **Tirreno Ct** anno dopo anno sta proprio in questo: il sapersi rinnovare, ma restando fedele alla tradizione. Paolo Caldiana e Sergio Dati, responsabili della Tirreno Trade, società che organizza la manifestazione, ci confermano che questa formula è molto apprezzata sia dagli espositori che dai visitatori, che trovano in questo ambito concrete risposte alle rispettive esigenze, sia nel rapporto fornitore-cliente, sia nei rapporti professionali di aggiornamento e formazione. Fondamentale, ovviamente, il ruolo dell'associazionismo. Vediamo quelle partecipanti. A.c.i.b. Associazione Campionati Italiani Baristi; A.c.m.c. Associazione Cuochi di Massa Carrara - www.associazionecuochimassacarrara.com; A.i.s. Associazione Italiana Sommelier - www.sommelier.it; A.m.i.r.a. Associazioni Maitres Italiani Ristoranti ed Alberghi - www.amiratoscarnare.it; Ass. Pan Associazione Italiana Panificatori - www.assipan.it; F.i.b. Federazione Italiana Barman - www.fb.org; F.i.c. Federazione Italiana Cuochi - www.fic.it; Forum della Cioccolateria, Pasticceria e Panificazione - N.i.c. Nazionale Italiana Cuochi - www.nazionaleitalianacuochi.com; O.n.a.v. Organizzazione Nazionale Assaggiatori Vini - www.onav.it; Ordine dei Maestri di Cucina - www.maestridicucina.it; Pizza e Pasta Italiana - www.pizzanew.it; Pizza Planet - www.pizza-planet.it; S.i.g.a. Ass. Italiana Gelatieri - U.r.c.t. Unione Regionale Cuochi Toscana - www.cuochitoscane.net; W.a.c.s. World Association of Chef Societies. La 31ª edizione della Tirreno Ct. si terrà nel complesso fieristico di Marina di Carrara, dal 6 al 10 Marzo 2011. Gli orari: dalle 10 alle 19, giovedì dalle 10 alle 17. Il prezzo del biglietto: Euro 10 - Ridotto con cartolina invito Euro 3. R.C.

5 marzo 2011

## Altri contenuti

## SUGLI STESSI LUOGHI

- Protestano le famiglie nomadi a Massa "Dateci almeno un'area con acqua e gas"
- Protestano le famiglie nomadi a Massa "Dateci almeno un'area con acqua e gas"
- Doppio di Comuni e abitanti Lucca batte Massa Carrara

+ TUTTI I LUOGHI

## Persone

Jonathan Esposito	Cristina Lattanzi
Alberto Dello Iacono	Angelo Zubbani
Maria Teresa De Lauretis	Roberto Simoncini
	Enrico Rossi
Marco Valerio Corini	Andrea Corradino
Maurizio Caporuscio	Gianni Musetti
Riccardo Varese	

+ TUTTI I NOMI

## Trova Indirizzi Utili

## Cerca negozi e professionisti

Cosa vuoi cercare?

Massa

Vicino a

CERCA

## NAVIGA PER CATEGORIA:

- NOLEGGIO AUTO CONCESSIONARI AUTO TAXI
- FARMACIE OSPEDALI PRONTO SOCCORSO
- RISTORANTI AGENZIE VIAGGI ALBERGHI AGRITURISMO BED AND BREAKFAST RESIDENZE
- AGENZIE IMMOBILIARI FINANZIAMENTI MUTUI MOBILI E COMPLEMENTI D'ARREDO PIANTE E FIORI IDRAULICI TRASLOCHI IMPRESSE EDU
- PALESTRE PISCINE ISTITUTI DI BELLEZZA PARRUCCHIERI ERORESTRE
- ABBIGLIAMENTO GIOIELLI E OROLOGI OUTLET CENTRI COMMERCIALI ELETTRODOMESTICI

## Annunci

CASE MOTORI LAVORO IMPI

\* Vendita  Affitto  Casa Vacanza

Regione Provincia

Abruzzo

CERCA

Abruzzo, Teramo, Roseto degli Abruzzi  
 riproduzione fedele di mobili d'epoca  
 Mobili d'arte STRACCIALINI riproduzione  
 fedele di mobili d'epoca del '600 - '700 -  
 800 in vero noce nazionale massello. Sono

## IL PARADISO DI GOURMET E GOLOSI

Alla **Tirreno Ct** subito dimostrazioni di alta cucina, pizza, cioccolata, gelati MARINA DI CARRARA. Si inaugura oggi la 31ª edizione della Mostra Convegno **Tirreno Ct**. Il Prefetto di Massa-Carrara, Giuseppe Merendino, e il presidente della Camera di Commercio, Norberto Ricci, taglieranno il nastro tricolore alle ore 11 nei padiglioni espositivi di Carrara Fiere. Si attende il pubblico delle grandi occasioni per una Mostra che si annuncia ancora più ricca delle precedenti. I battenti sono aperti già dalle 10 e molti eventi prenderanno subito l'avvio. Acib, Associazione Italiana Campionati Baristi, inizia l'attività con la prima sessione delle semifinali Cibc, Campionato Italiano Baristi Caffetteria, che si protrarranno per tutta la giornata. Si potranno vedere i concorrenti all'opera nello spazio situato nelle corsie 14-15 del padiglione "B". Acmc, Associazione Cuochi Massa Carrara, dalle ore 15 alle 18 è impegnata con la prima tornata del premio "Le Alpi Apuane si raccontano...a Tavola", in collaborazione con la Coldiretti di Massa-Carrara. Non rimane indietro l'Ais, Associazione Italiana Sommelier, che ha una giornata densa di impegni: alle 15, presentazione del nuovo disciplinare Doc Candia dei Colli Apuani; alle 16,30 Premio Ais Apuana, gara di degustazione riservata ai sommelier; durante tutta la giornata poi sarà possibile effettuare degustazioni libere. Il tutto nello spazio Ais, corsie 34-35, padiglione "E". Amira, Associazione Maitre Italiani Ristoranti Alberghi, ci delizia vista e palato con il Concorso Maitre dell'Anno. Il tema 2011 sono "I volatili"; la gara prevede la preparazione alla lampada e la presentazione di un volatile; a seguire, incontro "Il rito e l'eleganza", come è cambiata la "mise en table" nel corso del tempo. Lo stand si trova nel pad. "E", corsia 39. A partire dalle 11 saranno effettuate lavorazioni artistiche del pane da parte di Assipan, Sindacato Italiano Panificatori, che presenta l'associazione "Pan del Nonno", con dimostrazioni e assaggi di tutti i tipi di pane e facacce fino alle 18. Siga, Associazione Italiana Gelatieri non manca anche quest'anno di coinvolgere l'attenzione dei golosi... e non solo, con il concorso internazionale "Gelatissimo 2011", storica manifestazione che accompagna la **Tirreno Ct** fin dalla prima edizione. La gara si svolgerà dalle 11 alle 18; i temi di quest'anno sono, per le creme "Gusto Nocciola" e per la frutta "Gusto Fragola". Un evento fra i più attesi, che scatena una serrata competizione fra i migliori gelatieri. Li troverete nel pad. "D", corsie 28- 29. Fib, federazione Italiana Barman, si presenta alle 12 con "Sparkling Hour". Dalle 14, breve lezione sugli Sparkling con degustazione; per tutti gli interessati, le lezioni sono ripetute ogni 90 minuti. Corsia 34-35, pad. "E". Fiore all'occhiello della Mostra, si avvia alle 10 la prima giornata degli "Internazionali d'Italia", concorso di Alta Cucina per singoli e team, organizzata come sempre dalla Fic, Federazione Italiana Cuochi. Altri ghiotti incontri si possono fare presso il Forum della cioccolateria, pasticceria e panificazione, dove, per tutta la giornata, vi saranno dimostrazioni ed esibizioni su dolci tradizionali, quali il Buccellato, il Pane Marzolo, i Dolci Pistoiesi. Saranno presentati i "Pani Internazionali" e i "Pani del Mondo". Lo spazio è nel pad. "D", lato est. I giornalisti Alex Revelli e Susanna Cutini presentano l'Arena di **Tirreno Ct**, spazio eventi dove, tutti i giorni, si svolgeranno attività a cura delle Associazioni professionali presenti in Fiera. Si comincia oggi, alle 14,30, con lo chef Alessandro Circiello che, con i giovani cuochi Fic, celebrerà l'Unità d'Italia attraverso l'elaborazione di piatti di pasta, simbolo della cucina italiana nel mondo. Tutto questo nell'apposito spazio, nel pad. "E", corsia 39. Ancora incontri particolari... per il palato con l'Onav, Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Vini, corsia 34-35, pad. "E". Dalle 11 alle 18 si avvicenderanno banchi di assaggio e degustazione vini: si raccomanda la massima moderazione! Un incontro importante, per i valori che esprime, è quello organizzato dall'Ordine dei Maestri di Cucina: dalle 10 alle 16 sarà possibile intervenire alla tavola rotonda sul tema "Valori della Cucina Italiana". E chiudiamo questa carrellata con gli eventi dedicati a un altro simbolo dell'italianità: la

Pizza con la "P" maiuscola è quella che troviamo presso l'Associazione Pizza Planet, dove ci saranno dimostrazioni, produzioni e assaggi, dalle 10 alle 18, pad. "E", corsie 34-35. Ancora pizza nella scuola pizzaioli di Pizza e Pasta Italiana, dove si svolge la competizione "Pizza a Due":

OTI local

## IL TIRRENO LIVORNO

LIVORNO CECINA-ROSDIGNANO EMPOLI GROSSETO LUCCA MASSA-CARRARA MONTECATINI POMERIO-ELBA PISA PISTOIA PONTEDERA PRATO VERGILIA

Home Cronaca Sport Agenda Foto e video Toscana Motori Asse e appalti Annunci Lavoro Guide utili Negozi

Sei in: Massa Home Cronaca Un «Magic Tour» europeo da 160mila euro per rilanciare il turismo

CONDIVIDI +

## Un «Magic Tour» europeo da 160mila euro per rilanciare il turismo

Provincia e Camera di Commercio si alleano e lanciano una maxi promozione di 45 giorni in nove grandi città

massa

PERSONE: i nomi degli ultimi tre giorni

LUOGHI: la mappa degli ultimi tre giorni

## Persone

Jonathan Esposito	Cristina Lattanzi
Alberto Dello Iacono	Angelo Zubbani
Maria Teresa De Lauretis	Roberto Simoncini
	Enrico Rossi
Marco Valerio Corini	Andrea Corradino
Maurizio Caporuscio	Gianni Musetti
Riccardo Varese	

+ TUTTI I NOMI

## Trova Indirizzi Utili

## Cerca negozi e professionisti

Cosa vuoi cercare?

Massa

Vicino a

CERCA

## NAVIGA PER CATEGORIA:

- NOLEGGIO AUTO CONCESSIONARI AUTO TAXI
- FARMACIE OSPEDALI PRONTO SOCCORSO
- RISTORANTI AGENZIE VIAGGI ALBERGHI AGRITURISMO BED AND BREAKFAST RESIDENZE
- AGENZIE IMMOBILIARI FINANZIAMENTI MUTUI MOBILI E COMPLEMENTI D'ARREDO PIANTE E FORI IDRAULICI TRASLOCHI IMPRESSE EDU
- PALESTRE PISCINE ISTITUTI DI BELLEZZA PARRUCCHIERI ERORETRIE
- ABBIGLIAMENTO GIOIELLI E OROLOGI OUTLET CENTRI COMMERCIALI ELETTRODOMESTICI

## Annunci

CASE MOTORI LAVORO IMPI

\* Vendita  Affitto  Casa Vacanza

Regione Provincia

Abruzzo   CERCA

Abruzzo, Teramo, Roseto degli Abruzzi  
 riproduzione fedele di mobili d'epoca  
 Mobili d'arte STRACCIALINI riproduzione  
 fedele di mobili d'epoca del '600 - '700 -  
 800 in vero noce nazionale massello. Sono



**MASSA.** Chi promuove il turismo adesso che l'Apt non c'è più? Ci pensano direttamente Provincia e Camera di Commercio che, in una inedita alleanza, lanciano una strategia in tre mosse. La prima è la artecipazione alla **Tirreno Ct** (da domani a CarraraFiere). La seconda è l'incoming di due delegazioni provenienti da Amsterdam, Monaco, Zurigo e Vienna (12 persone tra buyers, giornalisti di settore, tour operator ecc.) che saranno ospiti nel nostro territorio dal 10 al 13 aprile e dall'8 all'11 maggio. Ma è la terza mossa quella più innovativa (e impegnativa). Si tratta della partecipazione di Provincia e Camera di Commercio al "Magic Italy in Tour", manifestazione itinerante sponsorizzata dai ministeri delle Politiche agricole e Forestali e del Turismo in collaborazione con Enit. Ecco di cosa si tratta. I promoter del turismo apuani saliranno a bordo di uno speciale truck, un Tir super-attrezzato, che girerà l'Europa per ben 45 giorni, dal 24 marzo alla fine di maggio. Nove le tappe: Vienna, Monaco, Berna, Stoccarda, Berlino, Bruxelles, Amsterdam, Amburgo, Parigi. E in ognuna (di 4 giorni ciascuna) il promotional truck scaricherà in piazze che verranno dedicate all'iniziativa, la sua vetrina itinerante: stand in cui si offriranno degustazioni di prodotti apuani, spettacoli folkloristici; video e depliant per illustrare le

bellezze del territorio e le offerte turistiche. Di più: il Magic Italy Tour prevede la partecipazione diretta di imprenditori turistici, artigiani, commercianti che potranno promuovere direttamente i loro prodotti e servizi. Un'iniziativa definita «multitarget» che punta nello stesso tempo a raggiungere un pubblico indifferenziato (quello che passerà in quelle piazze), operatori specializzati, istituzioni e opinion leader. Provincia e Camera di Commercio credono parecchio a questa promozione, anche perché sul promotional truck quella di Massa Carrara sarà l'unica realtà toscana presente. I rispettivi presidenti, Osvaldo Angeli e Norberto Ricci l'hanno presentata come la mossa giusta per evitare che la cancellazione delle Apt e la "centralizzazione" della promozione turistica nelle mani della Regione porti all'invisibilità della provincia apuana, sovrastata dagli altri più attraenti (e ben più famosi) poli turistici della Toscana. E se l'operazione è di larga portata, lo sono anche i costi: attorno ai 160mila euro, sostenuti dalla Camera di Commercio con contributi dei ministeri sponsor. C.F.

3 marzo 2011

## Altri contenuti

## SULLE PERSONE CITATE

- Angeli tira dritto e scontenta il Pd massese
- Al via Balearia, vacanze al top
- Al via Balearia, vacanze al top

+ TUTTI I NOMI

## SUGLI STESSI LUOGHI

- Protestano le famiglie nomadi a Massa "Dateci almeno un'area con acqua e gas"
- Protestano le famiglie nomadi a Massa "Dateci almeno un'area con acqua e gas"
- Doppio di Comuni e abitanti Lucca batte Massa Carrara

+ TUTTI I LUOGHI

## LA FIERA DELL'OSPITALITA'

# La carica dei cinquantamila amanti della tavola

Si annunciano numeri da record per la trentunesima edizione della grande

kermesse a CarraraFiere

— MARINA —  
**NEI PADIGLIONI** di CarraraFiere è tutto pronto per accogliere gli oltre 50mila visitatori che tutti gli anni sono attesi dalla mostra convegno **Tirreno Ci**, giunta alla 31esima edizione.

Il grande appuntamento professionale per albergatori, ristoratori, cuochi, pizzaioli, pasticceri, panificatori, barman, gelatieri e tutte le altre numerose categorie dell'ospitalità non delude le aspettative: anche questa edizione si presenta con l'abito delle grandi occasioni, presentando il tutto esaurito degli spazi espositivi e una fitissima agenda di appuntamenti collaterali.

**ESIBIZIONI**, seminari, convegni, tavole rotonde, momenti di approfondimento su tutte le maggiori tematiche, con la partecipazione di personaggi di assoluto rilievo, non mancheranno di coinvolgere il pubblico durante tutte le cinque giornate di apertura. Una citazione particolare poi per alcuni concorsi, che hanno ottenuto negli anni un sempre crescente successo di partecipazione, sia in termini numerici che qualitativi, divenendo un sicuro punto di riferimento per i rispettivi settori. Tra questi, è opportuno ricordare che gli «Internazionali d'Italia», concorso per cuochi singoli e a squadre, rappresentano l'unico evento di tutto il territorio nazionale ufficialmente riconosciuto dalla Wacs, la Federazione mondiale delle associazioni di chef; fatto che la dice lunga sull'importanza che la **Tirreno Ci** si è saputa conquistare negli anni.

**LA TIRRENO** si presenta con le carte in regola per mantenere il suo prestigioso posto nel novero delle fiere italiane specializzate, qualitativamente alla pari con le altre due storiche manifestazioni del panorama nazionale. Sergio Dati e Paolo Caldana, responsabili della Tirreno Trade, la società che organizza l'evento, si dichiarano soddisfatti dei risultati raggiunti, ma soprattutto mostrano fiducia per il futuro della manifestazione stessa e del comparto

dell'ospitalità che, nel nostro Paese, sta attraversando un momento non certo felice.

«E' vero che siamo soddisfatti dei risultati, sia in assoluto che ancor più considerando la qualità dei tempi — dice Caldana — Mentre altre realtà, purtroppo, stentano a mantenere i livelli raggiunti qualche anno fa, e voglio sottolineare purtroppo, perché quando ci sono problemi questi ricadono su tutti quanti, noi aumentiamo il numero degli espositori e la superficie occupata. Migliora di pari passo anche la qualità della proposta, con maggiore impegno da parte delle aziende presenti e grande partecipazione delle associazioni di categoria che propongono sempre nuovi e importanti eventi collaterali».

«**APPROFITTO** — aggiunge Sergio Dati — per sottolineare alcuni numeri relativi al comparto dell'ospitalità. Toscana e Liguria si collocano al terzo posto a pari merito per numero di occupati del settore turistico, con il 6,8% sull'occupazione totale, dopo la Valle d'Aosta e la provincia autonoma di Bolzano. Queste due regioni, data la collocazione geografica della Mostra, sono state il bacino iniziale della nostra utenza. Credo che già questo sia indicativo di quanta importanza abbia per il nostro territorio il comparto dell'ospitalità. Quanto al futuro del comparto, un esempio significativo può essere quello dei ristoranti. A fronte di un calo di fatturato del 6,5 per cento sul 2009, il 2010 ha visto un aumento di presenze del 17 per cento. Il cliente ha sostenuto una spesa pro capite inferiore, ma non ha rinunciato alla cena fuori casa. Ritengo che questo sia un segnale positivo».



**TAGLIO DEL NASTRO**  
ALLA CERIMONIA INTERVERRANO  
IL PRESIDENTE DELLA CAMERA RICCI  
E IL PREFETTO GIUSEPPE MERENDINO



**STILE TRICOLORE**  
QUEST'ANNO LA MANIFESTAZIONE  
CELEBRERA' A SUO MODO  
I 150 ANNI DELL'UNITA' D'ITALIA

## I numeri

### I giorni

La fiera inaugura oggi e chiude il 10 marzo, sta aperta tutti i giorni dalle ore 10 alle 19, il giovedì dalle 10 alle 17  
Il biglietto costa 10 euro, il ridotto tre ma solo con la cartolina invito



## La kermesse

Ogni giorno decine e decine di appuntamenti per i professionisti dell'ospitalità e il pubblico  
Sono attesi non meno di cinquantamila visitatori da ogni parte d'Italia

**IL COMPARTO**  
**Segnali di ottimismo**  
**dopo gli anni**  
**della «grande crisi»**

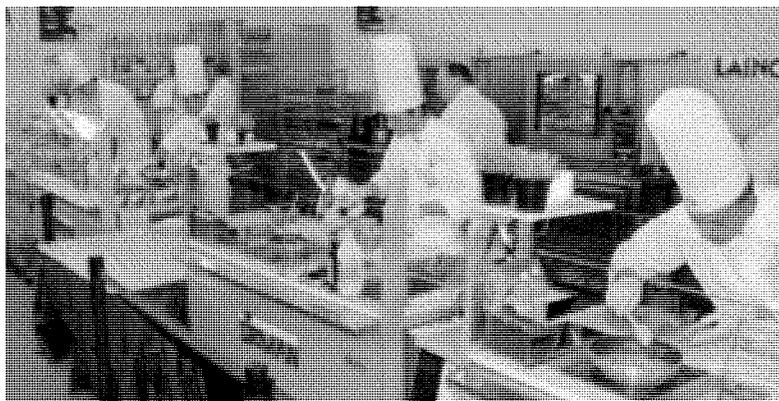


**PREMI**  
Molte manifestazioni  
alla **Tirreno Ct** si concludono  
con una premiazione



**SAPORI** Un'immagine di una delle passate edizioni della **Tirreno Ct**, la fiera si apre oggi a Marina





**GUSTO**  
I maestri gelatai  
all'opera

**IL PROGRAMMA RICCA L'AGENDA DEGLI APPUNTAMENTI**

## I piatti dell'Unità d'Italia e tante altre ghiotte occasioni

— MARINA —

**L'INAUGURAZIONE** è fissata per stamani alle ore 11 quando il prefetto Giuseppe Merendino e il presidente della Camera di Commercio, Norberto Ricci, taglieranno il nastro tricolore. I battenti sono aperti dalle 10 e molti eventi prenderanno immediatamente l'avvio. L'associazione Italiana Campionati Baristi inizia l'attività con la prima sessione delle semifinali del Campionato Italiano Baristi Caffetteria, che si protrarranno per tutta la giornata. L'Associazione Cuochi Massa Carrara, dalle ore 15 alle 18, presenta il premio "Le Alpi Apuane si raccontano a Tavola", in collaborazione con la Coldiretti. L'Associazione Italiana Sommelier ha una giornata densa di impegni: alle 15, presentazione del nuovo disciplinare doc Candia dei Colli Apuani; alle 16,30 Premio Ais Apuana, degustazioni libere nelle corsie 34-35 del padiglione E.

L'Associazione Maitre Italiani Ristoranti Alberghi organizza il Concorso Maitre dell'Anno sul tema «I volatili»; la gara prevede la preparazione alla lampada e la presentazione di un volatile; a seguire, incontro "Il rito e l'eleganza", come è cambiata la "mise en table" nel corso del tempo. Lo stand si trova nel pad. "E", corsia 39.

**A PARTIRE** dalle 11 saranno effettuate lavorazioni artistiche del pane da parte di Assipan che presenta l'associazione «Pan del Nonno», con dimostrazioni e assaggi di tutti i tipi di pane e facce fino alle 18.

L'associazione Italiana Gelatieri non manca anche quest'anno di coinvolgere l'attenzione dei golosi e non solo, con il concorso internazionale «Gelatissimo 2011», storica manifestazione che accompagna la **Tirreno.Ci** fino dalla prima edizione. La gara si svolgerà dalle 11 alle 18; i temi di quest'anno sono, per le cre-

me "Gusto Nocciola" e per la frutta "Gusto Fragola".

La federazione Italiana Barman si presenta alle 12 con «Sparkling Hour». Dalle 14, breve lezione sugli Sparkling con degustazione; per tutti gli interessati, le lezioni sono ripetute ogni 90 minuti (corsia 34-35, padiglione E). Fiore all'occhiello della Mostra sono gli "Internazionali d'Italia", concorso di Alta Cucina per singoli e team, organizzata come sempre dalla FIC, Federazione Italiana Cuochi che si apre oggi alle ore 10.

I giornalisti Alex Revelli e Susanna Cutini presentano l'Arena di **Tirreno.Ci**, spazio eventi dove, tutti i giorni, si svolgeranno attività a cura delle Associazioni professionali presenti in Fiera. Si comincia oggi alle 14,30 con lo chef Alessandro Circiello che, con i giovani cuochi Fic, celebrerà l'Unità d'Italia attraverso l'elaborazione di piatti di pasta, simbolo della cucina italiana nel mondo.

DOPO L'APT

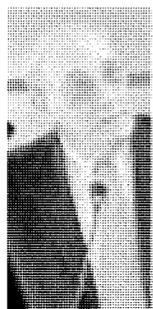
# Un «Magic Tour» europeo da 160mila euro per rilanciare il turismo

*Provincia e Camera di Commercio si alleano e lanciano una maxi promozione di 45 giorni in nove grandi città*

**MASSA.** Chi promuove il turismo adesso che l'Apt non c'è più? Ci pensano direttamente Provincia e Camera di Commercio che, in una inedita alleanza, lanciano una strategia in tre mosse. La prima è la artecipazione alla

**Tirreno Ci** (da domani a CarraraFiere). La seconda è l'Incoming di due delegazioni provenienti da Amsterdam, Monaco, Zurigo e Vienna (12 persone tra buyers, giornalisti di settore, tour operator ecc.) che saranno ospiti nel nostro territorio dal 10 al 13 aprile e dall'8 all'11 maggio.

Ma è la terza mossa quella più innovativa (e impegnativa). Si tratta della partecipazione di Provincia e Camera di Commercio al "Magic Italy in Tour", manifestazione itinerante sponsorizzata dai ministri delle Politiche agricole e Forestali e del Turismo in collaborazione con Enit. Ecco di cosa si tratta. I promoter del turismo apuani saliranno a bordo di uno speciale truck, un Tir super-attrezzato, che girerà l'Europa per ben 45 giorni, dal 24 marzo alla fine di maggio. Nove le tappe: Vienna, Monaco, Berna, Stoccarda, Berlino, Bruxelles, Amsterdam, Amburgo, Parigi. E in ognuna (di 4 giorni ciascuna) il promotional truck scaricherà in piazze che verranno dedicate all'iniziativa, la sua vetrina itinerante: stand in cui si offriranno degustazioni di prodotti apuani, spettacoli folkloristici; video e depliant per illustrare le bellezze del territorio e le offerte turistiche.



Norberto Ricci

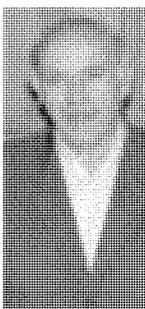
Di più: il Magic Italy Tour prevede la partecipazione diretta di imprenditori turistici, artigiani, commercianti che potranno promuovere direttamente i loro prodotti e servizi.

Un'iniziativa definita «multi-target» che punta nello stesso tempo a raggiungere un pubblico indifferenziato (quello che passerà in quelle piazze), operatori specializzati, istituzioni e opinion leader.

Provincia e Camera di Commercio credono parecchio a questa promozione, anche perché sul promotional truck quella di Massa Carrara sarà l'unica realtà toscana presente. I rispettivi presidenti, Osvaldo Angeli e Norberto Ricci l'hanno presentata come la mossa giusta per evitare che la cancellazione delle Apt e la "centralizzazione" della promozione turistica nelle mani della Regione porti all'invisibilità della provincia apuana, sovrastata dagli altri più attraenti (e ben più famosi) poli turistici della Toscana.

E se l'operazione è di larga portata, lo sono anche i costi: attorno ai 160mila euro, sostenuti dalla Camera di Commercio con contributi dei ministeri sponsor.

C.F.



Osvaldo Angeli



Il castello Malaspina: una delle attrattive non valorizzate del territorio

# I piatti dell'Unità d'Italia

## Da domani la **Tirreno Ct**, subito grandi eventi

**CARRARA.** Nei padiglioni di Carrarafiore è tutto pronto per accogliere gli oltre 50.000 visitatori attesi alla **Tirreno**

**Ct**, il grande appuntamento professionale per albergatori, ristoratori, cuochi, pizzaioli, pasticceri, panificatori, barman, gelatieri e tutte le altre categorie dell'ospitalità.

Anche questa 31ª edizione si presenta con l'abito delle grandi occasioni, presentando il tutto esaurito degli spazi espositivi e una fittissima agenda di appuntamenti collaterali.

Esibizioni, seminari, convegni, tavole rotonde, momenti di approfondimento su tutte le maggiori tematiche, con la partecipazione di personaggi di assoluto rilievo, non mancheranno di coinvolgere il pubblico durante tutte le cinque giornate di apertura.

Una citazione particolare poi per alcuni concorsi, che hanno ottenuto negli anni un sempre crescente successo di partecipazione, sia in termini numerici che qualitativi, divenendo un sicuro punto di riferimento per i rispettivi settori.

Tra questi, è opportuno ricordare che gli "Internazionali d'Italia", concorso per cuochi singoli e a squadre,

rappresentano l'unico evento di tutto il territorio nazionale ufficialmente riconosciuto dalla Wacs, la Federazione mondiale delle Associazioni di chef; fatto che la dice lunga sull'importanza che la **Tirreno Ct** si è saputa conquistare negli anni.

Altra iniziativa di rilievo e novità di quest'anno l'"Arena della **Tirreno Ct**", spazio eventi a cura dei giornalisti Alex Revelli e Susanna Cutini, che presenteranno tutti i giorni cooking show a cura della Federazione Italiana Cuochi: partenza alla grande domani con la celebrazione dell'Unità d'Italia attraverso la pasta. Il piatto nazionale italiano sarà interpretato da venti cuochi (uno per ogni regione), coordinati dallo chef Alessandro Circiello.

Una delle chiavi del successo costante che accompagna la **Tirreno Ct** anno dopo anno sta proprio in questo: il sapersi rinnovare, ma restando

fedele alla tradizione. Paolo Caldana e Sergio Dati, responsabili della Tirreno Trade, società che organizza la manifestazione, ci confermano che questa formula è molto apprezzata sia dagli espositori che dai visitatori, che trovano in questo ambito concrete risposte alle rispettive esigenze, sia nel rapporto fornitore-cliente, sia nei rapporti professionali di aggiornamento e formazione. Fondamentale, ovviamente, il ruolo dell'associazionismo. Vediamo quelle partecipanti.

A.c.i.b. Associazione Campionati Italiani Baristi; A.c.m.c. Associazione Cuochi di Massa Carrara - [www.associazionecuochimassacarrara.com](http://www.associazionecuochimassacarrara.com); A.i.s. Associazione Italiana Sommelier - [www.sommelier.it](http://www.sommelier.it); A.m.i.r.a. Associazioni Maitres Italiani Ristoranti ed Alberghi - [www.amiratoscanamare.it](http://www.amiratoscanamare.it); Assi. Pan Associazione Italiana Panificatori - [www.assipan.it](http://www.assipan.it); F.i.b. Federa-

zione Italiana Barman - [www.fib.cc](http://www.fib.cc); F.i.c. Federazione Italiana Cuochi - [www.fic.it](http://www.fic.it); Forum della Cioccolateria, Pasticceria e Panificazione - N.i.c. Nazionale Italiana Cuochi - [www.nazionaleitalianacuochi.com](http://www.nazionaleitalianacuochi.com); O.n.a.v. Organizzazione Nazionale Assaggiatori Vini - [www.onav.it](http://www.onav.it); Ordine dei Maestri di Cucina - [www.maestridicucina.it](http://www.maestridicucina.it); Pizza e Pasta Italiana - [www.pizzanew.it](http://www.pizzanew.it); Pizza Planet - [www.pizza-planet.it](http://www.pizza-planet.it); S.i.g.a. Ass. Italiana Gelatieri - U.r.c.t. Unione Regionale Cuochi Toscana - [www.cuochitoscani.net](http://www.cuochitoscani.net); W.a.c.s. World Association of Chef Societies.

La 31ª edizione della Tirreno C.t. si terrà nel complesso fieristico di Marina di Carrara, dal 6 al 10 Marzo 2011.

Gli orari: dalle 10 alle 19, giovedì dalle 10 alle 17. Il prezzo del biglietto: Euro 10 — Ridotto con cartolina invito Euro 3.

R.C.



Uno scorcio di una passata edizione della **Tirreno Ct**

La pasta sarà interpretata da uno chef per ogni regione



Share Fan Page Twitter Digg RSS Tuscomp



toscana in contemporanea  
2010  
l'arte parla al presente

intoscana.it Arte e Cultura  
Il Portale ufficiale della Toscana



Cerca

News Web TV Blog | Annunci Shopping Servizi | Arte e Cultura Enogastronomia Eventi | Ambiente Salute Società | Made in Toscana Moda e Design Università e Innovazione | Giovani Sport Toscani nel mondo | Turismo

Arte e Cultura | FESTIVAL DELLA CREATIVITÀ 2010 | 150 ANNI DELL'UNITÀ D'ITALIA | TOSCANA INCONTEMPORANEA 2010

MAD in Italy!

Se mi lasci non vali | I FOLLI CHE RESTANO FANNO GRANDE L'ITALIA

Tweet Share Mi piace



## L'Unità d'Italia secondo i cuochi

La Federazione Italiana Cuochi a CarraraFiere per rendere omaggio al 150° anniversario italiano

L'Italia (dei fornelli) s'è desta: a breve, brigate di chef invaderanno (pacificamente) spazi espositivi per dare dimostrazione e conferma della loro professionalità e della grandezza della cucina del BelPaese. L'esercito di berrette bianche è quello della FIC - Federazione Italiana Cuochi, che è sempre in campo per supportare e promuovere la tradizione a tavola, rivisitata con tocco moderno, e ha tutte le carte in regola per rappresentare e onorare l'Unità d'Italia. Prima dell'appuntamento romano, in Campidoglio, con le onorificenze del "Collegium Cocorum" ai benemeriti dell'arte e del sapere gastronomici, la postazione della FIC, unico ente del settore riconosciuto giuridicamente, verrà installata, dal 6 al 10 marzo, a Tirreno C.T. che, presso CarraraFiere di Marina di Carrara, da 31 anni è il Salone di riferimento della ricettività ed è organizzato, tra gli altri, da Paolo Caldana, presidente della Federazione. L'apertura della rassegna dell'Ospitalità, domenica 6, alle ore 12, è contraddistinta proprio da un'iniziativa della Federazione Italiana Cuochi: nell'Arena dei Talenti, che ogni giorno sarà lo scenario di cooking show del sodalizio, 20 chef, uno per regione, interpreteranno, con ricette inedite, "L'Unità d'Italia attraverso il maccherone". A presentare le libere versioni di uno dei simboli della cucina nazionale, che ha veramente unito le popolazioni dalle Alpi alla Sicilia, sarà Alessandro Circiello, volto televisivo e coordinatore del Compartimento Giovani, che avrà come ospite d'onore Attilio Romita, giornalista della Rai.

A Tirreno C.T., il programma della FIC, per tenere alta la bandiera del food tricolore, comprende però ben altre, ardue imprese: durante i quattro giorni fieristici, al Padiglione E, professionisti e giovani cuochi si confronteranno a suon di mestoli e coperchi per conquistare prestigiosi riconoscimenti.

Nel "laboratorio a vista", 20 squadre di chef, più di 200 provenienti anche da altri Paesi, tra cui Francia e Bielorussia, si contenderanno gli ori dell'XI edizione "Internazionali d'Italia" ([www.internazionaliditalia.eu](http://www.internazionaliditalia.eu)) e del connesso IX "Campionato Nazionale di Cucina".

La particolare "esposizione culinaria" laureerà il team "campione nazionale assoluto" e quelli per la "cucina mediterranea" e per la "cucina artistica". Trofei individuali verranno assegnati ai "campioni nazionali" di cucina fredda, artistica e pasticceria, mentre ai singoli migliori under 23 della FIC spetteranno i premi per la cucina mediterranea e artistica.

Invece è riservato agli chef della Federazione d'età inferiore ai 25 anni il "2° Grand Junior Cooking Contest", sempre integrato all'interno di "Internazionali d'Italia", nato tre anni fa in Austria e ora indetto dall'Ordine Professionale Maestri di Cucina ed Executive Chef della FIC, in collaborazione con Tirreno C.T. e con la supervisione di Giorgio Nardelli, rettore dell'Ordine.

Di fronte ai 50.000 visitatori attesi a CarraraFiere, dal 7 al 9 marzo, 24 coppie di giovani berrette bianche, costituite da uno chef e un commis, dovranno dimostrare creatività e fantasia, nel rispetto della tradizione regionale italiana.

Ma anche chi giudica sarà messo a dura prova, a Marina di Carrara: nella giornata di domenica, i Maestri di Cucina della FIC dovranno dare buon esempio di come andrebbero elaborati i piatti!

05/03/2011

## L'Unità d'Italia secondo i cuochi

Vedi anche

...loading...

Multimedia

...loading...

Blog

...loading...



Argomenti più visti

loading...

Prossimi eventi

La Toscana in un click

Nome Dove  
Cerca

Dove mangiare  Dove dormire   
Offerte musei  Meteo   
Trova Cinema  Biglietteria online

La Toscana dalla A alla Z   
Luoghi della fede in Toscana   
Centri di ricerca e istituzioni culturali   
Tuscia Electa   
Le navi antiche di Pisa   
Archivio digitale del '900 letterario italiano   
Associazioni culturali   
Visite guidate   
Biblioteche   
Gallerie d'arte

Servizi alle imprese

## Il turismo apuano mette le ali ...E vola in Europa

Le eccellenze del territorio invaderanno le capitali europee. Il rilancio promosso da camera di commercio e provincia



[Condividi](#)



Bellezze in spiaggia

Massa, 5 marzo 2011 - Si MUOVE la Camera di Commercio per promuovere il territorio e il turismo. Alla crisi che italiani ed europei stanno attraversando da tempo si è aggiunta la chiusura delle Apt e il territorio si è ritrovato "isolato". In attesa che il lavoro di Toscana Promozione cominci a dare i primi frutti, la Camera di Commercio di Massa-Carrara, chiamata ad una sinergia dalla Provincia, ha deciso di investire il proprio tempo e, soprattutto, il proprio denaro per promuovere il territorio. «Bisogna cambiare il modo di fare promozione turistica — ha detto il presidente della Provincia, Osvaldo Angeli — abbiamo un territorio dalle mille potenzialità ma non abbiamo (tutti) saputo valorizzarlo». Del resto, come ha spiegato il presidente della Camera di Commercio, Norberto Ricci, «il turismo è vitale e non ci possiamo permettere di attendere ancora».

Ed ecco, allora, che con l'assessorato al Turismo di Sara Vatteroni e con Marina Babboni (dirigente della Provincia e Commissaria per l'Apt) sono state organizzate una serie di iniziative che porteranno le tipicità del territorio nei mercati dell'Europa centrale e del Nord. Il piano di azioni concordato prevede la partecipazione alla XXXI edizione della Fiera **Tirreno Ci** che prende il via domani nei padiglioni di CarraraFiere, ma anche la realizzazione di due missioni di operatori stranieri in Italia: delegazioni provenienti da Olanda, Germania, Svizzera ed Austria arriveranno nei mesi di aprile e di maggio e con la collaborazione degli operatori del settore turistico, agroalimentare e vitivinicolo saranno mostrate loro le bellezze e le caratteristiche dell'intero territorio, valorizzandolo in ogni aspetto. E ancora, l'accordo prevede la partecipazione alla manifestazione «Magic Italy in tour», sponsorizzata dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali e il Ministero del Turismo in collaborazione con Enit, che si propone di raggiungere ben 25 milioni di persone. «Il momento non è facile — ha detto Norberto Ricci —. Basti pensare che con la chiusura dell'Apt, non c'è in giro un dépliant del territorio. Dobbiamo agire: porteremo noi il territorio in giro per l'Europa. Se gli altri non si muovono, andiamo avanti noi».

**E così, dal 24 marzo al 29 maggio la Camera di Commercio provinciale porterà in Europa le eccellenze del territorio (turismo, enogastronomia, moda, arte e artigianato).** «Magic Italy in tour» è un evento itinerante che invaderà le piazze di Vienna, Monaco, Berna, Stoccarda, Berlino, Bruxelles, Amsterdam, Amburgo e Parigi. Ed ecco, allora, che le aziende e gli operatori interessati a mettere in questa grande vetrina europea il proprio prodotto possono rivolgersi all'ufficio Promozione per l'estero della Camera di Commercio o al Servizio Turismo della Provincia. Conclude Ricci: «Valorizzare il territorio e, soprattutto il nostro entroterra che ha potenzialità enormi, vorrebbe dire anche dare risposte importanti dal punto di vista occupazionale. Il che sarebbe una grande boccata d'ossigeno per tutti». La Camera di Commercio si muove, ma chiede che le amministrazioni comunali la mettano in condizione «di avere un prodotto da vendere. Come dire, l'acqua deve essere balneabile, l'erosione deve arrestarsi...».

Valentina Conte

Massa tutto il meteo

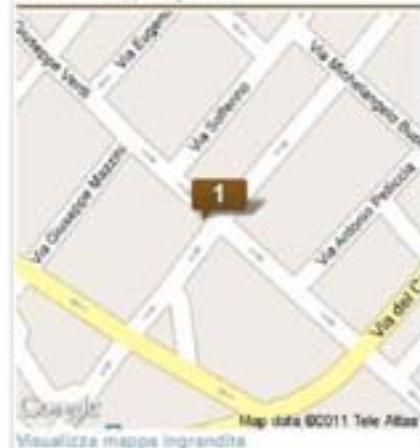
Oggi ☀️ 11° 1° Domani ☀️ 13° 4°

Previsioni a cura del centro Spm Meteo [Clima.it](#)

Articoli Cinema



Visualizza mappa ingrandita



Visualizza mappa ingrandita

Qualità dell'aria a cura di [LoMoAero](#)

OGGI DOMANI

Tutte le previsioni

Speciale Campionato di Giornalismo

LA NAZIONE  
CRONISTI in CLASSE

Lavoro Casa Necrologie [Imprese](#)

Che lavoro cerchi?

**LA NAZIONE**

Massa Carrara

prontoimprese sito web italia **news**  
 Cosa (es. idraulico, pizzeria) Dove (comune o provincia) **cerca**

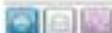
Home Cronache locali Sport Foto e video Blog Sondaggi Meteo In Edicola Lavoro Casa Annunci

HOME MASSA C. CINEMA IN CITTÀ METEO QUALITÀ DELL'ARIA NECROLOGIE

HOME PAGE > Massa Carrara > Il turismo apuano mette le ali ...E vola in Europa

## Il turismo apuano mette le ali ...E vola in Europa

Le eccellenze del territorio invaderanno le capitali europee, il rilancio promosso da camera di commercio e provincia



|| condivisi



Bellezze in spiaggia

Massa, 5 marzo 2011 - Si MUOVE la Camera di Commercio per promuovere il territorio e il turismo. Alla crisi che italiani ed europei stanno attraversando da tempo si è aggiunta la chiusura delle Apt e il territorio si è ritrovato "isolato". In attesa che il lavoro di Toscana Promozione cominci a dare i primi frutti, la Camera di Commercio di Massa-Carrara, chiamata ad una sinergia dalla Provincia, ha deciso di investire il proprio tempo e, soprattutto, il proprio denaro per promuovere il territorio. «Bisogna cambiare il modo di fare promozione turistica — ha detto il presidente della Provincia, Osvaldo Angeli — abbiamo un territorio dalle mille potenzialità ma non abbiamo (tutti) saputo valorizzarlo». Del resto, come ha spiegato il presidente della Camera di Commercio, Norberto Ricci, «il turismo è vitale e non ci possiamo permettere di attendere ancora».

Ed ecco, allora, che con l'assessorato al Turismo di Sara Vatteroni e con Marina Babboni (dirigente della Provincia e Commissaria per l'Apt) sono state organizzate una serie di iniziative che porteranno le tipicità del territorio nei mercati dell'Europa centrale e del Nord. Il piano di azioni concordato prevede la partecipazione alla XXXI edizione della Fiera **Tirreno Ci** che prende il via domani nei padiglioni di CarraraFiere, ma anche la realizzazione di due missioni di operatori stranieri in Italia: delegazioni provenienti da Olanda, Germania, Svizzera ed Austria arriveranno nei mesi di aprile e di maggio e con la collaborazione degli operatori del settore turistico, agroalimentare e vitivinicolo saranno mostrate loro le bellezze e le caratteristiche dell'intero territorio, valorizzandolo in ogni aspetto. E ancora, l'accordo prevede la partecipazione alla manifestazione «Magic Italy in tour», sponsorizzata dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali e il Ministero del Turismo in collaborazione con Erit, che si propone di raggiungere ben 25 milioni di persone. «Il momento non è facile — ha detto Norberto Ricci —. Basti pensare che con la chiusura dell'Apt, non c'è in giro un dépliant del territorio. Dobbiamo agire: porteremo noi il territorio in giro per l'Europa. Se gli altri non si muovono, andiamo avanti noi».

**E così, dal 24 marzo al 29 maggio la Camera di Commercio provinciale porterà in Europa le eccellenze del territorio (turismo, enogastronomia, moda, arte e artigianato).** «Magic Italy in tour» è un evento itinerante che invaderà le piazze di Vienna, Monaco, Berna, Stoccarda, Berlino, Bruxelles, Amsterdam, Amburgo e Parigi. Ed ecco, allora, che le aziende e gli operatori interessati a mettere in questa grande vetrina europea il proprio prodotto possono rivolgersi all'ufficio Promozione per l'estero della Camera di Commercio o al Servizio Turismo della Provincia. Conclude Ricci: «Valorizzare il territorio e, soprattutto il nostro entroterra che ha potenzialità enormi, vorrebbe dire anche dare risposte importanti dal punto di vista occupazionale. Il che sarebbe una grande boccata d'ossigeno per tutti». La Camera di Commercio si muove, ma chiede che le amministrazioni comunali la mettano in condizione «di avere un prodotto da vendere. Come dire, l'acqua deve essere balneabile, l'erosione deve arrestarsi...».

Valentina Conte

Massa tutto il meteo

Oggi 17° 6° Domani 17° 5°

Previsioni a cura del centro Spm Meteo

Articoli Cinema



Qualità dell'aria a cura di

OGGI DOMANI  
 Tutte le previsioni

Speciale Campionato di Giornalismo

## LA NAZIONE CRONISTI in CLASSE

Lavoro Casa Necrologie

Che lavoro cerchi?

**L'UNITA' D'ITALIA VISTA DALLA FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI**

L'Italia (dei fornelli) s'è desta: a breve, brigate di chef invaderanno (pacificamente) spazi espositivi per dare dimostrazione e conferma della loro professionalità e della grandezza della cucina del BelPaese. L'esercito di berrette bianche è quello della FIC-Federazione Italiana Cuochi, che è sempre in campo per supportare e promuovere la tradizione a tavola, rivisitata con tocco moderno, e ha tutte le carte in regola per rappresentare e onorare l'Unità d'Italia.

La prima postazione della FIC, unico ente del settore riconosciuto giuridicamente, verrà installata, dal 6 al 10 marzo, a Tirreno C.T. che, presso CarraraFiere di Marina di Carrara, da 31 anni è il Salone di riferimento della ricettività ed è organizzato, tra gli altri, da Paolo Caldana, presidente della Federazione. L'apertura della rassegna dell'Ospitalità, domenica 6, alle ore 12, è contraddistinta proprio da un'iniziativa della Federazione Italiana Cuochi: nell'Arena dei Talenti, che ogni giorno sarà lo scenario di cooking show del sodalizio, 20 chef, uno per regione, interpreteranno, con ricette inedite, l'Unità d'Italia attraverso il maccherone. A presentare le libere versioni di uno dei simboli della cucina nazionale, che ha veramente unito le popolazioni dalle Alpi alla Sicilia, sarà Alessandro Circiello, volto televisivo e coordinatore del Compartimento Giovani, che avrà come ospite donore Attilio Romita, giornalista della RAI.

A Tirreno C.T., il programma della FIC, per tenere alta la bandiera del food tricolore, comprende però ben altre, ardue imprese: durante i quattro giorni fieristici, al Padiglione E, professionisti e giovani cuochi si confronteranno a suon di mestoli e coperchi per conquistare prestigiosi riconoscimenti.

Nel laboratorio a vista, 20 squadre di chef, più di 200 provenienti anche da altri Paesi, tra cui Francia e Bielorussia, si contenderanno gli ori dell'XI edizione Internazionali d'Italia ([www.internazionaliditalia.eu](http://www.internazionaliditalia.eu)) e del connesso IX Campionato Nazionale di Cucina.

La particolare esposizione culinaria laureerà il team campione nazionale assoluto e quelli per la cucina mediterranea e per la cucina artistica. Trofei individuali verranno assegnati ai campioni nazionali di cucina fredda, artistica e pasticceria, mentre ai singoli migliori under 23 della FIC spetteranno i premi per la cucina mediterranea e artistica.

Invece è riservato agli chef della Federazione età inferiore ai 25 anni il 2° Grand Junior Cooking Contest, sempre integrato all'interno di Internazionali d'Italia, nato tre anni fa in Austria e ora indetto dall'Ordine Professionale Maestri di Cucina ed Executive Chef della FIC, in collaborazione con Tirreno C.T. e con la supervisione di Giorgio Nardelli, rettore dell'Ordine.

Di fronte ai 50.000 visitatori attesi a CarraraFiere, dal 7 al 9 marzo, 24 coppie di giovani berrette bianche, costituite da uno chef e un commis, dovranno dimostrare creatività e fantasia, nel rispetto della tradizione regionale italiana. Nelle due apposite cucine attrezzate, i partecipanti avranno a disposizione un panierino mistero, ovvero un cesto con un contenuto segreto di prodotti tipici nazionali, sorteggiato ogni giorno. In 30 minuti, due squadre per volta si sfideranno nel comporre con gli ingredienti a sorpresa un secondo piatto, completo di guarnizione. Medaglie e corsi in Scuole di cucina andranno ai vincitori, sottoposti al severo giudizio di rappresentanti dell'Ordine, secondo i criteri e le regole della WACS-Società Mondiale dei Cuochi, di cui, unica in Italia, fa parte la Federazione Italiana Cuochi.

Ma anche chi giudica sarà messo a dura prova, a Marina di Carrara: nella giornata di domenica, i Maestri di Cucina della FIC dovranno dare buon esempio di come andrebbero elaborati i piatti!

Ancora a marzo, lunedì 28, un secondo, importante appuntamento, in onore della gastronomia dell'Italia unita, si svolgerà a Roma, a firma della Federazione Italiana Cuochi:

in Campidoglio, nella splendida Sala Protomoteca, verrà conferita lambita onorificenza Collegio Cocorum a chi ha alle spalle una lunga esperienza di oltre 25 anni nell'Arte Culinaria e ha tenuto fede sempre e ovunque alla Tradizione e al Prestigio della Millenaria Cucina Italiana. Dalle ore 14, piazza Campidoglio sarà gremita da oltre 300 chef in perfetta divisa FIC e i candidati, appartenenti alle varie regioni, verranno accolti dai ragazzi degli Istituti Alberghieri di Roma. Alla presenza di autorità locali e con la conduzione di un noto presentatore televisivo, un parterre da grandi occasioni assisterà alla cerimonia di consegna dei collari e dei diplomi agli chef, per meriti di carriera. Un premio sarà attribuito anche ad alcuni famosi personaggi pubblici, per ora top-secret, che si sono distinti, nella loro professione, per aver valorizzato e salvaguardato l'agro-alimentare italiano.

Dopo la foto di rito, sulla scalinata della Protomoteca, un rinfresco sulla Terrazza Caffarelli dei Musei Capitolini, curato dal Relais le Jardin, concluderà l'intensa giornata ma non le attività della FIC, impegnata a buon diritto nella celebrazione del 150° anniversario dell'Unità d'Italia.

Se si deve attendere la fine del mese per conoscere i premiati del Collegio Cocorum, ora si sanno i nomi dei campioni di un altro Concorso, promosso dalla FIC e appena concluso: Il Cuoco dell'anno 2011, in cartellone per la settima volta a RistorExpo, dal 20 al 23 febbraio a Lario Fiere di Erba, a Como. Alla XIV edizione del Salone della Ristorazione, l'ultimo giorno, 15 finalisti si sono contesi un premio in denaro e una pentola d'oro, marca Agnelli. Il tema del concorso è stato "La salute vien mangiando; piatto unico ispirato alla salute e alla sostenibilità, per una preparazione equilibrata in apporto calorico e di nutrienti e realizzata con prodotti a "chilometri zero". Non tutti i concorrenti hanno però interpretato correttamente il tema e questo fatto, come sempre, è stato la discriminante principale in sede di valutazione degli elaborati.

La giuria, composta da professionisti della FIC, ha proclamato vincitore il pugliese Giovanni Lorusso, Cuoco dell'anno per la sua zuppetta di riso, legumi e cozze all'oro giallo, terrina di pesce, germogli e carote al vapore, quenelle di piselli e capesante alla menta, frittino di quinoa e pescatrice. Secondo classificato il marchigiano Michele Ottalevi, con tortino di alici con cicoria formaggio di soia e pane di segale su spuma di fagioli cannellini allo zafferano dell'aquila, e terzo il lombardo Luigi Gandola, per le costolette d'agnello bionatura in manto d'erbe e pane alla fibra, crespella alla ricotta d'asina e arance, carciofi e patate viola.

## L'UNITA' D'ITALIA A FIRMA DELLA FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI

Due eventi saranno teatro per la FIC di performance d'alta cucina made in Italy: prima a Tirreno C.T., Salone dell'Ospitalità a CarraraFiere, con l'estemporanea di maccheroni dedicati al tricolore e i Concorsi culinari "Internazionali d'Italia", "Campionato Nazionale" e "Grand Junior Cooking"; poi a Roma, in Campidoglio, con le onorificenze del "Collegium Cocorum" ai benemeriti dell'arte e del sapere gastronomici.

L'Italia (dei fornelli) s'è desta: a breve, brigate di chef invaderanno (pacificamente) spazi espositivi per dare dimostrazione e conferma della loro professionalità e della grandezza della cucina del BelPaese. L'esercito di berrette bianche è quello della FIC-Federazione Italiana Cuochi, che è sempre in campo per supportare e promuovere la tradizione a tavola, rivisitata con tocco moderno, e ha tutte le carte in regola per rappresentare e onorare l'Unità d'Italia.

La prima postazione della FIC, unico ente del settore riconosciuto giuridicamente, verrà installata, dal 6 al 10 marzo, a Tirreno C.T. che, presso CarraraFiere di Marina di Carrara, da 31 anni è il Salone di riferimento della ricettività ed è organizzato, tra gli altri, da Paolo Caldana, presidente della Federazione. L'apertura della rassegna dell'Ospitalità, domenica 6, alle ore 12, è contraddistinta proprio da un'iniziativa della Federazione Italiana Cuochi: nell'Arena dei Talenti, che ogni giorno sarà lo scenario di cooking show del sodalizio, 20 chef, uno per regione, interpreteranno, con ricette inedite, "L'Unità d'Italia attraverso il maccherone". A presentare le libere versioni di uno dei simboli della cucina nazionale, che ha veramente unito le popolazioni dalle Alpi alla Sicilia, sarà Alessandro Circiello, volto televisivo e coordinatore del Compartimento Giovani, che avrà come ospite d'onore Attilio Romita, giornalista della RAI.

A Tirreno C.T., il programma della FIC, per tenere alta la bandiera del food tricolore, comprende però ben altre, ardue imprese: durante i quattro giorni fieristici, al Padiglione E, professionisti e giovani cuochi si confronteranno a suon di mestoli e coperchi per conquistare prestigiosi riconoscimenti.

Nel "laboratorio a vista", 20 squadre di chef, più di 200 provenienti anche da altri Paesi, tra cui Francia e Bielorussia, si contenderanno gli ori dell'XI edizione "Internazionali d'Italia" ([www.internazionaliditalia.eu](http://www.internazionaliditalia.eu)) e del connesso IX "Campionato Nazionale di Cucina".

La particolare "esposizione culinaria" laureerà il team "campione nazionale assoluto" e quelli per la "cucina mediterranea" e per la "cucina artistica". Trofei individuali verranno assegnati ai "campioni nazionali" di cucina fredda, artistica e pasticceria, mentre ai singoli migliori under 23 della FIC spetteranno i premi per la cucina mediterranea e artistica.

Invece è riservato agli chef della Federazione d'età inferiore ai 25 anni il "2° Grand Junior Cooking Contest", sempre integrato all'interno di "Internazionali d'Italia", nato tre anni fa in Austria e ora indetto dall'Ordine Professionale Maestri di Cucina ed Executive Chef della FIC, in collaborazione con Tirreno C.T. e con la supervisione di Giorgio Nardelli, rettore dell'Ordine.

Di fronte ai 50.000 visitatori attesi a CarraraFiere, dal 7 al 9 marzo, 24 coppie di giovani berrette bianche, costituite da uno chef e un commis, dovranno dimostrare creatività e fantasia, nel rispetto della tradizione regionale italiana. Nelle due apposite cucine attrezzate, i partecipanti avranno a disposizione un "paniere mistero", ovvero un cesto con un contenuto segreto di prodotti tipici nazionali, sorteggiato ogni giorno. In 30 minuti, due squadre per volta si sfideranno nel comporre con gli ingredienti a sorpresa un secondo piatto, completo di guarnizione. Medaglie e corsi in Scuole di cucina andranno ai vincitori, sottoposti al severo giudizio di rappresentanti dell'Ordine, secondo i criteri e le regole della WACS-Società Mondiale dei Cuochi, di cui, unica in Italia, fa parte la Federazione Italiana Cuochi.

Ma anche chi giudica sarà messo a dura prova, a Marina di Carrara: nella giornata di domenica, i Maestri di Cucina della FIC dovranno dare buon esempio di come andrebbero elaborati i piatti!

Ancora a marzo, lunedì 28, un secondo, importante appuntamento, in onore della gastronomia dell'Italia unita, si svolgerà a Roma, a firma della Federazione Italiana Cuochi: in Campidoglio, nella splendida Sala Protomoteca, verrà conferita l'ambita onorificenza Collegio Cocorum a chi ha alle spalle una lunga esperienza di oltre 25 anni nell'Arte Culinaria e ha tenuto fede sempre e ovunque alla Tradizione e al Prestigio della Millenaria Cucina Italiana. Dalle ore 14, piazza Campidoglio sarà gremita da oltre 300 chef in perfetta divisa FIC e i candidati, appartenenti alle varie regioni, verranno accolti dai ragazzi degli Istituti Alberghieri di Roma. Alla presenza di autorità locali e con la conduzione di un noto presentatore televisivo, un parterre da grandi occasioni assisterà alla cerimonia di consegna dei collari e dei diplomi agli chef, per meriti di carriera. Un premio sarà attribuito anche ad alcuni famosi personaggi pubblici, per ora top-secret, che si sono distinti, nella loro professione, per aver valorizzato e salvaguardato l'agro-alimentare italiano.

Dopo la foto di rito, sulla scalinata della Protomoteca, un rinfresco sulla Terrazza Caffarelli dei Musei Capitolini, curato dal Relais le Jardin, concluderà l'intensa giornata ma non le attività della FIC, impegnata a buon diritto nella celebrazione del 150° anniversario dell'Unità d'Italia.

Se si deve attendere la fine del mese per conoscere i premiati del Collegio Cocorum, ora si sanno i nomi dei campioni di un altro Concorso, promosso dalla FIC e appena concluso: "Il Cuoco dell'anno 2011", in cartellone per la settima volta a RistorExpo, dal 20 al 23 febbraio a Lario Fiere di Erba, a Como. Alla XIV edizione del Salone della Ristorazione, l'ultimo giorno, 15 finalisti si sono contesi un premio in denaro e una pentola d'oro, marca Agnelli. Il tema del concorso è stato "La salute vien mangiando; piatto unico ispirato alla salute e alla sostenibilità", per una preparazione equilibrata in apporto calorico e di nutrienti e realizzata con prodotti a "chilometri zero". Non tutti i concorrenti hanno però interpretato correttamente il tema e questo fatto, come sempre, è stato la discriminante principale in sede di valutazione degli elaborati.

La giuria, composta da professionisti della FIC, ha proclamato vincitore il pugliese Giovanni Lorusso, "Cuoco dell'anno" per la sua "zuppetta di riso, legumi e cozze all'oro giallo, terrina di pesce, germogli e carote al vapore, quenelle di piselli e capesante alla menta, frittino di quinoa e pescatrice". Secondo classificato il marchigiano Michele Ottalevi, con "tortino di alici con cicoria formaggio di soia e pane di segale su spuma di fagioli cannellini allo zafferano dell'aquila", e terzo il lombardo Luigi Gandola, per le "costolette d'agnello bionatura in manto d'erbe e pane alla fibra, crespella alla ricotta d'asina e arance, carciofi e patate viola".

Il collare Collegio Cocorum

Per informazioni e interviste:

FIC, Piazzale delle Crociate 15, 00162 Roma

tel. 06/4402178-44202209; fax 06/44246203

sito [www.fic.it](http://www.fic.it) email [fic@fic.it](mailto:fic@fic.it) [info@fic.it](mailto:info@fic.it)

(Presidente: professor Paolo Caldana; Segretario: Salvatore Bruno)

NIC, via fra' Paolo Sarpi 1, 31033 Castelfranco Veneto (Treviso)

sito [www.nazionaleitalianacuochi.com](http://www.nazionaleitalianacuochi.com)

(General Manager: Fabio Tacchella; Referente: Marco Valletta,

email [marcovalletta@teletu.it](mailto:marcovalletta@teletu.it) cell. +39/339/3291764)

Per la Stampa (anche invio di foto ad alta risoluzione):

Rosanna Ercole Mellone, tel/fax 0521/483988 - tel. 0187/495107 - cell 347/8161012 e-mail [ercolem@tin.it](mailto:ercolem@tin.it)

# Weekend

# EVENTI

RISERVA DI SANTA LUCE

## Tiro con l'arco per grandi e piccini nella quiete del lago

**SANTA LUCE.** Impariamo a tirare con l'arco nella Riserva di Santa Luce e per i bambini laboratorio di lettura creativa "Anima-li-bro".

**Primo approccio.** Il corso di tiro con l'arco si svolgerà per tre domeniche consecutive: il

6, 13 e 20 marzo. Saranno giornate all'insegna della natura e di discipline sportive non competitive.

Per praticare questo sport è stato allestito un percorso all'interno della Riserva con alcune postazioni di tiro e sagome mobili non di animali.

Il ritrovo è alle 10 presso la Riserva. La prenotazione è obbligatoria entro domani. È consigliato abbigliamento co-

modo e scarpe da ginnastica. Contributo per l'evento: 8 euro a persona.

**Il laboratorio.** "Anima-li-bro", laboratorio per bambini, si svolgerà egualmente nelle domeniche 6, 13 e 20 marzo, dalle ore 10.30 alle 12.30. Si tratta di un laboratorio di lettura attiva e creativa, rivolto a bambini dai 4 ai 6 anni. L'idea di questi appuntamenti nella natura vuole essere un'opportunità, dove la lettura ad alta voce di storie e fiabe sia un momento di curiosità ed amore per il libro come per la lettura ad alta voce.

Ritrovo presso la Riserva di Santa Luce ore 10. Prenotazione obbligatoria entro domani.

**Info e prenotazioni.** R.N.P. Lago di Santa Luce/Oasi Lipu, 335 7008565

Il corso durerà tre domeniche e saranno utilizzate sagome mobili

## Concerto alla Città del Teatro Oval è tornato e va in scena a Cascina

**CASCINA.** Nuovo appuntamento con Fosfeni, il festival dedicato alla musica elettronica che si svolge presso La Città del Teatro di Cascina. Il festival è organizzato con la collaborazione di Musicus Concentus.

Stasera sul palcoscenico è di scena Oval, artista tedesco tornato di recente alla ribalta e già noto agli appassionati per essere uno dei padri di una delle più significative evoluzioni dell'elettronica degli ultimi anni.

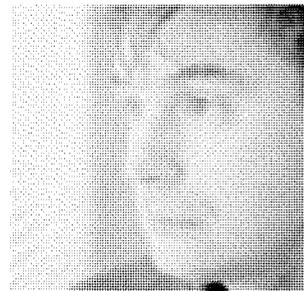
Markus Popp, questo il suo vero nome, ha infatti saputo forgiare coi suoi primi dischi una vera e propria nuova estetica per la musica digitale.

Il padre del "glitch", nel corso degli anni novanta, ha portato avanti numerosi progetti e collaborazioni, da Microstoria e SO fino alla partecipazione a dischi di nomi del calibro di Bjork, Sakamoto, Tortoise, e Squarepusher.

Dopo una lunga pausa, l'artista tedesco è tornato l'anno scorso per pubblicare due nuovi sorprendenti lavori, l'ep "Oh" e il doppio cd "O".

Per informazioni su Fosfeni e sul concerto di stasera: [www.musicusconcentus.com](http://www.musicusconcentus.com)

**Guido Siliotto**



L'artista tedesco Oval



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

## Feste

### 150° DELL'UNITÀ/1

"L'Italia sottosopra. Un diverso profilo dell'Italia unita" dell'Italia unita" vedrà protagonisti nel salotto di Romano Battaglia, tre autori che nelle proprie opere hanno affrontato il tema dell'unità nazionale. Sarà infatti ospite Pino Aprile autore di "Terroni" che affronta il tema dell'Unità d'Italia prendendo in analisi l'attuale conflitto tra il Nord e il Sud. Sull'argomento interverrà anche Lino Patruno, autore del libro "Alla riscossa terro-  
ni" e altri, e Cinzia Tani, giornalista, scrittrice, e conduttrice tv.  
**PIETRASAN-  
TA**, domani pomeriggio alle ore 17.30 nel Chiostro di Sant'Agostino. Ingresso libero.

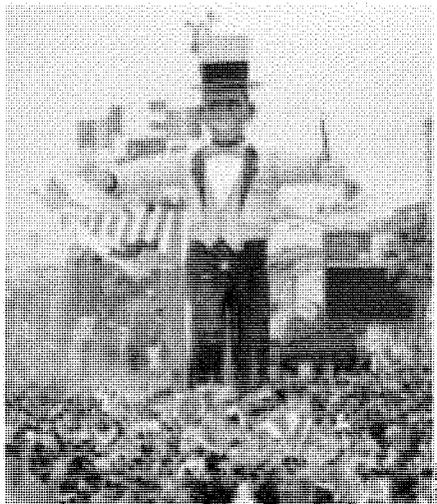
### 150° DELL'UNITÀ/2

Si parla delle due giornate di Livorno del maggio 1849. Un episodio del Risorgimento ancora poco conosciuto a livello nazionale dove emerge l'attaccamento ai valori democratici e mazziniani della città labronica. L'appuntamento è alle ore 17 alla Fondazione Geiger dove è in corso la mostra di cimeli risorgimentali e garibaldini. La conferenza dal titolo "I moti rivoluzionari in Toscana. 10/11 maggio: le due giornate di Livorno", sarà tenuta dal prof. Fabio Bertini presidente del Comitato Livornese per la promozione dei valori risorgimentali, e dal giornalista Damiano Leonetti.

**CECINA**, domani alle 17 nella sala della Fondazione Geiger in corso Matteotti 47.

### CENA CON DELITTO

Stasera cena con delitto: si tratterà di scoprire il responsabile di un assassinio, inscenato dagli interpretati della Compagnia del Delitto diretta dalla scrittrice Paola Alberti. Ospite della serata il giornalista di Radio2 Luca Covi, conduttore della trasmissione "Tutti i colori



### Viareggio. Domenica tornano a sfilare i giganti del Carnevale

Barak Obama su uno dei carri del Carnevale di Viareggio

Cena assassina con la Compagnia del Delitto



del giallo".  
**CAPANNOI**, questa sera alle ore 20.30 al ristorante della Tenuta Il Pino. [www.cattivabambina.it](http://www.cattivabambina.it)

### CARNEVALE/1

Ancora sfilate al Carnevale di Viareggio in attesa del martedì grasso. E comunque l'ultimo giorno di Carnevale non fermerà i carri di cartapesta: infatti l'ultima sfilata è in agenda per domenica 13 marzo. Per quanto riguarda l'appuntamento di martedì, va ricordato che i giganteschi carri saranno in Passeggiata dalle 21 mentre alle 23 è atteso lo spettacolo dei fuochi artificiali. Nel frattempo in scena le attesissime feste rionali.

**VIAREGGIO**, la sfilata di domenica avrà inizio alle ore 15. [www.viareggio.ilcarnevale.com](http://www.viareggio.ilcarnevale.com)

### CARNEVALE/2

I carri allegorici sfileranno nella giornata di domenica lungo le vie del centro accompagnate da degustazioni di vini Doc della Cal di Cornia a cura della Fisar. Martedì si replicherà (dalle 17.30) con rogo finale di Ciccio.

**PIOMBINO**, domenica pomeriggio e martedì sfilata dei carri del Carnevale di Piombino-Città del vino.

### CARNEVALE/3

Prosegue il tradizionale appuntamento del Carnevale dei Bambini che proseguirà anche il 13 marzo.

**ORETANO**, appuntamento domenica pomeriggio e per martedì grasso prima del gran finale del 13. Info: 0583 23462 sfilata domenica

### CARNEVALE/4

Ultimi due appuntamenti con i carri allegorici nell'ambito di CarnevalMarlia caratterizzato dalla figura del Marillone.

**MARLIA**, domenica e il 13 marzo ultime sfilate. [www.carnevalmarlia.it](http://www.carnevalmarlia.it)

## Una domenica con i Romani sul lago di Massaciuccoli

**MASSACIUCCOLI**. Visita guidata domenica alle ore 16.30 (ritrovo al padiglione espositivo Lera) alla scoperta delle presenze di epoca romana nel territorio di Massaciuccoli: i visitatori saranno accompagnati al museo, al Cantiere (dove gli archeologi dell'Università di Pisa illustreranno lo scavo in corso) e ai resti della Villa romana dei Venulei. Alle 18 aperitivo con pietanze dell'antica Roma e alle 19 Cristina Miletì, archeologa dell'Università di Pisa, terrà una conferenza sulla prostituzione sacra nell'antichità. Info e prenotazioni 0584 974550.

## La migrazione dei disperati dall'Africa alla Sicilia

**CASTIGLIONCELLO**. La migrazione di disperati in cerca di fortuna dal Nordafrica alla Sicilia ha ispirato "Rumore di acque", lo spettacolo del Teatro delle Albe di scena venerdì 4 marzo ore 21,15 al Castello Pasquini di Castiglioncello. Un generale che somiglia al dittatore libico Gheddafi è protagonista dell'opera concepita come racconto civile con un oratorio per le vittime degli sbarchi in Sicilia. Un monologo tipico del regista Marco Martinelli, interpretato da Alessandro Renda, musiche dei F.lli Mancuso. Dopo lo spettacolo vino e stuzzichini con gli artisti offerti dalle aziende Poggio Gagliardo e S. Quirico. Info: 0586 754202. [www.armania.eu](http://www.armania.eu) (fe.l.)

### Castiglioncello. In scena il monologo di Marco Martinelli

## CARRARA

Cuochi al lavoro durante un cooking show alla Tirreno C.T.



# La grande sfida fra barman e maître

*E i cuochi festeggeranno il 150° cucinando tanti piatti tricolore*

**CARRARA.** Al via la 31ª edizione della Tirreno C.T., fiera organizzata da TirrenoTrade a CarraraFiere e dedicata alle ultime novità nel settore delle forniture per alberghi, ristoranti, bar, pasticcerie, gelaterie e in generale tutte le strutture ricettive.

La rassegna aprirà domenica (per proseguire fino al 10 marzo) e saranno le varie associazioni - dai panificatori ai pizzaioli ai cuochi e altri - ad animare il programma della manifestazione che prevede fra le altre cose il concorso per designare il Maitre dell'anno d'Italia; i campionati italiani di Barman mentre la Federa-

razione italiana Cuochi promuoverà l'11ª edizione del concorso culinario "Internazionali d'Italia" e il nono Campionato nazionale di cucina.

Un intero padiglione della fiera sarà dedicato alla promozione del 2ma-de in Italy" e particolare attenzione sarà data al tema dei 150 anni dell'Unità: per questo gran parte dei cooking show che andranno in scena saranno dedicati ai piatti della memoria nazionale. Info: [www.tirrenoct.it](http://www.tirrenoct.it)

**Domenica prende il via la fiera dedicata alla ristorazione**

## Vita e sentimenti del partigiano Beppe

**PONTERERA.** La mostra "Nuove forme in lucenti smalti", in corso al Museo Piaggio di Pontedera sino al 26 marzo, per la prima volta ha riproposto al grande pubblico le opere di Vinicio Modesti (1924-1968), offrendo a tutti l'opportunità di scoprire questa figura. Maestro d'arte, artigiano e artista, Modesti abbandonò queste sue attività solo negli anni della guerra, che lo videro protagonista come partigiano nella Brigata Garibaldi Guido Bosaglia: anni che raccontò in un diario, sino ad oggi rimasto inedito. Ora esce da Bandeddchi & Vivaldi "Vita e sentimenti del partigiano Beppe", una trascrizione, in parte anastatica, del diario che Modesti ha tenuto nel periodo partigiano.

Il libro, curato da Leonardo Modesti e Stefania Castellani, con due scritti di Ivano Tognarini e Ilaria Bertocci, sarà presentato domani alle 10.30 alla Fondazione Piaggio.



Vinicio Modesti, partigiano Beppe

## Versilia by night fra Twiga e Ostras

**MARINA DI PIETRASANTA.** Il conto alla rovescia è già cominciato anche se l'estate è ancora lontana. Ma intanto la Versilia by night comincia a risvegliarsi. Stasera e domani va infatti in scena il re-opening del Twiga Beach Club dopo il tradizionale stop invernale. Un anno che si presenta ricco di novità in quanto nel locale di Flavio Briatore sono stati rivisti gli arredi con un privé new look. Stasera il via alle danze con il repertorio del dj Mario Fargetta alla consolle. E per la festa della donna, martedì, al via il nuovo ciclo di Loving Twiga.

All'Ostras Beach proseguono intanto le notti live: stasera i piatti musicali di Saint Paul accompagnato da Max dj e dalla voce di Lisa.

## Musica

### GOLDONETTA JAZZ & WINE

Il cantante jazz Emiliano Lo Consolo si esibisce accompagnato da Daniele Gorgone al pianoforte, Nino Pellegrini al contrabbasso e Andrea Colli. Una performance tra creatività, improvvisazione ed entertainment.

**LIVORNO.** Ridotto del Teatro Goldoni, stasera, alle ore 21.

### URI CAINE

In scena The New Uri Caine Group con Nguyen Le alla chitarra, Reggie Washington al contrabbasso e Cornell Rochester alla batteria.

**VICCHIO.** Teatro Giotto, domani, alle 21,15.

### SARA LOVE

Punta di diamante della nuova scena americana della musica d'autore, la cantautrice fa tappa in Toscana nell'ambito del suo tour nazionale. Nell'ambito dello show proporrà dal vivo i brani del nuovo Cd "I already love you".

**PISA.** Caracol, domani, alle ore 22.

### A TOYS ORCHESTRA

In concerto il gruppo pugliese che merita grande attenzione per l'originalità e lo spessore del suo percorso musicale. Un'ottima occasione, anche, per ascoltare le canzoni dell'ultimo album "Midnight Talks".

**LIVORNO.** Nuovo Gage Theatre, domani, alle ore 22.

### ELISA

La musicista propone in concerto i brani più significativi della sua carriera e quelli dell'ultimo Cd pubblicato, "Ivy". Tra arrangiamenti acustici e un suggestivo coro di voci bianche

**MONTECATINI.** Nuovo Teatro Verdi, lunedì, alle ore 21,30.

### JOAN AS POLICE WOMAN

Grande attesa per l'esibizione del gruppo che vede come leader Joan Wasser, straordinario

Jazz & Wine: Emiliano Lo Consolo in concerto stasera a Livorno



Andrea Buscemi interpreta "L'avarò" al Nuovo Teatro Verdi di Montecatini

talento della scena newyorkese.

**FIRENZE.** Teatro Odeon, martedì 8 marzo, alle ore 21,30.

### JEREMY PELT QUINTET

Cinque americani di assoluto valore artistico per una notte all'insegna della buona musica.

**CALCINAIA (Pi).** Cavatappi, martedì, ore 21.

### A BIG NIGHTMARE MUSIC

L'Orchestra della Toscana propone un concerto speciale per violino e pianoforte con Igedesman & Joo. I due hanno cominciato a collaborare quando entrambi avevano 12 anni.

**FIGLINE VALDARNO.** Teatro Garibaldi, domani, ore 21,15;

**POGGIBONSI.** Teatro Politeama, lunedì, ore 21;

**FIRENZE.** Teatro Verdi, martedì, ore 21;

**PISA.** Teatro Verdi, mercoledì, ore 21;

**EMPOLI.** Teatro Excelsior, la sera del 10 marzo alle ore 21.

### HARDJAZZ DUO

Si tratta di un nuovo e originale progetto del sassofonista Francesco Bearzatti accompagnato alla batteria da Stefano Tamborrino.

**PISA.** Ex Wide (via Franceschi 13), mercoledì sera dalle ore 21,15.

## Teatro

### L'AVARO

Il capolavoro di Moliere nell'allestimento di Andrea Buscemi. Con Andrea Buscemi, Renato Raimo, Livia Castellana, Giorgio Regali, Marina Benedetti e Riccardo De Francesca.

**MONTECATINI.** Nuovo Teatro Verdi, domani, alle ore 21,30.

### PRIMA NAZIONALE

Va in scena "Piantate in terra come un faggio o una croce", spettacolo sulla vita di Caterina da Siena e Beatrice di Pina degli Ontani. Con Elisabetta Salvatori.

**BUTI.** Teatro Di Bartolo, 25 marzo, alle ore 21,15.

### BELLA MI' TOSCANA A LIVORNO

Si tratta di uno spettacolo brillante che attraverso poesie, scenette, canzoni e stornelli svizzerà la nostra regione. Alcuni "brani" sono tratti dalle commedie esilaranti di Beppe Orlandi e c'è anche una parodia di Cavalleria Rusticana.

**LIVORNO.** Teatro Filicchi (piazza Lavagna), domenica pomeriggio, alle ore 16,30.

### LE LIBERE DONNE DI MAGLIANO

Tratto dal romanzo di Mario Tobino, lo spettacolo ha per protagonista l'attrice Livia Castellana. L'adattamento è di Andrea Buscemi.

**PECCIOLI (Pi).** Centro Polivalente, domenica pomeriggio, alle ore 18.

### ITALIANI, ITALIENI, ITALIOTI

L'esilarante e corrosiva radiografia del nostro paese ha per protagonisti Banda Osiris e Ugo Dighero. Regia e drammaturgia di Giorgio Gallione. I testi sono stati scritti da Michele Serra.

**SANTA CROCE.** Teatro Verdi, domenica, alle ore 21.

### IO DOPPIO!

Torna l'irresistibile Paolo Ruffini col suo show all'insegna dell'ironia più corrosiva tra nuovissimi doppiaggi e gli straordinari video del cuculo.

**GROSSETO.** Teatro Moderno, domenica, alle ore 21.

### EDUARDO

Va in scena "Eduardo più unico che raro!", quattro atti unici di Eduardo De Filippo per la regia di Giancarlo Sepe. Con Rocco Papaleo.

**EMPOLI.** Teatro Excelsior, mercoledì 9 marzo, alle ore 21.

### POPOLIZIO

Massimo Castri rilegge la celebre commedia di Moliere. Le scene e i costumi

sono di Maurizio Balò. Con Massimo Popolizio e - tra gli altri - Graziano Piazza.

**PRATO.** Teatro Metastasio, da mercoledì 9 a domenica 13. Festivo ore 18.

### PRIMA NAZIONALE

Va in scena "Piantate in terra come un faggio o una croce", spettacolo sulla vita di Caterina da Siena e Beatrice di Pina degli Ontani. Con Elisabetta Salvatori.

**BUTI.** Teatro Di Bartolo, 25 marzo, alle ore 21,15.

## MONTOPOLI

### “Gustopolis” ha il sapore del tartufo bianco marzolo

**MONTOPOLI.** Assalto al borgo dal fascino medievale se sarà una giornata di primavera come promettono (finalmente dopo tanta pioggia) le previsioni del tempo.

Domenica, ma con un anticipo domani, va infatti in scena “Gustopolis” con tante specialità enogastronomiche (ingresso libero). Il motto di questa 11ª edizione è “I love eat”, cioè “io amo mangiare”. E per chi non ce la fa ad aspettare domenica, come accennato, già domani sera c'è un ghiotto anticipo: perché in omaggio ai 150 anni dell'Unità d'Italia, i ristoranti “Quattro Gigli” e “La Cantina di Sant'Andrea” proporranno un menù a prezzo fisso utilizzando i pregiati sapori locali che fanno parte del Paniere di Montopoli.

Poi, domenica, la mostra mercato con assaggi gratuiti di specialità enogastronomiche, nonché la vendi-

ta di primizie agroalimentari montopolesi tra cui anche il tartufo bianco marzolo a prezzi da filiera corta.

E visto che il motto di questa edizione 2011 è “io amo mangiare”, è sottinteso che dalle 10 del mattino fino alle 20 ci sarà di che levarsi la voglia.

A cominciare dai tradizionali “ciaccini”. Da non perdere, quindi, le tre degustazioni guidate presso il museo civico. Ecco i temi: alle 11.30 “Il crostino, questo sconosciuto”; alle 15.45 “Mela-mangio non gusto” e alle 17.45 “Proposte intriganti con i formaggi”.

Ogni degustazione avrà vini abbinati. L'ingresso è gratuito, ma è necessario prenotare alla Pro Loco di Montopoli, organizzatrice della rassegna. Il numero di telefono è 0571 449024.

**Luciano Gianfranceschi**

## SERAVEZZA

### L'immaginario della fotografia negli scatti concettuali di Altamira

**SERAVEZZA.** Un fine settimana nel segno dell'immagine con la mostra di Maria Riva Christiansen, l'incontro di cultura fotografica di Adriano Altamira e il workshop di Lucia Baldini. I tre eventi sono nell'ambito dell'ottava edizione di Seravezza Fotografia, rassegna (fino al 3 aprile) nell'Arco Mediceo curata da Libero Musotti e organizzata dalla Fondazione Terre Medicee, Comune e Pifa.

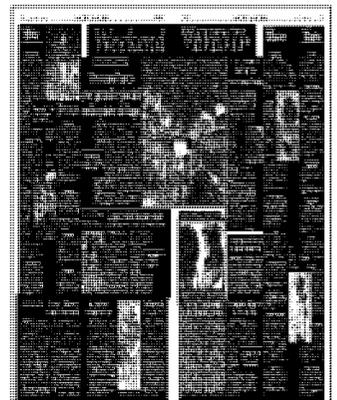
Si comincia domani alle 17 alla Fondazione Arkad con l'inaugurazione della mostra fotografica “Biu-Cianotipia” di Maria Riva Christiansen che rimarrà aperta fino alla fine della manifestazione. Una serie di scatti realizzati in cianotipia dall'autrice in Spagna

durante un periodo di studi e poi fotografie di ossa e gessi scattate nell'aula di anatomia dell'Accademia di Carrara.

Si prosegue alle ore 18 nella sala Cosimo I del Palazzo Mediceo con l'incontro di cultura fotografica di Adriano Altamira dal titolo “La vera storia della fotografia concettuale”. Quindi il workshop di Lucia Baldini “Fotografia di scena. La narrazione del paesaggio” alle Scuderie Granducali domani dalle 10 alle 19.30 e domenica dalle 10 alle 17. Prosegue poi la mostra principale della rassegna dedicata al fotografo americano Robert Rauschenberg, fino al 3 aprile. Info: [www.terremedicee.it](http://www.terremedicee.it); 0584 757443.



Un'opera del fotografo Adriano Altamira esposta a Seravezza





vini e sapori.net

a tavola con amici, in rete.

HOME

CHI SIAMO

CONTATTI

MAPPA SITO

NEWS

twitter

Venerdì, 4 marzo 2011 - Ore 17:18

## Vini e Sapori: Manifestazioni ed Eventi

Segnala a  
ViniSapori.net



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



4 Marzo 2011 - 15:53  
MANIFESTAZIONI ED EVENTI - Letto: 27 volte

## L'Unità d'Italia a firma della Federazione Italiana Cuochi

Due eventi saranno teatro per la FIC di performance d'alta cucina made in Italy: prima a Tirreno C.T., Salone dell'Ospitalità a CarraraFiere, con l'estemporanea di maccheroni dedicati al tricolore e i Concorsi culinari "Internazionali d'Italia", "Campionato Nazionale" e "Grand Junior Cooking"; poi a Roma, in Campidoglio, con le onorificenze del "Collegium Cocorum" ai benemeriti dell'arte e del sapere gastronomici.

L'Italia (dei fornelli) s'è desta: a breve, brigate di chef invaderanno (pacificamente) spazi espositivi per dare dimostrazione e conferma della loro professionalità e della grandezza della cucina del Belpaese. L'esercito di berrette bianche è quello della FIC-Federazione Italiana Cuochi, che è sempre in campo per supportare e promuovere la tradizione a tavola, rivisitata con tocco moderno, e ha tutte le carte in regola per rappresentare e onorare l'Unità d'Italia.

La prima postazione della FIC, unico ente del settore riconosciuto giuridicamente, verrà installata, dal 6 al 10 marzo, a Tirreno C.T. che, presso CarraraFiere di Marina di Carrara, da 31 anni è il Salone di riferimento della ricettività ed è organizzato, tra gli altri, da Paolo Caldana, presidente della Federazione. L'apertura della rassegna dell'Ospitalità, domenica 6, alle ore 12, è contraddistinta proprio da un'iniziativa della Federazione Italiana Cuochi: nell'Arena dei Talenti, che ogni giorno sarà lo scenario di cooking show del sodalizio, 20 chef, uno per regione, interpreteranno, con ricette inedite, "L'Unità d'Italia attraverso il maccherone". A presentare le libere versioni di uno dei simboli della cucina nazionale, che ha veramente unito le popolazioni dalle Alpi alla Sicilia, sarà Alessandro Circiello, volto televisivo e coordinatore del Compartimento Giovani, che avrà come ospite d'onore Attilio Romita, giornalista della RAI.

A Tirreno C.T., il programma della FIC, per tenere alta la bandiera del food tricolore, comprende però ben altre, ardue imprese: durante i quattro giorni fieristici, al Padiglione E, professionisti e giovani cuochi si confronteranno a suon di mestoli e coperchi per conquistare prestigiosi riconoscimenti.

Nel "laboratorio a vista", 20 squadre di chef, più di 200 provenienti anche da altri Paesi, tra cui Francia e Bielorussia, si contenderanno gli ori dell'XI edizione "Internazionali d'Italia" ([www.internazionaliditalia.eu](http://www.internazionaliditalia.eu)) e del connesso IX "Campionato Nazionale di Cucina".

La particolare "esposizione culinaria" laureerà il team "campione nazionale assoluto" e quelli per la "cucina mediterranea" e per la "cucina artistica". Trofei individuali verranno assegnati ai "campioni nazionali" di cucina fredda, artistica e pasticceria, mentre ai singoli migliori under 23 della FIC spetteranno i premi per la cucina mediterranea e artistica.

Invece è riservato agli chef della Federazione d'età inferiore ai 25 anni il "2° Grand Junior Cooking Contest", sempre integrato all'interno di "Internazionali d'Italia", nato tre anni fa in Austria e ora indetto dall'Ordine Professionale Maestri di Cucina ed Executive Chef della FIC, in collaborazione con Tirreno C.T. e con la supervisione di Giorgio Nardelli, rettore dell'Ordine.

Di fronte ai 50.000 visitatori attesi a CarraraFiere, dal 7 al 9 marzo, 24 coppie di giovani berrette bianche, costituite da uno chef e un commis, dovranno dimostrare creatività e fantasia, nel rispetto della tradizione regionale italiana. Nelle due apposite cucine attrezzate, i partecipanti avranno a disposizione un "paniere mistero", ovvero un cesto con un contenuto segreto di prodotti tipici nazionali, sorteggiato ogni giorno. In 30 minuti, due squadre per volta si sfideranno nel comporre con gli ingredienti a sorpresa un secondo piatto, completo di guarnizione. Medaglie e corsi in Scuole di cucina andranno ai vincitori, sottoposti al severo giudizio di rappresentanti dell'Ordine, secondo i criteri e le regole della WACS-Società Mondiale dei Cuochi, di cui, unica in Italia, fa parte la Federazione Italiana

## LE ULTIME NOTIZIE

[L'Obiettivo: Pasticcio e il Salone della Fiera Agricola Italia Italiana](#)  
Pubblicato il: 4 Marzo 2011 - 17:02

[Lavoro, Collezioni, e i nuovi record](#)  
Pubblicato il: 4 Marzo 2011 - 19:09

[L'Unità d'Italia a firma della Federazione Italiana Cuochi](#)  
Pubblicato il: 4 Marzo 2011 - 15:53

## LE NOSTRE RUBRICHE

NOVITA' DAL MONDO

MANIFESTAZIONI ED EVENTI

SEMINARI E CONVEGNI

PUBBLICAZIONI E RIVISTE

ITINERARI E DEGUSTAZIONI

LEGGI E REGOLAMENTI

## ARTICOLI PIU' LETTI DEL MESE

[2400001 Eco-sostenibilità e vantaggio competitivo nelle imprese vinicole](#)

**Cuochi.**

Ma anche chi giudica sarà messo a dura prova, a Marina di Carrara: nella giornata di domenica, i Maestri di Cucina della FIC dovranno dare buon esempio di come andrebbero elaborati i piatti!

Ancora a marzo, lunedì 28, un secondo, importante appuntamento, in onore della gastronomia dell'Italia unita, si svolgerà a Roma, a firma della Federazione Italiana Cuochi: in Campidoglio, nella splendida Sala Protomoteca, verrà conferita l'ambita onorificenza Collegio Cocorum a chi ha alle spalle una lunga esperienza di oltre 25 anni nell'Arte Culinaria e ha tenuto fede sempre e ovunque alla Tradizione e al Prestigio della Millenaria Cucina Italiana. Dalle ore 14, piazza Campidoglio sarà gremita da oltre 300 chef in perfetta divisa FIC e i candidati, appartenenti alle varie regioni, verranno accolti dai ragazzi degli Istituti Alberghieri di Roma. Alla presenza di autorità locali e con la conduzione di un noto presentatore televisivo, un parterre da grandi occasioni assisterà alla cerimonia di consegna dei collari e dei diplomi agli chef, per meriti di carriera. Un premio sarà attribuito anche ad alcuni famosi personaggi pubblici, per ora top-secret, che si sono distinti, nella loro professione, per aver valorizzato e salvaguardato l'agro-alimentare italiano.

Dopo la foto di rito, sulla scalinata della Protomoteca, un rinfresco sulla Terrazza Caffarelli dei Musei Capitolini, curato dal Relais le Jardin, concluderà l'intensa giornata ma non le attività della FIC, impegnata a buon diritto nella celebrazione del 150° anniversario dell'Unità d'Italia.

Se si deve attendere la fine del mese per conoscere i premiati del Collegio Cocorum, ora si sanno i nomi dei campioni di un altro Concorso, promosso dalla FIC e appena concluso: "Il Cuoco dell'anno 2011", in cartellone per la settima volta a RistorExpo, dal 20 al 23 febbraio a Lario Fiere di Erba, a Como. Alla XIV edizione del Salone della Ristorazione, l'ultimo giorno, 15 finalisti si sono contesi un premio in denaro e una pentola d'oro, marca Agnelli. Il tema del concorso è stato "La salute vien mangiando: piatto unico ispirato alla salute e alla sostenibilità", per una preparazione equilibrata in apporto calorico e di nutrienti e realizzata con prodotti a "chilometri zero". Non tutti i concorrenti hanno però interpretato correttamente il tema e questo fatto, come sempre, è stato la discriminante principale in sede di valutazione degli elaborati.

La giuria, composta da professionisti della FIC, ha proclamato vincitore il pugliese Giovanni Lorusso, "Cuoco dell'anno" per la sua "zuppetta di riso, legumi e cozze all'oro giallo, terrina di pesce, germogli e carote al vapore, quenelle di piselli e capesante alla menta, frittino di quinoa e pescatrice". Secondo classificato il marchigiano Michele Ottalevi, con "tortino di alici con cicoria formaggio di soia e pane di segale su spuma di fagioli cannellini allo zafferano dell'aquila", e terzo il lombardo Luigi Gandola, per le "costolette d'agnello bionatura in manto d'erbe e pane alla fibra, crespella alla ricotta d'asina e arance, carciofi e patate viola".

**1402201** San Valentino, Coldiretti: 20 milioni di fiori, il 75% sono rose

**1402201** I Segreti di Venezia, due itinerari alla scoperta dei misteri del Carnevale

**2002201** Il Libro dell'Aceto: Tradizione e produzione, cultura del gusto, ricette e degustazione - De Agostini 2010

**1402201** San Valentino, Coldiretti: il linguaggio dei fiori salva "gaffe"

**1402201** Amore: gli italiani lo dicono con un fiore

Cerca

**Otranto-Hotel La Porta**  
a partire da € 56 [prenota ora](#)

Vini e Sapori: la passione per il vino ed i sapori d'Italia



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. Sforza, n. 18 - 73028 **Otranto** (Lecce)

RSS Feed | News | Chi Siamo | Contatti | Mappa del sito | Novità dal mondo | Manifestazioni ed Eventi | Seminari e Convegni | Pubblicazioni e Riviste | Degustazioni ed Insegni Enogastronomici | Leggi e Regolamenti | Segnala a Vini e Sapori.net

© Copyright 2011 Vini e Sapori. All Rights Reserved

MARINA DA DOMENICA A CARRARAFIERE SALE IL SIPARIO SULLA **TIRRENO CT**

# Al via il salone del gusto

*In passerella il meglio del mercato della ristorazione*

— CARRARA —  
**TIRRENO CT** 31esima edizione. È tutto pronto a Carrara fiere per una delle rassegne tradizionalmente più attese dell'anno fieristico. Il salone per alberghi, bar e ristoranti prenderà il via domenica 6 marzo e andrà avanti fino giovedì 10. Il taglio del nastro sarà affidato al prefetto, Giuseppe Merendino e al presidente della Camera di Commercio, Norberto Ricci. Durante la cinque giorni si potrà vedere, toccare con mano e anche assaggiare, tutto quanto il mercato offre per ristoranti, alberghi, pizzerie e panifici, bar, pasticcerie e gelaterie. Il tutto non solo a livello di prodotti, ma anche di servizi. Saranno circa 300 gli espositori e 600 i marchi presenti, in 4 padiglioni per una superficie di 30mila metri quadri. «Molte delle aziende saranno in fiera con le case madri, questo la dice lunga sull'importanza che questo evento ricopre a livello nazionale» ha voluto sottolineare il direttore

di Carrara fiere, Paris Mazzanti. «Tra le novità di quest'anno — ha aggiunto Sergio Dati, dell'organizzazione di Tirreno Ct — una riguarderà Massa-Carrara e i prodotti tipici della zona con un'esposizione curata dalla Camera di Commercio

## LA KERMESSE

**Il trionfo dei prodotti tipici e dei servizi per alberghi, bar e accoglienza a 360 gradi**

e dalla Provincia. Stiamo pensando di ampliare questa sezione nelle edizioni future». «Nonostante il momento di crisi economica, siamo riusciti a completare i padiglioni senza soffrire troppo — ha detto Paolo Caldana, uno degli organizzatori —. Questa è una fiera in cui non si fanno solo chiacchiere, ma gli espositori fan-

no affari ed escono soddisfatti».

**GLI EVENTI** salienti inizieranno domenica con il premio Ais Apuana, riservato ai sommelier e il concorso 'Maitre dell'anno'. Lunedì saranno impegnati i barman con la tavola rotonda 'Il vino e i cocktail', e si avvierà la prima giornata del concorso 'Gelatissimo'. Martedì sarà il giorno della finalissima del campionato italiano baristi e caffetteria, e i cuochi si contenderanno il premio 'Le apuane si raccontano a tavola'. Non mancheranno i tradizionali concorsi e seminari per pizzaioli, cioccolatieri, pasticceri e panificatori. In conclusione gli organizzatori non hanno nascosto qualche preoccupazione riguardo la giornata del 9 marzo, quando a Marina di Carrara arriverà la Tirreno-Adriatico, che comporterà l'inibizione di buona parte della viabilità che porta al complesso fieristico.

**Matteo Bernabè**



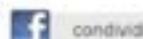
**Altro > Altro > A Carrara le ultime novità per le forniture di alberghi e ristoranti**

Attesi circa 50.000 operatori da tutta Italia

**A Carrara le ultime novità per le forniture di alberghi e ristoranti**

ultimo aggiornamento: 02 marzo, ore 17:04

Dal 6 al 10 marzo a CarraraFiere circa 30mila metri quadrati di esposizione e 300 aziende che porteranno in fiera oltre 600 marchi commerciali.



Invia stampa



Firenze, 2 mar. - (Adnkronos) - E' tutto pronto per la via della 31esima 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 6 al 10 marzo prossimi sono attesi nei padiglioni della fiera oltre 30mila 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.

"Tirreno C.T. e' un appuntamento cresciuto di anno in anno - spiegano Sergio Dati e Paolo Caldana, gli organizzatori della fiera - e questo grazie alla qualità dell'offerta in fiera in un settore che seppure sfiorato dalla crisi del periodo sta reagendo rinnovandosi e presentandosi al cliente e ai consumatori in maniera moderna, ma al contempo legata ad una tradizione che in Italia vanta le migliori scuole".

Innovazione e confronto, grazie ai molti appuntamenti in programma, sono gli elementi che hanno permesso a questa fiera di crescere di anno in anno diventando un appuntamento in cui concludere affari.

A dare il via alla fiera alle ore 12 nell'Arena di **Tirreno CT**, spazio che ogni giorno ospiterà delle dimostrazioni con i cooking show dei cuochi della **Federazione Italiana Cuochi** animati dai giornalisti **Alex Revelli** e **Susanna Cutini**, sarà l'Unità d'Italia vista attraverso il maccherone interpretato da 20 cuochi (ognuno in rappresentanza di una regione diversa) coordinati dallo chef **Alessandro Circello**. Venti ricette diverse, ma accomunate dalla pasta, prodotto simbolo dell'italianità nel mondo, saranno realizzate da questi giovani chef provenienti da tutta Italia per dimostrare che l'unione di questo nostro Paese parte dalle cose semplici e buone, quali appunto i prodotti tipici dello Stivale.

Sarà questo uno dei tanti appuntamenti in programma a Tirreno C.T. che anche per il 2011 presenta un ricco programma di eventi tra i quali seminari, convegni e tavole rotonde con i massimi rappresentanti del turismo e dell'offerta territoriale. Inoltre non mancheranno dimostrazioni professionali e concorsi organizzati dalle diverse Associazioni di categoria che partecipano attivamente alla manifestazione tra le quali quella dei Barman, i Gelatieri, i Maitres, Panificatori, Pasticcieri, Pizzaioli, Sommelier e Cuochi.

Saranno proprio queste associazioni ad animare il ricchissimo programma della fiera che prevede tra le altre cose il concorso di Maitre dell'anno d'Italia, i campionati italiani di Barman, mentre la Federazione italiana cuochi promuoverà l'undicesima edizione del concorso culinario "Internazionali d'Italia", il nono Campionato Nazionale di cucina. Inoltre nei giorni di fiera sarà presente il Forum nazionale della cioccolateria, pasticceria e panificazione e si svolgeranno le finali del concorso "Giroplazza d'Europa" con i migliori pizzaioli del vecchio continente che si sfideranno.

In Toscana sono presenti 7.500 ristoranti (pari a circa l'8% del totale in Italia), oltre 8mila bar (il 6% del nazionale) e circa 16mila pubblici esercizi (il 7 per cento di quelli italiani). Il settore della ristorazione e dei bar in Italia rappresenta numeri importanti con circa 100mila ristoranti e 360mila 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.

**Adnkronos su facebook**Mi piace  Piace a 20510 persone. Registrati per vedere cosa piace ai tuoi amici.I PIU' POPOLARI  ATTIVITÀ DEGLI AMICI**TV IGN ADNKRONOS**

VEDI TUTTI I CANALI		PLAY
TG ULTIM'ORA	SANTI E GIORNI DI CANTO	WEEKLY NEWS
OROSCOPO	METEO	SALUTE
LAVORO	PROMETEO	TV <b>IGN</b>

**In evidenza****150° anniversario  
Unità d'Italia****Nasce Corrente 2.0,  
nuovo portale Gse sulle  
energie rinnovabili****Genova si candida a  
capitale europea di  
Smart Mobility****Adnkronos Web Sms,  
quando l'informazione  
è a portata di mano****Callipo, buoni prodotti  
dal mare****Professioni, il punto su  
Ordini e Casse  
previdenziali****Il Libro dei fatti 2010.  
Un milione di notizie,  
tutte in tasca**

Secondo l'ultimo rapporto della **Federazione Italiana Pubblici Esercizi**, nel 2010 si è avuto un buon recupero nel primo semestre, per poi scendere ancora nella seconda parte facendo chiudere l'anno con il segno meno, il 38,8% delle imprese ha indicato una flessione del fatturato rispetto al 2009 e la differenza con coloro che, al contrario, affermano di aver avuto un incremento di fatturato resta negativa (-6,5). In termini percentuali la perdita di fatturato è di circa un punto e mezzo.

È salito tuttavia il numero dei flussi di clientela che nel 2010 è salito del 17% rispetto all'anno precedente (3 ristoranti su dieci hanno visto un incremento della clientela). **Tra le cause di questo paradosso vi sarebbero i prezzi delle materie prime in crescita e insieme l'aumento del costo di alcuni servizi.** Anche per quanto riguarda l'occupazione nel settore si parla di un incremento rispetto al 2009. Per quanto riguarda il fatturato medio si preannuncia per il primo trimestre del 2011 una flessione del 17 per cento rispetto allo stesso periodo dell'anno passato.

Tirreno C.T. è organizzata da TirrenoTrade Srl con il patrocinio di Regione Toscana, Provincia di Massa - Carrara, CNA, Camera di Commercio di Massa - Carrara, Federazione Italiana Cuochi. Il programma degli eventi e della fiera è disponibile sul sito [www.tirrenoct.it](http://www.tirrenoct.it). In occasione di questo evento sono stati promossi dei pacchetti turistici in collaborazione con l'agenzia del turismo locale.

pubblica questa notizia su:            segnala questa notizia su:   

## TAG

turismo - **tirreno ct** - tirrenotrade - carrara fiere -

## articoli correlati

Non ci sono articoli correlati.

[invia stampa](#)

INSTALL THE LATEST VERSION  
OF FLASH TO WATCH FREE  
DAILY SPORT VIDEOS ONLINE

[CLICK HERE TO INSTALL FLASH](#)

## servizi

- gruppo adnkronos
- contattaci
- palazzo dell'informazione
- ticker delle ultime notizie
- 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](#) | [ENGLISH](#) | [ITALIANO](#) | [SALUTE](#) | [LAVORO](#) | [PRONTORIA](#) | [MUSEI ONLINE](#) | [IMMEDIATISSIMI](#)

© 2010 GMC Giuseppe Maria Communications S.p.A. unipersonale, partita IVA 01145141006

Igi: Testata giornalistica registrata. Registrazione numero 478 del 7 dicembre 2004 presso il Tribunale di Roma. Direttore responsabile Giuseppe Pasquale Mena

ASSOCIAZIONE ESPOSIZIONI  
E FIERE ITALIANE

Il portale per l'Internazionalizzazione del Settore Fieristico Italiano

BETA VERSION

In questa sezione: [Elenco News](#) | [Elenco News Del Mese Corrente](#)

## News

[aumenta](#) [diminuisce](#) [cambia font](#)

02-03-2011

**LONGARONE, MIG - MOSTRA INTERNAZIONALE DEL GELATO ARTIGIANALE: PARTITA LA MACCHINA ORGANIZZATIVA DELLA 52ª EDIZIONE**  
**manifestazione**

Con il mese di marzo molte gelaterie riaprono i battenti dopo la pausa invernale e anche Longarone Fiere ritorna in moto la macchina organizzativa della MIG - Mostra Internazionale del Gelato Artigianale, edizione numero 52, che si terrà a Longarone (Belluno) dal 27 al 30 novembre 2011. I primi mesi dell'anno vengono dedicati soprattutto ad iniziative finalizzate alla promozione del gelato e la prima uscita ufficiale, come è avvenuto negli ultimi due anni, sarà al Parlamento europeo, dove il gelato artigianale e le aspettative degli operatori del settore saranno

presentate da Artglace, la Confederazione delle Associazioni dei Gelatieri Artigiani della Comunità Europea, ai parlamentari nel corso di una conferenza stampa organizzata con la collaborazione dell'On. Antonio Cancian. Il parlamento di Strasburgo (lo scorso anno la manifestazione si era tenuta a Bruxelles) rappresenta per i gelatieri una vetrina importante non solo per far conoscere meglio il prodotto, che sarà distribuito in grandi quantità, ma anche per richiamare l'attenzione sulla necessità di dar vita ad una normativa di settore uniforme negli stati dell'Unione Europea che renda più agevole il lavoro non solo degli stessi gelatieri, ma anche dei fornitori di prodotti e materie prime.

All'incontro saranno presenti i dirigenti delle associazioni di gelatieri aderenti ad Artglace, in rappresentanza di nove paesi, nonché amministratori dei Comuni dove storicamente l'attività dei gelatieri è molto diffusa. Oltre ai Comuni bellunesi di Longarone e della valle di Zoldo saranno, ad esempio, presenti anche gli spagnoli di Jijona, cittadina vicina ad Alicante, dalla quale partono ogni anno centinaia di gelatieri con attività in tutta la penisola iberica. Assieme all'On. Cancian sono previsti gli interventi del presidente di Artglace, Ferdinando Buonocore e di Longarone Fiere, Oscar De Bona. Nel corso dell'evento di Strasburgo verrà presentata ufficialmente anche la 3. Giornata Europa del Gelato Artigianale, per la quale Artglace punta al riconoscimento ufficiale da parte del Parlamento Europeo, che si svolgerà il 24 marzo in tutti i Paesi europei a cura delle diverse associazioni.

Longarone Fiere rinnova, poi, anche quest'anno, con la collaborazione del GA - Comitato nazionale per la difesa e la diffusione del gelato artigianale e di produzione propria, l'impegno per interessare i giovani ed in particolare gli studenti delle scuole alberghiere e della ristorazione all'attività di gelateria, proponendo la 18. edizione del Concorso Nazionale Festival d'Autore, che toccherà diverse località d'Italia per concludersi a Longarone in occasione della giornata conclusiva della 52. MIG. Ai tradizionali appuntamenti, per questa edizione si aggiungono nuove tappe, la prima delle quali è programmata già giovedì 10 marzo a Marina di Carrara, organizzata da Pro 2 Ma.Ri., con la collaborazione della rivista Pasticceria Internazionale e Gustar - OMF, in occasione della Mostra "Tirreno C.T. 2011". Ricordiamo che lo scorso anno il concorso è stato vinto dai rappresentanti dell'Istituto alberghiero di Castellmare di Stabia ai quali Longarone Fiere, in collaborazione con l'azienda Corena - Talme, ha fatto omaggio di una macchina professionale per la preparazione del gelato.

[print](#) [top ↑](#)

## AEFI - Associazione Esposizioni e Fiere Italiane

Via Emilia, 155 - 47900 Rimini - Tel: +39 0541-744229 Fax: +39 0541-744312 E-mail: [info@aefi.it](mailto:info@aefi.it)  
P.IVA 03621660962 Copyright Aefi 2000-2008 - Tutti i diritti riservati

Associazione	Studi Sul Settore Fieristico	Internazionalizzazione	Certificazione	Formazione
Chi Siamo	Aefi Fiere 2009	Promozione	CoSIF	Corsi Aefi
Organizzazione	Aefi Fiere Vecchie Edizioni	Informazione	Manifestazioni Certificate	Convegni e Seminari Aefi
Sedi	Bibliografia	Accessibilità	Soci ISF	Iniziative Formative di altri Enti
Gli Associati	Studi	Accordo di Settore		Calendario
Settore Rappresentato	Pubblicazioni			Calendario
Programmi Attività	Statistica			Quartieri
				Fiere Estere
				Rassegna Stampa

## ADNKRONOS

## Turismo: a Carrara ultime novità per forniture alberghi e ristoranti

Firenze, 2 mar. - (Adnkronos) - E' tutto pronto per la via della 31esima 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 6 al 10 marzo prossimi sono attesi nei padiglioni della fiera oltre 50mila 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. "Tirreno C.T. e' un appuntamento cresciuto di anno in anno - spiegano Sergio Dati e Paolo Caldama, gli organizzatori della fiera - e questo grazie alla qualità dell'offerta in fiera in un settore che seppure sfiorato dalla crisi del periodo sta reagendo rinnovandosi e presentandosi al cliente e ai consumatori in maniera moderna, ma al contempo legata ad una tradizione che in Italia vanta le migliori scuole". Innovazione e confronto, grazie ai molti appuntamenti in programma, sono gli elementi che hanno permesso a questa fiera di crescere di anno in anno diventando un appuntamento in cui concludere affari. (segue)

*(Red-Viol/Pat/Adnkronos)*

venerdì, 2 marzo 2011



## FACCIAMO COME LA CARFAI

## TRE RIGHE

«Ho smesso di usare il cellulare», giura il premier. Le convocazioni per i banghi bu sciranno sulla Gazzetta ufficiale.



## LINK

- Facebook
- Premio Polena
- Report
- Interpreteinternazionale
- Totoguida

## PIÙ VISTI PIÙ COMMENTATI

- 1 | Silvio e la parodia della democrazia di Peppino Caldarola
  - 2 | Un po' di Duce e di comunismo pasto ai matusa di Stefano Cappelli
  - 3 | L'impotente di Alessandro Calv
  - 4 | De Gregorio e i comprati «Qui sono peggio di me» di Francesco Pi
  - 5 | L'idea suicida della spallata referendaria di Stefano Cappellini
- 
- 1 | No all'Aventino e ai tabù sulla giustizia di Stefano Cappellini
  - 2 | Un po' di Duce e di comunismo pasto ai matusa di Stefano Cappelli
  - 3 | Silvio e la parodia della democrazia di Peppino Caldarola
  - 4 | L'impotente di Alessandro Calv
  - 5 | Il «tosto» discorso su un'Italia horror di Peppino Caldarola

Prima pagina &gt; adnkronos

INDIETRO

## ADNKRONOS

## Turismo: a Carrara ultime novità per forniture alberghi e ristoranti (2)

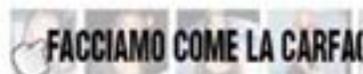
(Adnkronos) - A dare il via alla fiera alle ore 12 nell'Arena di **Tirreno C.T.**

spazio che ogni giorno ospiterà delle dimostrazioni con i cooking show dei

cuochi della Federazione italiana cuochi animati dai giornalisti Alex Revelli e Susanna Cutini, sarà l'Unità d'Italia vista attraverso il maccherone interpretato da 20 cuochi (ognuno in rappresentanza di una regione diversa) coordinati dallo chef Alessandro Circello. Venti ricette diverse, ma accomunate dalla pasta, prodotto simbolo dell'italianità nel mondo, saranno realizzate da questi giovani chef provenienti da tutta Italia per dimostrare che l'unione di questo nostro Paese parte dalle cose semplici e buone, quali appunto i prodotti tipici dello Stivale. Sarà questo uno dei tanti appuntamenti in programma a Tirreno C.T. che anche per il 2011 presenta un ricco programma di eventi tra i quali seminari, convegni e tavole rotonde con i massimi rappresentanti del turismo e dell'offerta territoriale. Inoltre non mancheranno dimostrazioni professionali e concorsi organizzati dalle diverse Associazioni di categoria che partecipano attivamente alla manifestazione tra le quali quella dei Barman, i Gelatieri, i Maitres, Panificatori, Pasticceri, Pizzaioli, Sommelier e Cuochi. Saranno proprio queste associazioni ad animare il richiestissimo programma della fiera che prevede tra le altre cose il concorso di Maître dell'anno d'Italia, i campionati italiani di Barman, mentre la Federazione italiana cuochi promuoverà l'undicesima edizione del concorso culinario "Internazionali d'Italia", il nono Campionato Nazionale di cucina. Inoltre nei giorni di fiera sarà presente il Forum nazionale della cioccolateria, pasticceria e panificazione e si svolgeranno le finali del concorso "Giropizza d'Europa" con i migliori pizzaioli del vecchio continente che si sfideranno. (segue)

| [Red-Xin/Pu/Adnkronos](#)

mercoledì, 2 marzo 2011



## TRE RIGHE

«Ho smesso di usare il cellulare», giura il premier. Le convocazioni per i banghi in acciaio sulla Gazzetta ufficiale.



## LINK

- [Facebook](#)
- [Premio Polena](#)
- [Report](#)
- [Interpreteinternazionale](#)
- [Totoguida](#)



## PIÙ VISTI PIÙ COMMENTATI

- 1 | Silvio e la parodia della democrazia di Peppino Calderola
  - 2 | L'idea suicida della spallata referendaria di Stefano Cappellini
  - 3 | Un po' di Duce e di comunismo pasto ai matusa di Stefano Cappellini
  - 4 | L'impotente di Alessandro Calv
  - 5 | De Gregorio e i comprati «Quei sono peggio di me» di Francesco Pe
- 1 | No all'Aventino e ai tabù sulla giustizia di Stefano Cappellini
  - 2 | Un po' di Duce e di comunismo pasto ai matusa di Stefano Cappellini
  - 3 | Silvio e la parodia della democrazia di Peppino Calderola
  - 4 | L'impotente di Alessandro Calv
  - 5 | L'idea suicida della spallata referendaria di Stefano Cappellini

## ADNKRONOS

## Turismo: a Carrara ultime novità per forniture alberghi e ristoranti (4)

(Adnkronos) - È salito tuttavia il numero dei flussi di clientela che nel 2010 è salito del 17% rispetto all'anno precedente (3 ristoranti su dieci hanno visto un incremento della clientela). Tra le cause di questo paradosso vi sarebbero i prezzi delle materie prime in crescita e insieme l'aumento del costo di alcuni servizi. Anche per quanto riguarda l'occupazione nel settore si parla di un incremento rispetto al 2009. Per quanto riguarda il fatturato medio si preannuncia per il primo trimestre del 2011 una flessione del 17 per cento rispetto allo stesso periodo dell'anno passato. Tirreno C.T. è organizzata da TirrenoTrade Srl con il patrocinio di Regione Toscana, Provincia di Massa - Carrara, CNA, Camera di Commercio di Massa - Carrara, Federazione Italiana Cuochi. Il programma degli eventi e della fiera è disponibile sul sito [www.tirrenocct.it](http://www.tirrenocct.it). In occasione di questo evento sono stati promossi dei pacchetti turistici in collaborazione con l'agenzia del turismo locale.

(Red-Xin/Pnl Adnkronos)

mercoledì, 2 marzo 2011



## FACCIAMO COME LA CARFA

## TRE RIGHE

«Ho smesso di usare il cellulare», giura il premier. Le convocazioni per i banghi bucciranno nella Gazzetta ufficiale.



## LINK

Facebook  
Premio Polena  
Report  
Interpreteinternazionale  
Totoguida

## PIÙ VISTI PIÙ COMMENTATI

- 1 | Silvio e la parodia della democrazia di Peppino Caldarola
  - 2 | Un po' di Duce e di comunismo pasto ai matusa di Stefano Cappelli
  - 3 | L'impotente di Alessandro Calv
  - 4 | De Gregorio e i comprati «Qui sono peggio di me» di Francesco Pi
  - 5 | L'idea suicida della spallata referendaria di Stefano Cappellini
- 1 | No all'Aventino e ai tabù sulla giustizia di Stefano Cappellini
  - 2 | Un po' di Duce e di comunismo pasto ai matusa di Stefano Cappelli
  - 3 | Silvio e la parodia della democrazia di Peppino Caldarola
  - 4 | L'impotente di Alessandro Calv
  - 5 | Il «tosto» discorso su un'Italia horror di Peppino Caldarola

pp untamenti



18/21 marzo - Fermo

In primo piano le squisite tipicità marchigiane, con aree espositive dedicate ai DOP e l'irrinunciabile **Mercatino** che, da sempre, offre la possibilità di degustare ed acquistare, direttamente dai produttori, esclusive specialità: olive ascolane, formaggi pecorini e caprini, ciastucci, maccheroncini di Campofilone, vino cotto, salame di Fabriano, mela rosa dei Sibillini, miele, marmellate, tarbù, prosciutto di Carpegna, legumi e cereali biologici, olio extravergine d'oliva ed anche il pregiato pesce dell'Adriatico. Il **Salone del Turismo enogastronomico**, inoltre, propone paesi e comprensori delle Marche nei quali le prelibatezze enogastronomiche vengono offerte accanto ad attrattive storico-artistiche, naturalistiche e paesaggistiche. Marche da assaporare e sorseggiare, quindi, ma anche da indossare, con la **Made in Marche Gallery**, un suggestivo percorso attraverso le prestigiose griffes e le icone più rappresentative della creatività di questa splendida regione.

## TIRRENO C.T.

OSPITALITÀ ITALIA TEMPO DI PANE

6/10 marzo - Marina di Carrara (MS)

Circa 300 espositori in rappresentanza di oltre 600 marchi commerciali nei circa 30mila metri quadrati della rinnovata Fiera con 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, Pasticcieri, Pizzaioli, Sommelier e Cuochi: concorso di Maître dell'anno d'Italia, campionati italiani per Barman, concorso culinario "Internazionali d'Italia", il nono Campionato Nazionale di cucina. Inoltre nei giorni di fiera sarà presente il Forum nazionale della cioccolateria, pasticceria e panificazione e si svolgeranno le finali del concorso "Giropizza d'Europa" con i migliori pizzaioli del vecchio continente che si sfideranno.



Terre di Toscana - 13/14 marzo 2011

UNA Hotel - Lido di Camaiore (LU) - Via Sergio Bernardini ex Viale Colombo, 335/337

Le oltre 500 etichette di 120 produttori in assaggio costituiranno un'occasione imperdibile per gli appassionati che entreranno a contatto con le migliori espressioni della viticoltura toscana e per i numerosi operatori che ormai da anni scelgono questo appartamento per avere un'accurata guida sulle nuove avventure in commercio in anteprima su Vinitaly. A completamento della parte vinosa una selezione di specialità gastronomiche della regione e una grande cena in compagnia dei vignaioli. **HYPERLINK** info@acquabuona.it - Tel. 3286400660 - 3356814021

GUSTO  
in SCENA

LUGANO - Palazzo dei Congressi - 13 e 14 marzo

Gusto in Scena diventa europeo. La manifestazione, ideata e curata dal giornalista Marcello Corroini, arriverà al Palazzo dei Congressi di Lugano per presentare un format unico. L'evento, infatti, farà incontrare in un'unica location tre mondi attraverso **Chef in Concerto**, congresso di grandi cuochi (quest'anno **Antonino Cannavacciuolo**, **Alfonso Caputo**, **Riccardo De Pra**, **Cerrado Fasolada**, **Giovanni Grasso**, **Herbert Hintner**, **Pietro Leemann**, **Pino Lavarra**, **Nicola Partinari**, **Niko Romito**, **Massimo Spigaroli**, **Paolo Teverini**, **Gaetano Trovato**, **Italo Vinciguerra** e molti altri) **I Magnifici Vini**, selezione di circa cento cantine d'Europa e **Seduzioni di Gola**, la rassegna di stili gastronomici. Lugano rappresenta il ponte ideale tra Italia e Svizzera; quest'ultima avrà la possibilità di conoscere i grandi cuochi italiani e il meglio dei vini e dei prodotti italiani, mentre professionisti e appassionati del nostro Paese potranno scoprire le bellezze del vicino Canton Ticino. Lugano, infatti, è a circa 50 minuti da Milano ed è facilmente raggiungibile con ogni mezzo.

Info: [www.gustoin scena.it](http://www.gustoin scena.it) - segreteria@gustoin scena.it - 02 29404086

i Mille di



Una grande Italia interamente in cioccolato: sarà attraverso questa maxi installazione, lunga oltre 13 metri e dal peso di 14 tonnellate che Cioccolato festeggerà il 150° Anniversario dell'Unità d'Italia, anticipando, con un'edizione straordinaria, l'apertura della manifestazione torinese dedicata al cibo degli dei, in programma dal 25 Marzo al 3 Aprile prossimi con il patrocinio del Comune di Torino.

A Torino, dal 17 Marzo 2011, giornata ufficiale dell'inizio dei festeggiamenti e fino al 3 Aprile, il pubblico che gramerà **Piazza Vittorio Veneto** potrà ammirare l'originale riproduzione in scala della penisola e alcuni tra i suoi principali monumenti. A far da cornice alla grande Italia saranno i **Mille di Cioccolato**, ossia mille tipologie di prodotti al cioccolato Made in Italy, dal **Glanduja District** del Piemonte ai distretti del cioccolato di Varese e Belluno, dalla **Tuscan Chocolate Valley** alla tradizione cioccolatiera dell'Umbria fino al **Polo Sud del Cioccolato** rappresentato dal cioccolato di Modica, toccando anche le specialità al cioccolato di altre regioni italiane.

## golosaria

Torna, per il quinto anno consecutivo, Golosaria tra i castelli del Monferrato, la manifestazione itinerante firmata da Paolo Masobrio che si terrà nel 2011 tra le province di Alessandria, Asti e Torino durante due weekend consecutivi: **dal 4 al 6 e il 12 e 13 marzo**.

Il primo fine settimana avrà per protagonista il **castello di Casale Monferrato** ed altre antiche residenze. E qui si raduneranno gli artigiani del gusto provenienti da tutta Italia, mentre il weekend successivo il cuore della manifestazione sarà il **castello dei Conti Amico di Castell'Alfero**. Castelli, cantine, palazzi storici, chiese e interi paesi apriranno le porte a curiosi e appassionati che giungeranno nel Monferrato.

[www.golosaria.it](http://www.golosaria.it)  
[www.clubpapiilon.it](http://www.clubpapiilon.it)

# PIZZA GLOBAL

Curiosità, notizie, pettegolezzi, iniziative, incontri nel mondo e dal mondo della pizza

a cura di Monica Gradilone

## ANTONIO PACE PROPONE UNA PIZZA NAPOLETANA VERACE PIÙ DINAMICA E MENO STG

Un road show internazionale sulla 'vera pizza napoletana' che, dopo aver fatto tappa, dall'1 al 3 marzo scorsi, all'International Pizza Expo di Las Vegas (USA), proseguirà a San Paolo (Brasile), Asia (Taiwan e Giappone) ed Europa.

E poi l'istituzione di due albi: quello dei fornitori ufficiali, grazie al quale le pizzerie che realizzano la 'vera' pizza secondo l'antica tradizione partenopea potranno individuare il top delle aziende produttrici di materie prime alimentari e attrezzature, ottimizzando, così, il delicato processo di approvvigionamento; e l'Albo dei Pizzaioli, che mira a tutelare e professionalizzare i pizzaioli che "adottano" il disciplinare internazionale 'vera pizza napoletana'.

Dulcis in fundo, l'innovazione di prodotto con il lancio sul mercato del forno "Verace Pizza" della Refrattari Valoriani.

Sono, queste, le iniziative che l'Associazione Verace Pizza Napoletana ha presentato il 21 febbraio scorso a Napoli, in un noto ristorante del Borgo Marinaro.

"Attraverso questi progetti - ha esordito il presidente Antonio Pace - la nostra Associazione entra in una nuova fase della sua lunga attività, destinata a fornire nuovi strumenti di promozione e attrezzature all'avanguardia ai nostri 348 associati presenti in 18 paesi del mondo; a realizzare una più efficace sinergia tra le aziende della filiera, agroalimentare e non, collegate al comparto 'pizza'; infine, a qualificare una categoria, quella dei pizzaioli, che merita una maggiore considerazione in virtù della sua indubbia professionalità".

"L'obiettivo finale - ha concluso Pace - è garantire una sempre più capillare penetrazione della 'vera pizza napoletana' e dei prodotti agroalimentari d'eccellenza sui mercati internazionali, obiettivo che è possibile perseguire accogliendo, senza pregiudizi, l'innovazione e realizzando vigorose azioni di sistema che coinvolgano i diversi attori della filiera: pizzerie, aziende produttrici e pizzaioli".

(ndr: Caro Antonio, ora ci aspettiamo l'apertura ai forni elettrici)

## È GIAPPONESE IL MIGLIOR "PIZZAIUOLO" DELL'ULTIMA GARA TENUTASI A NAPOLI

Akinari - che ha aggiunto Pasquale al suo nome in onore del suo maestro pizzaiolo, Pasquale Parziale della pizzeria Parziale di Corso Umberto a Napoli - si è imposto in una gara durata due giorni fra 150 pizzaioli riuniti per l'occasione al "Vulcano Buono" di Nola.

Akinari Pasquale Makishima già nell'edizione 2009 era salito sul terzo gradino del podio, ed era stato nominato ambasciatore dei pizzaioli napoletani in Giappone.

Akinari "Pasquale" Makishima, sarà visto come un pericolo per la "napoletanità" dell'arte della pizza o come motivo d'orgoglio?

Come la prenderanno proprio i napoletani, da sempre fieri della loro pizza, nel vedersi soffiare sotto il naso lo scettro da un giapponese?

Beh, a dirlo tutta dovremmo essere ancora più inorgogliati da questa rivelazione, perché è la prova che la nostra cucina e i nostri prodotti sono molto amati all'estero al punto da specializzarsi ed eccellere nelle preparazioni.

(ndr: I napoletani sono già stati scioccati con la pizza dessert nel 1984)

## LA PIZZA PIÙ BUONA? E' FATTA DA UN PIZZAIUOLO LITUANO E SENZA MOZZARELLA

La pizza è di sicuro il simbolo dell'Italia e dell'italianità nel mondo. La preparazione della pizza divide il Nord e il Sud del Belpaese, come spiega Gianni Marin, pizzaiolo di Caorle (Ve). Due modelli: quello meridionale dove per l'impatto 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. Il modello del Nord si differenzia per l'utilizzo della mozzarella fioridlatte al 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. "Si può dire che l'Italia ha due modelli di pizza che però vengono apprezzati indipendentemente dalla loro origine in tutto allo stivale - spiega Marin - dato che il gusto varia da regione a regione".

(ndr: Ma siamo sicuri di questi dati?)

La pizza e la sua preparazione è stata al centro di **Tirreno Ct**, la manifestazione di Carrara, il primo posto della selezione di **Tirreno Ct** è andato a Besir Limani lituano, pizzaiolo della pizzeria La Torretta dell'Aquila (disturba dal terremoto) con la pizza "Fatalità" composta da pomodoro, rucola, burrata, noci, pomodori secchi e funghi pioppini. Secondo il francese John Berg della pizzeria Le Barone in Normandia, mentre la terza piazza è andata a Camuz Abdallah, pizzaiolo marocchino della pizzeria Valentina di Mantova. I primi dieci pizzaioli in gara alle selezioni di **Tirreno Ct** parteciperanno alla finalissima di Parigi.

## AGUGLIARO & FIGNA MOLINI SPA AL SIGEP AL "VILLAGGIO DELLA PIZZA ITALIANA"

Grande successo di pubblico e di operatori per il "Villaggio della Pizza Italiana", uno spazio allestito al Sigep in cui il pizzaiolo ha avuto la possibilità di incontrare tutte le aziende primarie del mondo della pizzeria, tutti gli strumenti a lui necessari e anche una pizzeria pronta per l'uso.

Agugliaro & Figna Molini SpA è stata partner dell'iniziativa organizzata dalla rivista Pizza Italiana, con l'importante supporto della Squadra Nazionale Acrobati Pizzaioli del Maestro Danilo Pagano.

Agugliaro & Figna nell'occasione ha offerto i premi in palio per il 1° Trofeo Internazionale "Pizza d'Autore", nonché le farine "5 stagioni" con le quali si è potuto preparare pizza e specialità di qualità per tutta la durata dell'evento. Al trofeo hanno partecipato 32 pizzaioli provenienti da tutta Italia che si sono sfidati con estro e creatività, proponendo condimenti innovativi e accostamenti di gusto deliziosi. I partecipanti sono stati premiati dai responsabili delle aziende sostenitrici, alla presenza di grande pubblico, oltre che di operatori e specialisti del settore.

(ndr: per quante ne facciamo, sono sempre innovazioni...)





## Eventi, Fiere & co ▶ Agenda 2011

di Jessica Mattioli

### CIOCK'N ROLL 12/21 febbraio

Kermesse del cioccolato  
Sanremo - [www.eurochocolate.com](http://www.eurochocolate.com)

### SALON DU CHOCOLAT 25/27 febbraio

Appuntamento internazionale con i migliori artigiani cioccolateri e pasticceri (edizione italiana)  
Bologna - [www.salon-du-chocolat.com](http://www.salon-du-chocolat.com)

### TIRRENO C.T. 6/10 marzo

Fiera delle attrezzature e forniture per il fuoricasa  
Carrara (MS) - [www.tirrenoct.it](http://www.tirrenoct.it)

### CHOCOMOMENTS 11/20 marzo

Festa del cioccolato  
Pavia - [www.chocomoments.it](http://www.chocomoments.it)

### G.A.T.E. 19/22 marzo

Gestione, Accoglienza, Tecnologie, risparmio energetico, eventi  
Foggia - [www.solutiongroups.it](http://www.solutiongroups.it)

### SAPORE TASTING EXPERIENCE 19/22 marzo

Gusti, riti e tendenze 24 ore fuoricasa  
Rimini - [www.saporerimini.it](http://www.saporerimini.it)

### ALIMENTARIA&HOREXPO 27/30 marzo

Salone internazionale dell'alimentazione  
Lisbona (Portogallo)  
[www.alimentariahorexpo-lisboa.com](http://www.alimentariahorexpo-lisboa.com)

### INTERSICOP 24/28 marzo

Salone internazionale panetteria, pasticceria  
Madrid (Spagna) - [www.ifema.es](http://www.ifema.es)

### CIOCCOLATÒ 25 marzo/3 aprile

Kermesse del cioccolato  
Torino - [www.cioccola-to.it](http://www.cioccola-to.it)

### CIOCCOLOSITÀ 11/13 marzo

Mostra del cioccolato artigianale di qualità  
Monsumano Terme (PT)  
[www.cioccolosita.it](http://www.cioccolosita.it)

### ITALIA BEER FESTIVAL 4/6 marzo, 15/17 aprile

Birra ed eccellenze dolci e salate  
Milano e Roma  
[www.degustatoribirra.it](http://www.degustatoribirra.it)

### CIBUS TOUR 15/17 aprile

Viaggio nei sapori del made in Italy  
Parma - [www.chhotelex.cn](http://www.chhotelex.cn)

### HOTELEX SHANGAI 29 marzo/1 aprile

Tecnologia e attrezzature per l'ospitalità  
Shanghai (Cina) - [www.chhotelex.cn](http://www.chhotelex.cn)

### TUTTOFOOD 8/11 maggio

Salone mondiale dell'alimentazione  
Rho (MI) - [www.tuttofood.it](http://www.tuttofood.it)

### FITHEP MERCORSUR 13/17 giugno

Tecnologia e materie prime per gastronomia, cioccolato e caffè  
Buenos Aires (Argentina) - [www.publitec.com.ar](http://www.publitec.com.ar)

### WORLD PASTRY TEAM CHAMPIONSHIP 4/5 luglio

Campionato mondiale di pasticceria a squadre  
Phoenix (USA) - [www.worldpastryforum.com](http://www.worldpastryforum.com)

Le manifestazioni possono subire variazioni.  
Per conferme contattare gli organizzatori.

● Eventi ● Fiere



## Corsi ▶ Agenda 2011

### ARTE DOLCE

Rimini  
[www.artedolce.it](http://www.artedolce.it) - Tel. +39 0541 370616

- 28 feb./2 mar. Corso: Le torte gelate per varie occasioni  
Docente: M. Morri  
1/2 marzo Corso: Aerografo primo livello  
Docente: M. Romani

### BOSCOLO ETOILE ACADEMY

Toscana (VT)  
[www.istitutoetoile.it](http://www.istitutoetoile.it) Tel. +39 0761 445160

- 28 feb./2 mar. Corso: Pane pizza e focacce (corso pratico)  
7/10/marzo Corso: Basi della pasticceria nazionale e internazionale

### CASTALIMENTI

Brescia  
[www.castalimenti.it](http://www.castalimenti.it) - Tel. +39 03023500769

- 7/8 marzo Corso: Il gelato per il ristorante  
Docente: F. Palmieri  
7/9 marzo Corso: Colombe e prodotti da forno con lievito naturale  
Docente: P. Gionilli  
7/11 marzo Corso: Base per pasticciere 1° edizione. La confetteria

### CARPIGIANI GELATO UNIVERSITY

Anzola Emilia (BO)  
[www.gelatouniversity.com](http://www.gelatouniversity.com) - Tel. +39 051 6505457

- 17/11 marzo Corso: Gelato Week full immersion

### CHOCOSCUOLA

Lecco - [www.icampprofessionale.it](http://www.icampprofessionale.it)  
Tel. +39 0341290297

- 21/22 febbraio Corso: Praline e gelatine, gusti freschi ed estivi  
Docente: E. Kriam  
21/23 marzo Corso: Speciale Pasqua. Uova e decorazioni  
Docente: D. Crosara

### SCUOLA ITALIANA DI GELATERIA

Perugia - [www.scuolaitalianagelateria.it](http://www.scuolaitalianagelateria.it)  
Tel. +39 0755729935

- 7 marzo/1 aprile Corso: Base gelateria (200 ore)  
7/8 marzo Corso: Gelato per ristorazione  
8/11 marzo Corso: Marketing, comunicazione, gestione d'impresa

## mostre&amp;saloni

## Ospitalità e futuri talenti a Carrara

Si tiene a Carrara dal 6 al 10 marzo la 31ª edizione della mostra convegno **Tirreno CT** - incentrata su attrezzature e forniture per alberghi, ristoranti, bar, pasticceria, gelaterie, panifici... - che quest'anno occuperà tutti e tre i padiglioni della fiera, anche con concorsi, tavole rotonde e demo. Verrà allestito uno speciale laboratorio dove avranno luogo incontri indetti in collaborazione con Gustat, Pro 2 Ma.R. e "Pasticceria Internazionale". L'iniziativa si inserisce nell'ambito del progetto **Futuri Talenti**, che prevede interventi nelle scuole per promuovere nozioni che possano stimolare i giovani ad approfondire le conoscenze nell'arte bianca. "Questo forum ha lo scopo di continuare il reclutamento di nuove leve - spiega **Martino Luzzi**, organizzatore delle giornate con Gianluca Vitoli e Simona Della Bona -. Sarà possibile apprendere in diretta, dalla voce e dalle esperienze di docenti che si prestano con la loro esperienza per aiutare i giovani che mostrano interesse per un futuro qualificato", il programma, che coinvolgerà studenti di istituti alberghieri liguri e toscani prevede:

**domenica 6** - Dal latte al gelato, percorso didattico sulla conoscenza delle materie prime utilizzate in pasticceria e gelateria. Grassi, zuccheri, proteine, valori nutrizionali, igiene. Processo di pastorizzazione e mantecazione. La parola all'ospite: A. Romita;

**lunedì 7** - Dalle creme al gelato. Bilanciamenti delle miscele. L'uovo e i suoi componenti; la panna, il burro, le paste grasse, il cioccolato. La parola al maestro: E. Marchetti;

**martedì 8** - La frutta. Bilanciamento per sorbetti, gelati alla frutta, semifreddi, intarsi di frutta. Decorazioni. La parola all'esperto: M. Gori;

**mercoledì 9** - Elaborati a tema. Come presentare un cono, una coppa gelato, un gelato al piatto. La parola al docente: David Bedu;

**giovedì 10 - 18** - Concorso Nazionale Festival d'Autore - Il gelato nel 150° anniversario dell'Unità d'Italia (preparazione e decorazione di un gelato al piatto), riservato agli Istituti Alberghieri, in collaborazione con Mig. [www.tirrenoct.it](http://www.tirrenoct.it)

A CORTEMILIA, IL MIGLIOR DOLCE  
ALLA NOCCIOLA D'ITALIA

Il Miglior  
Dolce alla  
Noce d'Italia

DOPO IL SUCCESSO DELLO SCORSO ANNO, IL COMUNE DI CORTEMILIA, CHE INDICE LA 2ª EDIZIONE DEL CONCORSO IL MIGLIORE DOLCE ALLA NOCCIOLA D'ITALIA, CHE SI TERRÀ IL 28 AGOSTO DURANTE LA 12ª FIERA DELLA NOCCIOLA PIEMONTE IGP. I PROFESSIONISTI DI TUTTA ITALIA

SONO INVITATI DAL COMITATO ORGANIZZATORE - CHE, OLTRE AL COMUNE, INCLUDE LINA CHIROTTI DI "PASTICCERIA INTERNAZIONALE" E PAOLO MASSOBRO, GIORNALISTA E AUTORE DEL GOLOSARIO - A SFIDARSI IN 6 CATEGORIE: IL MIGLIOR BISCOTTO, LA MIGLIOR TORTA DA FORNO, IL MIGLIOR GELATO, LA MIGLIORE PASTICCERIA FRESCA, LA MIGLIORE PRALINERA (CIOCCOLATINO), IL MIGLIOR DOLCE ALLA CREMA NOVA. CINQUE PROFESSIONISTI PER OGNI CATEGORIA OTTERRANNO LA NOMINAZIONE PER LA FINALISSIMA, DA CUI SCATURIRANNO I SINGOLI VINCITORI PIÙ IL VINCITORE ASSOLUTO, CHE SI AGGIUDICHERÀ IL PREMIO PER IL MIGLIORE DOLCE ALLE NOCCIOLE D'ITALIA 2011. LA GIURIA SARÀ COMPOSTA, OLTRE CHE DA CHIROTTI E MASSOBRO, DA GIORNALISTI DEL MONDO ENOGASTRONOMICO E DA TECNICI DEL SETTORE. LA CERIMONIA DI PREMIAZIONE AVVERrà DURANTE UNA SERATA DI GALA IL 28 AGOSTO, NELL'AFFASCINANTE CORNICE DEL CHIOSTRO DELL'EX CONVENTO FRANCISCANO DI CORTEMILIA.

GLI INTERESSATI DOVRANNO PRESENTARE PER SCRITTO LA CANDIDATURA ENTRO IL 15 GIUGNO AL COMUNE DI CORTEMILIA OPPURE A [TURISMO@COMUNE.CORTEMILIA.CN.IT](mailto:turismo@comune.cortemilia.cn.it). I VINCITORI DI CATEGORIA SARANNO INVITATI DI DIRITTO ALLA 1ª EDIZIONE DEL PREMIO IL MIGLIORE DOLCE ALLE NOCCIOLE DEL MONDO, CHE SI TERRÀ NELLA PRIMAVERA DEL 2012, SEMPRE A CORTEMILIA. CONFERMATO ANCHE IL CONFERIMENTO DEL PREMIO SPECIALE "PASTICCERIA INTERNAZIONALE - COMUNE DI CORTEMILIA", RILASCIATO AD UN PERSONAGGIO DISTINTO, A LIVELLO NAZIONALE ED INTERNAZIONALE, NELL'IMPIEGO E NELLA VALORIZZAZIONE DELLA NOCCIOLA PIEMONTE IGP. PER INFO, COMUNE DI CORTEMILIA, UFFICIO TURISMO, TEL. 0173 81027.

## Formazione a San Giorgio a Liri

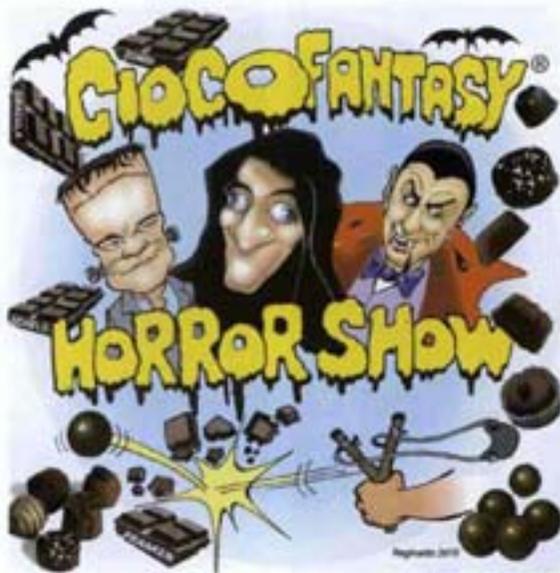
Il programma di corsi della **Saint George School** di San Giorgio a Liri, Fc, coinvolge professionisti che negli incontri di due o tre giornate affrontano disparati argomenti. Il calendario prevede:

**11-12 aprile** L'ABC del gelato per guadagnare di più, Donata Panciera; **2-3 maggio** Torte monumentali, Leonardo Di Carlo; **9-10 maggio** Pasticceria sottozero, semifreddi moderni e torte gelato, Gabriele Bozio; **13-14 giugno** Mono moderne e finger food dolci, Diego Crosara; **19-20 settembre** Pasticceria salata per ricevimenti e banchetti, Bozio; **dal 26 al 28 settembre**, Mono e lievitati per la prima colazione, Didier Chouet; **10-11 ottobre** Lievitati per il Natale, Rolando Morandini; **7-8 novembre** Pasticceria sottozero, biscotti, stecchi e mono, Bozio. E poi il **16 novembre** Confezionare dolci, con Lucilla Binda.

[www.sgscuola.com](http://www.sgscuola.com)

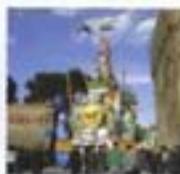
## CIOCOFANTASY a Cornigliano

Dopo il successo dello scorso anno, la Pro Loco di Cornigliano, Ge, - [www.proloccocornigliano.it](http://www.proloccocornigliano.it) - organizza **Cioccofantasy Horror Show**, con la consulenza de Il Tempio del Cioccolato di Genova e la direzione artistica di Massimo Santimone. La festa, che si terrà presso Palazzo Bombini il **22 e 23 ottobre**, si ispira ai più famosi film e personaggi dell'immaginario horror, da Dracula a Frankenstein, "ad-dolci" per l'occasione dall'accostamento con il cibo degli dei e con un occhio di riguardo per i piccoli. Accanto allo spazio riservato agli artigiani per la vendita prodotti, sono previsti percorsi ad ostacoli per bambini, giochi, spettacoli, sfilate, balletti ed una mostra di opere in cioccolato in tema horror. In programma anche un'anteprima a Villa Spinola, con mostra di pittura, scultura e ceramiche, mentre il pubblico potrà partecipare al concorso di Miglior Famiglia Adams dell'anno, indossando i costumi dei celebri personaggi. Ulteriori dettagli appariranno prossimamente su queste pagine e su [www.pasticceriainternazionale.it](http://www.pasticceriainternazionale.it)



**BLOCK NOTES**

Il Carnevale di Fano, Pa, si tiene dal 1347 con il "getto" di quintali di dolci sul pubblico che assiste alle sfilate. Il programma dell'edizione in corso prevede sfilate dei carri il 20 febbraio e il 6 marzo e altri eventi, tra cui l'allestimento di una Cittadella del Cioccolato. [www.carnevalelifano.eu](http://www.carnevalelifano.eu)



La 3ª edizione del concorso C3 Indeno da Valrhona, per i professionisti della ristorazione, prevede la presentazione di ricette originali in tema Manjari ed i sapori del Madagascar. I semifinalisti, individuati per zona geografica e proclamati il 28 febbraio, si confronteranno tra marzo e maggio presso le tre scuole Valrhona di Tain l'Hermitage, Parigi e Tokyo. I sei finalisti si affronteranno poi su un nuovo tema a gennaio 2012, durante Madrid Fusion in Spagna.

L'Italia Beer Festival, organizzato dall'Associazione Degustatori Birra, animerà i locali del Palasport di Milano dal 4 al 6 marzo e di Villa Piccolomini a Roma dal 15 al 17 aprile. L'evento dedicato al mondo dei microbirrifici artigianali, include anche corsi di degustazione e laboratori di abbinamento cibo-birra. Presenti produttori artigianali con eccellenze dolci e salate. [www.degustatoribirra.it](http://www.degustatoribirra.it)



Il 5 e 6 marzo a Pinerolo si tiene Orchidee & Cioccolato, esposizione di specie rare di orchidee da tutto il mondo e ibridi commerciali, nonché una mostra di ritratti di orchidee dipinti da Luciana Zacchini. A fianco, pralineria artigianale e soggetti in cioccolato a cura di Cioccolato Puro di Pinerolo. [www.comune.pinerolo.to.it](http://www.comune.pinerolo.to.it)

Dal 12 al 14 marzo la Stazione Leopolda di Firenze ospita la manifestazione Taste, viaggio con le diversità del gusto, dedicata alle eccellenze italiane, con protagoniste 200 aziende produttrici di cibi, vini, attrezzature professionali, articoli di food & kitchen design. [www.tastefirenze.it](http://www.tastefirenze.it)



Dal 19 al 21 marzo, a Fermo, si svolge la 19ª edizione di Tipicità, festival dedicato ai sapori ed ai prodotti tipici delle Marche. In vetrina vini ed eccellenze gastronomiche regionali. [www.tipicita.it](http://www.tipicita.it)

Dal 25 al 27 marzo nel centro di Milano Marittima, Ra, appuntamento con le creazioni artigianali di Chocolat: praline, cioccolatini, cremine, torte, frutta ricoperta, kebab di cioccolato, oltre a degustazioni e aperitivi ad hoc, trattamenti di bellezza a base di cioccolato, menu nei ristoranti, iniziative nei negozi del centro, intrattenimento e laboratori. [www.turismo.comunecervia.it](http://www.turismo.comunecervia.it)

A Bagheria, Pa, è in programma l'8 maggio la celebrazione per il centenario della nascita del pittore Renato Guttuso. I pasticceri dell'Associazione Duciezio realizzeranno un'installazione dolcificata a grandezza reale della Vaccaria, il famoso mencono di Palermo dipinto da Guttuso, ed un concorso rivolto agli studenti delle scuole alberghiere dell'isola (prova sulla frutta maratoniana) sarà dedicato alla memoria di zì Totò Scarpulla. Verrà inoltre assegnato il Premio Pupacena a personaggi distinti per aver contribuito alla valorizzazione della cultura siciliana. [associazioneduciezio@libero.it](mailto:associazioneduciezio@libero.it)

Per chi volesse dilettarsi in fotografia enogastronomica, dal 13 al 15 maggio la Tenuta Antonelli San Marco di Montefalco, Pg, darà spazio ad un corso in tema tenuto dal fotografo Alfio Garozzo. [www.antonellisanmarco.it](http://www.antonellisanmarco.it)

Dal 19 al 23 marzo, in Francia a Nantes, si terrà la Coppa Europa della Panificazione Artigianale. Per l'Italia saranno in gara Riccardo Liccione (viennese), Emanuela Isoardi (pièce artistica) ed Ivan Morosini (pane), accompagnati dall'allenatore Fabrizio Zucchi. Il tema della competizione, un luogo o monumento del proprio Paese, sarà interpretato dagli italiani attraverso la rappresentazione del magico Carnevale di Venezia. [www.richemontitaly.it](http://www.richemontitaly.it)

**A Bologna il Salon du Chocolat**

IL SALON DU CHOCOLAT SCEGLIE BOLOGNA PER LA PRIMA TAPPA ITALIANA DEL TOUR MONDIALE, DAL 25 AL 27 FEBBRAIO NELLA SALA MAGGIORE DEL PARCO ESPOSIZIONI DI BOLOGNA FIERE (EX-GAM GALLERIA D'ARTE MODERNA). IN UNO SPAZIO DI 5.000 M² È POSSIBILE VEDERE ALL'OPERA NOTI COCCOLATIERI ED ASSISTERE A SVARIATI EVENTI, IL TUTTO IN COLLABORAZIONE CON LA COMPAGNIA DEL COCCOLATO. UN'OTTANTINA DI ESPOSITORI, ACCANTO AL CHOCOLATE FORUM, DOVE 12 COCCOLATIERI ITALIANI E FRANCESI SI CONFRONTANO ATTRAVERSO SEMINARI, LEZIONI E DEGUSTAZIONI, SUL TEMA DELLE "QUALITÀ DEL COCCOLATO" IN RIFERIMENTO ALLE MATERIE PRIME ED ALLE DIFFERENTI LAVORAZIONI. I VISITATORI POSSONO INOLTRE ASSISTERE ALLA SFILATA DI MODA AL COCCOLATO; LO SPAZIO CHOCOCHIEF OFFRE DIMOSTRAZIONI CULINARIE, MENTRE NELL'AMBITO DI CHOCO KITCHEN È POSSIBILE ESEGUIRE, SOTTO LA GUIDA DI CHEF, RICETTE DOLCI; CHOCOLAND ACCOGLIE I PIÙ PICCOLI CON ANIMAZIONI DEDICATE. IL PROGRAMMA PREVEDE ANCHE UNA CONFERENZA DEDICATA ALLA NUTRIZIONE INFANTILE, DEGUSTAZIONI GUIDATE ALLA SCOPERTA DEL CACAO DI ORIGINE, INTRATTENIMENTI MUSICALI, SPAZI CHOCOBEAUTY PER MASSAGGI E TRUCCHI AL CACAO, CHOCOWINE E, INFINE, UN CHOCOFUMOR, DOVE IL SIGARO TOSCANO VIENE ASSINATO A COCCOLATO, VINO E DISTILLATI. [WWW.SALON-DU-CHOCOLAT.COM](http://WWW.SALON-DU-CHOCOLAT.COM)



**A scuola da Lestani**

Roberto Lestani, oltre ad essere consulente per aziende del settore dolciario, e presso privati, tiene corsi di due giornate per professionisti, spaziando dalle analisi della materia prima, a chimica fisica e merceologia degli alimenti, trattando argomenti quali: basi pasticceria, torte, prodotti da forno, dessert al piatto, cioccolato, piécce da concorso, gelateria, prodotti alternativi... per un numero massimo di 4 partecipanti a corso. Disponibile anche per corsi personalizzati rivolti a singoli, su richiesta. Il calendario per i prossimi mesi prevede: 12-13 aprile Pasqua in cioccolato: uova, soggetti, marzapane, soggetti e frutta maratoniana; maggio 3-4 dessert al piatto; 10-11 intolleranze alimentari; 12-13 chimica e merceologia degli alimenti, conservazione e ricette; giugno 6-7 dolci freschi per l'estate; 8-9 dessert al piatto; 13-14 pasticceria classica e moderna; 27-28 intolleranze alimentari; 29-30 chimica e merceologia degli alimenti, conservazione e ricette. [www.robtolestani.it](http://www.robtolestani.it)

## LA COPPA D'AFRICA DI PASTICCERIA A CASABLANCA

*Cremal*

Nell'ambito della 5ª edizione di **Cremal** - salone internazionale dell'ospitalità alberghiera, ristorazione, pasticceria e panetteria - che si svolgerà al Grand Palais

delle esposizioni di Casablanca dal 22 al 25 marzo 2011, avrà luogo la **Coppa d'Africa di Pasticceria**, organizzata con la collaborazione della Coupe du Monde de la Pâtisserie. Per la prima volta le squadre africane potranno confrontarsi e aggiudicarsi la presenza a Lions nel 2013, dove si disputerà il prossimo concorso mondiale. Si terranno inoltre la selezione regionale dei migliori panettieri d'Africa e Medio Oriente, per la Coppa del Mondo della Panetteria e per la Coupe Louis Lesaffre, e una selezione per chef di diverse nazioni, che potranno gareggiare nelle varie discipline culinarie. [www.cremal.net](http://www.cremal.net)

## CIOCCOFEST A CUNEO

TORNA IL 20 FEBBRAIO A CUNEO L'APPUNTAMENTO CON **CIOCCOFEST**, MANIFESTAZIONE ORGANIZZATA DAL COMUNE CON LA COLLABORAZIONE DELL'ASSOCIAZIONE **AMICI DEL CIOCCOLATO**. SI PREVEDONO UN LABORATORIO CON LABORAZIONI DAL VIVO, DEGUSTAZIONI ED ESPOSIZIONE DI OPERE DI CIOCCOLATO DEDICATE AI MESTIERI E GIOCATTOLI ANTONI, CON OMAGGI PER I BAMBINI CHE PRESENTERANNO DISEGNI IN TEMA. NEL POMERIGGIO, MUSICA E BALLI OCCITANI E Rievocazione storica del MESTIER CON DEGUSTAZIONE. [AGRICOLTURA@COMUNE.CUNEO.IT](mailto:AGRICOLTURA@COMUNE.CUNEO.IT) - [WWW.AMICIDELCIOCCOLATO.ORG](http://WWW.AMICIDELCIOCCOLATO.ORG)

## TORINO OSPITA CIOCCOLATÒ

Proclamata "La Capitale del Cioccolato", Torino ospita dal 25 marzo al 3 aprile **Cioccolato**, evento organizzato dal Gruppo Apice, con il patrocinio ed il supporto di Città e Provincia di Torino, Regione Piemonte, UnionCamere Piemonte e Camera di Commercio I.A.A. di Torino; coinvolte anche Ascom, Confesercenti, Cna e Confartigianato. L'evento si svilupperà nel centro storico, in particolare in piazza Vittorio Veneto, che darà spazio alla grande area commerciale con prodotti piemontesi (ai quali sarà dedicata una speciale sezione), del resto d'Italia e stranieri, e qui saranno dislocate le attività di animazione e culturali. Non mancherà il coinvolgimento delle cioccolaterie storiche della città, con un circuito degustativo, dei ristoranti, che potranno proporre menu tutto cacao, e le Merende Reali, per ripercorrere il rito di Casa Savoia, con cioccolata in tazza e cioccolatini artigianali. Tra gli eventi per professionisti, il 28 marzo l'Istituto culinario **IFSE** - in collaborazione con l'azienda **Pariani**, specializzata nella produzione di olio di nocciola, e il cioccolatiere **Michel Cluizel** - ospiterà un corso sul tema **Incontro Francia-Piemonte: un abbraccio nel cioccolato**. Verrà presentata una pralina creata per l'occasione dal cioccolatiere **Lorenzo Zuccarello**.



Inoltre, dal 17 marzo si festeggeranno i 150 anni dell'Unità d'Italia e di Torino Capitale con una maxi installazione: una grande Italia in cioccolato, lunga oltre 13 m e dal peso di 14 t, riproduzione in scala della penisola e di alcuni fra i suoi principali monumenti. A fianco ci saranno i "Mille di Cioccolato", ovvero i mille cioccolatini italiani protagonisti di degustazioni guidate, e la mostra "Gli Italiani e il Cioccolato", per ripercorrere gli ultimi 150 anni della storia del cioccolato, con un focus particolare su Torino e Piemonte. [www.cioccola-to.it](http://www.cioccola-to.it)

## Food e panificazione a Bari

Dal 13 al 17 marzo, due fiere di settore Levante Prof e Made in Med Prof si uniscono alla Fiera del Levante a Bari: la prima fiera professionale nazionale inerente i settori della panificazione, pasticceria, gelateria, pizzeria, birra, vini, bar, ristorazione, pasta fresca, pubblici esercizi e hotel "si preannuncia sotto i migliori auspici", dichiara Ezio Amendola, organizzatore della rassegna. Raddoppiata la superficie dedicata agli espositori, a cui si affiancano concorsi e demo.

La prima edizione di **Made in Med Prof** è dedicata ai prodotti alimentari italiani finiti, con riguardo ai prodotti d'eccellenza pugliesi e a quelli della dieta mediterranea. [www.dmpsr.eu](http://www.dmpsr.eu)

## Weekend enogastronomici a Vico Equense

Per il terzo anno Le Axidie di Vico Equense, Na, propone il weekend a tema enogastronomico, **Sweetlyaxidie**. Le lezioni possono essere scelte singolarmente (costo 85 € tutto compreso) o in abbinamento al weekend. In programma anche visite agli opifici della zona e, a scelta, una cena presso il ristorante stellato di Vico "Antica Osteria Nonna Rosa", pernottamento, pranzi e cene in albergo.

Questo il calendario: **26 marzo**, Sal De Riso, Dolci ai fiori e frutti di stagione; **9 aprile**, Antonino Esposito, Dall'impasto alla pizza frita, casatiello e rustici; **7 maggio**, De Riso, torte da cerimonia con decorazioni; **21 maggio**, Vincenzo Mennella, Dolce primavera: crostata al limone con meringa fiammé, Paris-Brest alle mandorle e fragoline di bosco; **24 settembre**, Gennaro Volpe, Armonie mignon e crema da spalmare; **8 ottobre**, De Riso, Dolci autunnali ai frutti di stagione; **22 ottobre**, De Riso, Dolce al piatto e raviolo al cioccolato farcito alle castagne e arance di Sorrento, in salsa di confettura di zucca rossa; **29 ottobre**, Paolo Sacchetti, Pan caffè, Dolce&piacere, plum cake. [www.axidie.it](http://www.axidie.it)



## 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.

- |   |   |  |  |
|---|---|--|--|
| <p><b>16 - 19 febbraio 2011 - Tokyo</b><br/>(Giappone)<br/>MOBAC SHOW - panificazione e pasticceria<br/>www.mobacshow.com</p> <p><b>19 - 21 febbraio 2011 - Arezzo</b><br/>ESSERE E ABITARE - accessori e pasticceria<br/>www.collezionecasa.com</p> <p><b>19 - 22 febbraio 2011 - Rimini</b><br/>SAPORE - food&amp;beverage fuori casa<br/>www.saporerimini.it</p> <p><b>*20 febbraio 2011 - Cuneo</b><br/>CIOCCOFEST - festa del cioccolato<br/>www.amicidelcioccolato.org</p> <p><b>23 - 25 febbraio 2011 - Kiev</b><br/>(Ucraina)<br/>BAKERY AND CONFECTIONERY INDUSTRY + PACK FAIR + FOODTECHMASH + FOOD EXPO<br/>www.kmky.kiev.ua -<br/>www.hlebexpo.kiev.ua</p> <p><b>23 - 25 febbraio 2011 - Varsavia</b><br/>(Polonia)<br/>EXPO SWEET 2011 - pasticceria e gelateria<br/>http://exposweet.pl</p> <p><b>24 - 27 febbraio 2011 - Bologna</b><br/>SALON DU CHOCOLAT<br/>www.salon-du-chocolat.com</p> <p><b>26 febbraio - 1 marzo 2011 - Atene</b><br/>(Grecia)<br/>ARTOZA - pasticceria e panificazione<br/>www.forumsa.gr</p> <p><b>27 febbraio 2011 - New York</b><br/>(USA)<br/>US PASTRY COMPETITION<br/>concorso<br/>www.parisgourmet.com</p> <p><b>27 febbraio - 2 marzo 2011 - Dubai</b><br/>(Emirati Arabi)<br/>GULFOOD - foodservice e ospitalità<br/>www.gulfood.com</p> <p><b>*1 - 4 marzo 2011 - Chiba</b><br/>(Giappone)<br/>FOODEX - prodotti alimentari e bevande<br/>www.jma.or.jp/foodex/</p> <p><b>6 - 10 marzo 2011</b><br/>Marina di Carrara (Ms)<br/><b>TIRRENO CT</b><br/>www.tirrenoct.it</p> | <p><b>11 - 13 marzo 2011</b><br/>Monsummano Terme (Pt)<br/>CIOCCOLISITÀ<br/>www.cioccolisita.it</p> <p><b>*13 - 16 marzo 2011 - Londra</b><br/>(UK)<br/>IFE - food e bevande<br/>www.ife.co.uk</p> <p><b>13 - 17 marzo 2011 - Bari</b><br/>LEVANTE PROF + MADE IN MED PROF<br/>panificazione, pasticceria + alimentazione mediterranea<br/>www.dmparl.eu</p> <p><b>18 - 23 marzo 2011 - Amburgo</b><br/>(Germania)<br/>INTERNORGA - hotellerie, catering e pasticceria<br/>www.internorga.com</p> <p><b>19 - 20 marzo 2011 - Foggia</b><br/>GATE - gestione, hotellerie, cucina<br/>www.solutiongroup.it</p> <p><b>*22 - 25 marzo 2011 - Casablanca</b><br/>(Marocco)<br/>CREMAI + Coupe d'Afrique de la Pâtisserie<br/>hotellerie, pasticceria, panificazione + concorso<br/>www.crema.net</p> <p><b>23 - 25 marzo 2011 - Kiev</b><br/>(Ucraina)<br/>HOTEL &amp; RESTAURANT EXPO UKRAINE<br/>www.pe.com.ua/en/exhibitions/hotel_restaurant</p> <p><b>23 - 25 marzo 2011 - Shanghai</b><br/>(Cina)<br/>FOOD INGREDIENTS CHINA<br/>additivi ed ingredienti<br/>www.chinafoodadditives.com/td_e.htm</p> <p><b>24 - 28 marzo 2011 - Madrid</b><br/>(Spagna)<br/>INTERSICOP - panificazione e pasticceria<br/>www.intersicop.madrid.ifema.es</p> <p><b>*25 marzo - 3 aprile 2011 - Torino</b><br/>CIOCCOLATO - www.cioccola-to.it</p> <p><b>27 - 30 marzo 2011 - Lisbona</b><br/>(Portogallo)<br/>ALIMENTARIA&amp;HOREXPO<br/>food &amp; beverage<br/>www.alimentariahorexpo-lisboa.com</p> | <p><b>29 marzo - 1 aprile 2011 - Shanghai</b><br/>(Cina)<br/>HOTELSHANGHAI<br/>attrezzature alberghiere<br/>www.hotelsh.cn</p> <p><b>20 - 23 aprile 2011 - Almaty</b><br/>(Kazakhstan)<br/>HOREX - hotellerie, food<br/>www.internationalshow.it</p> <p><b>29 aprile - 2 maggio 2011 - Coriano (Rn)</b><br/>SQUISITO<br/>www.squisito.org</p> <p><b>8 - 11 maggio 2011 - Rho-Milano</b><br/>TUTTOFOOD + BioBIO EXPO<br/>www.tuttofood.it</p> <p><b>21 - 24 maggio 2011 - Chicago (USA)</b><br/>NRA SHOW - foodservice<br/>show.restaurant.org</p> <p><b>25 - 27 maggio 2011 - Baku</b><br/>(Azerbaijan)<br/>HOREX - hotellerie<br/>www.internationalshow.it</p> <p><b>*5 - 7 giugno 2011 - Anaheim (USA)</b><br/>IDDBA - prodotti caseari, da forno e gourmet<br/>www.iddba.org</p> <p><b>10 - 12 giugno 2011 - Agugliano (An)</b><br/>GELATO ARTIGIANALE FESTIVAL<br/>www.gelatoartigianalefestival.it</p> <p><b>13 - 17 giugno 2011 - Buenos Aires</b><br/>(Argentina)<br/>FITHEP+EXPO ALIMENTARIA<br/>www.publitech.com.ar</p> <p><b>4 - 5 luglio 2011 - Phoenix (Usa)</b><br/>NATIONAL PASTRY TEAM CHAMPIONSHIP<br/>www.worldpastryforum.com</p> <p><b>24 - 26 settembre 2011 - Arezzo</b><br/>SABOPIU - tendenza regalo<br/>www.sabopiu.com</p> <p><b>25 - 28 settembre 2011 - Bruxelles</b><br/>(Belgio)<br/>BIBAC EXPO - panificazione, pasticceria, cioccolateria, gelateria<br/>www.bibacexpo.be</p> <p><b>2 - 4 ottobre 2011 - Illinois (Usa)</b><br/>ALL THINGS BAKING - prodotti da forno<br/>www.IBIE2010.com</p> | <p><b>3 - 5 ottobre 2011 - New York</b><br/>(Usa)<br/>STARCHEFS<br/>congresso e concorso<br/>www.starCHEFS.com</p> <p><b>*8 - 12 ottobre 2011 - Colonia</b><br/>(Germania)<br/>ANUGA - food<br/>www.anuga.com</p> <p><b>17 - 20 ottobre 2011 - Parigi</b><br/>(Francia)<br/>SALON DU CHOCOLAT + WORLD CHOCOLATE MASTERS<br/>www.salonduchocolat.fr<br/>www.worldchocolatemasters.com</p> <p><b>21 - 25 ottobre 2011 - Milano</b><br/>HOST<br/>www.host.fieramilanoexpos.it</p> <p><b>*22 - 23 ottobre 2011</b><br/>Genova Cornigliano<br/>CIOCCOFANTASY HORROR SHOW<br/>festa del cioccolato<br/>www.procioccornigliano.it</p> <p><b>28 ottobre - 1 novembre 2011</b><br/>Udine<br/>GOOD - enogastronomia<br/>www.udinegoriziafiere.it</p> <p><b>6 - 9 novembre 2011 - Parma</b><br/>simposio pubblico AMPI</p> <p><b>8 - 11 dicembre 2011</b><br/>Napoli<br/>SHOWCOLATE<br/>www.showcolate.it</p> <p><b>7 - 10 febbraio 2012 - Ljubljana</b><br/>(Slovenia)<br/>GASTEXPO &amp; GELATO E VINO<br/>www.gast.si</p> <p><b>11 - 15 febbraio 2012 - Stoccarda</b><br/>(Germania)<br/>INTERGASTRA<br/>GELATISSIMO<br/>www.intergastro.de</p> <p><b>10 - 12 giugno 2012 - Colonia</b><br/>(Germania)<br/>GUSTO ITALIA<br/>food &amp; beverage italiano<br/>www.gustoitalia.biz</p> <p><b>16 - 21 settembre 2012 - Monaco</b><br/>(Germania)<br/>IBA - panificazione e pasticceria<br/>www.iba.de</p> |
|---|---|--|--|

# «Linceo», quando l'unione fa la forza

*Venturina: decolla l'associazione che raggruppa quaranta fra aziende e ristoratori*

— VENTURINA —

**QUANDO** l'unione fa la forza. Quando le buone idee vengono messe al servizio di un territorio, si potrebbe anche dire. E così è per l'associazione Linceo, formata da una quarantina fra aziende e ristoranti, nata con l'obiettivo di attuare un'interazione di settori lavorativi diversi fra loro, che offrano spunti per lo sviluppo della Val di Cornia tramite l'utilizzo, la ricerca e la promozione delle elevate risorse territoriali, enogastronomiche e turistico-ricettive. «Facciamo gruppo tutti insieme — ci dice il presidente Luca D'Onofrio che ci accoglie al Calidario insieme a Paolo Gigli dell'azienda Sant'Agnese — offriamo il meglio di ciò che abbiamo e così facendo possiamo spostare le risorse, come accade nella riviera adriatica. In un momento di difficoltà come questo se agiamo unitariamente diventa più facile superare le difficoltà». E di idee certo non mancano. In un anno e mezzo di strada Linceo ne ha fatta. Dalla Fiera mostra al Salone del gusto di Torino, al Tirreno Ct di Carrara a Genova allo Slow Fish, alle degustazioni di vino al Calidario per la guida Veronelli, o del Gambero Rosso con il Consorzio delle strade del vino e di tutela della Val di Cornia.

«**SIAMO** una quarantina di operatori e ci presentiamo come asso-



**PROTAGONISTI** A sinistra il presidente del «Linceo» Luca D'Onofrio, al suo fianco Aldo Agropi; a destra Paolo Gigli dell'azienda Sant'Agnese e al suo fianco il sindaco di Campiglia, Rossana Soffritti

ciazione Linceo alle varie manifestazioni proponendo ciò che facciamo».

**E per il futuro?**

«L'idea sarebbe quella di organizzare pacchetti turistici legati con il mondo del vino e dell'olio — spiega Paolo Gigli — attirare anche in un momento di bassa stagione turisti proponendo una vacanza diversa, alternativa». Fra le idee c'è anche quella di allargare ulteriormente l'associazione al settore alberghiero, per offrire un «servizio» in più. E Linceo guarda anche oltre. «Un grossista ci ha

contattato dall'Australia — internet azzerò le distanze — vuole importare i nostri prodotti. Veicolarli all'estero sarebbe un altro bel successo», dice il presidente D'Onofrio. In Fiera l'associazione Linceo era presente come momento di promozione, «per far avvicinare la ristorazione al mondo agricolo e alimentare», ma se vogliamo anche di scoperta di nuove civiltà: «Abbiamo presentato due serate dedicate alla cucina marocchina e senegalese riscuotendo molto successo». Linceo ringrazia la Camera di Commercio, la

Sefi, i Comuni, Samarcanda, i ragazzi dell'alberghiero, i sommelier, e mentre il presidente ringrazia e sfoglia le foto della partecipazione alla Fiera di Venturina, sembra quasi si sfogliare un vecchio album perché la mente è già proiettata verso nuovi appuntamenti. E conclude: «La nostra associazione è fatta da addetti ai lavori, tocchiamo con mano ogni giorno tutte le problematiche che proviamo a superare, cercando di portare benefici al territorio, con la convinzione che è importante fare promozione».

**Maila Papi**



## meeting

41° MEETING  
MENÙPREMI E  
GRANDI  
NOVITÀ

Nuovi prodotti, un importante comarketing e tanti agenti premiati in una spettacolare location

Una spettacolare toma tutta in vetro ha ospitato il Meeting Menù numero 41 dal 28 al 29 gennaio 2011. Si tratta dell'hotel Tower di Bussolengo, una location strategica perché poco lontano dall'aeroporto di Verona quindi ottima per essere raggiunta agevolmente dagli agenti italiani e stranieri che hanno preso parte all'incontro annuale. Il Meeting è sempre un appuntamento molto atteso, per i momenti di informazione e formazione ma anche per le premiazioni che ogni anno diventano sempre più numerose a motivare i bravi agenti Menù. Oltre 350 agenti tra italiani (circa 320) e stranieri (da Germania, Austria e Spagna) sono arrivati a Bussolengo per la consueta due giorni full immersion Menù. Venerdì dopo il saluto di benvenuto, il Meeting è partito subito con la relazione del bilancio, delle vendite 2010. Nonostante il clima generale ancora difficile, l'anno si è chiuso ancora una volta positivamente, senza perdere quote di mercato, ma anzi con un leggero incremento. Le previsioni per il 2011 lasciano presagire un andamento ancora positivo con le aspettative di una crescita del 3-4%. Grande attesa anche per la presentazione video dei prodotti novità al lancio nell'anno in corso. La Menù è sempre molto attenta ai trend di mercato che spesso addirittura anticipa. Le novità vanno in direzione della leggerezza e della salute, le maggiori richieste che oggi arrivano dai clienti e anche dai consumatori finali. Le verdure naturalmente trionfano, dai **peperoncini leggermente piccanti farciti con olive ai funghi porcini liofilizzati** senza alcun condimento, dal **misto di verdure**



In alto, Rodolfo Barbieri, presidente Menù srl, durante il suo intervento al 41° meeting. Qui sopra, il Campionissimo 2010 è ancora una volta Werner Solderer di Bolzano (a sinistra della foto) con Romolo Barbieri ed il suo caporegione Bernhard Holzer.

in agrodolce al tris di olive appena piccanti, fino alle verdure al naturale (patate, cavolfiori e finocchi) e ai frutti di bosco con solo l'aggiunta di zucchero. Leggerezza e salute anche per i condimenti come il **Pomoleggero**, tutta polpa di pomodoro, o il **brodo in polvere senza glutammato**. Grande attenzione alla salute ma anche un migliore servizio ai clienti con l'operazione di **comarketing Menù-BiAgliut**, in collaborazione con Plada/Plasmon. Menù propone in esclusiva per il canale Ho.Re.Ca una linea di 16 prodotti senza glutine, dedicata ai celiaci. L'intolleranza al glutine è sempre più diffusa e cresce così la richiesta di prodotti senza glutine. La linea è divisa in tre aree di prodotti. **SternaGusto** comprende farina per dolci e per pane o pasta lievitata, cracker, fette tostate, preparato perimpanare, grissini e sfilatini. **DoloSliz** sono i dessert al cacao e il cannolo alla nocciola, infine **PastaMa** dove troviamo quattro tipi di pasta corta, due di pasta lunga e le tagliatelle all'uovo. Un ottimo servizio ai ristoranti con una linea com-

pieta di prodotti garantiti dall'esperienza di Plasmon. BiAgliut è stata presentata agli agenti con una serie di interventi di esperti del settore che hanno spiegato con chiarezza cosa sia la celiachia. L'operazione BiAgliut è molto importante per la Menù, tanto da decidere di creare un servizio clienti telefonico dedicato, con un responsabile disponibile dal lunedì al venerdì dalle 9 alle 12 per rispondere a tutti i quesiti sulla celiachia e la linea di prodotti. Anche le premiazioni sono sempre un momento importante per il Meeting. Sono stati premiati gli agenti che hanno realizzato il miglior fatturato e servito il maggior numero di clienti ma anche le anzianità aziendali. Tra questi anche agenti che lavorano per Menù da 30 anni come Paolo Cinquepalmi, Pierluigi Campi, Gino Venanzio e Innocenzo Montanari. Per il secondo anno poi sono stati premiati i vincitori della gara tra province che prevede più parametri dall'aumento di fatturato alla copertura del territorio con l'incremento del numero di clienti serviti. L'obiettivo della gara è



Qui sopra, da sinistra, L'Area The Best 2010 (province di Novara e Verbania), da sinistra Gianfranco Toso, Danilo Faina, Carlo Grandi e Annarosa Barbieri con il capoarea Gianluca Pegoraro e gli agenti Fabrizio Coppa, Flavio Gioira e Maurizio Cogliati. La provincia di Lecce, prima classificata nella gara tra province: da sinistra Gianfranco Toso, l'agente Daniele De Pascalis, Salvatore Varriale con il capoarea Gianni Russo e l'agente Davide Botrugno e Annarosa Barbieri, presentati da Carlo Grandi.



Sopra, da sinistra, in senso orario. Seconda classificata nella gara tra province è Rovigo: nella foto da sinistra Carlo Grandi, Gianfranco Toso con il capoarea Pierluigi Campi (al centro) fra gli agenti Gianluca Baratella e Claudio Roma. La provincia di Cremona è arrivata terza: nella foto Gianfranco Toso (a sinistra) con il capoarea Angelo Riccetti e gli agenti Massimiliano Riccetti, Enrica Saviola e la società Duelli di Silvano Ferrari e Daniela Mirogoli.



Premiati gli agenti con maggiore anzianità aziendale. Da sinistra nella foto Paolo Cinquepalmi (30 anni), Pierluigi Campi (30 anni), Rodolfo Barbieri, Gino Venaruzzo (30 anni), Alfredo Doglio (già premiato negli anni precedenti), Gianfranco Falfer e Giancarlo Tosi (già premiati negli anni precedenti), Innocenzo Montanari (30 anni) e Andrea Rovelli (già premiato negli anni precedenti).

quello di incentivare gli agenti e aumentare la distribuzione dei prodotti Menù, permettendo così di essere ancora più presenti su tutto il territorio italiano. Al primo posto per il 2010 troviamo la provincia di Lecce con il capoarea Gianni Russo e i suoi agenti Daniele De Pascalis e Davide Botrugno. Al secondo posto c'è la provincia di Rovigo (Pierluigi Campi il capoarea con i suoi agenti Gianluca Baratella e Claudio Roma). Infine terza classificata la provincia di Cremona con Angelo Riccetti capoarea e gli agenti Massimiliano Riccetti, Enrica Saviola e la società Duelli, cioè Silvano Ferrari e Daniela Mirogoli. Sul podio il sabato invece le combattutissime premiazioni del Campionissimo e dell'Area the best, da sempre il momento clou del Meeting annuale. L'Area The Best per l'anno 2010 comprende le province di Novara e Verbania che hanno come capoarea Gianluca Pegoraro e come agenti Fabrizio Coppa, Flavio Gioira e Maurizio Cogliati. Il Campionissimo 2010 è ancora Werner Solderer di Bolzano (il suo capoarea è Bernhard Holzer-zona Alto Adige) che ha replicato il successo del 2009. 🐾

Un momento di intrattenimento canoro durante la cena di gala del venerdì sera.



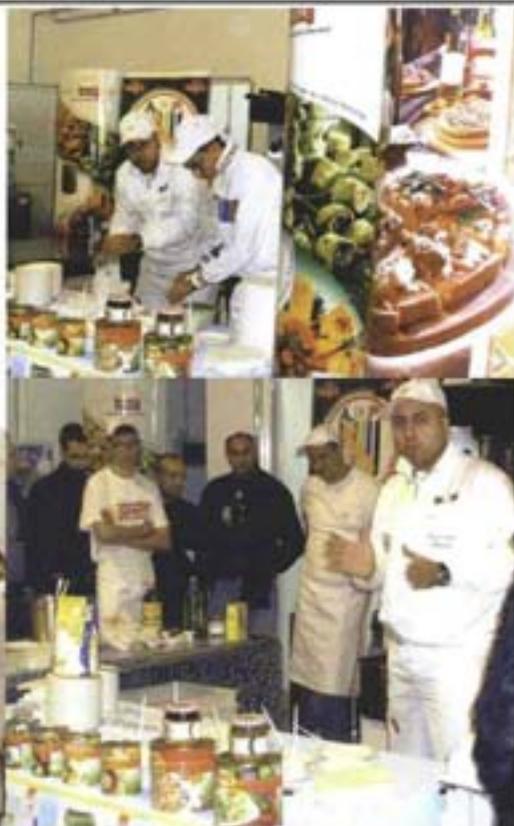
## eventi

### SPECIAL OPEN DAY A BARLETTA

Menù ha partecipato con successo allo *Special Open Day* organizzato da Zingrillo.com, azienda di Barletta specializzata in allestimento e arredamento di pubblici esercizi.

Nelle foto in senso orario.

1. Allo stand Menù Vincenzo Florio, segretario generale Associazione Pizzaioli Pugliesi, istruttore pizzaiolo e docente esterno IPSSAR di Molfetta si prepara per la dimostrazione con il suo assistente allievo Giovanni.
2. Vincenzo Florio spiega agli operatori intervenuti le tecniche di impasto e le possibilità di fariture di qualità utilizzando prodotti Menù.
3. Da sinistra Giovanni, Rocco Gagliardi, caposala Menù Bari-Barletta-Polenta-Matera, Francesco Mannarino della pizzeria Donna Rosa di Treno (cliente Menù), Vincenzo Florio e Marianna Stregola, responsabile Marketing Zingrillo.com



### SHOW ROOM MENÙ APERTURE 2° TRIMESTRE 2011

	APRILE	MAGGIO	GIUGNO	LUGLIO
MEDOLLA (MO)		3 - 16 - 31	13 - 26	4 - 18
RIMINI	5 - 11 - 12 - 18	4 - 10 - 16 - 30	6 - 7 - 30	5 - 11
CASALNUOVO (NA)		30 - 31	27 - 28	25 - 26
TERMINI IMERSE (PA)	4 - 11 - 12 - 18	9 - 16 - 23	6 - 13 - 20	4

Per info, numero verde 800-070783

### PIZZA AD ARTE

Agugliaro & Figna Molini è stata partner con le sue farine di qualità all'edizione 2011 del Sigep di Rimini

Grande successo di visite e operatori per il "Villaggio della Pizza Italiana" allestito al Sigep 2011 (22-26 gennaio, Rimini Fiera) che ha dato l'opportunità ai pizzaioli di incontrare tutte le aziende primarie del mondo della pizzeria. Agugliaro & Figna Molini è stata partner dell'iniziativa organizzata dalla rivista Pizza Italiana, con l'importante supporto della Squadra Nazionale Acrobati Pizzaioli del Maestro Danilo Pagano. Il villaggio dedicato alla pizza è stato concepito come un'area innovativa e funzionale dove tutti gli operatori hanno saputo fare la loro parte per ottenere il risultato raggiunto. L'azienda parmense ha offerto i premi in palio per il 1° Trofeo Internazionale "Pizza D'Autore", nonché le farine 55Stagioni con le quali si è potuto preparare pizza e specialità di alto livello per tutta la durata dell'evento. Al

trofeo hanno partecipato 32 pizzaioli provenienti da tutta Italia che si sono sfidati con astio e creatività, proponendo condimenti innovativi e accostamenti di gusto delizioso. I partecipanti sono stati premiati dai responsabili delle aziende sostenitrici, alla presenza di grande pubblico, oltre che di operatori e specialisti del settore. Al grande successo del "Villaggio della Pizza Italiana" ha dato un grandissimo contributo la Squadra Nazionale Acrobati Pizzaioli che tra uno spettacolo e l'altro, hanno preparato pizze e specialità rendendo vivace il percorso del villaggio.

Una foto di gruppo delle premiazioni del 1° Trofeo Internazionale "Pizza D'Autore" sponsorizzato da Agugliaro & Figna Molini.



## fiere



Nelle foto da sinistra a destra: Culinary Team, la squadra siciliana vincitrice degli Internazionali d'Italia 2011; Cesare Biagioni della pizzeria "Bagnococuga" di Marina di Carrara (MG), vincitore della categoria Master del concorso Scienza e cultura della pizza; Una preparazione della categoria Cucina Fredda per gli Internazionali d'Italia; Una dimostrazione di pizza acrobatica che celebra l'Unità d'Italia; Alcune preparazioni creative di gelato, presso l'Associazione Italiana Gelateri.

## TIRRENO C.T. LA GRANDE VETRINA DELL'OSPITALITÀ ITALIANA

Un'ampissima affluenza e la vasta proposta di eventi segnano il successo dell'evento fieristico, punto di riferimento fondamentale per il settore

La 31esima edizione della mostra **TIRRENO C.T.**, organizzata dal 6 al 10 marzo presso il complesso fieristico di CarraraFiere, ha accolto oltre 50.000 visitatori con più di 600 aziende rappresentate e una fittissima agenda di appuntamenti collaterali. Durante i cinque giorni di apertura è stato possibile

toccare con mano tutto quello che il mercato offre per ristoranti, alberghi, pizzerie e panifici, bar e pasticcerie, gelaterie e comunità, non solo a livello di prodotti e attrezzature, ma anche di servizi, tutto accompagnato da cospicui momenti di formazione professionale. Nella prima giornata lo stand della Scuola Italiana Pizzaioli ha proposto un singolare connubio tra chef e maestri pizzaioli dando vita alla competizione *Pizza a Due*. Dalla padella alla pizza una novità curiosa e saporita che ha dimostrato come la cucina italiana sia preziosa anche per la varietà delle proposte. Uno degli eventi più attesi è stato poi l'undicesima edizione degli Internazionali d'Italia, concorso di Alta Cucina per cuochi professionisti, a cura della FIC (Federazione Italiana Cuochi). 530 chef, provenienti da tutto il territorio nazionale, si sono affrontati in una serrata serie di gare suddivise tra team e tra singoli, e ancora tra cucina calda e fredda. Altre sezioni hanno riguardato la pasticceria e la cucina artistica, e altre categorie hanno visto impegnati i concorrenti singoli, senior e under 23. A vincere gli Internazionali d'Italia è stata Culinary Team, la squadra di cuochi di Palermo che si è imposta nella finalissima conquistando il titolo assoluto davanti a squadre di chef provenienti da tutto il territorio nazionale. Nella sezione a squadre l'Emilia-Romagna si è imposta nella sezione della cucina artistica, mentre il Veneto, con un team di Padova, ha saputo meglio interpretare la cucina mediterranea. Tantissime sono state poi le iniziative delle associazioni di categoria, presenze fondamentali per la buona riuscita dell'evento. Fra i tanti eventi, il Campionato Italiano Baristi Caffetteria promosso dall'ACIB (Associazione Italiana Campionati Baristi), il Premio AIS Apuana, gara di degustazione riservata ai sommelier, il celebre concorso internazionale Gelatissimo 2011 organizzato dalla SIGA (Associazione Italiana Gelateri), ma anche gli interventi dell'Arena **Tirreno C.T.**, spazio di attività e informazione a cura delle Associazioni professionali presenti in fiera, e gli assaggi e le dimostrazioni sulla pizza presso l'Associazione Pizza Planet, come il concorso "Scienza e cultura della pizza" che ha visto i partecipanti realizzare pizze a "chilometri zero" preparate con ingredienti tipici di ogni territorio di riferimento. Il salone Tirreno C.T. è stato organizzato dalle società Tirreno Trade, con il patrocinio della Regione Toscana, della Provincia di Massa Carrara, della Camera di Commercio, dei Comuni di Carrara e Massa, oltre che di numerosi altri enti e associazioni.

## Ai Mondiali della Pizza di Salsomaggiore ottimo 7° posto di Cesare Biagioni

**MARINA DI CARRARA.** Si sono svolti a Salsomaggiore Terme i Giochi della Pizza 2011, 20ª edizione del campionato Mondiale Pizza e 2ª Olimpizzia. I pizzaioli, provenienti dall'Italia e da vari Paesi del Mondo, riuniti al Palazzetto dello Sport sono poi stati premiati da Miss Cinema 2010. Per la provincia di Massa-Carrara ha partecipato Cesare Biagioni (Pizzeria Bagnacciuga di via Rinchiosa a Marina di Carrara) che nella categoria "Pizza in Teglia" ha conquistato il 7° posto in classifica oltre ad un buon piazzamento nella categoria "Pizza Classica" ripresentando la "classica" Margherita con mozzarella di bufala che già gli è valsa il titolo nel campionato Master all'ultima **Tirreno Cl**. Questo risultato consolida i precedenti piazzamenti ottenuti nelle recenti gare del

circuito Pizza e, soprattutto, conferma la passione che il Maestro Pizzaiolo ha per la professione. «Fare una buona pizza - spiega - non è soltanto saper impastare farina, olio, lievito e sale: significa conoscere i segreti delle farine, rispettare i tempi di lievitazione, studiare gli impasti».

Un ringraziamento speciale da parte di Cesare va agli chefs Antonella Orlandi e Matteo Bernini del ristorante "Il Rosmarino" di Vittoria Apuana che da sempre collaborano con lui per studiare accostamenti e proposte accattivanti. Tutte nozioni che vengono spiegate nei corsi che Biagioni tiene in qualità di Istruttore per varie sedi della Scuola Italiana Pizzaioli. Alla manifestazione ha partecipato anche Alessandro Gatti di Ale's Pizza di Marina di Massa.



## Alla **TIRRENO C.T.** "Gelatissimo 2011"



Il gelato artigianale è stato protagonista alla Mostra **Tirreno CT** in corso nel Complesso fieristico di Carrara lo scorso marzo. La Mostra, dedicata a tutti i settori dell'ospitalità e della ristorazione, è stata sede di tutte le fasi del concorso "Gelatissimo 2011". La "storica" gara, che accompagna la **Tirreno CT** fino dalla prima edizione di trentuno anni fa, è organizzata da SIGA, Associazione Italiana Gelatieri e si è articolata come sempre in due categorie, Crema e Frutta. Il tema di quest'anno era rispettivamente dedicato alla Nocciola e alla Fragola, due tra i gusti di gelato più apprezzati. Un'importante selezione di trentacinque gelatieri provenienti da tutta Italia si sono affrontati in una impegnativa "due giorni", al termine dei quali il puntuale lavoro della giuria, formata da noti gelatieri ed esperti del settore ha comunicato i nomi delle due gelaterie vincitrici.



Per la categoria Fragola, si è aggiudicata il prestigioso trofeo la gelateria Supercrema di Montecatini Terme, rappresentata da Elisabetta Collecchi; nell'altra sezione, la Crema, il gradino più alto del podio è stato conquistato dalla Gelateria del Corso di Prato, rappresentata da Enrico Brogi. □

ATTUALITÀ

# Fatti & Persone

**DIECI PER VIVERE MEGLIO...** Sarà per i suoi parchi popolati da scoiattoli e procioni; sarà per la minimetra di superficie che assicura spostamenti rapidi in ogni parte della città; o magari per gli ospedali moderni e ben attrezzati, a disposizione di una cittadinanza consapevole di pagare (poche) tasse in cambio di servizi efficienti. Qualunque sia il motivo, è ancora la canadese Vancouver, come spesso è accaduto negli ultimi anni, in testa alla classifica delle città più vivibili del mondo secondo l'annuale rapporto dell'*Economist*. Centoquaranta le città

messe sotto inchiesta dal settimanale inglese, che per compilare la classifica ha tenuto conto di cinque parametri: stabilità, cura della salute, cultura e ambiente, educazione e infrastrutture. Non si stupiscono, i cittadini del mondo, nel vedere come alla perla canadese seguano l'austriaca Vienna, l'australiana Melbourne e ancora la canadese Toronto. Australia e Canada

si dividono anche il quinto posto, aggiudicato a Perth e Calgary, mentre al settimo gradino spunta Helsinki. Ex aequo in ottava posizione, infine, Ginevra, Sydney e Zurigo. E l'Italia? Per vedere comparire una nostra città - Milano -, bisogna scorrere l'elenco fino alla cinquantesima posizione, più o meno nella stessa zona di Roma, Londra e New York. Ma possiamo consolarci: le ultime della classifica stanno peggio. Chiedetelo agli abitanti di Dakar, Kathmandu, Karachi, Lagos ed Algeri.

**...E TRENTA PER VIVERE DI PIÙ.** Ossitocina per bloccare le emorragie postparto; antibiotici per combattere la polmonite, artemisinina e antiretrovirali contro malaria e Hiv, e ancora farmaci per trattare infezioni, ipertensione, tubercolosi. Ci sono medicinali come questi nella lista dei trenta "salvavita" che sono stati inseriti dall'Organizzazione Mondiale della Sanità tra quelli prioritari per la salute di mamme e bambini di ogni angolo di mondo, specie nei Paesi più poveri. Farmaci indispensabili a combattere malattie che, facilmente guaribili a certe latitudini, risultano in altre letali proprio per la difficile reperibilità dei loro principali "nemici" chimici: basti pensare che, ogni anno, la sola polmonite uccide 1,6 milioni di bambini sotto i cinque anni e che un trattamento a base di antibiotici potrebbe evitare almeno 600mila di quei decessi. 600mila bimbi che hanno il diritto di diventare adulti.

12



## IN BREVE

### Roma superstar



Il fascino della storia, la potenza dell'impero. Sono forse questi gli elementi che hanno fatto del Colosseo il monumento preferito dagli italiani, stando a una ricerca promossa dalla Fondazione Fuir in occasione del 150° anniversario dell'Unità d'Italia. Un vero plebiscito per i tesori della Capitale, quello emerso dal sondaggio: dopo il secondo posto guadagnato dalla basilica di San Marco a Venezia, infatti, sono romane ben cinque tra le prime dieci posizioni, occupate tra gli altri dalla Fontana di Trevi, dal Pantheon e da Piazza Navona. E per la fiorentina Piazza della Signoria e il gotico Duomo milanese, non rimangono che un quinto e un sesto posto.

### Bronzi antisismici

Qualunque sia la loro posizione nella classifica dei monumenti più cari agli italiani, i Bronzi di Riace sono certo uno dei simboli dell'arte italiana più noti e apprezzati del mondo. Doveroso, perciò, l'intervento di restauro appena concluso, che li ha dotati di una protezione in più: uno speciale dispositivo antisismico in marmo di Carrara che assicura il massimo isolamento delle due statue da eventuali scosse di terremoto.





### Bambini al metro

I maschietti pesano più delle femminucce (3.467 grammi contro 3.431), ma i primogeniti sono più magri del loro fratellini minori; sono generalmente più alti ed esili rispetto al passato, ma hanno misure analoghe al Nord come al Sud della Penisola. Sono i primi dati rilevati grazie alle "carte antropometriche neonatali" realizzate in 34 ospedali nazionali su un campione di 45mila bambini.

Uno strumento in più che i pediatri italiani hanno oggi a disposizione non solo per prevenire i problemi connessi a misure "fuori norma", ma anche per descrivere i mutamenti che, nel tempo, hanno interessato i nostri neonati.

### Anche le pulci...



Le sue dimensioni sono comprese tra 1 e 1,5 millimetri, eppure è proprio la pulce d'acqua (*Daphnia pulex*) l'animale che possiede il patrimonio genetico più vasto del mondo: circa 31mila geni, contro i 23mila dell'uomo. Sono stati alcuni studiosi americani dell'Università dell'Indiana e dell'Istituto del Genoma del Dipartimento dell'Energia statunitense a fare la sorprendente scoperta e a fornire la spiegazione: l'alto numero di geni della pulce d'acqua è dovuto al loro tasso di duplicazione, ben superiore a quello di molte altre specie, compresa quella umana.

# Fatti & Perso

**FAME DI LIBRI.** Giovane, donna, benestante, laureata o diplomata, residente nel Centro o nel Nord Italia. È questo il profilo del lettore italiano secondo l'ultimo

*Rapporto sull'acquisto e la lettura dei libri* commissionato dal Centro per il libro e la lettura alla Nielsen Company. I dati si riferiscono all'ultimo trimestre del 2010, e sono stati raccolti su un campione di 24mila individui maggiori di quattordici anni. E i risultati danno da pensare. Tra ottobre e dicembre 2010, il 33% degli italiani ha acquistato almeno un libro: in media, ogni acquirente ne ha comprati 2,84, mentre 6,8 milioni di individui ne hanno scelti più di tre. Quanto al ritratto del lettore tipo, ai già citati lineamenti fondamentali si possono aggiungere i dati sul canale d'acquisto preferito - che rimane la libreria per il 65% degli acquirenti, seguita dalla grande distribuzione (28%) e da Internet (10%) - e quelli sulla spesa effettuata: in media 26,79 euro. Non giunge inaspettata, per chi conosca quella fame di libri che ci porta ad acquistare l'ultimo titolo uscito ancor prima di aver esaurito le scorte accumulate sugli scaffali di casa, la discordanza tra i titoli acquistati e quelli letti: i primi superano di gran lunga i secondi. Un vizio, quello di comprare più volumi di quanti se ne riesca a leggere, che è proprio soprattutto dei laureati tra i 45 e i 54 anni d'età.

**TAZZINE DA CAMPIONI.** Persino Totò, che pur di risparmiare due mance prendeva tre caffè alla volta, avrebbe lasciato una sostanziosa buonamano a un barista come Francesco Sanapo, leccese trapiantato a Firenze, che da tempo riempie aromatiche tazzine in un noto bar del capoluogo toscano, oltre a tenervi corsi per conto di un'azienda aretina. È lui il vincitore del Campionato italiano dei baristi di caffetteria che si è svolto a **Tirreno Cr**, salone della ristorazione e del turismo di Carrara. 250 baristi in gara, 24 i finalisti che si sono disputati l'ambito titolo, strappato dal trentunenne barista pugliese - un

padre caffettiere e un curriculum internazionale che lo ha portato a mescere il bruno elisir anche nel tempio dello shopping londinese Harrod's - proponendo una rara qualità di caffè brasiliano. Ma non è stata solo la qualità della materia prima a decretare la sua vittoria: i concorrenti hanno dovuto preparare, in 15 minuti, quattro caffè espressi, quattro cappuccini e altrettante bevande analcoliche ancora a base di espresso. Quasi unanime il giudizio degli esperti chiamati a valutare tali creazioni: 725 su 800 il punteggio ottenuto da Francesco, che ha distanziato di almeno 100 punti il secondo classificato. Per il Re della caffettiera, ora, una nuova sfida: il World Barista Championship, che si disputerà a Bogotà il prossimo giugno.

a cura di Maria Valeri

13



CORSI&CONCORSI



Chef emergenti, soprattutto giovani, premiati dalla F.I.C. in tre concorsi culinari: Internazionali d'Italia, Campionato Nazionale e Grand Junior Cooking. Le berrette bianche, per celebrare i 150 anni della nascita del Bel Paese, hanno anche interpretato il tricolore attraverso un simbolo della cucina italiana: il maccherone

I cuochi campioni di Tirreno C.T.

Nel giorno del gran finale della fiera Tirreno C.T., svoltasi a Carrara Fiere dal 6 al 10 marzo, la Federazione Italiana Cuochi ha assegnato i premi dell'undicesima edizione degli Internazionali d'Italia ([www.internazionaliditalia.eu](http://www.internazionaliditalia.eu)), del nono Campionato Nazionale di Cucina e del secondo Grand

Junior Cooking Contest, riservato ai cuochi con meno di 25 anni.

In sintonia con il tema del tricolore, che ha contraddistinto la partecipazione della Federazione al 31° Salone dell'Ospitalità, con la premiazione si è fatta... l'Unità d'Italia, legando con una linea ideale le Alpi alla Sicilia. Infatti,

se il titolo di "Campione nazionale assoluto 2011", nella categoria a squadre, è andato al Culinary Team di Palermo, quelli di "Campione Nazionale per la Cucina Artistica" e per la "Cucina Mediterranea" sono stati vinti rispettivamente dalle squadre Sarc-Emilia Romagna e Team Padova Junior.



Tirreno Trade

MOSTRA CONVEGNO  
Tirreno C.T.





Identico schema per le qualificazioni individuali: il palermitano Giovanni Speciali, chef di Ciminna, si è classificato "Campione Nazionale Under 23" per la "Cucina Artistica" e il padovano Girolamo Brescia ha conseguito lo stesso titolo per la sezione senior.

Per il Trofeo Internazionali d'Italia di "Cucina Mediterranea", sono prevalsi, come over, Eros Vicentini di Rovereto e, tra gli under 23, Christian Nicoletti (ticinese: eccezione che conferma la regola!) mentre per quello di "Pasticceria" ha avuto la meglio il cosentino Domenico Spatafora. Invece, a Tirreno C.T., il premio Fic per la "Cucina fredda" non è stato assegnato.

A CarraraFiere, il passaggio di testimone tra Nord e Sud e viceversa si è ripetuto con la consegna degli attestati ai vincitori del secondo "Grand Junior Cooking Contest": al primo e al secondo gradino sul podio sono saliti i gruppi "Alta Formazione Trentino 3" e "Team Palermo", seguiti da "Alta Formazione Trentino" e "Cuochi a Roma".

Molte medaglie d'oro, d'argento, di bronzo, diplomi e menzioni sono stati distribuiti dalla Fic a tanti altri cuochi, più o meno giovani, di tutta l'Italia, che hanno dimostrato abilità, conoscenza e fantasia negli elaborati proposti.

"Il gioco di squadra" è il motivo del successo del supercampione "Culinary Team di Palermo", i cui componenti dopo aver ricevuto l'oro e l'artistico trofeo in marmo, rappresentante una vela spiegata, hanno confidato: «La dif-

ferenza consiste in 10 anni di assiduo lavoro tutti insieme, sotto la guida dei Maestri dell'equipe che hanno trasmesso completamente il loro sapere, senza tenere per sé nemmeno il più piccolo accorgimento».

Anche il 18enne Giovanni Speciale, eletto campione di "Artistica" under 23, pur nell'emozione del momento, ha manifestato gratitudine per i colleghi della Fic più adulti che lo seguono e che lo hanno incoraggiato a scolpire la frutta.

Tra i giovani, si segnalano Christian Nicoletti, che non è salito sul palco di CarraraFiere per ricevere il Trofeo per

la Cucina Mediterranea Under 23 in quanto non ha voluto interrompere il suo impegno nelle cucine sottostanti; e la 17enne Elisa Pernarella di San Gimignano, piccola ma già grande nella sua determinazione, che l'ha condotta a partecipare per la seconda volta agli Internazionali d'Italia e che le ha valso un diploma per la "Cucina Calda".

Ancora, Renata Laria di Vigevano, medaglia d'argento nel "Team Cuochi Pavia" per la "Cucina Calda" a squadre, che ha scritto una toccante presentazione del faticoso e appassionante mestiere del cuoco: "... nella mia prima stagione di attività, ho subito capito che il nostro è un lavoro duro e che, per una donna, è ancor più difficile... La lenta crescita professionale si ottiene con forza, entusiasmo e curiosità che inducono a cercar di scoprire con gli occhi segreti e trucchi dell'arte culinaria... Ora, da Lady Chef, perseguo sapori veri, genuinità e colori delle stagioni... secondo me, le preparazioni apparentemente semplici richiedono perfezione per poter offrire al commensale emozioni e per far sì che un piatto povero non sia un povero piatto..."

Tra i numerosi premi assegnati nei cinque giorni dalla Fic a CarraraFiere, due medaglie d'oro molto significative: quella dell'8 marzo, giorno della Festa della donna, per l'individuale di "Ar-



## ICORSI&CONCORSI



tistica" conquistata da Stefano Fantozi di Pisa (salito poi sul secondo gradino del podio nella finale) che ha reso onore a due opere stupende del Creato, ovvero le donne e le farfalle, con la scultura in zucchero "Lady", formata da una base blu su cui si innalzano ardite volute azzurre trasparenti e perle rosa madreperlacee.

A Christian Spagnoli, chef al lago d'Iseo, è andata invece, sempre martedì, la medaglia d'oro per la "cucina calda" individuale per il suo "Petto di faraona avvolta in jambon de Bosses al burro di cacao e Pedro Ximenez, farcito con formaggio Castelmagno, olio al basilico, pomodoro secco e tartufo bianco, accompagnato da tortino di quinoa alla ricotta di bufala, ganache al cavolfiore e verdure lucide".

Degni di nota, per l'Artistica, il "Libro" in pasta di sale, con il disegno di un cavallo, costruito e dipinto con "salse" commestibili, come l'aceto balsamico, da Stefano Marinucci (medaglia d'argento), gli eterei fiori di



zucchero della Lady Chef Alison Dairion, medaglia d'oro e premiata anche alla fiera "Sapore" di Rimini, e i "Pesci esotici", intarsiati nei formaggi tradizionali, tra cui Caciocavallo e Asiago, dal calabrese Antonio Callipari (medaglia d'argento), nel rispetto del "km 0". Da ricordare: il "Pavone variopinto", scolpito in una radice, il "Sottomarino dei Pirati" in cioccolato, rivisitazione di Verne, e il "Veliero" di pane; tra i piatti di cucina, i finger food, come il "cappuccino di funghi porcini in

### INTERNAZIONALI D'ITALIA ESPOSIZIONE CULINARIA 2011

L'undicesima edizione degli Internazionali d'Italia ha visto la partecipazione di 19 squadre al concorso di cucina calda mediterranea; 7 squadre per il concorso sulla cucina fredda da esposizione; 147 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 d'Italia 80 pasticceri da tutto il Paese.

#### CLASSIFICA COMBINATA COMPETIZIONE A SQUADRE

Squadra	Punteggio	Classifica
CULINARY TEAM PALERMO	89,78 punti	CAMPIONE NAZIONALE
EQ. UFF. CUOCHI EMILIA ROMAGNA	88,34 punti	SECONDA POSIZIONE

#### CLASSIFICA CUCINA CALDA MEDITERRANEA A SQUADRE

Squadra	Punteggio	Classifica
TEAM PADOVA JUNIOR	92,88 punti	CAMPIONE NAZIONALE
EQ. UFF. CUOCHI EMILIA	91,88 punti	SECONDA POSIZIONE
ASS. CUOCHI MATERANI	91,88 punti	TERZA POSIZIONE

#### CLASSIFICA CUCINA ARTISTICA DA ESPOSIZIONE A SQUADRE

Squadra	Punteggio	Classifica
SARC EMILIA ROMAGNA	91,16 punti	CAMPIONE NAZIONALE
CULINARY TEAM PALERMO	90,46 punti	SECONDA POSIZIONE
EQ. UFF. CUOCHI EMILIA	84,79 punti	TERZA POSIZIONE

#### CLASSIFICA CUCINA CALDA MEDITERRANEA INDIVIDUALE

Squadra	Punteggio	Classifica
EROS VICENTINI (ROVERETO)	94,00 punti	CAMPIONE NAZIONALE
CRISTIAN SPAGNOLI (BRESCIA)	92,00 punti	SECONDA POSIZIONE
GUGLIELMO ASTA (PALERMO)	91,66 punti	TERZA POSIZIONE

La classifica generale è pubblicata sul sito [www.fic.it](http://www.fic.it)

trasparenza con bocconcino di baccalà gratinato alle mandorle e coriandolo fresco".

Da parte loro, gli sfidanti del Cooking Contest, avendo a disposizione un "paniere mistero", in 30 minuti hanno dovuto concepire un secondo piatto con gli ingredienti a sorpresa: come, ad opera di Giuseppe Lapi e Ilenia Semilia del "Team Palermo", il "Petto d'anatra scottata all'arancia di Sicilia con filetto di cervo in crosta di nocciole" e il "Galletto con varietà di verdure con crema di tartufo".

Impossibile, ma tutti i 500 concorrenti, e gli oltre 1.000 chef di contorno, meriterebbero di essere nominati. A questa "marea bianca" sono andati i ringraziamenti finali di Paolo Caldana, presidente della Federazione Italiana Cuochi e padrone di casa, in veste di organizzatore di Tirreno C.T., che ha elogiato anche la dedizione della giuria, la supervisione di Giorgio Nardelli, rettore dell'Ordine Professionale Maestri di Cucina, e il supporto degli sponsor e dei vari collaboratori: «I numerosissimi giovani intervenuti hanno dimostrato di sapersi mettere a confronto e di avvicinarsi alla cucina con uno spirito bello e fattivo, che dovranno conservare, una volta tornati a casa, per affrontare i sacrifici di un mestiere in grado di dare soddisfazioni se fatto con passione».



## ITALIA UNITA, ANCHE A TAVOLA

A Tirreno C.T., la bandiera del food tricolore è stata issata e sventolata dalla Federazione Italiana Cuochi anche con un'iniziativa speciale già nel giorno di inaugurazione della Fiera: domenica 6 marzo, i professionisti della Fic hanno reso omaggio al tricolore nell'Arena, con il cooking show di 20 cuochi, uno per regione, che hanno interpretato, con ricette inedite, "L'Unità d'Italia attraverso il maccherone". Presentati da Alessandro Ciriello, chef televisivo e coordinatore del Compartimento Giovani della Federazione, e sotto gli occhi del testimonial d'eccezione Attilio Romita, giornalista della Rai, i protagonisti dell'alta cucina hanno confermato che a buon diritto il maccherone può essere considerato il simbolo della fusione del made in Italy a tavola. Infatti, anche se l'Italia si è formata con le zuppe, in partico-

lare di legumi, proprio il maccherone ha messo d'accordo tutti i palati dello Stivale, tanto che il famoso gastronomo Pellegrino Artusi ha esaltato, come tipico italiano, questo formato di pasta e non il più comune e internazionale spaghetti.

A Carrara, grazie alla Fic, è stato messo in risalto non solo che il maccherone è centrale per l'Unità d'Italia ma anche che è il supporto ideale per rappresentare il tricolore. A riprova, secondo tradizione, gli chef del Sud hanno preparato le salse più "rosse", a base soprattutto di pomodoro e peperoncino; quelli del Centro si sono espressi con condimenti "bianchi", resi tali da formaggi del territorio, tra cui il Pecorino Toscano, e i cuochi del Nord hanno realizzato sughi "verdi", con verdure stagionali, che rispecchiano l'uso degli orti nelle regioni settentrionali.



**E**rano gli anni '80 e la passione oltre che le capacità organizzative del presidente provinciale dei gelatieri di Carrara, Luciano Gatti, fecero ritagliare al settore uno spazio di forte visibilità all'interno della Mostra Convegno "Tirreno CT". Rassegna questa che con l'edizione in programma dal 6 al 10 marzo si è col tempo, a buon diritto, collocata tra gli appuntamenti più qualificati e significativi nel panorama dei pubblici esercizi e delle attività turistiche. Il bacino di utenza comprende tradizionalmente tutto il centro Italia, ma che vede, ogni anno, allargarsi i confini, per una manifestazione che evidentemente ha ancora molto da dire a tutti gli operatori del settore. La XXXI<sup>a</sup> edizione della "Tirreno CT", come di consueto, si svolgerà nei locali della Fiera Internazionale di Marina di Carrara e già si annuncia come ricchissima di ghiotte novità, non solo per via del fatto che cuochi, pasticceri, gelatieri e barman potranno dimostrare con le loro esibizioni. Gli organizzatori sono convinti di rinnovare ed accrescere i successi registrati in passato che già hanno presentato dati di tutto rispetto.

*Punto di riferimento delle regioni del centro italia*

## Con "Tirreno CT" torna la rassegna di Carrara



Basti pensare che gli operatori commerciali che hanno affollato i tre padiglioni espositivi del complesso fieristico

di Carrara, durante i cinque giorni della scorsa edizione, sono stati oltre cinquantamila.

Come si diceva, la "Tirreno CT" è un vero punto di riferimento per il settore dell'ospitalità delle regioni del centro Italia, in grado di offrire una vasta panoramica delle innovazioni turistico-alberghiere oltre che quelle legate ai settori commerciali e dei pubblici esercizi. 250 aziende di oltre 500 marchi commerciali hanno trovato grande riscontro per qualità e quantità di contatti ed una caratteristica peculiare della "Tirreno CT", che continua a richiamare migliaia di operatori economici, è l'ottima e partecipata presenza delle 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.



L'Associazione Italiana Gelatieri ed il Comitato Italiano per la Valorizzazione del Gelato Artigianale, in collaborazione con la Direzione della Tirreno Trade, organizzano per gli esercenti gelatieri, nelle giornate di lunedì 9 e martedì 10 marzo, il concorso internazionale "Gelatissimo 2011". I gusti scelti per quest'anno, sono, per la sezione frutta, la fragola e, per la

sezione creme, la nocciola. I gelatieri partecipanti dovranno consegnare il loro prodotto nell'intera giornata di lunedì 9 secondo gli orari di apertura della "Tirreno CT" e anche nella giornata di martedì 10 ma non oltre le ore 13, presso lo stand occupato dall'Associazione Italiana Gelatieri. Dopo che selezionate giurie avranno esaminato i gelati

presentati saranno stilate le classifiche con le premiazioni che avranno inizio dopo le 16.30, in uno dei saloni della Fiera, che per l'occasione, ospiterà un'incontro organizzato dalla stessa Associazione Italiana Gelatieri. Ai vincitori dei due distinti concorsi verrà conferito il trofeo "Tirreno CT 2011", ma anche gli altri migliori classificati verranno premiati con coppe messe a

disposizione da enti, autorità ed associazioni di categoria. Per prenotarsi ai concorsi, prima di martedì 3 marzo, si può contattare telefonicamente (06-57288854) la segreteria dell'Associazione Gelatieri od inviare un fax allo 06-57300337. Ci si potrà comunque anche iscriversi direttamente in Fiera, presso lo stand adibito al concorso.

## Gelatissimo 2011 nocciola e fragola una competizione sui gusti classici

**E**ancora il gelato è stato protagonista alla Mostra **Tirreno CT**, dedicata a tutti i settori dell'ospitalità e della ristorazione, sede di tutte le fasi del concorso "Gelatissimo 2011".

La "storica" gara, che accompagna la **Tirreno CT** fino dalla prima edizione di trentuno anni fa, è organizzata da SIGA, Associazione Italiana Gelatieri e si è articolata come sempre in due categorie, Creme e Frutta. Il tema di quest'anno era rispettivamente dedicato alla Nocciola e alla Fragola, due tra i gusti di gelato più apprezzati.

Una importante selezione di trentacinque gelatieri provenienti da tutta Italia si sono affrontati in una impegnativa "due giorni", al termine dei quali il puntuale lavoro della Giuria, formata da noti gelatieri ed esperti del settore ha comunicato i nomi delle due gelaterie vincitrici.

Per la categoria Fragola, si è aggiudicata il prestigioso trofeo la gelateria **Supercrema**, di Montecatini Terme, rappresentata da Elisabetta Collecchi; nell'altra sezio-

**TIRRENO C.T. Premio "GELATISSIMO 2011"**

## Sulla nocciola e la fragola le vittorie arridono ai bravi gelatieri toscani



Gelateria "Supercrema" di Montecatini Terme

ne, la Crema, il gradino più alto del podio è stato conquistato dalla Gelateria del

Corso, di Prato, rappresentata da Enrico Brogi.

Il presidente della SIGA, Alberto Pica, si è dichiarato più che soddisfatto dall'alto livello della competizione, che come sempre ha evidenziato delle vere eccellenze del settore.

Questa la classifica finale: Fragola, piazza d'onore alla gelateria Cesare Cavallotti, della Spezia. A seguire, Sottovento, di Grosseto, Samba, di Marina di Carra-

ra, e un gradito quinto posto per la Scuola Albergiera "Giulio Marconi" di Seravezza.

Per la Nocciola, secondo posto al Golosone di Monterosso, mentre al terzo ancora Samba. Nella quarta e quinta posizione troviamo ancora Sottovento e Cesare Cavallotti, a chiudere una gara che ha visto una partecipazione altamente qualificata, vera rappresentativa dell'eccellenza che l'Italia può vantare anche in questo campo.

I consumatori del gelato italiano possono stare tranquilli: questo squisito alimento continuerà a deliziarci nel futuro come lo sta facendo nel presente, con la garanzia di caratteristiche e di qualità che il vero "Made in Italy" può vantare.

Il gelato è uno dei prodotti alimentari più graditi dal pubblico, non solo in Italia, ma anche nel resto dell'Europa e del mondo. Per restare nel nostro Paese, il 2010 ha visto un aumento del consumo di ben il 7,5% rispetto al 2009: un incremento più che significativo e accompagnato da una diminuzione media dei prezzi al consumatore finale dell'1,6%. Uno "sconto" non molto grande, ma comunque apprezzabile in momenti come questi, quando le sorprese sugli scontrini sono all'ordine del giorno.



Enrico Brogi "Gelateria del corso" Prato

## I Concorsi della Mostra Tirreno CT

# MONITOR



I MACCHERONI PICCOLI PRESENTATI A CARRARAFIERE.



IL GORILLA INSIEME A VICTORIA CABELLO.



## CUOCHI SUL PODIO A CARRARAFIERE

Gran finale per la Federazione Italiana Cuochi a **Torino CT**, andato in scena a CarraraFiere dal 6 al 10 marzo, con i riconoscimenti dell'undicesima edizione di Internazionali d'Italia, del consueto nono Campionato Nazionale di Cucina e del secondo Grand Junior Cooking Contest, riservato agli chef d'età inferiore ai 25 anni. Il titolo di Campione nazionale assoluto 2011 nella categoria a squadre è andato al Culinary Team di Palermo, i titoli di Campione Nazionale per la Cucina Artistica e per la Cucina Mediterranea sono stati vinti rispettivamente da SARC-Emilia Romagna e da Team Padova Junior. Per le qualificazioni individuali si è classificato Campione Nazionale Under 23 per la Cucina Artistica il palermitano Giovanni Speciali, mentre il padovano Girolamo Brescia ha conseguito lo stesso titolo per la sezione senior. Per il Trofeo Internazionali d'Italia di Cucina Mediterranea sono prevalsi, come cuoco, Eros Vicentini di Rovereto e, tra gli under 23, Christian Nicoletti e la diciassettenne Elisa Pemanella di San Gimignano, che ha conquistato un diploma per la Cucina Calda, mentre per la Pasticceria ha avuto la meglio il cosentino Domenico Spatafora. Per il secondo Grand Junior Cooking Contest, al primo e al secondo posto si sono piazzati i gruppi Alta Formazione Trentino 3 e Team Palermo e in terza e quarta posizione Alta Formazione Trentino e Cuochi a Roma. Tra i numerosi premi anche due medaglie d'oro per l'individuale di Artistica a Stefano Fantozzi di Pisa e a Christian Spagnoli, chef al lago d'Isèo. - G.V.

## IL GORILLA DI CRODINO IN SIT-COM

Le avventure del Gorilla e di Victoria Cabello, iniziate nel 2001 con gli spot televisivi Crodino, proseguono in una vera e propria serie TV in venti puntate, ognuna della durata di un minuto e 30" circa, sul canale 111 di Sky, il canale d'intrattenimento di Fox Channels Italy dedicato alle serie televisive. 'A un pelo dalla Victoria. Era il giorno più bello. Poi arrivò il Gorilla' è on air a partire dal 14 marzo scorso dal lunedì al venerdì alle ore 20:05. La storia si sviluppa intorno al matrimonio tra la sorella minore di Victoria (Victoria Belvedere) e un lord inglese ufficiale di marina. Per l'occasione, il 'fidanzato peloso' di Victoria viene presentato per la prima volta ufficialmente in famiglia. L'imbarazzo del Gorilla dà il via a una serie di sketch irresistibili che vedono contrapposte la sua spontaneità allo scarso senso of humor dell'alta borghesia di cui è ospite. La sit-com racconta l'arrivo degli ospiti, i pranzi, i momenti di svago e ovviamente la cerimonia. Il Gorilla tenta con ogni mezzo di comportarsi come gli altri invitati, ma naturalmente non ci riesce generando nuove divertenti gag e Victoria, come sempre, cerca di sdrammatizzare con la sua ironia british. - G.V.

## PERRIER BY VON TEESE E BIOTHERM

Perrier, distribuita in esclusiva per l'Italia da Fratelli Rinaldi Importatori, diventa partner della linea d'idratazione Aquasource, lanciata per la prima volta da Biotherm nel 1997. Dopo 14 anni di successi, il mito Aquasource si rinnova con un nuovo design eco-sostenibile, un prezzo ancora più vantaggioso e una nuova formula che sfrutta il potere idratante del mannosio unito all'Acqua Cellulare di Plancton Termale. Per celebrare questo lancio Biotherm si sposa a Perrier, leader mondiale delle acque minerali, in un'edizione limitata dedicata a Dita Von Teese. Esuberante, provocante e sensuale, Perrier by Dita Von Teese sarà offerta come gift esclusivo all'acquisto di un trattamento Aquasource. La lattina 33 cl di Perrier limited edition Von Teese, diventa simbolo di un benessere che passa dalla bellezza e dalla qualità. Da sottolineare che Perrier è l'unica acqua ad avere benefici riconosciuti dall'Académie de Médecine di Francia. - L.T.

# notiziario

## IL GLAMOUR DEL CIOCCOLATO

Si è tenuta in aprile, a Milano, **Chocco-Glamour**, la manifestazione curata da **ACAI** - l'Associazione Cioccolatieri Artigiani Italiani - che chiude la stagione delle loro presenze nelle principali piazze italiane. In ogni evento, ACAI, oltre a presentare i prodotti elaborati dagli associati, ne promuove la cultura allestendo un laboratorio dove rinomati professionisti tengono lezioni in terra. L'obiettivo - difendere e tutelare il cioccolato puro e l'eccellenza artigiana italiana - si è perseguito anche in quest'ultimo appuntamento milanese grazie a demo, degustazioni ed un'esposizione di pica: [www.acaiccioccolatopuro.eu](http://www.acaiccioccolatopuro.eu)



Un momento dell'inaugurazione, alla presenza dell'assessore del comune di Milano Giovanni Terzi, assessore alle Attività produttive, Politiche del Lavoro e dell'Occupazione. La scultura che rappresenta il Duomo di Milano è una realizzazione di Marisa Tognarelli, socia ACAI, con lui nella foto. A lato, l'opera di un altro membro di ACAI.



## Il cuneese al rum ad Italiae 150



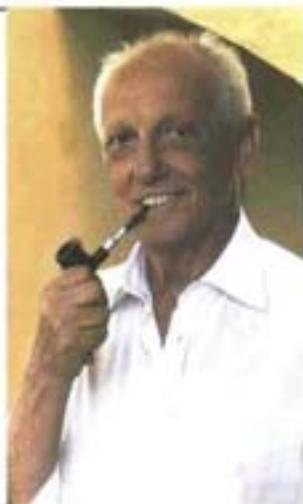
Da sinistra, Giovanna Chionetti, presidente degli Amici del Cioccolato, e Domenico Massimino, presidente provinciale Confartigianato Cuneo.

Italiae 150 è la manifestazione voluta da Rotary Club Cuneo e Rotary Club Cuneo Alpi del Mare per festeggiare l'unità nazionale. L'evento, indetto in aprile sotto la supervisione del Castello di Rivoli, in collaborazione con il Comune di Cuneo, l'Alliance Française e l'egida della Provincia, ha visto anche la partecipazione di Confartigianato Cuneo e degli Amici del Cioccolato. "Da sempre - spiega Giovanna Chionetti, presidente - oltre ad organizzare numerosi eventi, come Un Borgo di Cioccolato oppure Cioccofest, la nostra associazione prende parte a numerose altre manifestazioni, dalla Fiera del Marone di Cuneo alla Fiera Fredda di Borgo San Dalmazzo, con lo scopo di far conoscere al grande pubblico il vero cioccolato artigianale. In questa occasione si è promosso il Cuneese tradizionale al rum".

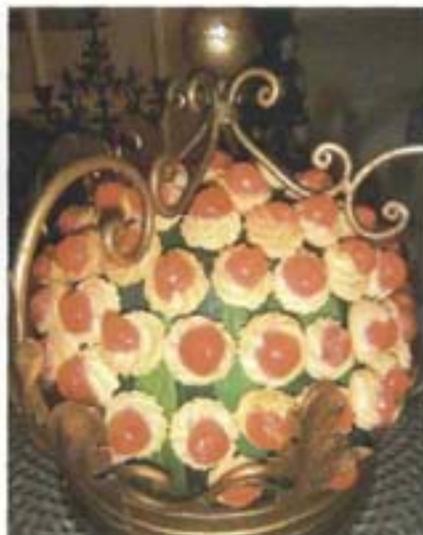
[www.amicioccioccolato.org](http://www.amicioccioccolato.org)

## Addio a Enio Vitale

Per Roma e il Lazio, dal 1969 Terzi è un compagno di viaggio stabile nei settori della pasticceria, della ristorazione, della gelateria e dell'alberghiero. La scelta del nome si deve alla fusione dei cognomi dei due soci fondatori **Gianfranco Terzoni** ed **Enio Vitale**, che è venuto a mancare il 30 marzo, dopo aver combattuto tenacemente, in silenzio e con la dignità che lo aveva sempre contraddistinto, contro un male meschino. Il figlio **Cristiano** ci tiene a rendere partecipi della sua scomparsa tutti gli affezionati avventori, nonché amici di una "vita trascorsa insieme in questo dolce mondo che mio padre mi ha insegnato ad amare".



## LA PASTICCERIA A PALAZZO CAVOUR



Tra le manifestazioni in svolgimento a Torino per l'Unità d'Italia anche la mostra allestita a palazzo Cavour per ricordare l'omonimo statista, sottolineando le sue qualità di "genio, seduttore e gourmet". Nel salone da ballo illuminato ed abbellito da trionfi di fiori, si è voluto far rivivere l'epoca con l'allestimento di un ricevimento, con la regia della contessa Consolata di Pralormo. I dolci, con ricette originali del Vialardi, sono stati preparati da **Alessandro Dalmasso** di Arigliana; piccole spumiglie, gelatine, fruttini e alzate di canditi; per mostrare come queste piccole prelibatezze erano presenti nelle feste.

Il dietro le quinte mette in mostra le attrezzature di cucina e soprattutto di pasticceria, cosa si utilizzava allora per lavorare lo zucchero, il cioccolato e preparare gelati, punch alla romana, sorbetti, frutta candita, torte, canestrelli e frandises per allietare i buffet delle feste. Gli attrezzi e gli stampi in esposizione provengono dalla collezione curata da Emilia Chirioti del Centro Studi "Pasticceria Internazionale".

Esposti anche i testi di cucina dell'800 e i menu storici dei ricevimenti che celebrarono l'Unità d'Italia, messi a disposizione dai collezionisti Maurizio Campiverdi, Domenico Musci e Giovanni Chirioti. Tra le varie botteghe artigianali del tempo, accanto a sarti, tappezzeri, modiste e fotografi, anche la caffetteria con prodotti Stratta e Leone.

[www.mostrapalazzocavour.it](http://www.mostrapalazzocavour.it)



[www.pasticceriainternazionale.it](http://www.pasticceriainternazionale.it)

## Torino, capitale del cioccolato



L'Italia con i suoi monumenti firmata dalla Scuola del Cioccolato Perugina è stata realizzata in fondente dallo staff capitanato da Andrea Gaspari.

Numerosi gli eventi e le iniziative che hanno caratterizzato **CiocolatoTò**, l'appuntamento torinese con il cibo degli dei organizzato tra marzo e aprile dal Gruppo Apice, con il patrocinio di Città di Torino, Provincia di Torino, Regione Piemonte, UnionCamere Piemonte e Camera di Commercio I.A.A. di Torino. Tra questi, i festeggiamenti del 150° dell'Unità nazionale con la riproduzione di un'Italia in cioccolato di 14 t e lunga oltre 13 m. Sono inoltre state coinvolte in maniera attiva le più importanti associazioni di categoria del territorio (Ascom-Epat, Confesercenti, Ona e Confartigianato) e noti professionisti del dolce di Torino e dintorni si sono alternati come dimostratori in un'aula-laboratorio attrezzata per la lavorazione live: **Scalenghe** (Trafarelli), **Gallizioli** (San Mauro Torinese), i torinesi **Guardia**, **Dell'Agnese Giovanni**, **Durighello**, **Colosseo**, **Bertotto**, **Rivareno**, **Gertosio**, **Raspino**, **Marino Cioccolato**, **Odilla**, **Capitano Rosso**, **La Rivera**, **Marchetti**. Vi hanno preso parte anche **Lyos Hot and Cold**, **Marco Vacchieri** (Rivalta), **A. Giordano** (Leini), **LoRENZO Zuccarello** (Collegno), **Guido Castagna**, **Di Biase** (Rivoli), **Chocoleini**, **Molineris** (Carmagnola) e **Ugetti** (Bardonecchia).

## LA TRADIZIONE DELLE UOVA PASQUALI IN PRIMO PIANO A CATANIA



L'8 aprile scorso a Catania, nelle antiche sale del Museo Diocesano, si è svolta la seconda edizione della manifestazione indetta dalla Fondazione Cav. Condorelli. La mattinata è stata dedicata al convegno Il Cioccolato - La tradizione delle uova pasquali: simbologia, arte, industria, fra cui sono intervenuti Lucia Salzano, storica dell'arte, con "La Pasqua nella rappresentazione figurativa"; Lorenzo Aipesi, amministratore delegato Barry Callebaut Italia, "Il cioccolato: i miti, la proposta, il mercato"; Dario Pistorio, presidente regionale siciliano Fipe, "L'importanza della tradizione pasticceria nell'ambito dell'economia siciliana. Dopo un invitante buffet, si è entrati nel vivo del concorso a premi sulla decorazione delle uova pasquali. 21 i partecipanti, suddivisi tra pasticceri professionisti ed apprendisti non oltre i 24 anni, che hanno presentato la propria opera ad una giuria composta da Tino Venuti, Saretto Pappalardo, Nuccio Daidone, Lillo De Fraia, Salvatore Cappello e dallo scrivente. I criteri di valutazione hanno tenuto conto dell'aspetto estetico ed iconografico della decorazione dell'uovo nel suo complesso. Maria Grazia Torrisi, con il suo coloratissimo uovo ispirato al paesaggio della campagna etnea, ha vinto il primo premio di 1.500 euro. Vincenzo Calabrese ha conquistato il secondo posto e i 1000 euro in palio con una suggestiva opera concettuale inneggiante alla pace ed alla solidarietà tra i popoli, mentre Calogero Costanzino è giunto terzo aggiudicandosi 500 euro per aver personalizzato il suo uovo con un soggetto naïf. Nella categoria apprendisti, il primo premio è stato vinto da Vincenzo Monaco per aver dimostrato, con un semplice ed elegante motivo floreale, di padroneggiare la tecnica dell'antica decorazione all'italiana. Il secondo posto a Giovanni Bonvegna, meritevole di aver abbellito il suo uovo con una cascata di cioccolato plastico modellato a frutta, fiori e uccellini pasquali. E il terzo posto a Alessandro Maccarrone che ha proposto "Rigoglioso risveglio". Inoltre, la giuria ha premiato con una targa l'originalità delle uova di Giacomo Siracusano e di Giuliano Comis. Alla fine, Giuseppe Condorelli si è detto molto entusiasta per la riuscita sia del convegno che del concorso. E ha ribadito che la Fondazione dedicata al padre ha l'obiettivo di promuovere eventi per l'evoluzione della tradizione dolciaria siciliana, convinto che la conoscenza, l'arte e la tradizione possono rappresentare un valido stimolo per costruire in Sicilia il tanto atteso nuovo modello di sviluppo.

Salvatore Farina

## Concorso Trophelia



Con un dessert denominato Centocinquanta, una squadra formata da 5 studenti iscritti al primo anno della laurea magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari della facoltà di Agraria dell'Università Statale di Milano si è aggiudicata il premio Trophelia 2011 per l'ideazione di un prototipo di prodotto alimentare eco-innovativo, organizzato da Federalimentare (Confindustria), nell'ambito del progetto EcoTroFood. La squadra vincitrice rappresenterà l'Italia nella Competizione Internazionale Trophelia Europe, che si svolgerà all'Anuga di Colonia in ottobre.

Il dessert è a base di frutta tricolore: il colore rosso è dato dal lampone, accompagnato dal rabarbaro; il bianco è costituito da una mousse di miele; il verde dalle foglie di menta intere. Anche il procedimento è stato pensato per ridurre al minimo i consumi energetici mediante l'utilizzo di sistemi di generazione di calore di moderna concezione, caratterizzati dall'elevata efficienza e dall'utilizzare fonti di energia rinnovabili, a fianco di sistemi tradizionali.

## Esposizione raffinata

Quarz è la vetrina verticale di MV Design per cioccolato tutta in vetro, con visione a 360°, a temperatura e umidità controllata. I ripiani in vetro retroilluminati a LED, con antine senza montati, la rendono adatta ad una collocazione in posizione centrale, e data la sua originale linea, ha la possibilità di essere replicata per un impatto visivo accattivante. Come tutte le vetrine di MV Design, può essere personalizzata ed integrata in qualsiasi arredamento, valorizzandolo ed evidenziando la particolarità del prodotto esposto.

La vetrina Wall da collocare a muro risolve in modo pratico l'esposizione del cioccolato o di prodotti raffinati di pasticceria. È appoggiata su una struttura in Corian, frutto di una lavorazione particolare ed attenta all'igiene e alla praticità. E intanto cresce l'attenzione suscitata anche all'estero a conferma della bontà della strada intrapresa dall'azienda piemontese, che si traduce nell'acquisizione di una fetta di mercato sempre più importante.

[www.mauroviberti.com](http://www.mauroviberti.com)



Vetrine esposte a Sigep, da MV Design (foto G. Bononi).

## FIBRE E TRADIZIONE

Coniugando la bontà agli effetti benefici delle fibre, **Molino Dallagiovanna** ha inserito l'Integrale e Le Rustiche tra le Farine Speciali. Primo traguardo di un progetto supportato dalla collaborazione con enti di ricerca scientifica e nutrizionale. Le Rustiche sono adatte alla produzione di pane, pizza e dolci e vengono proposte in due varianti, forte e debole.

Per quanto riguarda invece le farine speciali Frolla e Frolla 130, nella linea Le Dolcissime, il **15 maggio** il Laboratorio d'Arte Bianca di Gragnano Trebbiense, Pc, ospita Achille Zoia per un corso in tema, spaziando tra lavorazioni classiche di biscotteria, ricette lombarde e produzioni più ricercate (si veda la ricetta degli zeletti milanesi sul nostro sito). Si prosegue poi alla volta di Brescia dove, dal **23 al 25 maggio**, Zoia terrà un corso sulle torte da forno presso Cast Alimenti. [www.dallagiovanna.it](http://www.dallagiovanna.it)



## DESIGN MODERNO

Tra le novità **Tecfrigo** di quest'anno, Karina è una vetrina dal design moderno e innovativo, adattabile ad ogni tipo di arredamento grazie anche alle versioni senza pannelli da incasso. Ideale per pasticceria, è disponibile nelle versioni refrigerata, per cioccolato e neutra. I ripiani interni in cristallo garantiscono ottimale visibilità dei prodotti esposti ad ogni altezza, così come la nuova illuminazione con LED di serie e il vetro superiore panoramico. Il nuovo catalogo prodotti è consultabile su [www.tecfrigo.com](http://www.tecfrigo.com)



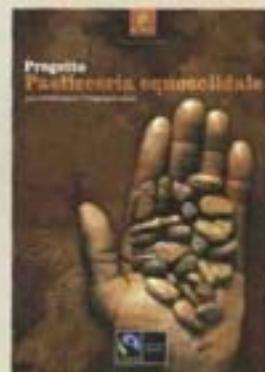
## TORTA RUSTICA ALLE MELE

farina Le Rustiche	g	210
zucchero di canna	g	150
zucchero raffinato, cucchiaini	n.	2
uovo intero	n.	1
burro	g	120
mele	n.	2
succo limone	n.	1/2
amaretti	n.	5
sale	q.b.	
bicarbonato	q.b.	
cannella in polvere	q.b.	

Far sciogliere il burro a bagnomaria e intanto miscelare, in una ciotola, la farina, lo zucchero di canna e un pizzico di sale. Aggiungere l'uovo intero e il burro fuso tiepido. Impastare, avvolgere in una pellicola e riporre in frigorifero. Sbucciare e tagliare a dadini le mele, poi farle saltare in padella con il succo di limone, lo zucchero bianco e una noce di burro. Aggiungere una spolverata di cannella e gli amaretti sbriciolati grossolanamente. Stendere la base di pasta frolla con le mani e bucherellarla con la forchetta. Ricoprire con le mele e mettere in forno a 190°C per circa 30 minuti.



## CIOCOLATO EQUO SOLIDALE



Icam è l'unica azienda italiana del settore cioccolato a livello internazionale certificata Fairtrade, marchio di garanzia dei prodotti del commercio equo e solidale, e l'impegno etico, che accompagna da oltre due decenni l'attività, si traduce in partnership commerciali costruite su rispetto, dialogo e trasparenza: ai piccoli produttori locali vengono assicurati prezzi di acquisto del cacao equi e contratti duraturi, finalizzati alla creazione di un commercio stabile.

Sono quattro i prodotti Linea Professionale, ottenuti dalla lavorazione di cacao certificato Fairtrade, inseriti nel progetto **Pasticceria Equosolidale**. Copertura Fondente Bitter cacao 100%, Gocce da Forno Fondenti Bio cacao 45% nella pezzatura miglion (9.000 pezzi), Copertura Latte Prestige cacao 32% e Polvere di cacao 20/22 Itrano Scuro. Con il loro acquisto, il cliente ha a disposizione materiali riportanti il logo Fairtrade, per aiutare il punto vendita e comunicare alla clientela la propria scelta equosolidale. [www.icamprofessionale.it](http://www.icamprofessionale.it)

## Paste da modellaggio

La decorazione delle torte da ricorrenza sta assumendo una tale importanza che la **Saracino** ha ampliato la linea dei prodotti. Alla tradizionale Pasta Top, pasta da copertura in zucchero resa elastica dalla presenza di gomma adragante, e alla Pasta Model da modellaggio, ricca degli aromi del burro di cacao, si sono aggiunte le paste da modellaggio colorate di blu, celeste, giallo limone, lilla, nero, rosa, rosso, verde salvia e verde smeraldo, in secchielli trasparenti da 1,25 kg. A titolo promozionale, le paste da modellaggio colorate sono poste in vendita allo stesso prezzo delle bianche naturali. La stessa scelta è stata fatta anche per i cioccolati plastici: ai tradizionali bianco e scuro si sono aggiunti i colorati naturali.

Decorugar, prodotto pronto per l'uso con sac à poche; Sugarplus, zucchero da decorazioni trasparenti; i bouquet di fiori in zucchero (rose, calle, orchidee, fiori misti), unitamente alla gamma di coloranti spray e idrosolubili, completano la linea.

Emanuele Saracino, nel corso delle demo in tutta Italia, presenta anche un assortimento di piccole attrezzature per decorazione professionale.

[www.saracinoelati.com](http://www.saracinoelati.com)



## Il ritorno di un grande marchio

La **Peyrano**, già fornitrice di cioccolato della Casa Reale, dopo contrasti tra gli eredi, era passata di mano nel 2002. Sono passati altri otto anni e ora è stata riconquistata all'asta da Giorgio e Bruna Peyrano assieme ai nipoti Giovanni e Anna Sutti. Riprende così la produzione nello storico laboratorio di corso Moncalieri a Torino e, a fine maggio, riapre anche la pasticceria in corso Vittorio. In occasione di CioccolataTò, lo scorso aprile, al Peyrano è stato assegnato il Gianduiotto d'Oro, il premio elargito a coloro che si distinguono per aver valorizzato al meglio la cultura del cioccolato piemontese. Un riconoscimento alla tradizione e alla storicità del marchio ma anche alla caparbia e alla volontà della famiglia che l'ha costruita e fatta conoscere in tutto il mondo. [www.peyrano.com](http://www.peyrano.com)



Giorgio e Bruna Peyrano con il Gianduiotto d'Oro di CioccolataTò.

## SI COMPLETA IL TRIS A COURMAYEUR

Portano la firma di **F.lli Groppo** gli arredi della nuova pasticceria **Dolce Voglia** di Courmayeur di **Roberto Sacchetto**, che aveva già affidato all'azienda di Sommariva Bosco, Cn, la realizzazione degli interni di altri due locali nella rinomata località valdostana.

L'accogliente locale, situato in zona centrale, si contraddistingue per l'area banchi vendita e somministrazione altamente tecnologica, dalle sagome lineari, in vetro ed acciaio inox. Fiere all'occhello è il banco espositivo costruito su misura, con vetrina frigorifera a tre ripiani interni – uno di fondo a cassettoni in acciaio inox, per l'esposizione delle torte; uno intermedio, per la pasticceria fresca; uno superiore, per la pasticceria secca –, vetri frontali perpendicolari rispetto al pavimento, che si aprono mediante sistema di scorrimento a ribalta laterale; triplice illuminazione a Led per ogni ripiano. Il banco bar, situato a lato, ne segue le caratteristiche estetiche improntate allo stile tecnologico, come testimoniano il frontale in cristallo satinato con il logo del locale e la teca in vetro incolato a raggi UV per l'esposizione, sotto il piano di mescolta, delle brioche.

[www.groppofratelli.it](http://www.groppofratelli.it)



## Qualità e facilità d'impiego

Ai vertici del mercato per qualità e completezza dell'assortimento di confetture e passate di frutta. **Cesarin** si rivolge ad un target di nicchia, che sceglie con attenzione i semilavorati. Partendo da frutta fresca di prima qualità, i prodotti sono privi di allergeni, come per esempio l'anidride solforosa, e non è trascurato l'aspetto della facilità d'impiego garantendo, oltre ad un'alta tenuta al forno, una struttura spalmabile ed una costanza qualitativa nel tempo.

La linea Farciformo abbraccia la stessa filosofia delle passate (genuinità della materia prima), assicurando morbidezza e durata nel tempo, pur in presenza di svariati tipi di involucro, come paste sfogliate e frolle con diverse percentuali di grassi e di umidità. [www.cesarin.it](http://www.cesarin.it)



AROMI, ADDITIVI SEMILAVORATI

## INGREDIENTI ALIMENTARI

La rivista tecnico-scientifica "Ingredienti Alimentari" approfondisce tematiche legate al mondo dell'ingredienteistica, degli aromi, degli additivi e dei semilavorati, considerando analisi e ricerche applicate, novità, legislazione, nutrizione e sicurezza, marketing e tendenze...

Per chi cerca un'aggiornamento costante anche in questi campi, l'abbonamento annuale a "Ingredienti Alimentari" (6 fascicoli) è €45, comprendente due uscite della testata "Alimenti Funzionali". Per info, [www.chirlottieditor.it/shop](http://www.chirlottieditor.it/shop) oppure 0121 378147.

### Orzo dell'"Età della pietra"

L'orzo è uno dei cereali più salutistici: ha tre preziosi strati di aleurone rispetto ai cereali più conosciuti che ne hanno uno solo. Facendo parte della famiglia del farro, è ben protetto contro le sostanze pericolose ambientali; inoltre, ha un contenuto in grassi inferiore rispetto agli altri tipi di cereali.

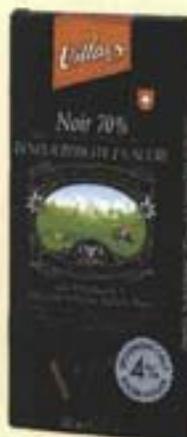
Il più grande punto di forza dell'antica varietà di orzo StoneAge è il suo elevato contenuto in betaglucani e amilopectina. I fiocchi della **Kampffmeyer Food Innovation**, con un colore non marcato e un sapore gradevole, sono facili da lavorare e, grazie al loro elevato contenuto in amilopectina, in grado di ritardare la retrogradazione dell'amido.



### Cioccolato con stevia e inulina HP

Uno studio condotto da Shah e collaboratori e pubblicato sul *Journal of Food Science and Technology* (7, 2010) ha esaminato gli effetti della sostituzione dello zucchero con la stevia insieme a inulina e polidestrosio sulle proprietà fisico-chimiche e sensoriali del cioccolato senza zucchero. I ricercatori hanno effettuato analisi su struttura, colore, punto di fusione, dimensione particellare, proprietà reologiche e sensoriali e hanno trovato che il cioccolato con la stevia presentava notevoli differenze in leggerezza rispetto al cioccolato dolcificato con saccarosio. Le caratteristiche fisico-chimiche e sensoriali del cioccolato con inulina HP in combinazione con stevia e polidestrosio erano simili a quelle del cioccolato al latte con saccarosio. L'aggiunta d'inulina non aveva influenzato le dimensioni particellari, il punto di fusione e la composizione del cioccolato senza saccarosio, mentre l'uso delle proteine del siero portavano a proprietà sensoriali e reologiche inaccettabili.

Lo studio indica che l'inulina HP ha catene più lunghe che comportano una minore solubilità rispetto all'inulina HPX o GR; inoltre, l'inulina HP potrebbe cristallizzare più rapidamente cosa che potrebbe spiegare il leggero aumento del comportamento visco-elastico del cioccolato. Gli autori affermano che questo studio indica che è possibile preparare cioccolato senza saccarosio utilizzando inulina HP senza influenzare in modo negativo le importanti proprietà fisico-chimiche e l'accettabilità a livello sensoriale.



Villars, il primo cioccolato con stevia.

### Zuccheri caramellati

Gli zuccheri caramellati della francese **Nigay** sono ottenuti con un trattamento a caldo controllato senza l'aggiunta di alcun prodotto chimico, possono essere considerati un'alternativa all'uso dei coloranti caramello E150 a, b, c e d, che sono ottenuti con l'utilizzo di catalizzatori.

Gli zuccheri caramellati sono prodotti tradizionali simili a quanto si possa preparare a casa. Essi forniscono sapore e colore: nel primo caso può essere riportata in etichetta la semplice dicitura "caramello", mentre nel secondo sull'etichetta comparirà "colorante E150 a". Possono essere utilizzati in molti prodotti e l'industria alimentare è molto interessata a questo ingrediente che può fornire un colore naturale a prodotti finiti, quali pasti pronti, aperitivi a base vino, birra, prodotti di panificazione e mangimi per animali domestici.



Zucchero caramellato (Nigay).

### Gianduiotto ricco di antiossidanti naturali

Prende il via un nuovo progetto nato dalla collaborazione della Fondazione Umberto Veronesi e della neonata azienda artigiana **Oxicoa**, produttrice di cioccolato. Scopo dell'operazione è una raccolta fondi destinata a supportare le attività in cui la Fondazione è impegnata. Nello specifico, è stato creato un gianduiotto realizzato con fondente extraliscio 63,5% contenente fino a tre volte antiossidanti naturali rispetto al cioccolato standard. Ciò in virtù di un processo di lavorazione definito gentile, che permette di conservare le preziose molecole che legano i radicali liberi. Il gianduiotto Oxicoa è ricco di polifenoli dove la loro presenza per ogni dolce porzione da 9 g è di 220 mg, e in particolare la quota di flavonoidi (con l'epicatechina in testa) è di 138,6 mg. Inoltre contiene pasta di nocciola, altro alimento ricco di vitamina E, efficace "spazzino" di radicali liberi. [www.oxicoa.com](http://www.oxicoa.com)



## La rivoluzione della gelatina

Italgel Fast è una gelatina istantanea in polvere naturale al 100% di Italgelatine, che rappresenta una piccola rivoluzione nelle applicazioni d'uso professionali, potendo essere impiegata direttamente nei preparati, sia a basse temperature che in condizioni di calore, oppure premiscelata con altri elementi senza alterare la consistenza e le proprietà organolettiche delle materie prime. Consente inoltre di lavorare con dosi ed effetti di gelificazione più precisi, con risultati finali ottimali e risparmio di tempo.

Di facile impiego, Italgel Fast è confezionata in contenitori trasparenti sigillati e richiudibili da 500 g in polipropilene, che ne assicurano la corretta conservazione. Ciascuna confezione è dotata di un misurino da 2,5 g, che corrispondono allo stesso potere gelificante di un foglio di gelatina (1 g di Italgel Fast = 1 g di gelatina in fogli). L'Accademico **Alessandro Dalmasco**, in collaborazione con il dott. **Aldo Barsi** di Italgelatine, sta effettuando diverse prove di laboratorio, traendo utili considerazioni per l'uso in pasticceria. [www.italgelatine.com](http://www.italgelatine.com)



## Le tendenze dalla Germania

"In Germania, la qualità ha preso nuovamente piede. Tutto ciò che è prodotto artigianalmente ed è fresco è benvenuto fra i clienti che accettano di pagare un prezzo più caro", afferma Robert Widmann, capo della Corporazione pasticceria della regione di Stoccarda, città tedesca che ospiterà il Südback, dal 22 al 25 ottobre prossimo. Da evidenziare le tendenze positive per **gli snack e le prime colazioni**, in cui conta la presentazione allettante della merce, l'assortimento di offerte che si rinnovano e la varietà dei prodotti. Cresce l'attenzione alla corretta disposizione della merce, con grande varietà, come, ad esempio, la variopinta presentazione di mieli e confetture su mensole di vetro-legno o plexiglas, con il tocco personale del logo impresso su mini barattoli da degustazione. Robert Widmann registra un'altra tendenza: la crescente domanda del **gelato artigianale di pasticceria**, con la necessità di macchine che richiedono meno spazio e consumano fino a un quarto in meno di acqua ed elettricità. E anche la **panna** è consumata sempre più spesso, indipendentemente dal tempo atmosferico e dal momento della giornata - meglio se non zuccherata e priva di stabilizzatori o altri additivi.

Molto richieste per servire il gelato e non solo, le **piastre da cialde** oppure i tradizionali stampi di ottone, fatti a mano, per il **marzapane di Königsberg**, sempre più difficili da trovare e molto richiesti nell'Arabia Saudita.

Fra le curiosità, basta menzionare gli attrezzi per ritagliare a stampo (denti, teschi, angeli custodi e pezzi di puzzle...), così come i biscottini a forma di cucchiaino da caffè, gli anelli di torta a fiamma e i gelati da passeggio di forma varia. Ciò dimostra che i clienti amano essere sorpresi, anche da esperienze organolettiche. [www.messe-stuttgart.de/suedback](http://www.messe-stuttgart.de/suedback)

## Agenti Luxardo negli Stati Uniti

Anche quest'anno la **Luxardo** ha voluto premiare i migliori agenti per i risultati del 2010, conformemente alla politica commerciale inaugurata oltre 20 anni fa, sulla considerazione della rete vendita quale interfaccia decisiva nel rapporto con la clientela. Quasi 40 agenti, provenienti da tutte le regioni, hanno passato dieci giorni negli Stati Uniti occidentali, da San Francisco dove il gruppo, oltre a godere delle bellezze della città californiana e dintorni, è stato a cena nel ristorante di Gary Rulli, il noto pasticciere italoamericano. La tappa successiva ha toccato il Nevada e la scintillante Las Vegas, per poi finire con un tour on the road di quattro giorni nei principali parchi nazionali, fra Utah e Arizona.



Il gruppo Luxardo con il Golden Gate di San Francisco sullo sfondo.

## UNA MARGARINA SUPERIORE

Corman Premier è la gamma di margarine premium realizzata da Corman con oli vegetali e, in linea con le tendenze salutistiche, priva di ogni grasso idrogenato, con contenuto molto basso di acidi grassi Trans (<1,5%). Per rispondere all'esigenza di una margarina dotata di sapore meno "artificiale", la linea è stata sviluppata sfruttando il know how aziendale in termini di gusto e qualità organolettiche. Il prodotto si contraddistingue per sapore naturale, profumazione e gradevole sensazione al palato, grazie alla composizione di oli vegetali di qualità, all'aromatizzazione naturale e al punto di fusione moderato, che favorisce la scioglievolezza, nonché un gusto migliore dei prodotti finiti. Corman Premier è disponibile in placche da 2 kg e blocchi da 2,5 kg. [www.lechef.be](http://www.lechef.be)



## CROISSANT CLASSICO ALL'ITALIANA

Dosi per 50 pezzi

<b>Pre-impasto</b>		
farina w 320 p/l 0,50	g	200
lievito di birra	g	10
latte intero	g	100
<b>Impasto</b>		
zucchero semolato	g	190
zucchero invertito	g	20

tuorli	g	240
latte intero	g	240
farina w 320 p/l 0,50	g	800
lievito di birra	g	20
sale	g	20
Premior blocchi		
margarina per impasto	g	225
(in alternativa utilizzare burro 82% mg blocchi - burro per impasto)		
pasta d'arancia candita	g	120
bacca di vaniglia	n.	1
<b>Laminazione</b>		
Premior placche	g	600



Preparare il pre-impasto con farina, lievito e latte, quindi fare lievitare a 22°-24°C e lasciarlo raddoppiare 2 volte in volume (circa 90-100 minuti). Iniziare a lavorare l'impasto facendo uno scippo con zucchero, tuorli e latte. Aggiungere il resto della farina e del lievito e il pre-impasto. Una volta incordata la pasta, aggiungere malto e sale e, in ultimo, la margarina (o il burro) miscelato con pasta d'arancia e vaniglia. Fare puntare per un paio d'ore, quindi schiacciare e lasciare in frigorifero per una notte. Il giorno successivo, laminare dando 3 pieghe da 1. Formare, lievitare a 28°C e cuocere a 180°C per 20 minuti.

Giambattista Montanari  
tecnico dimostratore Corman Professional

## SI AMPLIA LA GAMMA DEI RUM

Nell'ampia gamma riservata agli aromi alcolici a 70°, e in particolar modo ai rum, le **Distillerie Ruffini** presentano due novità: Jamaica Etichetta Nera, dal gusto morbido e intenso, scelto direttamente nelle distillerie dell'isola giamaicana e, nell'ambito delle "specializzazioni Elite", il Jamaica Elite, caratterizzato da una forte componente di rum giamaicano invecchiato 12 anni in fusti di rovere, che lo rende profumato e persistente anche in cioccolateria. [www.distillerieruffini.net](http://www.distillerieruffini.net)



## Spazio al web



È in programma a TuttoFood, dall'8 all'11 maggio a FieraMilano, il lancio dell'ultima iniziativa targata **Molino Pasini**: la nuova area web ricette. Ad inaugurare la nuova sezione del sito [www.molinopasini.com](http://www.molinopasini.com), chef stellati, pasticceri, pizzaioli e pasticciatori che dal vivo realizzano le loro ricette, utilizzando le farine dell'azienda mantovana, il tutto in linea con la svolta operata per il 2011: non solo produttori ma anche comunicatori di qualità. Una nuova immagine per la pubblicità istituzionale e rubriche sulle principali riviste di settore (pasticceria, pasta fresca, pizzeria, panificazione): strumenti utili per chi vede, nella ricerca delle migliori materie prime, la chiave del successo.

È in programma a TuttoFood, dall'8 all'11 maggio a FieraMilano, il lancio dell'ultima iniziativa targata Molino Pasini: la nuova area web ricette. Ad inaugurare la nuova

## Un professionista versatile

**Antonio Capuano**, di cui pubblichiamo alcuni lavori ed un intervento sulle wedding cake su questo numero (si veda a pag. 88), svolge con successo l'attività di docente e dimostratore, collaborando, tra le varie realtà professionali, con la scuola **Dolce e Salato** di Maddaloni, Ce (si veda la foto di gruppo scattata al termine di un corso sulle uova di Pasqua), con la **Conpait** (di recente per corsi sulle torte nuziali presso la sede di Miglianico, Ch); e con **Geladis** di San Ferdinando, Fg (per la quale è stato dimostratore in occasione di Sigept).



## Il Vulcano Buono esplose di dolcezza

All'interno della seconda edizione del **Festival del Cioccolato**, tenutasi a marzo, a Nola, Na, Perugia in collaborazione con Promhotel e con il Club Pasticcieri Italiani, capitanato dal maestro pasticcere **Antonio Vanacore**, ha organizzato una dimostrazione ad alto livello professionale grazie alla partecipazione di **Roberto Lestani**, chef cioccolatiere Campione del Mondo di Pasticceria, **Yuri Cestari**, technical advisor dell'azienda, e **Alberto Simionato**, technical advisor **Chocolate Academy Barry Callebaut**. I tre professionisti hanno catturato l'attenzione degli iscritti al corso professionale per pasticci e cioccolatieri, presentando numerosi elaborati grazie alla gamma completa di creme e cioccolato Perugia. Il pubblico, invece, ha potuto gustare i bicchierini Luisa Double: un morbido fondo di biscotto al cioccolato fondente Luisa, sormontato da un cremoso al cioccolato al latte Luisa con riso soffiato croccante e glassato con una ganache lucida fondente. Apprezzata anche la Tazzina al caffè con panna speziata cannella: una ganache al caffè tostato Moccoro e cioccolato Luisa, versata nelle tazzine di cioccolato (Grifo Decor), stabilizzate e decorate con panna montata profumata alla cannella. Il centro commerciale Vulcano Buono di Nola è stato inoltre il palcoscenico per suggellare con un riconoscimento importante il Campionato Italiano di Cioccolateria. Il maestro **Federico Anzellotti**, presidente della Confederazione dei Pasticcieri Italiani (ConPait) ha consegnato nelle mani di **Giuseppe Nobile**, direttore commerciale **Barry Callebaut Italia**, la medaglia d'argento da parte della Presidenza della Repubblica Italiana che accredita come ufficiale il Campionato Italiano di Cioccolateria. [www.barry-callebaut.com](http://www.barry-callebaut.com)





## SFIDA FRA I FORNELLI A PALERMO



Giuseppe Giuliano, coordinatore della manifestazione, supervisore e coach del Culinary Team Palermo.

In due giornate di gare d'alta cucina, esposizioni, laboratori e mostre, alcuni tra i migliori chef di Palermo e provincia si sono sfidati presso l'I.P.S.S.A.R. "Pietro Piazza" di Palermo. Diverse le competizioni, a partire da quelle per il rinnovo delle squadre Senior, Junior e del settore "decoratori" del Culinary Team Palermo dell'Associazione Provinciale Cuochi e Pasticcieri, sostenute da "Pasticceria Internazionale" e di recente vincitore assoluto nella competizione a squadre di cucina combinata agli Internazionali d'Italia a **Tirreno CT** (si veda l'articolo sullo scorso numero). Gli chef selezionati - Guglielmo Asta, Antonino Cammarata, Domenico Di Bella, Salvatore Di Salvo (pastry chef), Adolfo Ganci, Saverio Patti, Fabio Potenza, Danilo Prestigiacomo, Mario Puccio, Salvatore Nicola Scalora (chef decoratore) - saranno allenati dal maestro di cucina **Giuseppe Giuliano** e rappresenteranno il **Culinary Team Palermo** per i prossimi quattro anni. A comporre il **Culinary Junior Team Palermo** sono stati invece scelti Gabriele Abbate, Maria Rita Battaglia, Maria Sofia Bordonaro, Alessandro Caputo, Andrea Michele Caruso, Salvatore Cutrone, Emilio Glorioso (pastry chef), Giuseppe Lapi, Giovanni Longo, Samir Belgout, Floriana Scarpinato (pastry chef), Ilaria Semilia, Giovanni Speciale (chef decoratore), Antonino Bardi (pastry chef).

Due le gare riservate agli emergenti: un concorso per gli alunni degli istituti alberghieri della città (si sono classificati nell'ordine Giuseppe Morici e Gaetano Salerno del "P. Piazza", Benigna La Corte del "F. P. Cascino" e Licia Coccia della Scuola Alberghiera Mediterranea - Ass.ne Centro Elic) ed una gara fra gli allievi del corso di cucina, sul tema "I prodotti del territorio". Ospite d'onore lo chef **Fabio Tacchella**, che ha organizzato un corso per docenti ed allievi dal titolo "La tecnologia e l'innovazione a servizio del prodotto di territorio". Spazio anche a **Giuseppe Guadalupo**, con una dimostrazione sul cioccolato, e alla cucina artistica, con le sculture di ortaggi di **Nico Scalora**.

Foto Giovanni Vermezzo



Premiazione dei vincitori de "I prodotti del territorio": da destra gli allievi Gaetano Salerno e Giuseppe Morici, l'insegnante preparatore chef Vincenzo Cascio, il presidente dell'A.P.C.P.P.A. Giovan Battista Arcoleo, l' dirigente scolastico prof. Rosalino Arico.

## Cioccolato pronta

A Cioccola-To **Silvio Bessone**, presente con la sua fabbrica del cioccolato che desta sempre meraviglia soprattutto tra le scolaresche in visita, ha presentato la sua cioccolata in Tetrapack, pronta per essere degustata. Preparata con latte fresco, garantito di mucca piemontese, e con una miscela di fave di cacao selezionate, per chi vuole prepararla da sé, è disponibile la miscela pronta da aggiungere ad acqua o latte. [www.silvobessone.it](http://www.silvobessone.it)



La cioccolata già pronta e la miscela per prepararla, due prodotti firmati Silvio Bessone.

## PASTICCERIA SALUTISTICA IN CAST

Le basi della pasticceria salutistica è il corso proposto lo scorso marzo in **Cast Alimenti**, il primo passo di un percorso di formazione dedicato al tema. Docenti Nicola Michieletto e Gabriele Bozio, chef e pasticciere, che hanno combinato le rispettive conoscenze per l'approfondimento dei bilanciamenti, la conoscenza delle materie prime e i processi di trasformazione durante preparazione, cottura e conservazione dei prodotti. In linea con le esigenze dietetiche o con la presenza di intolleranze e allergie alimentari, sono state proposte preparazioni di pasta frolla, frolla montata, sfoglia e croissant, pan di Spagna, Sachér, plum-cake, bigné, creme, bavarese, mousse e meringhe. La formazione si è rivolta a professionisti intenzionati a sviluppare una nuova linea di produzione, individuando la ricetta commerciale più in linea con le richieste del mercato e della propria clientela. I prossimi appuntamenti avranno le seguenti tematiche: Torte cremose, mignon, mono e dessert al piatto (dal 30 maggio al 1° giugno); Torte da forno e biscotteria (dal 11 al 13 luglio) e Prodotti e format per la prima colazione (dal 10 al 12 ottobre). [www.castalimenti.it](http://www.castalimenti.it)



## A CASABLANCA LA COPPA D'AFRICA



Il podio della Coppa d'Africa di pasticceria. Sul gradino più alto l'Egitto, seguito dalla Tunisia e dal Marocco.



La giuria della Coppa d'Africa.



La squadra senegalese che si è aggiudicata la Coppa Louis Leraffre.



La squadra egiziana al lavoro.

PAESI	PRESIDENTI	CANDIDATI
MAROCCO	Raisa EL BOUKHARI	Mohammed ALAHMOLIM Salah IDCHAKLANE
COSTA D'AVORIO	Minyem Paul Zephirin BASSOGOG	Guy Serge Eric YEPIE Kouakou jean KENDE
MALI	Bikary DOUCOURE	Mohamed SANGARE Salif DOUMBIA
BENIN	Jacqueline Louise BONNEVEAU	Josiane Marie-Yvonne D'ALMEIDA Eric Boladi AKOGBETO
SENEGAL	Alioune THIAM	Ibra MBENGUE Cheikhou DIEYE
BURKINA FASO	Yaya TRAORE	Desire COULIBALY Patricia ZONGO
EGITTO	Ahmed Kamel AHMED	Ahmed ABOEL SALAM Abdel MOHSEN AMIN
TUNISIA	Karim ELLOUZE	Ramon KOOLI Mehrez BOUALI

Quattro giorni intensi di esposizione e competizioni al **Cremal** - salone internazionale della ristorazione, servizi alberghieri e mestieri di bocca - svoltosi in marzo a Casablanca, Marocco, sotto l'alto patronato di S.M. Re Mohammed VI.

Giunto alla 5ª edizione, il salone ha accolto 200 espositori ed è stato visitato da oltre 18.000 professionisti, provenienti da tutta l'Africa, dal Medio Oriente e anche dall'Europa. L'area conconi, che ha contribuito a valorizzare e a diffondere il savoir faire dei professionisti africani nelle competizioni internazionali, ha accolto due prestigiosi eventi.

La storica 1ª edizione della **Coppa d'Africa di Pasticceria**, selezione per la partecipazione alla Coupe du Monde de la Pâtisserie 2013, ha visto la presenza di otto squadre. Dopo dieci ore di gara davanti ad una giuria professionale composta da Mof e dai presidenti delle squadre partecipanti, è stato dichiarato Campione d'Africa l'Egitto, al secondo posto la Tunisia e



I pani lavorati durante la gara.

al terzo il **Marocco**, purtroppo vittima di un incidente dell'ultimo minuto (il pezzo artistico in zucchero si è rotto durante la sistemazione finale). Il comitato della Coupe du Monde de la Pâtisserie ha inoltre deciso, per rafforzare la presenza africana, di ammettere al concorso mondiale di Lione nel 2013 anche la **Costa d'Avorio**, qualificata quarta. Il Premio della Stampa è andato al Marocco.

"La Coppa d'Africa - ha asserted **Kamal Rahal Essoulami**, presidente del Cremai - è un'occasione per un grande numero di professionisti africani di fare conoscere, mettere in risalto e condividere il loro amore e la loro arte pasticceria. Un'arte che, grazie ai fondatori della Coppa del Mondo ed ai professionisti che tengono molto a questo mestiere, arriva oggi a unire gli artisti del mondo intero attorno a forti valori professionali e culturali".

L'altro evento è stata la **1<sup>a</sup> Coupe Louis Lesaffre Afrique et Méditerranée** che ha visto la partecipazione di quattro nazioni: Algeria, Marocco, Turchia e

Senegal. Per pochi punti di scarto è stato il **Senegal** a conquistare la vittoria e a qualificarsi per la Coupe du Monde de la Boulangerie, in scaletta ad European 2012. Il Marocco, classificatosi secondo, era lo sfidante di questa selezione e la sua partecipazione dipenderà dalla classifica internazionale. Ogni squadra, composta da tre candidati, ha gareggiato nelle tre categorie: pani, vienneserie e pezzo artistico.

Entrambe le competizioni si sono caratterizzate per l'amicizia instaurata tra i partecipanti così come il concorso Toque d'Or che, come nelle passate edizioni, ha registrato una buona presenza di chef provenienti da tutte le regioni del Marocco, attivi in più discipline: cucina internazionale, marocchina, giapponese, italiana, pasticceria, panetteria e pezzi artistici.

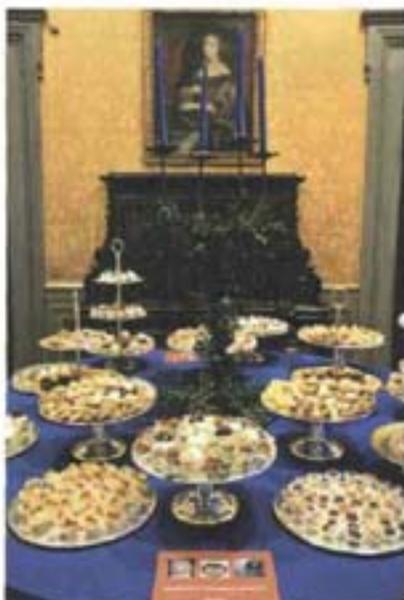
Numerose anche le conferenze che hanno sviluppato il tema della sicurezza alimentare, dell'igiene, del risparmio energetico e dell'acqua.

Milena Novarino

## LA CUCINA NELL'ITALIA UNITA, DALLA SABAUDA ALLA NAZIONALE

In occasione dei 150 anni dell'Unità d'Italia, l'Accademia Italiana della Cucina ha organizzato tre convegni nelle tre città divenute capitali del regno. A Torino il primo incontro, avvenuto al Teatro Carignano in marzo, coordinato da **Paolo Bertani**, presidente del Comitato organizzatore e coordinatore territoriale dell'Accademia Italiana della Cucina. Relatori: **Pier Franco Quaglieni** "A 150 anni dall'Unità d'Italia: una riflessione storica sul Risorgimento", **Domenico Musci** "I cuochi di corte dei Savoia: da Edouard Héloïse ad Amedeo Pettini", **Giorgio Lozia** "Giovanni Vialardi: importanza del suo trattato nel panorama della cultura gastronomica di casa Reale e del Piemonte", **Rinaldo Merlone**, "La cucina della nobiltà e della borghesia negli Stati sabaudi e del primo Novecento", **Franco Martinetti** "L'Unità d'Italia imperfetta", **Pier Maria Furlan** "Unità d'Italia: dimmi cosa mangi...". **Giovanni Ballerini**, presidente dell'Accademia "La cucina nella transizione unitaria: dalla memoria alla storia".

"Il contributo di Torino allo sviluppo della cucina nazionale - spiega **Renzo Pellati**, direttore del Centro Studi piemontese dell'Accademia - deriva dalla cucina di corte che è stata codificata da cuochi eccellenti, come Francesco Vialardi (vedi articolo sul n. 236) o da cuochi che lavoravano presso famiglie nobili (come Francesco Chapusot, vedi articolo sul n. 237) che, con i loro libri, hanno consentito di tramandarci molte ricette fondamentali della cucina piemontese, senza tralasciare quelle scaturite dalla cucina "povera".



I pasticcini di re, elaborati dai pasticceri torinesi, in occasione del convegno.

Ci sono poi alimenti tipici di Torino che erano presenti in tavola al momento dell'Unità e oggi si trovano in tutte le zone d'Italia. Basta pensare ai grissini, alla trasformazione del cacao da bevanda a cioccolato solido, ai gianduiotti, ai biscotti knumiri a forma ripiegata come i baffi di Vittorio Emanuele II. Il riso, poi, ha avuto ed ha tuttora una grande diffusione grazie alle innovazioni messe a punto in Piemonte dal conte Camillo Benso di Cavour:

Vercelli, Novara e Pavia rappresentano infatti il triangolo dove si pratica la maggior produzione di riso in Europa, e tutti sanno che dove si sviluppa un prodotto alimentare fioriscono anche le ricette più gustose. A **Firenze** si è tenuto il secondo incontro in aprile, mentre il terzo si svolge a **Roma** dal 27 al 29 maggio.



Il tavolo dei relatori a Torino.



Un momento conviviale della cena di gala nel salone degli Svizzeri a Palazzo Reale a Torino.

## mostre&amp;saloni

## Concorso e seminari a Phoenix

Si tiene l'8 e 9 luglio negli Usa a Phoenix, Arizona, il **National Pastry Team Championship**, riservata a squadre statunitensi, ciascuna composta da 3 membri, la gara avrà una durata di 13 ore durante le quali i concorrenti dovranno mettere a punto una serie di elaborati sul tema **il tuo libro preferito**. I loro lavori verranno sottoposti ad una giuria di esperti che valuteranno in base a parametri artistici e tecnici e la squadra vincitrice parteciperà nel 2012 al World Pastry Team Championship, in rappresentanza degli Stati Uniti.

Il concorso sarà preceduto dal 3 al 7 luglio dai seminari del **World Pastry Forum**, che ospiteranno professionisti di fama internazionale in veste di docenti. Tra questi anche il nostro **Alessandro Dalmaso**, che terrà una lezione sul gelato e il sorbetto, sponsorizzata da Perrigotti. [www.pastrychampionship.com](http://www.pastrychampionship.com)

## BLOCK NOTES

Il 14 maggio Vittorio Castellari, aka Chef Kumalé, presenta al **Salone Internazionale del Libro** di Torino "Nivole di drago e granelli di conoscenza: ricette di viaggio di un gastronomo", edito da Vallardi. Sempre in maggio le **Officine Gastronomiche** sono ospiti della Rocca e Borgo medievale di Torino. [www.ilgastronomo.com](http://www.ilgastronomo.com)

Il 15 maggio torna a San Marino la 2a edizione di **Identità di Libertà**, indetta da Identità Golose con lo Stato di San Marino. 7 i saloni - tra cui Massimo Bottura, primo tra gli italiani al 50 Best e Gianluca Fusto - per altrettanti approfondimenti, intervallati da un pranzo buffet coordinato da Luigi Sartini, della locale stellata Taverna Righi. [www.identitadgolose.it](http://www.identitadgolose.it)

La mostra **Vittore Crivelli da Venezia alle Marche - Maestri del Rinascimento nell'Appennino**, dal 21 maggio al 6 novembre, è un'occasione per scoprire non solo Sarnano, Mc, gioiello architettonico e paesaggistico delle Marche, ma anche la crostata al limone, specialità dolce di origine rinascimentale, preparata a mano con mandorle, nocciole e spezie. [www.vittorecrivelli.it](http://www.vittorecrivelli.it)



Il 22 e 23 maggio il Centro Congressi Park Hotel di Potenza ospiterà la 1ª edizione di **Benservito**, rassegna delle tecnologie, dei prodotti e servizi, dell'arredamento e delle forniture per bar, ristoranti e alberghi. [benservito.blogspot.com](http://benservito.blogspot.com)

Il Principato di Monaco ospita la 4a edizione del **Monte-Carlo Food & Wine Festival**, in calendario dal 24 al 26 giugno. Protagonisti oli extravergine di oliva, vini, salse, condimenti, salami, formaggi... provenienti da tutte le regioni italiane. Previsti anche workshop e assegnazioni di premi. [mcw.espresso.com](http://mcw.espresso.com)

Dall'8 al 10 e il 16 e 17 luglio si tiene ad Ussello, To, la **Mostra Regionale della Tona di Lanzo e dei formaggi d'Alpeggio**, con un centinaio di produttori da diverse regioni. [www.sagraledlatona.it](http://www.sagraledlatona.it)



## Hospitality e Futuri Talenti a Genova

**Hospitality**

Tirreno Trade e Fiera di Genova annunciano la 1ª edizione della manifestazione riservata ai professionisti dell'accoglienza. **Hospitality** - salone professionale dell'ospitalità, dal 6 al 9 novembre, parlerà al settore del fuoricasa, con importanti innovazioni nel campo del food, delle tecnologie, degli arredi e dei servizi. In programma anche l'iniziativa **Futuri Talenti**, in collaborazione con "Pasticceria Internazionale" e la supervisione dell'esperto **Martino Luzzi**. Previsti momenti didattici che coinvolgeranno studenti di istituti alberghieri liguri, con la partecipazione di docenti e professionisti del settore. Rimandiamo ai prossimi numeri per ulteriori dettagli. [www.fiera.ge.it](http://www.fiera.ge.it)

## Formazione al femminile

La cooperativa educativa **Paideia** con sede a Milano, che promuove corsi di formazione professionale femminile, dà il via il 24 maggio ad un nuovo corso di pasticceria base superintensivo, con frequenza pomeridiana tre volte alla settimana. Al superamento dell'esame finale è previsto il rilascio dell'attestato di competenze secondo gli standard della Regione Lombardia. Da settembre in poi, ad arricchire l'offerta formativa, sono in programma anche corsi di pasticceria base (86 ore), pasticceria avanzata (110 ore) e tecniche di pasticceria (260 ore), tutti rivolti ad un pubblico femminile. [www.coop-paideia.com](http://www.coop-paideia.com)

## 15ª Festa Artusiana



Forlìpopoli festeggia il suo più illustre cittadino, Pellegrino Artusi, con la 15ª edizione della **Festa Artusiana**, kermesse gastronomica che dal 18 al 26 giugno avvolge il centro storico di luci, colori, suoni e sapori. Nove giorni di incontri, degustazioni, concerti, mercatini, riflessioni sul cibo, e una ricorrenza speciale: il Centenario della morte di Artusi. Sono oltre 30 i ristoranti coinvolti, che si affiancano a quelli già attivi a Forlìpopoli. Il programma dettagliato è su [www.festartusiana.it](http://www.festartusiana.it)

## Anticipa Catania Gift Fair

**gift fair**

L'edizione 2011 di **Catania Gift Fair** anticipa le date a settembre, dal 24 al 26, sempre presso il complesso fieristico catanese Le Ciminiere.

Un'innovazione che permetterà la presenza di aziende qualificate dei settori bomboniere, regali, artigianato d'arte, tavola, tessuti e complementi d'arredo. Nel 2010 sono stati oltre 150 gli espositori e più di 3.000 visitatori. [mirco1931@emil.it](mailto:mirco1931@emil.it)

## 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.

**25 - 29 maggio 2011 - Firenze**  
FIRENZE GELATO FESTIVAL  
[www.firenzegelatofestival.it](http://www.firenzegelatofestival.it)

**26 - 28 maggio 2011 - Canton (Cina)**  
COUPE LOUIS LESAFFRE  
[www.coupe-louislesaffre.com](http://www.coupe-louislesaffre.com)

**5 - 7 giugno 2011 - Anaheim (USA)**  
DOBA - prodotti casari, da forno e gourmet  
[www.doba.org](http://www.doba.org)

**\*5 - 7 giugno 2011 - Valencia (Spagna)**  
GASTRONOMIA - ristorazione, ospitalità, alimentazione e commercio specializzato

**6 - 9 giugno 2011 - San Paolo (Brasile)**  
FISPAL FOOD SERVICE +  
FISPAL HOTEL + FISPAL CAFFÈ  
TECHNO SORVETTES - gelato  
[info@multiservservices.it](mailto:info@multiservservices.it)

**8 - 9 giugno 2011 - Parigi (Francia)**  
PACK & GFT - regalo, imballaggio e design  
[www.packandgft.com](http://www.packandgft.com)

**10 - 13 giugno 2011 - Agugliano (An)**  
GELATO ARTIGIANALE FESTIVAL  
[www.gelatoartigianalefestival.it](http://www.gelatoartigianalefestival.it)

**10 - 15 giugno 2011 - Riyadh (Arabia Saudita)**  
SAUDI HORECA 2011  
[www.saudihoreca.com](http://www.saudihoreca.com)

**13 - 17 giugno 2011 - Buenos Aires (Argentina)**  
FITHEP - EXPO ALIMENTARIA  
[www.publisc.com.ar](http://www.publisc.com.ar)

**\*24 - 26 giugno 2011 - Principato di Monaco**  
MONTE-CARLO FOOD & WINE FESTIVAL  
[monf.espresso.com](http://monf.espresso.com)

**\*3 - 6 luglio 2011 - Phoenix (Usa)**  
WORLD PASTRY FORUM  
seminario professionale internazionale  
[www.worldpastryforum.com](http://www.worldpastryforum.com)

**\*8 - 9 luglio 2011 - Phoenix (Usa)**  
NATIONAL PASTRY TEAM CHAMPIONSHIP  
campionato nazionale  
[www.pastrychampionship.com](http://www.pastrychampionship.com)

**29 agosto 2011 - Cortemilia (Cr)**  
IL MIGLIOR DOLCE ALLE NOCCIOLE D'ITALIA - concorso  
[turismo@comune.cortemilia.cn.it](mailto:turismo@comune.cortemilia.cn.it)

**8 - 11 settembre 2011 - Milano**  
MACEF - ARITAMI  
salone della casa + laboratorio tendenze  
[www.macef.it](http://www.macef.it)

**\*15 - 18 settembre 2011 - Cefalù (Pa)**  
SHERBETH FESTIVAL  
[www.sherbethfestival.it](http://www.sherbethfestival.it)

**17 - 18 settembre 2011 - Pietra Ligure (Sv)**  
DOLOSSIMA PIETRA  
[www.dolcissimapietra.org](http://www.dolcissimapietra.org)

**24 - 26 settembre 2011 - Arezzo**  
SABOPU - tendenza regalo  
[www.sabopu.com](http://www.sabopu.com)

**\*24 - 26 settembre 2011 - Catania**  
CATANIA GIFT FAIR  
bomboniere, regali e artigianato  
[mico1931@gmail.it](mailto:mico1931@gmail.it)

**25 - 28 settembre 2011 - Bruxelles (Belgia)**  
BISAC EXPO  
[www.bisacexpo.be](http://www.bisacexpo.be)

**30 settembre - 2 ottobre 2011 - Gbalina (Ip)**  
GELARTE  
[www.gbalinalectachevome.it](http://www.gbalinalectachevome.it)

**2 - 4 ottobre 2011 - Illinois (Usa)**  
ALL THINGS BAKING  
[www.IBIZO.com](http://www.IBIZO.com)

**3 - 5 ottobre 2011 - New York (Usa)**  
STARCHEFS - concorso cucina  
[www.star chefs.com](http://www.star chefs.com)

**8 - 12 ottobre 2011 - Lecce**  
AGRO GE PA CIOK  
[www.agrogepa.ciock.it](http://www.agrogepa.ciock.it)

**8 - 12 ottobre 2011 - Colonia (Germania)**  
ANUGA - [www.anuga.com](http://www.anuga.com)

**\*12 - 14 ottobre 2011 - New York (Usa)**  
IDENTITA NEW YORK  
[www.identitagoloss.it](http://www.identitagoloss.it)

**14 - 23 ottobre 2011 - Perugia**  
EUROCHOCOLATE  
[www.eurochocolate.com](http://www.eurochocolate.com)

**15 - 17 ottobre 2011 - Chicago (USA)**  
THE 1ST CHICAGO RESTAURANT PASTRY  
COMPETITION  
[JMRUREPASTRY@gmail.com](mailto:JMRUREPASTRY@gmail.com)

**17 - 20 ottobre 2011 - Parigi (Francia)**  
SALON DU CHOCOLAT + WORLD  
CHOCOLATE MASTERS  
[www.salonduchocolat.fr](http://www.salonduchocolat.fr)  
[www.worldchocolatemasters.com](http://www.worldchocolatemasters.com)

**\*17 - 20 ottobre 2011 - Bolzano**  
HOTEL - alberghi e gastronomia  
[www.forsbolzano.it](http://www.forsbolzano.it)

**21 - 25 ottobre 2011 - Milano**  
HOST  
[www.host.fieramilanoexpo.it](http://www.host.fieramilanoexpo.it)

**22 - 23 ottobre 2011 - Genova Cornigliano**  
CIOCOFANTASY HORROR SHOW  
[www.protocollocornigliano.it](http://www.protocollocornigliano.it)

**28 ottobre - 1 novembre 2011 - Udine**  
GOOD - enogastronomia  
[www.udinegood.com](http://www.udinegood.com)

**\*22 - 25 ottobre 2011 - Stoccarda (Germania)**  
SÜDBACK  
purificazione e pasticceria  
[www.messe-stuttgart.de](http://www.messe-stuttgart.de)

**6 - 9 novembre 2011 - Parma**  
simposio pubblico AMP  
[www.ampweb.it](http://www.ampweb.it)

**\*6 - 9 novembre 2011 - Genova**  
HOSPITALITY  
salone professionale dell'ospitalità  
[www.fiers.ge.it](http://www.fiers.ge.it)

**19 - 23 novembre 2011 - Basilea (Ch)**  
IGEHO hotelaria e gastronomia  
[www.igeho.ch](http://www.igeho.ch)

**8 - 11 dicembre 2011 - Napoli**  
SHOWCHOCOLATE  
[www.showchocolate.it](http://www.showchocolate.it)

**21 - 25 gennaio 2012 - Rimini**  
SIGEP  
[www.sigep.it](http://www.sigep.it)

# POST.it

a cura di Marianna Iodice



## Pizza nel cuore

Dal 6 al 9 febbraio 2011 prende vita "PIZZA NEL CUORE", evento che si terrà in Umbria presso ExpoTecnocom. Quattro giornate di workshop, seminari, laboratori organizzati da Molini Spigadoro ed Università di Perugia, per promuovere il valore nutrizionale della pizza e dei suoi ingredienti.

Teoria e pratica per approfondire le Linee Guida della PIZZA SANA, scoprire i segreti di un'alimentazione equilibrata ed assistere al "Campionato Mondiale di Pizza Sana".

Info: [www.pizzanelcuore.com](http://www.pizzanelcuore.com)



## Sapore

Ecco le date dell'edizione 2011 di Sapore: dal 19 al 22 febbraio apre la grande vetrina di Rimini dedicata al food e al beverage. Al centro della fiera prodotti, format di locali, tendenze, tutto il food, il seafood e il beverage per il canale Ho.Re.Ca. (un mercato che ha superato i 70 miliardi, in crescita). L'anno scorso Sapore ha fatto numeri da capogiro: 85.000 mq di esposizione, 1.000 aziende espositrici, 76.123 visitatori professionali certificati ISF (+25% di operatori esteri), 4.000 business meeting tra aziende espositrici e buyer internazionali provenienti da 38 paesi, 612 giornalisti accreditati. Info: [www.saporerimini.it](http://www.saporerimini.it)



## Tirreno C.T.

Giunta alla 31ª edizione, la Tirreno C.T. è tra le più qualificate fiere del settore HORECA. Quest'anno la fiera si svolgerà nei giorni dal 6 al 10 marzo, come di consueto nei locali della Fiera Internazionale di Marina di Carrara: molte le novità, come l'ampliamento dello spazio espositivo del padiglione "E" (di ben 10.000 mq). Gli operatori commerciali che hanno affollato i tre padiglioni espositivi del Complesso Fieristico di Carrara durante i cinque giorni della scorsa edizione, sono stati oltre cinquanta-mila. Quest'anno è prevista ancor più affluenza.

Info: [www.tirrenoct.it](http://www.tirrenoct.it)



## TIRRENO C.T. Tirreno C.T.

La **Mostra Tirreno C.T.** (dal 6 al 10 marzo 2011) è il punto di riferimento per il settore dell'ospitalità dell'intero centro Italia: offre una vasta panoramica delle innovazioni turistiche, commerciali ed alberghiere. La mostra, anche quest'anno, continua a richiamare migliaia di operatori economici grazie alla forte presenza di associazioni di categoria, al numero crescente di espositori qualificati, alla organizzazione di convegni e tavole rotonde, degustazioni, concorsi internazionali, dimostrazioni. I settori merceologici della Tirreno C.T. coprono tutto il panorama dell'offerta, sia di prodotti che di attrezzature e servizi per ristoranti, alberghi, bar, pasticcerie, pizzerie, panificatori, gelatieri e comunità.



## Intersicop

La fiera spagnola dedicata al mondo della panetteria e della pasticceria è **Intersicop**, presso il centro fiere della capitale Madrid. Oltre all'esposizione delle ultime novità in prodotti, macchinari e strumenti per la lavorazione, Intersicop offre anche corsi e seminari di aggiornamenti grazie alla collaborazione con le associazioni di categoria nazionali. La fiera dimostra l'interesse verso il settore dell'arte bianca e della pasticceria che insieme a quello del fuori casa sta crescendo notevolmente nella nazione spagnola.

L'edizione 2011 si terrà dal 24 al 28 marzo.  
Per altre informazioni visitate il sito della fiera:  
[www.intersicop-madrid.ifema.es](http://www.intersicop-madrid.ifema.es)

## Eventi

a cura di R.M.

# Chef e Pizzaiolo in coppia a TIRRENO C.T.

“È siciliano il duo vincitore della gara Pizza a Due”

Uno chef e un pizzaiolo: è il filo rosso di questo numero di Pizza&core ribadire che il mondo della pizzeria e il mondo della cucina possono incontrarsi e fondersi per creare qualcosa di nuovo, prelibato, raffinato, dove la buona pizza diventa la base per farciture sopraffine. Lo dimostra anche l'originalissimo campionato "Pizza a Due", organizzato da **Pizza e Pasta Italiana** e **Scuola Italiana Pizzaioli**, tenutosi anche quest'anno all'interno di Tirreno C.T., il salone nazionale rivolto ai gestori di alberghi, caffè, bar, gelaterie, pasticcerie, pizzerie, panifici, ristoranti e comunità (Carrara Fiere, dal 6 al 10 marzo).

Come da contratto, la gara ha previsto che un pizzaiolo e uno chef collaborino in coppia per produrre una pizza gourmet da far gareggiare con altre creazioni. Lo chef, nello specifico, ha preparato il condimento per la pizza, mentre il pizzaiolo ha avuto il ruolo di preparare la base. Alla fase finale sono arrivate cinque coppie dove si sono distinti i vincitori assoluti, **Charon** (chef) e **Vincenzo Cardone** (pizzaiolo) di Caltagirone (Ct) con la pizza "Bella Napoli".

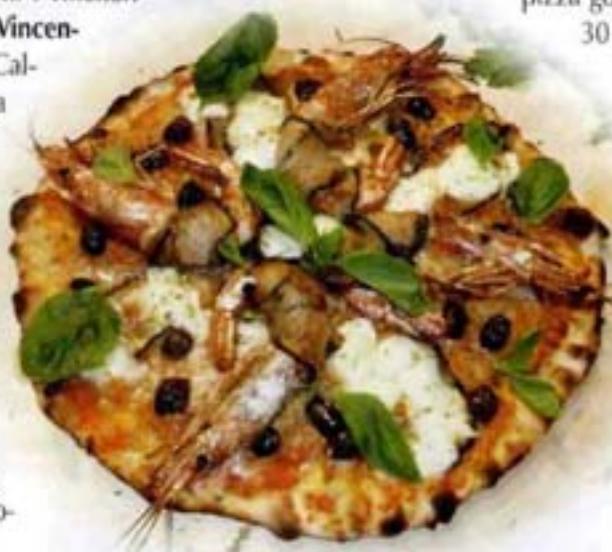
La coppia non è inedita solo perché si tratta di un professionista dell'arte bianca e di uno di cucina, ma è speciale anche perché si tratta di una figlia e di un padre che hanno condiviso una passione, il cibo, una professio-

ne, la ristorazione, e un'esperienza unica, questa bella vittoria applaudita dal pubblico.

La pizza "Bella Napoli" è stata realizzata con pomodoro, gamberoni, lardo di Colonnata, melanzane, mozzarella di bufala e riduzione della cottura dei gamberoni con il cognac.

La coppia vincitrice è stata seguita dal duo **Alessandro Gatti** di Massa (Ms) e **Sabrina Pucci** di Forte dei Marmi (Lu) e **Maurizio Marinello** in coppia con **Luca Giaccone**, entrambi di Tai di Cadore (Bl). Per preparare la pizza gourmet i concorrenti hanno avuto 30 minuti in totale.

Per aggiudicarsi il podio le coppie hanno dovuto sottostare al giudizio di una giuria qualificata di cinque membri appartenenti al mondo dell'enogastronomia (maestri della ristorazione, giornalisti, operatori del settore) i quali hanno valutato la realizzazione, la presentazione, il gusto della pizza nonché l'abbinamento con il vino.



**+ 20% IL BILANCIO DECAFOOD NEL 2010**

La società italiana - ai primi posti nel mercato della distribuzione Ho.re.ca - chiude il bilancio 2010 con un incremento del fatturato a tassi di due cifre.

Decafood ha chiuso il bilancio 2010 con un aumento del 20% del giro d'affari rispetto all'anno precedente, portando il fatturato a quota 3 milioni di euro. Un risultato positivo nonostante la crisi che investe il settore determinato dai trend positivi delle vendite dei cavalli di battaglia dell'azienda, ovvero la caffetteria e le creme calde e fredde. Un successo che è andato oltre le aspettative è stato ottenuto dai piatti pronti fuori frigo a marchio Trattoria dalla Caterina e dalle bevande Aloe Vera Drink, le novità lanciate all'inizio del 2010. Prodotti che hanno ampliato ulteriormente il listino, portandolo ad oltre 100 referenze.

Sviluppo all'estero e nuovi prodotti per l'estate 2011. Nei piani di sviluppo dell'azienda è stata dichiarata la volontà di raddoppiare il fatturato entro i prossimi due anni anche grazie allo sviluppo della presenza all'estero. La società infatti ha costituito una filiale in Germania a Francoforte e oggi è già presente in 8 Paesi europei. Un forte impulso alle vendite verrà dato anche dal lancio programmato per l'estate 2011 - di tre nuove linee di the, caffè e cioccolata. A livello di comunicazione inoltre, è stata pianificata come negli anni precedenti una campagna di advertising sulle testate del settore Horeca e ristorazione, oltre alla presenza alle fiere MIA (Mostra Internazionale dell'Alimentazione), Sigep (Salone Internazionale Gelateria, Pasticceria e Panificazione Artigianali), Pianeta Birra di Rimini e **Tirreno C.T.** (Mostra convegno dell'ospitalità) di Massa Carrara.

## + 20% IL BILANCIO DECAFOOD NEL 2010

La società italiana - ai primi posti nel mercato della distribuzione Ho.re.ca - chiude il bilancio 2010 con un incremento del fatturato a tassi di due cifre.

San Mauro Pascoli (FC), 06/04/2011 (informazione.it - comunicati stampa) Decafood ha chiuso il bilancio 2010 con un aumento del 20% del giro d'affari rispetto all'anno precedente, portando il fatturato a quota 3 milioni di euro. Un risultato positivo nonostante la crisi che investe il settore determinato dai trend positivi delle vendite dei cavalli di battaglia dell'azienda, ovvero la caffetteria e le creme calde e fredde. Un successo che è andato oltre le aspettative è stato ottenuto dai piatti pronti fuori frigo a marchio Trattoria dalla Caterina e dalle bevande Aloe Vera Drink, le novità lanciate all'inizio del 2010. Prodotti che hanno ampliato ulteriormente il listino, portandolo ad oltre 100 referenze.

Sviluppo all'estero e nuovi prodotti per l'estate 2011. Nei piani di sviluppo dell'azienda è stata dichiarata la volontà di raddoppiare il fatturato entro i prossimi due anni anche grazie allo sviluppo della presenza all'estero. La società infatti ha costituito una filiale in Germania a Francoforte e oggi è già presente in 8 Paesi europei. Un forte impulso alle vendite verrà dato anche dal lancio programmato per l'estate 2011 - di tre nuove linee di the, caffè e cioccolata. A livello di comunicazione inoltre, è stata pianificata come negli anni precedenti una campagna di advertising sulle testate del settore Horeca e ristorazione, oltre alla presenza alle fiere MIA (Mostra Internazionale dell'Alimentazione), Sigep (Salone Internazionale Gelateria, Pasticceria e Panificazione Artigianali), Pianeta Birra di Rimini e **Tirreno C.T.** (Mostra convegno dell'ospitalità) di Massa Carrara.

# Il pizzaiolo volante ai mondiali di Salsomaggiore

*Insieme a Biagioni del Bagnacciuga anche Alessandro Gatti*

**CARRARA.** Cesare Biagioni (nella foto), il "Pizzaiolovolante" della pizzeria Bagnacciuga di Marina di Carrara in via Rinchiosa, parteciperà anche quest'anno all'importante appuntamento che si terrà dall'11 al 13 aprile a Salsomaggiore Terme: il 200 Campionato Mondiale e 2° Olimpiade della Pizza dove proverà a difendere il 4° posto conquistato nella precedente edizione. Alla

Dall'11 al 13 aprile  
due competizioni  
dedicate alla pizza

manifestazione saranno presenti, per cercare di conquistare il titolo, pizzaioli provenienti da tutte le parti del mondo: dall'Europa al Giappone, dagli Stati Uniti al Sud America, dal Nord Africa al vicino Oriente; ed è questo un fatto già di per sé straordinario che dimostra l'universalità della pizza. Biagioni, dopo il recente primo posto ottenuto nella categoria Master (campioni dei campioni) alla **Tirreno Ct**, sarà in gara per le categorie Classica e Teglia puntando alla conquista del titolo a Salsomaggiore, dove il primo classificato avrà l'onore di essere premiato da Miss Italia 2010



Francesca Testasecca.

La manifestazione è organizzata da Pizza New e da Scuola Italiana Pizzaioli di cui Biagioni fa parte in qualità di istruttore pizzaioli e docente di corsi di analisi gestionale per pizzerie e ristoranti. Insieme a lui partirà anche il pizzaiolo istruttore (per la sede di Massa) Alessandro Gatti della pizzeria Ale's Pizza di Marina di Massa, anch'egli fresco di vittoria avendo ottenuto un meritevole terzo piazzamento a Parigi nel concorso "Pizza a due".





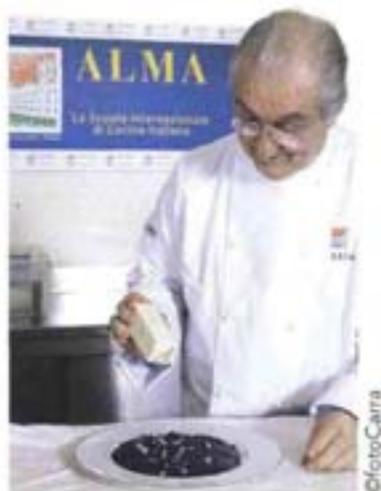
Eventi &gt; Celebrazioni

## Buon compleanno Italia

Si moltiplicano lungo la penisola le iniziative enogastronomiche per festeggiare i 150 anni dell'unità d'Italia

Una delle prime idee l'abbiamo vista al Sigeep il gennaio scorso. Settanta pasticceri del Conpaip hanno preparato una maxitorta a forma di "stivale": cinquecento metri quadrati e tremilatrecento chili di pan di Spagna e panna, decorati con i più bei monumenti italiani in cioccolato e zucchero. A Torino, il sedici marzo, invece, lo staff artistico di Cioccolato (www.cioccolato.it), capitanato dallo scultore Andrea Gaspari, ha realizzato un'Italia di cioccolato (15 metri di lunghezza per 14 tonnellate) completa dei suoi 20 monumenti più rappresentativi. Durante i tre week-end "cioccolatosi", inoltre, i maestri della Scuola di Cioccolato Perugia hanno realizzato il 45 giri di cioccolato - perfettamente funzionante e commestibile - su cui, per l'occasione, è stato inciso l'Inno di Mameli. Un'altra dolce iniziativa tricolore è quella dell'associazione

Ciao Italia (www.ciaoitalia.org), che raggruppa oltre tremila ristoratori italiani all'estero i quali aderiscono all'iniziativa Happy Birthday Italia. Dal 17 marzo al 2 giugno, nei loro ristoranti, verrà proposto un menù con il meglio della tradizione gastronomica nazionale, che si concluderà con il dessert **DolceItalia**, presentato in anteprima a Sigeep dal team di pasticceri di Fabbri 1905 (ricetta a pag. 99). Ma anche i ristoratori italiani non sono da meno, a partire da uno dei più illustri, Gualtiero Marchesi (nella foto sopra), rettore di Alma (www.alma.scuolacucina.it). Presso la sede dell'istituto, il 17 marzo Marchesi ha tenuto una lezione speciale sul piatto da lui creato per il "compleanno" dell'Italia Unita: un risotto al nero di seppia con scaglie d'argento, rivisitazione del suo famoso riso oro zafferano. Marchesi ha preparato il suo piatto assistito



FotoCarra

dallo chef Alma Marco Soldati, mentre il resto del menù, dedicato al Mille, è stato ideato da Luciano Tona, direttore didattico di Alma. Qualche giorno prima, durante la fiera **Tirreno CT** (Marina di Carrara, 6-10 marzo) la Federazione Italiana Cuochi (www.fic.it) ha dato invece vita allo **show cooking "L'Unità d'Italia attraverso il maccherone"**: 20 chef, uno per regione, hanno interpretato con ricette inedite uno dei simboli della cucina nazionale.

A Napoli il tricolore è stato celebrato con la **Pizza Garibaldi** ideata dai pizzaioli aderenti alla Confcommercio nell'ambito dell'iniziativa del Comune "Uniti per fare impresa". Madrina dell'evento è stata Anita Garibaldi, pronipote di Giuseppe. ■

### Idee tricolore

La D. Lazzaroni & Co presenta la lecca "1861" in edizione limitata che raffigura i festeggiamenti per l'Unità d'Italia. La lecca è prodotta in soli 1861+2011= 3.872 esemplari e contiene 325 grammi di pasticceria da tè assortita.  
www.lazzaronisarono.com

Lavazza propone una tazzina da collezione prodotta in limited edition che sarà utilizzata, durante il periodo delle celebrazioni, per il servizio bar in venti punti vendita della città di Torino e acquistabile presso i due official store Italia 150. www.lavazza.it



Pastiglie Leone dedica all'evento una lattina da collezione color azzurro-blu risorgimento, la classica scatoletta di Miste Dissertanti che augura: "Buon Compleanno Italia!" e un nuovo set di mini-lattine cult, che attraverso delle illustrazioni pop di Renato Sorrentino inneggia ai valori e alle icone dell'italianità.  
www.pastiglieleone.com





## Reportage ▶ Tirreno C.T.

a cura di Alice Gasta e Isabella Santoni

# La fiera dei talenti futuri

Si è conclusa con successo la 31esima edizione di **Tirreno C.T.** con oltre 50mila presenze. La manifestazione, che da sempre si occupa di cucina, apre sempre di più al mondo della pasticceria e dedica l'edizione di quest'anno al pane

**L**a 31esima edizione di Tirreno C.T. (Carrara 6/10 marzo 2011) chiude i battenti con la premiazione degli Internazionali d'Italia, concorso, ormai giunto alla sua undicesima edizione, grazie al quale anche la fiera riscuote sempre più consensi e le oltre 50mila presenze di quest'anno ne sono la prova. Girando tra gli stand e parlando con le aziende abbiamo raccolto parole di soddisfazione. Dalla piccola al grande azienda, dal distributore al costruttore di macchine o produttore materie prime, l'opinione comune è che fiere "piccole" e locali come questa, dove il contatto con il cliente è più diretto, sono più redditizie delle "grandi" fiere internazionali, dove si va più per fare presenza che per fare business. Sono stati 294 gli espositori provenienti da 57 province di 14 regioni italiane;

6 da paesi esteri per un totale di 300 aziende. Tra cui nomi importanti del settore pasticceria, panificazione e gelateria come Agugiaro & Figna Molini, Gruppo Mobe, Fugar Produzione, Molino Quaglia, per citarne alcuni. La geografia di provenienza vede il Nord pesare per il 49,5%, il Centro per il 46% e il Sud e le isole per il 2,5%. Il 2% proveniva dall'estero. La regione italiana più rappresentata è stata la Toscana (25,4%), seguita dall'Emilia Romagna (12,7%), dal Veneto, dalla Lombardia e dalla Liguria. Tra le province, Massa Carrara (9,6%) è stata ovviamente al primo posto, quasi alla pari con Lacca (9,3%); poi Pistoia, Firenze, Pisa. La Prima extra Toscana è Treviso (5,6%), seguita da Reggio Emilia insieme con Milano. ■

### Il successo di C.T. Tirreno

Abbiamo chiesto a **Paolo Caldana, responsabile della Tirreno Trade, i motivi del successo della Tirreno C.T.**: «È una fiera dove si concludono affari, a differenza di altre manifestazioni che vivono d'immagine e che, nel tempo, si sono trasformate in vetrine. Tirreno C.T. propone poi una visione dell'intera filiera dell'ospitalità. Ci distinguiamo per avere un rapporto chiaro con le aziende: offriamo quello che possiamo dare. È una manifestazione aperta ai giovani, che possono confrontarsi, formarsi e informarsi. Ai concorsi, organizzati con la collaborazione delle as-

sociazioni, sono iscritti 530 professionisti. Non rinunciamo al nostro obiettivo originario: promuovere il prodotto sano e di alta qualità. Dobbiamo recuperare il terreno perduto. Infatti, negli anni passati, nell'ambito dell'ospitalità, abbiamo spesso offerto prodotti scadenti. Dobbiamo tornare a proporre prodotti di qualità». **Per il futuro?** «Ho appena concluso una partnership con la fiera di Genova, per organizzare un salone dell'ospitalità: OSPITAL'ITALYI, rivolto ai professionisti della Liguria, del Piemonte e della Lombardia».



## Gustar, il centro di formazione delle Arti Bianche

In fiera era presente anche la famiglia Pegoraro al completo: Massimo e Francesco insieme al padre Gastone, volto noto dell'Arte Bianca, con il loro staff era presente in rappresentanza della Dmp, azienda di distribuzione di materie prime con sede a Pistoia. È qui, che per loro volontà, di Gastone in primis, che nasce la Gustar, il centro di formazione delle Arti Bianche, già operativo da qualche mese, ma che verrà inaugurato ufficialmente il prossimo settembre. Ne abbiamo parlato proprio con **Gastone Pegoraro** e con il direttore **David Bedu**.

**Cosa significa avere finalmente aperto questa scuola?** «Si tratta della realizzazione di un sogno che ha avuto un percorso piuttosto lungo iniziato alla fine degli anni '40 quando lavoravo come pasticciere e proseguivo successivamente con l'apertura di una nostra pasticceria e, negli anni '80, con l'attività commerciale. Abbiamo sempre organizzato corsi e creduto nella formazione e ora siamo riusciti ad avere questa scuola polifunzionale, dove si terranno corsi di formazione di tutti i settori, dalla cucina alla pasticceria, dalla panificazione alla gelateria e pizzeria.

**A chi si rivolge la scuola?** «A tutti i professionisti e ai giovani desiderosi d'imparare questo mestiere. Essendo al centro dell'Italia, in Toscana, siamo raggiungibili da più parti: Liguria, Emilia Romagna, Umbria, alto Lazio».

**Come è avvenuto l'incontro con David Bedu?** «Per caso, lo scorso anno, proprio durante questa manifestazione, aveva accompa-



gnato Didier Chouet che doveva fare una dimostrazione per noi al forum della pasticceria. Dopo quell'incontro ha deciso di trasferirsi in Toscana con tutta la famiglia». Giunto in Italia un paio di anni fa, dopo aver lavorato per una catena di panetterie David Bedu incontra Gastone Pegoraro, con il quale condivide la stessa filosofia: «Far imparare il nostro mestiere agli altri e farli crescere professionalmente fin da giovani - afferma David Bedu. Purtroppo oggi in Italia stiamo assistendo a quello che in Francia è successo una quindicina di anni fa, quando mancava la manodopera giovanile. Allora il nostro ministero della cultura e della formazione, in accordo con i migliori professionisti decide di aprire delle scuole di pasticceria e panificazione. Oggi ce ne sono più di un centinaio e questo mestiere è diventato molto ambito. Il futuro non siamo noi, ma i giovani di 14/15 anni, sono loro i futuri talenti pasticceri e panificatori e noi abbiamo l'obbligo di far crescere questi giovani».

**Qual è il suo ruolo nella Gustar?** «Gastone mi lascia gestire la scuola, ma più che un direttore sono un coordinatore tra la cultura francese e quella italiana. Spero di iniziare a settembre con i primi corsi dedicati al Natale nei settori cioccolato, pane e pasticceria, per portare un po' della cultura natalizia francese alla già ricchissima cultura italiana». Insieme a David Bedu e al Mof Boulanger Didier Chouet, ospite della Gustar presso del Forum Pasticceria, abbiamo realizzato delle video-ricette che troverete presto sul nostro sito: [www.dolcesalatoweb.it](http://www.dolcesalatoweb.it).

## Internazionali d'Italia

Si chiama **Culinary Team** e viene da **Palermo** ed è la squadra di cuochi italiani che ha vinto la XI edizione degli Internazionali d'Italia di cucina appena svoltisi a Tirreno C.T., CarraraFiere. La squadra siciliana si è imposta nella finalissima a squadre conquistando il titolo assoluto davanti a squadre di chef provenienti da tutta l'Italia. Ai campionati internazionali di cucina promossi dalla Federazione italiana cuochi tuttavia, è l'Italia che ha vinto su tutto: sempre nella sezione a squadre infatti l'**Emilia-Romagna** si è imposta nella sezione della cucina artistica, mentre il Veneto, con un team di Padova, ha saputo meglio interpretare la cucina mediterranea. Nel corso dei 5

giorni di Tirreno C.T., la Fic ha promosso anche i campionati nazionali di cucina. In questo caso, diversi sono stati i premi in base alle diverse sezioni. Per il campionato di cucina artistica il miglior primo piatto è stato cucinato da **Giovanni Speciale**, giovane cuoco di Cimenna (Palermo), mentre il secondo piatto da **Girolamo Brescia** di Padova. Per la sezione "Cucina mediterranea" primo piatto vincente cucinato dal ticinese **Cristian Nicoletti**, mentre il secondo da **Eros Vicentini**. **Miglior pasticciere d'Italia il cosentino Domenico Spadafora**. Per il 2° Grand Junior Cooking Contest, al primo e al secondo posto si sono piazzati i gruppi **Alta Formazione Trentino 3** e **Team Palermo** e in terza e quarta posizione **Alta Formazione Trentino** e **Cuochi a Roma**. Ma molte medaglie d'oro, d'argento, di bronzo, diplomi e menzioni sono stati distribuiti dalla Fic a tanti altri cuochi più o meno giovani di tutta l'Italia, che hanno dimostrato abilità, conoscenza e fantasia negli elaborati proposti. (Nelle foto un pezzo artistico e un dessert in concorso).





## Reportage > Tirreno C.T.

### Wolf Butterback a Tirreno C.T.



L'opinione di Andrea Pizzuto, responsabile commerciale Italia Wolf Butterback. **Come mai la scelta di partecipare a una fiera a livello locale?** «Perché per noi è importante andare sul territorio per conoscere le esigenze dei clienti e dare sostegno ai nostri partner, quindi a distributori locali, creando nuovi contatti e facendo assaggiare i nostri prodotti per capire se possono avere successo e renderci conto come muoverci». **Quali sono le novità di prodotto?** «Quest'anno abbiamo lanciato un prodotto multicereali con semi germogliati macinati, con un alto valore energetico e nutritivo, abbinato al formaggio fresco. Si presta come ottimo snack estivo e leggero da abbinare a insalate, verdure o anche a degli affettati». **Come sta andando il mercato?** «Per il nostro prodotto sta andando piuttosto bene c'è sempre più riguardo verso la qualità. Essendo un'azienda che lavora con prodotti a base di burro, notiamo una crescita importante nei fatturati, e quindi rimarremo sempre fedeli alla nostra filosofia votata alla qualità». **Adattate i prodotti al mercato italiano?** «Sì, facciamo prodotti specifici, specialmente pezzature più piccole per il mercato italiano, il prodotto multicereali con formaggio fresco, per esempio, è specifico per il mercato italiano, i gusti tedeschi, infatti, sono molto più marcati. Abbiamo quindi abbinato il multicereali, tipicamente tedesco alla leggerezza del formaggio fresco, per adattarlo al gusto italiano». [www.butterback.de](http://www.butterback.de)

### Futuri Talenti

Si tratta di un progetto fortemente voluto dal professor **Martino Liuzzi**: «Futuri Talenti - ha spiegato Liuzzi - si rivolge ai ragazzi degli Istituti Alberghieri che hanno dimostrato spiccate attitudini per il settore della gelateria in particolare e che potrebbero sviluppare ulteriormente le proprie capacità diventando dei veri professionisti. Si tratta di una serie di incontri di formazione rivolti ai giovanissimi che desiderano approfondire la conoscenza del gelato artigianale. In fiera Martino Liuzzi



era sempre presente e la soddisfazione per la riuscita di questo incontro si leggeva chiaramente nel suo sguardo. Insieme a lui **Simona Della Bona**, gelatiere, alla sua prima esperienza nella docenza di un gruppo così numeroso: «È la prima volta che mi trovo a dover gestire un gruppo così nutrito - ha affermato Della Bona - ma devo dire che sono piacevolmente sorpresa perché non ho avuto problemi nel gestirli, anzi, ho trovato ragazzi molto motivati, attivi e interessati a tutte le attività».

### La Costiera nel mondo

Grazie al maestro pasticcere **Salvatore De Riso** i prodotti della Costiera Amalfitana fanno il giro d'Italia e si fanno conoscere in tutto il mondo. Abbiamo incontrato il pasticcere a Tirreno C.T. presso lo stand di **Gelocrem**, distributore dei prodotti Sal De Riso. La cosa che più ci incuriosisce è come faccia De Riso a produrre in grosse quantità pur rispettando una rigorosa selezione delle materie prime, che gli viene anche imposta dall'Accademia Maestri Pasticceri Italiani di cui fa parte:

«Come tutti ormai sanno - ha spiegato Salvatore De Riso - la mia filosofia è la ricerca di materie prime di alta qualità, non solo l'ingrediente in genere e quindi il miglior cioccolato, il miglior burro, il latte fresco alta qualità, ma anche e soprattutto la scelta dei prodotti della mia terra, la Costa d'Amalfi e la Campania a partire dai limoni, dai fichi bianchi del Cilento, dalle castagne e tutto ciò che di buono mi circonda. La produzione è organizzata

per reparti con 28 pasticceri specializzati, ognuno nella propria produzione, dal pan di Spagna ai biscotti, dalle creme alle farciture, dalla glassatura fino al confezionamento, ogni reparto lavora da sé ma in sinergia con tutti gli altri; ogni pasticcere si occupa delle proprie ricette e, a fine giornata, riusciamo, grazie anche alla catena del freddo, a ottenere una grossa produzione». Grazie a una rete vendita e a distributori sul territorio nazionale, i prodotti Sal De Riso si possono trovare in diverse regioni italiane e anche all'estero: «Tra poco inaugureremo un terzo punto vendita Sal De Riso a San Pietroburgo, dove vengono venduti tutti i miei prodotti di pasticceria, la linea torte da ristorazione, la linea torte da vendere intere con diametro più piccolo da 18 cm e da 22, i dolci al bicchiere, al barattolo, le monoporzioni e per finire anche una linea di salato che ho voluto denominare i Sapidì, che comprende focacce farcite e alcuni tipi di pasta. Quest'ultime si chiamano Le Costaiole, in onore della Costiera. È una linea che nasce nel 2004 e, ancora una volta, ho voluto valorizzare i prodotti della mia terra con paste ripiene e aromatizzate. Il colore, l'aroma e il ripieno sono realizzati con i diversi prodotti dei 13 Comuni della Costiera come per esempio le alici di Cetara, o i Totani con le patate e ancora i limoni, le nocciole di Giffoni, ecc.»



## Anche Ireks Italiana sceglie Tirreno C.T.

Presente nello spazio dimostrazioni vicino al Forum di Pasticceria gestito da Gustar e Dmp, la Ireks Italiana era presente con i propri tecnici per mostrare al pubblico della fiera la lavorazione di alcune ricette in diretta (che saranno presto on-line sul nostro sito [www.dolcesalatoweb.it](http://www.dolcesalatoweb.it)), in particolare realizzate con i nuovi prodotti: PaneGusto, Spuntino e Mella Dolci Tentazioni. **Abbiamo chiesto a Massimo Bettocchi, direttore generale dell'azienda, come mai Ireks Italiana ha scelto di partecipare a una fiera di carattere regionale come Tirreno C.T.:**



«Da qualche anno a questa parte abbiamo deciso di non partecipare più a fiere nazionali, spostando più il

nostro interesse su quelle a carattere locale. Diciamo che si tratta in parte di una scelta un po' forzata, perché oggi le due fiere a carattere nazionale che si rivolgono in particolare alla panificazione si stanno contendendo il mercato e questo purtroppo credo che vada a svantaggio di tutto il settore. La nostra scelta, quindi, è stata quella di abbandonare queste fiere nazionali e di partecipare a quelle locali e devo dire che ci stanno dando un ritorno molto interessante. Questa è la seconda edizione di Tirreno C.T., dove, tra l'altro siamo presenti insieme al nostro distributore, DMP, con il quale abbiamo un buon rapporto e ben volentieri per il secondo anno consecutivo, organizziamo lo stand». [www.ireks.it](http://www.ireks.it)

## Irinox: dalla cottura al raffreddamento

Un sistema rivoluzionario frutto del grande know how della Irinox. Il continuo ascolto dei desideri dei clienti consente oggi di presentare il primo **Up Grade di Multifresh®**, un vero e proprio assistente multi funzione, che raffredda e surgela con cicli dedicati per ogni prodotto, scongela e lievita in maniera controllata in un ambiente totalmente sanificato e non solo: da oggi Multifresh® propone dei cicli esclusivi di cottura lenta a bassa temperatura e di rigenerazione degli alimenti che permettono allo chef di sfruttare al meglio le attrezzature, anche in sua assenza. È possibile programmare di notte alcune cotture e di trovare il mattino seguente il prodotto perfettamente cotto e raffreddato (+3°C), cotto e surgelato (-18°C), cotto e pronto da servire in tavola (+65°C), in base alle esigenze. È inoltre possibile rigenerare gli alimenti e impostare l'ora precisa in cui trovare il prodotto alla temperatura desiderata, caldo per essere servito. I cicli di rigenerazione passano in automatico dal mantenimento (+3° o -18°C) alla rigenerazione fino a +70°C. Infine, Multifresh® è dotato di un ciclo speciale per la pastorizzazione degli alimenti, per evitare qualsiasi contaminazione batterica e aumentare ulteriormente la durata del prodotto in conservazione. [www.irinox.com](http://www.irinox.com)



## La soluzione ideale per chi non sa decorare al "cornetto"

Girando per la fiera abbiamo osservato le novità presentate. Spesso, quando si cercano prodotti nuovi si trovano ricette alternative o adattamenti, ingredienti rivistati o macchinari con aggiunta di funzioni. Però qualche volta è possibile anche trovare idee davvero originali e quella che più ci ha colpito è stata presentata dalla **Greci Industria Alimentare**, azienda di Parma specializzata in prodotti per la ristorazione. Una novità assoluta per dessert al piatto e non solo sono le **Matite dello chef**, ovvero salse dolci aroma-



tizzate per decorare i piatti e i dessert. Confezionate in pratiche "matite" professionali, queste salse, dai colori brillanti, hanno un'impugnatura comoda e il tratto sottile, che permette di realizzare delle vere e proprie opere d'arte sui piatti. Con le Matite dello Chef è possibile

firmare i propri dessert, dedicare un pensiero ai clienti per celebrare un momento speciale o semplicemente per stupirli. La loro fluidità permette una decorazione fine, che non cola. La confezione contiene 5 matite da 55 g l'una nei gusti ciliegia, mirtillo, caramello, pistacchio e bergamotto. Ogni matita permette circa 50 decori. [www.greci.com](http://www.greci.com)



**Fornaio Amico**  
L'Arte Bianca online

Cerca

Search for ...

HOME NEWS BLOG PER I PANIFICATORI

HomeSindacaliCollaborare porta risultati

**Bombieri**

## Collaborare porta risultati

SCRITTO DA CLAUDIO ZENHORI | 30 MARZO 2011 | PUBBLICATO IN SINDACALI

★★★★☆ (1 voto)

Dimensione carattere - + | Stampa | Email | Diventa il primo a commentare!



Ho avuto il piacere di conoscere due Pizzaioli, Manuele e Claudio, e non c'è voluto molto perché si finisse a parlare di impasti. Avevano già sentito parlare della biga, del poolish, ma non avevano mai approfondito l'argomento e allora abbiamo provato a fare una pizza con la biga. Da qui è nato un progetto che ha portato un ottimo risultato.

La ricerca di Manuele e Claudio per dare più sapore al loro prodotto è da ammirare, così ci siamo messi a provare a fare delle prove per vedere se davvero si poteva dare un tocco in più alla pizza che loro producono (che a mio avviso è già molto buona). La mia proposta è stata quella di fare una biga. Loro già producono un'ottima pasta e Manuele, il titolare, è molto esigente sulle materie prime: sceglie ottimi prodotti ma, come succede spesso, non si accontenta mai, e con Claudio, il suo pizzaiolo, che forse è più pignolo di lui sui prodotti, viene fuori un connubio perfetto. Così, dopo diverse prove fatte con la poolish e con la biga, siamo arrivati a produrre una pizza con la biga. Siamo partiti prima dalla farina di grano tenero poi ci siamo divertiti a vedere dove potevamo arrivare e ci siamo sbizzarriti con le farine più assurde e sono uscite dal quel forno delle pizze spettacolari, al punto che i clienti chiedano che novità di pasta ha fatto stasera. Poi Claudio il pizzaiolo si è iscritto ad una gara di pizza fatta presso il **Tirreno CT**, una fiera di zona, e nel momento di decidere quale pizza portare, con che pasta farla, ho proposto di fare una pizza che avesse come base la pasta del Mezzo Sale, quindi abbiamo adattato la pasta, dandogli una superiore lievitazione di 24 ore a 4 gradi.

Siamo partiti con la ricetta classica. Dopo 20 ore abbiamo rinfrescato la biga con la semola grossa, fatto il riposo in massa, fatte le palline e messe in frigo. Dopo 24 ore le abbiamo tolte e lasciate 2 ore a temperatura ambiente e poi con l'aiuto di Manuele e Claudio abbiamo steso le pizze con le mani (e su questo punto i 2 non transigono), farcita con pomodoro, olive nostrane, salsiccia di Sciacca sotto sale, scamorza affumicata, capperi e pomodori secchi e un trito di aglio e prosciutto. Il risultato? Si sono aggiudicati il secondo posto, però la curiosità degli altri pizzaioli è stata il vero premio: tre farine? La biga? Usare la semola grossa? Ci siamo divertiti e sono sinceramente contenti del risultato, non tanto per la classifica, ma per la collaborazione, la curiosità di fare qualcosa di nuovo. Per noi non è stato tanto fare la gara perché la potevano fare con una delle tante paste che abbiamo fatto, ma è stato stupendo l'impegno che hanno messo nel voler capire la biga e la poolish.

La pizza sapurita questo il nome, secondo posto, ma l'unica fatta con la biga. Questo dimostra quello che vuol dire collaborare e non come spesso si sente dire: «In non si nulla da imparare». Ma, ripeto, la cosa importante è il confronto: io, personalmente, ho imparato come gestire la pasta in pizzeria, come si stende la pasta con le mani e, cosa più importante, mi sono confrontato con due professionisti, non panificatori, ma sempre legati dalla farina, dall'amore per il proprio lavoro e vi farò vedere con che passione fanno le pizze. Con

questo non voglio fare pubblicità a nessuno, anche perché non ne hanno bisogno, ma voglio farvi capire cosa si può fare se si collabora e non se ci facciamo la guerra o ci facciamo prendere dai pregiudizi. Se non impariamo a parlare con i colleghi, se non ci confrontiamo, come possiamo crescere? Non serve a nulla imparare mille ricette se poi non sappiamo venderle. Non serve a nulla partecipare ai corsi per le ricette, per questo basta comprare un libro.

Ha detto Claudio: «Mi sono stupito di tutti i pizzaioli che mi facevano domande, si parlava. Di solito questo non succede, forse la curiosità di sapere della pasta con la biga ha fatto perdere i pregiudizi che spesso ci sono».

Nel mondo del pane sono molto di più i pregiudizi. Spesso nelle province non si parla con il collega vicino. E qui sorge una domanda: perché non parliamo? Perché non diciamo che siamo artigiani punto e basta, persone che fanno il loro lavoro con passione? Sinceramente rimango affascinato dall'impegno che i pizzaioli mettono nel loro lavoro e questo è da ammirare. Sono sempre pronti a mettersi in gioco. In tante domeniche di incontri di questo anno ho sentito solo darsi addosso: «E quello fa così», «E quello non è capace». Basta con queste guerre che non portano a nulla, con questi pregiudizi, tanto il prodotto migliore è quello che si vende. La so che sembra assurdo ma è così. Dobbiamo essere imprenditori del nostro lavoro e non schiavi dei pregiudizi: non mi stancherò mai di dirlo agli incontri del Gruppo Giovani. Cerchiamo di mettere fine a queste cose, anzi, cerchiamo di portare al dialogo i panettieri. Di proiettare la nostra visione avanti, di prevenire il futuro. Tutto sta cambiando e anche il nostro lavoro. Mi piace per chi non lo vuole ma è così. Dobbiamo coniugare tradizione e innovazione. Il personaggio della massala, la signora Maria, sta sparando, ma la massala nonché manager, la signora Rosanna, è il nostro nuovo cliente.

Farina, Acqua, Sale, Lievito

Etichettato sotto Gruppo Giovani collaborazione mensuale biga pizza

Social sharing 

#### Articoli collegati (da tag)

La pasta di mandorla per i panificatori

Una pizza dal sapore mediterraneo

Due corsi per una grande regione

Una discussione con ognuno di voi

La strada Giusta

Altro in questa categoria:

• El MezzoSale conquista anche la Campania

La pasta di mandorla per i panificatori »

### Lascia un commento

Make sure you enter the (\*) required information where indicated.

Basic HTML code is allowed.

Messaggio \*

inserisci il tuo messaggio qui...

Nome \*

inserisci il tuo nome...

E-mail \*

inserisci il tuo indirizzo e-mail...

URL sito

inserisci l'uri del tuo sito web...

flash

MANIFESTAZIONI DI RILIEVO

Testo di  
Emanuela Balestrino

CT Tirreno a Carrara

# Gelatieri sul podio



Il momento dell'inaugurazione della manifestazione toscana con il taglio del nastro

Una fiera interessante con un'ampia partecipazione di addetti, ricca di spunti da cogliere e di eventi come Gelatissimo e Progetto Futuri Talenti. Una dimostrazione della validità della formula individuata, che dà rilievo alle più vivaci realtà ed iniziative del territorio, e che fa da motore allo sviluppo del settore, contemperando però momenti d'importanza internazionale come nel Forum della Pasticceria con il MOF Didier Chouet.

È stata un'edizione vivace, dinamica, con un alto indice di partecipazione la 31ª di CT Tirreno, svoltasi a Carrara dal 6 al 10 marzo. Il Salone nazionale per alberghi, bar, gelaterie, pasticcerie, pizzerie, panifici, ristoranti e comunità, ha riunito infatti oltre 50.000 visitatori, 300 aziende, 600 marchi commerciali su oltre 30.000 metri quadrati di superficie espositiva. Durante la manifestazione si sono succedute numerose iniziative, prime fra tutte i concorsi professionali di livello come il Concorso nazionale Festival d'Autore per allievi delle Scuole alberghiere, e Gelatissimo 2011, riservato ai gelatieri.

## CONCORSI E INIZIATIVE

Protagonista assoluto di martedì 8 marzo il gelato al concorso Gelatissimo 2011, organizzato da Siga, Associazione Italiana Gelatieri, iniziativa suddivisa in due categorie, creme e frutta, quest'anno dedicata a crema e fragola. 35 i gelatieri in gara nelle due giorni di gelato giudicata da un'autorevole giuria di esperti: vincitrice della categoria Fragola Elisabetta Collecchi della Gelateria Super Crema di Montecatini Terme, mentre Enrico Brogi della Gelateria del Corso di Prato ha trionfato per la categoria Crema.

Ai giovani promettenti è stato invece

## ONORE AL MERITO

Un riconoscimento importante, il premio Caterina De' Medici, è stato conferito di recente dall'Associazione Cuchi di Prato, presenti anche a CT Tirreno, a Gastone Pegoraro, maestro pasticciere titolare di DMP, e artefice insieme ai figli Massimo e Francesco della Gustar di Pistoia, scuola di recente inaugurazione di panificazione, pasticceria e gelateria.



Gastone Pegoraro con il diploma del premio Caterina De' Medici

dedicato il Progetto Futuri Talenti ideato e sostenuto da Martino Luuzzi e Livia Chiriotti che ha dato vita nel Forum della Pasticceria a una selezione di giovani promesse delle Scuole alberghiere di due istituti: il Giuseppe Minuto di Massa Carrara e il Giulio Marconi di Saravezza - Viareggio. Gli studenti, una ventina in



Da sinistra, Alberto Pica, presidente dell'Associazione Italiana Gelatieri con Enrico Brogi della Gelateria del Corso di Prato, vincitore per la categoria Crema di Gelatissimo



Al centro con la coppa Elisabetta Collecchi della Gelateria Super Crema di Montecatini Terme, vincitrice per la categoria Fragola di Gelatissimo



La giuria di Progetto Futuri Talenti: da sin. M. Liuzzi, nutrizionista, L. Meacci, della Pasticceria Loriana Betti, P. Pillon di Bovo, Gastone Pegoraro, titolare di DMP, G. Babbi, responsabile commerciale dell'azienda di famiglia, Gianluca e Giancarlo Vitoli, gelatieri di Massa.

totale, sono stati seguiti da vicino da Simona De Bona, responsabile della docenza e rappresentante della 3ª generazione della gelateria di famiglia, giurata insieme ad altri otto componenti: Martino Liuzzi, nutrizionista, presidente, Gastone Pegoraro, titolare di DMP, Gianluca e Giancarlo Vitoli, gelatieri a Massa, Linda Meacci, della Pasticceria (di famiglia) Loriana Betti di S. Croce sull'Arno, Lady Pasticceria 2010, Paolo Pillon di Bovo, Gianni Babbi, responsabile commerciale della nota azienda di famiglia, e di due maestri pasticceri francesi, David Bedu e Didier Chouet, MOF premiato dal presidente francese Nicolas Sarkozy. Ad imporsi nel concorso Alessio Vincenti di Cerqueta e Leonardo Frediano di Ruosina (Lu), accompagnati da Lorenzo Pianini, docente di sala. I due studenti hanno presentato al concorso un goloso gelato al fior di latte abbinato alla frutta; grazie a questo risultato Vincenti e Frediano contenderanno ad altri giovani concorrenti la vittoria del concorso che si concluderà nell'ambito della Mig di Longarone in programma a fine novembre.



Dal sin. A. Vincenti di Cerqueta (FR) e L. Frediano di Ruosina (Lu), vincitori del concorso Progetto Futuri Talenti.

## STICK, CONETTI E PRALINE

Gli stecchi, i conetti e le praline realizzate con gelato artigianale sono da tempo prodotti "di tendenza". Originale alternativa per i clienti, si conservano in vetrina e danno un tocco di colore al punto vendita. Per i gelatieri che desiderano inserirli nella propria gamma, PreGel ha realizzato Coriandoline® Stick, una linea di prodotti privi di grassi vegetali idrogenati e contenenti solo coloranti naturali. Croccanti coperture, perfette per realizzare in modo semplice stecchi e praline con il classico gelato o un dolce semifreddo. Le varianti disponibili sono: Caffè, Cioccolato al Latte, Cioccolato Bianco, Cioccolato Fondente, Fragola, Limone. Per facilitarne la realizzazione,

PreGel propone kit completi composti da stampo Steccoflex Silikomart con 12 pose, 500 bastoncini, spatola ed un pratico espositore da vetrina.

[www.pregel.com](http://www.pregel.com)





Reedjournal

interviste su fb

A cura della Redazione

## Intervista semiseria con Emanuela Isoardi

Io ed Emanuela ci scriviamo spesso su fb, anche solo per fare due chiacchiere. Mi piace perché è semplice, fresca, divertente, pulita. Questa è una chiacchierata fatta qualche giorno prima che partisse per Nantes



**21:28**  
A.A. Ma allora ti senti? Devi intervistarti dalla buchina... se riesci a capire come si fa. Sei amica anche di Reed Gourmet?

**21:28**  
E.I. Beh guarda

**21:29**  
A.A. Anche... Altrimenti ti intervisto dalla chat...

**21:30**  
E.I. Come ti è più comodo... entro il anno di ah

**21:30**  
A.A. Allora dalla mia chat... aspetta che arrivo!

**21:31**  
E.I. Beh a quest'ora dove vuoi che vada... i biscotti sono stati offerti... ma deve essere così grande? Mi blocchi

**21:33**  
A.A. Ok, Allora vai a vedere la buchina? Non ti preoccupare, è solo per cambiare immagine. Sarà divertente, almeno spero. Dipende da noi?

**21:34**  
E.I. Al max facciamo finta di niente e diciamo fischierando

**21:35**  
A.A. Ok, ma cerchiamo di divertirci preferisco...

**21:35**  
E.I. ...Come vuoi

**21:36**  
A.A. Sarà un po' lungo perché in buchina ci si mette più tempo... cosa vuoi che ti chiedi?

**21:40**  
E.I. Beh, non sei tu che fai la giornalista?

**21:42**  
A.A. Che fai? Dov'è? Persone che magari, avessi qualche iniziativa da promuovere

**21:42**  
E.I. Faccio e mangio con il tuo pane e la tua muffola

**21:42**  
A.A. Se puoi il mio pane, arrischi!

**21:43**  
E.I. Allora se non ti offendi lo porto io

**21:44**  
A.A. Offenderti? Scharf? Non vedo l'ora. Preparati anche sul vito bianco delle tue parti. Mio marito non beve rosso... Mio sospendo. La buchina è troppo lenta. Facciamo dalla chat!

**21:52**  
A.A. Ezzetti... Un modo face-book!

**21:53**  
E.I. Il giorno... è un mezzo di comunicazione... e come tale, se usano con buon senso e trasparenza... è divertente.

**21:53**  
A.A. Ma tu lo sai più per lavoro o per divertimento?

**21:54**  
E.I. ...e nooooo... ma questa domanda

la fai tutte le volte?...oggi mi è capitato il numero di gennaio...

**21:54**  
A.A. Certo! È la rubrica su fb, che cosa devi domandarmi? Se sei Twitter!

**21:55**  
A.A. Va bene. Allora dimmi che rapporto hai con la tecnologia. Tanto lo so che sei "irregolare" come noi...

**21:56**  
E.I. Lo uso per piacere, quando finisco un corso o una competizione il più delle volte istintivo delle belle amicizie... che però sono disseminate... un po' ovunque e così ci si tiene in contatto... per facilità facciamo tutti lo stesso lavoro... e così quando abbiamo delle iniziative o dei problemi ne parliamo

**21:58**  
A.A. È bello della rete, no? Ritrovi persone che non avevi da secoli e ne scopri altre. Io ho molti amici che non fanno il mio lavoro. E tu?

**21:58**  
E.I. Anzitutto! E ti ho detto che faccio più o meno tutti lo stesso lavoro... ma sei fabbricante

**21:59**  
A.A. Già, il lavoro, i colleghi, poi lo vedi nella tua buchina e vedo un noto giornalista televisivo...

**22:00**  
E.I. ...curiosissima! lo faccio i dolci e lui il mangia. Vedi che c'è un mese? Dio sentiti oggi, abbiamo parlato del Tiresno C.T. vedi che facciamo lo stesso lavoro?

**22:01**  
A.A. Ci vai a **Tiresno C.T.**

E.I. Certo, solo che nel mondo abbiamo l'allenamento in cui ti sei dimenticata che partecipo al concorso di Nantes? Tu ci vai?

**22:03**  
E.I. Vieni che puoi il dolcino scaldato al cape? A volte funziona... con quelli gelati!

**22:05**  
A.A. No, grazie. Il mio capo ha già detto di sì. A proposito, il mio capo, Carla, leggerà l'intervista. Quindi ci tengo a sottolineare che nella mia lungimiranza e magnanimità, pondererò sicuramente la scelta giusta. Dici che basta o devo dire che è anche una donna stupenda? Sei così per Nantes?

**22:05**  
E.I. Sì, sì, ma io sono sempre agitata per tutto. Nantes: una rivelazione anche per me. Ho deciso di fare la competizione in occasione a Balle, ma questa è una lunga storia. Sto preparando la pizza...cenerale di Verona

**22:08**  
A.A. Belli! Adoro le macchine... Come ti trovi con i compagni di squadra?

**22:10**  
E.I. Diverso... un'altra squadra... un altro clima e un diverso, seppur di poco, regolamento. Speriamo vada come a Balle siamo tutti veramente bene, noi, fino a 30 anni non capivo e non sentivo cosa voleva dire la squadra. Con Marco e Gian ho realizzato, quindi è stato un qualcosa di tutto più grande rispetto al risultato. Mi è rimasto questo, veramente, mi sono rimasti loro e questo senso di appartenenza le sue insieme a ridere e il piano dietro le quinte al discorso di Marco. Mi è rimasto l'abbraccio a 8 mesi prima di andare... siamo andati lì perché volevano vincere, è ovvio... tramite Gian che lui va sempre per mangiare! C'era il discorso, sarebbe successo a Fabrizio Zucchi... peccato che non tu mi vedevo sorridendo

**22:11**  
A.A. Fabrizio! Un discorso? Sarà stato brevissimo...

**22:12**  
E.I. E invece ti sbagli: in tanti siamo cambiati. Lui in quel momento era più agitato di noi, ma l'ho visto cambiare di settimana in settimana. Ora al telefono parla più lui di noi! Sono tutti stupidi ed è grazie a tutti loro che abbiamo ottenuto quel risultato

# Vera passione

## Le migliori pizze a due e il top d'Italia a Tirreno Ct

È siciliana la migliore Pizza a due. I Cardone hanno trionfato a Tirreno Ct, Salone nazionale per alberghi, caffè, bar, gelaterie, pasticcerie, pizzerie, panifici, ristoranti e comunità di Carrara, nell'insolito e originale torneo "Pizza a due". La competizione ha visto uno chef e

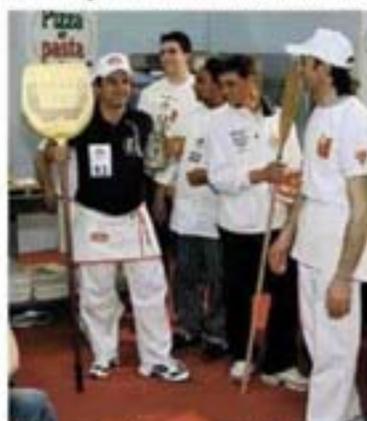


un pizzaiolo lavorare insieme per dare vita alla pizza più creativa. Lo chef preparava il condimento per la pizza che il pizzaiolo disponeva sulla pasta per poi infornare. Alla fase finale sono arrivate cinque coppie pizzaiolo-chef.

A vincere è stata l'accoppiata (nella foto sopra)

**Charon Cardone** (chef) e **Vincenzo Cardone** (pizzaiolo), figlia e padre, titolari della pizzeria Bella Napoli di Caltagirone (Ct) con la pizza "Bella Napoli" realizzata con pomodoro, gamberoni, lardo di Colonnata, melanzane, mozzarella di bufala e l'aggiunta della riduzione della cottura dei gamberoni con il cognac. A salire sul podio, la coppia Alessandro Gatti di Massa (Ms) e Sabrina Pucci di Forte dei Marmi (Lu) e Maurizio Marinello in coppia con Luca Giaccone entrambi di Tai di Cadore (Bl).

Tra le pizze migliori, sempre a Tirreno Ct, ha vinto il lituano **Besir Limani** (nella foto sotto). La pizza e la sua preparazione è stata al centro della manifestazione dove si sono svolte le selezioni finali del Giro Pizza Europa, campionato internazionale di pizza di cui la finalissima si è svolta a Parigi. Il primo posto della selezione di Tirreno Ct è andato a Besir Limani lituano, pizzaiolo della pizzeria La Torretta dell'Aquila (distrutta dal terremoto) con la pizza "Fatalità" composta da pomodoro, rucola, burrata, noci, pomodori secchi e funghi piccini. Secondo il francese John Berg della pizzeria Le Barone in Normandia, mentre la terza piazza è andata a Camuz Abdallah, pizzaiolo



marocchino della pizzeria Valentina di Mantova. L'Italia è il Paese della pizza: si ricorda che il fatturato complessivo di tutti i punti di produzione di pizza è passato da 9.900 milioni di euro del 2001 a 16.690 milioni di euro del 2010 (+67,7%).

©cod 19655, 19718

## Tra gli under 21 Chianucci è la stella

Simone Chianucci è il Campione italiano barman under 21. La gara si è svolta all'interno del Centro commerciale "Gherlinda" a Ellera di Cordano (Pg) di fronte a un pubblico entusiasta e interessato alle esibizioni di giovani ragazzi che per la maggior parte partecipavano ad una competizione per la prima volta. Chianucci ha dovuto prima superare la semifinale presentando lo sparkling cocktail dal nome "Noi Credevamo" a base spumante e accedendo alla finale insieme ad altri 4 studenti e poi ha superato gli avversari con il cocktail "Gold Lips" a base Grappa con Drambuie, panna e zafferano in abbinamento a gelato alla vaniglia e jelly di mango croccante a miele, realizzando 239 punti su 280. Nonostante la giovane età (19 anni), è stato bravo nella creazione del cocktail. **cod 19195**

## Il caffè è un'arte Sanapo, il top d'Italia a Carrara

Preparare un buon caffè o un vero cappuccino italiano è un'arte. Ma anche una sfida. Il miglior barista italiano è, per il secondo anno consecutivo, **Francesco Sanapo** (nella foto), leccese, trapiantato a Firenze dove lavora presso la caffetteria Corsini di Arezzo. Sul podio del Campionato italiano baristi caffetteria che si è svolto a **Tirreno Ct**, seconda Elisa Molle di Rossasecca (Fr) e terzo Eddy Righi di Modena. Al campionato hanno preso parte 250 baristi italiani, dei quali soltanto 24 hanno avuto accesso alle finali.

La gara ha previsto la preparazione, in massimo 15 minuti, di quattro caffè espresso, quattro cappuccini e di quattro bevande analcoliche a base di caffè espresso. Il vincitore del campionato italiano, Sanapo, parteciperà al World Barista Championship, che si svolgerà a Bogotà in Colombia il prossimo giugno. Per il



patron della manifestazione, **Andrea Lattuada**, «il livello del campionato cresce di anno in anno. L'obiettivo della competizione è far crescere il livello dei baristi italiani». **cod 19702**

## Fib a Viareggio Si premia il talento giovane



Lo scorso marzo al Dancing Trocadero di Viareggio ha accolto i 16 istituti alberghieri in gara all'11° Campionato italiano barman organizzato dalla Federazione

italiana barman (Fib). Il concorso anche quest'anno ha presentato "il cocktail tra la gente", dove ogni istituto presentava un cocktail inedito analcolico da offrire al folto pubblico che, munito di una scheda, ha votato l'originalità e la presentazione del cocktail. Il premio è stato vinto dagli allievi **Ciro D'Amicis** e **Rofea Gallone** dell'Ipsar Agostinelli Ceglie (Br), secondo classificato **Salvatore Condorelli** e **Orazio Franceschino** dell'Ipsar K. Wojtyla Catania (Ct); terzo classificato **Elisa Marrocco** e **Alessandro Paroli** dell'Isisf F. Enriquez Castelfiorentino (Fi).

Al capo barman **Cesare Funel** il compito di annunciare i vincitori del Campionato: primo **Ciro Marino** dell'Ipsar "G. Rossini" (Na), secondo **Gabriele Buonpensiero** dell'Ipsar "G. Rossini", terza **Giulia Valli** dell'Ipsar Gianni Brera di Como. **cod 19314**

68

*Latte Art***COMPETIZIONI  
AL CAFFÈ**

**I** CIBC è il circuito di gare baristi che si svolgono in Italia e che fanno parte del circuito del World Barista Championship. Durante l'anno i soci SCAE organizzano le gare baristi CIBC dove i partecipanti si sfidano, seguendo le regole del WBC, sulla preparazione di caffè espresso, cappuccino e di una bevanda personalizzata a base di espresso, il tutto da farsi in 15 minuti. La loro prova viene giudicata da un panel di giudici accreditati, quattro dei quali sono sensoriali, due tecnici e un presidente di giuria. Tutte le informazioni sul sito [www.scae-italia.it](http://www.scae-italia.it).



**ARTE E**



Come ARTISTI disegnano, decorano e inventano *figure sulla schiuma* della loro piccola, quanto curata, opera d'arte. È così la "colazione" diventa un capolavoro che è un peccato bere. A Carrara la finale di LATTE ART

scritto e foto di LEONARDO LUCARELLI

**T** i migliori baristi d'Italia si sfidano al CIBIC, il circuito di gare nazionali che permettono di accedere al World Barista Championship e diventare (si spera) il migliore del mondo! Il campionato è ormai un

appuntamento fondamentale per i professionisti e per gli appassionati del settore, le competizioni sono dei veri e propri contenitori di tendenze, innovazione ed esperienze dove attingere energia e idee dal e per il mondo del caffè.

# SPRESSA

70

## Latte Art



### ARTE E SCHIUMA

Abbiamo seguito da vicino la finalissima Latte Art, artisti, veri e propri decoratori, in grado di rendere un "semplice" cappuccino un'opera d'arte. Ma non crediate che sia un gioco... L'atmosfera prima della gara è tesa, i concorrenti si preparano scrupolosamente gli ingredienti e le postazioni, ogni cosa al suo posto, le macchine del caffè politissime e qualche sbuffo di vapore che riscalda ulteriormente l'ambiente già incandescente. Poi otto minuti secchi per dar sfogo a tutta la propria

### DECORAZIONI FEDELI ALL'ORIGINALE

Prima della competizione di Latte Art i quattro giudici ricevono le immagini stampate delle creazioni che i concorrenti andranno a preparare, e la fedeltà tra il lavoro espresso e l'immagine di riferimento è fondamentale per il giudizio finale. La consapevolezza che questa professione richieda una sempre più forte specializzazione ha fatto sì che negli ultimi anni molti baristi e molti sponsor si siano avvicinati con grande interesse al circuito della competizione, patrocinata sempre da SCAE. Andrea Lattuada, Presidente SCAE del Capitolo italiano, rappresenterà l'Italia a Maastricht nella finale mondiale che si terrà dal 22 al 24 giugno 2011.





manualità e inventiva preparando di seguito due espressi macchiati, due latte macchiati o caffè latte con la tecnica del Latte Art, che consiste nel creare figure sulla superficie delle singole bevande usando solo la lattiera. Infine gli sfidanti dovranno preparare due bevande personalizzate decorate con qualsiasi tecnica e ingrediente. Il "tutto" condito con la consueta gentilezza e posatezza che si richiede ad ogni buon barman.

Il cappuccino più bello (oltre che più buono) è stato eseguito da **Andrea Antonelli**, già campione nelle tre edizioni precedenti, che di mestiere fa il trainer e il consulente, a soli 31 anni ha già lasciato il lavoro dietro al bancone per dedicarsi alla formazione. È arrivato a Carrara con la sua scopa portafortuna (utensile necessario per ogni buon barista), che se sta in piedi da sola indica il buon esito della giornata. E così è



72

## Latte Art

### COSA SI VALUTA?

La gara del CIBC non è solo incentrata sulla qualità della tazzina di caffè servita, ma anche sulla rapidità di esecuzione dei concorrenti, che hanno dovuto preparare, in un tempo massimo di 15 minuti, quattro espressi, quattro cappuccini e quattro bevande analcoliche personalizzate a base espresso, da servire ad una giuria formata da quattro esperti giudici degustatori che oltre ad assaggiare le bevande ne analizzano le tecniche di realizzazione. Queste regole sono le stesse del WBC (World Barista Championship - campionato Mondiale Baristi), una vera e propria "Olimpiade del barista", competizione patrocinata da SCAE (Specialty Coffee Association of Europe) e SCAA (Specialty Coffee Association of America). Al Campionato hanno partecipato 250 baristi, di cui 24 sono approdati alla finale toscana e a Sanapo ora andrà l'onore e l'onore di rappresentare l'Italia al WBC che si svolgerà a Bogotá, in Colombia, il prossimo giugno.



stato? Co l'ha mostrata poco prima della sua entrata in scena - poco scaramantico a dire il vero -, ritto in perfetto equilibrio, ed effettivamente rivelatasi giusto vaticinio.

**Walter Chiacchierini** (gestore di uno splendido locale nella capitale), si è aggiudicato il secondo posto, mentre **Cristina Fogarelli** (che lavora all'estero con il compagno/allenatore/collega Sebastian Ryberg, terzo classificato della scorsa edizione mondiale londinese di Latte Art), è terza: per tutti la gloria e la soddisfazione di un podio ambizioso!

#### FORZA RAGAZZI!

Sia Andrea Antonelli sia Francesco Sanapo (anche lui primo nel Campionato Italiano dei Baristi di Caffetteria) avevano già vinto l'anno scorso ed avevano così formato il "team Italia" partecipando ai rispettivi mondiali tenutisi a Londra presso



# CAPPUCCINO





caffeculture, ma tornando tristemente a mani vuote. Quest'anno però si sono presentati più agguerriti che mai e ben dodici aziende-sponsor puntano su di loro per ricordare al mondo che sì, il caffè avrà pure origine africana (pare sia stato l'etiopio pastore Kaldi il primo a tostare i semi della pianta dopo che le sue capre ne avevano mangiati in quantità restando sveglie tutta la notte), ma l'Espresso, bbe... quello è pura tradizione italiana e il palmares del migliore al mondo va ricondotto in patria! Non sarà facile visto che l'entusiasmo di pubblico e partecipanti aumenta di anno in anno (la scorsa edizione ha avuto 52 paesi in concorso), come anche la scrupolosità dei giudici. Gusto ed estetica sono in continua crescita, parametri fondamentali quali l'aroma, la dolcezza, l'acidità, il retrogusto, la persistenza sul palato diventano un mondo in cui perdersi per ritrovarsi, che assomiglia sempre di più a quello del vino. C'è da dire che la ricerca dell'eccellenza crea interesse oltre che interesse, e da quando Pellegrino Arnesi alla fine del 1800 iniziò a descrivere le maniere appropriate per ottenere le migliori tostature e miscele ne è passato di tempo. Insomma, arricchire di valori la tazzina significa arricchire tutto il circuito di domanda ed offerta che le gira intorno, e dopo aver assistito alle competizioni del CIBC e del CILA, sarà difficile pronunciare con distrazione le parole "cappuccino" o "caffè" ordinando la colazione al bar. ■



## FRANCESCO VINCE DI NUOVO!

**P**er bere il miglior caffè d'Italia (e il più veloce) non dovete andare a Napoli, ma a Firenze. È in un noto bar cittadino del capoluogo toscano che lavora infatti Francesco Sanapo, lecchese, vincitore per il secondo anno consecutivo della decima edizione del Campionato Italiano dei Baristi di Caffetteria, patrocinato da SCAE, la cui finale si è svolta a Tirreno (CI), kermesse della ristorazione e del turismo di Carrara. Dietro di lui Elisa Molle di Rossasecca (provincia di Frosinone), mentre il modenese Eddy Righi si è classificato terzo. Da questo numero il "nostro" Francesco gestirà la rubrica "Chicco diretto" e risponderà a tutte le vostre domande, scrivetele ad [espresso@meganame.it](mailto:espresso@meganame.it).

73

74 SCAE Caffè

SPECIALITY COFFEE  
**SCAE**  
ASSN. OF EUROPE*Baristi campioni*

Tensione, preparazione e tanto allenamento, a Carrara si sono svolte le finali per decretare il miglior barista italiano e il campione in Latte Art. Vincono Francesco Sanapo e Andrea Antonelli. Entrambi partono per Bogotà per la sfida con i migliori del mondo



categorie andranno a contendersi la finalissima con i migliori baristi del mondo in Colombia a Bogotà dal 2 al 5 giugno 2011 per il WBC (World Barista Championship) ed in Olanda a Maastricht dal 22 al 24 giugno 2011 per WLA (World Latte Art Championship).

Francesco Sanapo, leccese d'origine trapiantato in Toscana, si è riconfermato, per il secondo anno consecutivo a Carrara, Campione italiano baristi caffetteria, i più vivi complimenti da parte di tutto lo staff di N.A.M.E.. Secondo posto per Elisa Molle di Frasinone che ha stupito per gli incredibili miglioramenti rispetto al 2010. Eddy Rigli di Modena ha ottenuto il terzo posto e per il quarto anno di fila è salito sul podio tra i migliori baristi d'Italia. Nella gara di Latte Art ha vinto il cremonese Andrea Antonelli che ha voluto sfidare i propri limiti ed i suoi concorrenti affrontando le fasi eliminatorie bendato. Il trentinense Antonelli ha svolto parte della sua semifinale con gli occhi coperti da una benda nera dando dimostrazione di grande preparazione e sicurezza. Approderà ai mondiali WLAC (World Latte Art Championship) previsti a Maastricht dal 22 al 24 Giugno 2011. Durante la finale ha sfidato Cristina Fogarrolli, che oltre ad essersi posizionata quarta per il CIBC, si è accaparrata il terzo posto e Walter Chiacchierini, penalizzato da una forte emozione. ■

In occasione della 31ª edizione della **Tirreno C.T.**, l'ACIB (Associazione Campionato Italiano Baristi) ha decretato il vincitore della decima edizione del campionato Italiano Baristi Caffetteria e della quarta edizione del Campionato Italiano Latte Art (CILA). I campioni nazionali di entrambe le

**ACIB**

L'Associazione Campionati Italiani Baristi supporta i vincitori delle varie competizioni ai Mondiali 2011. ACIB è stata fortemente voluta da alcune tra le più prestigiose aziende operanti nella filiera del caffè, convinte che sia importante divulgare la cultura e l'arte della caffetteria italiana, valorizzando l'alta scuola del nostro Paese a livello nazionale ed internazionale.



# notiziario

www.ecostampa.it

## Italia seconda alla Coppa Europa di Panificazione



Si è conclusa con un prestigioso secondo posto per la compagine italiana la Coppa Europa della Panificazione Artigianale tenutasi in Francia, a Nantes, in marzo. Vinta dall'equipe del Lussemburgo, la gara ha visto classificarsi sia i francesi che gli svizzeri alle spalle della squadra italiana, in un confronto

che prevedeva la realizzazione di 6 tipi di pane e altrettanti di vienneserie, oltre a un pezzo artistico tutto in pane, ispirato ad un monumento o luogo del proprio Paese. I tre soci Richemont che componevano la nostra nazionale erano **Riccardo Liccione**, titolare dell'Angolo del Pane di Frossasco, To, per le vienneserie; **Ivan Morosin** di Torre Boldone, Bg, per i sei tipi di pane; **Emanuela Isoardi** di Bra, Cn, per il pezzo artistico. Il tema scelto, ovvero il carnevale di Venezia, ha fatto da filo conduttore ai loro lavori. La squadra italiana è stata seguita da vicino anche da **Giorgio e Fausta Giorilli**, che hanno coadiuvato il coach **Fabrizio Zucchi**, anche membro di giuria. Fondamentale il supporto di **Cast Alimenti** e **Molino Dallagiovanna**, che hanno messo i loro laboratori a disposizione della squadra, accanto al contributo di altri soci del club come **Angelo Principe**, **Armando Guerini** e **Gianfranco Fagnola**.

## SLITTI, ESPANSIONE E RICONOSCIMENTI

Successo costante per il marchio **Slitti** in occasione della 1ª edizione del Salon du Chocolat a Bologna, Andrea e Palmira sono infatti stati premiati con tre Tavolette d'Oro per i prodotti LatteNero 45%, eletto miglior cioccolato al latte ad alta percentuale di cacao; Gran Cacao 73%, miglior cioccolato fondente, e Gianera, miglior crema spalmabile. Prosegue inoltre l'espansione internazionale del marchio nel mondo, con spazi dedicati presso punti vendita in Canada, USA, Portorico, Taiwan, Polonia, Svezia, Repubblica Ceca, Lussemburgo, Svizzera, Austria, Romania, Grecia, Gran Bretagna e Germania; l'apertura di negozi in franchising in Cina e Australia, a cui si aggiungeranno altre inaugurazioni nel corso dell'anno. [www.slitti.it](http://www.slitti.it)



Andrea Sitti con Sylvie Duocé del Salon du Chocolat.

## Il Daidone Cafè al Sicilia Fashion Village

Il nuovo punto vendita della famiglia **Daidone** di Catenanuova, Er, è stato inaugurato in dicembre presso il Sicilia Fashion Village di Agira - il primo outlet presente sull'isola, ponendosi l'obiettivo di diventare il riferimento principale per la gastronomia, pasticceria e gelateria all'interno di tutto l'outlet. Il Daidone Cafè, situato in posizione strategica, ha una superficie lorda di 380 m<sup>2</sup> ed è dotato di cucina interna all'avanguardia. Vi lavorano 15 dipendenti diretti dal bravo **Bruno Daidone** e la sala interna ospita 64 posti a sedere, più un ampio banco di somministrazione. L'ambientazione è quella tipica dei bar siciliani: non a caso le divise dei dipendenti esibiscono la tipica coppola, che a poco a poco sta diventando un fenomeno di culto. Lo stile è un insieme di cortesia, disponibilità e calore che permettono al cliente di sentirsi a casa propria.

L'offerta è molto ampia e spazia dalla gastronomia alla pasticceria di alto livello. In merito alla gastronomia vengono quotidianamente proposti 4 primi, 5 secondi, 8 consorni e un'ampia scelta di tavola calda, con arancini e cartocciate al pistacchio e la Diavola (pomodoro, mozzarella, prosciutto, olive nere e peperoncino, il tutto avvolto in pastella e fritto). La pasticceria - nota in tutta la Sicilia grazie ai riconoscimenti conquistati sul campo dal titolare, **Nuccio Daidone** - è quella della tradizione, con una costante proposta delle specialità innovative. Tra i dolci più richiesti spicca la pasta di mandorla al mandarino.

[www.siciliafashionvillage.it](http://www.siciliafashionvillage.it)

Salvatore Farina



Una panoramica del Daidone Cafè.



Nuccio Daidone con il nipote Bruno e il figlio Salvatore.

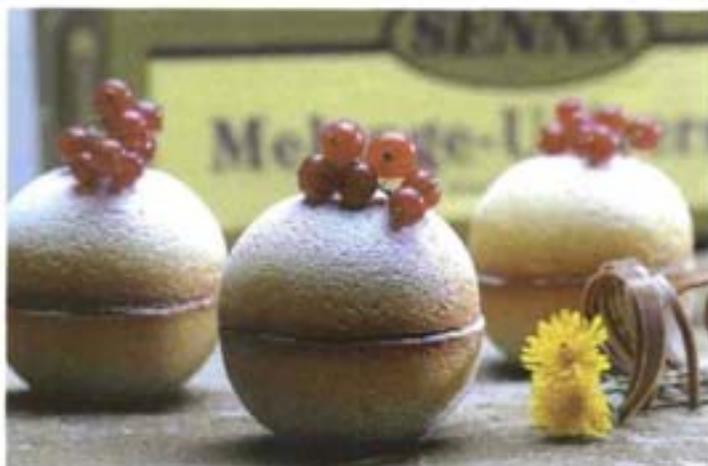
## ORO PER PETER PAN

Medaglia d'oro per **Massimo Campioli** della Pasticceria Peccati di Gola di Modena, in occasione degli Internazionali d'Italia a **Tirano CT**. Il suo programma, ispirato alla storia di Peter Pan, consisteva in una pièce in cioccolato e pastigliaggio aerografato intitolata "il ciocco-tesoro dell'isola che non c'è", con 5 tipi di praline: Peter, pralina al caffè; Spugna, pralina alla sambuca; Uncino, cremino 100% ciollo (72% di cacao) croccante; Wendy, pralina al sesamo, e Trilli, pralina al cocco. Queste sono state presentate su di un timone, anch'esso in cioccolato aerografato effetto legno, e la composizione è stata realizzata in collaborazione con il collega **Andrea Voltolina**.



## Qualità collaudata

La linea di margarine Melange di Senna è frutto di materie prime selezionate, combinate in ricette di lunga tradizione, al fine di una scelta alimentare consapevole. Contengono una percentuale di acidi grassi trans inferiore al 2%, in sintonia con le richieste di un mercato orientato al benessere. Caratterizzate da fine aroma di burro, rilasciano note delicate anche nel prodotto finito, al quale conferiscono elevato volume e consistenza soffice, nonché stabilità di lievitazione. Rispetto al burro, consentono lavorazioni a temperature più elevate. Le varie tipologie sono studiate per usi differenziati: Melange Universal è adatta per pasta frolla stampata e montata, pasta lievitata e impasti leggeri; Melange Croissantplatte e Melange Croissantplatte 25% sono ideali per croissant e pasta sfoglia; Melange Zieh e Melange Ziehplatte sono indicati per danesi e pasta sfoglia. [www.senna.at](http://www.senna.at)



## ONORE ALLO ZAFFERANO

Annunciato sullo scorso numero, **Roberto Rinaldini** ha inaugurato per tutto aprile un temporary store al 7° piano de la Rinascenza di Milano Piazza Duomo. E per onorare la città meneghina, il pasticciere di Rimini ha concepito uno speciale macaron in edizione limitata al gusto di risotto allo zafferano: due gusci d'oro realizzati con la mandorla di Bari e la nocciola delle Langhe, che racchiudono una crema allo zafferano; il tutto impreziosito da polvere d'oro. [www.rinaldinipastry.com](http://www.rinaldinipastry.com)

### Additivi "promossi" a ingredienti

Facendo seguito all'approfondito articolo appena sul n. 234, segnaliamo che il Regolamento comunitario n. 1333/2008, entrato in vigore lo scorso anno, introduce diverse novità nel settore degli additivi alimentari. Una delle più importanti riguarda l'etichettatura. Infatti, alcune sostanze che prima venivano classificate come "additivi" ed erano indicate con la lettera E seguita da un numero, ora non hanno più questo "status" e possono essere considerate come ingredienti.

Limitandoci a elencare quelle utilizzabili anche in pasticceria, si tratta di: gelatina (comunemente nota come "colla di pesce"); prodotti contenenti pectina e derivati dalla polpa di mela essiccata o dalla scorza di agrumi o cotogni, ovvero da una miscela di tali sostanze, per azione di acido diluito seguita da parziale neutralizzazione con sali di sodio o di potassio ("pectina liquida"); destreina bianca o gialla; amido amaro o destrinizzato; amido modificato (mediante trattamento acido o alcalino o processo fisico); amido bianchito; amido trattato con enzimi amilolitici.

R.C.

## IN MEMORIA DI DON MARIO

Il 2 marzo scorso, all'età di 82 anni, è venuto a mancare il maestro pasticcere **Mario Fiasconaro**, fondatore della nota azienda dolciaria siciliana. Nella sua Castelbuono, la bella cittadina madonita in provincia di Palermo, aveva conquistato la stima e l'affetto di tutta quanta la comunità e per tutti era diventato "don Mario". Un uomo straordinario, che con il suo carisma e il suo eccezionale carattere, affabile e coraggioso, era assunto a bandiera dei grandi personaggi della città. Una leggenda da raccontare, partendo da quella piccola pasticceria che da giovane aveva fondato negli anni Cinquanta, insieme al padre, e che in pochi decenni, con l'aiuto dei figli, era riuscito a fare diventare "mondiale". È come se avesse stabilito un nuovo record internazionale legato al nome Fiasconaro: infatti, dopo quello conquistato dall'omonimo atleta Marcello sugli 800 metri, l'azienda di don Mario ha bissato il primato con il magico "salto in alto", arrivando fin lassù, nello spazio. Quando nell'ottobre del 1997 i principali media diffusero la notizia che i dolci ed i panettoni prodotti da Fiasconaro avevano allietato la tavola degli astronauti a bordo dello shuttle Discovery, don Mario, raggiante di gioia, ebbe la conferma che la sua leggenda e quella dei suoi cari era diventata una meravigliosa realtà. Al funerale, celebrato nella chiesa Madre della Natività di Maria, nel centro storico di Castelbuono, c'era una folla commossa. E a piangerlo non erano solo i familiari, ma anche i tantissimi amici che erano stati coinvolti dal suo appassionante carattere a organizzare una miriade di manifestazioni sportive e culturali. E più le imprese erano difficili e impossibili da realizzare, più don Mario insegnava in prima persona a impegnarsi, a crederci veramente e a lottare "alla disgraziata", l'espressione verace che egli pronunciava sempre con la luce negli occhi e l'incendio della fede nel cuore, per incoraggiare tutti a tirare spasmodicamente fuori la forza, la rabbia e la volontà indispensabili per raggiungere le mete prefissate. Lo sanno benissimo i figli **Nicola, Martino e Fausto** i quali, con un eccezionale spirito di squadra, portano di anno in anno il marchio Fiasconaro verso traguardi sempre più ambiziosi.

Salvatore Farina



Don Mario e Nicola Fiasconaro. Sotto, i Fiasconaro con un gruppo di collaboratori davanti al nuovo punto vendita.



## Bigné di San Giuseppe a Roma

Anche quest'anno i pasticceri membri di **Conpait Lazio** hanno celebrato la Festa del papà con la produzione artigianale dei bigné di San Giuseppe, in collaborazione con il Dopolavoro ATAC di Roma. Un impegno diventato un appuntamento annuale a cui Conpait partecipa volentieri, visto che il ricavato dell'iniziativa va a favore di Onlus impegnate su vari fronti: quest'anno per l'associazione Nuova Famiglia che in Ecuador, a Loja, ha una casa per i bambini abbandonati in tenerissima età. Durante la manifestazione è stata inoltre consegnata al padre di Ivano Bronzini, pasticcere Conpait prematuramente scomparso, una targa in ricordo del figlio. [www.nolpasticcieri.it](http://www.nolpasticcieri.it)



## Decorare con il cioccolato

La macchina D250 di Gami esegue decorazioni sulla parte superiore del prodotto, evitando di ricoprirlo nella parte inferiore (base). La funzionalità è duplice: ricoprire direttamente per fini decorativi oppure decorare un prodotto, già totalmente ricoperto in precedenza, con cioccolato di altro colore. Il tappeto ha larghezza utile di 25 cm, con la velocità di avanzamento regolabile, che consente di ottenere diversi tipi di motivi. [www.gamitaly.com](http://www.gamitaly.com)



## PER CROISSANT

La nuova Croistar di Alba & Teknoservice

unisce la funzionalità tecnologica di Amiba, avvolgitrice, calibratore e tagliatore triangoli, a un sistema compatto per cornetti ripieni, a un sistema compatto calibratore e tagliatore triangoli, permettendone l'utilizzo in piccoli e medi laboratori. La qualità di arrotolamento, analoga alla lavorazione manuale, ne ha determinato il successo: Croistar garantisce versatilità, con la possibilità di cambiare formato in modo rapido e semplice; quantità, permettendo di produrre di più; organizzazione, ottimizzando spazio e tempi in laboratorio.

Il calibratore garantisce l'unione dei pastelli e spessori omogeneo, assicurando così un peso regolare al prodotto; la taglierina, con stazione di taglio meccanica, provvede alla formatura del triangolo in due tempi, garantendo una disposizione ordinata dei pezzi. La dosatrice permette di dosare prodotti cremosi e marmellate con opzione per dosaggio a punti o intermittente, mentre l'avvolgitrice, cuore della macchina e prodotto di punta dell'azienda, arrotola i croissant; sostituendo quest'ultima, la composizione modulare permette di produrre croissant sia ripieni che vuoti, a partire da grammature basse (micro croissant) fino a pezzi da 150 g; è inoltre possibile arrotolare ripieni cremosi, solidi o in fetta (formaggio, prosciutto...). Parametri e regolazioni sono visualizzati sullo schermo touch-screen, con programmi memorizzabili. Pulizia e smontaggio sono semplici e rapidi: i nastri e le varie parti sono accessibili ed estraibili anche per non esperti. [www.albaequipment.it](http://www.albaequipment.it)



## Il bello delle torte da ricorrenza

Nelle Speciale Cerimonie (vedi pag. 28) pubblichiamo un elaborato di Emanuele Saracino, partecipe nella **Saracino Gelati**, che presenta una nuova gamma di prodotti per decorazione: il cioccolato plastico bianco per fiori, nastri, fiocchi e altri addobbi; il cioccolato plastico scuro con l'innovazione del colore scuro per contrasti cromatici; entrambi possono essere trattati con colori alimentari. Sugarplus, l'evoluzione dell'isomalt: una volta sciolto su fornello o in microonda, si può colare su cubetti di ghiaccio, acqua fredda o tappetino Silpat, per strutture astratte. Decorsugar è una pasta di zucchero a base di zuccheri e grassi, pronta all'uso e di lunga durata; rimane morbida e non subisce alterazioni termiche, sostituendo ghiaccia e crema al burro. Tutti gli acquirenti ricevono in omaggio un dvd, con suggerimenti e consigli di Saracino. [www.saracinogelati.it](http://www.saracinogelati.it)

## I liquori della tradizione



La Spezieria di Bepi Tosolini comprende liquori della tradizione naturali come il Limone Amaro, dove il gusto degli agrumi italiani si sposa con le proprietà di erbe quali melissa, menta, salvia e genziana, o il Myrtle e la Fragola, che racchiudono mirtillo selvatico e fragoline di bosco. Ma anche Luna Nera, infuso naturale di liquirizia di Calabria, ed Expre, liquore di vero caffè espresso della qualità arabica. [www.bepitosolini.it](http://www.bepitosolini.it)



## MULINO RAFFINATORE

Da oltre trent'anni sul mercato, **Ideo Tecnica** di Villanova Mondovì, Cn, presenta il nuovo mulino raffinatori a biglie Sfera 20. Pensato per piccole produzioni, può raffinare in tempi brevi da 7 a 20 kg di prodotto - creme spalmabili, cioccolato, surrogato, paste di nocciola, mandorla e basi per gelato - arrivando ad una finezza di 20 micron.

Semplificato il carico degli ingredienti (massa, cacao in polvere, burro di cacao, grassi, zucchero, ecc.): aprendo il carter di sicurezza nella parte superiore della macchina, è possibile caricarli direttamente in vasca di raffinazione. Altrettanto semplice e veloce risulta la pulizia della vasca per il cambio prodotto. Una volta caricati gli ingredienti, azionando l'agitatore del mulino e la pompa per il ricircolo del prodotto, si procede alla raffinazione. La velocità dell'agitatore, per la movimentazione delle sfere all'interno della camera di raffinazione, può essere regolata grazie ad un potenziometro posto sul quadro elettrico. Determinante è la pompa di ricircolo prodotto, per raffinare in maniera più rapida e omogenea: permette di far ricircolare prodotti con piccoli pezzi solidi all'interno, come pralinati e piccole granelle di frutta secca.

Grazie a basso assorbimento (2 kW) e ingombro ridotto (1.200 mm di altezza, 400 mm di larghezza e 800 mm di profondità), Sfera 20 trova applicazione in piccoli e medi laboratori artigianali. Su richiesta, può essere dotato di ruote, temporizzatore per la gestione del tempo di raffinazione e di valvola automatica per l'acqua di raffreddamento. Ideo Tecnica dispone inoltre, presso la sua sede, di impianto pilota dove organizza prove di produzione con i clienti.

[www.ideotecnica.com](http://www.ideotecnica.com)



## La millesima Rondostar 4000



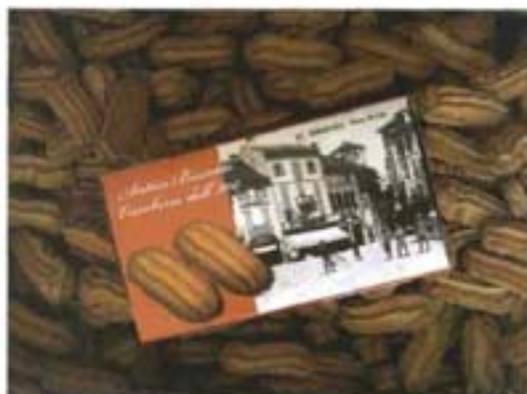
In gennaio la Rondo ha consegnato la millesima sfogliatrice elettronica Rondostar 4000 alla pasticceria Wahl di Bestensee, nei pressi di Berlino. Nell'ottobre del 2006, in occasione di ita, Rondostar era stata presentata per la prima volta al pubblico e i pasticceri avevano mostrato grande entusiasmo, apprezzando soprattutto il rendimento elevato e la semplicità d'utilizzo, grazie all'intuitivo software con touch screen a colori. Altra novità la struttura della Rondostar, realizzata in acciaio inox senza viti a vista, che ha determinato criteri nuovi in materia di igiene e facilità di pulizia. Robustezza, potenza e flessibilità ne fanno la sfogliatrice automatica che ancora oggi conquista i pasticceri. [www.rondo-online.com](http://www.rondo-online.com)



Harald Nürnberger, della Rondo Germania, si congratula con Karl Heinz Wahl per la millesima Rondostar.

## La riscoperta del biscotto ossolano

Il biscotto ossolano fu prodotto per la prima volta a Domodossola sul finire dell'Ottocento dal pasticcere **Giuseppe Bottinelli**, che con questa specialità vinse nel 1907 la medaglia d'oro a Madrid. Riscoperto nel 2002 dal cuoco **Sergio Bartolucci** (autore del "Quaderno delle Ricette Ossolane"), è oggi confezionato dalla **Dolce Panetteria** di Azzurra e Bruno Minoletti di Masera, Vb. [www.dolcepanetteria.com](http://www.dolcepanetteria.com)



## Corsi a Napoli

Si è svolto a marzo presso la sede dell'Associazione Pasticcieri Napoletani di Napoli il corso di gelateria promosso dalla Cresco. Il docente siciliano **Stefano Marotta**, coadiuvato dal giovane gelatiere pugliese Michele De Marco, ha interagito con pasticceri, gelatieri e barman napoletani preparando torte gelato di facile e rapida esecuzione e promuovendo i nuovi gusti oltre a quelli tradizionali: il tutto usando macchinari di alto livello come il mantecatore **Frigomat**. Per l'occasione è stata realizzata una torta dedicata al giocatore del Napoli, Edinson Cavani, soprannominato "El Matador". Apprezzata la presenza del dott. **Fabio Verdecchi**, amministratore delegato Cresco, oltre alla partecipazione della Eurobar. [www.pasticcieri napoletani.it](http://www.pasticcieri napoletani.it)



## INCONTRI A SALERNO



In marzo **De Luca** ha organizzato presso la propria sede incontri di vetrinistica e di produzione dolciaria. Come da tradizione la designer **Maria Teresa Pelosi** ha illustrato consigli

per vetrine e confezioni pasquali, combinando nastri, incarti ed elementi decorativi. Il neo eletto presidente **Ampi**, **Gino Fabbrì**, in due giorni ha trattato la lavorazione di torte al cioccolato ed al limone come basi della pasticceria tradizionale. Grande l'attenzione dei partecipanti, che hanno avuto modo di approfondire temi di sicuro interesse.  
[www.delucaitalia.it](http://www.delucaitalia.it)



## GIOIELLI COMMESTIBILI

In via Lagrange 6 a Torino, il negozio di arredamento **Plus** ha ospitato nei suoi spazi le Torte Gioiello ideate dall'artista designer **Olimpia Ciervo** e realizzate da **Francesco Ciocatto**, titolare della storica Pasticceria Gerla.

La Torte Gioiello, firmata e autenticata, si può avere in un kit di elementi tecnici, di comunicazione, promozione pubblicitaria e packaging. È un dolce tutto commestibile, compresi gli elementi di sostegno e il decoro in cioccolato, mentre le gemme sono in zucchero caramellato. Il decoro può essere scelto in quattro disegni in sette varianti di colore. La torta può essere riprodotta come vuole il cliente e dispone di un marchio di autenticità (vedi n. 225 pag. 280), può trasformarsi in torta di compleanno, di nozze o per celebrare un preciso evento.

Con lo stesso sistema, ossia componibilità di decori a scelta, Olimpia ha firmato il progetto dei gioielli in cioccolato. Nascono così anelli con gemma oppure iniziali. Una cialda di cioccolato fondente con lettera in cioccolato al latte, o con una gemma dai colori splendidi, in zucchero. L'anello è presentato in un'elegante scatola, il tutto corredato con il certificato di autenticità.

Foto De Poli Pardi



## IL MOBAC 2011 VISTO DA DENTRO



Questo diario è stato scritto prima delle terribili notizie che continuano ad arrivare dal Giappone: molte persone che ho incontrato in fiera oggi non hanno più nulla e devono ripartire da meno di zero, con incertezze che nessuno di noi conosce. Questo è un estratto della mail ricevuta dalla collega Makoto Irie, "Noi qui stiamo bene. Quando c'è stato il terremoto con scossa di magnitudo

9.0 ero con un cliente per una demo. La terra tremava di lato e verticalmente, con enorme violenza... Non riesco a raccontare bene... mi sembra di vedere l'inferno sulla terra!".

### Diario di una fiera

In febbraio si è tenuta a Tokyo la 22ª MOBAC, l'unica fiera in Giappone dedicata al mondo della panificazione e della pasticceria, un settore che sta acquisendo un ruolo sempre più determinante nel Paese. Oltre 250 espositori hanno esposto macchinari, materie prime e semilavorati e tutto il settore - dalle materie prime al packaging - suscita un grande interesse in Estremo Oriente. Valutazioni dell'ente organizzatore della manifestazione parlano di contrattazioni avvenute durante l'evento per oltre 35 milioni di euro: il trend positivo delle economie dei Paesi dell'area favorisce la domanda, che si accompagna a una grande curiosità, che conduce gli operatori a guardare all'Italia come leader per qualità, gusto e creatività.

Questo interesse è stato dimostrato allo stand **Carpigiani**, dove oltre 500 visitatori hanno assistito con curiosità ma anche passione alle demo tenute dal sottoscritto con l'assistente **Makoto Irie**. Grazie alle innovative macchine prodotte dall'azienda bolognese è stato possibile produrre gelati, pasticcini e pralineria. Nel corso degli appuntamenti (il calendario ne prevedeva 3 ogni giorno) ho presentato un ricco gelato alla stracciatella con cioccolato 75%, perché so che gli stranieri hanno una predilezione per quel gusto, tanto che è diventato la mia "sigla di apertura" quotidiana. Durante la preparazione mi venivano poste domande molto professionali e posso confermare che la tendenza è per la ricerca di un prodotto di alto profilo. La mia ricetta si traduce in un gelato artigianale tipicamente italiano per consistenza e spatolabilità. Ho cercato poi di dimostrare come siano facilmente realizzabili anche prodotti più assimilabili ai gusti orientali e ho preparato un gelato al tè verde e uno alla birra dry giapponese. Entrambi hanno riscosso notevole successo!

Ma se, in Giappone, il gelato artigianale italiano esercita un'attrazione "fatale", anche la pasticceria viene vissuta come terreno nuovo e stimolante su cui confrontarsi, soprattutto perché il Paese del Sol Levante vanta una grande tradizione in questo settore. Nei miei laboratori ho proposto non solo una classica crema pasticcera italiana, ma anche approfondimenti sulla cioccolateria, ambito che ha suscitato il maggior interesse. Tutte le praline hanno esercitato il loro fascino e, in modo particolare, ha suscitato interesse la preparazione delle ganache per ripieni. Ho quindi illustrato diversi prodotti alternativi come la canditura dei kinkan, varietà di mini mandarini giapponesi simili al kumquat. Durante Mobac si è tenuta anche la selezione giapponese della squadra che probabilmente parteciperà alla prossima edizione del WPTC negli USA e, grazie alla locale associazione di pasticciere rappresentati dal signor Kato, ho potuto apprezzare la preparazione e l'umiltà dei partecipanti. Ho voluto inoltre approfondire la conoscenza delle loro creazioni visitando due delle più celebri pasticcerie di Tokyo. La visita alla **Avril de Bergue** del sig. Yamamoto e alla **La Vieille France** dell'altrettanto noto Kimura mi hanno stupito: sapevo della precisione e della professionalità nipponiche, ma poterlo vivere da vicino è stato emozionante. Conto di ritornare al più presto in Giappone, per dare il mio contributo nel mettere in piedi ciò che è stato distrutto dalla natura. Più forte di prima.

Alessandro Racca



Kinkan canditi.



Pièce in concorso.



Racca con Tugio Yamamoto dell'Avril de Bergue.



Racca e Shigeo Kimura de La Vieille France.

## Aperte le prenotazioni

Per le caratteristiche di eccellenza e ricercatezza, i marroni IGP del Mugello sono inseriti nella gamma **Giuso** e proposti canditi. I frutti freschi sono lavorati in tempi brevi per conservarne il più possibile la ricchezza organolettica: dopo la settatura, cioè l'eliminazione delle pellicine inserite nella polpa che potrebbero rendere amaro il gusto, sono sottoposti a curatura o novena, ovvero immersione dei frutti in acqua di fonte per nove giorni.

Quindi subiscono una bollitura delicata, per poi passare alla canditura, eseguita con metodo pressoché artigianale: immersi in grandi vasche con acqua e sciroppo di zucchero per alcuni giorni, i marroni si possono così definire "canditi al cuore". Al termine si presentano consistenti al tatto ma morbidi, con un gusto delicato e non troppo zuccherino e profumo profondo; privi di conservanti, coloranti e con soli aromi naturali.

Per tutte queste peculiarità si avvalgono del marchio QNG (Qualità Naturale Giuso) e anche nel packaging ne sono sottolineate le doti, evidenziando nella grafica l'area di provenienza e la qualità della lavorazione. Tale produzione è limitata (un rigoroso disciplinare regola la coltivazione dei castagneti e la densità massima può oscillare fra le 120 e le 160 massimo per ettaro) ed è necessario prenotarli fin d'ora, per disporre a partire da settembre. [www.giuso.it](http://www.giuso.it)



## Grappa in arte a Casale Monferrato



La scultura polimerica **Fiamme di Grappa**, inaugurata in marzo, è stata realizzata dall'artista Silvio Manzotti per la **Distilleria Magnoberta** di Casale Monferrato, Al, per essere collocata nei pressi dell'azienda, al centro di una rotonda spartitraffico, in un'importante strada della città. In basso appare un grappolo d'uva, che simboleggia le circostanti colline e la materia prima da cui si estrae il distillato; su questo è collocato un crogiuolo fiammeggiante, sormontato da un simbolico bicchiere di cristallo ottagonale contenente due alambicchi in rame, a rappresentare l'arte della distillazione. Alta 5 m e larga 3, l'opera ha struttura portante in acciaio verniciato ed è dotata di un complesso impianto di illuminazione. L'immagine del progetto grafico appare anche sull'etichetta di **Historia 93 Edizione 2011**, grappa di Malvasia stravecchia Magnoberta inserita nel nuovo cofanetto **DistillArta**, che riunisce 4 edizioni di Grappa **Historia**, ovvero delle speciali grappe invecchiate della distilleria piemontese che meglio hanno saputo armonizzare le caratteristiche dei vitigni di origine, impreziosite da etichette d'autore. [www.magnoberta.com](http://www.magnoberta.com)



## Conservatore compatto

Nice è il nuovo conservatore **Iriinox**, che si inserisce nel mercato dei frigoriferi standard da 700 L, con dimensioni compatte. In grado di gestire temperature sia positive (+15°C) che negative (-25°C), è dotato di impianto frigorifero **Dynamic Power**, che garantisce il rispetto delle temperature impostate dall'operatore senza sbalzi. La temperatura costante è garantita anche dalla costruzione solida e dai sistemi di sicurezza (chiusura magnetica rallentata) e di controllo. L'efficacia dell'esclusivo sbrinatorio a caldo evita la formazione di ghiaccio e il conseguente blocco. Nice è inoltre dotato di un sistema di controllo dell'umidità, che permette di creare un clima ideale all'interno dell'armadio refrigerato. È possibile impostare il livello di umidità dal 50 al 95% a seconda delle esigenze. [www.iriinox.com](http://www.iriinox.com)



giovani  
news

## CIOCCOLATO, CHE PASSIONE!



La passione, questo è ciò che la Scuola per l'Arte Bianca di Neive vuole e cerca di trasmettere ai suoi allievi. La preparazione raggiunta in cinque anni di corso è eccellente, grazie alla competenza e all'impegno dei docenti, nonché alla discreta produzione che i ragazzi sono chiamati a dare: quest'ultima ha anche lo scopo di recuperare, tramite la vendita effettuata in lettino, il costo delle materie prime, senza gravare sull'esiguo bilancio a disposizione di una scuola statale.

Il cioccolato, temperato a mano sul tavolo di marmo, è certo il materiale che più regala soddisfazione quando si riesce a raggiungere il risultato che documentiamo in queste immagini. Tali capolavori sono stati prodotti dalle classi quinte con la collaborazione delle classi terze: gli insegnanti hanno rivestito un ruolo di guida, istruendo e correggendo gli studenti quando necessario durante la manipolazione dell'elaborato.

I manufatti in zucchero teso e soffiato sono invece dimostrazioni realizzate dagli insegnanti con la collaborazione attiva degli allievi.

Bravi ragazzi! A dispetto di chi vede l'odierna gioventù priva di buona volontà, ambizione e valori! La Scuola per l'Arte Bianca di Neive, sita nel cuore delle Langhe, in uno dei "Borghi più Belli d'Italia", tra i vigneti colorati e le Alpi sullo sfondo, dopo ventidue anni di attività ha superato il numero di trecento allievi, divisi in dodici classi. Qui non ci sono alternative: si può solo pensare in positivo.

Antonio Sacco



## Abbattitori surgelatori



Specializzata nello studio e nella realizzazione di strutture in acciaio inox neutre e refrigerate per il settore food, di serie e su misura, l'azienda Scatena di Guamo, Lu, con la linea Borea propone armadi e tavoli refrigerati, banchi e abbattitori. Tra questi ultimi, i modelli Hermes, abbattitori surgelatori di temperatura, che operano secondo due modalità: abbattimento rapido con i cibi caldi, portandoli in meno di 2 ore da +63 a +3°C ed impedendo la riproduzione di microrganismi nocivi; congelamento rapido, che porta i cibi cotti o crudi a -18°C, consentendo la lunga conservazione e mantenendone pressoché inalterata la struttura.

Tutti i modelli sono in acciaio inox e dotati di porte reversibili, sistema di sbrinatorio mediante gas caldo, struttura interna che assicura facilità di pulizia e funzionamento con gas refrigerante ecocompatibile.

[www.scatenainox.it](http://www.scatenainox.it)

## COSA SUCCEDDE IN FRANCIA

### Lieto fine al cioccolato

Jean-René, proprietario di una cioccolateria artigianale ereditata dal padre, e Angelique, giovane e talentuosa cioccolatiere, sono i protagonisti del film romantico francese *Les émotifs anonymes*. Uscito a fine 2010 e diretto dal regista Jean-Pierre Améris, celebra il cioccolato attraverso la storia a lieto fine dei due emotivi protagonisti. Molte scene sono state girate presso il laboratorio di Rémy Henri, noto cioccolatiere d'Ortrale, titolare di punti vendita a Colombes e Courbevoie nell'Île-de-France.



foto da Chocolat et Confiserie Magazine

### Nuovo presidente per la confederazione dei cioccolatieri

**Tanguy Roelandts** è il nuovo presidente della Confédération des Chocolatiers et des Confiseurs de France. Di origine belga e nato in Zaire, è titolare della Chocolaterie Puyricard, il cui nome deriva da un piccolo centro nei pressi di Aix-en-Provence dove la famiglia Roelandts aveva avviato l'attività negli anni '60. Oggi l'attività - che conta 16 punti vendita, tra Provenza e Parigi, e oltre 80 dipendenti (che diventano 350 nel periodo natalizio) - si colloca tra le 15 più importanti



imprese francesi nel settore della produzione artigianale di cioccolato e confetteria. [www.puyricard.fr](http://www.puyricard.fr)

foto da Chocolat et Confiserie Magazine

### Una domenica a Parigi

*Une dimanche à Paris* è il nome del nuovo concept store parigino firmato Cluzel. Situato nel celebre quartiere di Saint-Germain-des-Près, si articola su una superficie di 800 m<sup>2</sup>, che racchiude punto vendita, ristorante/cioccolateria, laboratori di cucina e pasticceria a vista, chocolate lounge e la cosiddetta Grande Cuisine, dedicata a demo. L'assortimento contempla tavolette, praline, cioccolatini, polveri e grué di cacao, éclairs, tartellette rettangolari e madeleine, prodotti semifiniti, dolci da viaggio e molte specialità in formato ridotto, dalle mini torte al limone sino ai mini cioccolatini da 8 g (invece dei tradizionali 11), disponibili in 18 gusti, di cui 6 al latte... Non mancano poi cioccolati da degustazione, ingredienti e materie prime (dalla pasta di mandorle ai dadini d'arancia) anche da decorazione e piccoli attrezzi da lavoro. "Mi sono innamorato del luogo - spiega **Pierre Cluzel**, che ha lavorato 6 mesi alla realizzazione dello spazio -, molto elegante, molto parigino con vocazione internazionale. E poi la domenica è un giorno diverso dagli altri - sottolinea a proposito del nome -, in cui ci si concede del tempo da condividere con famiglia e amici...".

foto da Le Journal du Pâtissier



Gli interni di Une dimanche à Paris.



## Curiosità in giro per il mondo



### Cappello a vapore

Ricorda un tocco la pentola Chef a vapore, in bianco satinato, disegnata da Sandro Cattani per Laboratorio Pesaro.

[www.lpdesignfactory.it](http://www.lpdesignfactory.it)

### Profumi da tavola



La francese Gaïlle Deshoulières ha inventato il mestiere del parfumeur culinario, mettendo a punto



una linea di profumi da tavola per esaltare le ricette. La gamma contempla zuccheri aromatizzati che danno brio a bevande, tisane, creme, formaggi cremosi, marmellate, puree...; infusioni aromatizzate per modificare l'acqua per paste, riso, cereali, verdure, pesce e carni; mieli e balsami; sali e pepi. [www.parfumsdetable.com](http://www.parfumsdetable.com)

### Migliori al mondo

Al Gourmand World Cookbook Awards di Parigi **Bibliotheca Culinaris** si è aggiudicata due riconoscimenti: Editore dell'anno e Miglior libro al mondo nel settore professionale con "Banqueting & Catering: arte, scienza, tecnologia".

Da 20 anni, gli editori Gianpiero Zazzera e Liz Marcucci si sono battuti per dare voce a quei professionisti che fanno dell'Italia la destinazione preferita per i buongustai, non solo chef e pasticceri, ma anche maître, sommelier e barman.

[www.bibliothecaculinaris.it](http://www.bibliothecaculinaris.it)

### Profumo di rose

Dal 1869 la Pasticceria Blikle di Varsavia, Polonia, è amata per i suoi bigné farciti di marmellata di rose. [www.blikle.pl](http://www.blikle.pl)

### Il potere dei frutti rossi

Rinforza il sistema immunitario grazie alla L-Arginina, un aminoacido proveniente dai frutti rossi. Un viaggio naturale che si chiama Argi ed è un best seller negli Stati Uniti. [www.foreverargi.com](http://www.foreverargi.com)



### Succosa e agrodolce

Viene raccolta in Alto Adige la mela rossa **Kanzi** (nome che in Swahili significa "tesoro nascosto"), incrocio naturale fra le varietà Gala e Braeburn, dotata di gusto aromatico ed agrodolce, contenuto di vitamina C elevato e morso croccante e succoso. [www.kanzi.it](http://www.kanzi.it)



### Delicatezza e persistenza

Millegusti di Valbruna Distillerie deriva da una miscela di distillati di rosa, fiori d'arancio e cacao, con l'aggiunta di vaniglia naturale Bourbon e rum: la delicata profumazione mantiene una decisa persistenza aromatica. Il mix è adatto per diversi tipi di elaborati e sorprende nei dolci al caffè e tiramisù. [www.valbrunadistillerie.it](http://www.valbrunadistillerie.it)



### REMEMBER

per 60 bicchierini

Crema millegusti

sciropo a 30°Bé

tuorli

crema pasticcera

Millegusti

gelatina

panna montata

Scaldare lo sciropo a 40°C, incorporare i tuorli, portare a 85°C e montare fino a raffreddamento. Amalgamare i restanti ingredienti nell'ordine.

g	100
g	100
g	300
g	25
g	4
g	300

#### Arancia semicandita

succo d'arancia

zucchero

arance

g	500
g	300
n.	8

Sciogliere lo zucchero nel succo, aggiungere le fette d'arancia e portare a bollore. Cuocere a fuoco basso per 5 minuti, coprire e lasciare riposare per 24 ore.

#### Bagna

sciropo a 30°Bé

acqua

Millegusti

g	250
g	50
g	75



#### Montaggio

In un bicchiere, inserire su un lato due mezzo fette di arancia semicandita, aggiungere un terzo di crema millegusti e, di seguito, un disco di pan di Spagna inzuppato al Millegusti; completare con altra crema. Decorare con arancia semicandita, cubetti di pan di Spagna e riccioli in cioccolato.

### Progettazione, glamour e design

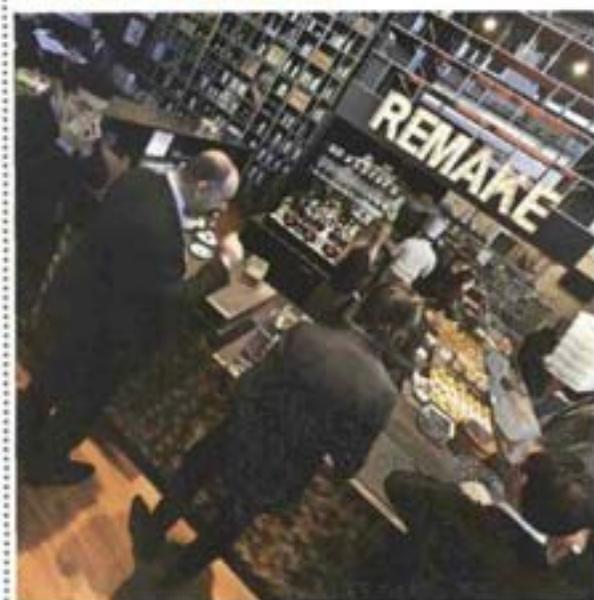


Dagli Anni 70 Tecnoarredamenti idea e realizza ambienti ed arredi per negozi, pasticcerie, bar/ristoranti ed esercizi pubblici. In collaborazione con la d&g di Denis Dianin di Selvazzano, Pd, progetta pasticcerie a partire dalla consulenza di un proprio architetto, che va in loco e compie un'accurata analisi per determinare le potenzialità di un'attività ed eseguire una pianificazione commercialmente valida, passando per la consulenza su distribuzione degli spazi, formazione del personale, assortimento... sino all'eventuale fornitura del prodotto. "Abbiamo ottimi riscontri per esempio nei Paesi dell'Est europeo - spiega Dianin -, dove ci sono buone potenzialità economiche e dove i committenti, che apprezzano molto il Made in Italy, hanno le idee chiare su ciò che desiderano".

In occasione di Sigep, presso l'affollato stand, sono stati congiuntamente allestiti una zona pasticceria ed uno spazio dedicato alla ristorazione veloce, dove venivano serviti stuzzichini e golosità da aperitivo. Presentata anche una vetrina per cioccolateria, con struttura realizzata da Tecnoarredamenti e prodotti firmati d&g, come esempio di modello di eccellenza.



[www.tecnoarredamenti.com](http://www.tecnoarredamenti.com)  
[www.degpatisserie.it](http://www.degpatisserie.it)



## Indiscrezioni su Sigep 2012 concorsi e novità con le donne in primo piano



Molteplici gli eventi dedicati alla pasticceria a Sigep, dal 21 al 25 gennaio 2012, con concorsi di alto livello professionale e show che nobilitano il comparto. Per legittimare il settore attraverso azioni culturali e mediatiche, Rimini Fiera conferma le sinergie che hanno riscosso notevole successo nell'edizione dello scorso gennaio: Roberto Rinaldini confermato coordinatore della Pastry Arena, insieme ad AMP, Cast Alimenti, "Pasticceria Internazionale" e Conpait, per lo sviluppo di una serie di eventi clou, a partire dal sabato con **The Pastry Queen**, primo campionato mondiale di pasticceria riservato alle donne: in gara 10 tra le migliori pasticcere dei cinque continenti provenienti da altrettante nazioni. Quattro le prove previste sul tema "Universo donna": torta, dessert al piatto, sculture in zucchero e pastigliaggio.

La domenica ecco il **Gran Galà della Pasticceria** con le fresche vincitrici del concorso femminile 2012, insieme ai protagonisti del Campionato Juniores 2011 e della Coupe du Monde 2011. Le varie squadre lavoreranno in diretta per mostrare a pubblico e media gli elaborati che li hanno resi campioni. Lunedì 23 è la volta della **Selezione Italiana per la Coupe du Monde 2013**, valida anche come **Campionato Italiano Seniores**. Il Club de la Coupe du Monde - Selezione Italia e Conpait invitano tutti i professionisti ad iscriversi per partecipare al concorso mondiale più prestigioso. L'edizione si preannuncia avvincente, con la novità della partecipazione a squadre (cioccolato, pasticceria, ghiaccio) e la clausola per cui la giuria avrà il potere di sostituire un membro su una singola prova, in caso di punteggio negativo, con un altro vincitore assoluto nella prova stessa.

Il **Campionato Italiano Juniores** avrà invece luogo il martedì in grande stile, dovendo individuare i migliori pasticciatori under 23: i primi due rappresenteranno l'Italia al Campionato Mondiale Pasticceria Juniores di Rimini nel 2013. Durante tutte le giornate di fiera, la Pastry Arena ospiterà anche le attività didattiche di **SigepGiovani Memorial Luciano Pennati**, con la presenza attiva di istituti professionali, secondo il progetto **Futuri Talenti**. È inoltre prevista la diretta mondiale delle quattro giornate con differita la notte, attraverso il collegamento su [www.sigep.it](http://www.sigep.it).



La squadra medaglia d'argento alla Coupe du Monde 2011 è stata premiata con la medaglia d'oro dal Club de la Coupe du Monde - Selezione Italia e dall'AMP. Da sinistra: Alessandro Dalmaso, Davide Comaschi, Emmanuelle Forcone, Domenico Longo e Giancarlo Cortinovis. Il team sarà in scena a Sigep 2012.

### Per la preparazione dinamica

Marchio di riferimento nel settore attrezzature di preparazione dinamica per lavorazioni di materie prime e cibi in laboratori e cucine, **Robot-Coupe** opera nell'ottica del continuo aggiornamento delle funzioni, parallelamente alla scelta dei componenti più affidabili e alla garanzia di assistenza.

La gamma dei Bliker si compone oggi di 19 modelli, da 2,9 sino a 60 litri di capacità vasca, con motorizzazioni potenti che offrono, in alcune versioni, anche la possibilità di variatori di velocità elettronici. I quattro nuovi modelli - Bliker 8, Bliker 10, Bliker 15 e Bliker 20 - consentono di emulsionare, omogeneizzare, mescolare, impastare, polverizzare, granulare, tritare, macinare e montare e possono lavorare alimenti sia crudi che cotti. Sono dotati di un sistema che, agendo sulla superficie del coperchio e della vasca, garantisce pulizia, continuità e risultato finale, evitando la continua apertura ed il conseguente arresto della macchina. Il coperchio trasparente, grazie alla guarnizione, assicura la massima tenuta dei liquidi. Ogni parte (incluso il gruppo coltelli a lame dentate in acciaio inox in dotazione) è smontabile per una rapida pulizia e la vasca in acciaio inox AISI 304, con maniglie, può lavorare anche prodotti liquidi senza trascinamenti. Il comando ad impulsi, le due velocità e, dove previsto, il selettore per variazione elettronica della velocità di lavorazione (da 300 a 3.500 giri/min.) sono i semplici ma intuitivi controlli della macchina. Il motore ad induzione asincrono, montato su cuscinetti con albero in acciaio inox, è garanzia di durata ed affidabilità. [www.robot-coupe.it](http://www.robot-coupe.it)



Bliker 15.

# L'universo ospitalità si confronta a Carrara

Dal 6 al 10 marzo oltre 50mila visitatori hanno animato la 31ª edizione di **Tirreno Ct**, la classica mostra convegno del mercato horeca. Un evento che ha visto la presenza di centinaia di aziende italiane. Circa 600 i marchi commerciali in vetrina



no un padiglione in più rispetto al passato, segno che la costa occidentale della penisola è ancora sensibile al settore delle forniture per alberghi, ristoranti, bar, pasticceria, gelaterie e, più in generale, delle strutture ricettive.

## 530 chef

Alla 31ª edizione di **Tirreno Ct** hanno partecipato 294 aziende italiane più espositori provenienti da Germania, Olanda, Grecia e San Marino che hanno messo in vetrina oltre 600 marchi commerciali. A completare il quadro, 530 cuochi che, nei cinque giorni dell'evento, si sono alternati ai fornelli in svariate competizioni.

Il "taglio" del nastro di **Tirreno Ct** è stato a opera di 20 cuochi (ognuno in rappresentanza di una regione) che,



Toscana, Provincia di Massa Carrara, Cna, Camera di Commercio di Massa Carrara, Federazione italiana cuochi. Quest'anno, per la verità, c'era persi-



**U**na sola nota stonata, ma non da poco: perché organizzare un evento fieristico così importante nella settimana del carnevale (la domenica i carri a Massa, il martedì quelli più celebri a Viareggio) e della classica di ciclismo Tirreno-Adriatico (il mercoledì la cronometro, il giovedì la partenza da Carrara)? Non sarebbe stato meglio organizzare **Tirreno Ct** la settimana prima o quella successiva? Di questo si sono

lamentati molti espositori, anche se nel complesso la 31esima edizione di **Tirreno Ct** ha retto l'impatto con l'evento carnevalesco e con quello sportivo. Forse sarebbe andata ancor meglio in un altro periodo. Ma tant'è... Dal 6 al 10 marzo scorso, comunque, oltre 50mila visitatori hanno fatto capolino nei 30 mila metri quadrati coperti dei padiglioni di CarraraFiera per la kermesse organizzata da TirrenoTrade con il patrocinio di Regione



## MANIFESTAZIONI • FIERE


**TRIONFO TRICOLORE**

Si chiama Culinary Team e arriva da Palermo: è la squadra di cuochi italiani che ha vinto la XII edizione degli Internazionali d'Italia di **Torino Ci**.

Ai campionati internazionali di cucina promossi dalla Federazione italiana cuochi per l'Italia è stato un trionfo: oltre ai siciliani, nella gara a squadre l'Emilia-Romagna si è imposta nella sezione "Cucina Artistica", mentre il Veneto, con un team di Padova, ha vinto nella "Cucina Mediterranea". Nei 5 giorni di **Torino Ci** la Federazione italiana cuochi ha organizzato anche i nazionali di cucina. Per il campionato di cucina artistica il miglior piatto è stato preparato da Giovanni Speciale, giovane cuoco di Ciminna (Palermo), mentre al secondo posto si è classificato lo chef padovano Girolamo Brescia. Nella sezione "Cucina mediterranea", piatto vincente per il licese Cristian Nicolotti, seguito da Dros Vicentini, chef di Rovereto. Infine, il miglior pasticciere d'Italia è stato il cosentino Domenico Spatafore.

condotti dallo chef Alessandro Ciricello, hanno celebrato i 150 dell'Unità d'Italia con i maccheroni (vedi box) presentandoli in altrettante diverse specialità a dimostrazione che l'unità del nostro Paese nasce da cose semplici e buone.

**Boom di espositori**

La manifestazione è proseguita con molti seminari, dimostrazioni, forum e tavole rotonde e, soprattutto, con 24 concorsi professionali dei quali ben 9 dedicati agli Internazionali organizzati dalla Federazione italiana cuochi e idee, in particolare, dedicati alla pizza. Per quanto riguarda gli espositori, si può parlare di un mix proveniente da tutt'Italia. Le 294 aziende italiane presenti, infatti, provenivano da 57 province di 14 regioni: il Nord certamente con più peso (49,5%) rispetto al centro Centro (46%) e al Sud e isole (presenti solo per il 2,5%), di poco superiori alle presenze straniere (2%). La


**IL MACCHERONE UNISCE**

A **Torino Ci** la bandiera del food nazionale è stata issata e sventolata dalla Federazione italiana cuochi con un'iniziativa speciale: "L'Unità d'Italia attraverso il maccherone". Presentati da Alessandro Ciricello, chef televisivo e coordinatore del Compartimento Giovani della Federazione, e sotto gli occhi del giornalista Rai Attilio Romita, 20 protagonisti dell'alta cucina uno per regione hanno confermato che il maccherone può essere considerato il simbolo della fusione del made in Italy a tavola. Proprio il maccherone, infatti, ha messo d'accordo tutti i palati dello Stivale, anche come supporto ideale per rappresentare il tricolore. Non a caso e secondo tradizione, a **Torino Ci** gli chef del Sud hanno preparato le salse più "rosse", a base soprattutto di pomodoro e peperoncino, quelli del Centro quelle "bianche" (con formaggi del territorio tra cui il Pecorino Toscano), mentre i cuochi del Nord hanno realizzato sugli "verdi", con verdure stagionali, che rispecchiano l'uso degli orti nelle regioni settentrionali.

regione italiana più rappresentata, neanche a dirlo, è stata la Toscana (25,4%), seguita dall'Emilia (12,7%), dal Veneto, dalla Lombardia e dalla Liguria. Tra le province, al primo posto Massa Carrara (9,6%), quasi alla pari con Lucca (9,3%); poi Pistoia, Firenze, Pisa. La prima provincia italiana come presenze, dopo quelle toscane, è stata Treviso (3,6%), seguita da Reggio Emilia e Milano. ♥


**SEMINARI, CONVEGNI, CONCORSI**

**Torino Ci** non è stata solo un'esposizione fieristica ma anche l'occasione per discutere. Come nel caso della tavola rotonda promossa dall'Als (Associazione italiana sommelieri) sul tema "Vino e Cocktail", un esempio dei tanti seminari, convegni e dibattiti con i massimi rappresentanti del turismo e dell'offerta territoriale che si sono tenuti durante la manifestazione. Accanto a queste iniziative, tanti concorsi: oltre agli Internazionali d'Italia e al nono Campionato Nazionale di cucina, il concorso Maie dell'anno d'Italia, i Campionati italiani di Barman, il Forum nazionale della cioccolateria, pasticceria e panificazione, il Grand Junior Cooking Contest, il Concorso nazionale Festival d'Autore, il "Le Alpi Apuane si raccontano... a tavola", il Trofeo Aspiranti maître e altri ancora, senza dimenticare le dimostrazioni professionali organizzate dalle diverse Associazioni di categoria di barman, gelatieri, maître, panificatori, pasticceri, pizzaioli, sommelier e cuochi.

PIZZA E PASTA LA NOTIZIA



D'EUROPA  
2010 | 2011

# GIROPIZZA A MASSA CARRARA



XXXI EDIZIONE FIERA DELL'OSPITALITÀ  
TIRRENO TRADE

DI CATERINA ORLANDI

**Dal** 6 al 10 Marzo ha avuto luogo la fiera Tirreno Trade a Marina di Carrara. Finalità del Tirreno Trade è quella di promuovere l'ospitalità, il turismo, la ristorazione attraverso

iniziative professionali di vasto interesse. La Fiera che è giunta alla sua 31ª edizione, può a pieno titolo collocarsi tra le manifestazioni del settore più importanti; il bacino di utenza comprende, infatti, tradizionalmente tutto il centro Italia e i visitatori,

durante i cinque giorni, sono stati più di 50.000.

Durante i primi tre giorni di questa manifestazione hanno avuto luogo le competizioni di pizza presso lo stand di Pizza e Pasta Italiana.

La prima gara è stata quella di



www.ecostampa.it

**SOPRA:**

La coppia vincitrice della Pizza a Due Sharon e Vincenzo Cardone.

**SOTTO:**

I giudici per il Giropizza: Sandro Batzella, Paola Pozzi, Alessandro Medeani, Pino Ferrato.

**NELL'ALTRA PAGINA:**

Foto di gruppo dei concorrenti del Giropizza.

d'Europa ha avuto luogo Lunedì 7 Marzo, numerosissimi gli iscritti anche se si trattava di giornate campali, divise tra i festeggiamenti del vicino Carnevale di Viareggio e la festa dedicata alle donne. È possibile che i gareggianti si siano divisi tra pizzeria e fiera per poter essere presenti alla gara più importante d'Europa.

Durante la giornata si poteva percepire il clima familiare, anche i figli dei pizzaioli sono stati

presenti e hanno preso parte a questa grande festa.

I vincitori del Giropizza sono tutti esteri: sul gradino più alto del podio è salito Besir Limani, Lituano, italiano di adozione, lavorava all'Aquila e il suo locale fu distrutto dal sisma due anni fa

Besir Limani, è infatti originario del paese est europeo e, fino ai primi giorni dell'aprile di due anni fa, lavorava in una pizzeria del capoluogo abruzzese. "La Torretta", rimasta distrutta du-

Pizza e Due, nella quale si sono sfidate varie coppie formate da pizzaiolo e chef. La gara è stata vinta da Vincenzo Cardone con la giovanissima figlia Sharon, dalla pizzeria Bella Napoli di Caltagirone in provincia di Catania, con la pizza "Bella Napoli" con pomodoro, gamberoni, lardo, melanzane, cognac, bufala e fiordilatte.

Ed è di buon auspicio assistere alla scuola tramandata di padre in figlio, la pizza infatti resta ancora un'arte.

L'ultima tappa del Giropizza



104272

SOTTO:

La pizza vincitrice e Limani Besir.

IN BASSO:

I giudici per la Pizza a Due: da sx Pino Ferraro, Messio Ronchi, Angelo Petrone e Michele Massi.



## CLASSIFICA - TROFEO PIZZA A DUE

Classifica	Cognome/Nome	Pizzeria	Località
1*	Vincenzo Cardone Sharon Cardone	Pizzeria Bella Napoli Pizzeria Bella Napoli	Caltagirone (Ct) Caltagirone (Ct)
2*	Alessandro Gatti Sabrina Pucci	Ales' Pizza Grand Hotel Imperiale	Marina di Massa (Ms) Forte dei Marmi (Lu)
3*	Luca Gaccione Marinello Maurizio	Nuova due più due Nuova due più due	Tal di Cadore (Bl) Tal di Cadore (Bl)



## CLASSIFICA - GIROPIZZA

Classifica	Cognome/Nome	Pizzeria	Località
1*	Limani Besir	Pizzeria La Torretta	L'Aquila Italia
2*	John Berg	La Baronne Les Pennes	Miarabeau Francia
3*	Abdallah Kamouz	Pizzeria Valentina	Mantova



## CLASSIFICA - Trofeo ROBO FANTASY

Classifica	Cognome/Nome	Pizzeria	Località
1*	Mirco Covino	Pizzeria Il Fungo	Roma
2*	Sara Tonelli	Pizzeria Le Magnolie	Cinquale (MS)
3*	Radostin Kiriazov	Pizzarado	Varna (Bulgaria)



rante il sisma. Proprio pensando alla tragedia dell'Aquila ha strappato il primo posto del concorso, garantendosi l'accesso alla finalissima del Giro Pizza in programma a Parigi il 29 e il 30 marzo: la creazione che l'ha portato sul gradino più alto del podio, si chiama "Fatalità" ed è dedicata proprio al terremoto. Curiosità: non c'è la mozzarella, ma rucola, burrata, noci, pomodori secchi e funghi pioppini gli ingredienti fondamentali della sua composizione. La buona notizia è che ora la pizzeria è stata restaurata e riaperta, e si chiama ancora la Torretta. Dopo Besir si è classificato il francese John Berg della pizzeria Le Barone in Normandia, mentre il terzo posto è andato a Camuz Abdallah, pizzaiolo ma-



**A SINISTRA:**  
Sara e la sua bella pizza in onore delle donne.

**IN CENTRO:**  
La pizza di Mirco Covino.

**SOTTO:**  
Giudici del Trofeo Robo: da sx Antonio Giuliani, istruttore Scuola Italiana Pizzaioli, e i capi zona azienda ROBO Gianpietro Morini, Giorgio Vinchesi e Marco Vinchesi.

ro, bufala, asparagi, prosciutto crudo affumicato della foresta nera e pomodorini gialli Robo. È stato bello vedere come in un mestiere che è ancora quasi del tutto maschile, come quello di pizzaiolo, ci siano anche delle donne, che si distinguono per tecnica e perizia. Anche il terzo posto va citato, perché è stato vinto con bravura dal del bulgaro Radoslin Kiriazov, proprietario di una pizzeria a Sofia. Ai primi tre classificati delle bellissime coppe da sfoggiare in pizzerie e tre buoni d'acquisto di prodotti della Robo.

Durante le seguenti due giornate si sono tenute lezioni e assaggi per tutto il pubblico di cucina toscana e di pizza dessert.

La pizza e la sua preparazione è stata al centro di **Tirreno Cù**, la manifestazione di Carrara, dove si sono svolte le selezioni finali, organizzate dalla Rivista Pizza e Pasta italiana in collaborazione con la Scuola italiana pizzaioli, del Giro Pizza Europa, campionato internazionale di pizza. Ed è stato bello constatare come il settore delle pizzerie in Italia sembra avere un andamento anticiclico rispetto agli altri settori.

roccchino della pizzeria Valentina di Mantova.

Il terzo giorno di gare ha visto lo svolgersi del Trofeo Fantasy Robo, per il quale può essere utilizzata una vasta gamma dei prodotti della ditta di conserve Robo, ma solo uno è obbligatorio: i pomodorini gialli, una varietà molto antica e poco conosciuta ma che affonda le radici nei tempi antichi, quando il pomodoro aveva proprio il colore dell'oro.

Ha vinto la gara Mirco Covino dalla pizzeria Il Fungo, con sede a Roma Eur, con la sua pizza alla pala, specialità tipica romana, farcita con friarielli, pomodorini rossi, formaggio fresco e salmone affumicato. Interessante anche il secondo posto conquistato da una ragazza e la gara si è disputata proprio durante la giornata dedicata alle donne, l'8 Marzo: Sara Tonelli, allieva di Alessandro Gatti, istruttore della Scuola Italiana Pizzaioli di Massa, che ha presentato la pizza "La Foresta" con pomodo-



## infolash

### Pasqua da regalo

Le **colombe Loison** si vestono di nuove confezioni e incarti ideati da Sonia Loison, responsabile immagine dell'azienda. Quest'anno il **design**, improntato sul ricordo dei tempi andati, si accompagna a una doppia lettura del packaging che si trasforma in utile oggetto. **Colori** come rosa antico, verde assenzio e lilla, **decorazioni** con fresie e mughetti riportano alle atmosfere della Belle Epoque o dell'Arcadia Barocca. Gli incarti in cotone stampato diventano allegre **tovaglie** e trousse da viaggio; il contenitore in tessuto si trasforma invece in una simpatica **borsetta** da shopping.



### PORTALE TRASVERSALE

Il Salone dell'ospitalità professionale, in calendario a **Fieramilano** dal 21 al 25 ottobre, lancia **Host Click**, il nuovo servizio on line dedicato a tutti gli operatori Ho.re.ca., accessibile dal sito [www.host.fieramilano.it](http://www.host.fieramilano.it). Obiettivo del portale è quello di offrire un utile strumento in grado di rappresentare la trasversalità dei vari **comparti** di Host e di rendere possibile ricerche analitiche e settoriali, anche aprendosi all'editoria specializzata. Quindi il motore di **ricerca** diventerà un mezzo di grande visibilità per tutte le aziende espositrici a Host 2011.

### Sulle ali della tradizione

Per sottolineare la propria filosofia innovativa sulle basi della tradizione **Ali d'Oro** ripropone la gamma dei suoi coni e cialde a base di acqua, farina, latte e zucchero dalle svariate **forme**. Dall'elegante serie **Calice** al classico **Lui**, alla storica **Coppa 3** firmata sul bordo. Dalle singolari serie **Flou** e **Cleò** ai miniconi **Peti** e **Pali** di ridottissime dimensioni da utilizzare come decoro o per offrire un assaggio.



### Partnership vincente

Frigomat ha stretto un accordo di collaborazione con **Boscolo Étoile Academy**. Da settembre scorso la vasta gamma delle macchine da gelateria e pasticceria dell'azienda è fornita in esclusiva a docenti e allievi dei numerosi corsi professionali organizzati a Toscana. La creatività e l'abilità dei docenti si unisce, così, alla garanzia di prestazioni certificate Uni e Iso insieme all'avanguardia tecnologica degli strumenti.



### Stelle al cioccolato

Si è svolto a Nola, nell'ambito della seconda edizione del Festival del Cioccolato, lo **Show di cioccolateria Perugina**. **Roberto Lestani**, chef cioccolatiere campione del mondo di pasticceria ha presentato originali creazioni artistiche, coadiuvato da **Yuri Cestari**, technical advisor Perugina e **Alberto Sionato** technical advisor Chocolate Academy **Barry Callebaut**. Molto apprezzati i bicchierini **Luisa Double** e la **Tazzina** al caffè con panna speziata alla cannella. Presso la stessa area espositiva si è inoltre tenuto il corso aperto al pubblico "I segreti del cioccolato".



## infoflash



## Qualità e assistenza

Nata con l'obiettivo di fornire prodotti di qualità e assistenza a tutti gli operatori del settore, **N1** (Numero Uno) **Ingredienti Nobili** lancia sul mercato una nuova realtà al servizio del gelatiere. La filosofia del progetto si basa su semplici ma imprescindibili regole. La prima impone la ricerca della qualità nella **selezione** degli ingredienti base, nella convinzione che il gelato è buono solo a fronte

dell'uso di materie prime ottime. In secondo luogo l'azienda punta sulla **sicurezza** degli alimenti, presupposto base della qualità stessa, contando sulla propria esperienza acquisita e su impianti tecnologicamente avanzati, certificati Cee. Il reparto Ricerca e Sviluppo è impegnato sul fronte dell'**innovazione** al servizio delle necessità dei clienti e dei diversi gusti del consumatore.

## Fruttuose giornate

Presso la Sala Dimostrativa Trittico Club-Bravo a Montecchio Maggiore si terrà, i prossimi 19-20-21 aprile, il Master base dedicato a coloro che vogliono aprire una gelateria o acquisire informazioni tecniche sul gelato. Il gelatiere Angelo Grasso affronterà svariati argomenti che vanno dall'allestimento del laboratorio, allo studio di miscele e bilanciamenti, continuando con i gelati alle creme e i sorbetti di frutta.



## SERATA ACROBATICA

In concomitanza al Sigep, **Corman** ha organizzato, presso Villa Mattioli, antica dimora sulle colline riminesi, una grande festa **fuori salone** per concessionari dell'azienda, giornalisti e personaggi di spicco del settore artigianale. L'evento, dal titolo **Fantastic-Azione**, si è svolto fra acrobazie e performance spettacolari con numeri di acrobalance, micromagia e contorsionismo. In quest'occasione l'azienda ha premiato ufficialmente i concessionari che nel 2010 hanno ottenuto le migliori performance.



## Premiazione da campioni

È stato il presidente di Longarone Fiere, **Oscar De Bona**, a consegnare al presidente dell'**Ipssar** **Raffaele Viviani** di Castellammare di Stabia la **macchina per gelato** (messa a disposizione da Telme) vinta dagli allievi **Fabio del Sorbo** e **Ciro Menotti** al concorso **Festival d'Autore**, in occasione della 51ª Mostra Internazionale del Gelato Artigianale. Gli studenti sono stati premiati dal campione di canottaggio **Giuseppe Abbagnale**, scelto come testimonial dal Comitato Gelatieri Campani.



## infoflash

### Cash & carry in Piemonte

È stato inaugurato in marzo a Collegno (Torino) il nuovo cash & carry di **G&P Center**. In linea con la filosofia del punto vendita già operativo a Milano, la nuova struttura fornisce una gamma molto ampia di materie prime, ingredienti composti, attrezzature e accessori selezionati dei principali marchi del settore gelateria e pasticceria. Offre inoltre un accurato servizio di consulenza pre e post vendita, in collaborazione con esperti, garantendo un utile supporto di marketing.



### Per i bartender d'Italia

Un master itinerante in dieci tappe che si concluderanno in aprile, promosso da **Orzel**, Aibes e curato da Fabio Bacchi, bar manager. L'obiettivo di **Liquid Diamond Master** è guidare i partecipanti alla scoperta di Orzel, la wódka premium polacca lanciata da **Stock** in settembre, anche attraverso la preparazione di inediti cocktail. I partecipanti saranno nominati "Ambasciatori Orzel" e potranno organizzare nel proprio locale eventi nei quali far vivere ai clienti un momento di marketing esperienziale. Gli ultimi due incontri si terranno l'**11 aprile a Firenze** e il **18 aprile a Venezia**.



### Dedicata alle **DONNE**

La terza **Giornata europea del gelato artigianale** organizzata il 9 marzo a Strasburgo da **Artglace** in collaborazione con la **Mig**. **Sessanta** gelatieri provenienti dai nove Paesi aderenti alla Confederazione dei gelatieri artigiani della Comunità Europea hanno omaggiato le europarlamentari con un gelato speciale al gusto di **mimosa** (pan di Spagna e buccia di limone). Durante l'evento in degustazione dodici delizie create per l'occasione dai maestri gelatieri di Spagna, Francia, Germania, Austria, Portogallo, Repubblica Ceca, Olanda, Italia e Belgio.

### Una soluzione per tutto



È in linea il nuovo sito di **Tork** ([www.tork.it](http://www.tork.it)) completamente rivisto nella struttura, nella grafica e nei contenuti. Consente di trovare velocemente le soluzioni più corrette per affrontare le molteplici esigenze di pulizia, asciugatura e lucidatura che si possono presentare

nella ristorazione, nelle collettività, nell'industria e negli ambienti sanitari, per migliorare l'**igiene** e per rendere più efficiente il lavoro. I **prodotti** sono divisi per categoria, per livello di qualità, per settore, per area di interesse, per utilizzo.

### Ospitalità in vetrina

Si è conclusa a Carrara Fiere la **31esima Tirreno CT**, mostra-convegno dedicata a operatori di alberghi, bar, gelaterie, pasticcerie, pizzerie, panifici, ristoranti e comunità. Oltre **50.000** i visitatori, più di **300** le aziende espositrici; **600** i marchi rappresentati su una superficie espositiva di **30.000** mq. Tanti i seminari, le dimostrazioni, i forum e le tavole rotonde; ventiquattro i concorsi professionali fra cui **Gelatissimo 2011**. Tema di quest'anno nocciola e fragola. Vincitori, per la prima categoria, **Enrico Brogi** della Gelateria del Corso di Prato; per la fragola, **Elisabetta Collecchi** della gelateria **Supercrema** di Montecatini Terme.



## Un 2011 ricco di novità



L'Hotel Rizzi di Castel San Giovanni (Pavia) ha fatto da sfondo alla riunione della rete di vendita **Big Drum Italia**. L'incontro è stato preceduto la sera prima da una cena conviviale che ha permesso di creare un'**atmosfera distesa** e di fattiva collaborazione tra gli agenti e i direttivi Big Drum. Durante il meeting sono stati presentati i **risultati** raggiunti nel 2010, focalizzando le performance commerciali particolarmente soddisfacenti avutesi durante la

stagione. Grande attesa per l'**anticipazione** del programma relativo alla stagione 2011 che sarà scandita dall'introduzione di nuove referenze tra cui la gamma di **biscotti sandwich**. La giornata ha offerto anche l'occasione per visitare il nuovo stabilimento di Badia Pavese che con i suoi 5000 mq dedicati a produzione, magazzini e uffici, garantirà la realizzazione di cialde per il mercato italiano e non solo, confermando sempre più una **solida presenza** dell'azienda in Italia.



Remo Proietti Fannunzi,  
ispettore generale  
per il mercato artigianale italiano

## Il villaggio del gelato

Ovvero **Sherbeth Festival**. Sono aperte le **iscrizioni** per la quinta edizione che si svolgerà a **Cefalù** dal **15 al 18 settembre**. Anche quest'anno trenta gelaterie provenienti da ogni parte del mondo presenteranno il proprio prodotto artigianale tra degustazioni, convegni e spettacoli. La domanda di ammissione è scaricabile dal sito della manifestazione ([www.sherbethfestival.it](http://www.sherbethfestival.it)) e dovrà essere inoltrata per fax entro il **30 giugno**. A conclusione del festival, si svolgerà la terza edizione del **concorso internazionale "Gelato del Mediterraneo Procopio de' Coltelli"**; Vincenzo Granata, vincitore del 2010, sarà presidente onorario della giuria.



## Storie di successo



Tra "i lavoratori che innovano l'Italia" c'è anche **Maurizio Paci**, Collaboratore esterno della **Carpigiani Group-Alli**, selezionato da **Manpower** in rappresentanza dell'Emilia Romagna nell'ambito della quarta edizione del **Premio per il Lavoro**. Iniziativa in collaborazione con i **Giovani Imprenditori di Confindustria** per riconoscere l'eccellenza e il talento delle persone che lavorano. "Quest'anno si premia l'innovazione - ha affermato Stefano Scabbio, presidente e amministratore delegato di **Manpower Italia** - quel fattore determinante e differenziale per il successo nel mercato".

## Dolce PRIMAVERA

È quella sui banchi di **Fabbri Master Class**. Proseguono infatti i corsi aperti a professionisti e aspiranti pasticceri, gelatieri e barman. Tra i corsi, in programma presso la sede di **Fabbri 1905** a Bologna, si segnalano: pasticceria in gelateria (5 aprile); tecniche di bilanciatura (12 e 13 aprile); cosa proporre oltre la vaschetta (14 aprile e 7 maggio); base gelateria (dal 9 all'11 maggio). L'azienda propone inoltre lezioni personalizzate e consulenze specializzate.

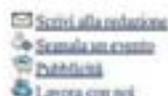


## ESPRESSO ALL'ITALIANA

**P**reparare un buon caffè o un vero cappuccino italiano è un'arte. Ma anche una sfida. Il miglior barista italiano è, per il secondo anno consecutivo, Francesco Sanapo, leccese, trapiantato a Firenze dove lavora presso la caffetteria Corsini (torrefazione di Arezzo). Sul podio della finale del Campionato italiano baristi caffetteria che si è svolta a **Tirreno Ct**, Salone nazionale per alberghi, caffè, bar, gelaterie, pasticcerie, pizzerie, panifici, ristoranti e comunità che si è svolto a Carrarafrere, Elisa Molle di Rossasecca (Fr), seconda, e Eddy Righi di Modena, terzo. Al campionato hanno preso parte 250 baristi italiani, dei quali soltanto 24 hanno potuto accedere alle finali in Toscana.

La gara ha previsto la preparazione, in massimo 15 minuti, di quattro caffè espressi, quattro cappuccini e di quattro bevande analcoliche a base di caffè espresso. La prova di ciascun concorrente è stata giudicata da un panel di giudici accreditati, quattro dei quali sensoriali, due tecnici e un presidente di giuria. Il vincitore del campionato italiano, Francesco Sanapo, parteciperà al World Barista Championship, il termine barista è uguale in tutto il mondo, che si svolgerà a Bogotà in Colombia, il prossimo giugno.

Il caffè, per gli italiani, è un vero e proprio rito. Secondo l'associazione di consumatori Aduc ogni giorno in Italia, nei 130mila bar, si consumano 80 milioni di caffè espresso, che con una media di 0,85 euro a tazzina fanno 68 milioni di euro al giorno. Su base annuale vengono consumati oltre 29 miliardi di caffè per un giro d'affari di circa 25 miliardi di euro. Secondo i dati ufficiali Istat, nel 2009 il volume delle importazioni di caffè verde è stato pari a 7.484.143 di sacchi, sostanzialmente invariato rispetto all'anno precedente, con l'Italia primo Paese al mondo per esportazione di caffè tostato con un fatturato di 700milioni di euro all'anno.



Cerca un articolo con

MI-Lorenteggio Search

oppure cerca con



MI-Lorenteggio

Web

Cerca

AEROPORTI	PIERE	HOTEL	ISTITUZIONI	PROVINCE	REGIONE
ASSOCIATORI	BORSA	EDIMARTEATRI	DIOCESI	SCUOLA	LAVORO
BIBLIOTECHE	SHOPPING	MOTORE	CUCINA	LOTTO	MODA
MAPPE	ARTE	LA NOTTE	TRASPORTI	ANNUNCI	SALUTE
WEBCAM	EBOS	LETTERE	OROSCOPO	METEO	PIAZZA

21/03/2011 ORE 10:31:11 **OROSCOPO DELLA SETTIMANA - SEGNO PER SEGNO DAL 28 MARZO AL 02 APRILE 2011**ULTIMO AGGIORNAMENTO: GIOVEDÌ 31 MARZO 2011, ORE 14:23 PROVERBO: *Il compianto è il presenzialismo degli italiani*  
09/11/10 (9), Thursday, March 31, 21:32 Pavia (em), 19:22 GMT

Inserisci la mail per registrarti

Newsletter

Archivio notizie

HOME PAGE

NEWS

Cronaca  
Economia  
Tecnologia  
Politica  
Ambiente  
Esteri  
Salute  
Sport  
Scienze  
Cultura  
Viaggi  
Divertimenti  
Musica e Spettacoli  
Attualità

COMUNI

-- Selezione il comune --

MULTIMEDIA

Foto gallery  
Video gallery

ARCHIVI

Archivio

Pubblicata il 31/03/2011 alle 14:01:31 in **Economia**

## + 20% il consuntivo di Decafood nel 2010

**La società italiana** - ai primi posti nel mercato della distribuzione Ho.re.ca - chiude il bilancio 2010 con un incremento del fatturato a tassi di due cifre



Massimiliano De Martino, Presidente di Decafood

(mi-lorenteggio.com) San Mauro Pascoli (FC), 31 marzo 2011 - Decafood - società italiana attiva nel settore della fornitura di prodotti e attrezzature per il mondo dei bar - ha chiuso il bilancio 2010 al suo sesto anno di attività con un aumento del 20% del giro d'affari rispetto all'anno precedente, portando il fatturato a quota 3 milioni di euro. Un risultato positivo - nonostante la perdurante crisi che investe il settore - determinato dai trend positivi delle vendite dei "cavalli di battaglia" dell'azienda, ovvero la caffetteria e le creme calde e fredde (l'area principale che genera circa il 40% del fatturato). Un successo che è andato oltre le aspettative è stato ottenuto dai piatti pronti fuori frigo a marchio Trattoria dalla Caterina e dalle bevande Aloe Vera Drink, le novità lanciate all'inizio del 2010. Prodotti che hanno ampliato ulteriormente il listino, portandolo ad oltre 100 referenze.

Sviluppo all'estero e nuovi prodotti per l'estate 2011

Nei piani di sviluppo dell'azienda - che commercializza i propri prodotti avvalendosi di un network di distributori oltre ad una rete commerciale propria di agenti coordinati da 4 capi area - è stata dichiarata la volontà di raddoppiare il fatturato entro i prossimi due anni anche grazie allo sviluppo della presenza all'estero. La società infatti ha costituito una filiale in Germania a Francoforte e oggi è già presente in 8 Paesi europei. Un forte

RSS

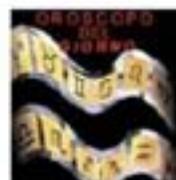
Sondaggio

I soldi sono ancora utili?

- Sì, si fanno ancora grandi affari
- No, altre offerte ci sono tutte fanno
- Non so

vota

Tutti i sondaggi



Ultimi annunci

- [bedante](#)
- [Operai generico, manovale, fucino, massaiere cerco lavoro](#)
- [Macelino islamico vende urgentemente attività](#)

Tutti gli annunci



Agenda

D	L	M	M	G	V	S
				31	01	02
03	04	05	06	07	08	09
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	

Eventi del giorno  
Nessun evento

Segnala un evento

**INFO**  
**TRAFFICO**

impulso alle vendite verrà dato anche dal lancio - programmato per l'estate 2011 - di tre nuove linee di the, caffè e cioccolata. A livello di comunicazione inoltre, è stata pianificata come negli anni precedenti una campagna di advertising sulle maggiori testate del settore HoReCa e ristorazione, oltre alla presenza alle fiere MIA (Mostra Internazionale dell'Alimentazione), Sigep (Salone Internazionale Gelateria, Pasticceria e Panificazione Artigianali), Planet Birra di Rimini e **Torino CI** (Mostra convegno dell'ospitalità) di Massa Carrara.

V.A.

 [Stampa online](#)

 [Articoli già letti](#)

[Crea il tuo profilo](#)

## COMMENTI

## INSERISCI COMMENTO

Nome:

Indirizzo email: (non verrà pubblicato)

Sito Web:

Commento:



 Segnala la notizia ad un amico:

Tuo nome:

Email dell'amico:



[English version](#) [Chinese version](#) [Arabic version](#)

www.mi-lorenteggio.com - Tang O (Tangenziale Ovest Online) - Pensiero Globale, Realtà Locale

Testata giornalistica registrata presso il Tribunale di Milano n° 200 del 20 marzo 2008

Iscrizione Registro Operatori di Comunicazione: R.O.C. n° 23946 del 29/03/2008

Direttore Responsabile: Vittoria Aggio

Redazione e luogo di stampa: Via Dante, 17 - 20099 CESANO BOSCONI (MI) - Italy

Per raggiungere: satellite: Lat.: 45°44'754" North - Long.: 9° 09'277" East - Alt.: 126 s.l.m

**PER CONTATTARE LA REDAZIONE E PER INFORMAZIONI - CLICCA QUI** o invia a [redazione@mi-lorenteggio.com](mailto:redazione@mi-lorenteggio.com)

Editor: Vittoria Aggio Comunicazione - P.I. 00119920964 - Copyright © 1999 - 2010

Provider-distributore: Aruba S.p.A. - p.224 Garibaldi 8, Soci (AA)

 [INTRA MANAGER PANGEA](#)

# CINQUE GIOVANI CUOCHI ACESI NELL'OLIMPO CULINARIO



IL GRUPPO DEI MAGNIFICI 5 ALLA "ESPOSIZIONE CULINARIA INTERNAZIONALE D'ITALIA PER TEAM

**«I cuochi Simone Strano, Giuseppe Raciti, Giuseppe Torrisi, Mario Leotta e Giovanni Mario Grasso, unitisi per formare "L'Etna Team", coordinati dal Maitre d'Hotel Mario Privitera e supportati da sponsor locali, malgrado lo scetticismo della federazione cuochi catanese, hanno partecipato nei giorni scorsi alla "Esposizione Culinaria Internazionale d'Italia per team", sezione cucina calda, che si è svolta presso il polo fieristico TirrenoCT a Massa Carrara.**

La tenacia unita alla indiscutibile bravura dei magnifici cinque ha dato il meritato successo che, con orgoglio tutto "acese" si traduce nella conquista della medaglia d'argento.

Per la cronaca ci piace render noto quali sono stati alcuni dei prodotti tipici nostrani che hanno stregato i giudici: "u trunzo" o cavolo rapa, "i sparaci da timpa", "i sauri janchi di S. Maria la Scala".

L'augurio è che tanti altri successi in futuro possano far conoscere sempre più le potenzialità, forse nascoste, dei nostri giovani Acesi in giro per il mondo.

**F.to: Salvatore Privitera»**



## CALENDARIO FIERE

**ATENE****26 FEBBRAIO - 1 MARZO 2011****ARTOZA** - pasticceria, panificazione e gelateria[www.forumssa.gr](http://www.forumssa.gr)**NEW YORK****27 FEBBRAIO - 1 MARZO 2011****US PASTRY COMPETITION** - concorso[www.parisgourmet.com](http://www.parisgourmet.com)**MARINA DI CARRARA****6 - 10 MARZO 2011****TIRRENO CT**[www.tirrenoct.it](http://www.tirrenoct.it)**AMBURGO****18 - 23 MARZO 2011****INTERNORGA** - hotellerie, catering e pasticceria[www.internorga.com](http://www.internorga.com)**CASABLANCA****22 - 25 MARZO 2011****CREMAI** - hotellerie, pasticceria, panificazione[www.crema.net](http://www.crema.net)**MADRID****24 - 28 MARZO 2011****INTERSCOP** - pasticceria, panificazione[www.interscop-madrid.ifema.es](http://www.interscop-madrid.ifema.es)**LISBONA****27 - 30 MARZO 2011****ALIMENTARIA&HOREXPO** - food & beverage[www.alimentariahorexpo-lisboa.com](http://www.alimentariahorexpo-lisboa.com)**SHANGHAI****29 marzo - 1 aprile 2011****HOTELEX SHANGHAI** - attrezzature alberghiere[www.hotelex.cn](http://www.hotelex.cn)**CHICAGO****21 - 24 maggio 2011****NRA SHOW** - foodservice[www.showrestaurant.org](http://www.showrestaurant.org)**BUENOS AIRES****13 - 17 giugno 2011****FITHEP - EXPO ALIMENTARIA**[www.publitech.com.ar](http://www.publitech.com.ar)

almanacco

**Sigep, oltre le conferme**

Sigep 2011 supera il muro dei centomila visitatori professionali e chiude la 32a edizione con un +10,6% rispetto al 2010.

Madrina dell'inaugurazione la showgirl Melita Toniolo. "Questo è uno degli appuntamenti" ha commentato all'inaugurazione l'Assessore all'agricoltura della regione Emilia Romagna Tiberio Rabbioni - che al meglio rappresenta la dinamicità e l'internazionalità di Rimini Fiera e, allo stesso tempo, la vocazione di questa terra all'agroalimentare".

Sigep 2011 ha occupato 14 padiglioni per circa 90.000 mq, sui quali erano disposte le offerte di 730 imprese. "Sigep 2011 ha rispettato e superato le attese" commenta Lorenzo Cagnoni, Presidente di Rimini Fiera - Per mesi abbiamo lavorato all'ulteriore sviluppo di un salone così strategico per Rimini Fiera e per tutto il sistema del dolciario artigianale, prima firmando accordi pluriennali con le associazioni di riferimento e poi triplicando gli investimenti sul fronte dell'internazionalizzazione".

Tante le iniziative che hanno visto come protagonista il gelato artigianale. Ha suscitato interesse il progetto "Il gelato artigianale entra in Università", iniziativa tutta riminese promossa da CNA Rimini insieme al Polo scientifico didattico di Rimini-Università di Bologna. In primo piano i valori nutrizionali del gelato artigianale che, grazie a questo progetto, entra a far parte a pieno titolo del mondo della nutriceutica, l'innovativa disciplina scientifica che studia e sviluppa gli alimenti che svolgono una funzione benefica per la salute, aiutando a mantenere l'equilibrio dell'organismo.

Gelatieri artigianali e ricercatori universitari lavoreranno in sinergie per raggiungere nuove frontiere, grazie anche ai nuovi laboratori biomedici e farmaceutici attivati al polo universitario riminese. Leonardo Ceschin della gelateria Esquimau di Pordenone si è aggiudicato il Sigep Gelato d'Oro, Gran Premio Italiano della Ge-



lateria. Per lui, già finalista della 5ª edizione del Campionato Italiano Gelatieri, la maglia di capitano della squadra che il prossimo anno rappresenterà l'Italia alla Coppa del Mondo della Gelateria 2012.

"Già l'idea era accattivante - afferma Ceschin - arrivare in gara senza conoscere gli ingredienti è stata una sfida alla quale ho preso parte con naturalezza. Non ero venuto qua per vincere, ma ora sono felice. È un'opportunità di crescita e di confronto importante che affronterò con impegno cercando di conciliarla al meglio con il lavoro".

Per quanto riguarda i "classici" concorsi promossi dall'Associazione Italiana Gelatieri: "Miglior Gelato al gusto di Cioccolato" e "Mille idee per un nuovo gusto", primi classificati in ordine di concorso la Gelateria Leonardo Fortino di Cosenza e la Gelateria Gianni di Bologna (nella foto) col nuovo gusto Il Sole.

Il giudice ha detto sì.

E così record è stato. Si-gep è ufficialmente entrato nel Guinness dei Primati grazie al cono gelato più grande del mondo per una altezza complessiva certificata di 2,81 metri.

Dopo aver riconosciuto ufficialmente il record Lucia Sinigaglia, responsabile del Guinness dei Primati per l'Europa, ha precisato:

"È un lavoro eccellente e precisissimo, è la prima volta che registriamo un tentativo di questo genere, per



regolamento abbiamo messo una base di partenza da battere, fissata a 1,88 metri, che in questo caso è stata ampiamente superata".

Gli ingredienti per la preparazione del gelato sono stati tutti firmati Fabbri 1905, "Deus ex machina" di questo successo è stato il cioccolatiere Mirco Della Vecchia, avvezzo a distinguersi in tali imprese, ma emozionantissimo al riconoscimento del record raggiunto. La preparazione del cono ha richiesto l'utilizzo di 2.000 cialde e 700 chilogrammi di cioccolato bianco fornito dalla Icam. □

## A Stoccarda GELATISSIMO 2012

Nell'ambito di Intergastra prevista a Stoccarda nel febbraio 2012, dopo il successo riscosso al suo esordio nel 2010, ampio spazio a Gelatissimo la fiera biennale specializzata nella produzione del gelato artigianale che amplierà l'area espositiva e arricchirà la sua offerta a tutto quanto concerne la produzione del gelato artigianale. "Il successo di Gelatissimo 2010 ha confermato l'assenza di una manifestazione di questo genere in un mercato di grande importanza per la produzione del gelato come la Germania", evidenziano Vito Ciniero, direttore della Mec3 Deutschland e Santin Villan di Fabbri 1905, tra i primi ad aver creduto in Gelatissimo.

La 2ª edizione si svolgerà proprio prima della stagione del gelato, dall'11 al 15 febbraio 2012, nel comprensorio fieristico più moderno d'Europa presso l'aeroporto di Stoccarda.

"Gelatissimo è il punto d'incontro per eccellenza dei gelatieri nel centro e nord Europa", dichiara Ulrich Kromer, direttore generale della Fiera di Stoccarda.

"Con un interesse dei visitatori pari al 30%, il settore del gelato può essere già considerato uno dei più importanti di tutta la manifestazione; nel 2012 sarà integrato in modo ancora più intelligente".

La fiera sarà poi completata dal settore del caffè con i leader del mercato e delle macchine da caffè.

A questi vanno aggiunti tanti altri offerenti speciali, in particolare le torrefazioni, perché il gelato e il caffè formano un'importante sinergia.

Tra gli eventi che faranno da cornice alla manifestazione è prevista la selezione nazionale per la Germania dell'European Championship of Gelato. □

## CALENDARIO FIERE

**ATENE****26 FEBBRAIO - 1 MARZO 2011**

ARTOZA - pasticceria, panificazione e gelateria

[www.forumsa.gr](http://www.forumsa.gr)**NEW YORK****27 FEBBRAIO - 1 MARZO 2011**

US PASTRY COMPETITION - concorso

[www.parisgourmet.com](http://www.parisgourmet.com)**MARINA DI CARRARA****6 - 10 MARZO 2011****TIRRENO CT**[www.tirrenoct.it](http://www.tirrenoct.it)**AMBURGO****18 - 23 MARZO 2011**

INTERNORGA - hotellerie, catering e pasticceria

[www.internorga.com](http://www.internorga.com)**CASABLANCA****22 - 25 MARZO 2011**

CREMAI - hotellerie, pasticceria, panificazione

[www.cremail.net](http://www.cremail.net)**MADRID****24 - 28 MARZO 2011**

INTERSICOP - pasticceria, panificazione

[www.intersicop-madrid.ifema.es](http://www.intersicop-madrid.ifema.es)**LISBONA****27 - 30 MARZO 2011**

ALIMENTARIA&amp;HOREXPO - food &amp; beverage

[www.alimentariahorexpo-lisboa.com](http://www.alimentariahorexpo-lisboa.com)**SHANGHAI****29 marzo - 1 aprile 2011**

HOTELX SHANGHAI - attrezzature alberghiere

[www.hotelex.cn](http://www.hotelex.cn)**CHICAGO****21 - 24 maggio 2011**

NRA SHOW - foodservice

[www.showrestaurant.org](http://www.showrestaurant.org)**BUENOS AIRES****13 - 17 giugno 2011**

FITHEP - EXPO ALIMENTARIA

[www.publitech.com.ar](http://www.publitech.com.ar)

# SIGEP GIOVANI

## FORMAZIONE IN FIERA



UN 20° ANNIVERSARIO  
TESTIMONE  
DI UNA FORTE  
VOLONTÀ DI INVESTIRE  
SUI GIOVANI E SULLA  
LORO FORMAZIONE.  
L'IPSSAR GIOLITTI  
DI MONDOVÌ SI AGGIUDICA  
IL TROFEO  
"PASTICCERIA  
INTERNAZIONALE"

Sarà stata la Cenerentola della Pastry Arena ma, proprio come la favola, alla fine ha dimostrato tutto il suo valore e le sue continue potenzialità, come ogni anno dal 1991. Stiamo parlando di Sigep Giovani Memorial Luciano Pennati che da 20 anni, ininterrottamente, offre una vetrina attiva alle giovani leve, reclutando al Sigep gli istituti professionali per un confronto amichevole dalle valenze didattiche, formative ed "energizzanti". Insistiamo sul concetto di energia perché è ciò

che è necessario trasmettere ai giovani che hanno scelto, a livello scolastico, la strada dell'alimentazione, appassionandosi alla pasticceria. Un'energia che serve da stimolo per non demordere e che sia anche utile a quei docenti e dirigenti scolastici che, con pura passione, crescono generazioni di futuri pasticciatori, con i pochi strumenti e fondi a disposizione.

E così quest'anno, nonostante un budget limitato, siamo riusciti ad avere cinque scuole professionali per cinque giorni di intensa attività formativa, dentro e fuori la Pastry Arena: IPSIA Arte Bianca di Neive - ENAC Canossa di Brescia - IAL CISL LOMBARDIA di Saronno - IPSSAR GIOLITTI di Mondovì - ISTITUTO PAOLO BAFFI di Fiumicino.

Un progetto visionario nel 1991, messo in atto da Rimini Fiera e "Pasticceria Internazionale" nella persona di Emilia Coccolo Chiriotti, con la supervisione tecnica di Fulvio Scolari e del compianto Luciano Pennati che, negli anni, ne era divenuto direttore infaticabile. Oggi tale progetto è un'affermata realtà didattica, "immersa" nella professionalità della fiera e in continua crescita, anche grazie al coordinamento tecnico di Samuele Calzari.

L'obiettivo è da sempre quello di sottolineare con vigore all'opinione pubblica, alle migliaia di professionisti che confluono al salone riminese ed alle aziende espositrici, il ruolo primario della formazione scolastica professionale, attraverso la presenza diretta delle varie scuole. Da questo incontro, dalla possibilità di apertura verso nuovi



La torta ideata dai ragazzi in memoria di Luciano Pennati.



A Sigift ha ottenuto grande successo la torta nuziale elaborata dai ragazzi di SigepGiovani e decorata dalle signore di Accademia Conveit.

contatti e visite reciproche tra scuole, possono scaturire idee positive sia per i docenti che per i giovani.

Come consuetudine, ciascuna scuola partecipante ha disposto i propri lavori su appositi tavoli, offrendo ai visitatori un'esauriente panoramica sull'offerta didattica, rimanendo a disposizione per illustrare i prodotti e dare informazioni sugli istituti. Una miriade di foto e svariati apprezzamenti dai visitatori, anche da parte delle numerose delegazioni straniere, hanno ulteriormente testimoniato il valore di SigepGiovani.

I ragazzi si sono inoltre dilettrati con interviste varie, grazie alla massiccia presenza di mass media, compreso un intervento su Radio1 insieme ad Iginio Massari.

Molto apprezzata anche l'idea di lanciare SigepGiovani in Tour, con proficue dimostrazioni interattive e studiate su misura presso vari

stand della fiera (si ringraziano Carpigiani, Gami, Luxardo e Roboqbo) e a Sigift con le signore di Accademia Conveit. Occasioni d'oro per "entrare" nel sistema e trovare i necessari stimoli per credere nel loro iniziale cammino professionale. Per non parlare dell'opportunità di seguire in prima fila il Campionato Mondiale Juniores.

### LE TORTE AL CAFFÈ AL TROFEO "PASTICCERIA INTERNAZIONALE"

A rendere l'edizione 2011 più significativa e festosa, il 25 gennaio si è svolto il concorso a squadre formate da due elementi per ogni istituto, sul tema **Torte al caffè: un connubio tutto italiano; in palio il Trofeo "Pasticceria Internazionale"**.

Un crescente livello che quest'anno è stato buono, a detta della giuria e del pubblico presente.

Svoltosi in contemporanea con il Campionato Italiano Seniores della Conpait, i due concorsi hanno goduto della stessa giuria, composta da **Valerio Agostino** (il quale, in assenza giustificata del presidente d'onore, il maestro Scolari, ne ha assunto il ruolo, essendo il docente dell'Istituto "G. Rendi" di Polistena, Rc, vincitore della tornata 2009), **Lorenzo Cavallone**, **Eliseo Bertini**, **Francesco Favorito** e **Angelo Musolino**.

Organizzati, sereni e precisi, i concorrenti hanno svolto i passaggi richiesti dal regolamento: una torta non farcita, ma ricoperta, decorata e guarnita, presentata su alzata artistica in cioccolato o altro materiale edibile. E poi una torta da credenza inzuppata e farcita a tre strati (con un gusto preminente al caffè) ricoperta e decorata nello stesso stile di quella su presentazione artistica, usando come pasta di base la stessa della torta, valutata dalla giuria di assaggio; e poi una frase compiuta al cometto su tableau alimentare.

L'ipesar Giolitti di Mondovì, con gli allievi **Gabriele Rinaudo** e **Mark Perlino**, ha vinto il Trofeo "Pasticceria Internazionale" e al loro docente **Mauro Putto** è andata la targa in memoria di Luciano Mignami. Alla cerimonia di premiazione - presente **Giorgia Maioli**, product manager di Sigep, e gli sponsor - tutte le scuole hanno ricevuto la targa di partecipazione, la medaglia con il logo di SigepGiovani, prodotti dagli sponsor, manuali della Chirioti Editori e di Favorito per le loro biblioteche.

Presente anche **Marco Pennati**, figlio di Luciano, al quale Rimini Fiera ha consegnato un attestato in ricordo del nobile operato svolto dal padre.

La vivacità e il livello qualitativo dimostrati in questa tornata di SigepGiovani sono di buon auspicio per il futuro della categoria. Ecco perché con grande slancio e insieme a varie realtà sensibili stiamo portando avanti anche il **Progetto Futuri Talenti** per creare una rete operativa su tutto il territorio nazionale capace di individuare e formare i giovani più motivati a diventare pasticciieri. E così anche a Tirreno C.T., in svolgimento questo mese a Massa Carrara, il discorso prende forma grazie alla collaborazione con **Martino Liuzzi** e vari altri partner.

### LA SODDISFAZIONE DI SAMUELE CALZARI DIRETTORE TECNICO DI SIGEPGIOVANI

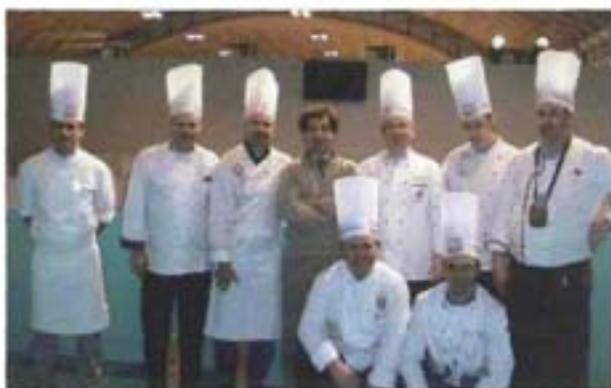
Un'esperienza fantastica. Solo con queste parole si possono descrivere i cinque giorni passati a Rimini per SigepGiovani 2011.

Cinque scuole si sono incontrate per uno scambio che, come sempre, ha visto coinvolti alunni, professori, tecnici... tutti impegnati per offrire quanto di meglio potevano agli altri. E tutti, ripeto tutti, credo abbiano imparato qualcosa, perché non è possibile essere indifferenti davanti ad un'esperienza di questo tipo.

"Prof., se fate altre cose così corse su di me, ci sarò sicuramente", così mi diceva un mio alunno alle 2 di notte, mentre eravamo in rientro verso casa, dopo l'ultima giornata pesantissima in fiera. E sì, le giornate sono state tutt'altro che di vacanza: un SigepGiovani itinerante



Da sinistra, il sindaco di Agugliano Sauro Lombardi, Martino Lizzi e Samuele Calzari.



che ci ha visto protagonisti in alcune delle aziende più rappresentative, che ancora ringraziamo per la disponibilità. Incontri sul gelato, sul cioccolato ed una collaborazione che ha visto i nostri allievi coinvolti e protagonisti insieme alle signore di Accademia Conveit, nel realizzare una torta nuziale del diametro di 1 m per tre piani, decorati dai ragazzi e, insieme alle signore, guarniti con idee di confezionamento. È stato emozionante vedere uno studente per ogni scuola (che non si conoscevano prima e che avrebbero gareggiato di lì a poco) collaborare per questa torta, per non parlare della loro soddisfazione finale! Il tutto concluso con il concorso sulle torte al caffè che ha visto cimentarsi i nostri studenti in torte con gusto prevalente di caffè con alzata.

Che professionisti! Basta guardare le foto e rendersi conto che, nonostante si parli spesso male degli adolescenti, molti hanno davvero una passione encomiabile e che speriamo non cessi mai di crescere!"

"Sono stupefatto della loro professionalità - così commentava Francesco Favorito, giurato del concorso - sono solo degli studenti ma si comportano come veri professionisti, con grinta e grande solidarietà tra loro".

La collaborazione tra i professori, l'educazione degli allievi, la disponibilità di tutte le aziende e l'interesse di "Pasticceria Internazionale" e di Sigep hanno reso questi cinque giorni unici per gli studenti e per coloro che hanno partecipato all'evento. Grazie!

Ulteriori foto sono visibili nella pagina Facebook di "Pasticceria Internazionale".



**IPSIA Arte Bianca - Neive, Cn**

docente Nicolò Di Gesu

allievi Chiara Bertoni, Roberta Barale, Alberto Saldi, Antonio Russo

**ENAC Canossa - Brescia**

docenti Retti Gerusa e Andrea Teddini

allievi Francesca Longironi, Camilla Ferraglio, Francesco Festari, Mirella Francinelli

**IAL CISL Lombardia - Saronno, Va**

docente Samuele Calzari

allievi Giovanni Colitta, Eva Celaj, Andrea Zappella, Manuel Teddini

**IPSSAR G. GIOLITTI - Mondovì - Dronero, Cn**

docente Mauro Pato

allievi Gabriele Rinaldo, Mark Delino, Alessia Vigliani, Andrea Corino

**L.S. PAOLO BAFFI - Fiumicino, Rm**

docente Luigi Cerri

allievi Giulio Serio, Daniela De Maio, Daniele Sincosa, Giorgia Mazzuffetti

Conferimento Samuele Calzari

Si ringraziano di cuore gli sponsor tecnici



**LUXARDO** Paperlynen Pal Caps ...



## LE SCUOLE



IPSSA Arts Bianca di Nelve



ENAC Carosca di Brescia



VAL CISL LOMBARDA di Saronno



IPSSAR GIOIETTI di Mondovì-Oronero



ISTITUTO PAOLO BAFFI di Fiumicino

*SigepGiovani è un incontro e quindi occasione di confronto fra le diverse esperienze scolastiche che operano nel settore della pasticceria artigianale. L'obiettivo è di favorire la reciproca conoscenza in termini di programmi, di cognizioni tecnico-artistiche, di verifica dei livelli didattici e di apprendimento raggiunti, potenziandoli attraverso momenti di competizione e di stage.*



## IL TROFEO



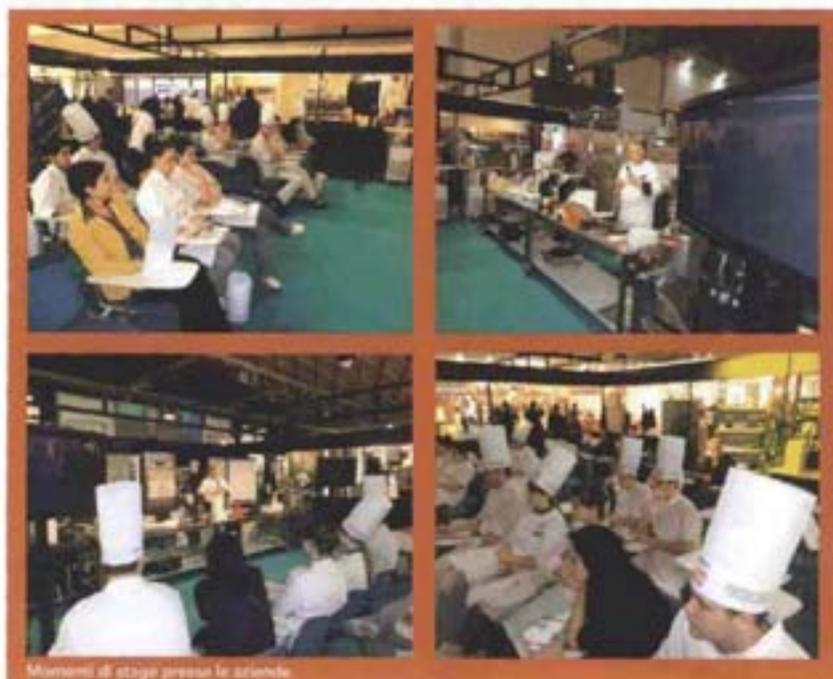
La giuria al lavoro. Da sinistra: Cavellone, Bertini, Favorito, Musolino e Agostino.



La premiazione dell'Ipasir Gioielli di Mondovì, vincitore del Trofeo "Pasticceria Internazionale".



## L'ESPOSIZIONE



Mostrini di stago presso le aziende.



**AGENDA****6-10 MARZO MASSA****Tirreno C.T.**

A Carrara Fiere si tiene il salone dell'ospitalità che mette in mostra attrezzature e forniture per alberghi, ristoranti, pizzerie, pub ecc (la scorsa edizione visitata da oltre 50 mila persone). Numerosa la presenza di associazioni tra cui Amira, Ais, Onav, Fiepet e Fic. Molti i momenti formativi e informativi, realizzati attraverso seminari, incontri professionali, convegni.

[www.tirrenoct.it](http://www.tirrenoct.it)

**13-14 MARZO LUGANO****Grandi chef, vini, eccellenze**

Al Palazzo dei Congressi approda la manifestazione ideata dal giornalista Marcello Coronini. In programma gli eventi Chef in Concerto, con la partecipazione di noti cuochi italiani, I magnifici Vini, con oltre 100 cantine di Italia, Slovenia e Svizzera e infine Seduzioni di Gola, area degustativa di prodotti gastronomici artigianali. Ingresso operatori a Chef in concerto 70 euro.

[www.gustoinscena.it](http://www.gustoinscena.it)

**18-21 MARZO TRIESTE****Olio Capitale**

In fiera, Salone dei migliori oli extravergine (la scorsa edizione erano presenti oltre 250 etichette). In programma percorsi degustativi e assaggi guidati, corsi di cucina, seminari, convegni. Ingresso 5 euro.

[www.veronafiere.it](http://www.veronafiere.it)

## Fiere di settore

### MARZO 2011

#### ITALIA

##### 4-6 Piacenza.

Apimell - 28ª Mostra Mercato Nazionale di Apicoltura, dei Prodotti e delle Attrezzature Apistiche.

Organizzazione: Piacenza Expo Spa, Loc. Le Mose, Strada Statale 10 per Cremona, 29122 Piacenza  
Tel. 0523/602711  
Fax 0523/602702  
e-mail info@piacenzaexpo.it  
www.apimell.it

##### 4-6 Piacenza.

Seminat - 30ª Mostra Mercato delle Piante Ornamentali ed Agrarie, Florovivai, Sementi ed Attrezzature per Giardinaggio e Orticoltura Amatoriale.

Organizzazione: Piacenza Expo Spa, Loc. Le Mose, Strada Statale 10 per Cremona, 29122 Piacenza  
Tel. 0523/602711  
Fax 0523/602702  
e-mail info@piacenzaexpo.it  
www.seminat.it

##### 4-6 Piacenza.

Buon Vivere - 4ª Mostra Mercato di Enogastronomia.

Organizzazione: Piacenza Expo Spa, Loc. Le Mose, Strada Statale 10 per Cremona, 29100 Piacenza  
Tel. 0523/602711  
Fax 0523/602702  
e-mail info@piacenzaexpo.it  
www.buonvivere.info

##### 4-7 Trieste.

Olio Capitale - 5ª Salone degli Oli Extra Vergini Tipici e di Qualità.  
Organizzazione: Fiera Trieste Spa, Piazzale De Gasperi 1, 34139 Trieste

Tel. 040/9494111  
Fax 040/393062  
e-mail olio@fiere.trieste.it  
www.olio capitale.it

##### 6-7 Cremona.

CompraVerde-BuyGreen - Forum Internazionale degli Acquisti Verdi.  
Organizzazione: Adescoop - Agenzia dell'Economia Sociale s.c., Via Boscovich 12, 35136 Padova  
Tel. 049/8726599 - Fax 049/8726568  
e-mail segreteria@forumcompraverde.it  
www.forumcompraverde.it

##### 6-10 Marina di Carrara (Ms).

Mostra Convegno Tirreno C.T. - Ospitalità Italia Tempo di Pane.  
Organizzazione: Tirreno Trade Srl, c/o Centro Direzionale Ollidor, Via Dorsale 9, 54100 Massa  
Tel. 0585/791770  
Fax 0585/791781  
e-mail info@tirenotrade.it  
[www.tirenotrade.it](http://www.tirenotrade.it)

##### 18-20 Cremona.

BioEnergy Italy.  
Segreteria organizzativa: CremonaFiere Spa, Piazza Zellioli Lanzini 1, 26100 Cremona - Per informazioni: Sonia Viola  
Tel. 0372/598205 - 0372/598011  
Fax 0372/598222  
e-mail info@bioenergyitaly.com  
www.cremonafiere.it

##### 19-22 Foggia.

Gate&Gusto - Gestione, Accoglienza, Tecnologie, Risparmio Energetico ed Eventi, Gusto ed Enogastronomia.  
Organizzazione: Solutiongroups Srl, Via Antonio Gramsci 107/A, 71121 Foggia  
Tel. 0881/663821  
Fax 0881/021360 - 0881/330329  
e-mail info@solutiongroups.it  
www.solutiongroups.it

##### 24-26 Parma.

Control Italy - Metrologia e Controllo Qualità.  
Organizzazione: Senaf Srl  
Tel. 02/3320391 - Fax 02/39005289  
e-mail controlitaly@senaf.it  
www.senaf.it



##### 25-27 FieraMilanoCity.

Fa' la Cosa Giusta - Fiera del Consumo Critico e degli Stili di Vita Sostenibili.  
Organizzazione: Terre di Mezzo Eventi, Via Calatafimi 10, 20122 Milano  
Tel. 02/83242426 - Fax 02/83390251  
e-mail info@falacosagiusta.org  
www.falacosagiusta.org

##### 25-27 Bastia Umbra (Perugia).

Agriumbria - 53ª Mostra Nazionale di Agricoltura, Zootecnia, Alimentazione.  
Organizzazione: UmbriaFiere Spa, Piazza Moncada, 06083 Bastia Umbra (Pg)  
Tel. 075/8004005  
Fax 075/8001389  
e-mail info@umbriafiery.it  
www.umbriafiery.it

#### ESTERO

##### 2-3 Francia. Parigi Porte de Versailles

European Sandwich & Snack Show - Salone Europeo degli Operatori della Filiera Sandwich e Snacking.  
Per informazioni: Reed Exhibitions Isg Italy Srl, Via Marostica 1, 20146 Milano  
Tel. 02/4351701 - Fax 02/34538795.  
Contatto: Valentina Prevignano (international sales manager)  
Tel. 02/43517083  
valentina.prevignano@reedexpo.it  
www.reedexpo.it

**Agra - Agricoltura e Ambiente** Settimanale di informazione sulla filiera agroalimentare | ISSN 1121 - 905X | Anno XXXIV 2011  
Direzione: Via Nomentana 257 | 00101 Roma | tel. 0644254205 | fax 0644254239 | www.agranews.com | info@agranews.com  
Direttore responsabile: Giancarlo Dosi | Progetto grafico: B&B creative | Stampa: CSR Roma  
Pubblicità: pagina lettera: 1.000 euro | pubblicita@agranews.com  
Abbonamento annuo: 75,00 euro (include la newsletter settimanale AgraNewsMail) | Costo copia: 0,50 euro | Numeri arretrati: 4,00 euro  
c/c postale: AGRA Srl n. 61767000 | Registrazione Tribunale di Roma n. 17004 del 10.11.1977

# FIERE E SAGRE NAZIONALI

Marzo 2011

La Direzione non assume nessuna responsabilità per le date che eventualmente vengono modificate, e si consiglia gli interessati di rivolgersi direttamente agli organi competenti

## AGRIGENTO

- Mercato - (il venerdì).  
**SCIACCA** - Carnevale - (marzo).

## ALESSANDRIA

- «**L'OFFICINA DELLE MEMORIE**» - Mercatino dell'antiquariato - centro storico, zona p.zza Garibaldi e portici - (la 1ª domenica del mese escluso agosto).  
 - «**1ª EDIZ. DELLA FIERA DEL PANE ARTIGIANALE E DEI PRODOTTI DA FORNO**» - (il 28).

**ACQUI TERME** - «**MERCATINO DEGLI SGAIENTO**» - Antiquariato, Artigianato Artistico e Collezionismo - Corso Bagni - (4ª domenica).

**BASALUZZO** - Mercato dell'antiquariato - p.zza XXV Aprile - (la 1ª domenica del mese).

**BRIGNANO FRASCATA** - Mostra mercato oggetti antichi ed usati - p.zza Aldo Moro - (la 1ª domenica del mese).

**CASALE MONFERRATO** - Mercatino dell'antiquariato - portici di Mercato Pavia, p.zza Castello - (la 2ª domenica e sabato precedente).

- «**MOSTRA DI SAN GIUSEPPE**» - (marzo).

**NOVI LIGURE** - «**NOVANTICO**» - Gran mercato di piccolo antiquariato - c.so Marengo e v.le Saffi - (la 4ª domenica del mese).

- «**MASTRO ARTIGIANO 2011**» - (dal 19 al 20).

**ODALENGO PICCOLO** - «**7ª SAGRA DELL'ULIVO**» - (il 20).

**TORTONA** - «**MOSTRA CONVEGNO AGROENERGIA**» - (dal 3 al 5).

**VALENZA** - «**OFFICINA DEI RICORDI - NOVECENTO**» - p.zza Garibaldi - (la 1ª domenica del mese).

## ANCONA

- «**IL BELLO E IL BUONO AL PIÀ**» - Mercato di artigianato artistico etnico e tipicità - c.so Carlo Alberto - (la 1ª domenica e sabato pomeriggio precedente).

- Mostra mercato di antiquariato, modernariato e collezionismo - p.zza del Papa e p.zza Cavour - (l'ultima domenica e sabato precedente del mese).

- «**MOSTRA INT. FELINA**» - (dal 5 al 6).

## AOSTA

- «**LIBERTÉ ET RESPONSABILITÉ DES JOURNALISTES ET DES MÉDIAS**» - Evento culturale - (il 21).

**BIONAZ** - Carnevale storico della Coumba Freida - (il 5).

**BREUIL-CERVINIA** - Competizione Interforze - evento sportivo - (il 16).

**COGNE** - «**FÊTA DOU BARÒ**» - Feste tradizionali - (il 5).

- Carnevale dei bambini - (il 7).

**COURMAYEUR** - «**TOUR QUOTA 101**» - Animazioni e spettacoli - (dal 5 al 6).

- Festa di Carnevale - (il 6).

- Lo Camentràn - il Carnevale di Courmayeur - (l'8).

**DOUES** - Carnevale storico della Coumba Freida - (dal 6 all'8).

**GIGNOD** - Carnevale storico della Coumba Freida - (dal 5 all'8).

**ÉTROUBLES** - Carnevale storico della Coumba Freida - (dal 3 al 4).

**PONT-SAINT-MARTIN** - 101ª Carnevale Storico - (da marzo a settembre).

**ROISAN** - Carnevale - (dal 5 all'8).

**SAINT-DENIS** - Carnevale dei piccoli - (il 5).

**SAINT-OYEN** - Carnevale storico della Coumba Freida - (il 5).

**SAINT-RHÉMY-EN-BOSSÉS** - Carnevale storico della Coumba Freida - (dal 6 all'8).

**SAINT-VINCENT** - Carnevale di Moron - (il 5).

**TORGNON** - Festa di Carnevale - (l'8).

**VALPELLINE** - Carnevale dei bambini - (il 5).

**VERRÈS** - 63ª Carnevale Storico di Verrès - (dal 5 all'8).

## AREZZO

- «**FIERA ANTIQUARIA**» - (la 1ª domenica e sabato antecedente del mese).

**ANGHIARI** - Mercato settimanale - P.zza Baldaccio - (il mercoledì).

- «**LE COSE RACCONTANO**» - Mercato dell'antiquariato, modernariato e collezionismo - p.zza Baldaccio e vie adiacenti - (la 2ª domenica del mese).

**BIBBIENA** - «**IL MERCATALE**» - Mercato delle produzioni di qualità del territorio, ad ogni edizione del mercato, saranno proposti prodotti diversi secondo la stagionalità - p.zza Tarlati - (ogni 4º sabato del mese).

**SANSEPOLCRO** - «**IL MERCATALE**» - Mercato delle produzioni di qualità del territorio della Valtiberina ma non solo - p.zza Torre di Berta - (ogni 3º sabato del mese).

**TERRANUOVA BRACCIOLINI** - «**FIERA ANTIQUARIA DEL VALDARNO**» - (il 13).

## ASCOLI PICENO

- Mercatino dell'antiquariato, collezionismo, artigianato, modernariato e curiosità - p.zza del Popolo, p.zza Arrigo, Chiostro di San Francesco, p.zza Roma e vie adiacenti - (la 3ª domenica e sabato pomeriggio precedente del mese).

**ACQUAVIVA PICENA** - «**GRAN MERCATINO DELLA ROCCA**» - Antiquariato & collezionismo - Centro cittadino - (nei week end di ogni 2ª settimana del mese).

## ASTI

- Mercatino dell'Antiquariato - p.zza Alfieri e p.zza Libertà - (la 4ª domenica del mese).

- «**AGRO-ARTE DAL PASSATO AL FUTURO**» - p.zza Statuto - (il 2º sabato del mese).

- Mostra mercato oggetti antichi ed usati - centro storico (p.zza S. Secondo e p.zza Statuto) - (la 4ª domenica del mese).

- Mostra mercato oggetti antichi ed usati - (il 27).

**MONASTERO BORMIDA** - «**SAGRA DEL POLENTONISSIMO**» - (il 14).

**NIZZA MONFERRATO** - Mercatino biologico e dell'antiquariato - p.zza Garibaldi, Foro Boario - (la 3ª domenica del mese).

## AVELLINO

**CARIFE** - «**FALÒ DI SAN GIUSEPPE**» - (marzo).

**GUARDIA LOMBARDI** - «**FALÒ DI SAN GIUSEPPE**» - (marzo)

**LIONI** - Mercatino di Lioni - (tutte le domeniche mattina).

- «**FIERA DELLA SS. ANNUNZIATA**» - (marzo).

**SENERCHIA** - «**MOSTRA DEI PRODOTTI TIPICI LOCALI**» - (marzo).

## BARI

- «**LEVANTE PROF 2011**» - Salone nazionale della panificazione, pasticceria, gelateria, pizzeria, birra, vini, bar, ristorazione, pasta fresca, pubblici esercizi & hotel - (dal 13 al 17).

- «**MADE IN MED PROF 2011**» - Salone Nazionale dell'Alimentazione - (dal 13 al 17).

**CORATO** - Mercatino dell'artigianato e del collezionismo - P.zza Sedile, via Roma - (3ª domenica del mese).

**MOLFETTA** - Mercatino dell'artigianato e del collezionismo - P.zza Mazzini - (1ª sabato del mese).

**MONOPOLI** - «**VECCHI TEMPI**» - p.zza XX Settembre - (il 4º sabato e domenica del mese).

**POLIGNANO A MARE** - Antiquari a Polignano a Mare - centro storico - (la 2ª domenica del mese).

**RUTIGLIANO** - Mostra mercato dell'antiquariato - centro storico - (la 1ª domenica del mese, nei mesi di luglio ed agosto solo di pomeriggio).

**TRANI** - «**MERCATINO DELL'ARTIGIANATO E DEL COLLEZIONISMO**» - p.zza Sant'Agostino - (la 2ª domenica del mese).

## BELLUNO

**LONGARONE** - «**AGRIMONT**» - Mostra dell'agricoltura di montagna, attività forestali e gestione dell'ambiente, riscaldamento naturale e prodotti tipici - (marzo).

## BENEVENTO

**SAN LORENZELLO** - Mercato dell'antiquariato - centro storico - (l'ultimo sabato e domenica del mese, escluso aprile che si svolge il penultimo).

## BERGAMO

- «**MERCANTICO**» - Mercatino del piccolo antiquariato - p.zza Vecchia e Lavatoio di via M. Lupo - (3ª domenica del mese, escluso agosto).

- Mercatino - p.zza Angelini - Bergamo Alta - (la 3ª domenica del mese).

- «**BERGAMO CREATIVA 2011**» - (marzo).

- «**EDIL-TECH**» - Rassegna delle macchine e tecnologie per l'edilizia - architettura e risparmio energetico - (dal 24 al 27).

**CLUSONE** - Mercatino dell'antiquariato - p.zza dell'Orologio - (3º sabato di ogni mese).

**COSTA DI MEZZATE** - Antiquariato in cascina - Cascina Fui - (la 1ª domenica del mese).

**MALPAGA** - «**FORUM**» - Mercatino dell'antiquariato e dei prodotti biologici - Aia dell'Antico Castello - (l'ultima domenica del mese).

**MARTINENGO** - Mostra-mercato d'antiquariato e collezionismo - via Tadino e p.zza Maggiore - (la 1ª domenica del mese).

**ROMANO DI LOMBARDIA** - Mercatino dell'antiquariato - portici di via Colleoni e zone limitrofe - (il 1º sabato del mese).

**SERIATE** - «**ANTIQUARIATO IN GALLERIA**» - portici di Galleria Italia - (la 2ª domenica del mese).

**SOTTO IL MONTE GIOVANNI XXIII** - Mercatino dell'antiquariato - zona antistante Palazzo Comunale, p.zza Caduti - (la 1ª domenica del mese).

**TREVIGLIO** - «**ANTICO IN VIA**» - Mercatino dell'antiquariato - centro storico - (la 3ª domenica del mese).

**VERDELLINO/ZINGONIA** - «**LE COSE DELLA NONNA**» - Mercato dell'antiquariato - piazze centrali - (la 4ª domenica del mese).

## BIELLA

- Mercatino del biologico - Giardini Zumaglini - (la 4ª domenica del mese).

- «**CAMPAGNA AMICA**» - (il 14).

**BIELLA / GAGLIANICO** - «**MOTOR VACANZE**» - Salone piemontese del plein air - (dal 4 al 13).

- «**7ª MOSTRA RAZZA PEZZATA ROSSA D'OROPA**» - (il 20).

**SANDIGLIANO** - «**FIERA D'LA CAPLINA**» - (dal 26 al 28).

## BOLOGNA

- «**CELÒ, CELÒ MA MANCA**» - In Piazza San Martino e nella adiacente Via Valdonica, ogni giovedì, escluso il periodo di luglio e agosto, si tiene il mercatino dell'antiquariato e del modernariato - (tutti i giovedì del mese).

- «**LIBRI IN PIAZZA**» - P.zza San Giuseppe - (il 3º venerdì e sabato del mese).

- Mercato antiquariato città di Bologna - p.zza S. Stefano - (la 2ª domenica e sabato precedente).

- «**KIDS LICENSING FORUM**» - Evento dedicato al mercato dei contenuti per bambini e ragazzi in Europa - (marzo).

- «**MC4 - MOTION CONTROL FOR**» - Mostra convegno dedicata alle tecnologie e ai prodotti per il controllo del movimento - (marzo).

- «**MOSTRA MERCATO DEL DISCO USATO E DA COLLEZIONE**» - (marzo).

- «**COM-PA**» - Salone europeo della comunicazione pubblica, dei servizi al cittadino e alle imprese - (dal 1 al 3).

- «**COSMOPACK**» - Salone del packaging creativo, delle tecnologie, della produzione conto-terzi, materie prime e servizi per l'industria cosmetica - (dal 17 al 20).

- «**COSMOPROF WORLDWIDE BOLOGNA**» - Salone int. della profumeria e cosmesi - (dal 18 al 21).

- «**FIERA DEL LIBRO PER RAGAZZI**» - (dal 28 al 31).

**BUDRIO** - «**I PORTICI DELL'ANTIQUARIATO**» - Portici di via Bissolati, via Marconi e p.zza Filopanti - (la 1ª domenica del mese).

- Mercatino dell'ingegno creativo - p.zza Antonio - (la 1ª domenica del mese).

**CASALECCHIO DI RENO** - Mercato dell'antiquariato - Parco Amendola (vicino Teatro comunale) - (la 3ª domenica del mese).

- «**BIJOUX EXPO**» - Salone dei gioielli - (marzo).

- «**BOLOGNA MINERAL SHOW**» - Mostra mercato di minerali, gemme, fossili e conchiglie - (marzo).

**CASTEL SAN PIETRO TERME** - «**CASTRO ANTIQUARIUM**» - Mostra mercato di antiquariato - centro storico - (l'ultima domenica del mese).

**IMOLA** - «**COS'ANTICHE**» - Mercato antiquariato - (il 4º sabato e domenica del mese).

**OZZANO EMILIA** - Mercato dell'antiquariato - portici di via Fosse Ardeatine e via IV Novembre - (il 1º sabato del mese).

**PIEVE DI CENTO** - Mercatino dell'antiquariato - centro storico - (la 4ª domenica del mese).

**SAN GIORGIO DI PIANO** - Mostra mercato di antiquariato e artigianato - via delle Libertà - (la 3ª domenica del mese).

- Mercatino del Tarto e della Ruggine - via delle Libertà - (la 3ª domenica del mese).

**SAN GIOVANNI IN PESCICETO** - Antiquariato in piazza - centro storico (p.zza del Popolo, c.so Italia, via Roma e p.zza Cavour) - (il 3º sabato del mese).

**SAN PIETRO IN CASALE** - Mostra mercato antiquariato e modernariato - centro storico - (il 1º sabato del mese).

**SAVIGNO** - Mostra Mercato del Vecchio e dell'Antico - p.zza XV Agosto - (2ª domenica).

**BOLZANO**

- Mercatino dell'oggetto usato - passeggiate del Talvera - (il 1º sabato del mese, in dicembre anche il 3º sabato).

- Mercato Biologico del Contadino - (il martedì).

- «**LIGNOMEC**» - Fiera specializzata per la lavorazione del legno - (marzo).

- «**BAUMEC**» - Fiera specializzata per macchine ed attrezzature edili - (dal 17 al 20).

- «**VIATEC**» - Fiera specializzata per la costruzione e manutenzione di infrastrutture stradali - (dal 17 al 20).

**BRESCIA**

- Mercatino dell'antiquariato - Quadriportico di p.zza della Vittoria - (la 2ª domenica del mese).

- «**MADE IN STEEL**» - Conferenza e mostra sull'acciaio - (dal 23 al 25).

**CARPENEDOLO** - 53ª Gran carnevale Carpenedolese - (il 5).

**DARFO BOARIO TERME** - «**EXPO CASA**» - (marzo).

- «**EXPO GARDEN**» - Fiera del giardinaggio - (marzo).

- «**IL PAESE DEI BALOCCHI**» - Manifestazione dedicata al mondo dei bambini - (marzo).

**DESENZANO DEL GARDA** - Mercatino dell'antiquariato - p.zza Malvezzi, centro storico - (la 1ª domenica del mese).

**ERBUSCO** - Mercatino di carnevale - sapori e mestieri in allegria - (dal 27-2 al 5-3).

**GAMBARA** - «**FIERA DI SAN GIUSEPPE**» - (dal 19 al 20).

**GUSSAGO** - «**MERCANTIAMO A GUSSAGO**» - Mercatino di antiquariato, modernariato, collezionismo, hobbistica, 9ª edizione - P.zza Vittorio Veneto e sulla via retrostante la sede municipale - (l'ultimo sabato del mese).

**ISEO** - Mercatino dell'antiquariato - p.zza Garibaldi - (la 3ª domenica del mese).

**LONATO** - Mercatino - centro storico - (la 3ª domenica del mese).

**MONTICHIARI** - «**CERCA E TROVA**» - p.zza Santa Maria - (l'ultima domenica del mese).

- «**ALIMENT&ATTREZZATURE**» - Rassegna del settore alimentare, delle attrezzature professionali per la ristorazione, hospitality e servizi alberghieri - (dal 27-2 al 2-3).

- «**COMMERCIAL MARKET EXPO**» - Salone dei veicoli e delle attrezzature per il commercio ambulante - (dal 27-2 al 2-3).

- «**RADIANTISTICA EXPÒ**» - Mostra mercato radiantistico - (dal 12 al 13).

- «**VITA IN CAMPAGNA, LA FIERA**» - La prima manifestazione interamente dedicata all'agricoltore hobbista - (dal 18 al 20).

- «**FARMAITALY**» - Le giornate della farmacia - (dal 25 al 27).

**ORZINUOVI** - Mercatino delle cose antiche e da collezionismo - p.zza Vittorio Emanuele - (la 1ª domenica del mese).

**PALAZZOLO SULL'OGGIO** - «**L'ALBERO DEGLI**

**ZOCOLI**» - Mercato di Antiquariato - P.zza Roma - (3ª domenica).

**POZZOLENGO** - «**FIERA DI SAN GIUSEPPE**» - (dal 17 al 20).

**RONCADELLE** - «**MERCATINO DEL TEMPO CHE FU**» - Mercatino antiquariato - centro Commerciale 2000 - (l'ultima domenica del mese).

**ROVATO** - «**LOMBARDIA CARNE**» - Fiera del bestiame - (marzo).

**RUDIANO** - Mercato dell'artigianato - p.zza Martiri della Libertà - (la 4ª domenica del mese, il pomeriggio).

**BRINDISI**

- Mercato dell'antiquariato - p.zza Centrale, mercato centrale - (la 1ª domenica del mese).

**FRANCAVILLA FONTANA** - «**AGR-ALIM**» - Mostra dell'alimentazione e del florovivaismo - (marzo).

- «**AUTO-MOTO-FITNESS-TEMPO LIBERO**» - Rassegna specializzata - (marzo).

**OSTUNI** - «**ZACARÉDDE**» - mostra mercato antiquari, restauratori e collezionisti - Porta S. Demetrio - (la 2ª domenica del mese).

**CAGLIARI**

- Mostra mercato di antiquariato e artigianato - p.zza Indipendenza, p.zza Michelangelo - (la 1ª e la 2ª domenica del mese).

- «**MERCATINI A CAGLIARI**» - Tradizionale mercatino del Bastione di Saint Remi - Centro storico - (tutte le domeniche dell'anno).

**IGLESIAS** - Mostra scambio di antiquariato - p.zza Lamarmora - (il 1º sabato del mese).

- «**HOSPITANDO SARDEGNA**» - Attrezzature e forniture per alberghi, ristoranti, bar, pizzerie, panifici, gelaterie e altri pubblici esercizi - (dal 27 al 30).

**CALTANISSETTA**

- «**A FERA BIO**» - Mercato equobiologico - parco dell'Istituto Agrario di Caltanissetta, dalle ore 9.00 alle ore 15.00 - (Ultima domenica di ogni mese).

**CAMPOBASSO**

- «**ANTICHE STORIE**» - Antiquariato, modernariato, collezionismo, manifatture artistiche - p.zza della Prefettura - (la 2ª domenica del mese).

**CASERTA**

**ARIENZO** - «**SAGRA DI SAN GIUSEPPE**» - (marzo).

**SESSA AURUNCA** - «**FESTA DELLE COCCELLE**» - (marzo).

**VAIRANO PATENORA** - «**FIERA DI SAN GIUSEPPE**» - (marzo).

**CATANIA**

- Mercatino delle pulci - p.zza Carlo Alberto (solo al mattino e spontaneo) - (tutte le domeniche del mese).

- «**AETNA ANTIQUARIA**» - L'Arte dell'Antico in Piazza - (Tutte le ultime domeniche del mese e sabato precedente).

- «**NAUTA**» - Salone nautico e mediterraneo - (marzo).

- «**PRONTO INTERVENTO EXPO**» - Salone specializzato per la protezione civile - (marzo).

- «**EXPO DELLA PUBBLICITÀ**» - (dal 4 al 6).

**ACIREALE** - «**CARNEVALE DI ACIREALE**» - (febbraio, marzo).

**BELPASSO** - «**SICILIAARTE**» - Mostra int. d'arte moderna e contemporanea - (dal 23 al 27).

**MILITELLO** - «**U TETTU MUORTU**» - Mostra mercato dell'antiquariato - p.zza Santa Maria della Stella e via Porta della Terra - (l'ultima domenica del mese).

**MISTERBIANCO** - Carnevale - (marzo).

**SAN CONO** - «**LA CARRIVALATA**» - (marzo).

**CATANZARO**

**SOVERATO** - Mercato dell'antiquariato - p.zza Cimarosa - (l'ultima domenica del mese).

**CHIETI**

- «**MERCANTICO**» - c.so Marruccio - (la 4ª domenica del mese).

- «**LE BANCARELLE DELL'ANTICO ED ALTRO**» - tantissime, colorate bancarelle proporgono oggetti di antiquariato, collezionismo, modernariato, artigianato ed altro - c.so Trento Trieste, P.zz.le Stazione e via delle Rose - (la 2ª domenica del mese ed il pomeriggio del sabato precedente).

- «**CRITERIUM DEGLI ASSI**» - Evento storico della vita sportiva della città - (seconda domenica).

**LANCIANO** - «**ABITARE OGGI**» - (dal 25 al 27).

**COMO**

- Mercato dell'usato, antiquariato, numismatica e filatelia - p.zza S. Fedele - (il 1º sabato del mese).

**APPIANO GENTILE** - «**APPIANO NATURA**» - (il 13).

**CARIMATE** - Mostra mercato dell'antiquariato - piazzette e portici dell'Antico Torchio - (la 3ª domenica del mese).

**CERNOBBIO** - «**COMOCREA**» - Salone del design tessile - (dal 20 al 21).

**CONSIGLIO DI RUMO** - «**FIERA DI SAN GREGORIO**» - (il 12).

**ERBA** - «**COMMERCANTI PER UN GIORNO**» - (marzo).

- «**MECI**» - Mostra edilizia civile industriale - (marzo).

- «**LARIO WESTERN SHOW**» - Evento dedicato al mondo western e al cavallo - (dal 4 al 6).

**GERA LARIO** - «**FIERA DI SAN GIUSEPPE**» - (il 19).

**MENAGGIO** - «**FIERA DI CARNEVALE**» - (il 7).

**NESSO** - «**FIERA DI MARZO**» - Fiera generale - (il 7).

**SAN FERMO DELLA BATTAGLIA** - Mercatino dell'antiquariato ed artigianato locale - p.zz.le Don Praier - (la 3ª domenica del mese).

**SAN NAZZARO VAL CAVARNA** - «**FIERA DI SAN GIUSEPPE**» - (il 15).

**UGGIATE TREVANO** - «**FIERA ZOOTECNICA**» - (il 20).

- «**FIERA DI SAN GIUSEPPE**» - (il 20).

**COSENZA**

- «**MERCATO DELLA RENELLA**» - Centro storico - (la 2ª domenica del mese).

**BISIGNANO** - «**MERCATINO DI VALLE CRATI**» - Scambio di numismatica, filatelia e collezionismo - v.le Roma - (la 2ª domenica del mese).

**MONTALTO UFFUGO** - «**FIERA EDILMEDITERRANEA**» - Fiera dell'edilizia - (marzo).

**ROSSANO CALABRO** - Mercatino dell'Antiquariato e Modernariato - (la 3ª domenica del mese).

- «**NOSTALGIA D'ALTRI TEMPI**» - Incontri di numismatica, filatelia e collezionismo - p.zza Steri - (la 3ª domenica del mese).

**CREMONA**

- «**CURIOSITÀ IN PIAZZA**» - Mercatino dell'usato - centro storico - (la 3ª domenica del mese).

- Giornata filatelica numismatica cremonese - (dal 12 al 13).

- «**BIOENERGY ITALY**» - Salone della bioenergia - (dal 18 al 20).

- «**VEGETALIA**» - (dal 18 al 20).

**CAPPELLA CANTONE** - «**FIERA DI PRIMAVERA**» - (il 27).

**CASTELLEONE** - Mercatino del piccolo antiquariato - centro storico - (la 2ª domenica del mese).

**PANDINO** - «**XI MOSTRA MERCATO**» - (dal 20 al 21).

**PIZZIGHETTONE** - «**TROVANTICO FRA LE MURA**» - Il settore di Antiquariato, dislocato nel Centro Storico ed all'interno delle suggestive casematte di Pizzighettone - (La quinta domenica del mese, escluso agosto) - occupando tutto il centro storico, dalle ore 8 alle ore 18.

**SONCINO** - Mostra di oggettistica d'epoca - centro storico - (la 4ª e 5ª domenica del mese).

**CROTONE**

- «**FIERA MERCATO DELL'ANTIQUARIATO**» - p.zza del Duomo e p.zza Vittoria - (la 1ª domenica del mese).

**CUNEO**

- Mostra mercato dell'antiquariato - p.zza Europa e c.so Nizza - (l'ultimo sabato del mese).

- «**MOSTRA REGIONALE ZOOTECNICA DI QUARESIMA**» - (marzo).

**BORGO SAN DALMAZZO** - Mercatino dell'Antiquariato e del Collezionismo - Piazza Don Viale - (la 3ª domenica del mese).

- «**UN BORGO DI CIOCCOLATO**» - Fiera del cioccolato - (marzo).

**MONDOVI** - Mercato dell'antiquariato, usato e collezionismo, auto e moto d'epoca e ricambi - p.zza Ellero - (la 4ª domenica del mese).

**NARZOLE** - «**FIERA NAPOLEONICA**» - Mercatino dell'antiquariato, usato, oggettistica vecchia e opere del proprio ingegno - centro storico - (la 3ª domenica del mese).

**SAVIGLIANO** - «**FIERA DI PRIMAVERA**» - (marzo).

- «**FESTA DEL TARTUFO NERO DI SCAGNELLO**» - (dall'11 al 13).

- «**FIERA NAZIONALE DELLA MECCANIZZAZIONE AGRICOLA**» - (dal 18 al 20).

**ENNA**

**LEONFORTE** - «**TAVOLATE DI SAN GIUSEPPE**» - Tour di tavolate imbandite artisticamente di tutte le giottonerie di stagione e fuori stagione per la Festa di San Giuseppe - (marzo).

**FERMO**

- «**TIPICITÀ**» - Festival dei prodotti tipici delle marche - (marzo).

**MAGLIANO DI TENNA** - Mercato di Magliano di Tenna - (ultima domenica del mese).

**SERVIGLIANO** - Mercato di Servigliano - (1° e 3° lunedì del mese).

**FERRARA**

- «**FIERA COSE D'ALTRI TEMPI**» - p.zza Trento Trieste e p.zza Castello - (la 1ª domenica e sabato precedente).

- «**MERCATINO DELL'ARTIGIANATO ARTISTICO**» - Oggetti di artigianato in vetro, ceramica, legno, carta, stoffa - p.zza Savonarola - (la 3ª domenica del mese).

- «**MERCATINO DELL'ARTIGIANATO E OPERE DEL PROPRIO INGEGNO**» - Esposizione e vendita di oggetti realizzati da hobbisti ed artisti nel tempo libero - p.zza Trento Trieste - (la 4ª domenica di ogni mese).

- «**MERCATINO DEI PRODOTTI BIOLOGICI**» - Prodotti naturali biologici, erboristici, erbe aromatiche, spezie, prodotti del sottobosco, confetture, prodotti di apicoltura, per la cura del corpo e per la casa - p.zza Trento Trieste - (la 2ª domenica di ogni mese).

- «**STORIA IN FIERA**» - Fiera della rievocazione storica - (dal 5 al 6).

- «**RESTAURO**» - Salone dell'arte del restauro e della conservazione dei beni culturali e ambientali - (dal 30-31 ai 2-4).

- «**CENTO - «IL MERCATINO DELLE COSE ANTICHE**» - Mostra mercato e scambio di oggetti di antiquariato, hobbistica e artigianato artistico - p.zza e c.so Guercino, p.zza della Rocca - (la 3ª domenica del mese).

**MIRABELLO** - Mostra scambio d'altri tempi, dell'hobby e collezionismo - centro storico - (il 3° sabato del mese).

**STELLATA DI BONDENO** - Mostra scambio di antiquariato, collezionismo e curiosità - Borgo Medievale, area golanale attorno alla Rocca Possente - (la 2ª domenica del mese).

**FIRENZE**

- «**ARTI & MESTIERI**» - fiera antiquariato - p.zza Tanucci - (il 3° sabato del mese).

- «**IL MERCATO DI PIAZZA DEI CIOMPI**» - (l'ultima domenica del mese).

- «**OLTRARNO PROMUOVE**» - p.zza S. Spirito e Borgo Tegliato - (la 2ª domenica del mese).

- «**FORTEZZA ANTIQUARIA**» - p.zza Indipendenza, Giardini della Fortezza da Basso - (il 3° sabato e domenica del mese).

- «**SALONE DEL MOBILE DI FIRENZE**» - (marzo).

- «**SALONE IMMOBILIARE DI FIRENZE**» - (marzo).

- «**CONOSCERE E CURARE IL CUORE 2011**» - XVIII Congresso di Cardiologia del Centro per la Lotta contro l'Infarto Onlus - Palazzo dei Congressi - (dal 4 al 6).

- «**CORA 2011 INT. CONGRESSO ON CONTROVERSIES IN RHEUMATOLOGY AND AUTOIMMUNITY**» - Palazzo dei Congressi - (dal 10 al 12).

- «**TASTE**» - In viaggio con le diversità del gusto - (dal 12 al 14).

- «**FIERA PROMOZIONALE DI S. SPIRITO**» - (il 13).

- «**FIERUCOLA DI SAN GIUSEPPE**» - (il 20).

- «**XVII CONGR. NAZ. DI RADIOPROTEZIONE DELL'ANPEQ - NUOVI RUOLI E COMPETENZE PER L'ESPERTO QUALIFICATO**» - Palazzo dei Congressi - (dal 24 al 25).

- «**FIERA PROMOZIONALE GALLUZZO IN FIERA**» - Piazza Acciaiali - (il 27).

**BARBERINO DI MUGELLO** - Mercatino delle curiosità - Giardini Comunali - (la 2ª domenica del mese).

**DICOMANO** - Mostra mercato dell'usato, artigianato e antiquariato - via Dante Alighieri e p.zza Buonamicci - (la 3ª domenica del mese).

**FIESOLE** - Mercato del piccolo antiquariato - p.zza Mino - (la 1ª domenica del mese).

- «**IL TRIOCCO**» - Mercatino dell'artigianato e del collezionismo - centro storico - (la 2ª domenica del mese).

**GREVE IN CHIANTI - «MERCATINO BIOLOGICO GREVIGIANO - IL PAGLIAIO**» - Prodotti alimentari e dell'artigianato rigorosamente naturali - Piazza G. Matteotti - (ogni quarta domenica del mese da febbraio a novembre).

- «**SAGRA DELLE FRITTELLE**» - (dal 19 al 20).

**INCISA VALDARNO** - Mercatino di antiquariato e collezionismo - P.zza Capanni - (il 2° sabato del mese).

**MONTELUPO FIORENTINO - «DOMENICA IN CERAMICA**» - Centro Espositivo Excelsior Expo, c.so Garibaldi e vie limitrofe - (la 3ª domenica del mese).

**SCARPERIA - «COLLEZIONARE IN PIAZZA**» -

Borsa scambio di antiquariato, rigatteria, collezionismo, numismatica e filatelia - centro storico - (la 1ª domenica del mese).

**SESTO FIORENTINO - «FIERA ANTIQUARIA**» - P.zza Vittorio - (la 1ª domenica del mese).

**FOGGIA**

- «**GATE & GUSTO**» - (dal 19 al 22).

- «**MARMOSUD**» - Salone dei marmi, graniti, pietre e loro derivati - (dal 25 al 27).

- «**SALONE BIOEDILIZIA E QUALITÀ DELL'ABITARE**» - (dal 25 al 27).

**FORLÌ-CESENA**

**FORLÌ - «MERCATISSIMO ARTIGIANALE E NON**» - Mobili, libri, riviste, dischi, giocattoli, biancheria, abiti, oggettistica e varie - Area Trasportuale, via Copernico 83 - (la 2ª domenica del mese).

- «**NATURAL EXPO**» - Fiera della salute e del benessere - (dal 4 al 6).

- «**OLD TIME SHOW**» - Auto e moto d'epoca - (dal 12 al 13).

- «**VINTAGE**» - La moda che vive due volte - (dal 18 al 20).

- «**VERNICE ART FAIR**» - Fiera d'arte contemporanea - (dal 25 al 27).

**SAVIGNANO SUL RUBICONE - «MOSTRA-SCAMBIO DI ANTIQUARIATO E COLLEZIONISMO**» - Appuntamento riservato ad hobbisti ed espositori che scambiano oggetti d'antiquariato e collezionismo - centro storico della città - (ogni 1ª domenica del mese).

**TREZZOIO** - Mercato settimanale - (Tutti i martedì).

**CESENA - «MERCATINO DEI RICORDI**» - antichità in galleria - c.so Garibaldi, Mazzini e Galleria Oir - (il 1° sabato del mese).

- «**C'ERA UNA VOLTA...ANTIQUARIATO**» - mostra di antiquariato, collezionismo, oggettistica - padiglioni dell'area fieristica Fiera di Cesena, via Dismano 3845, Borgo Pievesestina (FC) - (la 3ª domenica e sabato precedente).

**FROSINONE**

- «**MOSTRA MERCATO DELL'ANTIQUARIATO E DELL'ARTIGIANATO**» - p.zza Valchiera e vie adiacenti - (la 1ª domenica del mese).

**CASSINO - «MOSTRA MERCATO DELL'ANTIQUARIATO**» - c.so della Repubblica - (la 3ª domenica del mese).

**SORA - «SORA ANTIQUARIA**» - c.so Volsci - (la 2ª domenica del mese).

- «**MOSTRA SCAMBIO**» - Mostra scambio auto, moto, ricambi e accessori d'epoca - (dal 5 al 6).

**VEROLI - «MOSTRA MERCATO DELL'ANTIQUARIATO**» - p.zza Duomo - (la 4ª domenica del mese).

**GENOVA**

- «**ANTIQUARI NELLA GENOVA ANTICA**» - Palazzo Ducale e piazze limitrofe - (la 1ª domenica e sabato precedente del mese).

- «**ANTIQUARIATO E ARTE**» - via Cesare e via Fiasella - (il 3° sabato del mese).

- «**MERCATINO DELL'ANTIQUARIATO**» - Galleria Mazzini, dietro Teatro Carlo Felice - (il 4° mercoledì e giovedì seguente).

- «**ANTIQUARIATO EN PLEIN AIR**» - via Cairoli - (il 2° sabato del mese).

- «**PRIMAVERA**» - Campionaria della casa, del regalo e del tempo libero - (dal 25-2 al 6-3).

**BOGLIASCO** - Mercato dell'antiquariato - p.zza XXVI Aprile - (la 3ª domenica del mese).

**CHIAVARI** - Mostra mercato di antiquariato - via Martiri della Liberazione, via Vittorio Veneto, via Bighetti e via Vecchie Mura - (la 2ª domenica e sabato precedente del mese).

**LAVAGNA - «ANTIGAGGE E DEMOE**» - Mercatino dell'Antiquariato, Artigianato e Hobbistica - via Cavour e via Nuova - (3° sabato del mese).

**PEGLI - «MERCATINO DELL'ANTIQUARIATO & MODERNARIATO**» - Con mostra di pittura e artigianato - sul Lungomare di Pegli - (l'ultima domenica del mese).

**RAPALLO - «IL TARLO**» - Mercato di antiquariato - p.zza Garibaldi, p.zza da Vigo, Vico e p.zza del Pozzo, via Venezia - (la 4ª domenica del mese).

**SANTA MARGHERITA LIGURE** - Mercatino dell'antiquariato - via Gramsci (di fronte Lungomare) - (il 3° sabato e domenica del mese).

**GORIZIA**

- «**LA SOFFITTA IN PIAZZETTA**» - p.zza N. Tommaseo - Mercatino - (la 1ª domenica del mese).

- «**POLLICE VERDE**» - Esposizione-mostra mercato giardino, verde urbano, ecologia, vivere all'aria aperta - (dal 18 al 20).

**GROSSETO**

- «**MAREMMANDO**» - Arti e sapori della Maremma - Centro storico - (la 2ª domenica e sabato precedente).

- «**AVANTITUTTA**» - Mostra mercato sull'economia del mare - (dal 11 al 13).

- «**GIARDINI DI MARZO**» - Mostra mercato florovivaismo, attrezzature e giardinaggio - (dal 25 al 27).

**FOLLONICA - «FOLLONICA ANTIQUARIA E...ALTRO**» - Fiera antiquario, artigianato, collezionismo, rigatteria, mobili, arte e modernariato - p.zza Sivieri - (la 4ª domenica e sabato precedente).

**MARINA DI GROSETO - «MAREMMA ANTIQUARIA**» - mercatino delle cose antiche e meno, numismatica, collezionismo e tante curiosità - via 24 Maggio, p.zza davanti alla Chiesa - (la 3ª domenica e sabato precedente).

**ORBETELLO - «NEL CORSO DEL TEMPO**» - centro storico - (la 1ª domenica e sabato antecedente).

**SATURNIA** - Mostra Mercato Antiquariato, Artigianato, Collezionismo, Arte e Curiosità - p.zza Vittorio Veneto - (la 3ª domenica e sabato precedente).

**SCANSANO - «MERCA...TANTE!!**» - mercato dell'artigianato, antiquariato e opere del proprio ingegno - nella bella cornice del Parco delle Cascine - (ogni 2° week end del mese).

**IMPERIA**

**DIANO MARINA - «DIANO COLLEZIONE**» - Antiquariato, Oggettistica Vecchia e Collezionismo - (1ª domenica del mese).

**SAN BARTOLOMEO AL MARE** - Mercatino dell'antiquariato, collezionismo ed oggettistica vecchia - centro storico - (il 2° sabato del mese).

**TAGGIA** - Vecchi oggetti e curiosità, collezionismo - sabato ad Arma di Taggia in v.le delle Palme e la domenica a Taggia in via Soleri - (il 3° sabato e domenica del mese).

**VENTIMIGLIA** - Mercato dell'antiquariato - via Hambury - (il 3° sabato del mese).

**ISERNA**

**AGNONE - «FIERA DELL'INCORONATA**» - (marzo).

**CASTELPETROSO - «FIERA DEL SANTUARIO**» - (marzo).

**FORLÌ DEL SANNO - «FIERA DI SANT'EMIDIO**» - (marzo).

**L'AQUILA**

- «**L'ANTICO SOTTO IL PORTICO**» - antiquariato, collezionismo, rigatteria - antichi portici del Convitto Nazionale, c.so Principe Umberto 12 - (la 2ª domenica e sabato precedente).

**LA SPEZIA**

- «**CERCANTICO NEL GOLFO DEI POETI**» - mostra mercato oggetti antichi e da collezione - p.zza Cavour (al coperto) - (la 1ª domenica del mese).

- «**CONVEGNO NAZIONALE DI POLIZIA LOCALE**» - (marzo).

- «**CERCANTICO**» - (il 6).

- «**FIERA CAMPIONARIA CITTÀ DELLA SPEZIA**» - (dal 12 al 20).

**SARZANA - «WEEK END IN SOFFITTA**» - centro storico - (il 4° sabato e domenica del mese).

- Le vie degli artigiani e degli antiquari - vie del centro storico - (tutto l'anno).

**LATINA**

- il Mercatino della memoria - p.zza del Popolo - (la 1ª domenica del mese).

**CISTERNA DI LATINA** - La festa dell'antiquariato - centro città - (la 2ª domenica del mese).

**FORMIA** - Mostra mercato del collezionismo di ogni epoca e provenienza - Corte del Palazzo Comunale - (la 4ª domenica del mese).

**SABAUDIA - «IL MERCATINO DI CIRCE**» - Antiquariato, modernariato, artigianato, collezionismo - centro storico - (la 4ª domenica del mese).

**TERRACINA** - Antiquariato, arte, artigianato artistico, collezionismo - p.zza Garibaldi - (il 4° sabato e domenica del mese).

**LECCE**

- Mostra mercato dell'antiquariato e modernariato - p.zza Libertini - (l'ultima domenica del mese).

**CUTROFIANO - «FESTA DI SAN GIUSEPPE E SAGRA DELLA ZEPPOLA**» - (marzo).

**UGGIANO LA CHIESA - «LE TAVOLE DI SAN GIUSEPPE**» - (marzo).

**LECCO**

- Mercatino del collezionismo d'antiquariato - p.zza XX Settembre e p.zza Cermenati - (la 1ª domenica del mese).

**IMBERSAGO** - Mercatino dell'antico - (il 20).

**TACENO - «FIERA DELLA MADONNA DI MARZO**» - (il 28).

**LIVORNO**

**PIOMBINO** - Mercatino dell'antiquariato - c.so Italia

e p.zza Verdi - (la 2ª domenica e sabato antecedente del mese).

**ROSIGNANO MARITTIMO** - «**VERDEORO**» - Olio di oliva e dintorni - (dall'11 al 13).

**LODI**

- Mercatino dell'antiquariato - p.zza Castello - (la 1ª domenica del mese).

**CASALPUSTERLENGO** - Mercatino dei Mille - via Garibaldi - (2ª sabato).

**LODIVECCHIO** - Mercatino dell'antiquariato - p.zza Vittorio Emanuele - dall'alba al tramonto - (la 1ª domenica del mese).

**ZELO BUON PERSICO** - Mostra di oggettistica d'epoca - centro storico - (la 1ª domenica del mese).

**LUCCA**

- Mercato antiquario di Lucca - centro storico (p.zza Antelminelli, p.zza S. Martino e zone limitrofe) - (la 3ª domenica e sabato precedente del mese).

- «**VERDE MURA**» - Mostra mercato del vivere all'aria aperta - (dal 25 al 27).

**FORTE DEI MARMI** - Mercato antiquario del Forte - p.zza Dante - (la 2ª domenica e sabato precedente).

**PIETRASANTA** - Antichità in piazza - p.zza Duomo - (la 1ª domenica del mese).

**SERAVEZZA** - «**FIERA DI SAN GIUSEPPE**» - (il 19).

**VIAREGGIO** - Mercato dell'antiquariato - p.zza D'Azeglio - (la 4ª domenica e sabato precedente del mese).

**MACERATA**

- «**PROGETTO VERDE**» - Fiera del verde professionale e amatoriale - (marzo).

**CAMERINO** - Mercatino dell'antico sottocorte - quattrocentesco Quadrilatero dell'antica Marca - (la 4ª domenica del mese).

**CIVITANOVE MARCHE** - «**RADIANTISTICA**» - Mostra mercato nazionale di radiantistica, elettronica e hobbistica - (marzo).

**POLLENZA** - «**ARTISTI IN FIERA**» - Centro Commerciale Isabella, loc. Casette Verdini - (tutti i sabati e domeniche del mese).

**PORTO RECANATI** - Mercatino dell'antiquariato, dell'artigianato e dei prodotti tipici - (ogni 2ª domenica del mese).

**TOLENTINO** - «**FIERANTICUA**» - Antiquariato e artigianato artistico - centro storico - (la 4ª domenica del mese).

**MANTOVA**

- Mercatino dell'antiquariato - p.zza Virginiana - (la 3ª domenica del mese).

- «**MANTOVA IN CASA**» - Mostra arredamento, complementi e materiali per la casa - (dall'11 al 13 e dal 18 al 20).

**ASOLA** - Mercatino dell'antiquariato - p.zza XX Settembre e centro storico - (la 3ª domenica del mese).

**BOZZOLO** - Carnevale - (il 6).

- «**FIERA DI SAN GIUSEPPE**» - (il 20).

**CASTIGLIONE DELLE STIVIERE** - Mercatino del collezionismo e hobbistica - Grosso Parco Pastore - (la 4ª domenica del mese).

**CERESARA** - «**FIERA DELLA POSSENTA**» - (dal 25 al 29).

**FELONICA** - Mercato dell'antiquariato, artigianato, collezionismo e curiosità - via Garibaldi - (tutte le festività infrasettimanali).

**GONZAGA** - «**DEL C'ERA UNA VOLTA**» - Mercatino di antiquariato e collezionismo - p.zza Matteotti e vie adiacenti - (tutte le festività infrasettimanali e la 4ª domenica dei mesi che ne hanno 5).

- «**ESPOSIZIONE INT. CANINA**» - (dal 5 al 6).

- «**IL LAMBRUSCO E I SAPORI D'ITALIA**» - Rassegna enogastronomica dei prodotti tipici italiani - (dal 12 al 13).

- «**MONDO BONSAI**» - (dal 12 al 13).

- «**FIERA DELL'ELETTRONICA**» - (dal 26 al 27).

- «**FOTOGRAFIA 1000NARIA**» - Mostra mercato e sala posa con modelle professioniste - (dal 26 al 27).

**MAGNACAVALLLO** - Mercatino delle cose antiche - Giardino pubblico e vie del paese - (la 3ª domenica).

**OSTIGLIA** - «**MOSTRA SCAMBIO COSE DEL PASSATO**» - Oggettistica d'antiquariato, collezionismo e artigianato - centro storico - (la 1ª domenica del mese).

- «**L'ARTE E L'ANTICO**» - Centro storico - (1ª domenica del mese).

**POGGIORUSCO** - «**ANTICHITÀ DELLA CORTE DEL POGGIO**» - Mercato di cose d'altri tempi ed oggetti da collezione - c.so Matteotti (portici) - (la 2ª domenica del mese).

**RIVAROLO MANTOVANO** - Mercatino sotto i portici - p.zza Finzi - (il 4º sabato del mese).

**SABBIONETA** - Mostra-scambio piccolo antiquariato - via Vespasiano Gonzaga, via Gherardo, via Rodolfi - (la 1ª domenica del mese).

**SAN BENEDETTO PO** - Mercatino dei ricordi - p.zza Matteotti e via E. Ferri - (la 1ª domenica del mese).

**SAN MARTINO DALL'ARGINE** - «**S. MARTINO ANTIQUARIA**» - Mostra mercato di antiquariato ed oggettistica, 12ª edizione - la splendida cornice dei portici gonzagheschi di P.zza Castello - (l'ultima domenica di ogni mese).

**SUZZARA** - «**COSE D'ALTRI TEMPI**» - Mercatino dell'antiquariato - p.zza Garibaldi e p.zza Castello - (l'ultima domenica del mese).

**MASSA**

**AULLA** - «**FIERA SAN DONATO**» - (il 6).

- «**FIERA SAN BENEDETTO**» - (il 22).

**CARRARA** - «**TIRRENOCLUB**» - Attrezzature e forniture per alberghi, ristoranti, bar, gelaterie, pasticcerie, panifici, pizzerie, pub, comunità e strutture ricettive - (marzo).

**MATERA**

- Mercato di Matera - (ogni sabato del mese).

- «**MATERA IN MUSICA**» - (fino al 22-3).

**MESSINA**

**ACQUEDOLCI** - Carnevale - (marzo).

**ANTILLO** - Carnevale - (marzo).

**FRANCIVILLA** - Carnevale - (marzo).

**GIARDINI NAXOS** - «**NASSO ANTICA**» - Antiquariato a Naxos - (marzo).

**GIOIOSA MAREA** - Carnevale - (marzo).

**LARDERIA** - «**SAGRA DI CARNEVALE**» - (marzo).

**NOVARA DI SICILIA** - «**SAGRA DEL MAIORCHINO**» - (marzo).

**RODI' MILICI** - Carnevale - (marzo).

**SAPONARA** - Carnevale - (marzo).

**MILANO**

- «**ANTIQUARI AL LIDO**» - Piazzale Lotto - (la 2ª domenica del mese).

- «**BORSINO DELLA FILATELIA E DELLA CARTOLINA**» - filatelia, figurine, carte intestate, fascette per sigari, spartiti musicali, lamette da barba, penne stilografiche e orologi - Gallerie Cordusio - (tutte le domeniche del mese).

- «**MERCATINO DEL PICCOLO ANTIQUARIATO**» - collezionismo, oggetti vari e usati - area Centro Commerciale Bonola (fermata MM Bonola) - (tutte le domeniche del mese).

- «**MERCATINO ANTICUARIO DI BRERA MILANO**» - le vie Fiori Chiari, Formentini, della Madonna - (la 3ª domenica del mese).

- Borsa scambio orologi Swatch, giocattoli d'epoca e modellismo - ristorante self-service Se.Fi.Co. via Anna Kuliscioff 31, (zona Lorenteggio, Bisceglie MM1) - (la penultima domenica del mese).

- «**MERCATONE DELL'ANTIQUARIATO**» - Ripa Ticinese, Alzaia Naviglio Grande, via Gorizia, via Pasquale Paoli - (l'ultima domenica del mese).

- «**MERCATINO DEL VINTAGE**» - via Corsico - (l'ultima domenica del mese).

- «**VECCHI LIBRI IN PIAZZA**» - Mercato di libri antichi, vecchi ed esauriti - portici di p.zza Diaz - (la 2ª domenica del mese).

- «**MILANO MODA DONNA**» - Presentazione delle collezioni donna autunno/inverno - (dal 23-2 all'1-3).

- «**WHITE**» - (dal 27-2 all'1-3).

- «**WHITE BEAUTY**» - (dal 27-2 all'1-3).

- «**BIBLIOSTAR**» - Esposizione di servizi, tecnologie e arredi per le biblioteche - (marzo).

- «**CABLING**» - Convegno sul cablaggio - (marzo).

- «**ITALIA BEER FESTIVAL**» - Salone della birra artigianale - (marzo).

- «**MILANOFIL**» - Esposizione filatelica nazionale - (marzo).

- «**MOSTRA DEL LIBRO ANTICO**» - (marzo).

- «**OMAT**» - Mostra convegno di applicazioni e tecnologie per l'information management - (marzo).

- «**PLANET CARD**» - Card e sistemi di pagamento - (marzo).

- «**SIKURA MEETING**» - Convention d'affari sulla sicurezza - (marzo).

- «**MY FAIR**» - Salone lifestyle al femminile - (dal 4 al 6).

- «**PROMOTION EXPO**» - Fiera della comunicazione e del marketing di relazione - (dal 9 all'11).

- «**CARTOONICS**» - Salone del fumetto, dei cartoons, del collezionismo e dei games - (dall'11 al 13).

- «**COLLECTA**» - Mostra mercato degli appassionati di collezionismo e i cacciatori di memorie - (dall'11 al 13).

- «**HOBBY SHOW MILANO**» - Salone delle belle arti e della creatività manuale - (dall'11 al 13).

- «**LUDICA/LUDICARENA**» - Festival italiano del gioco e del videogioco - (dall'11 al 13).

- «**WEEKEND DONNA**» - Tre giorni esclusivi per la donna e le sue passioni - (dall'11 al 13).

- «**METRORAIL**» - Salone delle metropolitane - (dal 14 al 17).

- «**FILO**» - Salone int. dei filati e fibre per tessitura ortogonale e circolare per abbigliamento, arredamento e tessili tecnici - (dal 16 al 17).

- «**FA' LA COSA GIUSTA!**» - Fiera nazionale del consumo critico e degli stili di vita sostenibili - (dal 25 al 27).

- «**FIMEART EXPO**» - Salone europeo del belle arti e cornici - (dal 25 al 27).

- «**PHOTOSHOW**» - Fotografia e creazione d'immagini digitale - (dal 25 al 28).

- «**ESXENCE - THE SCENT OF EXCELLENCE**» - L'evento della profumeria d'arte - (dal 31-3 al 3-4).

**ABBIATEGRASSO** - Mostra mercato di antiquariato, modernariato, hobbistica, artigianato biologico - ex Convento di S. Chiara, Istituto Camillo Golgi, c.so San Martino - (la 3ª domenica del mese).

- «**62ª FIERA DI SAN GIUSEPPE**» - Sport, tempo libero e giochi, fitness, veicoli, trasporti e relative attrezzature - (dal 19 al 20).

**ASSAGO** - «**MISEX**» - Fiera del sesso - (marzo).

- «**HOBBY SHOW**» - (marzo).

**BOLLATE** - Mercato dell'antiquariato e usato - Piazza della Resistenza - (tutte le domeniche).

**BUCCINASCIO** - «**PULCI E NON SOLO**» - via Emilia - (la 2ª e la 5ª domenica del mese).

**CASARILE** - «**MERCATINO DEL BORGO DI CASARILE**» - mercatino dell'antiquariato, artigianato, etnico, collezionismo ed hobby - centro storico - (la 3ª domenica del mese).

**CESANO BOSCONI** - «**PULCI E NON SOLO**» - via de Nicola, Strada Nuova Vigevanese (di fronte ai magazzini Metro, uscita Tangenziale Ovest Lorenteggio) - (la 1ª e la 5ª domenica del mese).

**CESATE** - Mercatino dell'antiquariato, collezionismo ed artigianato artistico - via C. Romano e vie limitrofe - (la 2ª domenica del mese).

**CORBETTA** - Mercatino dell'antiquariato e modernariato, hobbistica e collezionismo - centro storico, via Madonna e p.zza Borsellino - (la 1ª domenica del mese).

**CORMANO** - Mercatino dell'usato e dell'antiquariato - Campo Sportivo, v.le Europa - (tutti i sabati mattina).

**CORSICO** - «**PULCI E NON SOLO**» - via Togliatti, Strada Nuova Vigevanese - (la 3ª e la 5ª domenica del mese).

**CUSAGO** - «**MERCATINO DELL'ANTIQUARIATO - BIOLOGICO**» - mostra mercato dell'antiquariato, alimentari, cosmetica, artigianato, giocattoli - vie del centro storico - (la 2ª domenica del mese).

**GORGONZOLA** - «**ARTE E CULTURA**» - via Cavour e p.zza Italia - (la 1ª domenica del mese).

**LIMBIATE** - Mercatino di scambio e baratto - via Cervi - (tutti i sabati).

- Mercatino Antiquario - Piazza Tobagi - (tutti i sabati).

**MELZO** - Mercatino dell'antiquariato - p.zza della Repubblica - (la 3ª domenica del mese).

**RHO** - «**MIDO**» - Mostra int. di ottica, optometria, oftalmologia - (dal 4 al 6).

- «**MIPEL**» - Salone int. della pelletteria - (dal 6 al 9).

- «**MICAM SHOEVENT**» - Esposizione int. della calzatura - (dal 6 al 9).

- «**MIFUR**» - Salone int. della pellicceria e della pelle - (dal 6 al 9).

- «**IN-COSMETICS**» - Salone degli ingredienti per la cura della persona - (dal 29 al 31).

**ROBECCO SUL NAVIGLIO** - «**FIERA DEL NAVIGLIO GRANDE**» - tradizionale mercatino dedicato all'artigianato, hobbistica e antiquariato - collocato nella suggestiva cornice delle splendide ville di Robecco sul Naviglio - (l'ultima domenica del mese).

**SAN DONATO MILANESE** - Mercato dell'antiquariato - p.zza delle Pieve - (la 1ª domenica del mese).

- Mercato delle pulci e non solo - Parcheggio 5º palazzo Snam, via Emilia - (la 4ª domenica del mese).

**SEGRATE** - «**BROCANTAGE - TOP ANTIQUES**» - Fiera dell'antico - Parco esposizioni Novegro - (marzo).

- «**DEEALLAGE INDOOR**» - Mercato di rifornimento per antiquari - Parco esposizioni Novegro - (marzo).

- «**IL BAGAGLIAIO**» - Mercatino oggetti d'occasione - Parco esposizioni Novegro - (marzo).

- «**ITALIA VACANZE**» - Mostra mercato specializzata dei mezzi e della attrezzatura e località per i turisti all'aria aperta - Parco esposizioni Novegro - (dal 4 al 6).

- «**SIMPLE MILANO**» - 1ª Rassegna del computing & gaming - Parco esposizioni Novegro - (dall'11 al 13).

- «**HOBBY MODEL EXPO**» - Modellismo - Parco esposizioni Novegro - (dal 26 al 28).

- «**54a BORSA SCAMBIO**» - Bambole e giocattoli d'epoca - Parco esposizioni Novegro - (il 27).

- «**FESTIVAL DEL FUMETTO**» - Salone del fumetto e del videogames - Parco esposizioni Novegro - (dal 5-2 al 6-5).

**SENAGO - «LA LANTERNA MAGICA»** - mercatino dell'antiquariato, artigianato, etnico, collezionismo, hobby - centro storico - (l'ultima domenica del mese).

**SESTO SAN GIOVANNI** - Mercato delle pulci e dell'antiquariato - centro storico, p.zza Oldrini - (il 1° sabato del mese).

- Mercatino biologico - p.zza Martiri - (la 3ª domenica del mese).

**SETTIMO MILANESE** - Mercatino dei rigattieri - presso via Grandi, p.zza del Mercato - (tutte le domeniche del mese).

**VAPRIO D'ADDA - «CASAMBIENTE»** - Mostra mercato dell'arredamento e dei complementi d'arredo per la casa - (dal 4 al 13).

- «**ANTIQUARI IN VILLA**» - Mostra mercato nazionale di alto antiquariato - (dal 26-3 al 3-4).

**MODENA**

- «**CHILDREN'S TOUR**» - Salone delle vacanze 0-14 - (dal 18 al 20).

- «**PLAY**» - Festival del gioco - (dal 26 al 27).

**CARPI** - Antico a Carpi alla corte di Re Astolfo, centro storico - (il 2° sabato del mese, escluso agosto, ad ottobre è escluso solo in concomitanza con la Maratona d'Italia).

**PAVULLO** - Mercatino del Passato - p.zza Toscanini - (la 1ª domenica del mese).

**SAN FELICE SUL PANARO** - Il mercatino delle antiche meraviglie - p.zza Matteotti e portici del centro - (la 1ª domenica del mese).

**SASSUOLO - «PICCOLO PIAZZA ANTICA»** - mercato dell'antiquariato - presso p.zza Garibaldi - (il 1° sabato del mese).

**SPILAMBERTO - «MERCATO TEMATICO "800 E DINTORNI"»** - mercatino dell'antiquariato - p.zza Caduti Libertà, centro storico - (la 3ª domenica del mese, nel mese di settembre la 2ª domenica).

**VIGNOLA** - Mercatino dell'antiquariato - v.le Mazzini - (il 3° sabato del mese).

**MONZA E BRIANZA**

**AGRATE BRIANZA** - Mercatino dell'antiquariato, collezionismo, artigianato ed oggettistica - p.zza San Paolo - (la 1ª domenica del mese).

**ARCORE** - Mostra dell'artigianato e dell'antiquariato - via Umberto I - (l'ultima domenica del mese).

**DESIO** - Mercato dell'antiquariato e dell'usato - pozzo antico - (2° sabato del mese).

**MONZA** - Il mercato dell'antiquariato - via Bergamo, via Pesa del Lino - (la 2ª domenica del mese).

- «**GRAZIE NATURA - MERCATINO BIOLOGICO**» - Alimentari, cosmetica, abbigliamento, libri - p.zza Duomo - (la 4ª domenica del mese).

- 19° Referendum Gastronomico - Il risveglio della cucina monzese e brianzola, nei ristoranti tipici di Monza e Brianza - (fino al 25-06).

**NOVA MILANESE - «VISION OF FEMINITY»** - Un gioco di mostre e sfilate, al Bar Centrale - (fino al 13-3).

**NAPOLI**

- «**FIERA ANTIQUARIA NAPOLETANA**» - Villa Comunale, v.le Dohrn - (la 3ª domenica e sabato precedente).

- «**COLLEZIONANDO & FATTO A MANO**» - Uno spazio per ogni tipo di collezionismo e oggetti fatti a mano - Villa Comunale, via Caracciolo - (tutte le domeniche mattina).

- «**ENEGRYMED**» - Mostra convegno sulle fonti rinnovabili e l'efficienza energetica nei paesi del mediterraneo - (marzo).

- «**NAUTICSUD**» - Salone int. della nautica - (dal 12 al 20).

- «**PROGETTO "LEGGIAMOCI FUORI SCUOLA"**» - Convegno - Sala Convegni Grecia - (fino all'11-4).

**SORRENTO - «EXMEETEX»** - Incontri mirati tra le più esclusive e prestigiose location e destinazioni italiane e il top della domani MICE - (marzo).

**VISCIANO** - Mercatino di Visciano - (1ª domenica del mese).

**NOVARA**

- Mercatino dell'antiquariato, artigianato, etnico, collezionismo - c.so Mazzini, p.zza Gramsci - (il 3° venerdì del mese).

- «**FIERA PERIODICA DEL MESE DI MARZO**» - (dal 6 al 7).

- «**DE GUSTO NOVARA**» - Mostra mercato - (dal 25 al 27).

**ARONA** - Mercatino dell'antiquariato - (la 3ª domenica del mese).

**DOMODOSSOLA** - Mercatino dell'Antiquariato - Piazza Matteotti - (4° sabato).

**OLEGGIO - «COSE DI ALTRI TEMPI»** - p.zza Martiri - (l'ultima domenica del mese).

**ROMAGNANO SESIA - «FIERA DI PRIMAVERA»** - (il 15).

**ORISTANO**

- Mercato dell'antiquariato - p.zza Eleonora - (il 1° sabato del mese).

**PADOVA**

- Mercatino dell'antiquariato - Prato della Valle - (la 3ª domenica del mese).

- «**PORTELLO CANTASTORIE**» - Mostra mercato dedicata al mondo della carta - via Portello - (l'ultimo sabato del mese).

- «**ANTIQUARI A PADOVA**» - Mostra mercato dell'arte e antiquariato - (marzo).

- «**CABLING**» - Convegno sul cablaggio - (marzo).

- «**VACANZE WEEKEND**» - Circuito fieristico dedicato al turismo e alle attrezzature per il tempo libero - (dal 5 al 6).

- «**PASSIONE MOTO**» - (dal 5 al 6).

- «**VERDECASA**» - Idee verdi per casa, giardino e benessere - (dal 18 al 20).

- «**PARCHI**» - Parchi e agriturismi - (dal 18 al 20).

- «**TERMOIDRAULICA CLIMA**» - Mostra professionale del riscaldamento, climatizzazione, refrigerazione, idrosanitaria, trattamento acque, isolamento, energia alternativa - (dal 30-3 al 2-4).

- «Hydrica» - Salone Internazionale delle tecnologie per l'acqua - (dal 30-3 al 4-4).

**BRUGINE** - Mercatino dell'antico e dell'usato - Villa Roberti, via Roma 86 - (la 1ª domenica del mese, in dicembre la 1ª e la 3ª).

**CADONEGHE** - Mercatino delle pulci - p.zza antistante la Chiesa di S. Andrea - (la 2ª domenica del mese).

**CITTADELLA** - Mercatino delle pulci - centro storico (dentro le mura) - (la 3ª domenica del mese).

**ESTE** - Mercatino dei Robivecchi - p.zza Maggiore (sotto i portici) - (la 3ª domenica del mese).

**MASERA DI PADOVA - «MERCATINO DI CÀ MURÀ»** - mercatino dell'usato - p.zza Municipio - (il 3° sabato del mese).

**MONSELICE - «MERCATINO DELL'ANTIQUARIATO E DEL COLLEZIONISMO»** - cose usate e antiche: libri, mobili, cartoline - (l'ultimo sabato del mese).

- «**MERCATINO DEI BALOCCHI**» - oggetti fatti dai bambini ed oggettistica varia come cd-rom, libri, pupazzi, figurine - (l'ultimo sabato del mese).

**MONTAGNANA** - Mercato dell'antiquariato - centro storico - (la 3ª domenica del mese).

**MONTEGROTTO** - Mercatino dell'antiquariato - p.zza I Maggio e zona limitrofe - (la 2ª domenica del mese).

**PIOVE DI SACCO** - Mercatino dei portici - centro storico - (la 2ª domenica del mese).

**PALERMO**

- Carnevale di Palermo - (marzo).

- «**PALERMO BROCANTE**» - Antiquari in Piazza Unità d'Italia - (la 1ª domenica e sabato precedente escluso luglio, agosto e settembre).

**BALESTRATE - Carnevale** - (marzo).

**CAMPOFIORITO - «L'ARTARU DI SAN GIUSEPPE NELLE TERRE DEL PRINCIPE DI CAMPOFIORITO»** - (marzo).

**CORLEONE - «FESTA DI SAN LEOLUCA»** - (marzo).

- Carnevale - (marzo).

**GANGI** - Carnevale - (marzo).

**MEZZOJUSO** - Carnevale Mastro di Campo a Mezzo - (marzo).

**TERMINI IMERESE** - Carnevale di Termini Imerese - (marzo).

**PARMA**

- Mercatino dell'antiquariato, oggettistica e curiosità - i portici dell'Ospedale vecchio, via Massimo D'Azeglio - (tutti i giovedì del mese).

- «**MERCANTEINFIERA PRIMAVERA**» - Mostra int. di modernariato, antichità e collezionismo - (dal 26-2 al 3-3).

- «**ARTISTINMOSTRA**» - La grande fiera dei creatori d'arte contemporanei - (dal 26/27-2 e 4/5/6-3).

- «**CONTROL ITALY**» - Fiera specializzata per l'assicurazione della qualità - (dal 24 al 26).

- «**EUROSTAMPI**» - Salone di stamperie, presse e macchine a iniezione - (dal 24 al 26).

- «**IMPIANTI SOLARI EXPO**» - (dal 24 al 26).

- «**MECSPE**» - Salone della meccanica specializzata - (dal 24 al 26).

- «**MOTEK ITALY**» - Fiera specializzata per la tecnologia di montaggio, assemblaggio e manipolazione - (dal 24 al 26).

- «**PLASTIEXPO**» - Fiera specializzata per la lavorazione delle materie plastiche - (dal 24 al 26).

- «**SUBFORNITURA**» - Salone delle lavorazioni industriali per conto terzi - (dal 24 al 26).

- «**TRATTAMENTI & FINITURE**» - Fiera delle macchine, impianti e prodotti per il trattamento e la finitura delle superfici - (dal 24 al 26).

**FONTANELLATO** - Mercatino dell'antiquariato - centro storico - (la 3ª domenica del mese).

- «**ROCCA E NATURA**» - mercato dei prodotti naturali e biologici - p.zza Sanvitale - (la 4ª domenica del mese).

**TRAVERSETOLO** - Mercatino di cose d'altri tempi - Calessi - (la 4ª domenica del mese).

**PAVIA**

- Mercatino pavese dell'antiquariato - v.le XI Febbraio (di fianco al Castello) - (la 1ª domenica del mese).

- «**CASA DOLCE CASA**» - Mostra mercato della casa e degli accessori - (dal 24 al 28).

**BELGIOIOSO - «BRAVO MAESTRI DI QUALITÀ»** - Artigianato, antiquariato - (dal 26 al 27).

**BREME - «34ª MOSTRA DELL'ARTIGIANATO, COMMERCIO, AGRICOLTURA»** - (il 13).

**BRONI** - Mercato dell'antiquariato - centro storico - (la 2ª domenica del mese).

**CATEGGIO - «MONDO ANTICO»** - Mostra mercato di antiquariato e broccante - Area Fieristica Truffi - (il 2° sabato dei mesi dispari e il 3° dei mesi pari).

**SAN GENESIO DEI MESI** - «**STRAS, OSS, FER RUT**» - Mercatino delle vecchie cose - p.zza Repossi - (l'ultima domenica del mese).

**STRADELLA - «ANTIQUA»** - v.le Altea Mariano Dallapé - (il 2° sabato del mese).

**VIGEVANO - «BANCARELLE TRA LE COLONNE»** - Piazza Martiri della Liberazione, Corso Vittorio Emanuele II e via S. Croce - (3° sabato).

**VOGHERA - «CURIOSITÀ IN VIA EMILIA»** - Mercatino dell'antiquariato, artigianato, etnico, collezionismo - via Emilia, centro città - (l'ultimo sabato del mese).

- Mercatino dell'antiquariato, oggetti antichi ed usati - p.zza Duomo - (la 4ª domenica del mese).

**PERUGIA**

- Mostra Mercato dell'Antiquariato e del Collezionismo - presso Rocca Paolina e Giardini Carducci - (l'ultima domenica e sabato precedente del mese).

**BASTIA UMBRA - «EXPO CASA»** - Salone nazionale dell'edilizia e dell'arredamento per la casa - (dal 5 al 13).

- «**EXPO ELETTRONICA**» - Appuntamento dedicato all'elettronica e alle sue applicazioni - (dal 19 al 20).

- «**AGRIUMBRIA**» - Mostra mercato nazionale agricoltura, zootecnica e alimentazione - (dal 25 al 27).

**CITTÀ DI CASTELLO - «RETRO»** - Mercatino dell'antiquariato - p.zza Matteotti Bufalini - (la 3ª domenica del mese).

**MARCSIANO - «SFIZI D'EPOCA»** - p.zza San Giovanni, c.so Vittorio Emanuele e vie limitrofe - (il 1° sabato del mese).

**NOCERA UMBRA - «I MERCANTI»** - Presso Borgo Antico - (3ª domenica del mese).

**PASSIGNANO SUL TRASIMENO - «MERCATINO DEL PIDOCCHIETTO»** - Centro storico - (la 3ª domenica del mese, da aprile ad ottobre anche il sabato antecedente).

**PISSIGNANO DI CAMPELLO** - Fiera dell'antiquariato, usato e collezionismo - centro storico - (la 1ª domenica del mese).

**SPOLETO - «MERCATO DELLE BRICIOLE»** - centro storico - (la 2ª domenica del mese).

**TODI** - Mostra mercato di antiquariato, 40ª edizione - p.zza del Popolo, centro storico - (la 2ª domenica del mese).

- «**IL MERCATINO DEL BORGO**» - fraz. Iazzalini di Todi, Borgo Medievale - (tutti i sabati e domenica del mese).

**TREVI - «MERCATINO DELLE PULCI E FARMER'S MARKET»** - Centro storico, in un'altra piazza, si tiene il Farmer's Market (mercatino del contadino) - (la 4ª domenica del mese).

**PESARO - URBINO**

**FANO** - Fiera mercato dell'antiquariato - (seconda domenica di ogni mese).

**PESARO - «MERCANTI IN PESARO»** - (il 20).

**SAN LEO - «MERCATINO DELLA FORTEZZA»** - Antiquariato e collezionismo d'epoca - il centro storico - (la 5ª domenica del mese).

**SASSOCORVARO - «PASSEGGIANDO TRA I RICORDI»** - Mercatino dell'usato, antiquariato, modernariato, collezionismo - Centro storico di loc. Mercatale - (ogni 2ª domenica del mese).

**URBINO - «URBINO MERCATO ANTIQUARIO»** - Mercato d'antiquariato, modernariato e collezionismo - sotto i portici del centro storico - (la 1ª domenica del mese).

**PESCARA**

- «**MERCANTICO**» - Centro storico, Pescara vecchia - (1a domenica del mese).

**PIACENZA**

- Mercatino dell'Antiquariato - Portici del Palazzo Gotico - (la 2a domenica del mese).

- «**APIMELL**» - Mostra mercato nazionale di apicoltura, dei prodotti e delle attrezzature apistiche - (dal 4 al 6).

- «**BUON VIVERE**» - Mostra mercato di enogastronomia - (dal 4 al 6).

- «**SEMINAT**» - Mostra mercato delle piante ornamentali e agrarie, florovivismo, sementi ed attrezzature per giardinaggio e orticoltura amatoriale - (dal 4 al 6).

- «**COLORE**» - Mostra convegno finiture, decorativi, sistemi ed accessori dedicati - (dal 18 al 20).

- «**ARMI E BAGAGLI**» - Mercato int. della rievocazione storica - (dal 26 al 27).

- «**CORTEMAGGIORE**» - Mostra mercato dell'antiquariato e cose d'altri tempi - gli antichi portici di via Roma, p.zza Patrioti, via Cavour, via Garibaldi, via XX Settembre e via Manfredi - (la 1a domenica del mese).

- «**PONTENURE**» - Mostra mercato di antiquariato - p.zza Re Amato e via Marconi - (la 2a domenica del mese).

**PISA**

- Mostra mercato dell'antiquariato, del modernariato e dell'artigianato artistico - centro storico (via S. Maria e p.zza Cavalieri) - (la 2a domenica e sabato precedente del mese).

- «**EXPO PISA**» - (marzo).

- «**BIENTINA**» - Mostra mercato dell'antiquariato - p.zza ex-Stradelli (centro storico) - (la 4a domenica e sabato antecedente del mese).

- «**CASCINA**» - «**MERCANTICO**» - Oggetti di antiquariato, modernariato e artigianato artistico - C.so Matteotti - (ogni 1a domenica del mese).

- «**SAN MINIATO**» - Mercato delle cose del passato e del collezionismo di ieri e di oggi - Loggiate di San Domenico - (1a domenica).

- «**SAGRA DEL TARTUFO MARZUOLO**» - (dal 19 al 20).

**PISTOIA**

- Mercato dell'antiquariato - Capannoni Ex-Breda, via Bertini - (la 2a domenica e sabato precedente del mese).

- «**PESCIA**» - «**PESCIA ANTICA**» - Antiquariato, collezionismo, rigatteria ed oggettistica - centro storico - (la 4a domenica del mese).

- «**QUARRATA**» - «**L'ANTIQUARIATO IN PIAZZA**» - mostra mercato scambio - p.zza Risorgimento - (la 3a domenica del mese).

**PORDENONE**

- «**ANTIQUARIATO IN CONTRADA**» - mostra mercato dell'antiquariato - c.so Vittorio Emanuele e p.zza Municipio (centro storico) - (l'ultima domenica del mese, in dicembre si svolge la 1a domenica di Natale).

- «**ORTOGIARDINO**» - Salone floricultura, vivaistica, orticoltura - (dal 5 al 13).

- «**TENDENZAMOSAICO**» - Appuntamento nazionale sull'arte Musiva - (dal 25 al 28).

- «**ARTEPORDENONE**» - Arte moderna e contemporanea - (dal 26 al 28).

- «**AVIANO**» - «**ANTICAMENTE**» - Mostra mercato dell'antiquariato e broccante - p.zza Duomo e vie limitrofe - (la 1a domenica del mese).

- «**CORDENONS**» - «**MEMORABILIA**» - Mercato del modernariato - juke box, flipper, vecchie pubblicità, radio, televisioni, dischi, ecc. - p.zza della Vittoria - (la 2a domenica del mese).

- «**MONTEREALE VALCELLINA**» - «**NON TI SCORDAR DI ME**» - Mercatino dell'usato - p.zza Roma e dintorni - (il 1o sabato del mese, escluso festivi).

- «**SAN VITO AL TAGLIAMENTO**» - «**COSE D'ALTRI TEMPI**» - Mercatino dell'antiquariato - p.zza del Popolo (p.zz. It. Staedtlohn in caso di lavori) - (la 1a domenica del mese).

**POTENZA**

- «**ARMENTO**» - «**FESTA SAN VITALE DI CASTRO-NUOVO DI SICILIA**» - (marzo).

- «**BALVANO**» - «**FESTA SAN GIUSEPPE**» - (marzo).

- «**SENISE**» - «**FESTA SAN GIUSEPPE**» - (marzo).

- «**SPINOSO**» - «**FESTA SAN GIUSEPPE**» - (marzo).

- «**SAGRA DELLA PATATA ARROSTO**» - (marzo - aprile).

**PRATO**

- «**LE BANCARELLE IN SANTA TRINITA'**» - piccolo antiquariato, collezionismo, modernariato e arte - (il 2o mercoledì).

- «**CARMIGNANO**» - Mercato dell'antiquariato e dell'usato - p.zza Vittorio Emanuele II e G. Matteotti - (la 1a domenica del mese).

- «**SEANO**» - «**SOFFITTA IN PIAZZA**» - Mercatino dell'usato e dell'artigianato - centro storico - (la 2a domenica del mese).

**RAGUSA**

- «**CHIARAMONTE GULFI**» - Carnevale - (marzo).

- «**SCIOLI**» - «**CAVALCATA DI SAN GIUSEPPE**» - Tradizionale appuntamento folcloristico con la sfilata di cavalli bardati e cavalieri - (marzo).

**RAVENNA**

- Mostra mercato antiquariato ed artigianato - piazza e vie del centro storico - (il 3o sabato e domenica del mese).

- «**OMC**» - Conferenza e salone mediterraneo sull'offshore - (marzo).

- «**BRISIGHELLA**» - Mercatino serale del venerdì - centro storico - (tutti i venerdì, escluso periodo feste medievali).

- «**CERVIA**» - «**A SPASS PAR ZIRVIA**» - Degustazioni di cibi tipici, mercatini, animazione con gruppi folcloristici romagnoli nei loro costumi tradizionali - centro storico, v.le Roma, p.zza Pisacane, p.zza Garibaldi - (ogni ultima domenica del mese).

- «**FIERA DI SAN GIUSEPPE**» - Sagra della seppia - (marzo).

- «**FAENZA**» - «**ROMAGNA BIKE**» - Mostra mercato di attrezzature, accessori, vestiario e servizi per lo sport - (marzo).

- «**MOEVI**» - Mostra specializzata della meccanizzazione in vitivinicoltura - (dal 11 al 13).

- «**MOSTRA DELL'AGRICOLTURA REGIONALE**» - (dal 11 al 13).

- «**LUGO**» - Mercatino dell'antiquariato, dell'artigianato e del collezionismo - Loggiato Pavaglione - (la 2a domenica del mese).

**REGGIO CALABRIA**

- Mercatino dell'antiquariato, Modernariato ed Oggettistica - Lido Comunale - (il 1o sabato del mese).

- «**GIOIA TAURO**» - «**IL FUTURO E IL NOSTRO PASSATO**» - mercatino dell'antiquariato - centro storico - (la 3a domenica del mese).

- «**PALMI**» - Mercatino dell'antiquariato - (2a domenica del mese).

- «**POLISTENA**» - Mercatino dell'antiquariato, artigianato e dell'editoria calabrese - p.zz. It. Municipio (in caso di pioggia si svolge nei locali adiacenti la piazzetta) - (l'ultima domenica del mese).

**REGGIO EMILIA**

- «**ECOCASA & IMPRESA**» - Mostra e convegni su risparmio energetico, architettura sostenibile, qualità abitativa - (dal 3 al 6).

- «**GATER EXPO**» - Agenti tessili dell'Emilia Romagna - (dal 7 al 9).

- «**MOSTRA INTERNAZIONALE DI AGILITY DOG**» - (dal 12 al 13).

- «**ESPOSIZIONE CANINA INT.**» - (dal 19 al 21).

- «**CAMER**» - Mostra-scambio di auto, moto, accessori e pezzi di ricambio d'epoca - (dal 26 al 27).

- «**CASTELNOVO DI SOTTO**» - Mercato dell'antiquariato - centro storico e sotto i portici - (l'ultima domenica).

- «**CAVIRIAGO**» - «**PULCHRA ET ANTIQUA**» - Piazza Zanti e zone limitrofe - (la 3a domenica del mese).

- «**CORREGGIO**» - «**AI PORTICI DELL'ANTICO**» - antiquariato e modernariato - centro storico - (il 3o sabato del mese).

- «**GUALTIERI**» - Mercatino dell'antiquariato - p.zza Bentivoglio - (la 2a domenica del mese).

- «**GUASTALLA**» - Mercatino di antiche carte, suoni e colori - p.zza Mazzini e via Garibaldi - (la 3a domenica).

- «**NOVELLARA**» - Fiera mercato dell'antiquariato - centro storico - (la 1a domenica del mese).

- «**RIO SALICETO**» - Mercatino del Passato - Centro Fiera - (ultima domenica del mese).

- «**SANTILARIO D'ENZA**» - Antiquari in piazza - piazze centrali - (la 2a domenica del mese).

- «**SCANDIANO**» - Mercatino dell'antiquariato - p.zza Spallanzani - (il 3o sabato del mese).

- «**FIERA DI SAN GIUSEPPE**» - Mostra agricola, commerciale, industriale, artigianale - (dal 12 al 20).

**REPUBBLICA DI SAN MARINO**

- «**BORGO MAGGIORE**» - «**IL MERCATALE**» - mercatino dell'antiquariato e cose d'altri tempi - Castello di Borgo Maggiore, portici, p.zza Mercatale e via O. Scarito - (la 3a domenica del mese).

**RIETI**

- Mostra mercato dell'antiquariato, modernariato, artigianato e collezionismo - p.zza Vittorio Emanuele e sotto i portici - (il 3o sabato e domenica del mese).

**RIMINI**

- «**RIMINI ANTIQUA**» - mostra mercato dell'antiquariato, modernariato e vintage - centro storico p.zza Cavour, portici, Vecchia Pescheria e zone limitrofe - (l'ultima domenica del mese).

- «**MOSTRA SCAMBIO AL MUSEO NAZIONALE DEL MOTOCICLO**» - via Casalecchio 58n, negli spazi antistanti il centro espositivo - (la 3a domenica di ogni mese).

- «**EBOOK LAB ITALIA**» - Evento dedicato all'editoria digitale - (dal 3 al 5).

- «**ENADA PRIMAVERA**» - Mostra int. degli apparecchi da intrattenimento e da gioco - (dal 16 al 19).

- «**MORCIANO DI ROMAGNA**» - «**LE DOMENICHE DEI PORTICI**» - Il fascino del passato sotto il padajon - Fiera di Morciano di Romagna - (la 2a domenica del mese).

- «**MORCIANTICO**» - Mostra mercato d'antiquariato - (marzo).

- «**SAN GIOVANNI IN MARGINANO**» - «**IL VECCHIO E L'ANTICO**» - Mercatino di antiquariato, modernariato e collezionismo - centro storico - (la 4a domenica).

- «**SANTARCANGELO DI ROMAGNA**» - «**LA CASA DEL TEMPO**» - Mercato dell'antiquariato e collezionismo - p.zza Ganganelli - (la 1a domenica del mese).

**ROMA**

- Antiquari a Valle Giulia - Piazza Josè De San Martin - (la 1a domenica del mese).

- Ai Portici di Piazza Vittorio - (2o sabato del mese escluso Luglio e Agosto).

- Mercato delle Capannelle - via Appia Nuova angolo via delle Capannelle - (tutti i sabati e domenica del mese).

- Mercato dell'antiquariato, mobili, oggettistica - V.le Kant - (l'ultima domenica del mese).

- Mostra Mercato Antiquaria all'Eur - Quadrato della Concordia - (la 3a domenica del mese).

- Antiquariato e arte a Monte Verde - p.zza Rosolino Pilo - (la 3a domenica del mese).

- «**ANTICO IN MOSTRA A PIAZZA SAN GIOVANNI**» - Antiquariato, oggetti d'epoca, collezionismo e prodotti artigianali - via Carlo Felice, di fronte alla Basilica di S. Giovanni in Laterano, da p.zza S. Giovanni a p.zza Santa Croce in Gerusalemme - (la 4a domenica del mese).

- «**ANTIQUARIATO**» - Piazza Josè de San Martin (Accademia Valle Giulia) - (la 1a domenica del mese).

- Antiquariato, arte, artigianato artistico, collezionismo - p.zza Nostra Signora di Guadalupe (Montemario alto) - (la 2a domenica del mese).

- L'antiquariato e non solo - v.le Civiltà del Lavoro, Quartiere Eur - (la 2a domenica del mese).

- Antiquariato, arte, artigianato artistico, collezionismo - p.zza Monteleone da Spoleto (Fleming) - (la 3a domenica del mese).

- Antiquariato in Piazza Verdi - p.zza Verdi - (la 4a domenica del mese; in dicembre la 3a domenica).

- «**ANTICAGLIE**» - antiquariato, oggetti d'epoca, collezionismo e prodotti artigianali - via Pietro Raimondi - (la 2a domenica del mese).

- «**ANTICAGLIE**» - antiquariato, oggetti d'epoca, da collezionismo e prodotti artigianali - v.le della Moschea, angolo v.le Parioli - (la 2a domenica del mese).

- «**ANTICAGLIE**» - antiquariato, oggetti d'epoca, da collezionismo e prodotti artigianali - P.zz.le Ankara - (la 3a domenica del mese).

- «**ANTICAGLIE**» - antiquariato, oggetti d'epoca, da collezionismo e prodotti artigianali - p.zz.le delle Belle Arti - (la 4a domenica del mese).

- «**ANTICO IN MOSTRA A PIAZZALE ANKARA**» - antiquariato, oggetti d'epoca, libri antichi, collezionismo, modernariato e prodotti artigianali - P.zz.le Ankara, v.le dello Stadio Flaminio - (la 1a domenica del mese).

- «**LA SOFFITTA IN GARAGE**» - mostra mercato di antiquariato, artigianato, modernariato e collezionismo - Stazione Ostiense, p.zz.le dei Partigiani - (tutti i sabati e domenica del mese).

- «**LA SOFFITTA SOTTO I PORTICI**» - Mostra mercato di piccolo antiquariato, collezionismo e modernariato - portici di p.zza Augusto Imperatore, (tra p.zza del Popolo e via Condotti) - (la 1a e la 3a domenica del mese).

- «**MERCATINO BELLE ARTI**» - antiquariato, collezionismo, oggettistica e modernariato - P.zza delle Belle Arti angolo v.le Tiziano - (la 2a domenica del mese).

- Mostra mercato di antiquariato, artigianato e collezionismo - p.zz.le Medaglie d'Oro - (la 3a domenica del mese).

- Mostra mercato di antiquariato e collezionismo - c.so Francia - (la 2a domenica e sabato precedente).

- Ai portici di Piazza Vittorio - portici di p.zza Vittorio - (il 2o sabato del mese).

- Antiquariato in Viale delle Provincie - p.zza delle Provincie (vicino a p.zza Bologna) - (la 3a domenica del mese).

- Mostra mercato antiquaria all'Eur - Quadrato della Concordia - (la 3ª domenica del mese).

- «**PORTA PORTESE**» - grande mercato d'antiquariato e baratto - p.zza Pino Pascali, v.le Palmiro Togliatti - (tutti i sabati del mese).

- Antiquariato, arte, artigianato artistico, collezionismo - GS Eur Torrino, via del Fosso del Torrino - (tutti i sabati del mese).

- Antiquariato, arte, artigianato artistico, collezionismo - pzz.le Morelli (Colli Portuensi) - (tutte le domeniche del mese).

- «**PASSATO...PRESENTE**» - via del Casale San Basilio - (tutti i sabati e domenica del mese).

- Mercatino dell'antiquariato - via Nomentana 748, Quartiere Talenti - (tutti i sabati e domeniche del mese).

- «**RICOMINCIAMO...DAL PASSATO**» - mostra mercato di antiquariato e artigianato - Centro Raffaello, via Longoni - (ogni 2º e 4º sabato del mese).

- «**PONTE MILVIO**» - antiquariato e collezionismo - Ponte Milvio - (la 1ª domenica del mese, escluso agosto, da marzo ad ottobre si svolge anche il sabato precedente).

- «**OROCAPITAL**» - Mostra di gioielleria, oreficeria, argenteria, orologeria, bigiotteria, articoli da regalo e accessori - (marzo).

- «**SMAU BUSINESS**» - (marzo).

- «**VIVITRENO**» - Fiera nazionale modellistica - (marzo).

- «**MOTODAYS**» - (dal 10 al 13).

- «**CASAIDEA**» - Mostra dell'abitare - (dal 12 al 20).

- «**MEDPRINT**» - Mostra delle tecnologie per l'industria grafica, editoriale e cartotecnica mediterranea - (dal 16 al 19).

- «**ECOPOLIS EXPO & CONFERENCE**» - Buone pratiche e tecnologie per l'ambiente urbano e le città sostenibili - (dal 23 al 25).

- «**ROMA AETERNUM**» - Mostra mercato di numismatica, filatelia, cartolinafilia, telecarte - (dal 25 al 26).

- «**BIMBINFIERA**» - Salone per mamme, papà e bambini - (dal 26 al 27).

- «**MEDITERRANEAN LUXURY CLUB**» - Club mediterraneo del lusso - (dal 28 al 30).

- «**EXPO COMM ITALIA**» - Salone delle comunicazioni - (dal 29 al 31).

- **ROMA-PRATI** - «**A PIAZZA MAZZINI**» - Mostra mercato di antiquariato, collezionismo, pittura e artigianato - p.zza Mazzini - (la 1ª e la 3ª domenica del mese).

- Collezionismo, antiquariato, mobili, opere d'arte, gioielli d'epoca, cartaceo storico - p.zza de Quiriti, Cola di Rienzo - (la 4ª domenica del mese).

- **ALBANO LAZIALE** - «**SULLE ORME DEL PASSATO**» - quartiere Antiche Terme di Cellonaio - (la 2ª domenica del mese).

- **ANZIO** - Mercato dell'antiquariato, artigianato e hobbistica - via Neroniano - (la 3ª domenica del mese).

- **BRACCIANO** - Il mercatino dell'Antico Borgo - p.zza del Comune - (la 2ª domenica del mese).

- **CASTELGANDOLFO** - «**PROFUMO DI ANTICO PER LE VIE DEL BORGO**» - mercato dell'antiquariato - c.so della Repubblica - (l'ultima domenica del mese).

- **CIAMPINO** - Mercatino dell'antiquariato - Parcheggio Nuovo Municipio, v.le del Lavoro - (la 1ª domenica del mese).

- **CIVITAVECCHIA** - «**ALTRI TEMPI**» - mercatino di antiquariato, artigianato, collezionismo, rigatteria, mobili, arte - c.so Marconi - (la 4ª domenica del mese).

- **COLLEFERRO** - «**PASSIONE HOBBY**» - p.zza Italia - (la 5ª domenica, escluso occasione di feste speciali).

- «**PASSEGGIANDO TRA I SOGNI**» - c.so Filippo Turati - (la 3ª domenica del mese).

- **FIANO ROMANO** - Mostra mercato di antiquariato, artigianato e collezionismo - via Tiberina km 19,500 ang. via Bologna - (tutte le domeniche del mese).

- **GENZANO** - «**MARCATUS CINTHIANUS**» - p.zza Dante Alighieri - (la 4ª domenica del mese).

- **GROTTAFERRATA** - «**FIERA NAZIONALE DI GROTTAFERRATA**» - (dal 19 al 28).

- **LADISPOLI** - «**TEMPI CHE TORNANO**» - mostra mercato di antiquariato, artigianato, collezionismo, arte e curiosità - via Duca degli Abruzzi - (la 1ª domenica e sabato precedente).

- **MARINO** - Mercatino delle curiosità - centro storico - (la 3ª domenica del mese).

- **MONTE COMPATRI** - «**LARTE E L'ANTICO**» - centro storico - (la 3ª domenica del mese).

- **MONTEROTONDO** - «**L'ISOLA NEL TEMPO**» - centro storico - (la 2ª domenica del mese).

- **MONTEROTONDO SCALO** - Mostra mercato dell'antiquariato, collezionismo, rigatteria e artigianato - presso p.zza San Michele - (la 4ª domenica del mese).

- **NETTUNO** - Mostra mercato di antiquariato - via Alcide de Gasperi - (la 3ª domenica del mese).

- **POMEZIA** - «**POLVERE DALLA SOFFITTA**» - antiquariato, artigianato, collezionismo, arte e curiosità - P.zza Indipendenza - (l'ultima domenica del mese).

- **ROCCA DI PAPA** - «**MERCATO DELL'ANTIQUARIATO**» - mercatino dell'artigianato e dell'antiquariato, curiosità e sapori antichi - (la 4ª domenica del mese).

- **TIVOLI** - Antiquariato, arte, artigianato artistico, collezionismo - p.zza del Plebiscito - (la 3ª domenica del mese).

- **TIVOLI TERME** - Antiquariato, arte, artigianato artistico, collezionismo - p.zza Bartolomeo della Queva - (il 1º sabato e domenica del mese).

- **TORVAIANICA CENTRO** - «**MERCATINO DEL MARE**» - artigianato, collezionismo, antiquariato e modernariato - p.zza Ungheria - (tutte le domeniche del mese).

- **TREVIGNANO** - «**MERCATINO SUL LAGO**» - mostra mercato di antiquariato, oggettistica e artigianato - Lungolago - (la 1ª domenica del mese).

- **VELLETRI** - «**COM'ERAVAMO**» - Via Appia Sud 153, P.zze Bricofor - (la 4ª domenica del mese).

- **VILLA ADRIANA** - Antiquariato, arte, artigianato artistico, collezionismo - Via di Villa Adriana - (la 2ª domenica del mese).

**ROVIGO**

- **ADRIA** - Mercatino dell'antiquariato e hobbistica - centro storico - (il 2º sabato del mese).

- **BADIA POLESINE** - «**RUMANDO TRA LE CORTI SCONTE**» - mostra mercato di antiquariato, hobbismo e collezionismo - centro storico - (il 2º sabato del mese).

- **CASTELGUGLIELMO** - Mercatino dell'antiquariato - centro storico - (la 1ª domenica del mese).

- **CASTELMASSA** - Mercatino dell'Antiquariato e del collezionismo - Centro storico - (la 1ª domenica del mese).

- **FIESSO UMBERTIANO** - Mercato dell'antiquariato e del collezionismo - P.zza del Comune - (la 2ª domenica del mese).

- **POLESELLA** - «**SOFFITTA IN PIAZZA**» - centro storico - (la 3ª domenica del mese).

**SALERNO**

- Mercatino dell'Antiquariato e Collezionismo - centro storico - (2ª domenica e sabato precedente).

- «**FARETURISMO**» - Evento nazionale dedicato alla formazione, al lavoro, alle politiche turistiche - (dal 16 al 19).

- **VALLO DELLA LUCANIA** - «**MOSTRA SCAMBIO - AUTO, MOTO E RICAMBI D'EPOCA**» - (marzo).

**SASSARI**

- Mercato dell'antiquariato - p.zza S. Caterina - (l'ultima domenica del mese).

- **ALGHERO** - Mercatino dell'antiquariato - p.zza Civica - (l'ultimo sabato del mese).

**SAVONA**

- Mercatino dell'antiquariato - centro storico - (il 1º sabato e domenica del mese).

- «**EXPO SAVONA**» - Rassegna espositiva delle attività economiche, agricole, artigianali, commerciali e industriali - (l'1º).

- **ALASSIO** - Mercatino dell'antiquariato e collezionismo - centro storico, via Colombo - (l'ultimo sabato e domenica del mese).

- «**BROCANTE... SOPRA IL MURETTO**» - giardini di Palazzo Comunale - (la 2ª domenica del mese).

- **ALBENGA** - Mercatino antiquario - v.le Martiri della Libertà - (la 3ª domenica del mese).

- **ANDORA** - «**ANDORABROCCOT**» - Giardini di Piazza Santa Maria - (1º sabato del mese).

- **BORGHETTO SAN SPIRITO** - Mostra Mercato dell'Antiquariato e Oggettistica Vecchia - Centro storico - (2º sabato e domenica).

- **FINALE LIGURE** - Mercato dell'antiquariato - centro storico - (il 1º sabato e domenica del mese).

- «**SALONE DELL'AGOALIMENTARE LIGURE**» - Esposizione prodotti enogastronomici liguri di qualità - (marzo).

- **LAIGUEGLIA** - Mercatino dell'antiquariato - piazze del centro storico - (l'ultimo sabato del mese).

- **PIETRA LIGURE** - «**PIETRANTICO**» - Il vecchio, l'antico - p.zza La Pietra, via Vittorio Veneto, p.zza M. Libertà, via Garibaldi e p.zza Rosselli - (l'ultima domenica del mese).

- **SPOTORNO** - «**MERCATINO DELLE PULCI**» - usato, hobbistica, oggettistica, pittori, artigianato dell'ingegno - Giardini a Mare, p.zza della Vittoria - (la 4ª domenica del mese, escluso settembre).

**SIENA**

- «**L'ANGOLO DEL COLLEZIONISTA**» - p.zza del Mercato (vicino a Piazza del Campo) - (la 3ª domenica del mese).

- **ASCIANO** - Mercatino delle crete - Vendita ed esposizione di miele, olio, prodotti biologici e di artigianato locale - (il 13).

- **BUONCONVENTO** - Mercatino di antiquariato, artigianato, collezionismo, mobili, rigatteria e arte - C.so Soccini dalle ore 15 del sabato - (la 2ª domenica e sabato precedente).

- **MONTEPULCIANO** - «**FIERA DELLE ARTI E DELL'ARTIGIANATO**» - p.zza Grande - (la 2ª domenica e sabato precedente).

- **PIENZA** - «**MERCATINO DEI PRODOTTI BIOLOGICI E TRADIZIONALI DEL PARCO DELLA VAL D'ORCIA**» - P.zza Galletti - (1ª domenica del mese).

- **POGGIBONSI** - «**ARTI & MESTIERI E ANTIQUARIATO**» - p.zza Matteotti e p.zza Nagi - (la 2ª domenica del mese e il sabato precedente).

- **SESTO FIORENTINO** - «**FIERA ANTIQUARIA**» - Piazza Vittorio Veneto - (la prima domenica del mese per l'intera giornata, escluso luglio (1º giovedì) e agosto).

**SIRACUSA**

- **AVOLA** - Carnevale - (marzo).

- **PACHINO** - «**MARZAMEMI ANTIQUA**» - La prima fiera di antiquariato che si svolge a Marzamemi, frazione di Pachino (SR) - (la terza domenica di ogni mese).

- **PALAZZOLO ACREIDE** - Carnevale - (marzo).

**SONDRIO**

- **GROSIO** - «**FIERA PATRONALE DI SAN GIUSEPPE**» - (dal 19 al 20).

- **MORBEGNO** - Mercatini di antiquariato e rigatteria - via Garibaldi - (ogni 2º sabato del mese).

- «**FIERA DI SAN GIUSEPPE**» - (il 19).

**TARANTO**

- **GROTTAGLIE** - «**COME ERAVAMO**» - v.le Matteotti - (la 1ª domenica del mese).

- **MANDURIA** - «**FIERA PESSIMA**» - Campionaria generale regionale - (marzo).

**TERAMO**

- **SILVI** - «**AURIADE**» - Fiera della gioielleria - (dal 26 al 30).

**TERNI**

- «**ANTICHERIE**» - (la 2ª domenica e sabato antecedente del mese).

- **ORVIETO** - Fiera d'Arte e Antiquariato - Piazza del Popolo, Palazzo del Capitano e Chiesa di San Rocco - (2º sabato e domenica di ogni mese).

**TORINO**

- «**IL VINTAGE DELLA GRAN MADRE**» - Antichità e Moda d'Epoca - Piazzetta della Gran Madre - (3ª domenica).

- «**MERCATO DELLE PULCI DEL BALÒN**» - via Lanino, Mameli, Borgo Dora e Canale Mulassi - (tutti i sabati del mese).

- «**EXTRAVAGANZA**» - fashion vintage e modernariato di design - p.zza Carlo Alberto - (il 2º sabato del mese).

- «**PORTICI DI CARTA - IL LIBRO RITROVATO**» - mostra mercato di libri antichi e stampe d'epoca - Portici di p.zza Carlo Felice - (1ª domenica del mese).

- «**OGNI FRUTTO HA LA SUA STAGIONE**» - mercatino di prodotti agricoli e artigianali delle produttrici piemontesi - p.zza Carlo Alberto - (3ª domenica del mese).

- «**OLTRE MERCATO**» - mercatino di prodotti biologici, naturali ed ecocompatibili - p.zza Palazzo di Città - (il 4º sabato del mese).

- Mostra mercato delle lavorazioni artistiche ed artigianali - via Cesare Battisti - (la 1ª domenica del mese).

- «**EXPOCASA**» - Salone dell'arredamento e delle idee per abitare - (dal 26-2 al 6-3).

- «**IMMOBILEXPO**» - Salone dell'immobiliare e dei servizi per la casa - (dal 26-2 al 6-3).

- «**FRATELLI CARLI**» - Le vocazioni di una famiglia, 100 anni tra olio e comunicazione - (dal 26-2 al 6-3).

- «**GRAN BALON**» - Mercato delle anticaglie - (il 13).

- «**VINI TIPICI PIEMONTESI**» - (il 14).

- «**FIERA DELL'ARTIGIANATO D'ECCELLENZA**» - (il 20).

- «**FERA D'LA LEJA**» - (il 21).

- «**XXX RADUNO NUMISMATICO**» - (dal 26 al 27).

- **BORGO CAMPIDOGLIO** - «**BIOCAMPIDOGLIO**» - Mercatino di prodotti biologici - via Balme Torino - (la 2ª domenica del mese).

- **BORGOMASINO** - «**FIERA PRIMAVERILE**» - (il 23).

- **CARMAGNOLA** - Mercatino e fiera del riuso - Area Mercatale - (la 2ª domenica del mese).

- «**FIERA PRIMAVERILE**» - Rassegna zootecniche - mostra macchine agricole - (dal 12 al 13).

- **COLLEGNO** - «**FOLLIE IN FIORE**» - Mostra mercato - (il 27).

**GRUGLIASCO** - Mercato dell'antiquariato - centro storico e via Lupo - (il 3° sabato del mese, escluso Agosto).

- **BEN-ESSERE** - Biologico e naturale - p.zza 66 Martiri - (3° sabato del mese).

**MONCALIERI** - Mercatino dell'Antiquariato - Centro storico - (1ª domenica del mese).

**ORBASSANO** - «**FIERA PRIMAVERILE**» - (18).

**PECETTO TORINESE** - Mercatino dell'antiquariato - (3ª domenica del mese, solo mattina).

**PEROSA ARGENTINA** - «**ERBE IN FIERA E DEL VINO NUOVO**» - (il 21).

**RIVALTA** - Mercatino delle Pulci - centro storico - (ultimo sabato del mese).

**RIVOLI** - Mercatino delle Pulci - centro storico - (la 3ª domenica del mese, escluso dicembre).

**SAN SECONDO DI PINEROLO** - «**FIERA DI SAN GIUSEPPE**» - (dal 20 al 21).

**SANTENA** - «**PORTA PORTESE**» - Mercatino dell'antiquariato - centro storico - (la 1ª domenica del mese).

**SPARONE** - «**MOSTRA AGRICOLA SPARONESE**» - (il 20).

**VAL DELLA TORRE** - «**SAGRA DEL SALAME DI CINGHIALE**» - (dal 26 al 27).

**VENARIA REALE** - «**BELLE EPOQUE**» - v.le Buri-dani - (la 3ª domenica del mese).

**VILLAFRANCA PIEMONTE** - «**SOTTO I PORTICI**» - Mercatino dell'antiquariato - portici del centro storico - (la 3ª domenica del mese).

**VILLASTELLONE** - «**TUTTANTICO**» - p.zza Libertà - (la 4ª domenica del mese).

**TRAPANI**

**POGGIOREALE** - «**FESTA DELLO SQUARTUCIATU**» - (marzo).

**VALDERICE** - Carnevale - (marzo).

**TRENTO**

- Scambio tra collezionisti - Oratorio dei Bertoniani, via S. Bernardino 8 - (la 3ª domenica del mese).

- «**DOMO**» - Edilizia, risparmio energetico, nuove tecnologie - (marzo).

- «**MOSTRA DELL'AGRICOLTURA**» - Rassegna di prodotti e servizi per l'agricoltura e il giardinaggio - (marzo).

- «**SAPORI DI PRIMAVERA**» - Mostra mercato di prodotti alimentari tipici d'Italia - (marzo).

**ARCO** - «**MERCATINO DELLE PULCI**» - Mostra del piccolo antiquariato, usato, collezionismo e curiosità - il centro storico - (il 3° sabato del mese).

**LEVICO TERME** - «**RITROVO PER AMATORI COLLEZIONISTI D'OGNI GENERE**» - Cartoline, francobolli, monete, militari, documenti, oggetti d'epoca - Bar birreria pizzeria Vecchia Fontana (p.zza Venezia) - (la 1ª domenica del mese).

**RIVA DEL GARDA** - «**ECO HOTEL**» - Salone del risparmio energetico nell'industria dell'ospitalità - (dal 30-1 al 2-11).

- «**OUTDOOR DAYS**» - Giornate dell'outdoor - (marzo).

- «**EXPORIVA CACCIA PESCA AMBIENTE**» - Mostra mercato della caccia pesca ambiente - (dal 26 al 27).

**TREVISO**

- Fiera mercato cose d'altri tempi - Borgo Cavour 58 - (la 4ª domenica del mese).

**BADOERE DI MORGANO** - Fiera mensile dei trovarobe - p.zza Indipendenza - (la 1ª domenica del mese).

**GODEGA DI SAN'URBANO** - Mostra mercato dell'antiquariato - Padiglioni area fiera, via Don F. Tocchetti - (la 3ª domenica del mese).

**LORIA** - «**MOSTRA MERCATO DELLE PIANTE ORNAMENTALI E DEI PRODOTTI DEL VIVAISMO**» - (marzo).

**PORTOBUFFOLÉ** - Mercatino dell'antiquariato - centro storico - (la 2ª domenica del mese).

**SAN ZENONE DEGLI EZZELINI** - Mercatino dell'artigianato e cose d'altri tempi - p.zza Rovero - (la 3ª domenica del mese).

**SPRESIANO** - «**EL REVETENE**» - mercatino dell'usato dell'antiquariato - p.zza Luciano Rigo - (la 4ª domenica del mese).

**VITTORIO VENETO** - Mercatino dell'antiquariato, del baratto e dell'hobbistica - centro storico di Serravalle - (la 1ª domenica del mese).

**TRIESTE**

- Mercatino dell'antiquariato e dell'usato d'epoca - p.zza dell'Unità e p.zza della Borsa - (la 3ª domenica del mese, in ottobre si svolge anche la 1ª domenica).

- «**BANCARELLE**» - Il mercatino delle pulci - Centro Commerciale Il Giulia, via Giulia 75/3 - (la 1ª domenica del mese).

- «**BIOEDILIZIA**» - Salone delle nuove tecnologie per il risparmio energetico - (marzo).

- «**HABITAT - TRIESTE**» - Salone dell'arredamento e delle soluzioni abitative - (marzo).

- «**LIBERAMENTE - TRIESTE**» - Salone del tempo libero, dell'arredamento e della vita all'aria aperta - (marzo).

- «**MOSTRA MERCATO DEL DISCO USATO E DA COLLEZIONE**» - (marzo).

- «**OLIO CAPITALE**» - Salone degli oli extra vergini tipici e di qualità - (dal 4 al 7).

- «**MERCATINO DELL'ANTIQUARIATO E DELL'USATO D'EPOCA**» - (il 20).

**UDINE**

- Mercato dell'antiquariato - p.zza Matteotti - (la 1ª domenica del mese).

- «**ROBIS DI UNE VOLTE**» - Fiera-mercato dell'usato, degli oggetti hobbistici e da collezione, riservato a privati - nei portici del Centro Polifunzionale di Viale FF.AA. civ. 4, Udine Est - (ogni 2ª domenica del mese).

- «**YOUNG**» - Salone dei prodotti e dei servizi per le nuove generazioni - (dal 2 al 5).

- «**F.S.B. SHOW**» - Fitness Sport Benessere - (dall'11 al 13).

**CIVIDALE DEL FRIULI** - «**IL BAULE DEL DIAVOLO**» - Mercatino delle cose vecchie ed usate - p.zza del Duomo, L.go Boiani e p.zza Foro G. Cesare - (la 4ª domenica del mese).

**FAGAGNA** - «**FAGAGNA IN SOFFITTA**» - p.zza Mercato - (il 2° sabato del mese).

**SAN DANIELE DEL FRIULI** - Mercatino dell'antiquariato - centro storico - (l'ultima domenica del mese).

**VARESE**

- «**ANTICO MERCATO BOSINO**» - c.so Matteotti (centro storico) - (2ª domenica).

**BUSTO ARSIZIO** - Mercatino dell'antiquariato e del collezionismo - centro storico, via Milano - (l'ultima domenica del mese).

- «**MALPENSA CAVALLI**» - Salone del cavallo, dell'equitazione e dell'ippica - (marzo).

**CASTIGLIONE OLONA** - «**FIERA DEL CARDINALE**» - centro storico (p.zza Garibaldi e Barilli, via Mazzini, Roma e C. Brandaj) - (la 1ª domenica del mese).

- «**IL LIBRO IN PIAZZA**» - centro storico (p.zza Don Barilli) - (il 2° sabato del mese).

**FAGNANO OLONA** - «**MERCA DI BARLAFUSS**» - p.zza Gramsci - (la 1ª domenica del mese).

**GALLARATE** - Antico mercato di Gallarate - centro storico - (la 3ª domenica del mese).

**SARONNO** - Mercatino delle Pulci - centro storico - (l'ultima domenica del mese).

- Mercatino del Collezionismo e delle Cose Vecchie - Piazza del Mercato - (3ª domenica).

**VENEZIA**

- «**LE REGIONI D'ITALIA, TRA TURISMI E SAPORI**» - (dal 3 al 6).

**CHIOGGIA** - Mercatino dell'antiquariato - c.so del Popolo, centro storico - (la 2ª domenica del mese).

**DOLO** - Mercatino dell'antiquariato - p.zza Cantiere - (la 4ª domenica del mese).

**MIRANO** - Mercatino dell'antiquariato - via XX Settembre e p.zza Martiri - (la 3ª domenica del mese).

**NOALÉ** - «**MERCATINOALE**» - mostra mercato dei trovarobe - centro storico - (la 2ª domenica del mese).

**SAN DONA DI PIAVE** - Mercatino dell'antiquariato - sottoportici di via C. Battisti e via Risorgimento - (l'ultimo sabato del mese).

**VERBANIA**

- «**MOSTRA NAZIONALE DELLA CAMELIA**» - (marzo).

**CANNERO RIVIERA** - «**MOSTRA DEGLI AGRUMI DI CANNERO RIVIERA**» - (dal 19 al 20).

- «**MOSTRA DELLA CAMELIA**» - (dal 26 al 27).

**STRESA** - «**HR MEETING**» - Convention nazionale nelle risorse umane e formazione - (marzo).

**VERBANIA INTRA** - Mercato - Piazza F.lli Bandiera (il mercoledì, il sabato anche piazza Mercato e piazza Don Minzoni).

**VERBANIA PALLANZA** - Mercato - Lungolago, piazza Garibaldi - (il venerdì)

**VERBANIA TROBASO** - Mercato - piazza Parri - (il martedì).

**VERBANIA SANT'ANNA** - Mercato - via Belgio - (giovedì).

**VERCELLI**

- «**L'BARLAFÙS**» - Ex-alimentare - p.zza Cavour - (la 1ª domenica del mese).

- «**NATURALVERCELLI**» - Alimentare non alimentare - p.zza Massimo D'Azeglio - (1° sabato del mese).

**BORGIO D'ALE** - Mercatino dell'Antiquariato - Zona Mercato Ortofrutticolo - (3ª domenica).

- «**FIERA DI PRIMAVERA**» - (il 28).

**CARESANABLOT** - «**C'E PROTEZIONE**» - Salone della protezione civile e della sicurezza del cittadino - (marzo).

**CRESCENTINO** - «**CRESCENTINO IN FIERA**» - mostra mercato delle attività economiche ed amatoriali - via Mazzini, p.zza Caretto - (il 2° sabato del mese).

**LIVORNO FERRARIS** - «**FIERA DELLA RAMOLIVA**» - (il 27).

**MONGRANDO** - Mercatino di terra di telerie - Centro Polivalente - (la 2ª domenica del mese).

**SANTHIA** - «**32ª MOSTRA CUNICOLA**» - (dal 5 al 6).

**SERRAVALLE SESIA** - Mercatino valesiano dell'antiquariato - p.zza Libertà, v.le Roma, via C. Cena - (il 3° sabato del mese).

**VARALLO SESIA** - Mercatino dell'antiquariato - c.so Roma - (l'ultimo sabato del mese).

**VERONA**

- «**MERCATO DELLE 3 A**» - Arte, antiquariato e artigianato - p.zz.le antistante Basilica di S. Zeno - (il 3° sabato del mese).

- «**MOSTRA MERCATO DEL DISCO USATO E DA COLLEZIONE**» - (marzo).

- «**SAMOTER**» - Salone int. triennale macchine movimento terra da cantiere e per l'edilizia - (dal 2 al 6).

- «**LEGNO & EDILIZIA**» - Mostra int. sull'impiego del legno nell'edilizia - (dal 17 al 20).

- «**ELETTROEXPO**» - Fiera dell'elettronica, dell'informatica e del radioamatore - (dal 19 al 20).

- «**MODEL EXPO ITALY**» - Fiera del modellismo - (dal 19 al 20).

**BUSSOLENGO** - Mercatino dell'antiquariato - p.zza XXVI Aprile - (il 1° sabato del mese).

- «**GLOBAL LOGISTICS**» - Executive summit sulla logistica e supply chain - (marzo).

**CEREA** - Mercatino della Fabbrica - Mercatino dell'Antico e dell'Usato - (L'ultima domenica del mese escluso luglio e dicembre).

- «**EDIL CASE E GIARDINI**» - Salone dei prodotti edili, tecnologie e attrezzature per l'edilizia e dell'architettura del verde - (dal 18 al 20).

**POVEGLIANO VERONESE** - Mercato dell'antiquariato, collezionismo, hobbies e interscambio - Villa Baladoro - (la 1ª domenica del mese).

**SAN MARTINO BUON ALBERGO** - Mercato dell'antiquariato e dell'hobbistica - Piazza del Popolo - (la 4ª domenica del mese).

**SOAVE** - Mercatino dell'antiquariato, hobbistica, collezionismo - p.zza Maronia - (la 3ª domenica del mese).

**VALEGGIO SUL MINCIO** - Mercatino dell'antiquariato - p.zza Carlo Alberto (centro storico) - (la 4ª domenica del mese).

**VILLAFRANCA** - Mercato dell'antiquariato - p.zza Castello (centro storico) - (la 2ª domenica del mese).

**VICENZA**

- Mercatino dell'Antiquariato e del Collezionismo - 5 piazze del Centro storico - (la 2ª domenica).

- «**RAC**» - Rassegna di calzature e moda - (marzo).

- «**ABILMENTE**» - Mostra del bricolage e delle arti manuali - (dal 3 al 6).

- «**KOINE**» - Rassegna int. di arredi, oggetti liturgici e componenti per l'edilizia di culto - (dal 12 al 15).

- «**GITANDO**» - Salone del turismo e delle vacanze all'aria aperta - (dal 24 al 27).

- «**MED.IT**» - Sanità elettronica ed innovazione in ospedale - (dal 29 al 30).

**BREGANZE** - Mercatino dell'Antiquariato - p.zza del Municipio - (tutte le festività infrasettimanali).

**CREAZZO** - Mercatino dell'antiquariato e del collezionismo - p.zza San Marco - (la 3ª domenica del mese).

**LONIGO** - Mercatino dell'antiquariato, hobbistica ed oggettistica - via Garibaldi, p.zza XX Settembre, via Ognibene, via del Mercato - (la 2ª domenica del mese).

- «**FIERA DI LONIGO**» - Fiera campionaria e salone della meccanizzazione integrale in viticoltura - (marzo).

**MAROSTICA** - Mostra mercato dell'antiquariato e dell'usato - p.zza Castello - (la 1ª domenica del mese).

**NOVENTA VICENTINA** - Cose del Passato - Piazza Municipio - (la 1ª domenica).

**THIENE** - Mercatino dell'antiquariato - centro storico - (il 1° sabato del mese).

**VITERBO**

- «**BTSA**» - Borsa del turismo sociale e associato - (marzo).

**ASOLE** - «**MERCATINO DEL VIANDANTE**» - uscita casello Orte dell'A1 - (la 4ª domenica del mese).

**CAPRANICA** - Carnevale capranichese - (dal 3 all'8).

**GALLESE** - Mercatino dell'antiquariato - (2ª domenica del mese).

**GRADOLI** - Pranzo del Purgatorio - banchetto per circa 1800 persone - (il 9).

**SORIANO NEL CIMINO** - Mostra mercato di antiquariato, artigianato, collezionismo e modernariato - (ultima domenica del mese).

**CALENDARIO FIERE****LUBIANA****7 - 10 FEBBRAIO 2011****GAST Expo - Gelato & Vino**[www.gast.si](http://www.gast.si)**ALICANTE****9 - 12 FEBBRAIO 2011****INTERGELAT - Gelateria e pasticceria artigianale**[www.intergelat.com](http://www.intergelat.com)**TOKYO****16 - 19 FEBBRAIO 2011****MOBAC SHOW - panificazione, pasticceria e gelateria**[www.mobacshow.com](http://www.mobacshow.com)**ATENE****26 FEBBRAIO - 1 MARZO 2011****ARTOZA - pasticceria, panificazione e gelateria**[www.forumsa.gr](http://www.forumsa.gr)**NEW YORK****27 FEBBRAIO - 1 MARZO 2011****US PASTRY COMPETITION - concorso**[www.parisgourmet.com](http://www.parisgourmet.com)**MARINA DI CARRARA****6 - 10 MARZO 2011****TIRRENO CT**[www.tirrenoct.it](http://www.tirrenoct.it)**CASABLANCA****22 - 25 MARZO 2011****CREMAI - hotellerie, pasticceria, panificazione**[www.cremal.net](http://www.cremal.net)**MADRID****24 - 28 MARZO 2011****INTERSICOP - pasticceria, panificazione**[www.intersicop-madrid.ifema.es](http://www.intersicop-madrid.ifema.es)**SHANGHAI****29 marzo - 1 aprile 2011****HOTELEX SHANGHAI - attrezzature alberghiere**[www.hotelex.cn](http://www.hotelex.cn)**CHICAGO****21 - 24 maggio 2011****NRA SHOW - foodservice**[www.showrestaurant.org](http://www.showrestaurant.org)

**CORSI&CONCORSI**

Dal 6 al 10 marzo a Massa Carrara si svolgeranno l'11<sup>a</sup> edizione degli Internazionali e la 2<sup>a</sup> del Grand Junior Cooking Contest



## Internazionali d'Italia: aperte le iscrizioni

L'edizione del 2010 degli INTERNAZIONALI D'ITALIA ha confermato il successo di questa manifestazione che si è andata consolidando negli anni, sia in campo nazionale sia internazionale, rappresentando per i partecipanti un'occasione di confronto competitivo delle abilità professionali e un'occasione di incontro, scambio di idee e conoscenze.

La manifestazione, giunta alla sua decima edizione, unica nel suo genere in Italia, si conferma sempre più una vetrina di prestigio in grado di mettere in gioco contemporaneamente, alla pari di quanto avviene nelle analoghe manifestazioni estere, tutte le professionalità esprimibili sul campo.

Le richieste di partecipazione all'edizione 2010 da parte dei molti professionisti del settore, sono risultate superiori alle previsioni, grazie anche alla crescente credibilità e prestigio che con

il passare degli anni la manifestazione ha acquisito, accogliendo anche in questa edizione numerosi partecipanti stranieri provenienti da Stati Uniti, Bielorussia e Europa intera.

Nuovo evento culinario dell'anno, inserito all'interno degli INTERNAZIONALI D'ITALIA è stato il PRIMO GRAND JUNIOR COOKING CONTEST - CONCORSO NAZIONALE MAESTRIA GIOVANILE, dedicato alle giovani berrette bianche della F.I.C. under 25 anni.

La prima edizione del "Grand Junior Cooking Contest" ha visto fronteggiarsi in cucina, davanti ad un pubblico, 20 team, composti da due concorrenti under 25 formati da uno chef e da un commis, che si sono alternati con creatività e fantasia fra i fornelli, sempre nel rispetto della tradizione italiana e si sono sottoposti a una valutazione redatta secondo i criteri internazionali della WACS.

Partendo dai giovani cuochi, la prima edizione del Trofeo è appannaggio della squadra formata da Stefano Rossi e Christian Castorani, al secondo posto Francesca Narcisi e Francesco Chiarelli e sul terzo gradino del podio Giacomo Favotto e Marco Campaner.

L'undicesima edizione degli INTERNAZIONALI D'ITALIA 2011 e la seconda del GRAND JUNIOR COOKING CONTEST si terranno dal 6 al 10 marzo 2011, in contemporanea alla 31<sup>a</sup> edizione della Mostra Convegno Tirreno C.T., all'interno del Complesso Fieristico di Marina di Carrara.

Sono stati protagonisti della scorsa edizione:

- 18 squadre al concorso di Cucina calda mediterranea;
- 9 squadre al concorso di Cucina fredda da esposizione;
- 131 partecipanti al concorso individuale di Cucina calda categorie K1 e K2
- 15 partecipanti al concorso individuale di Preparazioni fredde da esposizione categorie A-B-C
- 60 partecipanti al concorso individuale di Cucina artistica categoria D1
- 22 partecipanti al concorso individuale di Pasticceria artistica categoria D2



**Tirreno Trade**

**MOSTRA CONVEGNO  
Tirreno C.T.**

