

L'evento di riferimento per l'horeca e il foodservice



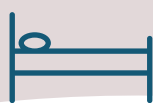
**Dal 28 Febbraio
al 3 Marzo 2027** | **Complesso
Fieristico di
Carrara**



Food &
Beverage



Attrezzature
Professionali



Arredo Indoor
& Outdoor



Hotellerie



Arte bianca
e Gelateria

riservato ad operatori professionali



Dal **28 febbraio** al **3 Marzo 2027**

COMPLESSO FIERISTICO DI CARRARA

Tirreno C.T. 2027 area Wine&Beer

Dal **28 Febbraio** al **3 Marzo Tirreno C.T.**, la fiera di riferimento per l'ospitalità e ristorazione, presenzierà a Carrara Fiere per la sua 47° edizione. Come sempre sarà uno degli appuntamenti più apprezzati per le forniture di Alberghi, Ristoranti, Bar, Gelaterie, Pasticcerie, Panifici, Pizzerie, Strutture Ricettive e Arredamento Contract.

"**Tirreno CT Wine&Beer**" è cresciuta notevolmente negli anni, trovando una sua collocazione sempre più importante all'interno della fiera e diventando un salone nel salone.

Tirreno CT Wine&Beer infatti, insieme a Tirreno C.T. Bio-Vegan – Gluten free è un'area ideata e pensata ad hoc per tutte quelle aziende vitivinicole, piccoli birrifici artigianali, distillerie, produttori di olio e aceto e aziende del settore biologico, vegano e senza glutine che vogliono proporre sul mercato la loro gamma di prodotti con metrature e costi contenuti. Di seguito i motivi per valutare una partecipazione.

Perché esporre

Tirreno CT Wine&Beer si presenterà come un'area con spazi ben curati anche di piccole dimensioni, progettata per le aziende del settore che intendono promuoversi sul mercato, proporre la loro produzione e i loro prodotti e le proprie novità ad un bacino d'utenza di visitatori sempre in costante crescita.

Esporre a Tirreno C.T.

Tirreno C.T. da 47 anni rappresenta il punto di riferimento per tutti gli operatori del settore dell'ospitalità.

Promossa da Tirreno Trade, la manifestazione è dedicata alle ultime novità nel settore delle forniture e ogni anno è un appuntamento unico nel suo genere. Nei padiglioni della fiera, un numero in costante crescita di operatori del settore qualificati provengono da tutta Italia per darsi appuntamento a Carrara Fiere. Vero cuore della manifestazione, anche segreto del suo ripetuto successo, l'incontro qualificato tra domanda e offerta di questo settore che è sempre più in divenire: uno scambio commerciale che crea importanti giri d'affari per gli operatori del centro e nord Italia.

Tirreno C.T. può affermarsi come uno degli eventi più importanti del settore e insieme alla contemporanea Balnearia (il salone dedicato all'ospitalità in mare, in concomitanza con Tirreno C.T.) offre un panorama completo dell'ospitalità a 360 gradi.

Profilo operatori professionali in visita:

Proprietari, manager e gestori di strutture ricettive. Imprenditori, dipendenti e barman di pubblici esercizi, bar e caffetterie. Ristoratori, food & beverage manager, chef e pizzaioli della ristorazione classica e veloce, pasticceri e gelatieri professionisti, distributori ed agenti del canale Ho.re.ca, architetti, progettisti e designer. Imprenditori, gestori e dipendenti di Stabilimenti Balneari.

Piano di comunicazione

Tirreno C.T. è una solida manifestazione Fieristica che si è consolidata nel corso degli anni e vanta un pubblico fidelizzato e costante; la novità di quest'anno sarà una nuova vetrina web e un restyling abbinato ad un nuovo progetto di e-marketing che parte dai più conosciuti motori di ricerca, passando per i social e finisce nei media. Oltre 160.000 coupon ridotti inviati direttamente a tutte le attività del settore nel bacino d'utenza della manifestazione, senza contare quelli distribuiti direttamente dalle aziende espositrici garantiscono un pubblico selezionato, interessato ed assicurato.

I numeri di Tirreno CT:

47 anni di esperienza

850 marchi esposti

430 aziende espositrici

3 padiglioni espositivi

34.000 mq dello spazio fieristico

Un numero sempre crescente di operatori in visita, decine di Master gratuiti per professionisti e incontri con esperti di settore. Campionati Nazionali di Pasticceria, Gelateria, Pizzeria, Caffè e Barman e non da ultimi il Pentathlon e il Triathlon della Cucina, vere e proprie gare volte a valorizzare le capacità professionali dei cuochi.

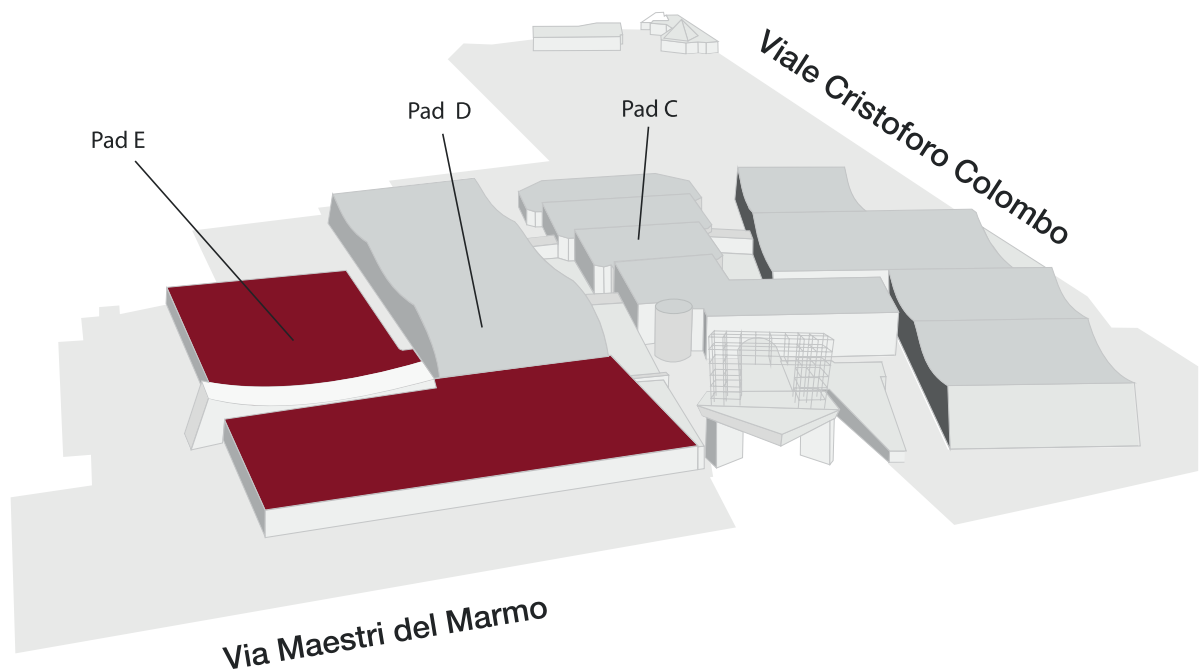
Infine, degustazioni e dimostrazioni per tutti gli operatori del settore in visita.

Caratteristica peculiare di **Tirreno C.T.**, che continua a richiamare migliaia di operatori economici è anche la massiccia presenza delle Associazioni di categoria che offrono la possibilità di vedere all'opera i più grandi maestri del settore offrendo al visitatore uno stimolo senza pari.

Un vero e proprio momento per scoprire in anteprima il meglio dall'Italia e dal mondo.

Espositori sempre più numerosi e qualificati, anche esteri hanno inoltre contribuito alla crescita della manifestazione.

Per maggiori informazioni la segreteria commerciale è a vostra completa disposizione
commerciale@tirrenotrade.it



QUOTA DI PARTECIPAZIONE :

STAND PREALLESTITO MQ. 9 (3X3)

1 fronte libero € 1.300,00 + IVA

2 fronti liberi € 1.400,00 + IVA

La quota di partecipazione nelle aree dedicate comprende:

Spazio allestito con pareti verniciate e moquette, bancone con 2 sgabelli, cestino , appendiabiti, illuminazione e presa di corrente, fascione nominativo dell'azienda sopra stand, area magazzino condivisa con gli altri espositori, area magazzino dotata anche di lavastoviglie e frigo vetrina in area comune (qualunque altro arredo aggiuntivo dovrà necessariamente essere richiesto prima della stipula del contratto e determinerà un incremento nella quota di partecipazione); due badge espositore e un parcheggio auto interno; collegamento internet wifi; inserzione sul catalogo espositore web e cartaceo di Tirreno CT; biglietti ridotti (gratuiti per l'azienda) per l'invito dei clienti in Fiera.

La quota di partecipazione non comprende la copertura assicurativa obbligatoria.

Un vero e proprio momento per scoprire in anteprima il meglio dall'Italia e dal mondo.

Per maggiori informazioni la segreteria commerciale è a vostra completa disposizione
commerciale@tirrenotrade.it