

Tirreno C.T. e Balnearia 2025

rassegna stampa

Tirreno C.T. promossa da Tirreno Trade Srl
Centro Direzionale Olidor Via Dorsale, 9 54100 – Massa (MS)
Tel. 0585.791770 Fax 0585.791781 Internet www.tirrenoct.it
Stampa: Alessandro Maurilli a.maurilli@almapress.net 320.7668222 Lorenzo Marchetti lorenzo.f.marchetti@gmail.com 348.6520688

Dal 23 al 26 febbraio a Carrarafiere l'evento dedicato agli addetti dell'ospitalità italiana

TIRRENO C.T. SI PREPARA ALL'APERTURA E TORNA CON LE NOVITÀ DEL SETTORE, COMPETIZIONI TRA CUOCHI, FORMAZIONE E CONCORSI INTERNAZIONALI DI PASTICCERIA BALNEARIA, TUTTE LE NOVITÀ PER LA SPIAGGIA 4.0

***Il Pentathlon e il Triathlon della cucina** tornano con una grande novità: la cucina per i bambini con focus e dimostrazioni sul tema. Intanto è tutto pronto per la 45esima edizione dell'evento di riferimento per l'ospitalità e per la ristorazione che con Balnearia attirerà migliaia di operatori a Carrarafiere*

In fiera il battesimo della Confederazione Italiana Cuochi e Artigiani per l'Enogastronomia

Torna dal 23 al 26 febbraio 2025, nei padiglioni di Carrarafiere, Tirreno C.T., appuntamento imperdibile per gli operatori della ristorazione e dell'ospitalità che con il nuovo anno raggiunge la sua 45° edizione. Un evento che nel panorama delle mostre italiane è riconosciuto come uno dei più importanti di incontro e confronto dell'ospitalità e anche l'edizione 2025 sarà caratterizzata dalla presenza dei principali player del settore. A rendere importante il salone apuano sono sicuramente i numeri. Nei padiglioni di Carrarafiere sono attesi circa 500 espositori in rappresentanza di più di quasi mille marchi commerciali. Punto di forza di Tirreno C.T. sarà naturalmente la grande affluenza di operatori del settore tra ristoratori, titolari di bar e strutture ricettive di vario genere che ogni anno affollano i padiglioni della fiera.

Tirreno C.T. e Balnearia. La manifestazione di Carrara è indubbiamente un evento dove non possono non trovare spazio i grandi marchi del food&beverage italiano ed estero e non solo come vetrina di novità e prodotti di punta. Ma anche e soprattutto come momento di presentazione, degustazione, approfondimento. Si va dal pane alla pizza, dai prodotti lavorati e semilavorati per la cucina alle forniture alberghiere, passando per la gelateria e la pasticceria. Un'intera area è dedicata al caffè e alle innovazioni del settore grandi impianti. E ci sono anche le attrezzature per la tavola, bar, gelateria e pasticceria fino all'arredo contract per interni ed esterni, compresi tappezzerie e arredo bagno. Spazio a anche a birre, specialmente le artigianali, ai vini che trovano sempre maggiore consenso tanto che oramai da qualche anno hanno preso sempre più piede anche gli operatori del settore wine and beverage che trovano in Tirreno C.T. un valido alleato e uno spazio professionale di rilievo.

Cuochi, nasce la Confederazione (presentata in fiera) che organizzerà anche le sfide tra professionisti del settore: Pentathlon e Triathlon e poi pasticceria e formazione. Tra le novità di questa edizione, durante il primo giorno di fiera, il 23 febbraio, verrà battezzata per la prima volta in Italia la Confederazione Italiana Cuochi e Artigiani per l'Enogastronomia (CICA-E), una realtà unica nata per unire e valorizzare cuochi, artigiani, imprenditori e professionisti del settore enogastronomico italiano. La stessa Confederazione darà vita per il terzo anno consecutivo saranno due le gare nelle quali si cimenteranno i cuochi di tutto il mondo. In anteprima assoluta in Italia, il **Pentathlon della cucina** nasce per valorizzare le capacità professionali dei cuochi e dei commis di cucina nel lavoro di tutti i giorni. Ma che al tempo stesso vuole fare anche formazione tanto che fornisce in anticipo tutte le informazioni e il materiale necessario per allenarsi. Ideato dai professionisti del settore Fabio Tacchella, Giorgio Nardelli e dal patron della fiera, Paolo Caldana, il Pentathlon prevede cinque prove, tra cui l'ultima nella quale gli sfidanti dovranno fare le spesa e acquistare almeno 5 ingredienti presso un droghiere messo a disposizione dall'organizzazione. Ogni ingrediente avrà un valore e il concorrente dovrà realizzare 3 piatti per la giuria tecnica. Verrà valutato il tempo di realizzazione, la cura dell'impiattamento, il gusto e la pulizia della postazione. Per quanto riguarda il **Triathlon**, invece, è una gara che nasce su idea del Maestro siciliano Domenico Privitera per valorizzare le capacità professionali dei cuochi nel lavoro di tutti i giorni utilizzando la tecnica della cottura con il forno a microonde che deve prevalere nella preparazione della pietanza senza tradire la tradizione del gusto. In calendario lunedì la giornata dedicata agli Istituti

Alberghieri, mentre gli chef internazionali si alterneranno nei giorni successivi fino alle finalissime di mercoledì 26 febbraio.

La cucina per i bambini: Tirreno C.T. dedica un focus sul tema. Domenica 23 febbraio i cuochi presenti in fiera daranno vita a un momento di riflessione, seguito da dimostrazioni in cucina, dedicato alla cucina per i più piccoli. A partire da una tavola rotonda e confronto dal titolo “Baby menù 4.0: un problema o un'opportunità?". Tutto nasce dal protocollo Slurp Kids che ha come obiettivo quello di trasformare la ristorazione di target familiare (e non solo), da esempio scadente a modello virtuoso. Gli chef e i maître saranno i protagonisti di questa rivoluzione culinaria e sociale.

Formazione e spettacolo a Tirreno C.T. Sarà di nuovo presente in fiera anche la Scuola Tessieri con tante iniziative portate avanti dai più famosi professionisti del settore. La scuola per aspiranti cuochi avrà uno spazio dedicato animato da tanti momenti dimostrativi. Ampio spazio poi al mondo della pasticceria con la presenza sempre più forte della Federazione italiana pasticceri (FIP) che anche quest’anno porterà i principali concorsi internazionali.

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

Balnearia, il meglio per l’ospitalità in spiaggia. Prosegue il legame con Balnearia, il salone professionale dell’outdoor design, benessere ed attrezzature balneari che fanno di Tirreno CT un unico grande evento di riferimento per il segmento dell'accoglienza, dalla ristorazione al wellness, dallo street food all'hotellerie per arrivare all’ospitalità in spiaggia. Giunta alla ventiquattresima edizione, Balnearia, vede nei propri spazi rappresentato il meglio dei settori merceologici, oltre ad essere da sempre anche un importante momento di incontro per tutti gli operatori. Grazie al coinvolgimento delle associazioni e delle organizzazioni sindacali di categoria, ci saranno anche in questa edizione numerose opportunità di informazione e confronto sulle più sentite tematiche del settore.

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

TIRRENO C.T.

Ristorazione La ristorazione, volano della filiera agroalimentare e del turismo per il Paese, conta oltre 331mila imprese, con un valore aggiunto di 54 miliardi di euro e 1,4 milioni di lavoratori occupati. L'imprenditoria femminile è una realtà sempre più consolidata nel settore della ristorazione e dei pubblici esercizi: sono infatti 95.870 le imprese condotte da donne, pari al 28.9% sul totale delle imprese attive. Lo dice l'elaborazione del Centro Studi di Fipe-Confcommercio sui dati di Infocamere: in testa ci sono bar e caffè (33.1%), quindi le attività di fornitura di pasti preparati (27.1%) e ristoranti e attività di ristorazione mobile (26.2%). Tra le regioni, quelle che registrano la crescita più marcata in questo senso sono la Valle d'Aosta, con il 36.3% sul totale nazionale, il Friuli Venezia Giulia (34.8%) e l'Umbria (33.4%).
Secondo il Rapporto Ristorazione 2024 di Fipe-Confcommercio nel 2023 il valore aggiunto del settore è stato di oltre 54 miliardi di euro (+3.9%), occupati oltre 1,4 milioni, consumi fuori casa raggiungono i 92 miliardi di euro (+7%).
Ristorazione attrae i giovani, specie al Sud. Le imprese a guida di un under 35 sono 42.652 (il 12,9% del totale), concentrate principalmente nel comparto dei ristoranti (60,3%), 38,9% bar e 0,8% mense e catering. A livello territoriale è al Sud dove è più alta l'incidenza delle imprese giovanili, in particolare il primato spetta a Campania (16,9%) e Calabria (16,1%), seguite dalla Sicilia 15,7%. È la riprova di quanto il settore sia attrattivo tra i giovani proprio nelle aree del Paese dove è maggiore la difficoltà di trovare un lavoro. Per numerosità il primato spetta invece a Lombardia e Campania. In **Toscana** i giovani rappresentano il 10,5% del totale del comparto distribuiti tra ristoranti 10,8%, fornitura di pasti preparati 9,5% e bar e caffè 10%.
I numeri del settore. A dicembre 2023 erano 331.888 le imprese della ristorazione, in leggera contrazione rispetto all'anno precedente (-1,2%). Di queste, 132.004 sono bar, 195.471 ristoranti, take away, gelaterie e pasticcerie e 3.703 aziende che offrono servizi di banqueting e catering.
La Lombardia si conferma la prima regione per presenza di imprese del settore con una quota sul totale pari al 14,6%, seguita da Lazio (10,6%) e Campania (10,3%). In **Toscana** le imprese sono 22.037 ovvero il 6,6% del totale nazionale, in calo del 1,2% rispetto all'anno precedente.
A dimostrazione della dinamicità del settore, oltre diecimila imprese hanno avviato l'attività nel 2023 (+6,5% sul 2022). Su questo fenomeno si allunga, tuttavia, l'ipoteca dei troppi insuccessi che segnano l'iniziativa di tanti aspiranti imprenditori: il tasso di sopravvivenza delle nuove imprese supera, a cinque anni, appena il 50%.
Il 2023 è stato un anno positivo per la ristorazione italiana: 9 imprese su 10 del settore hanno migliorato o confermato il fatturato dell'anno precedente e per il 2024 le precisioni sono in crescita o, quantomeno, stabili.
Bar. Il bar è il comparto che, nel confronto con l'anno precedente, ha registrato una contrazione diffusa su tutto il territorio italiano. Si contano 132.004 imprese appartenenti bar e altri esercizi simili senza cucina, mentre nel 2022 erano 136.101, -3%. Oltre il 50% di queste imprese è una ditta individuale e la variabilità regionale intorno a questo valore è assai sostenuta. La forbice va dal valore minimo del Lazio (42,9%) a quello massimo della Calabria (74,0%). In **Toscana** sono 7.513 i bar, il 5,7% del totale
Ristoranti. Il numero delle imprese attive con il codice ristoranti e attività di ristorazione mobile ammonta a 195.471 unità. Anche tra i ristoranti la maggioranza è costituita da ditte individuali ma in questo caso meno della metà ha scelto di operare con questa forma giuridica (la quota si attesta a circa il 45%) ed è ancora al Sud che si registrano livelli superiori al 50%, con un picco in Calabria dove le ditte individuali sono il 63,2%. Complessivamente il numero dei ristoranti è sostanzialmente stabile e le regioni con maggior presenza sono Lombardia, 26.706 attività per il 13,6% del totale nazionale, Lazio 21.569 attività, 11% e Campania 19.374, 9,9%. La **Toscana** ne conta 14.156 pari al 7,2% del totale.

Mense e catering. Le imprese che svolgono attività di banqueting, di fornitura di pasti preparati e di ristorazione collettiva sono circa 3.700 in aumento rispetto all'anno precedente, +2,3%, concentrate principalmente in Lombardia 725 +4%, Lazio 424 +1,9%, Campania 420 -0,2% ma con presenze importanti anche in **Toscana** 326 +6,4% e Sicilia 278 +2,2%. Una forte contrazione si registra in Valle d'Aosta (-28,6%) e nelle Marche (-11,4%). La presenza degli scali aeroportuali nei quali si svolge il servizio di catering aereo spiega, almeno in parte, le densità rilevate in Lombardia e Lazio.
Imprese di stranieri. Sono più di 50mila le imprese con titolari stranieri attive nel mercato della ristorazione, pari quasi al 14% del totale. Sono presenti soprattutto nelle tradizionali attività di ristorazione con una quota pari al 15,6%. Il canale bar rappresenta la seconda scelta da parte degli imprenditori stranieri con l' 11,6% sul totale delle imprese attive nel canale. Nel segmento **ristoranti** la presenza maggiore si ha in Lombardia, 29,6%, Friuli Venezia Giulia 21,6% e Piemonte 20,3%. Seguono Emilia Romagna, Trentino e Veneto. In **Toscana** la quota stranieri nei ristoranti è del 16,8%. Per quanto riguarda i **bar**, è il Veneto, 20,8% la regione con più imprese straniere seguito da Emilia Romagna, 20,7%, Lombardia 17,7% e a parità da Trentino Alto Adige e Friuli Venezia Giulia con 17,3%. In **Toscana** sono il 10,8%.
I prezzi. Nel 2024 la crescita media dei prezzi nei servizi di ristorazione è stata del 3,2% . Secondo il centro studi Fipe, A dicembre 2024, i prezzi dei servizi di ristorazione hanno registrato una variazione dello 0,1% rispetto al mese precedente e del 2,9% rispetto allo stesso mese dell'anno precedente. Questo incremento si mantiene in linea con quello osservato nel mese di novembre. Anche la variazione tendenziale della ristorazione commerciale rimane stabile al +2,9%.
In media, nel 2024 i prezzi dei servizi di ristorazione e della ristorazione commerciale hanno segnato una crescita del +3,2%, evidenziando un netto rallentamento rispetto al +5,9% registrato nel 2023. Per quanto riguarda la ristorazione collettiva, l'incremento medio annuo si attesta al +3,7%, in forte aumento rispetto allo 0,5% del 2023.
L'inflazione media generale ha registrato a dicembre un aumento dell'1,3%, mentre su base annua la crescita si è fermata all'1%. La significativa attenuazione dell'inflazione nell'anno appena concluso è principalmente attribuibile alla marcata riduzione dei prezzi dei beni energetici.
I trend. Le principali tendenze che oggi influenzano il settore riguardano fattori macroeconomici, dinamiche interne di settore e l'evoluzione tecnologica. In particolare si evidenzia una crescente difficoltà nel reperire personale qualificato, a seguito della pandemia, che richiede nuovi strumenti per cercare di attrarre, trattenere e fidelizzare il personale. Le dinamiche di settore riguardano contemporaneamente l'offerta e la domanda. **L'offerta è caratterizzata da una significativa crescita delle catene di ristorazione**. Dall'altra parte, l**a domanda mostra una crescente richiesta di offerte specializzate, snack e prodotti salutari e sostenibili**, imponendo nuovi standard per soddisfare le esigenze dei clienti. L'evoluzione tecnologica sta interessando, anche la ristorazione, aprendo nuove frontiere per migliorare l'efficienza operativa e l'esperienza del cliente. Di recente, ha riscosso particolare attenzione l'Intelligenza Artificiale (AI).

Il mondo della birra
Se si mettono insieme i dati di Assobirra, Unionbirrai e Circana, si scopre che il mercato mondiale della birra valeva 821 miliardi di dollari nel 2023 e le previsioni per il 2024 parlano di crescita a 851 miliardi di dollari. Cifra destinata ad arrivare a quota 1.167 miliardi di dollari entro il 2032.
Nel 2023 l'Europa ha pesato per oltre un terzo (33,77%) sul mercato totale con l'Italia che ha prodotto 17,4 milioni di ettolitri di birra, -5% rispetto ai 18,4 milioni di ettolitri del 2022. Dato che tuttavia, supera i livelli pre-Covid del 2019 quando gli ettolitri prodotti erano 17,3 milioni.
Consumi. Anche i consumi sono in flessione per un fenomeno non soltanto italiano, ma generalizzato in tutta Europa. Anzi, in Italia le flessioni sono più contenute. Stime di preconsuntivo 2024 danno il mercato italiano della birra in calo del 3,6% al di sotto della media europea che è al 4,4% e comunque inferiore a quelli di Francia (-5,5%), Spagna (-5,3%) e Germania (-4,1%). Solo in Gran Bretagna il calo è stato inferiore: -2%.

Tendenze. Oggi, come per altre bevande, il trend di giovani e Millennials è verso prodotti a basso contenuto alcolico e questo potrebbe portare ad un aumento della domanda di birre dei tipi ale e stout, mentre è crescente la domanda di birre analcoliche. Basti pensare che nel 2023 la produzione di birra analcolica dei Paesi dell'Unione europea è aumentata del 13,5% mentre, secondo dati Eurostat, rispetto al 2022, la produzione di birra con alcol è scesa del 5%. In totale i paesi Ue hanno prodotto 32,5 miliardi di litri di birra contenente alcol e 1,8 miliardi di litri di birra con meno dello 0,5% di alcol o senza alcun contenuto di alcol, per un totale di 34,3 miliardi di litri.
I prezzi della birra analcolica sono aumentati del 3,6% nella prima metà del 2024.

Pianeta Gelato
Il gelato artigianale si conferma un'eccellenza del Made in Italy e un pilastro dei consumi alimentari fuori casa. Secondo i dati elaborati dal Centro Studi FIPE-Confcommercio, il settore genera un volume d'affari di quasi 5 miliardi di euro, coinvolgendo oltre 39mila esercizi tra gelaterie, bar-gelaterie e gelaterie-pasticcerie, con più di 90mila addetti. Tra i problemi del settore quello del reclutamento di personale. Il gelato ha la tendenza alla destagionalizzazione con il 40% delle gelaterie che apre tutto l'anno, mentre oltre il 90% ha una stagionalità assai lunga che dura almeno otto mesi.
Una recente indagine di AstraRicerche ha messo in evidenza che oltre il 63,5% degli stranieri sono "ice cream lovers" e mangiano gelato anche d'inverno, soprattutto nei Paesi più freddi. Il piacere del gelato nasce in Italia tanto che il 54% dei turisti, dopo averlo assaggiato nel nostro paese, ricercano lo stesso piacere e la stessa qualità anche nel loro Paese d'origine. All'estero durante la bella stagione, il 59,3% lo consuma con frequenza settimanale mentre il 29,5% lo consuma 3 o più volte. E il consumo va di pari passo in casa o fuori per il 45,4% mentre il 43,8% lo associa a momenti con amici e persone care.
Per quanto riguarda i gusti, il gelato è varietà: per l'83,2% degli intervistati esistono gusti adatti ad ogni esigenza, per l'81,7% il gelato è un classico intramontabile e piace a tutti (78,2%).
Gelato sì, ma made in Italy. Il 62,1% degli intervistati, per riconoscere un gelato come italiano, ritiene fondamentale che sia prodotto secondo ricette tradizionali, mentre il 32,6% privilegia un prodotto di un'azienda italiana o realizzato in Italia (31,6%). Il 76,6% degli intervistati sceglie il gelato italiano per il suo sapore unico, seguito dalla cremosità e consistenza vellutata (75,2%), dall'alta qualità delle materie prime (67,3%) e in quanto prodotto simbolo del Made in Italy (63,5%).
La curiosità e il desiderio di gustare qualcosa di tipico e unico spingono i turisti ad assaggiare il gelato italiano: il 45,1% lo prova per la sua reputazione, mentre il 35,5% ricerca gusti assaporati durante il viaggio in altri alimenti o bevande. Un dato è certo: dopo l'esperienza in Italia, oltre il 54% degli intervistati continua più in maniera ancor più convinta a scegliere il gelato italiano anche nel proprio Paese.
I numeri del gelato confezionato in Italia e all'estero La produzione di gelati confezionati in Italia nel 2023 ha riguardato un volume di 168.170 tonnellate per un valore di quasi 1,9 miliardi di euro (1.864 milioni di euro) con un consumo pro-capite di 2,14 kg. (dati Unione Italiana Food). Nel periodo gennaio-settembre 2024 le vendite in Italia si sono attestate sui 3,3 miliardi di porzioni con una sostanziale tenuta rispetto al 2023 (dati Unione Italiana Food e Circana). L'Italia è prima in Europa per produzione di gelati industriali per valore e al terzo posto in volume, dopo Germania e Francia (Eurostat).
L'export del comparto ha raggiunto nel 2023 un volume di 80.400 tonnellate per un valore di 345 milioni di euro (Unione Italiana Food su dati Istat). L'Europa copre circa il 75% dei volumi e valori delle esportazioni (60.537 tonnellate e 257,3 milioni di euro). In generale, le destinazioni maggiori sono state Usa e Germania, entrambe con quote attorno ai 43 milioni di euro.

Il caffè
Il caffè al bar ha una forte componente di socialità. Questo è il valore preponderante, oltre a vivere

il piacere di gustare un prodotto di qualità. Lo dice una ricerca dell'Istituto Espresso Italiano. Quello che è emerso è la conferma che Il caffè non è solo una bevanda, ma è un'esperienza che coinvolge i sensi, rappresenta un momento di connessione sociale e riflessione personale ed è profondamente radicato nella cultura italiana. L'espresso al bar vale 8,6 voti su 10. Se non è una notizia l'apprezzamento tra gli adulti che si è rivelato altissimo, 8,6%, il dato che è emerso rappresenta un ottimo risultato anche tra giovani della GenZ under 18 che valutano l'importanza a 6,9.
I giovani italiani, in particolare, non cercano più solo un caffè che li svegli al mattino, ma desiderano un caffè che li faccia sentire parte di qualcosa di autentico, che trasmetta passione e tradizione. Questo è il caffè che fa la differenza.
Fattori decisivi nella scelta sono la qualità del caffè, al primo posto, ma anche la professionalità del barista (7 su 10 tra gli adulti), mentre i GenZ under18 preferiscono locali comodi dove trascorrere del tempo. Nelle scelte, tuttavia, sia adulti che under18 si lasciano influenzare più dai consigli di parenti e amici che da pubblicità o influencer.
Consumi di caffè. Nei bar italiani si consumano 95 milioni di tazzine al giorno mentre il consumo domestico del caffè tostato è di 162 milioni di chili. Il consumo domestico rappresenta il 71% del totale vendite di caffè tostato destinato alla preparazione della bevanda. Il caffè macinato in sacchetti, nelle varie tipologie (macinato normale e macinato espresso), è la tipologia prevalente nel mercato con il 68% del totale delle vendite a quantità, ma solo il 45% del totale valore.
Si scopre che il 97% degli italiani beve caffè e che l'89,3% lo consuma almeno una volta alla settimana e il 73,9% ogni giorno. Tra gli aspetti quello della ritualità è il maggiore: per il 92% prendere un caffè è, infatti, un'abitudine.
La tazzina al bar. Secondo una indagine di Assoutenti il prezzo al chilo del caffè, nelle principali città italiane, ha registrato un aumento medio del 42,8% negli ultimi 3 anni, per arrivare a fine 2024 a 12,66 euro al kg in media, contro gli 8,86 euro del 2021. Trieste la città dove il caffè tostato costa di più (14,34 euro al kg), Catanzaro invece la più economica (10,36 euro/kg). Per quanto riguarda il prezzo medio della tazzina al bar, a fine 2024, è stato di 1,21 euro, +18,1% sul 2021. La città più cara è Bolzano 1,38 euro a tazzina di media, poi Trento (1,35 euro) e Pescara (1,34 euro) . A Roma siamo a 1,12 euro a tazzina mentre il meno caro Catanzaro con 1 euro.

Programma

domenica 23 febbraio

ore 10. Taglio del nastro
A seguire Congresso – dibattito L**a carta dei diritti alimentari per la crescita** e tavola rotonda e confronto sulla cucina per i Bambini, "Baby menù 4.0: un problema o un'opportunità".
Sempre domenica, inizio delle gare Pentathlon della Cucina e Triathlon del microonde.
Grande spazio è dedicato al caffè. Sessioni dedicate ai protagonisti del settore, con la partecipazione di **Sca Italy** (Specialty Coffee Association), aziende e torrefazioni. Tra i temi affrontati macchine e tecnologie di estrazione, ma anche pulizia e manutenzione per garantire qualità e costanza. Inoltre caffè e metodi di estrazione: tecniche e innovazioni.
Prende il via oggi la tappa "Premio Tirreno C.T." della Coppa Italia di Gelateria organizzata da **Associazione Italiana Gelatieri.** Alle 10 è in programma il seminario sulla Sostenibilità Economica delle Gelaterie.
Fib, Federazione italiana barman, organizza alle 12, un aperitivo di benvenuto. Alle 15 corso gratuito di barman per tutti coloro che si vogliono avvicinare alla professione.
La **Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria e Cioccolateria** propone la sfida per la Miglior Colomba D'Italia 2025, concorso che si divide in 2 categorie: Colomba Classica e Colomba Innovativa. In esposizione anche le creazioni del 4° Campionato Italiano di Panificazione e premiazione del Campionato Italiano Panificatori.

Lunedì 24 febbraio
Le gare Pentatlon della Cucina e Triathlon del microonde sono oggi riservate ai giovani degli istituti alberghieri. Ma anche il caffè ha le sue sfide e Sca Italy organizza Coffee Triathlon, competizione su tre preparazioni con lo stesso caffè.
Per la **Coppa di Gelateria** dell'Associazione Italiana Gelatieri, concorso "Premio Versilia" miglior sorbetto al gusto Pistacchio Classico e alle 17 premiazione "Premio Versilia".
PizzArte Food organizza il trofeo Tirreno categorie – Classica, Gourmet, Napoletana con premiazione nel pomeriggio.
Si chiama "**Un cocktail per l'estate**" ed è il concorso di Fib che sarà aggiudicato nel pomeriggio. Sempre nel pomeriggio **premiazione dei migliori bar della costa Toscana**.

Martedì 25 febbraio
Gare del Pentathlon e del Triathlon riservate ai professionisti.
Campionati della **Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria e Cioccolateria per m**iglior Dolce Italiano 2025, nelle due categorie: Miglior Coppa Gelato e Miglior Pralina. Inoltre selezione italiana per il **The World Trophy of Professional Tiramisù**. Sempre oggi Concorso Miglior Uova di Pasqua Decorato.
Sca Italy propone **Latte Art Throw Down 1vs 1** dove due concorrenti che si sfidano a colpi di latte art.
L'associazione italiana gelatieri propone la finale del Concorso "Premio Tirreno CT" – miglior gelato Noce Tradizionale con premiazione alle 18. il primo classificato concorrerà alla fase finale della Coppa Italia di Gelateria che si terrà a Roma.
Si parla di pizza innovation PizzArte e con il suo trofeo Tirreno categorie Impasti alternativi, pizza regionale e pizza in pala. Alle 17 la premiazione.
Per i barman della Fib, oggi Concorso King 2025 con premiazione alle 17

Mercoledì 26 febbraio
Giornata dedicata agli alunni diversamente abili: "Insieme a Voi con un sorriso". Pranzo elaborato e servito dai ragazzi delle scuole alberghiere della Toscana. Ai ragazzi speciali è dedicato il concorso Special…mente Cocktails della Fib che dedica tutta la giornata ai ragazzi speciali con aperitivo, servizio di sala e bar a loro affidato.
La Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria e Cioccolateria termina con la proclamazione del concorrente che parteciperà al The World Trophy of Professional Tiramisù 2025 che si terrà a Roma l'8 novembre 2025. Saranno anche decretati i **Migliori Locali Fipgc**. Inoltre proclamazione dei vincitori di Miglior Coppa gelato d'Italia, Miglior Pralina d'Italia, Miglior Uova di Pasqua Decorato e Premiazione dei locali Top Quality. Saranno presentate le nuove Equipe Eccellenze Italiane Fipgc 2025

Tutti i giorni
Degustazioni di vini di 20 cantine del territorio a cura della Compagnia Amici del Vino Apuolunensi.
Presso lo stand Amira esposizione permanente con degustazione dei "Italian Top Wine 2024", di Gran Buffet per un continental breakfast, oli e aceti in tavola, e grappe italiane.
Tutti i giorni dalle 12 il **Ristorante dei Saperi Sapori e Conoscenze** sarà aperto al pubblico con i menù proposti da importanti chef regionali oltre che dall'Istituto Alberghiero di Massa. **Mercoledì 26 Febbraio** giornata dedicata ai ragazzi diversamente abili "Insieme a voi con un Sorriso".

BALNEARIA

Il Turismo in Italia: una breve panoramica del 2024

Il turismo italiano ha chiuso il 2024 con segno positivo, registrando un generale aumento in tutti i settori. L'andamento è confermato dai dati Isnart (presentati alla Bit di Milano 2025) e dai dati forniti dal Centro Studi Turistici (CST) di Firenze per Assoturismo Confesercenti. Da questi ultimi emerge l'importanza dei turisti stranieri che sono anche quelli che spendono di più: in media 113 euro giorno pro-capite contro i 99 euro degli italiani.
Complessivamente il turismo italiano nel 2024 è cresciuto del 2,5% rispetto al 2023, con oltre 458,5 milioni di presenze stimate. Anche se i primi dati del 2025 sono positivi, in generale gli imprenditori e gli esperti del settore sono cauti e dai diversi sondaggi si prevede un rallentamento nel primo trimestre 2025 che sarà seguito da un'accelerazione nei mesi successivi.
Il turismo interno, nel 2024, ha registrato una flessione stimata del -2,8% di presenze e del -2,9% di arrivi (207 milioni e 63,8 milioni, rispettivamente). Al contrario, i visitatori stranieri hanno chiuso con 251,5 milioni di presenze (+7,4%) e 72,1 milioni di arrivi (+6,3%).

Il Turismo balneare cresce meno
Nel 2024 il turismo balneare, insieme al turismo termale, è il settore che ha registrato una crescita minore rispetto agli altri tipi di turismo. Per il terzo anno consecutivo, la cultura risulta la prima motivazione di scelta per una vacanza nel Bel Paese: in media, sono 4 su 10 i turisti che scelgono l'Italia per il suo patrimonio culturale (5 su 10 tra i soli stranieri). In crescita anche le motivazioni legate allo sport e quella del turismo enogastronomico.

Turismo in Toscana 2024: crescono le città d'arte e la campagna
Un incremento generale dei flussi turistici del +2,2%, con risultati migliori per città d'arte e campagna: sono i dati del turismo in Toscana nel 2024 secondo quanto emerso dall'analisi del consuntivo effettuata da CST Firenze per Toscana Promozione Turistica. Sulla base della rilevazioni e delle indicazioni raccolte si stima che le presenze turistiche del 2024 abbiano registrato un incremento del +2,2%, con oltre 46,8 milioni di pernottamenti e oltre 15,1 milioni di arrivi, al netto del movimento registrato presso le locazioni turistiche. I pernottamenti degli stranieri sono stimati in oltre 26,6 milioni e oltre 20,2 milioni le presenze italiane. Tra i prodotti, quelli con il trend migliore risulterebbero le località di campagna/collina (+2,8%) e ancora una volta le città/centri d'arte (+3,5%), mentre valori tendenti alla stabilità o al leggero incremento risultano per le località balneari e di montagna. Meno ottimistiche le stime per le aree del termale. Le aspettative per il primo trimestre 2025 in Toscana si presentano abbastanza differenziate. In generale, l'11% del campione ha segnalato aspettative di aumento dei flussi, mentre il 65% si aspetta di registrare gli stessi volumi di attività dello scorso anno. Le indicazioni di diminuzione dei flussi sono state rilevate nel 23% delle risposte. (https://centrostudituristicifirenze)

Focus territoriale: Riviera Apuana Terra Scolpita
I comuni costieri di Massa, Carrara e Montignoso riuniti nell'ambito Riviera Apuana Terra Scolpita, hanno presentato alla Bit di Milano l'offerta turistica: 12 itinerari dedicati alla bicicletta per scoprire le bellezze del territorio: dal litorale alla montagna, passando per i borghi e i centri storici, dalle cave di marmo alle aree naturali protette. Diversi itinerari per target differenti per spalmare temporalmente i turisti ed evitare la concentrazione nei mesi estivi.
Novità e tendenze del turismo italiano

Dall'intelligenza artificiale ai pagamenti digitali in spiaggia: il turismo diventa sempre più 4.0.
L'Intelligenza artificiale sta già trasformando il comparto turistico. Si prevede un aumento dell'utilizzo dell'AI per personalizzare i viaggi, gestire i flussi turistici e contrastare l'overtourism. Per imprese turistiche, DMO (Destination Management Organization) e operatori italiani l'Intelligenza Artificiale (AI) sarà un elemento cruciale per la crescita del turismo.
Nel 2024 l'Italia registra una crescita del +23% per i pagamenti digitali in spiaggia, posizionandosi quarta in Europa.

Nel 2024 il panorama delle transazioni digitali ha mostrato segnali di forte crescita in Italia. Il trend è sempre più inarrestabile e coinvolge anche gli stabilimenti balneari, che ormai non possono più fare a meno dei sistemi per accettare i pagamenti cashless. (Risultati dell'Osservatorio Europa Cashless di SumUp, fintech attiva nel settore dei pagamenti digitali).

Programma Balnearia

Domenica 23 febbraio
ore 11:30 Inaugurazione 26esima edizione Balnearia

Lunedì 24 febbraio
ore 10 – Sala Canova
Convegno "Spiagge: La riforma delle concessioni demaniali" con focus sui provvedimenti nel dl Salva-Infrazioni e le istanze Cna. Direttivo nazionale di Cna,

ore 14 - Sala Canova
Convegno "Il futuro della filiera balneare italiana nel nuovo modello di mercato" di Confartigianato Imprese Demaniali

Mercoledì 26 febbraio
ore 14,30 - Sala Pietro Tacca
Convegno "la Toscana per una visione del futuro" sul tema del nuovo Testo Unico del Turismo di Cna Massa Carrara – Toscana

Dal 23 al 26 febbraio a Carrarafiere l'evento dedicato agli addetti dell'ospitalità italiana

TIRRENO C.T. SI PREPARA ALL'APERTURA E TORNA CON LE NOVITÀ DEL SETTORE, COMPETIZIONI TRA CUOCHI, FORMAZIONE E CONCORSI INTERNAZIONALI DI PASTICCERIA

***Il Pentathlon e il Triathlon della cucina** tornano con una grande novità: la cucina per i bambini con focus e dimostrazioni sul tema. Intanto è tutto pronto per la 45esima edizione dell'evento di riferimento per l'ospitalità e per la ristorazione che con Balnearia attirerà migliaia di operatori a Carrarafiere*

In fiera il battesimo della Confederazione Italiana Cuochi e Artigiani per l'Enogastronomia

Torna dal 23 al 26 febbraio 2025, nei padiglioni di Carrarafiere, Tirreno C.T., appuntamento imperdibile per gli operatori della ristorazione e dell'ospitalità che con il nuovo anno raggiunge la sua 45° edizione. Un evento che nel panorama delle mostre italiane è riconosciuto come uno dei più importanti di incontro e confronto dell'ospitalità e anche l'edizione 2025 sarà caratterizzata dalla presenza dei principali player del settore. A rendere importante il salone apuano sono sicuramente i numeri. Nei padiglioni di Carrarafiere sono attesi circa 500 espositori in rappresentanza di più di quasi mille marchi commerciali. Punto di forza di Tirreno C.T. sarà naturalmente la grande affluenza di operatori del settore tra ristoratori, titolari di bar e strutture ricettive di vario genere che ogni anno affollano i padiglioni della fiera.

Tirreno C.T. e Balnearia. La manifestazione di Carrara è indubbiamente un evento dove non possono non trovare spazio i grandi marchi del food&beverage italiano ed estero e non solo come vetrina di novità e prodotti di punta. Ma anche e soprattutto come momento di presentazione, degustazione, approfondimento. Si va dal pane alla pizza, dai prodotti lavorati e semilavorati per la cucina alle forniture alberghiere, passando per la gelateria e la pasticceria. Un'intera area è dedicata al caffè e alle innovazioni del settore grandi impianti. E ci sono anche le attrezzature per la tavola, bar, gelateria e pasticceria fino all'arredo contract per interni ed esterni, compresi tappezzerie e arredo bagno. Spazio a anche a birre, specialmente le artigianali, ai vini che trovano sempre maggiore consenso tanto che oramai da qualche anno hanno preso sempre più piede anche gli operatori del settore wine and beverage che trovano in Tirreno C.T. un valido alleato e uno spazio professionale di rilievo.

Cuochi, nasce la Confederazione (presentata in fiera) che organizzerà anche le sfide tra professionisti del settore: Pentathlon e Triathlon e poi pasticceria e formazione. Tra le novità di questa edizione, durante il primo giorno di fiera, il 23 febbraio, verrà battezzata per la prima volta in Italia la Confederazione Italiana Cuochi e Artigiani per l'Enogastronomia (CICA-E), una realtà unica nata per unire e valorizzare cuochi, artigiani, imprenditori e professionisti del settore enogastronomico italiano. La stessa Confederazione darà vita per il terzo anno consecutivo saranno due le gare nelle quali si cimenteranno i cuochi di tutto il mondo. In anteprima assoluta in Italia, il **Pentathlon della cucina** nasce per valorizzare le capacità professionali dei cuochi e dei commis di cucina nel lavoro di tutti i giorni. Ma che al tempo stesso vuole fare anche formazione tanto che fornisce in anticipo tutte le informazioni e il materiale necessario per allenarsi. Ideato dai professionisti del settore Fabio Tacchella, Giorgio Nardelli e dal patron della fiera, Paolo Caldana, il Pentathlon prevede cinque prove, tra cui l'ultima nella quale gli sfidanti dovranno fare le spesa e acquistare almeno 5 ingredienti presso un droghiere messo a disposizione dall'organizzazione. Ogni ingrediente avrà un valore e il concorrente dovrà realizzare 3 piatti per la giuria tecnica. Verrà valutato il tempo di realizzazione, la cura dell'impiattamento, il gusto e la pulizia della postazione. Per quanto riguarda il **Triathlon**, invece, è una gara che nasce su idea del Maestro siciliano Domenico Privitera per valorizzare le capacità professionali dei cuochi nel lavoro di tutti i giorni utilizzando la tecnica della cottura con il forno a microonde che deve prevalere nella preparazione della pietanza senza tradire la tradizione del gusto. In calendario lunedì la giornata dedicata agli Istituti Alberghieri, mentre gli chef internazionali si alterneranno nei giorni successivi fino alle finalissime di mercoledì 26 febbraio.

La cucina per i bambini: Tirreno C.T. dedica un focus sul tema. Domenica 23 febbraio i cuochi presenti in fiera daranno vita a un momento di riflessione, seguito da dimostrazioni in cucina, dedicato alla cucina per i più piccoli. A partire da una tavola rotonda e confronto dal titolo “Baby menù 4.0: un problema o un'opportunità?". Tutto nasce dal protocollo Slurp Kids che ha come obiettivo quello di trasformare la ristorazione di target familiare (e non solo), da esempio scadente a modello virtuoso. Gli chef e i maître saranno i protagonisti di questa rivoluzione culinaria e sociale.

Formazione e spettacolo a Tirreno C.T. Sarà di nuovo presente in fiera anche la Scuola Tessieri con tante iniziative portate avanti dai più famosi professionisti del settore. La scuola per aspiranti cuochi avrà uno spazio dedicato animato da tanti momenti dimostrativi. Ampio spazio poi al mondo della pasticceria con la presenza sempre più forte della Federazione italiana pasticceri (FIP) che anche quest’anno porterà i principali concorsi internazionali.

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

Balnearia, il meglio per l’ospitalità in spiaggia. Prosegue il legame con Balnearia, il salone professionale dell’outdoor design, benessere ed attrezzature balneari che fanno di Tirreno CT un unico grande evento di riferimento per il segmento dell'accoglienza, dalla ristorazione al wellness, dallo street food all'hotellerie per arrivare all’ospitalità in spiaggia. Giunta alla ventiquattresima edizione, Balnearia, vede nei propri spazi rappresentato il meglio dei settori merceologici, oltre ad essere da sempre anche un importante momento di incontro per tutti gli operatori. Grazie al coinvolgimento delle associazioni e delle organizzazioni sindacali di categoria, ci saranno anche in questa edizione numerose opportunità di informazione e confronto sulle più sentite tematiche del settore.

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

Massa (Ms), 14 gennaio 2025 C.s. 01

Dal 23 al 26 febbraio a Carrarafiere l'evento dedicato agli addetti dell'ospitalità italiana

TIRRENO C.T. E BALNEARIA DI NUOVO INSIEME. DOMENICA 23 FEBBRAIO SI INAUGURA LA MANIFESTAZIONE PIÙ IMPORTANTE DELL'INCOMING DEL CENTRO ITALIA
TORNANO LE SFIDE TRA CUOCHI E I CONCORSI INTERNAZIONALI DI PASTICCERIA
E LE PROPOSTE PER UN TURISMO SEMPRE PIÙ 4.0 TRA SOFTWARE ALL'AVANGUARDIA E PROPOSTE SOSTENIBILI

Dopo il taglio del nastro congresso – dibattito La carta dei diritti alimentari per la crescita e tavola rotonda e confronto sulla cucina per i Bambini, "Baby menù 4.0: un problema o un'opportunità". In fiera il battesimo della Confederazione Italiana Cuochi e Artigiani per l'Enogastronomia . Spiaggia 4.0, la tecnologia come opportunità di crescita e proposte green

Ci siamo. Tirreno C.T. e Balnearia (Carrarafiere 23-26 febbraio), rispettivamente alla 45° e 26° edizione, tornano in terra apuana: un evento che nel panorama delle mostre italiane è riconosciuto come uno dei più importanti di incontro e confronto dell'ospitalità. E anche l'edizione 2025 sarà caratterizzata dalla presenza dei principali player del settore, a conferma che l'industria turistica italiana è tra le più importanti per il Pil del Belpaese.

Spazio alle necessità alimentari dei bambini. Tra gli appuntamenti del primo giorno, la cucina per i bambini. Tirreno C.T. dedica infatti un focus sul tema. Domenica 23 febbraio i cuochi presenti in fiera daranno vita a un momento di riflessione, seguito da dimostrazioni in cucina, dedicato proprio alla cucina per i più piccoli. A partire da una tavola rotonda e confronto dal titolo "Baby menù 4.0: un problema o un'opportunità?". Tutto nasce dal protocollo Slurp Kids che ha come obiettivo quello di trasformare la ristorazione di target familiare (e non solo), da esempio scadente a modello virtuoso. Gli chef e i maître saranno i protagonisti di questa rivoluzione culinaria e sociale.

Nasce a Tirreno C.T. la Cica-E. Di grande valore anche l'altra attesa novità di questa edizione: durante il primo giorno di fiera, sarà battezzata per la prima volta in Italia la Confederazione Italiana Cuochi e Artigiani per l'Enogastronomia (CICA-E). Si tratta di una realtà unica nata per unire e valorizzare cuochi, artigiani, imprenditori e professionisti del settore enogastronomico italiano.

Eventi, gare e concorsi. La stessa Confederazione darà vita per il terzo anno consecutivo al **Pentathlon della cucina** che ha lo scopo di valorizzare le capacità professionali dei cuochi e dei commis di cucina nel lavoro di tutti i giorni. Ma vuole fare anche formazione tanto che fornisce in anticipo tutte le informazioni e il materiale necessario per allenarsi. Ideato dai professionisti del settore Fabio Tacchella, Giorgio Nardelli e dal patron della fiera, Paolo Caldana, il Pentathlon prevede cinque prove. Torna anche il **Triathlon**, una gara che nasce da un'idea del maestro siciliano Domenico Privitera per valorizzare le capacità professionali dei cuochi nel lavoro di tutti i giorni utilizzando la tecnica della cottura con il forno a microonde.

Un grande evento del Centro Italia. Nei padiglioni di Carrarafiere sono attesi circa 500 espositori in rappresentanza di quasi mille marchi commerciali. Punto di forza di Tirreno C.T. sarà naturalmente la grande affluenza di operatori del settore tra ristoratori, titolari di bar e strutture ricettive di vario genere che ogni anno affollano i padiglioni della fiera.

Tirreno C.T. e Balnearia. La manifestazione di Carrara è indubbiamente un evento dove non possono non trovare spazio i grandi marchi del food&beverage italiano ed estero e non solo come vetrina di novità e prodotti di punta. Ma anche e soprattutto come momento di presentazione, degustazione, approfondimento. Si va dal pane alla pizza, dai prodotti lavorati e semilavorati per la cucina alle forniture alberghiere, passando per la gelateria e la pasticceria. Un'intera area è dedicata al caffè e alle innovazioni del settore grandi impianti. E ci sono anche le attrezzature per la tavola, bar, gelateria e pasticceria fino all'arredo contract per interni ed esterni, compresi tappezzerie e arredo bagno. Spazio anche a birre, specialmente le artigianali, ai vini che trovano sempre maggiore consenso, tanto che oramai da qualche anno hanno preso sempre più piede anche gli operatori del settore wine and beverage che trovano in Tirreno C.T. un valido alleato e uno spazio professionale di rilievo.



Formazione e spettacolo a Tirreno C.T. Il 2025 vede presente in fiera ancora la Scuola Tessieri con tante iniziative portate avanti dai più famosi professionisti del settore. La scuola per aspiranti cuochi avrà uno spazio dedicato animato da tanti momenti dimostrativi. Ampio spazio poi al mondo della pasticceria con la presenza sempre più forte della Federazione italiana pasticceri (FIP) che anche quest'anno porterà i principali concorsi internazionali.

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

Balnearia, il meglio per l'ospitalità in spiaggia. Prosegue il legame con Balnearia, il salone professionale dell'outdoor design, benessere, attrezzature balneari e software per la spiaggia, che fanno di Tirreno CT un unico grande evento di riferimento per il segmento dell'accoglienza. Giunta alla 26esima edizione, Balnearia, vede nei propri spazi rappresentato il meglio dei settori merceologici, oltre ad essere da sempre anche un importante momento di incontro per tutti gli operatori. Grazie al coinvolgimento delle associazioni e delle organizzazioni sindacali di categoria, ci saranno anche in questa edizione numerose opportunità di informazione e confronto sulle più sentite tematiche del settore.

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

Massa (Ms), 18 febbraio 2025 C.s. 02

Tirreno C.T. promossa da Tirreno Trade Srl
Centro Direzionale Olidor Via Dorsale, 9 54100 – Massa (MS)
Tel. 0585.791770 Fax 0585.791781 Internet www.tirrenoct.it
Stampa: Alessandro Maurilli a.maurilli@almapress.net 320.7668222 Lorenzo Marchetti lorenzo.f.marchetti@gmail.com 348.6520688

Fino al 26 febbraio nel polo fieristico di Marina di Carrara il meglio per gli addetti dell'ospitalità italiana

AL VIA TIRRENO C.T. E BALNEARIA. A CARRAFIERE CENTINAIA DI PROFESSIONISTI DA TUTTA ITALIA PER LE SFIDE DELLA RISTORAZIONE, PASTICCERIA E GELATERIA
FOCUS SUL FUTURO DELLE SPIAGGE ITALIANE CON GLI APPUNTAMENTI DI BALNEARIA

Taglio del nastro con le autorità. Lunedì si premiano le migliori colombe della pasticceria italiana.

Per lunedì 4 marzo si prevedono centinaia di operatori balneari preoccupati per il futuro

delle concessioni demaniali.

Al via oggi, domenica 3 marzo, il doppio appuntamento di Carrarafiere con Tirreno C.T., giunta alla 44esima edizione, e Balnearia, 25esima edizione, due manifestazioni in programma fino al 6 marzo a Carrarafiere, punto di riferimento per la ristorazione e l'ospitalità a tutto tondo, compresa quella in spiaggia. Al taglio del nastro hanno preso parte il prefetto della provincia di Massa Carrara Guido Aprea; Eugenio Giani, presidente Regione Toscana, gli onorevoli Andrea Barabotti, Elisa Montemagni e Susanna Ceccardi, il presidente della provincia Gianni Lorenzetti, il sindaco di Massa Francesco Persiani e Lara Benfatto assessore al Turismo del Comune di Carrara, oltre a diversi esponenti della politica. Oltre ovviamente a Paolo Caldana presidente di Tirreno Trade società che organizza i due eventi fieristici. "Massima partecipazione per questi due appuntamenti che, oltre a rappresentare ormai una solida vetrina per le ultime novità del settore, sono palcoscenici di privilegio scelti dalle associazioni di categoria, dalla pasticceria al mondo della cucina che con i campionati italiani l'una, e il Pentathlon gli altri, portano in fiera in quattro giorni centinaia di professionisti da tutto il mondo. Anche per il settore di Balnearia questa fiera è ormai diventata un punto di riferimento dove poter affrontare le tematiche più significative per il comparto", commenta la prima giornata il patron dell'evento, Paolo Caldana.

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

Carrara (Ms), 22 gennaio 2025 C.s. 03

Tirreno C.T. promossa da Tirreno Trade Srl
Centro Direzionale Olidor Via Dorsale, 9 54100 – Massa (MS)
Tel. 0585.791770 Fax 0585.791781 Internet www.tirrenoct.it
Stampa: Alessandro Maurilli a.maurilli@almapress.net 320.7668222 Lorenzo Marchetti lorenzo.f.marchetti@gmail.com 348.6520688

Presentata la nuova realtà a Tirreno C.T., con Balnearia fino al 26 febbraio a Carrarafiere

NASCE LA CONFEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI E ARTIGIANI PER L'ENOGASTRONOMIA

LA RISTORAZIONE IN ITALIA VALE 54 MILIARDI DI EURO E 1,4 MILIONI DI IMPIEGATI NEL SETTORE

Il 30% della ristorazione italiana è condotta da donne, i giovani sempre più presenti al sud. A Tirreno C.T. le ultime novità del settore con momenti di confronto tra professionisti e domanda

La ristorazione, volano della filiera agroalimentare e del turismo per il Paese, conta oltre 331mila imprese, con un valore aggiunto di 54 miliardi di euro e 1,4 milioni di lavoratori occupati. È il dato dell'ultimo rapporto del settore di FIPE che emerge dai padiglioni di Carrarafiere dove fino al 26 febbraio Tirreno C.T. e Balnearia attireranno migliaia di professionisti del settore. Tra i dati in rilievo quello relativo all'imprenditoria femminile, realtà sempre più consolidata nel settore della ristorazione e dei pubblici esercizi: sono infatti 95.870 le imprese condotte da donne, pari al 28.9% sul totale delle imprese attive. In testa ci sono bar e caffè (33.1%), quindi le attività di fornitura di pasti preparati (27.1%) e ristoranti e attività di ristorazione mobile (26.2%). Tra le regioni, quelle che registrano la crescita più marcata in questo senso sono la Valle d'Aosta, con il 36.3% sul totale nazionale, il Friuli-Venezia Giulia (34.8%) e l'Umbria (33.4%).

I numeri del settore. A dicembre 2023 erano 331.888 le imprese della ristorazione, in leggera contrazione rispetto all'anno precedente (-1,2%). Di queste, 132.004 sono bar, 195.471 ristoranti, take away, gelaterie e pasticcerie e 3.703 aziende che offrono servizi di banqueting e catering. La Lombardia si conferma la prima regione per presenza di imprese del settore con una quota sul totale pari al 14,6%, seguita da Lazio (10,6%) e Campania (10,3%). In Toscana le imprese sono 22.037 ovvero il 6,6% del totale nazionale, in calo del 1,2% rispetto all'anno precedente.

Una Confederazione che mette insieme cuochi e artigiani del gusto. Proprio nel primo giorno di fiera, con la partenza dei campionati internazionali tra cuochi, il Pentathlon e il Triathlon, è stata presentata la Confederazione Italiana Cuochi e Artigiani per l'Enogastronomia (CICA-E), una realtà nata per unire e valorizzare cuochi, artigiani, imprenditori e professionisti del settore enogastronomico italiano. La missione è promuovere e preservare l'eccellenza culinaria e artigianale italiana, supportando i professionisti in ogni fase della loro carriera e creando sinergie tra diverse competenze per affrontare le sfide e le opportunità del futuro favorendo la formazione e lo sviluppo professionale dei giovani, sostenendo la crescita dei professionisti attivi nel settore, salvaguardando l'evoluzione storica della gastronomia tipica come tesoro indispensabile grazie alla memoria e all'esperienza professionale dei "Veterani". "Tra le nostre missioni c'è la valorizzazione delle eccellenze promuovendo concorsi, eventi e iniziative che celebrano la tradizione culinaria e artigianale italiana – spiega **Fabio Tacchella**, Coordinatore della neonata confederazione - crediamo fermamente che il successo del settore enogastronomico italiano, dipenda dalla capacità di collaborare ed innovare mantenendo vive le tradizioni che rendono la cucina italiana una delle più amate al mondo, La Confederazione rappresenta un punto di incontro per chi desidera contribuire attivamente alla crescita del settore, con iniziative mirate a promuovere competenze, innovazione e la cultura dell'eccellenza"

Il Pentathlon e il Triathlon della cucina. La stessa Confederazione che ha dato vita per il terzo anno consecutivo alle due gare nelle quali si cimenteranno fino a mercoledì cuochi da tutto il mondo. In anteprima assoluta in Italia, il **Pentathlon della cucina** nasce per valorizzare le capacità professionali dei cuochi e dei commis di cucina nel lavoro di tutti i giorni. Ma che al tempo stesso vuole fare anche formazione tanto che fornisce in anticipo tutte le informazioni e il materiale necessario per allenarsi. Ideato dai professionisti del settore Fabio Tacchella, Giorgio Nardelli e dal patron di Tirreno C.T., Paolo Caldana, il Pentathlon prevede cinque prove, tra cui l'ultima nella quale gli sfidanti dovranno fare le spesa e acquistare almeno 5 ingredienti presso un droghiere messo a disposizione dall'organizzazione. Ogni ingrediente avrà un valore e il concorrente dovrà realizzare tre piatti per la giuria tecnica. Verrà valutato il tempo di realizzazione, la cura dell'impiattamento, il gusto e la pulizia della postazione. Per quanto

riguarda il **Triathlon**, invece, è una gara che nasce su idea del Maestro siciliano Domenico Privitera per valorizzare le capacità professionali dei cuochi nel lavoro di tutti i giorni utilizzando la tecnica della cottura con il forno a microonde che deve prevalere nella preparazione della pietanza senza tradire la tradizione del gusto. In calendario lunedì la giornata dedicata agli Istituti Alberghieri, mentre gli chef internazionali si alterneranno nei giorni successivi fino alle finalissime di mercoledì 26 febbraio.

Formazione e spettacolo a Tirreno C.T. In fiera presente anche la Scuola Tessieri con tante iniziative portate avanti dai più famosi professionisti del settore. La scuola per aspiranti cuochi avrà uno spazio dedicato animato da tanti momenti dimostrativi. Ampio spazio poi al mondo della pasticceria con la presenza sempre più forte della Federazione Italiana Pasticceria Gelateria Cioccolateria

Carrara (Ms), 24 febbraio 2025 C.s. 05

A Carrarafiere l'evento dedicato agli addetti dell'ospitalità italiana. Domani conclusione con i ragazzi speciali di Insieme a voi con un sorriso

TIRRENO C.T. SI CONFERMA VETRINA D'ECCELLENZA PER IL GELATO MADE IN ITALY

IL SETTORE VALE QUASI 5 MILIARDI DI EURO E COINVOLGE OLTRE 39MILA ESERCIZI PER PIÙ DI 90MILA ADDETTI. MA REGISTRA PROBLEMI NEL RECLUTAMENTO DI PERSONALE

Balnearia, ricco programma di incontri per gli operatori del settore, organizzati dalle Associazioni di Categoria.

Gelato made in Italy, una vera passione. Lo dicono i dati sul consumo in Italia, ma anche di quello all'estero. Lo conferma Tirreno C.T. dove come ogni anno la presenza di mastri gelatai e di produttori di macchine per la lavorazione è sempre di alto livello. La kermesse si concluderà domani (26 febbraio) a Carrarafiere dove la presenza dell'Associazione Italiana Gelatieri e della Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria e Cioccolateria con le loro sfide per la Coppa di Gelateria dimostrano l'importanza che la manifestazione riveste a livello nazionale.

Il gelato artigianale si conferma un'eccellenza del made in Italy e un pilastro dei consumi alimentari fuori casa. Secondo i dati elaborati dal Centro Studi Fipe-Confcommercio, il settore genera un volume d'affari di quasi 5 miliardi di euro, coinvolgendo oltre 39mila esercizi tra gelaterie, bar-gelaterie e gelaterie-pasticcerie, con più di 90mila addetti.

Destagionalizzazione e problemi a reperire personale. Tra i problemi del settore quello del reclutamento di personale. Il gelato ha la tendenza alla destagionalizzazione con il 40% delle gelaterie che apre tutto l'anno, mentre oltre il 90% ha una stagionalità assai lunga che dura almeno otto mesi.

Una vera leccornia anche all'estero. Una recente indagine di AstraRicerche ha messo in evidenza che oltre il 63,5% degli stranieri sono "ice cream lovers" e mangiano gelato anche d'inverno, soprattutto nei Paesi più freddi. Il piacere del gelato nasce in Italia tanto che il 54% dei turisti, dopo averlo assaggiato nel nostro Paese, ricercano lo stesso piacere e la stessa qualità anche nelle loro città d'origine. All'estero durante la bella stagione, il 59,3% lo consuma con frequenza settimanale mentre il 29,5% lo consuma 3 o più volte. E il consumo va di pari passo in casa o fuori per il 45,4% mentre il 43,8% lo associa a momenti con amici e persone care.

Gelato sì, ma made in Italy. Il 62,1% degli intervistati di AstraRicerche, per riconoscere un gelato come italiano, ritiene fondamentale che sia prodotto secondo ricette tradizionali, mentre il 32,6% privilegia un prodotto di un'azienda italiana o realizzato in Italia (31,6%). Il 76,6% degli intervistati sceglie il gelato italiano per il suo sapore unico, seguito dalla cremosità e consistenza vellutata (75,2%), dall'alta qualità delle materie prime (67,3%) e in quanto prodotto simbolo del Made in Italy (63,5%).

I numeri del gelato confezionato in Italia e all'estero La produzione di gelati confezionati in Italia nel 2023 ha riguardato un volume di 168.170 tonnellate per un valore di quasi 1,9 miliardi di euro (1.864 milioni di euro) con un consumo pro-capite di 2,14 kg. (dati Unione Italiana Food). Nel periodo gennaio-settembre 2024 le vendite in Italia si sono attestate sui 3,3 miliardi di porzioni con una sostanziale tenuta rispetto al 2023 (dati Unione Italiana Food e Circana). L'Italia è prima in Europa per produzione di gelati industriali per valore e al terzo posto in volume, dopo Germania e Francia (Eurostat).

L'export del comparto ha raggiunto nel 2023 un volume di 80.400 tonnellate per un valore di 345 milioni di euro (Unione Italiana Food su dati Istat). L'Europa copre circa il 75% dei volumi e valori delle esportazioni (60.537 tonnellate e 257,3 milioni di euro). In generale, le destinazioni maggiori sono state Usa e Germania, entrambe con quote attorno ai 43 milioni di euro.

Mercoledì 26 febbraio, giornata dedicata agli alunni diversamente abili: "Insieme a Voi con un sorriso". Pranzo elaborato e servito dai ragazzi delle scuole alberghiere della Toscana. Ai ragazzi speciali è dedicato il concorso Specialmente Cocktails della Fib che dedica tutta la giornata ai ragazzi speciali con aperitivo, servizio di sala e bar a loro affidato.

La Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria e Cioccolateria termina con la proclamazione del concorrente che parteciperà al The World Trophy of Professional Tiramisù 2025 che si terrà a

Roma l'8 novembre 2025. Saranno anche decretati i **Migliori Locali Fipgc**. Inoltre proclamazione dei vincitori di Miglior Coppa gelato d'Italia, Miglior Pralina d'Italia, Miglior Uova di Pasqua Decorato e Premiazione dei locali Top Quality. Saranno presentate le nuove Equipe Eccellenze Italiane Fipgc 2025. Il **Ristorante dei Saperi Sapori e Conoscenze** sarà aperto al pubblico con i menù proposti da importanti chef regionali oltre che dall'Istituto Alberghiero di Massa e a operare saranno i ragazzi diversamente abili "**Insieme a voi con un Sorriso**".

Balnearia si conferma punto di riferimento per le categorie sindacali delle imprese balneari. **Ieri doppio appuntamento con il direttivo di CNA Balneari e nel pomeriggio l'incontro di Confartigianato Imprese Demaniali sul futuro della filiera balneare italiana**. Questa mattina invece, presso la sala Canova si è svolta l'assemblea di Fiba Confesercenti dove si è ribadita l'importanza del decreto attuativo tanto atteso per conoscere se e come verranno riconosciuti gli indennizzi ai concessionari uscenti.

Domani, invece, ultimo giorno della kermesse, è in programma alle ore 14,30 presso la sala Pietro Tacca, un focus sul turismo: "La Toscana per una visione del futuro" Nuovo testo unico del turismo - L.R. 31 dicembre 2024 n.61. Presenta e modera Gino Angelo Lattanzi, referente relazioni istituzionali CNA Massa Carrara. Intervengono: Serena Arrighi, sindaco del Comune di Carrara; Luca Tonini, presidente Cna Toscana; Carlo Alberto Tongiani, presidente Cna Massa Carrara; Marco Misischia, presidente nazionale Cna commercio e turismo; Elisabetta Norfini, presidente Cna commercio e turismo Toscana; Lorenzo Marchetti, presidente Cna commercio e turismo Massa Carrara; Paola Lorenzini, responsabile Cna commercio e turismo Toscana. Per l'ambito turistico Costa Apuana: Giorgia Garau, assessore al turismo del comune di Massa; Lara Benfatto, assessore al turismo comune di Carrara e Eleonora Petracci, consigliere delegata al turismo del comune di Montignoso. Per l'ambito turistico della Lunigiana: Gianluigi Giannetti, presidente dell'Unione dei comuni della Lunigiana; Roberto Galassi, referente della Cna per la Lunigiana e presidente del G.A.L.; Pierangelo Caponi, presidente soc. coop. Sigeric - Servizi per il turismo. Interviene Leonardo Marras, assessore all'economia e al turismo della Regione Toscana.

Programma di mercoledì 26

TIRRENO CT

A.M.I.R.A. Associazione Maitre Italiani Ristoranti e Alberghi > Pad.D / Corsia 29-30 - Mercoledì 26 ore 10.00: Presentazione dei prodotti enologici della Franciacorta con abbinamento gastronomico regionale. Degustazioni delle eccellenze vitivinicole Friulane. Giornata dedicata agli alunni diversamente abili: Insieme a voi con un Sorriso. Pranzo elaborato e servito dai ragazzi delle scuole alberghiere della Toscana.
ASSOCIAZIONE ITALIANA GELATIERI > Pad.C / Corsia 25 - Mercoledì 26: ore 10.30-11.30: Demo "Le torte glassate" a cura del Tecnico Fabbri Daniele Giannotti-
F.I.B. Federazione Italiana Barman > Pad.D / Corsie 28-29 - Mercoledì 26 ore 11.00: Una giornata Speciale. Servizio di sala e bar, affidata a ragazzi speciali - ore 12.30: Un aperitivo speciale ore 14.00: Concorso Special…mente Cocktails
FEDERAZIONE INTERNAZIONALE PASTICCERIA GELATERIA CIOCCOLATERIA Forum della Cioccolateria, Pasticceria e Panificazione > Pad. D / Corsie 27-28 - Proclamazione del oncorrente che parteciperà al The World Trophy of Pastry Gelato e Chocolate FIPGC 2025 che si terrà a Roma l'8 Novembre. Decretazione dei Migliori Locali FIPGC: i pasticceri si sfideranno prodotti offerti, laboratorio e zona vendita. Premiazioni dei seguenti Concorsi: - Miglior coppa gelato d'Italia - Miglior pralina d'Italia-- Miglior Uova di Pasqua Decorato - Premiazione dei locali Top Quality.
KING OF THE ICE – SCULTURE DI GHIACCIO > Pad. C / Corsia 22 Tutti i giorni: l'arte della scultura di ghiaccio. Durante tutta la giornata esibizioni dal vivo di sculture artistiche su ghiaccio.

LA C.A.V.A. > Pad. D / Corsia 27 Tutti i giorni presso lo stand si potranno degustare dalle ore 10.00 alle ore 17.30 i prodotti di oltre 20 cantine del territorio vitivinicolo italiano. ore 12.00: Degustazione Vini d'Italia con una selezioni di vini di varie regioni italiane Ore 15.00: Degustazione vini Val di Magra-
PENTATHLON DELLA CUCINA E TRIATHLON > Pad. C / Corsie 22-23 Il Pentathlon della cucina è una gara che nasce per valorizzare le capacità professionali dei cuochi e dei commis di cucina nel lavoro di tutti i giorni.
PIZZARTE – EVENTI FOOD > Pad. C/ Corsie 24-25 - DegusTANTO: Degustazione continuativa pizza tradizionale Master Class: "pizza napoletana con forno elettrico" a cura di Vincenzo Carpentieri - Master Class: "focaccia fiorentina" a cura di Angelo Petrone.
RISTORANTE DEI SAPERI SAPORI E CONOSCENZE > Pad. D / Corsie 28-29-30 Tutti i giorni dalle ore 12.00 il Ristorante dei Saperi Sapori e Conoscenze sarà aperto al pubblico con i menù proposti da importanti chef regionali oltre che dall'Istituto Alberghiero di Massa. Mercoledì 26 Febbraio giornata dedicata ai ragazzi diversamente abili "Insieme a voi con un Sorriso".
SCA ITALY – SPECIALTY COFFEE ASSOCIATION > Pad. D / Corsie 29-30 - Mercoledì 26: Talk: Viaggio attraverso il mondo del caffè. Un open talk per esplorare l'evoluzione del settore, dal produttore al consumatore, con particolare attenzione a sostenibilità, innovazione e nuove prospettive di mercato.
SCUOLA TESSIERI > Pad.D / Corsie 29-30 - ore 10.00 - 10.30: Le colazioni con PANESCO - ore 10.50 - 11.20: In cucina con Stefano Cipollini - ore 11.40 - 12.10: Il pesce del Tirreno: hamburger e polpette - ore 12.30 - 13.00: Il prosciutto di Parma di Leporati - ore 14.00 - 14.30: La linea plant based Noalya - ore 14.50 - 15.20: Le glasse a specchio di Talesya - ore 15.40 - 16.10: Trasforma la tua passione in professione con Scuola Tessieri - ore 16.30 - 17.00: I saluti di Scuola Tessieri.

BALNEARIA

CNA Massa Carrara – Toscana - ore 14:30 presso Sala Pietro Tacca Convegno:
"LA TOSCANA PER UNA VISIONE DEL FUTURO" Nuovo Testo Unico del Turismo – L.R. 31 Dicembre 2024, n.61 - Presenta e Modera Gino Angelo Lattanzi, referente Relazioni Istituzionali CNA Massa-Carrara.

Carrara (Ms), 25 febbraio 2025 C.s. 07

Chiudono con segno positivo Tirreno CT e Balnearia con l'appuntamento al prossimo anno
Dal 1 al 4 marzo 2026 con la 46esima edizione di Tirreno Ct e la 27esima edizione di Balnearia

GRANDE SUCCESSO PER LA FIERA DELL'OSPITALITÀ ITALIANA CON OLTRE 56MILA VISITATORI

Il turismo chiude il 2024 con un segno positivo, confermando l'importanza del comparto come volano economico dell'Italia.
I premiati delle numerose gare che si sono svolte nei quattro giorni di fiera
Evento speciale ieri sera per la consegna delle targhe Michelin 2025 ai 44 ristoranti toscani che quest'anno hanno ricevuto la Stella

Tanti gli appuntamenti dedicati alla formazione e alle gare quelli che si sono susseguiti nella quattro giorni di Tirreno C.T., appuntamento imperdibile per gli operatori della ristorazione e dell'ospitalità che con il nuovo anno raggiunge la sua 45° edizione. Un evento che nel panorama delle mostre italiane è riconosciuto come uno dei più importanti di incontro e confronto dell'ospitalità.
Premi per pane, colombe, e cioccolato. Per quanto riguarda la gare, la Federazione Internazionale di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria (FIPGC) ha eletto i vincitori del Campionato Nazionale Miglior Colomba d'Italia. Ben 100 migliori maestri pasticceri provenienti da tutte le regioni d'Italia si sono sfidati nella realizzazione del dolce simbolo della Pasqua in due versioni "Classica" e "Innovativa". Il primo posto assoluto nella categoria classica è andato a **Luigi Barbagallo**, pastry chef di San Mango D'Aquino (Cz), quindi medaglia d'argento al maestro pasticciere **Raffaele Romano**, di Solofra (Av), mentre il terzo posto va a **Nicola Zanella**, pasticcere ventisettenne di Pederobba (Tv). Nella categoria innovativa **Roberto Moreschi**, maestro pasticciere di Chiavenna (So) ha vinto la medaglia d'oro con una colomba al caffè e cioccolato al limone mentre il secondo posto è stato conquistato da **Mattia Buffolo** di Palestrina (Roma) e medaglia di bronzo alla colomba innovativa di **Giuseppe Salzillo** di Montecatini Terme (Pt) che ha realizzato una colomba Sangria Rivisitata con impasto rosso e frutti macerati nell'aroma alcolico Alchermes.
Per la **panificazione** la FIPGC ha premiato gli sfidanti, 30, di quattro categorie: pane tradizionale, pane innovativo, dolce da forno e pane artistico. Nel tradizionale, quella riservata ai prodotti realizzati esclusivamente con lievito madre e farina, ha vinto **Antonio Milordo**, di Acri (Cs). Oro per il miglior Pane Innovativo a **Rosa Raiola** di Torre del Greco (Na). Dall'Abruzzo invece, il miglior Dolce da Forno è di **Massimiliano di Gennaro**, di Tortoreto Lido (Te) mentre il premio all'originalità Pane Artistico è andato a **Maria Grazia Frau**, di Siniscola (Nu).
Infine, sfide per la Coppa Italia di Gelateria organizzata dall'Associazione Italiana Gelatieri.
Gare anche nella ristorazione con il **Pentathlon della cucina** e il **Triathlon del microonde** che hanno visto in gara 9 concorrenti per ognuna delle sfide per ciascuno dei quattro giorni di fiera.

Le stelle Michelin a Tirreno CT con Metro Italia. Ieri sera, 25 febbraio, evento di consegna delle targhe Michelin 2025 ai 44 ristoranti toscani che quest'anno hanno ricevuto la Stella (in calce al presente comunicato l'elenco per provincia dei ristoranti stellati premiati*). L'evento è stato organizzato nell'ambito della partecipazione di Metro Italia a Tirreno C.T. La Toscana nel 2025 è al terzo posto per numero di ristoranti stellati Michelin, dopo Lombardia e Campania.

Offerta tutta made in Italy, da dove provengono gli espositori. Presenti in Fiera espositori provenienti da 70 province di 17 Regioni, e 3 dall'estero, dato che conferma la dimensione nazionale dell'evento. La parte del leone ovviamente va alla Toscana, regione dalla quale proviene il 38% delle aziende. Segue la Lombardia, con il 16%. Terzo gradino del podio condiviso da Veneto ed Emilia-Romagna, entrambe al 9,5%. Liguria e Piemonte si attestano al 4,5% ciascuna e a seguire tutte le altre. Per ciò che riguarda le province, Massa Carrara, dalla quale proviene il 10,5% degli espositori, si conferma prima in questa classifica; a seguire Lucca, con l'8% e terze a pari merito Pisa e Firenze con il 6% degli espositori. Fuori dalla Toscana, le prime sono Treviso, al 4%, e La Spezia, con il 3%.

Fiera e turismo, un legame di successo. Il successo della fiera conferma l'importanza del turismo come volano economico dell'Italia. Il turismo italiano ha chiuso il 2024 con segno positivo, registrando un generale aumento in tutti i settori. L'andamento è confermato dai dati Isnart (presentati alla Bit di Milano 2025) e dai dati forniti dal Centro Studi Turistici (CST) di Firenze per Assoturismo Confesercenti. In generale il turismo italiano nel 2024 è cresciuto del 2,5% rispetto al 2023, con oltre 458,5 milioni di presenze stimate. Il turismo è una risorsa cruciale per il Paese e dai dati del 2024 si conferma essere un'industria solida.

Turismo in Toscana 2024: crescono le città d'arte e la campagna. Un incremento generale dei flussi turistici del +2,2%, con risultati migliori per città d'arte e campagna: sono i dati del turismo in Toscana nel 2024 secondo quanto emerso dall'analisi del consuntivo effettuata da CST Firenze per Toscana Promozione Turistica.

Balnearia. Tanti gli appuntamenti organizzati all'interno dell'esposizione dedicata alla spiaggia e al turismo balneare. A chiudere il calendario degli approfondimenti è stato il convegno organizzato nel pomeriggio di mercoledì da Cna Massa Carrara - Toscana dal titolo "La Toscana per una visione del futuro. Nuovo testo Unico del turismo", dove è stata ampiamente illustrata la Legge Regione Toscana del 31 dicembre2024 n. 61.

***I ristoranti premiati da Michelin nel 2025** sono**:**
MASSA CARRARA
- 1 Stella: Locanda de Banchieri (Fosdinovo)

PRATO
- 1 Stella: Paca (Prato)

FIRENZE
- 3 Stelle: Enoteca Pinchiorri (Fi)
- 2 Stelle: Santa Elisabetta (Firenze)
- 1 Stella: Atto di Vito Mollica (Firenze), Borgo San Jacopo (Firenze), Gucci Osteria da Massimo Bottura (Firenze), Il Palagio (Firenze), Saporium Firenze (Firenze), Serrae Villa Fiesole (Fiesole), Osteria di Passignano (Passignano), La Torre (Tavernelle Val di Pesa), Atman (Vinci)

LUCCA
- 2 Stelle: Il piccolo principe (Viareggio)
- 1 Stella: Lux Lucis (Forte dei Marmi), La Magnolia (Forte dei Marmi), Bistrot (Forte dei Marmi), Lorenzo (Forte dei Marmi), La Pineta (Marina di Bibbona), Butterfly (Marlia), Lunasia (Viareggio), Romano (Viareggio)

LIVORNO
- 1 Stella: La Pineta (Marina di Bibbona)

SIENA
- 2 Stelle: Arnolfo (Colle Val d'Elsa)
- 1 Stella: Contrada (Castelnuovo Berardenga), Il Poggio Rosso (Castelnuovo Berardenga), L'Asinello (Castelnuovo Berardenga), Il Visibilio (Castelnuovo Berardenga), Osmosi (Montepulciano), La Sala dei Grappoli (Montalcino), Saporium (Chiusdino), Il Pievano (Gaiole in Chianti), Castello di Fighine (San Casciano dei Bagni), Linfa (San Gimignano)

AREZZO
- 1 Stella: Octavin (Arezzo), Terramira (Capolona), Il Falconiere (San Martino)

PISA

• 1 Stella: Cannavacciuolo Vineyard (Casanova di Terricciola)

GROSSETO

• 2 Stelle: Caino (Montemerano)

• 1 Stella: La Trattoria Enrico Bartolini (Castiglione della Pescaia), Bracali (Ghirlanda), Gabbiano 3.0 (Marina di Grosseto), Il Pellicano (Porto Ercole), Silene (Seggiano).

Carrara (Ms), 26 febbraio 2025 C.s. 08

Tirreno C.T. rassegna marzo 2025

07/03/2025 Ristonews.com
Nasce la Confederazione Italiana Cuochi e Artigiani per l'enogastronomia 1

07/03/2025 Ristonews.com
Grande successo per TirrenoCT e Balnearia 3

05/03/2025 Oinos.it
Tirreno CT e Balnearia, successo per la Fiera con 56.000 visitatori 5

03/03/2025 Italian Food Today
Molte sfide per il gelato artigianale in attesa del titolo Gelatiere dell'anno a Sigep 2026 7

03/03/2025 Italiafruit news
Campionati di pasticceria, per l'ortofrutta è un trionfo 8

01/03/2025 Calabria Diretta News
Premio migliori gelatai d'Italia: Calabria sul podio con due talenti 9

01/03/2025 CatanzaroInforma.it
La Pasticceria De Santis Catanzaro premiata ai recenti campionati italiani Fipgc 10

Nasce la Confederazione Italiana Cuochi e Artigiani per l'enogastronomia

Nasce la Confederazione Italiana Cuochi e Artigiani per l?enogastronomia La ristorazione in Italia vale 54 miliardi di euro e 1,4 milioni di impiegati nel settore Home Ristonews Mondopizza Ristoranti Mondo Pastry Food Service Beverage Attrezzature Eventi Contatti HOME / Ristonews / attualità, sondaggi, news Il 30% della ristorazione italiana è condotta da donne, i giovani sempre più presenti al sud. A Tirreno C.T. le ultime novità del settore con momenti di confronto tra professionisti e domanda La ristorazione, volano della filiera agroalimentare e del turismo per il Paese, conta oltre 331mila imprese, con un valore aggiunto di 54 miliardi di euro e 1,4 milioni di lavoratori occupati. È il dato dell'ultimo rapporto del settore di FIPE che emerge dai padiglioni di Carrarafiere dove fino al 26 febbraio Tirreno C.T. e Balnearia attireranno migliaia di professionisti del settore. Tra i dati in rilievo quello relativo all'imprenditoria femminile, realtà sempre più consolidata nel settore della ristorazione e dei pubblici esercizi: sono infatti 95.870 le imprese condotte da donne, pari al 28.9% sul totale delle imprese attive. In testa ci sono bar e caffè (33.1%), quindi le attività di fornitura di pasti preparati (27.1%) e ristoranti e attività di ristorazione mobile (26.2%). Tra le regioni, quelle che registrano la crescita più marcata in questo senso sono la Valle d'Aosta, con il 36.3% sul totale nazionale, il Friuli-Venezia Giulia (34.8%) e l'Umbria (33.4%). I numeri del settore. A dicembre 2023 erano 331.888 le imprese della ristorazione, in leggera contrazione rispetto all'anno precedente (-1,2%). Di queste, 132.004 sono bar, 195.471 ristoranti, take away, gelaterie e pasticcerie e 3.703 aziende che offrono servizi di banqueting e catering. La Lombardia si conferma la prima regione per presenza di imprese del settore con una quota sul totale pari al 14,6%, seguita da Lazio (10,6%) e Campania (10,3%). In Toscana le imprese sono 22.037 ovvero il 6,6% del totale nazionale, in calo del 1,2% rispetto all'anno precedente. Una Confederazione che mette insieme cuochi e artigiani del gusto. Proprio nel primo giorno di fiera, con la partenza dei campionati internazionali tra cuochi, il Pentathlon e il Triathlon, è stata presentata la Confederazione Italiana Cuochi e Artigiani per l'Enogastronomia (CICA-E), una realtà nata per unire e valorizzare cuochi, artigiani, imprenditori e professionisti del settore enogastronomico italiano. La missione è promuovere e preservare l'eccellenza culinaria e artigianale italiana, supportando i professionisti in ogni fase della loro carriera e creando sinergie tra diverse competenze per affrontare le sfide e le opportunità del futuro favorendo la formazione e lo sviluppo professionale dei giovani, sostenendo la crescita dei professionisti attivi nel settore, salvaguardando l'evoluzione storica della gastronomia tipica come tesoro indispensabile grazie alla memoria e all'esperienza professionale dei "Veterani". "Tra le nostre missioni c'è la valorizzazione delle eccellenze promuovendo concorsi, eventi e iniziative che celebrano la tradizione culinaria e artigianale italiana - spiega Fabio Tacchella, Coordinatore della neonata confederazione - crediamo fermamente che il successo del settore enogastronomico italiano, dipenda dalla capacità di collaborare ed innovare mantenendo vive le tradizioni che rendono la cucina italiana una delle più amate al mondo, La Confederazione rappresenta un punto di incontro per chi desidera contribuire attivamente alla crescita del settore, con iniziative mirate a promuovere competenze, innovazione e la cultura dell'eccellenza" Il Pentathlon e il Triathlon della cucina. La stessa Confederazione che ha dato vita per il terzo anno consecutivo alle due gare nelle quali si cimenteranno fino a mercoledì cuochi da tutto il mondo. In anteprima assoluta in Italia, il Pentathlon della cucina nasce per valorizzare le capacità professionali dei cuochi e dei commis di cucina nel lavoro di tutti i giorni. Ma che al tempo stesso vuole fare anche formazione tanto che fornisce in anticipo tutte le informazioni e il materiale necessario per allenarsi. Ideato dai professionisti del settore Fabio Tacchella, Giorgio Nardelli e dal patron di Tirreno C.T., Paolo Caldana, il Pentathlon prevede cinque prove, tra cui l'ultima nella quale gli sfidanti dovranno fare le spesa e acquistare almeno 5 ingredienti presso un droghiere messo a disposizione dall'organizzazione. Ogni ingrediente avrà un valore e il concorrente dovrà realizzare tre piatti per la giuria tecnica. Verrà valutato il tempo di realizzazione, la cura dell`impiattamento, il gusto e la pulizia della postazione. Per quanto riguarda il Triathlon, invece, è una gara che nasce su idea del Maestro siciliano Domenico Privitera per valorizzare le capacità professionali dei cuochi nel lavoro di tutti i giorni utilizzando la tecnica della cottura con il forno a microonde che deve prevalere nella preparazione della pietanza senza tradire la tradizione del gusto. In calendario lunedì la giornata dedicata agli Istituti Alberghieri, mentre gli chef internazionali si alterneranno nei giorni successivi fino alle finalissime di mercoledì 26 febbraio. Formazione e spettacolo a Tirreno C.T. In fiera presente anche la Scuola Tessieri con tante iniziative portate avanti dai più famosi professionisti del settore. La scuola per aspiranti cuochi avrà uno spazio dedicato animato da tanti momenti dimostrativi. Ampio spazio poi al mondo della pasticceria con la presenza sempre più forte della Federazione Italiana Pasticceria Gelateria Cioccolateria Comunicato stampa Tirreno CT 07/03/2025

a cura di AlMaPress

Nasce la Confederazione Italiana Cuochi e Artigiani per l'enogastronomia





a cura di AlMaPress

Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

Grande successo per TirrenoCT e Balnearia

Grande successo per la fiera dell?ospitalità italiana con oltre 56mila visitatori Il turismo chiude il 2024 con un segno positivo, confermando l'importanza del comparto come volano economico dell'Italia. I premiati delle numerose gare che si sono svolte nei quattro giorni di fiera Evento speciale ieri sera per la consegna delle targhe Michelin 2025 ai 44 ristoranti toscani che quest'anno hanno ricevuto la Stella Tanti gli appuntamenti dedicati alla formazione e alle gare quelli che si sono susseguiti nella quattro giorni di Tirreno C.T., appuntamento imperdibile per gli operatori della ristorazione e dell'ospitalità che con il nuovo anno raggiunge la sua 45° edizione. Un evento che nel panorama delle mostre italiane è riconosciuto come uno dei più importanti di incontro e confronto dell'ospitalità. Premi per pane, colombe, e cioccolato. Per quanto riguarda la gare, la Federazione Internazionale di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria (FIPGC) ha eletto i vincitori del Campionato Nazionale Miglior Colomba d'Italia. Ben 100 migliori maestri pasticceri provenienti da tutte le regioni d'Italia si sono sfidati nella realizzazione del dolce simbolo della Pasqua in due versioni "Classica" e "Innovativa". Il primo posto assoluto nella categoria classica è andato a Luigi Barbagallo, pastry chef di San Mango D'Aquino (Cz), quindi medaglia d'argento al maestro pasticciere Raffaele Romano, di Solofra (Av), mentre il terzo posto va a Nicola Zanella, pasticcere ventisettenne di Pederobba (Tv). Nella categoria innovativa Roberto Moreschi, maestro pasticciere di Chiavenna (So) ha vinto la medaglia d'oro con una colomba al caffè e cioccolato al limone mentre il secondo posto è stato conquistato da Mattia Buffolo di Palestrina (Roma) e medaglia di bronzo alla colomba innovativa di Giuseppe Salzillo di Montecatini Terme (Pt) che ha realizzato una colomba Sangria Rivisitata con impasto rosso e frutti macerati nell'aroma alcolico Alchermes. Per la panificazione la FIPGC ha premiato gli sfidanti, 30, di quattro categorie: pane tradizionale, pane innovativo, dolce da forno e pane artistico. Nel tradizionale, quella riservata ai prodotti realizzati esclusivamente con lievito madre e farina, ha vinto Antonio Milordo, di Acri (Cs). Oro per il miglior Pane Innovativo a Rosa Raiola di Torre del Greco (Na). Dall'Abruzzo invece, il miglior Dolce da Forno è di Massimiliano di Gennaro, di Tortoreto Lido (Te) mentre il premio all'originalità Pane Artistico è andato a Maria Grazia Frau, di Siniscola (Nu). Infine, sfide per la Coppa Italia di Gelateria organizzata dall'Associazione Italiana Gelatieri. Gare anche nella ristorazione con il Pentathlon della cucina e il Triathlon del microonde che hanno visto in gara 9 concorrenti per ognuna delle sfide per ciascuno dei quattro giorni di fiera. Le stelle Michelin a Tirreno CT con Metro Italia. Ieri sera, 25 febbraio, evento di consegna delle targhe Michelin 2025 ai 44 ristoranti toscani che quest'anno hanno ricevuto la Stella (in calce al presente comunicato l'elenco per provincia dei ristorante stellati premiati*). L'evento è stato organizzato nell'ambito della partecipazione di Metro Italia a Tirreno C.T. La Toscana nel 2025 è al terzo posto per numero di ristoranti stellati Michelin, dopo Lombardia e Campania. Offerta tutta made in Italy, da dove provengono gli espositori. Presenti in Fiera espositori provenienti da 70 province di 17 Regioni, e 3 dall'estero, dato che conferma la dimensione nazionale dell'evento. La parte del leone ovviamente va alla Toscana, regione dalla quale proviene il 38% delle aziende. Segue la Lombardia, con il 16%. Terzo gradino del podio condiviso da Veneto ed Emilia Romagna, entrambe al 9,5%. Liguria e Piemonte si attestano al 4,5% ciascuna e a seguire tutte le altre. Per ciò che riguarda le province, Massa Carrara, dalla quale proviene il 10,5% degli espositori, si conferma prima in questa classifica; a seguire Lucca, con l'8% e terze a pari merito Pisa e Firenze con il 6% degli espositori. Fuori dalla Toscana, le prime sono Treviso, al 4%, e La Spezia, con il 3%. Fiera e turismo, un legame di successo. Il successo della fiera conferma l'importanza del turismo come volano economico dell'Italia. Il turismo italiano ha chiuso il 2024 con segno positivo, registrando un generale aumento in tutti i settori. L'andamento è confermato dai dati Isnart (presentati alla Bit di Milano 2025) e dai dati forniti dal Centro Studi Turistici (CST) di Firenze per Assoturismo Confesercenti. In generale il turismo italiano nel 2024 è cresciuto del 2,5% rispetto al 2023, con oltre 458,5 milioni di presenze stimate. Il turismo è una risorsa cruciale per il Paese e dai dati del 2024 si conferma essere un'industria solida. Turismo in Toscana 2024: crescono le città d'arte e la campagna. Un incremento generale dei flussi turistici del +2,2%, con risultati migliori per città d'arte e campagna: sono i dati del turismo in Toscana nel 2024 secondo quanto emerso dall'analisi del consuntivo effettuata da CST Firenze per Toscana Promozione Turistica. Balnearia. Tanti gli appuntamenti organizzati all'interno dell'esposizione dedicata alla spiaggia e al turismo balneare. A chiudere il calendario degli approfondimenti è stato il convegno organizzato nel pomeriggio di mercoledì da Cna Massa Carrara - Toscana dal titolo "La Toscana per una visione del futuro. Nuovo testo Unico del turismo", dove è stata ampiamente illustrata la Legge Regione Toscana del 31 dicembre2024 n. 61. Comunicato stampa Tirreno CT 07/03/2025

a cura di AlMaPress

Grande successo per TirrenoCT e Balnearia







a cura di AlMaPress

Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

Tirreno CT e Balnearia, successo per la Fiera con 56.000 visitatori

Pubblicato il 5 marzo 2025 Il turismo chiude il 2024 con un segno positivo, confermando l'importanza del comparto come volano economico dell'Italia. I premiati delle numerose gare che si sono svolte nei quattro giorni di fiera Tanti gli appuntamenti dedicati alla formazione e alle gare quelli che si sono susseguiti nella quattro giorni di Tirreno C.T., appuntamento imperdibile per gli operatori della ristorazione e dell'ospitalità che con il nuovo anno raggiunge la sua 45° edizione. Un evento che nel panorama delle mostre italiane è riconosciuto come uno dei più importanti di incontro e confronto dell'ospitalità. Premi per pane, colombe, e cioccolato. Per quanto riguarda la gare, la Federazione Internazionale di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria (FIPGC) ha eletto i vincitori del Campionato Nazionale Miglior Colomba d'Italia. Ben 100 migliori maestri pasticceri provenienti da tutte le regioni d'Italia si sono sfidati nella realizzazione del dolce simbolo della Pasqua in due versioni 'Classica' e 'Innovativa'. Il primo posto assoluto nella categoria classica è andato a Luigi Barbagallo, pastry chef di San Mango D'Aquino (Cz), quindi medaglia d'argento al maestro pasticciere Raffaele Romano, di Solofra (Av), mentre il terzo posto va a Nicola Zanella, pasticcere ventisettenne di Pederobba (Tv). Nella categoria innovativa Roberto Moreschi, maestro pasticciere di Chiavenna (So) ha vinto la medaglia d'oro con una colomba al caffè e cioccolato al limone mentre il secondo posto è stato conquistato da Mattia Buffolo di Palestrina (Roma) e medaglia di bronzo alla colomba innovativa di Giuseppe Salzillo di Montecatini Terme (Pt) che ha realizzato una colomba Sangria Rivisitata con impasto rosso e frutti macerati nell'aroma alcolico Alchermes. Per la panificazione la FIPGC ha premiato gli sfidanti, 30, di quattro categorie: pane tradizionale, pane innovativo, dolce da forno e pane artistico. Nel tradizionale, quella riservata ai prodotti realizzati esclusivamente con lievito madre e farina, ha vinto Antonio Milordo, di Acri (Cs). Oro per il miglior Pane Innovativo a Rosa Raiola di Torre del Greco (Na). Dall'Abruzzo invece, il miglior Dolce da Forno è di Massimiliano di Gennaro, di Tortoreto Lido (Te) mentre il premio all'originalità Pane Artistico è andato a Maria Grazia Frau, di Siniscola (Nu). Infine, sfide per la Coppa Italia di Gelateria organizzata dall'Associazione Italiana Gelatieri. Gare anche nella ristorazione con il Pentathlon della cucina e il Triathlon del microonde che hanno visto in gara 9 concorrenti per ognuna delle sfide per ciascuno dei quattro giorni di fiera. Le stelle Michelin a Tirreno CT con Metro Italia. Ieri sera, 25 febbraio, evento di consegna delle targhe Michelin 2025 ai 44 ristoranti toscani che quest'anno hanno ricevuto la Stella (in calce al presente comunicato l'elenco per provincia dei ristorante stellati premiati*). L'evento è stato organizzato nell'ambito della partecipazione di Metro Italia a Tirreno C.T. La Toscana nel 2025 è al terzo posto per numero di ristoranti stellati Michelin, dopo Lombardia e Campania. Offerta tutta made in Italy, da dove provengono gli espositori. Presenti in Fiera espositori provenienti da 70 province di 17 Regioni, e 3 dall'estero, dato che conferma la dimensione nazionale dell'evento. La parte del leone ovviamente va alla Toscana, regione dalla quale proviene il 38% delle aziende. Segue la Lombardia, con il 16%. Terzo gradino del podio condiviso da Veneto ed Emilia Romagna, entrambe al 9,5%. Liguria e Piemonte si attestano al 4,5% ciascuna e a seguire tutte le altre. Per ciò che riguarda le province, Massa Carrara, dalla quale proviene il 10,5% degli espositori, si conferma prima in questa classifica; a seguire Lucca, con l'8% e terze a pari merito Pisa e Firenze con il 6% degli espositori. Fuori dalla Toscana, le prime sono Treviso, al 4%, e La Spezia, con il 3%. Fiera e turismo, un legame di successo. Il successo della fiera conferma l'importanza del turismo come volano economico dell'Italia. Il turismo italiano ha chiuso il 2024 con segno positivo, registrando un generale aumento in tutti i settori. L'andamento è confermato dai dati Isnart (presentati alla Bit di Milano 2025) e dai dati forniti dal Centro Studi Turistici (CST) di Firenze per Assoturismo Confesercenti. In generale il turismo italiano nel 2024 è cresciuto del 2,5% rispetto al 2023, con oltre 458,5 milioni di presenze stimate. Il turismo è una risorsa cruciale per il Paese e dai dati del 2024 si conferma essere un'industria solida. Turismo in Toscana 2024: crescono le città d'arte e la campagna. Un incremento generale dei flussi turistici del +2,2%, con risultati migliori per città d'arte e campagna: sono i dati del turismo in Toscana nel 2024 secondo quanto emerso dall'analisi del consuntivo effettuata da CST Firenze per Toscana Promozione Turistica. Balnearia. Tanti gli appuntamenti organizzati all'interno dell'esposizione dedicata alla spiaggia e al turismo balneare. A chiudere il calendario degli approfondimenti è stato il convegno organizzato nel pomeriggio di mercoledì da Cna Massa Carrara - Toscana dal titolo 'La Toscana per una visione del futuro. Nuovo testo Unico del turismo', dove è stata ampiamente illustrata la Legge Regione Toscana del 31 dicembre2024 n. 61.

a cura di AlMaPress

Tirreno CT e Balnearia, successo per la Fiera con 56.000 visitatori



a cura di AlMaPress

Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

Molte sfide per il gelato artigianale in attesa del titolo Gelatiere dell'anno a Sigep 2026

di ITALIANFOODTODAY · 3 Marzo 2025 E' stata una settimana densa di avvenimenti per il gelato artigianale italiano con le tappe della Coppa Italia di Gelateria organizzata dall'Associazione Italiana Gelatieri, la cui finale si terrà a novembre all'interno dell'evento 'Excellence Food Innovation' presso lo Stadio Olimpico di Roma. Il primo step è stata la regione Puglia con il terzo concorso 'Il Carnevale di Putignano' dal titolo Fantasia di Mandorla vinto da Vito Angiullo di 'Il Gelato On The Rock' di Massafra che accede alla finale Secondo classificato Kekko Maldarizzi di 'Maldarizzi Caffè' di Palagiano, a seguire Francesco Urbano di 'Urbano Chocol-Atelier' a Monopoli, mentre Gaetano Lattarulo della 'Gelateria La Cremeria' di Mottola Taranto ha vinto il Premio Creatività nel Concorso Carnevale Di Putignano. A seguire, tre sfide importanti in Toscana, Il premio Carrara con il 'gusto nocciola' vinto da Francesco Vangeli della 'Gealteria Trilly' di Marina di Massa Cararra, secondo posto a Riccardo Ciaccio de 'Il Gelato di Cloe' e terzo ad Ersilia Caboni della Gelateria 'L'isola del Gusto'. E ancora, premio Versilia con il gusto 'Sorbetto al pistacchio' e a vincere è stato il romano Domenico Curiale della storica gelateria 'Il Gelatone', mentre Tristaino Claudio della 'Gelateria Trilly' è stato nominato Cavaliere del Gelato Aig. Sempre in Toscana il premio 'Tirreno Ct' al 'gusto noce' vinto da Salvatore Ravese di 'Garden Bar' di Gioia Tauro. Secondo classificato Gian Paolo Porrino della gelateria 'L'Arte del Dolce' di Corbetta e terzo posto a Daniele Giannotti della 'Gelateria Giannotti', che ha anche ricevuto la nomina a Cavaliere del Gelato Aig. Interessante anche la demo Heallo sulle 'Fibre alimentari e la ricerca di soluzioni sostenibili per migliorare in modo naturale l'alimentazione'. Una settimana avvincente che è terminata in Piemonte con il concorso 'Mole d'Oro' di Torino al 'gusto cioccolato e/o gianduia', vinto da Milena Mezzano della gelateria 'Via Trento Gelato&Caffè' che accede così alla finalissima. Secondo posto per Gianluca Montervino della 'Gelateria Cecere' e terzo classificato Ivano Donato della gelateria 'I Mammuccàri' entrambe di Roma. Tappa piemontese che ha visto anche la demo del gelatiere romano Federico Molinari con il suo 'Fondente chetogenico'. 'Non solo concorsi, ma anche degustazioni, demo innovative e formazione. Queste sono le tappe che porteranno alla finale della Coppa Italia di Gelateria il prossimo novembre a Roma, espressione della grande creatività dei nostri gelatieri e delle diverse materie prime utilizzate che ogni regione rappresenta con i suoi territori. Puglia, Toscana e Piemonte hanno confermato il grande successo del gelato artigianale, sarà quindi compito dell'Aig continuare in questo lavoro per migliorare il settore che rappresentiamo. Prossima tappa in Puglia, dove l'11 marzo saremo presenti alla 'Levante Prof' - prestigiosissima fiera - dove i gelatieri concorreranno per il gusto crema tipica delle specialità pugliesi, con i primi due classificati che accederanno alle finale per la Coppa Italia e il vincitore potrà anche competere per il titolo di 'Gelatiere dell'Anno' al Sigep di Rimini nel 2026' - spiega Claudio Pica segretario generale dell'Aig.

a cura di AlMaPress

Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

Campionati di pasticceria, per l'ortofrutta è un trionfo

Agrumi, pesche e berries si spartiscono il podio Esporta pdf Gusto esotico per la migliore coppa gelato d'Italia, zafferano e gel al mirtillo per la migliore pralina e senza glutine e senza lattosio ai profumi degli agrumi di Sicilia per il tiramisù: sono queste le proposte vincitrici dei Campionati Nazionali di Pasticceria nelle rispettive categorie svolti, dal dal 23 al 26 febbraio, alla fiera Tirreno Ct di Carrara e organizzati e gestiti dalla Federazione internazionale di pasticceria, gelateria e cioccolateria (Fipgc). Alla competizione hanno partecipato oltre 180 maestri pasticcieri provenienti da tutta Italia Il primo classificato del Campionato Italiano Miglior Coppa Gelato è Raffaele di Benedetto, maestro pasticciere originario di Avellino ma che vive a Rimini, che ha conquistato la giuria con una creazione raffinata dal nome: "Pesca melba esotica" e realizzato con Crema alla vaniglia con un profumo di limone, arricchita da un'insalata di pesche, mango, passion fruit e lime, il tutto coronato da meringa croccante e petali di cialde. Al secondo posto si piazza "Come un ricordo" di Fabio Mellace da Catanzaro, Calabria, mentre il terzo posto va a Salvatore Ravese, sempre calabrese, di Gioia Tauro, con "Trilogy Gourmet", una coppa gelato con tre diverse sfumature di gusto. Il primo classificato per la Migliore Pralina è la "Pralina Goccia d'Oro" di Nicolas Vella, maestro gelataio proveniente Val della Torre, Piemonte. Si è distinta per la sua raffinata composizione, che ha unito una ganache allo zafferano, un croccante e un gel al mirtillo L'argento va al lombardo Gianpaolo Porrino con la sua "Pralina al Cioccolato e Mandarino". La composizione, con una ganache al cioccolato Madirofolo al 65%, un gelée al mandarino tardivo di Ciaculli e cioccolato bianco. Terzo classificato il catanzarese Fabio Mellace con "Pralina Greenwood": ganache fondente al 64% arricchita da un croccante al caramello, una ganache al caramello e lampone, e cioccolato bianco. Il tutto completato da una gelatina di lamponi. Per il Tiramisù trionfa la versione senza glutine e senza lattosio ai profumi degli agrumi di Sicilia. A spiccare tra tutti è stata Milena Russo, pastry chef di Capo d'Orlando, Messina. (aa) Fonte: Ansa

Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

Premio migliori gelatai d'Italia: Calabria sul podio con due talenti

Condividi By Redazione CDN 1 Marzo 2025 Con grande successo si sono conclusi i Campionati Nazionali di Pasticceria alla fiera Tirreno CT di Carrara, trasformata per l'occasione in un tempio dedicato alla dolcezza. L'evento, organizzato dalla Federazione Internazionale di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria (FIPGC), ha celebrato l'eccellenza italiana, promuovendo innovazione e nuove tendenze nel settore. Oltre 180 maestri pasticcieri provenienti da tutta Italia si sono sfidati con creazioni spettacolari, mettendo in mostra un livello di talento e creatività mai visto prima. Dopo quattro intense giornate, i migliori sono stati premiati con il prestigioso titolo di Campione d'Italia. Un'esplosione di talento e creatività Il presidente della FIPGC, Matteo Cutolo, ha elogiato l'altissimo livello raggiunto dai partecipanti: 'Questa edizione dei Campionati ha superato ogni aspettativa. Le opere presentate sono state un tripudio di talento e passione, lasciando a bocca aperta giuria e pubblico. È la dimostrazione della vitalità della pasticceria italiana'. Calabria protagonista sul podio Il titolo per la Miglior Coppa Gelato d'Italia è andato a Raffaele di Benedetto, originario di Avellino ma residente a Rimini, con la sua 'Pesca melba esotica'. Un capolavoro di vaniglia profumata al limone, pesche, mango, passion fruit e lime, guarnito con meringa e petali di cialde. La Calabria ha conquistato il podio con Fabio Mellace di Catanzaro, classificatosi secondo grazie alla sua raffinata creazione 'Come un ricordo', e Salvatore Ravese di Gioia Tauro, terzo con 'Trilogy Gourmet', una celebrazione di tre sfumature di gusto che ha incantato la giuria. Questi due talentuosi artigiani del gelato hanno dimostrato ancora una volta la qualità e il valore delle tradizioni calabresi nell'arte dolciaria.



a cura di AlMaPress

Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

La Pasticceria De Santis Catanzaro premiata ai recenti campionati italiani Fipgc

Ottenuto il riconoscimento Frusta Oro Top Quality 2025 di Redazione - 01 Marzo 2025 - 10:36 Grande successo ottenuto dalla Pasticceria De Santis ai recenti campionati italiani di pasticceria FIPGC organizzati a Massa Carrara presso Fiera Tirreno CT. La Pasticceria Catanzarese ha ricevuto questo riconoscimento ed è stata inserita tra le migliori pasticcerie d'Italia FIPGC con attribuzione del prestigioso riconoscimento FRUSTA ORO TOP QUALITY 2025. Questo successo è frutto degli enormi sacrifici fatti dai titolari Saverio ed Antonio De Santis e del grande contributo dato dall' eccellente staff.



a cura di AlMaPress

Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

Tirreno C.T. rassegna febbraio2025

28/02/2025 Calabria Diretta News
Calabria sul podio: trionfo di gusto ai Campionati di Pasticceria 1

28/02/2025 Horecanews
CICA&E: la nuova Confederazione per l'eccellenza culinaria italiana 2

28/02/2025 Food Affairs
Campionati nazionali di pasticceria FIPGC: tutti i vincitori 4

28/02/2025 Ansa.it - Terra&Gusto
Campionati pasticceria,vincenti l'esotico e il senza glutine 5

28/02/2025 Alto Adige.it
Campionati pasticceria,vincenti l'esotico e il senza glutine 6

28/02/2025 Alto Adige.it
Campionati pasticceria, vincenti l'esotico e il senza glutine 7

28/02/2025 Il nuovo Trentino
Campionati pasticceria,vincenti l'esotico e il senza glutine 8

28/02/2025 Il nuovo Trentino
Campionati pasticceria, vincenti l'esotico e il senza glutine 9

28/02/2025 Ristonews.com
Si sono conclusi con grande successo i Campionati Nazionali di Pasticceria che hanno trasformato la fiera Tirreno CT di Carrara in un vero e proprio tempio della dolce... 10

28/02/2025 Cronache Turistiche
Campionati Nazionali di Pasticceria tutti i vincitori 12

28/02/2025 La Nazione.it (ed. Lucca)
Brilla a Marlia la stella 'Butterfly'. Girasoli: "Un'emozione di famiglia" 13

27/02/2025 Agen Food
Campionati Nazionali di Pasticceria FIPGC: i vincitori 14

27/02/2025 La Voce Apuana
A Tirreno CT 'Pentathlon della Cucina': Unapol e il focus sul ruolo dell'olio EVO 16

27/02/2025 Comunicaffè
Tirreno C.T. e Balnearia: successo per la Fiera con 56.000 visitatori tra gare e premi 17

27/02/2025 Comunicaffè
SCA Italy a Tirreno C.T: Asia Zaffaroni vince la 1° edizione Coffee Triathlon 20

27/02/2025 Comunicaffè
Campionati nazionali di pasticceria: Milena Russo vince le selezioni per The world trophy of professional tiramisù 23

27/02/2025 Pasticceria Internazionale.it
I migliori ai Campionati FIPGC 2025 26

26/02/2025 Comunicaffè
Tirreno C.T. vetrina per il gelato che vale in Italia un volume d'affari di quasi 5mld l'anno con 39.000 locali e 90.000 addetti 28

26/02/2025 Italia a Tavola
Il gelato confezionato in Italia vale 1,9 miliardi. Export in crescita 31

26/02/2025 La Voce Apuana
Tirreno Ct, vent'anni della DOP del Miele della Lunigiana e dell'Olio Extravergine di Oliva di Lucca 32

26/02/2025 Nel Quotidiano
Tutte le 44 stelle Michelin toscane premiate a Tirreno Ct: ecco chi sono 34

26/02/2025 Wine News
La miglior colomba d'Italia? È quella 'classica' del pastry chef calabrese Luigi Barbagallo 36

26/02/2025 La Provincia di Lecco.it
La colomba al caffé e limone di Roberto Moreschi è la migliore d'Italia 37

26/02/2025 La Provincia di Sondrio.it
La colomba al caffé e limone di Roberto Moreschi è la migliore d'Italia 38

26/02/2025 La Nazione.it (ed. Firenze)
Pasticceria Valecchi vanto del Mugello: conquista la Frusta d'Oro 39

25/02/2025 Ansa.it - Terra&Gusto
Premiate le Dop miele della Lunigiana e olio extravergine Lucca 40

27/02/2025 La Nazione.it (ed. Massa Carrara)
Trilly e Giannotti cavalieri del gelato . Il riconoscimento 41

27/02/2025 La Nazione.it (ed. Montecatini)
Miglior colomba d'Italia: Montecatini sul podio. Al terzo posto Salzillo di Famiglia Desideri 42

26/02/2025 Italia a Tavola
gelato confezionato in italia vale 1 9 miliardi export in crescita 43

26/02/2025 La Voce Apuana
Carrara, al Barlume 'Metro Italia' consegna le stelle Michelin ai ristoranti: premiata la Locanda de Banchieri 44

27/02/2025 La Nazione.it (ed. Massa Carrara)
Una festa per chef stellati. Metro consegna le targhe ai campioni della cucina 45

27/02/2025 La Nazione.it (ed. Massa Carrara)
La ricchezza del 'Miele Dop'. Vent'anni dopo l'istituzione è ancora l'unico in Toscana 46

27/02/2025 La Nazione.it (ed. Massa Carrara)
'Spino fiorito' al decollo. Palcoscenico nazionale con concorso enologico riservato al Vermentino 47

27/02/2025 La Nazione.it (ed. Massa Carrara)
Il turismo volano dell'economia 48

27/02/2025 Gaeta.it
Toscana celebra i ristoranti premiati dalla Michelin, evento di consegna a Marina di Carrara 49

27/02/2025 Agen Food
Stelle Michelin 2025 in Toscana: METRO Italia premia i ristoranti 50

27/02/2025 Horecanews
SCA Italy: grande successo per la SCA Arena a Tirreno CT 51

27/02/2025 Horecanews
Ecco tutti i vincitori dei i Campionati Nazionali di Pasticceria FIPGC a Tirreno CT 55

27/02/2025 Italia a Tavola
tirreno ct balnearia oltre 56mila visitatori per fiera dell ospitalita 59

27/02/2025 Italia a Tavola
Tirreno Ct e Balnearia: oltre 56mila visitatori per la fiera dell'ospitalità 61

27/02/2025 La Voce Apuana
Marina di Carrara, a Tirreno Ct Balnearia il punto sul turismo con Cna e l'assessore regionale 63

27/02/2025 Lulop Corporate
Tirreno CT e Balnearia, successo per la Fiera con 56.000 visitatori. Appuntamento dall'1 al 4 marzo 2026 64

27/02/2025 La Gazzetta della Spezia e Provincia
Oltre 56mila visitatori per Tirreno CT e Balnearia 66

27/02/2025 Oggi Treviso.it
E' trevigiana la terza migliore colomba artigianale d'Italia 68

26/02/2025 Grosseto Notizie
Futuro della filiera balneare: Confartigianato Imprese demaniali protagonista del convegno 69

26/02/2025 Maremmanews
A Balnearia con Confartigianato Imprese Demaniali il convegno sul futuro della filiera balneare 70

26/02/2025 LivornoToday

Guida Michelin 2025, La Pineta di Marina di Bibbona tra i ristoranti 'stellati' 71

26/02/2025 Intoscana.it
Vent'anni nel segno della Dop per miele della Lunigiana e olio Evo di Lucca 72

26/02/2025 La Nazione.it (ed. Lucca)
I 20 anni della Dop all'olio extravergine 73

27/02/2025 La Nazione (ed. Massa Carrara)
pag. 41 74

27/02/2025 La Nazione (ed. Massa Carrara)
pag. 47 75

27/02/2025 La Nazione (ed. Massa Carrara)
pag. 55 76

27/02/2025 La Nazione (ed. Massa Carrara)
pag. 63 77

27/02/2025 La Nazione (ed. Pistoia-Montecatini)
pag. 61 78

27/02/2025 Il Tirreno (ed. Firenze, Prato-Empoli, Lucca, Pistoia-Montecatini, Massa-Carrar
pag. 42 79

27/02/2025 Il Tirreno (ed. Firenze, Prato-Empoli, Lucca, Pistoia-Montecatini, Massa-Carrar
pag. 44 80

27/02/2025 La Provincia di Lecco
pag. 11 81

27/02/2025 Gazzetta di Parma
pag. 46 82

25/02/2025 Calabria Diretta News
Il miglior pane d'Italia è calabrese 83

25/02/2025 Quotidiano di Sicilia.it
Il gelato made in Italy vale quasi 5 miliardi di euro 84

25/02/2025 Oinos.it
Nasce la Confederazione italiana cuochi e artigiani per l'enogastronomia 85

25/02/2025 La Voce Apuana
A Marina di Carrara la miglior colomba d'Italia: la sfida di cento pasticceri a Tirreno Ct 87

25/02/2025 Tviweb Vicenza On-Line
Miglior colomba d'Italia in Calabria, ma il terzo posto è veneto 88

25/02/2025 Anteprima24.it
"Miglior Colomba d'Italia", medaglia d'argento a Romano 89

25/02/2025 Radio Studio90 Italia
Il gelato made in Italy vale quasi 5 miliardi di euro 90

25/02/2025 Città di Napoli
Il gelato made in Italy vale quasi 5 miliardi di euro 91

25/02/2025 Primopiano24
Il gelato made in Italy vale quasi 5 miliardi di euro 92

25/02/2025 Cronache Abruzzo e Molise
Il gelato made in Italy vale quasi 5 miliardi di euro 93

25/02/2025 Zoom 24
Campionato nazionale "Miglior colomba d'Italia", a vincere è la Calabria 94

25/02/2025 Quicosenza
La migliore colomba d'Italia è calabrese, al Campionato nazionale 100 pasticceri 95

25/02/2025 Cronache della Campania

Solofra, il maestro pasticciere Raffaele Romano secondo alla gara "Miglior Colomba d'Italia" 96

25/02/2025 Notiziario Flegreo
Il gelato made in Italy vale quasi 5 miliardi di euro 97

25/02/2025 Corriere Flegreo
Il gelato made in Italy vale quasi 5 miliardi di euro 98

25/02/2025 CanaleUno
Il gelato made in Italy vale quasi 5 miliardi di euro 99

25/02/2025 GustoH24
Il miglior pane d'Italia? È tradizionale e arriva dalla Calabria 100

25/02/2025 Askanews
Il gelato made in Italy vale quasi 5 miliardi di euro 101

25/02/2025 Cronache della Calabria
Il gelato made in Italy vale quasi 5 miliardi di euro 102

26/02/2025 Horecanews
METRO Italia consegna le targhe ai 44 ristoranti stellati della Toscana 103

26/02/2025 Il Tirreno.it (ed. Livorno)
Ristoranti stellati in Toscana: dove si trovano i 44 locali 105

26/02/2025 Italian Food Today
Nei primi nove mesi del 2024 venduti 3,3 miliardi di gelati confezionati 106

26/02/2025 Gaeta.it
Un gelato da record: l'industria italiana continua a conquistare il mercato globale nel 2023 107

26/02/2025 Ansa.it - Terra&Gusto
Gelato confezionato, valore produzione italiana è 1,9 miliardi 108

26/02/2025 La Nazione.it (ed. Massa Carrara)
Balnearia e Tirreno Ct. Menù per ragazzi 'speciali' e sculture di ghiaccio 109

26/02/2025 Ristonews.com
Grande successo per TirrenoCT e Balnearia 110

26/02/2025 Alto Adige.it
Gelato confezionato, valore produzione italiana è 1,9 miliardi 112

26/02/2025 Il nuovo Trentino
Gelato confezionato, valore produzione italiana è 1,9 miliardi 113

26/02/2025 Qui News Toscana
Stelle Michelin per 44 ristoranti toscani 114

26/02/2025 Unica news
La colomba al caffé e limone di Moreschi è la migliore d'Italia 115

26/02/2025 La Provincia di Sondrio.it
La colomba al caffé e limone di Moreschi è la migliore d'Italia 116

26/02/2025 La Provincia di Lecco.it
La colomba al caffé e limone di Moreschi è la migliore d'Italia 117

26/02/2025 Unica news
La colomba al caffé e limone di Roberto Moreschi è la migliore d'Italia 118

26/02/2025 La Gazzetta di Lucca
Stelle Michelin 2025 in Toscana: METRO Italia consegna le targhe ai ristoranti premiati 119

26/02/2025 La Gazzetta di Lucca
Stelle Michelin 2025 in Toscana. METRO Italia consegna le targhe ai ristoranti premiati. 120

26/02/2025 La Nazione.it
Ristoranti stellati, consegnate le targhe Michelin 2025 in Toscana 121

26/02/2025 La Nazione (ed. Massa Carrara)

pag. 33 122

26/02/2025 La Nazione (ed. Massa Carrara)
pag. 42 123

26/02/2025 La Nazione (ed. Lucca)
pag. 41 124

26/02/2025 Il Tirreno (ed. Livorno, Piombino-Elba, Cecina, Rosignano)
pag. 59 125

26/02/2025 Il Tirreno (ed. Firenze, Prato-Empoli, Lucca, Pistoia-Montecatini, Massa-Carrar
pag. 49 126

26/02/2025 Il Tirreno (ed. Pisa, Pontedera)
pag. 51 127

26/02/2025 Il Secolo XIX (ed. La Spezia)
pag. 23 128

24/02/2025 Italia a Tavola
fipgc miglior pane tradizionale d italia di antonio milordo 129

24/02/2025 Ansa.it - Liguria
Demanio marittimo, Scajola 'serve normativa nazionale' 131

24/02/2025 Gaeta.it
L'importanza delle concessioni demaniali marittime per il futuro della filiera balneare in Italia 132

24/02/2025 Askanews
Balneari, Ass. Scajola: serve normativa nazionale su concessioni 133

24/02/2025 Italia a Tavola
Fipgc: il miglior pane tradizionale d'Italia è di Antonio Milordo 134

24/02/2025 ImperiaPost
Liguria: demanio marittimo, l'assessore Scajola a Balnearia 2025. "Garanzie per un sistema sempre più fragile" 136

24/02/2025 La voce di Genova
Balnearia 2025, l'assessore al Demanio Marittimo Marco Scajola: "Garanzie per un sistema sempre più fragile" 137

24/02/2025 Liguria 24
Bolkestein, l'assessore Scajola a Balnearia 2025: 'Garanzie per le imprese e i posti di lavoro' 138

24/02/2025 Genova24.it
Bolkestein, l'assessore Scajola a Balnearia 2025: "Garanzie per le imprese e i posti di lavoro" 139

24/02/2025 IVG.it
Bolkestein, l'assessore Scajola a Balnearia 2025: "Garanzie per le imprese e i posti di lavoro" 140

25/02/2025 Cronache Turistiche
I vincitori del Campionato Nazionale "Miglior Colomba d'Italia" alla Fiera del Tirreno CT, di Marina di Carrara (MS) 141

25/02/2025 La Nazione.it (ed. Massa Carrara)
Pasticceri, barman e gelatieri: le gare di oggi 143

25/02/2025 La Nazione.it (ed. Massa Carrara)
"Ci tolgono tutto" . La rabbia dei balneari esplode a Carrarafiere. Fischi, grida e accuse 144

24/02/2025 Sanremo news.it
Demanio marittimo, Marco Scajola a 'Balnearia 2025': 'Garanzie per un sistema sempre più fragile' 145

24/02/2025 Gaeta.it
Trionfi e tradizioni al campionato italiano della panificazione a Marina di Carrara 146

24/02/2025 Agen Food
Il miglior pane d'Italia? È tradizionale e arriva dalla Calabria 147

24/02/2025 Bargiornale.it

Sca Italy introduce un nuovo format per la formazione e le competizioni nel settore del caffè 148

24/02/2025 La Madia
La ristorazione in Italia vale 54 miliardi di euro e 1,4 milioni di impiegati nel settore 150

24/02/2025 Horecanews
Coppa Italia di Gelateria: le prossime tappe dalla Toscana al Piemonte 152

24/02/2025 Magazine-Italia
Nasce la Confederazione italiana cuochi e artigiani 154

24/02/2025 Il Corriere di Firenze
Nasce la Confederazione italiana cuochi e artigiani 155

24/02/2025 Cronache della Calabria
Nasce la Confederazione italiana cuochi e artigiani 156

24/02/2025 Il Giornale di Torino
Nasce la Confederazione italiana cuochi e artigiani 157

24/02/2025 Corriere di Palermo
Nasce la Confederazione italiana cuochi e artigiani 158

24/02/2025 CanaleUno
Nasce la Confederazione italiana cuochi e artigiani 159

24/02/2025 Radio Studio90 Italia
Nasce la Confederazione italiana cuochi e artigiani 160

24/02/2025 Cronache del mezzogiorno.it
Nasce la Confederazione italiana cuochi e artigiani 161

24/02/2025 Città di Napoli
Nasce la Confederazione italiana cuochi e artigiani 162

24/02/2025 AppiaNews.it
Nasce la Confederazione italiana cuochi e artigiani 163

24/02/2025 Corriere di Ancona
Nasce la Confederazione italiana cuochi e artigiani 164

24/02/2025 Il Corriere di Bologna
Nasce la Confederazione italiana cuochi e artigiani 165

24/02/2025 Cronache di Milano
Nasce la Confederazione italiana cuochi e artigiani 166

24/02/2025 Cronache di Trento e Trieste
Nasce la Confederazione italiana cuochi e artigiani 167

24/02/2025 Gazzetta di Genova
Nasce la Confederazione italiana cuochi e artigiani 168

24/02/2025 Corriere della Sardegna
Nasce la Confederazione italiana cuochi e artigiani 169

24/02/2025 Venezia 24
Nasce la Confederazione italiana cuochi e artigiani 170

24/02/2025 Cronache di Bari
Nasce la Confederazione italiana cuochi e artigiani 171

24/02/2025 Cronache Abruzzo e Molise
Nasce la Confederazione italiana cuochi e artigiani 172

24/02/2025 Notiziario Flegreo
Nasce la Confederazione italiana cuochi e artigiani 173

24/02/2025 Corriere Flegreo
Nasce la Confederazione italiana cuochi e artigiani 174

24/02/2025 La Voce Apuana

Balnearia e Tirreno Ct: a Carrarafiere il cuore dell'ospitalità e del turismo italiano 175

24/02/2025 Food Affairs
Nasce la Confederazione italiana cuochi e artigiani per l'enogastronomia 177

24/02/2025 Ristonews.com
Nasce la Confederazione Italiana Cuochi e Artigiani per l'enogastronomia 179

24/02/2025 Lulop Corporate
Nasce la Confederazione italiana cuochi e artigiani per l'enogastronomia. A Tirreno C.T. i campionati nazionali della cucina 181

24/02/2025 La Gazzetta di Lucca
Show cooking al padiglione di Metro Italia alla Tirreno Ct e consegna targhe ufficiali Guida Michelin 2025 al Barlume di Marina di Carrara il 25 febbraio 183

25/02/2025 La Cucina italiana.it
La miglior colomba d'Italia del 2025? Ecco qual è 184

25/02/2025 Stretto Web.com
La Miglior Colomba d'Italia è in Calabria 187

25/02/2025 Agen Food
Campionato Miglior Colomba d'Italia: trionfo per la creatività 188

25/02/2025 Italian Food Today
Il Campionato FIPGC per la miglior Colomba d'Italia 189

25/02/2025 Ansa.it - Veneto
Miglior colomba d'Italia in Calabria, terzo posto al Veneto 190

25/02/2025 Soverato Web
Pasticcere calabrese vince il Campionato nazionale per la "Miglior Colomba d'Italia" 191

25/02/2025 Corriere dell'Economia
La miglior colomba d'Italia è calabrese, terzo posto al Veneto 192

25/02/2025 La Voce Apuana
Carrara, tensione alle stelle durante il convegno sulle concessioni balneari 193

25/02/2025 Gaeta.it
Campionato nazionale 'Miglior Colomba d'Italia': Trionfano i maestri pasticceri delle diverse regioni 194

25/02/2025 Ansa.it - Terra&Gusto
Miglior colomba d'Italia, a vincere è la Calabria 195

25/02/2025 Alto Adige.it
Miglior colomba d'Italia, a vincere è la Calabria 196

25/02/2025 Il nuovo Trentino
Miglior colomba d'Italia, a vincere è la Calabria 197

25/02/2025 il Lametino.it
Campionato nazionale "Miglior colomba d'Italia", a vincere è la Calabria 198

25/02/2025 L'Arena.it
Miglior colomba d'Italia in Calabria, terzo posto al Veneto 199

25/02/2025 Il Giornale di Vicenza.it
Miglior colomba d'Italia in Calabria, terzo posto al Veneto 200

25/02/2025 Ristonews.com
Campionato Miglior Colomba d'Italia: anno di trionfo per la creatività 201

25/02/2025 La Nazione (ed. Massa Carrara)
pag. 42 203

25/02/2025 La Nazione (ed. Massa Carrara)
pag. 43 204

25/02/2025 Il Tirreno (ed. Livorno, Piombino-Elba, Cecina, Rosignano)
pag. 5 205

25/02/2025 Il Tirreno (ed. Firenze, Prato-Empoli, Lucca, Pistoia-Montecatini, Massa-Carrar
pag. 1 206

25/02/2025 Il Tirreno (ed. Firenze, Prato-Empoli, Lucca, Pistoia-Montecatini, Massa-Carrar
pag. 30 207

25/02/2025 Il Secolo XIX (ed. La Spezia)
pag. 22 208

25/02/2025 Il Giornale del Piemonte e della Liguria
pag. 6 209

23/02/2025 Nove da Firenze
Al via Tirreno C.T. e Balnearia a Carrafiere 210

23/02/2025 La Gazzetta della Spezia e Provincia
A CarraraFiere inaugurate Tirreno C.T. e Balnearia 213

23/02/2025 La Nazione.it (ed. Viareggio)
Balneari mobilitati. Presidio domani alla Fiera di Carrara 215

24/02/2025 Campania Press
Nasce la Confederazione italiana cuochi e artigiani 216

24/02/2025 La Città di Roma
Nasce la Confederazione italiana cuochi e artigiani 217

24/02/2025 Askanews
Nasce la Confederazione italiana cuochi e artigiani 218

24/02/2025 Quotidiano di Sicilia.it
Nasce la Confederazione italiana cuochi e artigiani 219

24/02/2025 Nel Quotidiano
Nasce la Confederazione italiana cuochi e artigiani per l'enogastronomia 220

24/02/2025 Intoscana.it
Ospitalità e ristorazione, al via a Marina di Carrara Tirreno Ct e Balnearia 222

24/02/2025 Horecanews
Campionati Nazionale di Panificazione FIPGC: ecco chi ha vinto 223

24/02/2025 Il Dispaccio.it
Il miglior pane d'Italia? E' tradizionale e viene dalla Calabria 225

24/02/2025 La Nazione.it (ed. Massa Carrara)
Tirreno Ct e Balnearia, il debutto . Partenza col botto per le due fiere 226

24/02/2025 La Nazione.it (ed. Massa Carrara)
La nocciola di Trilly il miglior gelato 227

24/02/2025 Ristonews.com
Il 30% della ristorazione italiana è condotta da donne, i giovani sempre più presenti al sud. A Tirreno C.T. le ultime novità del settore ... 228

24/02/2025 La Gazzetta di Lucca
Tirreno Ct: Cna Massa Carrara, la Toscana per una visione del futuro, la nuova legge regionale 229

24/02/2025 La Nazione (ed. Massa Carrara)
pag. 25 231

24/02/2025 La Nazione (ed. Massa Carrara)
pag. 27 232

24/02/2025 Il Tirreno (ed. Firenze, Prato-Empoli, Lucca, Pistoia-Montecatini, Massa-Carrar
pag. 29 233

22/02/2025 Gaeta.it
La coppa italia di gelateria 2025: sfide, eventi e eccellenze artigianali in prima linea 234

22/02/2025 La Voce Apuana
Carrara, Metro Italia torna in fiera a Tirreno CT 235

22/02/2025 Agen Food
Gelato, le nuove tappe della Coppa Italia per la grande sfida 236

22/02/2025 La Gazzetta della Spezia e Provincia
Il Presidente della Regione Toscana Giani all'inaugurazione di Tirreno C.T e Balnearia 237

23/02/2025 La Nazione (ed. Massa Carrara)
pag. 53 239

23/02/2025 La Nazione (ed. Massa Carrara)
pag. 54 240

23/02/2025 La Nazione (ed. Viareggio)
pag. 61 241

23/02/2025 Il Tirreno (ed. Firenze, Prato-Empoli, Lucca, Pistoia-Montecatini, Massa-Carrar
pag. 50 242

23/02/2025 Il Secolo XIX (ed. La Spezia)
pag. 21 243

23/02/2025 Il Roma
pag. 2 244

23/02/2025 La Nazione.it (ed. Massa Carrara)
Tirreno Ct, si alza il sipario. Stamani taglio del nastro con il presidente Giani. Subito raffica di eventi 245

23/02/2025 La Nazione.it (ed. Massa Carrara)
CONFERENZA SULLE NOVITà 246

23/02/2025 La Nazione.it (ed. Massa Carrara)
Scatta anche Balnearia tra Bolkestein, erosione e nuovi modelli di mercato 247

20/02/2025 Oinos.it
Dal 23 al 26 febbraio a Carrarafiere l'evento dedicato agli addetti dell'ospitalità italiana 248

20/02/2025 Horeca Channel Italia
Tutto pronto per TIRRENO CT a Carrara Fiere 249

21/02/2025 Gaeta.it
Fiera del turismo a Carrara: spazio a convegni e discussioni sulle concessioni balneari 250

21/02/2025 Ristonews.com
Le stelle della pasticceria italiana a confronto: al via i Campionati Nazionali 251

21/02/2025 Wine News
Dai 20 anni di "Identità Golose" a Milano alla "Slow Wine Fair" a BolognaFiere, ecco gli eventi 255

21/02/2025 La Nazione (ed. Massa Carrara)
pag. 49 263

21/02/2025 La Nazione (ed. Massa Carrara)
pag. 62 264

21/02/2025 La Nazione (ed. Lucca)
pag. 24 265

21/02/2025 La Nazione (ed. Nazionale)
pag. 24 266

20/02/2025 Il Tirreno (ed. Firenze, Prato-Empoli, Lucca, Pistoia-Montecatini, Massa-Carrar
pag. 41 267

20/02/2025 Il Secolo XIX (ed. La Spezia)
pag. 27 268

18/02/2025 Liguria Food
Tirreno C.T. e Balnearia a Carrara Fiere 269

18/02/2025 Comunicaffè
Tirreno C.T. si prepara all'apertura: dal 23 al 26 febbraio a Carrarafiere appuntamento con l'hospitality 270

18/02/2025 La Gazzetta della Spezia e Provincia
Tirreno C.T. e Balnearia di nuovo insieme 273

18/02/2025 Ristonews.com
Le stelle della pasticceria italiana a confronto: al via i Campionati Nazionali 274

18/02/2025 Ristonews.com
Al via i Campionati Nazionali della Federazione Internazionale di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria (FIPGC), un appuntamento unico nel suo genere che dal ... 278

19/02/2025 Radio Studio90 Italia
Tornano Tirreno C.T. e Balnearia tra incoming e enogastronomia 280

19/02/2025 Cronache della Calabria
Tornano Tirreno C.T. e Balnearia tra incoming e enogastronomia 281

19/02/2025 Cronache del mezzogiorno.it
Tornano Tirreno C.T. e Balnearia tra incoming e enogastronomia 282

19/02/2025 Magazine-Italia
Tornano Tirreno C.T. e Balnearia tra incoming e enogastronomia 283

19/02/2025 Il Corriere di Firenze
Tornano Tirreno C.T. e Balnearia tra incoming e enogastronomia 284

19/02/2025 Il Giornale di Torino
Tornano Tirreno C.T. e Balnearia tra incoming e enogastronomia 285

19/02/2025 Corriere di Palermo
Tornano Tirreno C.T. e Balnearia tra incoming e enogastronomia 286

19/02/2025 CanaleUno
Tornano Tirreno C.T. e Balnearia tra incoming e enogastronomia 287

19/02/2025 Città di Napoli
Tornano Tirreno C.T. e Balnearia tra incoming e enogastronomia 288

19/02/2025 Città dì
Tornano Tirreno C.T. e Balnearia tra incoming e enogastronomia 289

19/02/2025 Notiziedì
Tornano Tirreno C.T. e Balnearia tra incoming e enogastronomia 290

19/02/2025 AppiaNews.it
Tornano Tirreno C.T. e Balnearia tra incoming e enogastronomia 291

19/02/2025 Corriere di Ancona
Tornano Tirreno C.T. e Balnearia tra incoming e enogastronomia 292

19/02/2025 Cronache di Milano
Tornano Tirreno C.T. e Balnearia tra incoming e enogastronomia 293

19/02/2025 Il Corriere di Bologna
Tornano Tirreno C.T. e Balnearia tra incoming e enogastronomia 294

19/02/2025 Cronache di Trento e Trieste
Tornano Tirreno C.T. e Balnearia tra incoming e enogastronomia 295

19/02/2025 Gazzetta di Genova
Tornano Tirreno C.T. e Balnearia tra incoming e enogastronomia 296

19/02/2025 Corriere della Sardegna
Tornano Tirreno C.T. e Balnearia tra incoming e enogastronomia 297

19/02/2025 Venezia 24
Tornano Tirreno C.T. e Balnearia tra incoming e enogastronomia 298

19/02/2025 Cronache Abruzzo e Molise
Tornano Tirreno C.T. e Balnearia tra incoming e enogastronomia 299

19/02/2025 InvestimentiNews
Tornano Tirreno C.T. e Balnearia tra incoming e enogastronomia 300

19/02/2025 Campania Press
Tornano Tirreno C.T. e Balnearia tra incoming e enogastronomia 301

19/02/2025 Notiziario Flegreo
Tornano Tirreno C.T. e Balnearia tra incoming e enogastronomia 302

19/02/2025 La Città di Roma
Tornano Tirreno C.T. e Balnearia tra incoming e enogastronomia 303

19/02/2025 Corriere Flegreo
Tornano Tirreno C.T. e Balnearia tra incoming e enogastronomia 304

19/02/2025 Askanews
Tornano Tirreno C.T. e Balnearia tra incoming e enogastronomia 305

19/02/2025 La Voce Apuana
Tirreno CT. Baia del Sole porta a CarraraFiere il Vermentino "Vino da sogno" 306

19/02/2025 Quotidiano di Sicilia.it
Tornano Tirreno C.T. e Balnearia tra incoming e enogastronomia 307

19/02/2025 La Voce Apuana
Campionati Nazionali di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria: tutto pronto per incoronare i migliori 308

19/02/2025 GustoH24
Tirreno C.T. e Balnearia di nuovo insieme: al via il 23 febbraio 309

19/02/2025 La Madia
Tirreno C.T. e Balnearia di nuovo assieme a Carrarafiere dal 23 al 26 febbraio 311

19/02/2025 Ristonews.com
Tirreno C.T. e Balnearia di nuovo insieme 313

17/02/2025 Agipress
Al via i campionati italiani di pasticceria 315

17/02/2025 Liguria Food
LiguriaFood è in edicola 316

17/02/2025 Maremmanews
Le stelle della pasticceria italiana a confronto: al via i Campionati Nazionali 317

16/02/2025 Comunicaffè
Al via i Campionati nazionali di pasticceria a Fiera del Tirreno CT 319

15/02/2025 Agen Food
Le stelle della pasticceria italiana a confronto: al via i Campionati Nazionali 323

15/02/2025 Italia a Tavola
tirreno ct campionati nazionali pasticceria italiana 325

15/02/2025 Italia a Tavola
A Tirreno Ct i campionati nazionali della pasticceria italiana 2025 327

15/02/2025 Leggo.it
Le stelle della pasticceria italiana a confronto: al via i Campionati Nazionali 329

15/02/2025 Cronache Turistiche
Le stelle della pasticceria italiana a confronto nei Campionati Nazionali della FIPGC a Catania 331

14/02/2025 Food Makers
Campionato Italiano Panificazione FIPGC 2025: una sfida globale per i maestri dell'arte bianca 333

14/02/2025 Horecanews
Al via i Campionati Nazionali della pasticceria italiana 335

14/02/2025 La Madia
Campionati Nazionali dal 23 al 26 febbraio : le stelle della pasticceria italiana a confronto 339

14/02/2025 Quotidiano Nazionale
Trionfo della pasticceria. Cinquecento espositori. E non mancano novità 341

13/02/2025 Apetime Magazine
Tirreno C.T. la 45ª edizione: evento unico per l'HoReCa 342

14/02/2025 La Nazione (ed. Massa Carrara)
pag. 43 344

14/02/2025 La Nazione (ed. Nazionale)
pag. 43 345

13/02/2025 Ansa.it - Terra&Gusto
Campionati di pasticceria, in scena 5 diverse competizioni 346

13/02/2025 Gaeta.it
Campionati nazionali di pasticceria: un trionfo di talento e creatività a Carrara 347

13/02/2025 Alto Adige.it
Campionati di pasticceria, in scena 5 diverse competizioni 348

13/02/2025 Il nuovo Trentino
Campionati di pasticceria, in scena 5 diverse competizioni 349

06/02/2025 Ristonews.com
TIRRENO C.T.: Dal 23 al 26 febbraio a Carrarafiere l'evento dedicato agli addetti dell'ospitalità italiana 350

05/02/2025 Comunicaffè
SCA Italy presenta il nuovo format dedicato alla formazione e alle competizioni 353

05/02/2025 Horecanews
Sca Italy presenta un nuovo format: workshop e competizioni per il futuro del caffè 356

03/02/2025 Ristonews.com
TIRRENO C.T. : Dal 23 al 26 febbraio a Carrarafiere l'evento dedicato agli addetti dell'ospitalità italiana 358

Calabria sul podio: trionfo di gusto ai Campionati di Pasticceria

Condividi By Redazione CDN 28 Febbraio 2025 Da sinistra: Mellace, di Benedetto e Ravese Dal 23 al 26 febbraio, la fiera Tirreno Ct di Carrara ha ospitato i Campionati Nazionali di Pasticceria, un evento organizzato dalla Federazione Internazionale di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria (Fipgc) che ha visto sfidarsi oltre 180 maestri pasticcieri provenienti da tutta Italia. Gelato, praline e tiramisù: un tripudio di gusto e un podio calabrese Le competizioni hanno premiato le creazioni più originali e gustose in diverse categorie: Migliore Coppa Gelato: il vincitore è Raffaele di Benedetto, con la sua "Pesca melba esotica", un trionfo di sapori esotici e freschi. Sul podio, un doppio trionfo calabrese: Fabio Mellace da Catanzaro, secondo classificato con "Come un ricordo", e Salvatore Ravese da Gioia Tauro, terzo con "Trilogy Gourmet". Migliore Pralina: la "Pralina Goccia d'Oro" di Nicolas Vella ha conquistato la giuria con il suo abbinamento di zafferano e mirtillo. Medaglia d'argento per Gianpaolo Porrino e bronzo per il calabrese Fabio Mellace con "Pralina Greenwood". Tiramisù: Milena Russo ha trionfato con la sua versione senza glutine e senza lattosio, un omaggio ai profumi degli agrumi di Sicilia. Un evento di eccellenza con un cuore calabrese I Campionati Nazionali di Pasticceria si confermano un appuntamento imperdibile per il settore, una vetrina di eccellenza dove tradizione e innovazione si incontrano per creare esperienze di gusto uniche. Quest'anno, la Calabria ha brillato sul podio, dimostrando l'alta qualità della sua tradizione dolciaria.



Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

CICA&E: la nuova Confederazione per l'eccellenza culinaria italiana

CICA-E: la nuova Confederazione per l'eccellenza culinaria italiana Presentata la Confederazione Italiana Cuochi e Artigiani per l'Enogastronomia (CICA-E), nata per promuovere l'eccellenza culinaria e artigianale italiana. Associazioni, Enti e Consorzi Redazione 2 28 Febbraio 2025 - 16:16 ASSOCIAZIONI, ENTI E CONSORZIO - La ristorazione italiana, da sempre pilastro fondamentale della filiera agroalimentare e del turismo del nostro Paese, continua a essere un settore di grande rilevanza. Con oltre 331.000 imprese e un valore aggiunto di 54 miliardi di euro, la ristorazione impiega circa 1,4 milioni di lavoratori. Questi numeri emergono dall'ultimo rapporto della FIPE, e sono stati evidenziati durante l'evento Tirreno C.T. che si sta svolgendo fino al 26 febbraio presso i padiglioni di Carrarafiere, dove migliaia di professionisti del settore si sono riuniti. Tra i dati più significativi, uno riguarda la crescente presenza femminile nel settore. Attualmente, 95.870 imprese della ristorazione sono condotte da donne, pari al 28,9% del totale. I settori principali a registrare questa crescita sono bar e caffè (33,1%), seguiti dalle attività di fornitura di pasti preparati (27,1%) e dai ristoranti e attività di ristorazione mobile (26,2%). Le regioni con la maggiore incidenza di imprenditoria femminile in ristorazione sono la Valle d'Aosta (36,3%), il Friuli-Venezia Giulia (34,8%) e l'Umbria (33,4%). Nel dettaglio, a dicembre 2023 sono state registrate 331.888 imprese della ristorazione, con una leggera contrazione (-1,2%) rispetto all'anno precedente. Di queste, 132.004 sono bar, mentre 195.471 comprendono ristoranti, take away, gelaterie e pasticcerie. Inoltre, ci sono 3.703 aziende che offrono servizi di banqueting e catering. La Lombardia si conferma la prima regione per numero di imprese del settore, con una quota del 14,6%, seguita da Lazio (10,6%) e Campania (10,3%). In Toscana, invece, le imprese sono 22.037, pari al 6,6% del totale nazionale, ma con una contrazione dell'1,2% rispetto all'anno precedente. Presentazione della Confederazione Italiana Cuochi e Artigiani per l'Enogastronomia (CICA-E) In questo scenario, un'importante novità è stata la presentazione della Confederazione Italiana Cuochi e Artigiani per l'Enogastronomia (CICA-E), durante il primo giorno della fiera, che ha coinciso con l'inizio dei campionati internazionali tra cuochi, il Pentathlon e il Triathlon. Questa confederazione nasce con l'obiettivo di unire e valorizzare cuochi, artigiani, imprenditori e professionisti del settore enogastronomico italiano. La missione principale di CICA-E è quella di promuovere e preservare l'eccellenza culinaria e artigianale italiana, supportando i professionisti del settore in ogni fase della loro carriera. CICA-E mira a creare sinergie tra le diverse competenze del settore per affrontare le sfide future, con un focus particolare sulla formazione e lo sviluppo dei giovani talenti. La confederazione punta anche a tutelare l'evoluzione storica della gastronomia italiana, considerata un patrimonio prezioso grazie all'esperienza e alla memoria dei "Veterani". "Tra le nostre missioni c'è la valorizzazione delle eccellenze, attraverso concorsi, eventi e iniziative che celebrano la tradizione culinaria e artigianale italiana", ha dichiarato Fabio Tacchella, Coordinatore della Confederazione. Tacchella ha sottolineato l'importanza della collaborazione e dell'innovazione per il futuro del settore enogastronomico, pur mantenendo vive le tradizioni che rendono la cucina italiana una delle più amate al mondo. CICA-E si propone come punto di riferimento per chi desidera contribuire attivamente alla crescita del settore, promuovendo competenze, innovazione e la cultura dell'eccellenza. La presentazione della CICA-E segna dunque un passo importante per il settore, unendo i professionisti e rafforzando il legame tra cucina, artigianato e imprenditorialità. Con l'auspicio di un futuro prospero per l'enogastronomia italiana, la confederazione si pone come protagonista di un'evoluzione che celebra il nostro patrimonio gastronomico e ne favorisce la crescita continua. Horecanews.it informa ogni giorno i propri lettori su notizie, indagini e ricerche legate alla ristorazione, piatti tipici, ingredienti, ricette, consigli e iniziative degli chef e barman, eventi Horeca e Foodservice, con il coinvolgimento e la collaborazione delle aziende e dei protagonisti che fanno parte dei settori pasticceria, gelateria, pizzeria, caffè, ospitalità, food e beverage, mixology e cocktail, food delivery, offerte di lavoro, marketing, premi e riconoscimenti, distribuzione Horeca, Catering, retail e tanto altro!

CICA&E: la nuova Confederazione per l'eccellenza culinaria italiana



CONFEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI
E ARTIGIANI PER L'ENOGASTRONOMIA

a cura di AlMaPress

Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

Campionati nazionali di pasticceria FIPGC: tutti i vincitori

Si è conclusa con entusiasmo e partecipazione straordinaria l'ultima edizione dei Campionati Nazionali di Pasticceria, che hanno trasformato la fiera Tirreno CT di Carrara in un vero paradiso per gli amanti del dolce. Organizzato dalla Federazione Internazionale di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria (FIPGC), l'evento ha celebrato l'eccellenza italiana nel settore, promuovendo creatività, innovazione e nuove tendenze del gusto. Oltre 180 maestri pasticcieri provenienti da tutta Italia si sono sfidati in diverse specialità, dando vita a creazioni straordinarie e dimostrando talento e maestria senza precedenti. Dopo quattro giorni di intense competizioni, i migliori sono stati premiati con il prestigioso titolo di Campione d'Italia e la medaglia d'oro. Il presidente della Federazione, Matteo Cutolo, ha espresso grande soddisfazione per il successo della manifestazione: 'Questa edizione ha superato ogni aspettativa. Abbiamo assistito a un'esplosione di talento e creatività, con opere che hanno incantato la giuria e il pubblico. La passione e la dedizione dei nostri pasticcieri confermano la vitalità e l'eccellenza della pasticceria italiana.' Miglior Coppa Gelato d'Italia: vince il gusto esotico di Raffaele di Benedetto Il titolo di Campione Italiano Miglior Coppa Gelato è stato conquistato da Raffaele di Benedetto, pasticciere di origine avellinese residente a Rimini, con la sua raffinata creazione 'Pesca Melba Esotica'. Un mix di crema alla vaniglia con un delicato profumo di limone, arricchito da un'insalata di pesche, mango, passion fruit e lime, il tutto esaltato da una meringa croccante e petali di cialda. Sul podio anche: ? Fabio Mellace (Catanzaro) con 'Come un ricordo' ? Salvatore Ravese (Gioia Tauro) con 'Trilogy Gourmet', una coppa che esalta la perfezione in tre sfumature di gusto. Miglior Pralina d'Italia: trionfa lo zafferano con il mirtillo Il titolo di Miglior Pralina d'Italia è andato a Nicolas Vella (Val della Torre, Piemonte) con la sua 'Pralina Goccia d'Oro', che ha conquistato la giuria grazie all'armoniosa combinazione di ganache allo zafferano, croccante e gel al mirtillo. Completano il podio: ? Gianpaolo Porrino (Lombardia) con la pralina al cioccolato Madirofolo 65% e mandarino tardivo di Ciaculli. ? Fabio Mellace (Catanzaro) con 'Pralina Greenwood', che unisce ganache fondente al 64%, croccante al caramello, ganache al lampone e una gelatina ai lamponi. Tiramisù senza glutine e lattosio: il dolce che vola al Mondiale I Campionati hanno ospitato anche le selezioni per il The World Trophy of Professional Tiramisù, che si terrà a novembre 2025. A trionfare è stata Milena Russo di Capo d'Orlando (Messina) con un'innovativa versione senza glutine e lattosio, ispirata ai profumi degli agrumi di Sicilia. La sua creazione ha conquistato la giuria grazie a una perfetta stratificazione di: ? Gelée di mandarino ? Gelée di caffè ? Mousse al mascarpone ? Savoiardo al cacao ? Marzapane ? Sablée al cioccolato ? Copertura di cioccolato bianco Un equilibrio di sapori e una freschezza straordinaria che hanno valso a Milena la medaglia d'oro e la qualificazione ai Mondiali. Premio Speciale a Simone Fausto Barbuto Un riconoscimento speciale è stato assegnato al maestro pasticciere Simone Fausto Barbuto di Rimini, premiato per l'eccellente presentazione, pulizia e organizzazione del lavoro. I Campionati Nazionali di Pasticceria si confermano un evento imperdibile per il settore, una vetrina di eccellenza dove tradizione e innovazione si fondono per regalare esperienze uniche e indimenticabili. Navigazione articoli L'Associazione Italiana Ristoratori Giapponesi presenta: "ITALY SUSHI CUP - PRIMA EDIZIONE"



a cura di AlMaPress

Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

Campionati pasticceria,vincenti l'esotico e il senza glutine

Premiato lo zafferano e il gel al mirtillo per la Pralina ROMA, 28 febbraio 2025, 11:43 Redazione ANSA Condividi Link copiato - RIPRODUZIONE RISERVATA Gusto esotico per la migliore coppa gelato d'Italia, zafferano e gel al mirtillo per la migliore pralina e senza glutine e senza lattosio ai profumi degli agrumi di Sicilia per il tiramisù: sono queste le proposte vincitrici dei Campionati Nazionali di Pasticceria nelle rispettive categorie svolti, dal dal 23 al 26 febbraio, alla fiera Tirreno Ct di Carrara e organizzati e gestiti dalla Federazione internazionale di pasticceria, gelateria e cioccolateria (Fipgc). Alla competizione hanno partecipato oltre 180 maestri pasticcieri provenienti da tutta Italia. Il primo classificato del Campionato Italiano Miglior Coppa Gelato è Raffaele di Benedetto, maestro pasticciere originario di Avellino ma che vive a Rimini, che ha conquistato la giuria con una creazione raffinata dal nome: "Pesca melba esotica" e realizzato con Crema alla vaniglia con un profumo di limone, arricchita da un'insalata di pesche, mango, passion fruit e lime, il tutto coronato da meringa croccante e petali di cialde. Al secondo posto si piazza "Come un ricordo" di Fabio Mellace da Catanzaro, Calabria, mentre il terzo posto va a Salvatore Ravese, sempre calabrese, di Gioia Tauro, con "Trilogy Gourmet", una coppa gelato con tre diverse sfumature di gusto. Il primo classificato per la Migliore Pralina è la "Pralina Goccia d'Oro" di Nicolas Vella, maestro gelataio proveniente Val della Torre, Piemonte. Si è distinta per la sua raffinata composizione, che ha unito una ganache allo zafferano, un croccante e un gel al mirtillo. L'argento va al lombardo Gianpaolo Porrino con la sua "Pralina al Cioccolato e Mandarino". La composizione, con una ganache al cioccolato Madirofolo al 65%, un gelée al mandarino tardivo di Ciaculli e cioccolato bianco. Terzo classificato il catanzarese Fabio Mellace con "Pralina Greenwood": ganache fondente al 64% arricchita da un croccante al caramello, una ganache al caramello e lampone, e cioccolato bianco. Il tutto completato da una gelatina di lamponi. Per il Tiramisù trionfa la versione senza glutine e senza lattosio ai profumi degli agrumi di Sicilia. A spiccare tra tutti è stata Milena Russo, pastry chef di Capo d'Orlando, Messina. Riproduzione riservata © Copyright ANSA



a cura di AlMaPress

 Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

Campionati pasticceria,vincenti l'esotico e il senza glutine

(ANSA) - ROMA, 28 FEB - Gusto esotico per la migliore coppa gelato d'Italia, zafferano e gel al mirtillo per la migliore pralina e senza glutine e senza lattosio ai profumi degli agrumi di Sicilia per il tiramisù: sono queste le proposte vincitrici dei Campionati Nazionali di Pasticceria nelle rispettive categorie svolti, dal dal 23 al 26 febbraio, alla fiera Tirreno Ct di Carrara e organizzati e gestiti dalla Federazione internazionale di pasticceria, gelateria e cioccolateria (Fipgc). Alla competizione hanno partecipato oltre 180 maestri pasticcieri provenienti da tutta Italia. Il primo classificato del Campionato Italiano Miglior Coppa Gelato è Raffaele di Benedetto, maestro pasticciere originario di Avellino ma che vive a Rimini, che ha conquistato la giuria con una creazione raffinata dal nome: "Pesca melba esotica" e realizzato con Crema alla vaniglia con un profumo di limone, arricchita da un'insalata di pesche, mango, passion fruit e lime, il tutto coronato da meringa croccante e petali di cialde. Al secondo posto si piazza "Come un ricordo" di Fabio Mellace da Catanzaro, Calabria, mentre il terzo posto va a Salvatore Ravese, sempre calabrese, di Gioia Tauro, con "Trilogy Gourmet", una coppa gelato con tre diverse sfumature di gusto. Il primo classificato per la Migliore Pralina è la "Pralina Goccia d'Oro" di Nicolas Vella, maestro gelataio proveniente Val della Torre, Piemonte. Si è distinta per la sua raffinata composizione, che ha unito una ganache allo zafferano, un croccante e un gel al mirtillo. L'argento va al lombardo Gianpaolo Porrino con la sua "Pralina al Cioccolato e Mandarino". La composizione, con una ganache al cioccolato Madirofolo al 65%, un gelée al mandarino tardivo di Ciaculli e cioccolato bianco. Terzo classificato il catanzarese Fabio Mellace con "Pralina Greenwood": ganache fondente al 64% arricchita da un croccante al caramello, una ganache al caramello e lampone, e cioccolato bianco. Il tutto completato da una gelatina di lamponi. Per il Tiramisù trionfa la versione senza glutine e senza lattosio ai profumi degli agrumi di Sicilia. A spiccare tra tutti è stata Milena Russo, pastry chef di Capo d'Orlando, Messina. (ANSA). 28 febbraio 2025



a cura di AlMaPress

Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

Campionati pasticceria, vincenti l'esotico e il senza glutine

Gusto esotico per la migliore coppa gelato d'Italia, zafferano e gel al mirtillo per la migliore pralina e senza glutine e senza lattosio ai profumi degli agrumi di Sicilia per il tiramisù: sono queste le proposte vincitrici dei Campionati Nazionali di Pasticceria nelle rispettive categorie svolti, dal dal 23 al 26 febbraio, alla fiera Tirreno Ct di Carrara e organizzati e gestiti dalla Federazione internazionale di pasticceria, gelateria e cioccolateria (Fipgc). Alla competizione hanno partecipato oltre 180 maestri pasticcieri provenienti da tutta Italia. Il primo classificato del Campionato Italiano Miglior Coppa Gelato è Raffaele di Benedetto, maestro pasticciere originario di Avellino ma che vive a Rimini, che ha conquistato la giuria con una creazione raffinata dal nome: "Pesca melba esotica" e realizzato con Crema alla vaniglia con un profumo di limone, arricchita da un'insalata di pesche, mango, passion fruit e lime, il tutto coronato da meringa croccante e petali di cialde. Al secondo posto si piazza "Come un ricordo" di Fabio Mellace da Catanzaro, Calabria, mentre il terzo posto va a Salvatore Ravese, sempre calabrese, di Gioia Tauro, con "Trilogy Gourmet", una coppa gelato con tre diverse sfumature di gusto. Il primo classificato per la Migliore Pralina è la "Pralina Goccia d'Oro" di Nicolas Vella, maestro gelataio proveniente Val della Torre, Piemonte. Si è distinta per la sua raffinata composizione, che ha unito una ganache allo zafferano, un croccante e un gel al mirtillo. L'argento va al lombardo Gianpaolo Porrino con la sua "Pralina al Cioccolato e Mandarino". La composizione, con una ganache al cioccolato Madirofolo al 65%, un gelée al mandarino tardivo di Ciaculli e cioccolato bianco. Terzo classificato il catanzarese Fabio Mellace con "Pralina Greenwood": ganache fondente al 64% arricchita da un croccante al caramello, una ganache al caramello e lampone, e cioccolato bianco. Il tutto completato da una gelatina di lamponi. Per il Tiramisù trionfa la versione senza glutine e senza lattosio ai profumi degli agrumi di Sicilia. A spiccare tra tutti è stata Milena Russo, pastry chef di Capo d'Orlando, Messina. (ANSA). 28 febbraio 2025 Tags



Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

Campionati pasticceria,vincenti l'esotico e il senza glutine

28 febbraio 2025 (ANSA) - ROMA, 28 FEB - Gusto esotico per la migliore coppa gelato d'Italia, zafferano e gel al mirtillo per la migliore pralina e senza glutine e senza lattosio ai profumi degli agrumi di Sicilia per il tiramisù: sono queste le proposte vincitrici dei Campionati Nazionali di Pasticceria nelle rispettive categorie svolti, dal dal 23 al 26 febbraio, alla fiera Tirreno Ct di Carrara e organizzati e gestiti dalla Federazione internazionale di pasticceria, gelateria e cioccolateria (Fipgc). Alla competizione hanno partecipato oltre 180 maestri pasticcieri provenienti da tutta Italia. Il primo classificato del Campionato Italiano Miglior Coppa Gelato è Raffaele di Benedetto, maestro pasticciere originario di Avellino ma che vive a Rimini, che ha conquistato la giuria con una creazione raffinata dal nome: "Pesca melba esotica" e realizzato con Crema alla vaniglia con un profumo di limone, arricchita da un'insalata di pesche, mango, passion fruit e lime, il tutto coronato da meringa croccante e petali di cialde. Al secondo posto si piazza "Come un ricordo" di Fabio Mellace da Catanzaro, Calabria, mentre il terzo posto va a Salvatore Ravese, sempre calabrese, di Gioia Tauro, con "Trilogy Gourmet", una coppa gelato con tre diverse sfumature di gusto. Il primo classificato per la Migliore Pralina è la "Pralina Goccia d'Oro" di Nicolas Vella, maestro gelataio proveniente Val della Torre, Piemonte. Si è distinta per la sua raffinata composizione, che ha unito una ganache allo zafferano, un croccante e un gel al mirtillo. L'argento va al lombardo Gianpaolo Porrino con la sua "Pralina al Cioccolato e Mandarino". La composizione, con una ganache al cioccolato Madirofolo al 65%, un gelée al mandarino tardivo di Ciaculli e cioccolato bianco. Terzo classificato il catanzarese Fabio Mellace con "Pralina Greenwood": ganache fondente al 64% arricchita da un croccante al caramello, una ganache al caramello e lampone, e cioccolato bianco. Il tutto completato da una gelatina di lamponi. Per il Tiramisù trionfa la versione senza glutine e senza lattosio ai profumi degli agrumi di Sicilia. A spiccare tra tutti è stata Milena Russo, pastry chef di Capo d'Orlando, Messina. (ANSA). 28 febbraio 2025



a cura di AlMaPress

Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

Campionati pasticceria, vincenti l'esotico e il senza glutine

Tags 28 febbraio 2025 Gusto esotico per la migliore coppa gelato d'Italia, zafferano e gel al mirtillo per la migliore pralina e senza glutine e senza lattosio ai profumi degli agrumi di Sicilia per il tiramisù: sono queste le proposte vincitrici dei Campionati Nazionali di Pasticceria nelle rispettive categorie svolti, dal dal 23 al 26 febbraio, alla fiera Tirreno Ct di Carrara e organizzati e gestiti dalla Federazione internazionale di pasticceria, gelateria e cioccolateria (Fipgc). Alla competizione hanno partecipato oltre 180 maestri pasticcieri provenienti da tutta Italia. Il primo classificato del Campionato Italiano Miglior Coppa Gelato è Raffaele di Benedetto, maestro pasticciere originario di Avellino ma che vive a Rimini, che ha conquistato la giuria con una creazione raffinata dal nome: "Pesca melba esotica" e realizzato con Crema alla vaniglia con un profumo di limone, arricchita da un'insalata di pesche, mango, passion fruit e lime, il tutto coronato da meringa croccante e petali di cialde. Al secondo posto si piazza "Come un ricordo" di Fabio Mellace da Catanzaro, Calabria, mentre il terzo posto va a Salvatore Ravese, sempre calabrese, di Gioia Tauro, con "Trilogy Gourmet", una coppa gelato con tre diverse sfumature di gusto. Il primo classificato per la Migliore Pralina è la "Pralina Goccia d'Oro" di Nicolas Vella, maestro gelataio proveniente Val della Torre, Piemonte. Si è distinta per la sua raffinata composizione, che ha unito una ganache allo zafferano, un croccante e un gel al mirtillo. L'argento va al lombardo Gianpaolo Porrino con la sua "Pralina al Cioccolato e Mandarino". La composizione, con una ganache al cioccolato Madirofolo al 65%, un gelée al mandarino tardivo di Ciaculli e cioccolato bianco. Terzo classificato il catanzarese Fabio Mellace con "Pralina Greenwood": ganache fondente al 64% arricchita da un croccante al caramello, una ganache al caramello e lampone, e cioccolato bianco. Il tutto completato da una gelatina di lamponi. Per il Tiramisù trionfa la versione senza glutine e senza lattosio ai profumi degli agrumi di Sicilia. A spiccare tra tutti è stata Milena Russo, pastry chef di Capo d'Orlando, Messina. (ANSA). 28 febbraio 2025 Tags



a cura di AlMaPress

Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

Si sono conclusi con grande successo i Campionati Nazionali di Pasticceria che hanno trasformato la fiera Tirreno CT di Carrara in un vero e proprio tempio della dolce...

Campionati Nazionali di Pasticceria FIPGC: tutti i vincitori Dalla Lombardia alla Sicilia, un trionfo della pasticceria italiana per le categorie coppa gelato, pralina e tiramisù Si sono conclusi con grande successo i Campionati Nazionali di Pasticceria che hanno trasformato la fiera Tirreno CT di Carrara in un vero e proprio tempio della dolcezza. Organizzati e gestiti dalla Federazione Internazionale di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria (FIPGC), i campionati hanno l`obiettivo di celebrare l`eccellenza della pasticceria italiana, promuovere l`innovazione e definire le nuove tendenze del settore. Oltre 180 maestri pasticcieri provenienti da tutta Italia si sono sfidati in diverse specialità, dando vita a creazioni spettacolari e dimostrando un livello di talento e creatività senza precedenti. Al termine di una quattro giorni di intense competizioni, i migliori sono stati premiati con l`ambito titolo di Campione d`Italia e la medaglia d`oro. Il presidente della Federazione Matteo Cutolo ha espresso grande soddisfazione per la riuscita dell`evento, sottolineando la straordinaria partecipazione e l`eccezionale livello delle creazioni presentate: "Questa edizione dei Campionati Nazionali di Pasticceria ha superato ogni aspettativa. Abbiamo assistito a una vera e propria esplosione di talento e creatività, con opere che hanno lasciato a bocca aperta sia la giuria che il pubblico. La passione e la dedizione dei nostri maestri pasticcieri sono la testimonianza della vitalità e dell`eccellenza della pasticceria italiana". Miglior Coppa Gelato d`Italia: vince il gusto esotico di Raffaele di Benedetto Il primo classificato del Campionato Italiano Miglior Coppa Gelato è Raffaele di Benedetto, maestro pasticciere originario di Avellino ma che vive a Rimini, che ha conquistato la giuria con una creazione raffinata dal nome: "Pesca melba esotica". Crema alla vaniglia con un delicato profumo di limone, arricchita da un'insalata di pesche, mango, passion fruit e lime, il tutto coronato da meringa croccante e petali di cialde, per un'esplosione di freschezza e sapori esotici. Al secondo posto si piazza "Come un ricordo" di Fabio Mellace da Catanzaro, Calabria, mentre il terzo posto va a Salvatore Ravese, sempre calabrese, di Gioia Tauro, con "Trilogy Gourmet", una coppa gelato che celebra la perfezione con tre diverse sfumature di gusto. La Miglior Pralina d'Italia è allo zafferano e mirtillo. Il primo classificato per la Miglior Pralina è la "Pralina Goccia d'Oro" di Nicolas Vella, maestro gelataio proveniente Val della Torre, Piemonte. Si è distinta per la sua raffinata composizione, che ha unito una delicata ganache allo zafferano, un croccante e un gel al mirtillo, creando un equilibrio perfetto di sapori avvolgenti. L'argento va al lombardo Gianpaolo Porrino con la sua "Pralina al Cioccolato e Mandarino". La composizione, con una ganache al cioccolato Madirofolo al 65%, un gelée al mandarino tardivo di Ciaculli e cioccolato bianco, gli è valso il secondo posto sul podio. Terzo classificato il catanzarese Fabio Mellace con "Pralina Greenwood": ganache fondente al 64% arricchita da un croccante al caramello, una ganache al caramello e lampone, e cioccolato bianco. Il tutto completato da una gelatina di lamponi. Tiramisù: trionfa la versione senza glutine e senza lattosio ai profumi degli agrumi di Sicilia. La concorrente ora affronterà il mondiale a novembre. I Campionati Nazionali di Pasticceria sono stati anche teatro delle selezioni per il prossimo campionato mondiale dedicato al dolce più conosciuto al mondo, il The World Trophy of Professional Tramisù che si terrà a novembre 2025. A spiccare tra tutti è stata Milena Russo, pastry chef di Capo d'Orlando, Messina, che ha creato un tiramisù innovativo, apprezzato all'unanimità dalla giuria. Milena ha presentato un tiramisù senza glutine e senza lattosio, ispirato ai profumi agrumati della sua splendida terra. La sua creazione includeva gelée di mandarino, gelée di caffè, mousse al mascarpone, savoiardo al cacao, marzapane, sablée al cioccolato e una copertura di cioccolato bianco. La stratificazione chiara, con sapori ben distinti, e l`esplosione di freschezza del mandarino, che esaltava l'armonia tra il gelée e la mousse al mascarpone, le ha permesso di conquistare il primo posto del podio e la medaglia d'oro. Ora, a lei spetta l'arduo compito di affrontare il prossimo The World Trophy of Professional Tiramisù, una sfida che la vedrà protagonista nel far valere la sua creatività e abilità, con l'obiettivo di affermarsi come la migliore in tutto il mondo. Conferito Premio Speciale al maestro pasticciere riminese Simone Fausto Barbuto per la sua eccellente presentazione, la pulizia e l'organizzazione del lavoro. La Federazione Internazionale Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria (FIPGC) è l'ente che promuove la pasticceria italiana in tutto il mondo. Vanta una presenza radicata e capillare sul territorio italiano, con delegati per ogni regione e dei sotto-delegati per ogni provincia. Ha lo scopo di unire tutte le realtà esistenti sul territorio (scuole, grossisti, associazioni, imprese del settore pasticceria, gelateria, cioccolateria, panificazione), per rafforzarne la collaborazione ed ottenere la crescita di tutto il settore e dei prodotti Made in Italy. FIPGC organizza in tutta Italia eventi, fiere, corsi di formazione di alto livello, preparazione One-to-One o di squadra per gareggiare nei concorsi a livello nazionale e internazionale. Dal 2015 organizza i Campionati Italiani e i Campionati Mondiali di Pasticceria e Cake Design. Nel 2017 nascono anche i Campionati Nazionali di Pasticceria Alberghieri d'Italia: promossi insieme al MIUR, Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca, è il primo campionato Juniores di pasticceria dedicato agli istituti alberghieri, che dà modo ai giovani che vogliono intraprendere la professione di confrontarsi con i grandi maestri d'Italia. FIPGC è un soggetto che ha acquisito in questi ultimi

a cura di AlMaPress

Si sono conclusi con grande successo i Campionati Nazionali di Pasticceria che hanno trasformato la fiera Tirreno CT di Carrara in un vero e proprio tempio della dolce...

anni una grande importanza a livello istituzionale. Un ruolo suggellato dai protocolli d'intesa con il Ministero degli Esteri, con lo scopo di sostenere il made in Italy e delle eccellenze italiane nel mondo e con il MIUR (Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca) per rafforzare il rapporto tra scuola e mondo del lavoro. Per ulteriori informazioni: http://www.federazionepasticceri.it/ Comunicato spampa Paola Vernacchio 28/02/2025

Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

Campionati Nazionali di Pasticceria tutti i vincitori

Cronache Turistiche Febbraio 27, 2025 Febbraio 27, 2025 FIPGC-Tiramisu Vincitore 2025 Si sono conclusi con grande successo i Campionati Nazionali di Pasticceria che hanno trasformato la fiera Tirreno CT di Carrara in un vero e proprio tempio della dolcezza. Organizzati e gestiti dalla Federazione Internazionale di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria (FIPGC), i campionati hanno l'obiettivo di celebrare l'eccellenza della pasticceria italiana, promuovere l'innovazione e definire le nuove tendenze del settore. Oltre 180 maestri pasticcieri provenienti da tutta Italia si sono sfidati in diverse specialità, dando vita a creazioni spettacolari e dimostrando un livello di talento e creatività senza precedenti. Al termine di una quattro giorni di intense competizioni, i migliori sono stati premiati con l'ambito titolo di Campione d'Italia e la medaglia d'oro. Il presidente della Federazione Matteo Cutolo ha espresso grande soddisfazione per la riuscita dell'evento, sottolineando la straordinaria partecipazione e l'eccezionale livello delle creazioni presentate: "Questa edizione dei Campionati Nazionali di Pasticceria ha superato ogni aspettativa. Abbiamo assistito a una vera e propria esplosione di talento e creatività, con opere che hanno lasciato a bocca aperta sia la giuria che il pubblico. La passione e la dedizione dei nostri maestri pasticcieri sono la testimonianza della vitalità e dell'eccellenza della pasticceria italiana". Miglior Coppa Gelato d'Italia: vince il gusto esotico di Raffaele di Benedetto Il primo classificato del Campionato Italiano Miglior Coppa Gelato è Raffaele di Benedetto, maestro pasticciere originario di Avellino ma che vive a Rimini, cheha conquistato la giuria con una creazione raffinata dal nome:"Pesca melba esotica". Crema alla vaniglia con un delicato profumo di limone, arricchita da un'insalata di pesche, mango, passion fruit e lime, il tutto coronato da meringa croccante e petali di cialde, per un'esplosione di freschezza e sapori esotici. Al secondo posto si piazza "Come un ricordo" di Fabio Mellace da Catanzaro, Calabria, mentre il terzo posto va a Salvatore Ravese, sempre calabrese, di Gioia Tauro, con "Trilogy Gourmet', una coppa gelato che celebra la perfezione con tre diverse sfumature di gusto. La Miglior Pralina d'Italia è allo zafferano e mirtillo. Il primo classificato per la Miglior Pralina è la 'Pralina Goccia d'Oro' di Nicolas Vella, maestro gelataio proveniente Val della Torre, Piemonte. Si è distinta per la sua raffinata composizione, che ha unito una delicata ganache allo zafferano, un croccante e un gel al mirtillo, creando un equilibrio perfetto di sapori avvolgenti. L'argento va al lombardo Gianpaolo Porrino con la sua 'Pralina al Cioccolato e Mandarino'. La composizione, con una ganache al cioccolato Madirofolo al 65%, un gelée al mandarino tardivo di Ciaculli e cioccolato bianco, gli è valso il secondo posto sul podio. Terzo classificato il catanzarese Fabio Mellace con 'Pralina Greenwood': ganache fondente al 64% arricchita da un croccante al caramello, una ganache al caramello e lampone, e cioccolato bianco. Il tutto completato da una gelatina di lamponi. Tiramisù: trionfa la versione senza glutine e senza lattosio ai profumi degli agrumi di Sicilia. La concorrente ora affronterà il mondiale a novembre. I Campionati Nazionali di Pasticceria sono stati anche teatro delle selezioni per il prossimo campionato mondiale dedicato al dolce più conosciuto al mondo, il The World Trophy of Professional Tramisù che si terrà a novembre 2025. A spiccare tra tutti è stata Milena Russo, pastry chef di Capo d'Orlando, Messina, che ha creato un tiramisù innovativo, apprezzato all'unanimità dalla giuria. Milena ha presentato un tiramisù senza glutine e senza lattosio, ispirato ai profumi agrumati della sua splendida terra. La sua creazione includeva gelée di mandarino, gelée di caffè, mousse al mascarpone, savoiardo al cacao, marzapane, sablée al cioccolato e una copertura di cioccolato bianco. La stratificazione chiara, con sapori ben distinti, e l'esplosione di freschezza del mandarino, che esaltava l'armonia tra il gelée e la mousse al mascarpone, le ha permesso di conquistare il primo posto del podio e la medaglia d'oro. Ora, a lei spetta l'arduo compito di affrontare il prossimo The World Trophy of Professional Tiramisù, una sfida che la vedrà protagonista nel far valere la sua creatività e abilità, con l'obiettivo di affermarsi come la migliore in tutto il mondo. Conferito Premio Speciale al maestro pasticciere riminese Simone Fausto Barbuto per la sua eccellente presentazione, la pulizia e l'organizzazione del lavoro. Eventi e cultura Notizie

a cura di AlMaPress

Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

Brilla a Marlia la stella 'Butterfly'. Girasoli: "Un'emozione di famiglia"

Il ristorante ha ottenuto il riconoscimento per la 16ª volta. E ora in cucina ci sono padre e figlio Il titolare del Butterfly , lo chef Fabrizio Girasoli insieme al figlio Andrea che dopo diverse esperienze in diversi ristoranti stellati nel mondo ora è tornato a Marlia MARLIA C'è anche il Butterfly di Marlia tra i ristoranti stellati della guida Michelin per il 2025. E' l'unico della Piana, con la Versilia, tra Viareggio e Forte dei Marmi che l'ha fatta da padrona. Questi locali fanno parte dei 44 premiati in Toscana nella nuova edizione della guida, che conferma la Regione al terzo posto in Italia per numero di ristoranti stellati, dopo Lombardia e Campania. La cerimonia di consegna delle targhe Michelin 2025 si è svolta a Marina di Carrara, nell'ambito della fiera Tirreno Ct, punto di riferimento per il settore della ristorazione e dell'ospitalità nel centro Italia. L'evento è stato organizzato da Metro Italia, partner ufficiale della Guida Michelin per l'ottavo anno consecutivo. "Siamo molto felici, una bella soddisfazione per questo riconoscimento - spiega il titolare del Butterfly , lo chef Fabrizio Girasoli - che comunque implica anche una notevole responsabilità. La stella senza dubbio dà un quid in più, come prestigio, però anche noi come imprenditori dobbiamo fornire qualcosa, visto il prezzo che la gente paga. Perciò sia come servizio sia come piatti siamo spronati ad offrire il meglio sempre". Per il Butterfly la stella 2025 è una specie di record: "Per noi è una conferma, pensate che abbiamo la stella da 16 anni e l'abbiamo sempre mantenuta rispettando i rigidi protocolli e gli standard previsti. Per noi è un onore. C'è chi la rifiuta e chi, come noi, la vuole mantenere". Sul locale marliese c'è anche una storia familiare particolare: "In cucina lavoro con mio figlio Andrea, anche lui chef, - spiega Fabrizio Girasoli, - ha seguito un percorso di studi ad hoc e ha fatto esperienza all'estero, in Spagna ad esempio, in quelli che sono giudicati i migliori ristoranti del mondo. Gestire fianco a fianco con mio figlio mi emoziona, perché questo rappresenta senza dubbio la continuità". Una bella soddisfazione. "Siamo entusiasti di aver consegnato ufficialmente le targhe Michelin 2025 ai ristoranti della Toscana che è una regione di grande potenziale per noi - ha dichiarato Guido Cassago, haead of regional sales Tiscana, Liguria, Piemonte di Metro Italia - e proprio nel Granducato, a Pontedera, inaugureremo nei prossimi mesi la nostra terza piattaforma logistica dedicata alle consegne destinate ai clienti toscani, che ci permetterà di fornire loro un servizio eccellente". Massimo Stefanini © Riproduzione riservata



Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

Campionati Nazionali di Pasticceria FIPGC: i vincitori

27/02/2025 19:05 Redazione Agenfood DOLCI E PASTICCIERI, NL Stampa ? PDF (in inglese) ? eBook ? (Agen Food) - Marina di Carrara (Mc), 27 feb. - Si sono conclusi con grande successo i Campionati Nazionali di Pasticceria che hanno trasformato la fiera Tirreno CT di Carrara in un vero e proprio tempio della dolcezza. Organizzati e gestiti dalla Federazione Internazionale di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria (FIPGC), i campionati hanno l'obiettivo di celebrare l'eccellenza della pasticceria italiana, promuovere l'innovazione e definire le nuove tendenze del settore. Oltre 180 maestri pasticcieri provenienti da tutta Italia si sono sfidati in diverse specialità, dando vita a creazioni spettacolari e dimostrando un livello di talento e creatività senza precedenti. Al termine di una quattro giorni di intense competizioni, i migliori sono stati premiati con l'ambito titolo di Campione d'Italia e la medaglia d'oro. Il presidente della Federazione Matteo Cutolo ha espresso grande soddisfazione per la riuscita dell'evento, sottolineando la straordinaria partecipazione e l'eccezionale livello delle creazioni presentate: "Questa edizione dei Campionati Nazionali di Pasticceria ha superato ogni aspettativa. Abbiamo assistito a una vera e propria esplosione di talento e creatività, con opere che hanno lasciato a bocca aperta sia la giuria che il pubblico. La passione e la dedizione dei nostri maestri pasticcieri sono la testimonianza della vitalità e dell'eccellenza della pasticceria italiana". Miglior Coppa Gelato d'Italia: vince il gusto esotico di Raffaele di Benedetto Il primo classificato del Campionato Italiano Miglior Coppa Gelato è Raffaele di Benedetto, maestro pasticciere originario di Avellino ma che vive a Rimini, cheha conquistato la giuria con una creazione raffinata dal nome:"Pesca melba esotica". Crema alla vaniglia con un delicato profumo di limone, arricchita da un'insalata di pesche, mango, passion fruit e lime, il tutto coronato da meringa croccante e petali di cialde, per un'esplosione di freschezza e sapori esotici. Al secondo posto si piazza "Come un ricordo" di Fabio Mellace da Catanzaro, Calabria, mentre il terzo posto va a Salvatore Ravese, sempre calabrese, di Gioia Tauro, con "Trilogy Gourmet', una coppa gelato che celebra la perfezione con tre diverse sfumature di gusto. La Miglior Pralina d'Italia è allo zafferano e mirtillo. Il primo classificato per la Miglior Pralina è la 'Pralina Goccia d'Oro' di Nicolas Vella, maestro gelataio proveniente Val della Torre, Piemonte. Si è distinta per la sua raffinata composizione, che ha unito una delicata ganache allo zafferano, un croccante e un gel al mirtillo, creando un equilibrio perfetto di sapori avvolgenti. L'argento va al lombardo Gianpaolo Porrino con la sua 'Pralina al Cioccolato e Mandarino'. La composizione, con una ganache al cioccolato Madirofolo al 65%, un gelée al mandarino tardivo di Ciaculli e cioccolato bianco, gli è valso il secondo posto sul podio. Terzo classificato il catanzarese Fabio Mellace con 'Pralina Greenwood': ganache fondente al 64% arricchita da un croccante al caramello, una ganache al caramello e lampone, e cioccolato bianco. Il tutto completato da una gelatina di lamponi. Tiramisù: trionfa la versione senza glutine e senza lattosio ai profumi degli agrumi di Sicilia. La concorrente ora affronterà il mondiale a novembre. I Campionati Nazionali di Pasticceria sono stati anche teatro delle selezioni per il prossimo campionato mondiale dedicato al dolce più conosciuto al mondo, il The World Trophy of Professional Tramisù che si terrà a novembre 2025. A spiccare tra tutti è stata Milena Russo, pastry chef di Capo d'Orlando, Messina, che ha creato un tiramisù innovativo, apprezzato all'unanimità dalla giuria. Milena ha presentato un tiramisù senza glutine e senza lattosio, ispirato ai profumi agrumati della sua splendida terra. La sua creazione includeva gelée di mandarino, gelée di caffè, mousse al mascarpone, savoiardo al cacao, marzapane, sablée al cioccolato e una copertura di cioccolato bianco. La stratificazione chiara, con sapori ben distinti, e l'esplosione di freschezza del mandarino, che esaltava l'armonia tra il gelée e la mousse al mascarpone, le ha permesso di conquistare il primo posto del podio e la medaglia d'oro. Ora, a lei spetta l'arduo compito di affrontare il prossimo The World Trophy of Professional Tiramisù, una sfida che la vedrà protagonista nel far valere la sua creatività e abilità, con l'obiettivo di affermarsi come la migliore in tutto il mondo. Conferito Premio Speciale al maestro pasticciere riminese Simone Fausto Barbuto per la sua eccellente presentazione, la pulizia e l'organizzazione del lavoro.

Campionati Nazionali di Pasticceria FIPGC: i vincitori



a cura di AlMaPress

Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

A Tirreno CT 'Pentathlon della Cucina': Unapol e il focus sul ruolo dell'olio EVO

di Redazione - 27 Febbraio 2025 - 18:22 MARINA DI CARRARA - Il valore e la cultura dell'olio extravergine d'oliva italiano sono stati al centro dell'evento organizzato nell'ambito del Pentathlon della Cucina, manifestazione promossa dalla Confederazione Italiana Cuochi e Artigiani per l'Enogastronomia (CICA-E) e dai Cuochi Scaligeri di Verona. Un'intera giornata dedicata a dibattiti e showcooking per promuovere l'eccellenza della ristorazione, con un focus particolare sull'importanza dell'olio EVO nella nutrizione quotidiana. Al termine di ogni gara, Unapol e La Finezza hanno assegnato un riconoscimento speciale per il miglior utilizzo dell'olio extravergine e monovarietale, premiando gli chef che hanno saputo esaltare al meglio le caratteristiche di questo ingrediente prezioso nei loro piatti. Durante uno degli incontri nella tre giorni di gara, a prendere la parola è stato Tommaso Loiodice, Presidente di Unapol, il Consorzio che riunisce oltre 15.000 produttori olivicoli italiani, impegnati ogni giorno nella tutela della biodiversità e nella valorizzazione degli oli monovarietali. Accompagnato dalla giornalista esperta di enogastronomia Rosaria Castaldo, fondatrice di Slurp Kids, progetto dedicato alla ristorazione a misura di bambino, Loiodice ha sottolineato il ruolo centrale dell'olio EVO nella Dieta Mediterranea e la sua importanza per la salute in ogni fase della vita. Uno dei temi chiave è stato il consumo di olio extravergine da parte delle nuove generazioni. Attraverso il progetto Pane e Olio, Unapol è entrata nelle scuole per promuovere la merenda con pane e olio, riscontrando un forte interesse tra i giovanissimi, spesso più consapevoli degli adulti nel riconoscere la qualità del prodotto. A rendere l'evento ancora più coinvolgente, la presenza dello chef Umberto Vezzoli, ambassador di Unapol e La Finezza, protagonista di uno showcooking esclusivo dal titolo 'Piatto unico per i più piccoli'. Con una ricetta studiata per esaltare le qualità dell'olio EVO monovarietale Peranzana, Vezzoli ha dimostrato come questo ingrediente possa essere un pilastro di un'alimentazione sana fin dall'infanzia, unendo gusto e benessere. Un altro contributo fondamentale è stato quello del Dott. Alfredo Marasciulo, Capo Panel del Comitato di Assaggio riconosciuto dal MIPAAF dell'Università degli Studi di Bari, che ha tenuto una masterclass sull'olio EVO con gli alunni degli istituti alberghieri. Durante l'incontro, gli studenti hanno avuto l'opportunità di approfondire le caratteristiche sensoriali dell'olio extravergine e il suo ruolo nella cucina di qualità. Inoltre, agli chef in gara, Marasciulo ha illustrato le caratteristiche degli oli utilizzati nella competizione e le modalità di abbinamento con gli ingredienti, fornendo spunti tecnici per valorizzare al meglio i sapori nei piatti presentati. L'evento ha ribadito un messaggio chiaro: l'olio extravergine di oliva non è solo un ingrediente, ma un patrimonio di salute, cultura e identità italiana. Un'eccellenza da tutelare e valorizzare con iniziative mirate a diffonderne la conoscenza e l'apprezzamento.



a cura di AlMaPress

Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

Tirreno C.T. e Balnearia: successo per la Fiera con 56.000 visitatori tra gare e premi

Il 25 febbraio, evento di consegna delle targhe Michelin 2025 ai 44 ristoranti toscani che quest'anno hanno ricevuto la stella (in calce al presente comunicato l'elenco per provincia dei ristorante stellati premiati). L'evento è stato organizzato nell'ambito della partecipazione di Metro Italia a Tirreno C.T. La Toscana nel 2025 è al terzo posto per numero di ristoranti stellati Michelin, dopo Lombardia e Campania 27 Febbraio 2025 Pentathlon e Triathlon a Tirreno C.T. (immagine concessa) CARRARA (Massa Carrara) - Tanti gli appuntamenti dedicati alla formazione e alle gare quelli che si sono susseguiti nella quattro giorni di Tirreno C.T., appuntamento imperdibile per gli operatori della ristorazione e dell'ospitalità che con il nuovo anno raggiunge la sua 45° edizione. Un evento che nel panorama delle mostre italiane è riconosciuto come uno dei più importanti di incontro e confronto dell'ospitalità. Premi per pane, colombe, e cioccolato Per quanto riguarda la gare, la Federazione internazionale di pasticceria, gelateria e cioccolateria (Fipgc) ha eletto i vincitori del Campionato nazionale miglior colomba d'Italia. Ben 100 migliori maestri pasticceri provenienti da tutte le regioni d'Italia si sono sfidati nella realizzazione del dolce simbolo della Pasqua in due versioni classica e innovativa. Il primo posto assoluto nella categoria classica è andato a Luigi Barbagallo, pastry chef di San Mango D'Aquino (Catanzaro), quindi medaglia d'argento al maestro pasticciere Raffaele Romano, di Solofra (Avellino), mentre il terzo posto va a Nicola Zanella, pasticcere ventisettenne di Pederobba (Treviso). Nella categoria innovativa Roberto Moreschi, maestro pasticciere di Chiavenna (Sondrio) ha vinto la medaglia d'oro con una colomba al caffè e cioccolato al limone mentre il secondo posto è stato conquistato da Mattia Buffolo di Palestrina (Roma) e medaglia di bronzo alla colomba innovativa di Giuseppe Salzillo di Montecatini Terme (Pistoia) che ha realizzato una colomba Sangria Rivisitata con impasto rosso e frutti macerati nell'aroma alcolico Alchermes. Per la panificazione la FIPGC ha premiato gli sfidanti, 30, di quattro categorie: pane tradizionale, pane innovativo, dolce da forno e pane artistico. Nel tradizionale, quella riservata ai prodotti realizzati esclusivamente con lievito madre e farina, ha vinto Antonio Milordo, di Acri (Cosenza). Oro per il miglior Pane innovativo a Rosa Raiola di Torre del Greco (Napoli). Dall'Abruzzo invece, il miglior Dolce da forno è di Massimiliano di Gennaro, di Tortoreto Lido (Teramo) mentre il premio all'originalità Pane Artistico è andato a Maria Grazia Frau, di Siniscola (Nuoro). Infine, sfide per la Coppa Italia di gelateria organizzata dall'Associazione Italiana Gelatieri. Gare anche nella ristorazione con il Pentathlon della cucina e il Triathlon del microonde che hanno visto in gara 9 concorrenti per ognuna delle sfide per ciascuno dei quattro giorni di fiera. Le stelle Michelin a Tirreno C.T. con Metro Italia Il 25 febbraio, evento di consegna delle targhe Michelin 2025 ai 44 ristoranti toscani che quest'anno hanno ricevuto la stella (in calce al presente comunicato l'elenco per provincia dei ristorante stellati premiati). L'evento è stato organizzato nell'ambito della partecipazione di Metro Italia a Tirreno C.T. La Toscana nel 2025 è al terzo posto per numero di ristoranti stellati Michelin, dopo Lombardia e Campania. Offerta tutta made in Italy, da dove provengono gli espositori Tirreno C.T.. Presenti in Fiera espositori provenienti da 70 province di 17 Regioni, e 3 dall'estero, dato che conferma la dimensione nazionale dell'evento. La parte del leone ovviamente va alla Toscana, regione dalla quale proviene il 38% delle aziende. Segue la Lombardia, con il 16%. Terzo gradino del podio condiviso da Veneto ed Emilia Romagna, entrambe al 9,5%. Liguria e Piemonte si attestano al 4,5% ciascuna e a seguire tutte le altre. Per ciò che riguarda le province, Massa Carrara, dalla quale proviene il 10,5% degli espositori, si conferma prima in questa classifica; a seguire Lucca, con l'8% e terze a pari merito Pisa e Firenze con il 6% degli espositori. Fuori dalla Toscana, le prime sono Treviso, al 4%, e La Spezia, con il 3%. Fiera e turismo a Tirreno C.T., un legame di successo Il successo della fiera conferma l'importanza del turismo come volano economico dell'Italia. Il turismo italiano ha chiuso il 2024 con segno positivo, registrando un generale aumento in tutti i settori. L'andamento è confermato dai dati Isnart (presentati alla Bit di Milano 2025) e dai dati forniti dal Centro Studi Turistici (CST) di Firenze per Assoturismo Confesercenti. In generale il turismo italiano nel 2024 è cresciuto del 2,5% rispetto al 2023, con oltre 458,5 milioni di presenze stimate. Il turismo è una risorsa cruciale per il Paese e dai dati del 2024 si conferma essere un'industria solida. Turismo in Toscana 2024: crescono le città d'arte e la campagna Un incremento generale dei flussi turistici del +2,2%, con risultati migliori per città d'arte e campagna: sono i dati del turismo in Toscana nel 2024 secondo quanto emerso dall'analisi del consuntivo effettuata da CST Firenze per Toscana Promozione Turistica. Balnearia Tanti gli appuntamenti organizzati all'interno dell'esposizione dedicata alla spiaggia e al turismo balneare. A chiudere il calendario degli approfondimenti è stato il convegno organizzato nel pomeriggio di mercoledì da Cna Massa Carrara - Toscana dal titolo 'La Toscana per una visione del futuro. Nuovo testo Unico del turismo', dove è stata ampiamente illustrata la Legge Regione Toscana del 31 dicembre2024 n. 61. I ristoranti premiati da Michelin nel 2025 sono: Massa Carrara 1 stella: Locanda de Banchieri (Fosdinovo) Prato 1 stella: Paca (Prato) Firenze 3 stelle: Enoteca Pinchiorri (Firenze) 2 stelle: Santa Elisabetta (Firenze) 1 stella: Atto di Vito Mollica (Firenze), Borgo San Jacopo (Firenze), Gucci Osteria da Massimo Bottura (Firenze), Il Palagio (Firenze), Saporium Firenze (Firenze), Serrae Villa Fiesole (Fiesole), Osteria di

a cura di AlMaPress

Tirreno C.T. e Balnearia: successo per la Fiera con 56.000 visitatori tra gare e premi

Passignano (Passignano), La Torre (Tavernelle Val di Pesa), Atman (Vinci) Lucca 2 stelle: Il piccolo principe (Viareggio) 1 stella: Lux Lucis (Forte dei Marmi), La Magnolia (Forte dei Marmi), Bistrot (Forte dei Marmi), Lorenzo (Forte dei Marmi), La Pineta (Marina di Bibbona), Butterfly (Marlia), Lunasia (Viareggio), Romano (Viareggio) Livorno 1 stella: La Pineta (Marina di Bibbona) Siena 2 stelle: Arnolfo (Colle Val d'Elsa) 1 stella: Contrada (Castelnuovo Berardenga), Il Poggio Rosso (Castelnuovo Berardenga), L'Asinello (Castelnuovo Berardenga), Il Visibilio (Castelnuovo Berardenga), Osmosi (Montepulciano), La Sala dei Grappoli (Montalcino), Saporium (Chiusdino), Il Pievano (Gaiole in Chianti), Castello di Fighine (San Casciano dei Bagni), Linfa (San Gimignano) Arezzo 1 stella: Octavin (Arezzo), Terramira (Capolona), Il Falconiere (San Martino) Pisa 1 stella: Cannavacciuolo Vineyard (Casanova di Terricciola) Grosseto 2 stelle: Caino (Montemerano) 1 stella: La Trattoria Enrico Bartolini (Castiglione della Pescaia), Bracali (Ghirlanda), Gabbiano 3.0 (Marina di Grosseto), Il Pellicano (Porto Ercole), Silene (Seggiano).





a cura di AlMaPress

Tirreno C.T. e Balnearia: successo per la Fiera con 56.000 visitatori tra gare e premi



a cura di AlMaPress

Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

SCA Italy a Tirreno C.T: Asia Zaffaroni vince la 1° edizione Coffee Triathlon

Elizabeth Restrepo Garcia ha trionfato, ottenendo viaggio, vitto e alloggio per una selezione ufficiale Latte Art SCA Italy ai Campionati Italiani Baristi 2026 27 Febbraio 2025 Coffee Triathlon: Asia Zaffaroni vince la prima edizione (immagine concessa) CARRARA (Massa Carrara) - Quattro giorni di competizioni, approfondimenti e networking hanno reso la SCA Arena di Tirreno C.T. un punto di riferimento per il mondo della caffetteria professionale in Italia. Il lancio delle nuove competizioni Coffee Triathlon e Latte art throwdown, insieme a momenti di confronto sulle tendenze del settore specialty coffee, ha segnato un'importante evoluzione nel percorso di SCA Italy, confermando l'interesse crescente per il mondo del caffè di qualità. Coffee Triathlon: Asia Zaffaroni vince la prima edizione Lunedì 24 febbraio ha debuttato il Coffee Triathlon, una competizione pensata per avvicinare nuovi talenti al mondo delle gare professionali. I partecipanti si sono sfidati in tre discipline fondamentali della caffetteria: espresso, caffè filtro e signature drink. La competizione ha visto Asia Zaffaroni conquistare il primo posto, aggiudicandosi viaggio, vitto e alloggio per una selezione ufficiale SCA Italy in vista dei prossimi campionati. A completare il podio: Secondo posto, Giovanni Migliavacca; Terzo posto, Daniel Caiaffa; Quarta classificata, Beatrice Lino. Oltre alla classifica generale, sono stati premiati anche i migliori in ogni disciplina, che hanno guadagnato l'accesso alle prossime selezioni delle rispettive categorie Barista, Brewing e Coffee in Good Spirits: Best Espresso: Asia Zaffaroni Best Filtro: Giovanni Migliavacca Best Signature Drink: Beatrice Lino Tutti i partecipanti hanno ricevuto premi e gadget messi a disposizione dagli sponsor: XLVI, Remidag, Fiorenzato & Pietro, Caffè Carraro, Centrale del Latte di Torino di Torino, Oatly, Metallurgica Motta, Balugani e PulyCaff. I partecipanti (immagine concessa) Latte Art Throwdown: vittoria per Elizabeth Restrepo Garcia Martedì 25 febbraio si è svolto il Latte Art Throwdown, una gara a eliminazione diretta in cui i partecipanti si sono sfidati con versaggi sempre più complessi. Elizabeth Restrepo Garcia ha trionfato, ottenendo viaggio, vitto e alloggio per una selezione ufficiale Latte Art SCA Italy ai Campionati Italiani Baristi 2026. Al secondo posto si è classificata Julet Gonzales, che ha guadagnato l'accesso diretto a una selezione ufficiale Latte Art di SCA Italy. Anche in questa competizione, tutti i partecipanti hanno ricevuto premi e gadget messi a disposizione dagli sponsor. Arena Talk e Villaggio Roaster: confronto sulle tendenze del settore specialty Mercoledì 26 febbraio si è conclusa la manifestazione con una tavola rotonda dedicata alle sfide e opportunità del mercato specialty coffee, moderata da Andrea Lattuada (events coordinator SCA Italy). Il Villaggio Roaster ha permesso ai partecipanti di scoprire nuove tecnologie e confrontarsi con esperti del settore, rendendo questa edizione un appuntamento di grande rilevanza per la caffetteria professionale. 'Siamo molto soddisfatti di questo primo appuntamento' ha commentato Andrea Lattuada, coordinatore eventi SCA Italy, 'e ci aspettiamo una partecipazione ancora più numerosa nelle prossime tappe. Inoltre, siamo felici di aver contribuito ad avvicinare nuovi soci e partecipanti alla community della Specialty Coffee Association in Italia. Questo evento ha rappresentato un'importante occasione di confronto e crescita, e credo che tutti noi torniamo a casa con nuove conoscenze, maggiore consapevolezza e nuovi spunti di riflessione per il futuro del settore.' Un evento che segna un nuovo percorso per il settore Durante i quattro giorni, la SCA Italy Arena ha visto la partecipazione di numerosi esperti, che nei talk hanno affrontato temi centrali come il comportamento d'acquisto del consumatore, la corretta comunicazione del valore del caffè e le prospettive future del settore. Un ringraziamento speciale va ai torrefattori, ai partecipanti e a tutti gli sponsor che hanno creduto in questo progetto e contribuito alla realizzazione e riuscita dell'evento. Prossimo appuntamento: Horeca Expo Forum Torino La SCA Italy Arena torna dal 16 al 18 marzo al Horeca Expo Forum - Lingotto Fiere Torino, per un nuovo appuntamento dedicato al mondo del caffè specialty. Un'occasione imperdibile per approfondire il settore, scoprire nuove realtà e confrontarsi con i professionisti del settore. Per ulteriori informazioni e aggiornamenti, seguite SCA Italy sui canali ufficiali.

a cura di AlMaPress

SCA Italy a Tirreno C.T: Asia Zaffaroni vince la 1° edizione Coffee Triathlon





a cura di AlMaPress

SCA Italy a Tirreno C.T: Asia Zaffaroni vince la 1° edizione Coffee Triathlon





a cura di AlMaPress

Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

Campionati nazionali di pasticceria: Milena Russo vince le selezioni per The world trophy of professional tiramisù

Milena Russo ha presentato un tiramisù senza glutine e senza lattosio, ispirato ai profumi agrumati della sua splendida terra. La sua creazione includeva gelée di mandarino, gelée di caffè, mousse al mascarpone, savoiardo al cacao, marzapane, sablée al cioccolato e una copertura di cioccolato bianco 27 Febbraio 2025 Il tiramisù vincitore (immagine concessa) MARINA DI CARARRA (Massa-Carrara) - Si sono conclusi con grande successo i Campionati nazionali di pasticceria che hanno trasformato la fiera Tirreno C.T. di Carrara in un vero e proprio tempio della dolcezza. Organizzati e gestiti dalla Federazione internazionale di pasticceria, gelateria e cioccolateria (Fipgc), i campionati hanno l'obiettivo di celebrare l'eccellenza della pasticceria italiana, promuovere l'innovazione e definire le nuove tendenze del settore. Oltre 180 maestri pasticcieri provenienti da tutta Italia si sono sfidati in diverse specialità, dando vita a creazioni spettacolari e dimostrando un livello di talento e creatività senza precedenti. Al termine di una quattro giorni di intense competizioni, i migliori sono stati premiati con l'ambito titolo di Campione d'Italia e la medaglia d'oro. Il presidente della federazione Matteo Cutolo ha espresso grande soddisfazione per la riuscita dell'evento, sottolineando la straordinaria partecipazione e l'eccezionale livello delle creazioni presentate: "Questa edizione dei Campionati nazionali di pasticceria ha superato ogni aspettativa. Abbiamo assistito a una vera e propria esplosione di talento e creatività, con opere che hanno lasciato a bocca aperta sia la giuria che il pubblico. La passione e la dedizione dei nostri maestri pasticcieri sono la testimonianza della vitalità e dell'eccellenza della pasticceria italiana". Miglior coppa gelato d'Italia: vince il gusto esotico di Raffaele di Benedetto Il primo classificato del Campionato italiano miglior coppa gelato è Raffaele di Benedetto, maestro pasticciere originario di Avellino ma che vive a Rimini, che ha conquistato la giuria con una creazione raffinata dal nome: "Pesca melba esotica". Crema alla vaniglia con un delicato profumo di limone, arricchita da un'insalata di pesche, mango, passion fruit e lime, il tutto coronato da meringa croccante e petali di cialde, per un'esplosione di freschezza e sapori esotici. Al secondo posto si piazza "Come un ricordo" di Fabio Mellace da Catanzaro, Calabria, mentre il terzo posto va a Salvatore Ravese, sempre calabrese, di Gioia Tauro, con "Trilogy Gourmet', una coppa gelato che celebra la perfezione con tre diverse sfumature di gusto. La miglior pralina d'Italia è allo zafferano e mirtillo Il primo classificato per la Miglior Pralina è la 'Pralina Goccia d'Oro' di Nicolas Vella, maestro gelataio proveniente Val della Torre, Piemonte. Si è distinta per la sua raffinata composizione, che ha unito una delicata ganache allo zafferano, un croccante e un gel al mirtillo, creando un equilibrio perfetto di sapori avvolgenti. L'argento va al lombardo Gianpaolo Porrino con la sua 'Pralina al Cioccolato e Mandarino'. La composizione, con una ganache al cioccolato Madirofolo al 65%, un gelée al mandarino tardivo di Ciaculli e cioccolato bianco, gli è valso il secondo posto sul podio. Terzo classificato il catanzarese Fabio Mellace con 'Pralina Greenwood': ganache fondente al 64% arricchita da un croccante al caramello, una ganache al caramello e lampone, e cioccolato bianco. Il tutto completato da una gelatina di lamponi. Tiramisù: trionfa la versione senza glutine e senza lattosio ai profumi degli agrumi di Sicilia. La concorrente ora affronterà il mondiale a novembre. I Campionati nazionali di pasticceria sono stati anche teatro delle selezioni per il prossimo campionato mondiale dedicato al dolce più conosciuto al mondo, il The world trophy of professional tiramisù che si terrà a novembre 2025. A spiccare tra tutti è stata Milena Russo, pastry chef di Capo d'Orlando, Messina, che ha creato un tiramisù innovativo, apprezzato all'unanimità dalla giuria. Milena ha presentato un tiramisù senza glutine e senza lattosio, ispirato ai profumi agrumati della sua splendida terra. La sua creazione includeva gelée di mandarino, gelée di caffè, mousse al mascarpone, savoiardo al cacao, marzapane, sablée al cioccolato e una copertura di cioccolato bianco. La stratificazione chiara, con sapori ben distinti, e l'esplosione di freschezza del mandarino, che esaltava l'armonia tra il gelée e la mousse al mascarpone, le ha permesso di conquistare il primo posto del podio e la medaglia d'oro. Ora, a lei spetta l'arduo compito di affrontare il prossimo The World Trophy of Professional Tiramisù, una sfida che la vedrà protagonista nel far valere la sua creatività e abilità, con l'obiettivo di affermarsi come la migliore in tutto il mondo. Conferito Premio Speciale al maestro pasticciere riminese Simone Fausto Barbuto per la sua eccellente presentazione, la pulizia e l'organizzazione del lavoro. La scheda sintetica di Federazione internazionale pasticceria, gelateria e cioccolateria La Federazione internazionale pasticceria, gelateria e cioccolateria (Fipgc) è l'ente che promuove la pasticceria italiana in tutto il mondo. Vanta una presenza radicata e capillare sul territorio italiano, con delegati per ogni regione e dei sotto-delegati per ogni provincia. Ha lo scopo di unire tutte le realtà esistenti sul territorio (scuole, grossisti, associazioni, imprese del settore pasticceria, gelateria, cioccolateria, panificazione), per rafforzarne la collaborazione ed ottenere la crescita di tutto il settore e dei prodotti Made in Italy. Fipgc organizza in tutta Italia eventi, fiere, corsi di formazione di alto livello, preparazione One-to-One o di squadra per gareggiare nei concorsi a livello nazionale e internazionale. Dal 2015 organizza i Campionati Italiani e i Campionati Mondiali di Pasticceria e Cake Design. Nel 2017 nascono anche i Campionati Nazionali di Pasticceria Alberghieri d'Italia: promossi insieme al MIUR, Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca, è il primo campionato Juniores di pasticceria dedicato agli istituti

a cura di AlMaPress

Campionati nazionali di pasticceria: Milena Russo vince le selezioni per The world trophy of professional tiramisù

alberghieri, che dà modo ai giovani che vogliono intraprendere la professione di confrontarsi con i grandi maestri d'Italia. Fipgc è un soggetto che ha acquisito in questi ultimi anni una grande importanza a livello istituzionale. Un ruolo suggellato dai protocolli d'intesa con il Ministero degli Esteri, con lo scopo di sostenere il made in Italy e delle eccellenze italiane nel mondo e con il MIUR (Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca) per rafforzare il rapporto tra scuola e mondo del lavoro. Per ulteriori informazioni basta cliccare qui.





a cura di AlMaPress

Campionati nazionali di pasticceria: Milena Russo vince le selezioni per The world trophy of professional tiramisù



a cura di AlMaPress

Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

I migliori ai Campionati FIPGC 2025

Organizzati e gestiti dalla Federazione Internazionale di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria, i campionati nazionali di pasticceria celebrano eccellenza e innovazione 27 Febbraio 2025 Facebook Twitter Pinterest WhatsApp Linkedin Email Print Copy URL Miglior Coppa Gelato: Pesca Melba Esotica, di Raffaele Di Benedetto (campionati italiani FIPGC 2025) Oltre 180 maestri pasticcieri provenienti da tutta Italia si sono sfidati in specialità coppa gelato, pralina e tiramisù nella quattro-giorni di Tirreno CT, conclusasi a Carrara a fine febbraio. Superando ogni aspettativa, a detta del presidente della Federazione Matteo Cutolo: 'La passione e la dedizione sono la testimonianza della vitalità e dell'eccellenza della pasticceria italiana'. La miglior coppa gelato d'Italia è Pesca melba esotica di Raffaele di Benedetto, una crema alla vaniglia profumata al limone, arricchita da un'insalata di pesche, mango, passion fruit e lime, il tutto coronato da meringa croccante e petali di cialde. Zafferano e mirtillo insieme danno vita alla migliore pralina d'Italia, Goccia d'Oro, di Nicolas Vella, che abbina una ganache allo zafferano, un croccante e un gel al mirtillo. Goccia d'Oro di Nicolas Vella, miglior pralina ai campionati italiani FIPGC 2025 Spazio, infine, al tiramisù. Premiata la versione senza glutine e senza lattosio ai profumi degli agrumi di Sicilia di Milena Russo, che accede al mondiale di novembre. In ricetta, gelée di mandarino e di caffè, mousse al mascarpone, savoiardo al cacao, marzapane, sablée al cioccolato e una copertura di cioccolato bianco. http://www.federazionepasticceri.it/ Il tiramisu gluten free e senza lattosio di Milena Russo (campionati italiani FIPGC)



a cura di AlMaPress

I migliori ai Campionati FIPGC 2025





a cura di AlMaPress

Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

Tirreno C.T. vetrina per il gelato che vale in Italia un volume d'affari di quasi 5mld l'anno con 39.000 locali e 90.000 addetti

Gelato sì, ma made in Italy. Il 62,1% degli intervistati di AstraRicerche, per riconoscere un gelato come italiano, ritiene fondamentale che sia prodotto secondo ricette tradizionali, mentre il 32,6% privilegia un prodotto industriale di un'azienda italiana o realizzato in Italia (31,6%) 26 Febbraio 2025 Un gelatiere al lavoro (immagine concessa) CARRARA (Massa Carrara) - Gelato made in Italy, una vera passione. Lo dicono i dati sul consumo in Italia, ma anche di quello all'estero. Lo conferma Tirreno C.T., chiusa mercoledì 26 con 56.000 visitatori, dove come ogni anno la presenza di mastri gelatai e di produttori di macchine per la lavorazione è sempre di alto livello. La kermesse si è conclusa il 26 febbraio a Carrarafiere dove la presenza dell'Associazione italiana gelatieri e della Federazione internazionale pasticceria gelateria e cioccolateria con le loro sfide per la Coppa di Gelateria dimostrano l'importanza che la manifestazione riveste a livello nazionale. Il gelato artigianale si conferma un'eccellenza del made in Italy e un pilastro dei consumi alimentari fuori casa. Secondo i dati elaborati dal Centro Studi Fipe-Confcommercio, il settore genera soltanto in Italia un volume d'affari di quasi 5 miliardi di euro, coinvolgendo oltre 39mila esercizi tra gelaterie, bar-gelaterie e gelaterie-pasticcerie, con più di 90mila addetti. Destagionalizzazione e problemi a reperire personale. Tra i problemi del settore quello del reclutamento di personale. Il gelato ha la tendenza alla destagionalizzazione con il 40% delle gelaterie che apre tutto l'anno, mentre oltre il 90% ha una stagionalità assai lunga che dura almeno otto mesi. Una vera leccornia anche all'estero. Una recente indagine di AstraRicerche ha messo in evidenza che oltre il 63,5% degli stranieri sono 'ice cream lovers' e mangiano gelato anche d'inverno, soprattutto nei Paesi più freddi. Il piacere del gelato nasce in Italia tanto che il 54% dei turisti, dopo averlo assaggiato nel nostro Paese, ricercano lo stesso piacere e la stessa qualità anche nelle loro città d'origine. All'estero durante la bella stagione, il 59,3% lo consuma con frequenza settimanale mentre il 29,5% lo consuma 3 o più volte. E il consumo va di pari passo in casa o fuori per il 45,4% mentre il 43,8% lo associa a momenti con amici e persone care. Gelato sì, ma made in Italy. Il 62,1% degli intervistati di AstraRicerche, per riconoscere un gelato come italiano, ritiene fondamentale che sia prodotto secondo ricette tradizionali, mentre il 32,6% privilegia un prodotto di un'azienda italiana o realizzato in Italia (31,6%). Il 76,6% degli intervistati sceglie il gelato italiano per il suo sapore unico, seguito dalla cremosità e consistenza vellutata (75,2%), dall'alta qualità delle materie prime (67,3%) e in quanto prodotto simbolo del Made in Italy (63,5%). I numeri del gelato confezionato in Italia e all'estero La produzione di gelati confezionati in Italia nel 2023 ha riguardato un volume di 168.170 tonnellate per un valore di quasi 1,9 miliardi di euro (1.864 milioni di euro) con un consumo pro-capite di 2,14 kg. (dati Unione Italiana Food). Nel periodo gennaio-settembre 2024 le vendite in Italia si sono attestate sui 3,3 miliardi di porzioni con una sostanziale tenuta rispetto al 2023 (dati Unione Italiana Food e Circana). L'Italia è prima in Europa per produzione di gelati industriali per valore e al terzo posto in volume, dopo Germania e Francia (Eurostat). L'export del comparto ha raggiunto nel 2023 un volume di 80.400 tonnellate per un valore di 345 milioni di euro (Unione Italiana Food su dati Istat). L'Europa copre circa il 75% dei volumi e valori delle esportazioni (60.537 tonnellate e 257,3 milioni di euro). In generale, le destinazioni maggiori sono state Usa e Germania, entrambe con quote attorno ai 43 milioni di euro. E c'è stata anche una giornata dedicata agli alunni diversamente abili: 'Insieme a Voi con un sorriso'. Pranzo elaborato e servito dai ragazzi delle scuole alberghiere della Toscana. Ai ragazzi speciali è dedicato il concorso Specialmente Cocktails della Fib che dedica tutta la giornata ai ragazzi speciali con aperitivo, servizio di sala e bar a loro affidato. La Federazione internazionale pasticceria gelateria e cioccolateria è terminata con la proclamazione del concorrente che parteciperà al The World Trophy of Professional Tiramisù 2025 che si terrà a Roma l'8 novembre 2025. Sono stati anche decretati i Migliori Locali Fipgc. Inoltre proclamazione dei vincitori di Miglior Coppa gelato d'Italia, Miglior Pralina d'Italia, Miglior Uova di Pasqua Decorato e Premiazione dei locali Top Quality. Saranno presentate le nuove Equipe Eccellenze Italiane Fipgc 2025. Il Ristorante dei Saperi Sapori e Conoscenze sarà aperto al pubblico con i menù proposti da importanti chef regionali oltre che dall'Istituto Alberghiero di Massa e a operare saranno i ragazzi diversamente abili 'Insieme a voi con un Sorriso'. Balnearia si conferma punto di riferimento per le categorie sindacali delle imprese balneari. Ieri doppio appuntamento con il direttivo di CNA Balneari e nel pomeriggio l'incontro di Confartigianato Imprese Demaniali sul futuro della filiera balneare italiana. Il 25 febbraio invece, presso la sala Canova si è svolta l'assemblea di Fiba Confesercenti dove si è ribadita l'importanza del decreto attuativo tanto atteso per conoscere se e come verranno riconosciuti gli indennizzi ai concessionari uscenti.

a cura di AlMaPress

Tirreno C.T. vetrina per il gelato che vale in Italia un volume d'affari di quasi 5mld l'anno con 39.000 locali e 90.000 addetti





a cura di AlMaPress

Tirreno C.T. vetrina per il gelato che vale in Italia un volume d'affari di quasi 5mld l'anno con 39.000 locali e 90.000 addetti



a cura di AlMaPress

Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

Il gelato confezionato in Italia vale 1,9 miliardi. Export in crescita

Il gelato confezionato in Italia vale 1,9 miliardi con 168.170 tonnellate prodotte nel 2023. L'export ha raggiunto 80.400 tonnellate per 345 milioni, con Germania e Usa tra le principali destinazioni [...] 26 febbraio 2025 | 18:57 Il gelato confezionato in Italia vale 1,9 miliardi. Export in crescita Il gelato confezionato in Italia vale 1,9 miliardi con 168.170 tonnellate prodotte nel 2023. L'export ha raggiunto 80.400 tonnellate per 345 milioni, con Germania e Usa tra le principali destinazioni [...] 26 febbraio 2025 | 18:57 Il gelato confezionato in Italia si conferma un pilastro dell'industria alimentare, con una produzione che nel 2023 ha raggiunto le 168.170 tonnellate, per un valore di quasi 1,9 miliardi di euro e un consumo pro-capite di 2,14 kg. Anche sul fronte delle esportazioni, il comparto ha registrato numeri significativi, con 80.400 tonnellate esportate per un valore complessivo di 345 milioni di euro. Se il mercato interno mostra una sostanziale tenuta, l'export continua a rappresentare una leva strategica per la crescita, con una netta prevalenza delle destinazioni europee e una forte presenza in Germania e negli Stati Uniti. Gelato confezionato in Italia: mercato da 1,9 miliardi e export in crescita I dati, diffusi da Unione Italiana Food e ripresi in occasione della fiera Tirreno Ct., delineano un comparto che mantiene salda la sua posizione nel panorama internazionale. L'Italia si conferma il primo Paese in Europa per valore della produzione di gelato industriale e il terzo per volume, preceduta solo da Germania e Francia. La domanda resta costante e le vendite registrate tra gennaio e settembre 2024 hanno toccato quota 3,3 miliardi di porzioni, mostrando una sostanziale stabilità rispetto all'anno precedente. Sul fronte delle esportazioni, i numeri parlano chiaro: circa il 75% del gelato confezionato italiano destinato all'estero trova mercato in Europa, con un volume di 60.537 tonnellate e un valore di 257,3 milioni di euro. Tra i principali sbocchi commerciali, spiccano la Germania e gli Stati Uniti, entrambi con un giro d'affari intorno ai 43 milioni di euro. Questo consolidamento sui mercati esteri evidenzia come il gelato confezionato italiano sia apprezzato non solo a livello domestico, ma anche al di fuori dei confini nazionali. © Riproduzione riservata





a cura di AlMaPress

Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

Tirreno Ct, vent'anni della DOP del Miele della Lunigiana e dell'Olio Extravergine di Oliva di Lucca

di Redazione - 26 Febbraio 2025 - 17:39 CARRARA - Ieri mattina alla Tirreno CT, l'appuntamento annuale dedicato al comparto ospitalità, che si svolge a Carrara, la Camera di commercio della Toscana Nord-Ovest ha festeggiato i 20 anni della DOP del Miele della Lunigiana e della DOP dell'Olio Extravergine di Oliva di Lucca. A consegnare il riconoscimento per l'importante traguardo raggiunto sono stati il vice presidente della Camera di Commercio, Rodolfo Pasquini, e Daniele Caldana, direttore della Tirreno Trade. Durante l'evento è stata presentata la storia delle due denominazioni a cura di Fabio Venè, presidente del Consorzio di Tutela del Miele della Lunigiana, e Matteo Binazzi, Direttore Confagricoltura Lucca, sul tema dell'Olio Extravergine di Oliva di Lucca è seguita la cerimonia di premiazione. La Lunigiana, la Lucchesia e la Versilia vantano una tradizione agricola che affonda le radici nei secoli e che, grazie al lavoro instancabile dei produttori e al riconoscimento DOP, ha saputo mantenere alta la qualità e l'unicità dei suoi prodotti. Il miele e l'olio non sono solo eccellenze agroalimentari: sono testimoni di un legame profondo con la terra e ambasciatori del nostro saper fare nel mondo. La Camera di Commercio della Toscana Nord-Ovest crede nel valore delle denominazioni di origine come strumenti di tutela, promozione e sviluppo, e supporta i produttori locali a incentivare la qualità e l'innovazione e sostiene iniziative che mettono al centro le eccellenze del territorio, come Il Desco e il Terre di Pisa Food and Wine Festival. ALCUNE INFORMAZIONI SUL MIELE LUNIGIANESE La prima informazione importante sul miele della Lunigiana D.O.P. è che è stato il primo miele in Italia ad avere il riconoscimento di Denominazione d'Origine Protetta nel 2004 e che ad oggi, a distanza di vent'anni, è ancora l'unico Miele D.O.P. della Toscana a dimostrazione di come sia difficile avere questo riconoscimento e della qualità del prodotto garantita dal territorio unico e dal disciplinare. La seconda informazione è che il Consorzio del miele della Lunigiana D.O.P. quest'anno compie vent'anni, in quanto nato ad Ottobre 2004, ma il percorso per il riconoscimento è iniziato molto prima e la storia dell'apicoltura in Lunigiana si perde nei secoli. La prima notizia è riportata nei libri dell'estimo generale della Comunità di Pontremoli dell'anno 1508 in quanto considerata un'attività di reddito e pertanto soggetta ad una tassa d'imposta su ogni alveare posseduto. La terza informazione fondamentale è che il territorio di produzione del disciplinare, prevalentemente montano e comprendente 14 comuni della Lunigiana, coincide dal 2001 con il territorio del Parco Nazionale dell'Appennino Tosco Emiliano e dal 2015 con la Riserva della Biosfera del Parco stesso. Una ulteriore tutela per un territorio, che è rimasto incontaminato, poco antropizzato, per niente industrializzato e senza agricoltura intensiva. Queste caratteristiche territoriali, in una zona vocata all'apicoltura, sono all'origine di una qualità del prodotto uniche nel suo genere in Italia. Il Miele della Lunigiana D.O.P. è quindi un prodotto enogastronomico totalmente sostenibile, in quanto prodotto locale, a filiera corta, stagionale e plastic free. Un miele prodotto nel rispetto dell'ambientale, con la cura e la tutela del territorio; un miele inserito nelle tradizioni enogastronomiche e culturali del territorio; un miele sociale grazie alla coop Il Pungiglione che lo produce e ne cura la maggior parte della distribuzione, generando occupazione e reddito per gli abitanti del luogo, apicoltori e non solo. IL MIELE Il Miele della Lunigiana D.O.P. di Acacia ha una consistenza sempre morbida e si presenta di colore molto chiaro; l'odore è leggero e fruttato, poco persistente e confettato; il sapore è decisamente dolce, con aroma delicato, vanigliato e senza retrogusto, con sedimento povero di polline. Il Miele della Lunigiana D.O.P. di Castagno mantiene a lungo l'aspetto liquido, ma può presentare una cristallizzazione parziale ed irregolare; si presenta di colore ambra scuro, ha un odore penetrante e il sapore è persistente con componente amara; il sedimento è ricco di polline LA PRODUZIONE Il Consorzio raggruppa gli apicoltori produttori, promuove e tutela la produzione del miele in ogni fase. Gli alveari devono essere censiti e presenti nella zona del disciplinare di produzione, come tutte le fasi di smielatura, lavorazione, conservazione e confezionamento per garantire al massimo la salvaguardia dalla qualità del prodotto, in quanto si evitano tutti i rischi di alterazione delle caratteristiche chimico-fisiche e organolettiche. Il rispetto totale del disciplinare, con le caratteristiche territoriali, garantisce la rintracciabilità del prodotto, facilitando l'attività di controllo esercitata dall'Organismo autorizzato in tutte le fasi del processo produttivo. Il Miele della Lunigiana D.O.P. lo si può trovare in Coop, Esselunga, Conad, Pam, Eataly ed altri retaillers del Centro e Nord Italia. CERTIFICAZIONE La certificazione della qualità del Miele della Lunigiana DOP, oltre al meraviglioso territorio sopra descritto, è data da un disciplinare di produzione, rigidamente controllato dall'Ente di certificazione BioAgricert di Bologna, con frequenti controlli lungo tutta la filiera, dagli alveari in campo, alla raccolta del miele, dalla conservazione, all'invasettamento, con campionamenti e analisi a tutela della qualità e soprattutto del consumatore. Ogni vasetto di miele è contrassegnato dal sigillo di garanzia numerato. IL FUTURO E' stato avviato l'iter di riconoscimento Denominazione d'Origine Protetta, di altri tre mieli caratteristici per qualità del territorio della Lunigiana. Il Miele di Millefiori, il Miele di Erica, il miele di Melata, che contiamo di ottenere nel 2025.

a cura di AlMaPress

Tirreno Ct, vent'anni della DOP del Miele della Lunigiana e dell'Olio Extravergine di Oliva di Lucca



a cura di AlMaPress

Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

Tutte le 44 stelle Michelin toscane premiate a Tirreno Ct: ecco chi sono

nelquotidiano 26 Febbraio 2025 Tanti gli appuntamenti dedicati alla formazione e alle gare quelli che si sono susseguiti nella quattro giorni di Tirreno C.T., appuntamento imperdibile per Tanti gli appuntamenti dedicati alla formazione e alle gare quelli che si sono susseguiti nella quattro giorni di Tirreno C.T., appuntamento imperdibile per gli operatori della ristorazione e dell'ospitalità che con il nuovo anno raggiunge la sua 45° edizione. Un evento che nel panorama delle mostre italiane è riconosciuto come uno dei più importanti di incontro e confronto dell'ospitalità. Premi per pane, colombe, e cioccolato. Per quanto riguarda la gare, la Federazione Internazionale di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria (FIPGC) ha eletto i vincitori del Campionato Nazionale Miglior Colomba d'Italia. Ben 100 migliori maestri pasticceri provenienti da tutte le regioni d'Italia si sono sfidati nella realizzazione del dolce simbolo della Pasqua in due versioni 'Classica' e 'Innovativa'. Il primo posto assoluto nella categoria classica è andato a Luigi Barbagallo, pastry chef di San Mango D'Aquino (Cz), quindi medaglia d'argento al maestro pasticciere Raffaele Romano, di Solofra (Av), mentre il terzo posto va a Nicola Zanella, pasticcere ventisettenne di Pederobba (Tv). Nella categoria innovativa Roberto Moreschi, maestro pasticciere di Chiavenna (So) ha vinto la medaglia d'oro con una colomba al caffè e cioccolato al limone mentre il secondo posto è stato conquistato da Mattia Buffolo di Palestrina (Roma) e medaglia di bronzo alla colomba innovativa di Giuseppe Salzillo di Montecatini Terme (Pt) che ha realizzato una colomba Sangria Rivisitata con impasto rosso e frutti macerati nell'aroma alcolico Alchermes. Non soltanto stelle, a Tirreno Ct il meglio della ristorazione Per la panificazione la FIPGC ha premiato gli sfidanti, 30, di quattro categorie: pane tradizionale, pane innovativo, dolce da forno e pane artistico. Nel tradizionale, quella riservata ai prodotti realizzati esclusivamente con lievito madre e farina, ha vinto Antonio Milordo, di Acri (Cs). Oro per il miglior Pane Innovativo a Rosa Raiola di Torre del Greco (Na). Dall'Abruzzo invece, il miglior Dolce da Forno è di Massimiliano di Gennaro, di Tortoreto Lido (Te) mentre il premio all'originalità Pane Artistico è andato a Maria Grazia Frau, di Siniscola (Nu). Infine, sfide per la Coppa Italia di Gelateria organizzata dall'Associazione Italiana Gelatieri. Gare anche nella ristorazione con il Pentathlon della cucina e il Triathlon del microonde che hanno visto in gara 9 concorrenti per ognuna delle sfide per ciascuno dei quattro giorni di fiera. Le stelle Michelin a Tirreno CT con Metro Italia. Ieri sera, 25 febbraio, evento di consegna delle targhe Michelin 2025 ai 44 ristoranti toscani che quest'anno hanno ricevuto la Stella (in calce al presente comunicato l'elenco per provincia dei ristorante stellati premiati*). L'evento è stato organizzato nell'ambito della partecipazione di Metro Italia a Tirreno C.T. La Toscana nel 2025 è al terzo posto per numero di ristoranti stellati Michelin, dopo Lombardia e Campania. Da dove vengono gli espositori di Tirreno Ct Offerta tutta made in Italy, da dove provengono gli espositori. Presenti in Fiera espositori provenienti da 70 province di 17 Regioni, e 3 dall'estero, dato che conferma la dimensione nazionale dell'evento. La parte del leone ovviamente va alla Toscana, regione dalla quale proviene il 38% delle aziende. Segue la Lombardia, con il 16%. Terzo gradino del podio condiviso da Veneto ed Emilia Romagna, entrambe al 9,5%. Liguria e Piemonte si attestano al 4,5% ciascuna e a seguire tutte le altre. Per ciò che riguarda le province, Massa Carrara, dalla quale proviene il 10,5% degli espositori, si conferma prima in questa classifica; a seguire Lucca, con l'8% e terze a pari merito Pisa e Firenze con il 6% degli espositori. Fuori dalla Toscana, le prime sono Treviso, al 4%, e La Spezia, con il 3%. Turismo elemento rilevante Fiera e turismo, un legame di successo. Il successo della fiera conferma l'importanza del turismo come volano economico dell'Italia. Il turismo italiano ha chiuso il 2024 con segno positivo, registrando un generale aumento in tutti i settori. L'andamento è confermato dai dati Isnart (presentati alla Bit di Milano 2025) e dai dati forniti dal Centro Studi Turistici (CST) di Firenze per Assoturismo Confesercenti. In generale il turismo italiano nel 2024 è cresciuto del 2,5% rispetto al 2023, con oltre 458,5 milioni di presenze stimate. Il turismo è una risorsa cruciale per il Paese e dai dati del 2024 si conferma essere un'industria solida. Turismo in Toscana 2024: crescono le città d'arte e la campagna. Un incremento generale dei flussi turistici del +2,2%, con risultati migliori per città d'arte e campagna: sono i dati del turismo in Toscana nel 2024 secondo quanto emerso dall'analisi del consuntivo effettuata da CST Firenze per Toscana Promozione Turistica. Balnearia. Tanti gli appuntamenti organizzati all'interno dell'esposizione dedicata alla spiaggia e al turismo balneare. A chiudere il calendario degli approfondimenti è stato il convegno organizzato nel pomeriggio di mercoledì da Cna Massa Carrara - Toscana dal titolo 'La Toscana per una visione del futuro. Nuovo testo Unico del turismo', dove è stata ampiamente illustrata la Legge Regione Toscana del 31 dicembre2024 n. 61. *I ristoranti premiati da Michelin nel 2025 sono: MASSA CARRARA o 1 Stella: Locanda de Banchieri (Fosdinovo) PRATO o 1 Stella: Paca (Prato) FIRENZE o 3 Stelle: Enoteca Pinchiorri (Fi) o 2 Stelle: Santa Elisabetta (Firenze) o 1 Stella: Atto di Vito Mollica (Firenze), Borgo San Jacopo (Firenze), Gucci Osteria da Massimo Bottura (Firenze), Il Palagio (Firenze), Saporium Firenze (Firenze), Serrae Villa Fiesole (Fiesole), Osteria di Passignano (Passignano), La Torre (Tavernelle Val di Pesa), Atman (Vinci) LUCCA o 2 Stelle: Il piccolo principe (Viareggio) o 1 Stella: Lux Lucis (Forte dei Marmi), La Magnolia (Forte dei Marmi), Bistrot (Forte dei Marmi),

a cura di AlMaPress

Tutte le 44 stelle Michelin toscane premiate a Tirreno Ct: ecco chi sono

Lorenzo (Forte dei Marmi), La Pineta (Marina di Bibbona), Butterfly (Marlia), Lunasia (Viareggio), Romano (Viareggio) LIVORNO o 1 Stella: La Pineta (Marina di Bibbona) SIENA o 2 Stelle: Arnolfo (Colle Val d'Elsa) o 1 Stella: Contrada (Castelnuovo Berardenga), Il Poggio Rosso (Castelnuovo Berardenga), L'Asinello (Castelnuovo Berardenga), Il Visibilio (Castelnuovo Berardenga), Osmosi (Montepulciano), La Sala dei Grappoli (Montalcino), Saporium (Chiusdino), Il Pievano (Gaiole in Chianti), Castello di Fighine (San Casciano dei Bagni), Linfa (San Gimignano) AREZZO o 1 Stella: Octavin (Arezzo), Terramira (Capolona), Il Falconiere (San Martino) PISA o 1 Stella: Cannavacciuolo Vineyard (Casanova di Terricciola) GROSSETO o 2 Stelle: Caino (Montemerano) o 1 Stella: La Trattoria Enrico Bartolini (Castiglione della Pescaia), Bracali (Ghirlanda), Gabbiano 3.0 (Marina di Grosseto), Il Pellicano (Porto Ercole), Silene (Seggiano). :



a cura di AlMaPress

Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

La miglior colomba d'Italia? È quella 'classica' del pastry chef calabrese Luigi Barbagallo

Parola della Fipgc. La più 'innovativa' al caffè e cioccolato al limone la prepara il pasticcere Roberto Moreschi, in Valtellina Carrara, 26 Febbraio 2025, ore 17:30 La miglior colomba d'Italia? È quella "classica" del pastry chef calabrese Luigi Barbagallo 26 Febbraio 2025 Arriva Pasqua, con la miglior colomba d'Italia "> La miglior colomba d'Italia? È quella "classica" del pastry chef calabrese Luigi Barbagallo 26 Febbraio 2025 Arriva Pasqua, con la miglior colomba d'Italia "> Tra un dolce di Carnevale e l'altro, di cui fare incetta tra Giovedì e Martedì Grasso, pensando alla tavola della prossima festività, è già Pasqua. Almeno per la Federazione internazionale di pasticceria, gelateria e cioccolateria (Fipgc) che, in questi giorni, ha eletto la 'Miglior Colomba d'Italia' nel Campionato nazionale dedicato ad uno dei grandi lievitati della tradizione italiana, che ha visto sfidarsi 100 maestri pasticceri provenienti da tutte le regioni d'Italia, a 'Tirreno CT', evento di riferimento per il settore dell'ospitalità in Italia, che si chiude, oggi, a Carrara Fiere. Il responso sul dolce pasquale per eccellenza? La più buona e bella del Belpaese è quella 'classica' di Luigi Barbagallo, pastry chef di San Mango D'aquino, in Calabria. Per chi, invece, vuole sperimentare andando oltre la tradizione, la più 'innovativa' è la colomba al caffè e cioccolato al limone di Roberto Moreschi, maestro pasticciere di Chiavenna, in Valtellina. Tra le colombe 'classiche', la medaglia d'argento va al maestro pasticciere Raffaele Romano, di Solofra, ed il terzo posto a Nicola Zanella, pasticcere di Pederobba. Il secondo posto del podio delle colombre 'innovative' è stato conquistato, invece, dal giovane pasticciere di Palestrina Mattia Buffolo, con una versione allo zafferano arricchita da uva cilentana macerata nel Moscato d'Asti e cioccolato bianco. Medaglia di bronzo, infine, alla colomba di Giuseppe Salzillo, pasticciere di Montecatini Terme che ha realizzato la 'Sangria Rivisitata', con impasto rosso e frutti macerati nell'aroma alcolico Alchermes. Copyright © 2000/2025



a cura di AlMaPress

 Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

La Provincia di Lecco
La Provincia di Lecco.it
26 Febbraio 2025

La colomba al caffé e limone di Roberto Moreschi è la migliore d'Italia

La 'Miglior colomba d'Italia', in versione innovativa, è ancora una volta quella di Roberto Moreschi, pasticcere e contitolare del laboratorio artigianale di panetteria e pasticceria 'Roberto pastry and bakery' di Chiavenna. Il maitre patissier è, infatti, uscito vincitore al concorso tenutosi lo scorso fine settimana alla Fiera del Tirreno Ct di Maria di Massa (Massa Carrara) per iniziativa della Fipgc, Federazione internazionale di pasticceria, gelateria e cioccolateria. «Tre anni fa avevo vinto il primo premio con la colomba classica (e dopo di allora il nome di Roberto Moreschi è decollato in tutta Italia e non solo, ndr) e quest'anno mi sono proposto con la innovativa - dice Moreschi -. Ho voluto sperimentare e presentare un lievitato nuovo, fatto sempre con il mio lievito madre e ingredienti di prima qualità, ma a base di caffè e profumata al limone. Al caffè non è la prima volta che ricorro, perché è un ingrediente che uso spesso, ma questa variante al profumo di limone è piaciuta particolarmente, tant'è che mi hanno detto che lo stacco fra il primo e il secondo posto in classifica è stato notevole. Sono molto contento e, per la prossima Pasqua, introdurrò anche questa nuova varietà di dolce, anche se in produzione limitata». E non è tutto, perché Moreschi, con la moglie Debora Contini e tutto il suo staff, è già pronto ad una nuova sfida, cioè a partecipare alle finali di Bari di 'Divina colomba', altro concorso per lui immancabile, che si terranno l'11 marzo prossimo. «Anche qui ho superato una selezione arrivando fra i primi 15 con la colomba classica e fra i primi 10 con quella al cioccolato innovativa su 270 partecipanti - dice il pasticcere -, per cui sono già molto soddisfatto e desideroso di capire quanto piacerà la colomba a impasto scuro che ho proposto e di cui, al momento, non voglio svelare del tutto la composizione. É molto particolare e, anche questa, vorrei poi produrla per Pasqua in edizione limitata». Poi, a fine marzo, immancabile la presenza dello staff di 'Roberto pastry and bakery' a 'Regina colomba' di Milano, altro concorso cult del settore, che fa il paio con 'Re panettone'. E sempre a proposito di panettoni, per non farsi mancare niente, Roberto Moreschi ha già superato la prima selezione per accedere alla Coppa del mondo di panettone del 2026, che si tiene ogni due anni. «Si è svolta a fine gennaio al Sigep di Rimini - dice Moreschi -, ne seguiranno altre quattro in diverse location italiane, poi, nel gennaio 2026 si terrà la finale italiana e nel novembre successivo quella internazionale. Io ci sono anche qui col panettone classico». Nel mentre, nel laboratorio di Betta, già ci si predispone al superlavoro pasquale che prevede la produzione di più linee di colombe. Dalla tradizionale, alle innovative al pistacchio, al cioccolato, all'albicocca liquida con due tipi di cioccolato, al caffè, al caffè con profumo di limone, non c'è che l'imbarazzo della scelta. © RIPRODUZIONE RISERVATA

Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

La Provincia di Sondrio
La Provincia di Sondrio.it
26 Febbraio 2025

La colomba al caffé e limone di Roberto Moreschi è la migliore d'Italia

La 'Miglior colomba d'Italia', in versione innovativa, è ancora una volta quella di Roberto Moreschi, pasticcere e contitolare del laboratorio artigianale di panetteria e pasticceria 'Roberto pastry and bakery' di Chiavenna. Il maitre patissier è, infatti, uscito vincitore al concorso tenutosi lo scorso fine settimana alla Fiera del Tirreno Ct di Maria di Massa (Massa Carrara) per iniziativa della Fipgc, Federazione internazionale di pasticceria, gelateria e cioccolateria. «Tre anni fa avevo vinto il primo premio con la colomba classica (e dopo di allora il nome di Roberto Moreschi è decollato in tutta Italia e non solo, ndr) e quest'anno mi sono proposto con la innovativa - dice Moreschi -. Ho voluto sperimentare e presentare un lievitato nuovo, fatto sempre con il mio lievito madre e ingredienti di prima qualità, ma a base di caffè e profumata al limone. Al caffè non è la prima volta che ricorro, perché è un ingrediente che uso spesso, ma questa variante al profumo di limone è piaciuta particolarmente, tant'è che mi hanno detto che lo stacco fra il primo e il secondo posto in classifica è stato notevole. Sono molto contento e, per la prossima Pasqua, introdurrò anche questa nuova varietà di dolce, anche se in produzione limitata». E non è tutto, perché Moreschi, con la moglie Debora Contini e tutto il suo staff, è già pronto ad una nuova sfida, cioè a partecipare alle finali di Bari di 'Divina colomba', altro concorso per lui immancabile, che si terranno l'11 marzo prossimo. «Anche qui ho superato una selezione arrivando fra i primi 15 con la colomba classica e fra i primi 10 con quella al cioccolato innovativa su 270 partecipanti - dice il pasticcere -, per cui sono già molto soddisfatto e desideroso di capire quanto piacerà la colomba a impasto scuro che ho proposto e di cui, al momento, non voglio svelare del tutto la composizione. É molto particolare e, anche questa, vorrei poi produrla per Pasqua in edizione limitata». Poi, a fine marzo, immancabile la presenza dello staff di 'Roberto pastry and bakery' a 'Regina colomba' di Milano, altro concorso cult del settore, che fa il paio con 'Re panettone'. E sempre a proposito di panettoni, per non farsi mancare niente, Roberto Moreschi ha già superato la prima selezione per accedere alla Coppa del mondo di panettone del 2026, che si tiene ogni due anni. «Si è svolta a fine gennaio al Sigep di Rimini - dice Moreschi -, ne seguiranno altre quattro in diverse location italiane, poi, nel gennaio 2026 si terrà la finale italiana e nel novembre successivo quella internazionale. Io ci sono anche qui col panettone classico». Nel mentre, nel laboratorio di Betta, già ci si predispone al superlavoro pasquale che prevede la produzione di più linee di colombe. Dalla tradizionale, alle innovative al pistacchio, al cioccolato, all'albicocca liquida con due tipi di cioccolato, al caffè, al caffè con profumo di limone, non c'è che l'imbarazzo della scelta. © RIPRODUZIONE RISERVATA

Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

Pasticceria Valecchi vanto del Mugello: conquista la Frusta d'Oro

Trionfo nell'ambito dei Campionati Nazionali della Federazione Internazionale di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria a Marina di Carrara. Il massimo riconoscimento per la Qualità è stato assegnato all'attività di Borgo San Lorenzo per il secondo anno consecutivo Francesco Belli, maestro pasticcere del Caffè pasticceria Valecchi di Borgo San Lorenzo Firenze, 26 febbraio 2025 - Il Caffè Pasticceria Valecchi di Borgo San Lorenzo si conferma eccellenza e vanto del Mugello e della Toscana. Ha conquistato infatti per il secondo anno la Frusta d'Oro, massimo riconoscimento per la Qualità, nell'ambito dei Campionati Nazionali della Federazione Internazionale di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria (FIPGC), un appuntamento unico nel suo genere che dal 23 al 26 febbraio ha trasformato la Fiera del Tirreno CT in un palcoscenico di eccellenza nell'arte dolciaria. 'La Federazione dà la possibilità ad ogni suo associato di poter partecipare al Concorso della Qualità - spiega il pasticcere Francesco Belli -. Un premio che guarda sia alla qualità dei prodotti, sia alla qualità dei laboratori, sia alla qualità del punto vendita: quindi viene analizzato l'insieme e un'attività viene premiata in base a quello che dimostra di saper fare e all'immagine che dà di se stessa. Quindi è un premio corale, sia mio personale - perché io sono quello che gestisce il laboratorio, dunque il riconoscimento è andato a premiare la qualità del prodotto che lavoro - sia collettivo, di tutti coloro che lavorano alla Pasticceria Valecchi. È stata valutata anche la presentazione del prodotto, l'arredamento, il personale che gestisce il locale'. Non è facile ottenere una Frusta D'Oro, e ottenerla per due anni è dunque attestato di eccellenza pura 'A questo concorso un'attività può non essere premiata affatto - spiega Francesco - oppure ricevere la Frusta che può essere di bronzo, d'argento, o d'oro che è il massimo riconoscimento. Noi come Pasticceria Valecchi abbiamo ricevuto la Frusta d'Oro per il secondo anno'. 'Sono anche Delegato per la Toscana della Federazione Internazionale di Pasticceria - continua Francesco - e lancio un appello a tutti coloro credono di avere una bella attività e vogliono presentarla: li invito a partecipare a questi concorsi che premiano un lavoro di gruppo, e posso assicurare che ricevere questo riconoscimento è una grande soddisfazione. Mi sento di spronare le altre attività: se avete i numeri e siete consapevoli di quello che fate, presentate la vostra attività alla Federazione'. Belli è orgoglioso di questo riconoscimento? 'Premia la costanza, l'impegno, la qualità: ci presenteremo anche l'anno prossimo perché questo non è un arrivo, ma una partenza'. Sui criteri di valutazione che hanno portato a questo prestigioso riconoscimento, Francesco spiega: 'I delegati della Federazione fanno dei sopralluoghi e osservano tutto: dalle commesse come sono vestite, a noi in laboratorio come siamo vestiti, ai macchinari che utilizziamo, all'arredamento, alle confezioni, alla qualità dei prodotti, dunque a quali materie prime vengono usate. L'occhio di un pasticcere sa riconoscere meglio di chiunque altro come si lavora: guardano ai macchinari e si rendono subito conto come produci, guardano alle materie prime utilizzate e si rendono immediatamente conto se è valida e di serie A'. 'Il riconoscimento - conclude Belli - è stato assegnato dal Direttivo Federazione Internazionale di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria: il premio mi è stato assegnato direttamente dalle mani del presidente Matteo Cutolo. Un riconoscimento che riempie di orgoglio i proprietari, Benedetta Valecchi e famiglia, e spero invogli tante realtà di pasticceria soprattutto toscane a presentarsi. La nostra regione è ricca di pasticceri molto bravi e di pasticcerie molto belle, la Federazione aspetta solo che queste attività si presentino. Dunque, chi si vuole mettere in gioco, lo faccia'. © Riproduzione riservata



a cura di AlMaPress

 Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

Premiate le Dop miele della Lunigiana e olio extravergine Lucca

Riconoscimento della Cciaa Toscana Nord Ovest per i loro 20 anni CARRARA (MASSA CARRARA), 25 febbraio 2025, 19:02 Redazione ANSA Condividi Link copiato - RIPRODUZIONE RISERVATA La Camera di commercio Toscana Nord Ovest premia i 20 anni della Dop del Miele della Lunigiana e della Dop dell'Olio Extravergine di Oliva di Lucca. Oggi si è svolta la cerimonia di premiazione alla Tirreno Ct, fiera annuale dedicata all'ospitalità, che si svolge a Carrara. A consegnare il riconoscimento sono stati il vicepresidente della Camera di Commercio, Rodolfo Pasquini, e Daniele Caldana, direttore della Tirreno Trade. Durante l'evento è stata presentata la storia delle due denominazioni a cura di Fabio Venè, presidente del Consorzio di Tutela del Miele della Lunigiana, e Matteo Binazzi, Direttore Confagricoltura Lucca, sul tema dell'Olio Extravergine di Oliva di Lucca è seguita la cerimonia di premiazione. La Lunigiana, la Lucchesia e la Versilia, ricorda la Cciaa, vantano una tradizione agricola che affonda le radici nei secoli e che, grazie al lavoro instancabile dei produttori e al riconoscimento Dop, ha saputo mantenere alta la qualità e l'unicità dei suoi prodotti. Il miele e l'olio non sono solo eccellenze agroalimentari, ma sono testimoni di un legame profondo con la terra e ambasciatori del nostro saper fare nel mondo. La Camera di Commercio della Toscana Nord-Ovest crede nel valore delle denominazioni di origine come strumenti di tutela, promozione e sviluppo, e supporta i produttori locali a incentivare la qualità e l'innovazione e sostiene iniziative che mettono al centro le eccellenze del territorio, come Il Desco e il Terre di Pisa Food and Wine Festival. Riproduzione riservata © Copyright ANSA



a cura di AlMaPress

 Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

Trilly e Giannotti cavalieri del gelato . Il riconoscimento

Sono due i Cavalieri del gelato incoronati in questi giorni dall'Associazione nazionale gelatieri nell'ambito della Tirreno Ct e Balnearia. Si... Sono due i Cavalieri del gelato incoronati in questi giorni dall'Associazione nazionale gelatieri nell'ambito della Tirreno Ct e Balnearia. Si... Sono due i Cavalieri del gelato incoronati in questi giorni dall'Associazione nazionale gelatieri nell'ambito della Tirreno Ct e Balnearia. Si tratta di Daniele Giannotti della gelateria 'Giannotti' di via Rinchiosa a Marina e Claudio Tristaino della gelateria Trilly di Bonascola (nella foto). Entrambi sono stati insigniti del titolo di Cavalieri "per aver contribuito con professionalità alla valorizzazione del gelato artigianale". "Sono onorato per aver ricevuto questo premio dall'Associazione cui sono orgogliosamente iscritto - commenta Giannotti, che da 13 anni e docente di Fabbri Master Class e associato all'Aig -. Un premio che è frutto di tanta passione, perseveranza, ricerca e amore vero questo tipo di lavoro, che è una tradizione di famiglia". Il padre Giorgio è titolare della rinomata gelateria Paradiso di Marina aperta nel 1987. Daniele invece la seconda gelateria l'ha aperta nel 2020. Sposato e con due figli Giannotti aprendo la sua gelateria ha vinto la sua sfida personale, diventando un punto di riferimento per gli amanti del vero gelato artigianale. Il fratello Giacomo è il titolare del bar Paradiso di Barcellona, uno dei locali più gettonati della città, e negli scorsi anni è stato giudicato come il miglior bar del mondo. Daniele Giannotti con questo titolo porta avanti la tradizione di eccellenza della produzione Giannotti. Alessandra Poggi © Riproduzione riservata



Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

Miglior colomba d'Italia: Montecatini sul podio. Al terzo posto Salzillo di Famiglia Desideri

Medaglia di bronzo per il nostro pasticcere a Marina di Carrara Il pasticcere Giuseppe Salzillo lavora nella storica azienda dolciaria di Montecatini Famiglia Desideri Per approfondire: Articolo: Pasticceria Valecchi vanto del Mugello: conquista la Frusta d'Oro Articolo: Le stelle della pasticceria italiana a confronto: al via i Campionati Nazionali Montecatini Terme, 27 febbraio 2025 - Medaglia di bronzo alla colomba innovativa di Giuseppe Salzillo, pasticciere dell'azienda dolciaria storica Famiglia Desideri, che ha realizzato una colomba 'Sangria Rivisitata', impasto rosso e frutti macerati nell'aroma alcolico alchermes al Campionato nazionale Miglior Colomba d'Italia organizzato dalla Federazione internazionale di pasticceria, gelateria e cioccolateria (Fipgc). Sono stati 100 i maestri pasticceri provenienti da tutte le regioni d'Italia che si sono messi in gioco. La gara, svolta nell'ambito della Fiera del Tirreno Ct (in programma fino al 26 febbraio a Marina di Carrara), è consisita in una sfida riguardante la realizzazione del dolce simbolo della Pasqua in due versioni: classica e innovativa. Il primo posto nella categoria classica va a Luigi Barbagallo, pastry chef di San Mango D'aquino, Catanzaro. Medaglia d'argento al maestro pasticciere Raffaele Romano, di Solofra, Avellino, mentre il terzo posto va a Nicola Zanella, pasticcere ventisettenne originario di Pederobba, Treviso. Nella categoria innovativa Roberto Moreschi, maestro pasticciere di Chiavenna, Sondrio, vince la medaglia d'oro con una colomba al caffè e cioccolato al limone. Il secondo posto del podio è stato conquistato dal giovane pasticciere di Palestrina, Roma, Mattia Buffolo. Mattia ha realizzato una colomba allo zafferano arricchita da uva cilentana macerata nel moscato d'Asti e cioccolato bianco. Il terzo, a Salzillo. 'I numeri - commenta Matteo Cutolo, presidente Fipgc - parlano da soli, grande partecipazione e professionalità indiscutibile. Questo dolce, uno dei grandi lievitati della tradizione italiana, è stato protagonista di un evento che ha visto riunirsi i migliori interpreti di questa specialità. Con due categorie e così tanti concorrenti in gara, non è stato facile per la giuria selezionare i vincitori'. © Riproduzione riservata



 Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

gelato confezionato in italia vale 1 9 miliardi export in crescita

Il gelato confezionato in Italia vale 1,9 miliardi. Export in crescita Il gelato confezionato in Italia vale 1,9 miliardi con 168.170 tonnellate prodotte nel 2023. L'export ha raggiunto 80.400 tonnellate per 345 milioni, con Germania e Usa tra le principali destinazioni [...] 26 febbraio 2025 | 18:57 Il gelato confezionato in Italia vale 1,9 miliardi. Export in crescita Il gelato confezionato in Italia vale 1,9 miliardi con 168.170 tonnellate prodotte nel 2023. L'export ha raggiunto 80.400 tonnellate per 345 milioni, con Germania e Usa tra le principali destinazioni [...] 26 febbraio 2025 | 18:57 Il gelato confezionato in Italia si conferma un pilastro dell'industria alimentare, con una produzione che nel 2023 ha raggiunto le 168.170 tonnellate, per un valore di quasi 1,9 miliardi di euro e un consumo pro-capite di 2,14 kg. Anche sul fronte delle esportazioni, il comparto ha registrato numeri significativi, con 80.400 tonnellate esportate per un valore complessivo di 345 milioni di euro. Se il mercato interno mostra una sostanziale tenuta, l'export continua a rappresentare una leva strategica per la crescita, con una netta prevalenza delle destinazioni europee e una forte presenza in Germania e negli Stati Uniti. Gelato confezionato in Italia: mercato da 1,9 miliardi e export in crescita I dati, diffusi da Unione Italiana Food e ripresi in occasione della fiera Tirreno Ct., delineano un comparto che mantiene salda la sua posizione nel panorama internazionale. L'Italia si conferma il primo Paese in Europa per valore della produzione di gelato industriale e il terzo per volume, preceduta solo da Germania e Francia. La domanda resta costante e le vendite registrate tra gennaio e settembre 2024 hanno toccato quota 3,3 miliardi di porzioni, mostrando una sostanziale stabilità rispetto all'anno precedente. Sul fronte delle esportazioni, i numeri parlano chiaro: circa il 75% del gelato confezionato italiano destinato all'estero trova mercato in Europa, con un volume di 60.537 tonnellate e un valore di 257,3 milioni di euro. Tra i principali sbocchi commerciali, spiccano la Germania e gli Stati Uniti, entrambi con un giro d'affari intorno ai 43 milioni di euro. Questo consolidamento sui mercati esteri evidenzia come il gelato confezionato italiano sia apprezzato non solo a livello domestico, ma anche al di fuori dei confini nazionali. © Riproduzione riservata





a cura di AlMaPress

 Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

Carrara, al Barlume 'Metro Italia' consegna le stelle Michelin ai ristoranti: premiata la Locanda de Banchieri

L'evento è stato organizzato nell'ambito della partecipazione a 'Tirreno CT', la fiera di riferimento in Centro Italia per gli operatori dell'ospitalità, della ristorazione e del turismo in corso a Carrara fino ad oggi. di Redazione - 26 Febbraio 2025 - 19:39 CARRARA - Si è svolto ieri a Marina di Carrara, presso il Bar Disco Club Barlume, l'evento di consegna delle targhe Michelin 2025 ai 44 ristoranti toscani che quest'anno hanno ricevuto la Stella MICHELIN. L'evento è stato organizzato nell'ambito della partecipazione di METRO Italia a 'Tirreno CT', la fiera di riferimento in Centro Italia per gli operatori dell'ospitalità, della ristorazione e del turismo in corso a Carrara fino ad oggi. La Toscana nel 2025 è al terzo posto per numero di ristoranti Stellati Michelin, dopo Lombardia e Campania. Una conferma per un territorio che è culla della promozione della tradizione e dell'innovazione culinaria italiana, della ricerca del gusto e della valorizzazione delle eccellenze enogastronomiche locali. In particolare a Massa-Carrara chi porta a casa una Stella Michelin è la fosdinovese Locanda de Banchieri. 'Siamo entusiasti di aver consegnato ufficialmente le targhe Michelin 2025 ai ristoranti toscani che quest'anno hanno ricevuto la Stella MICHELIN. La Toscana è una regione di grande potenziale per noi. Proprio qui, a Pontedera, inaugureremo nei prossimi mesi la nostra terza piattaforma logistica dedicata alle consegne destinate ai clienti toscani, che ci permetterà di fornire loro un servizio eccellente.', ha dichiarato Guido Cassago, Head of Regional Sales Toscana, Liguria, Piemonte di METRO Italia. 'Il momento della consegna delle targhe rappresenta l'apice del significato che noi di METRO Italia diamo alla partnership con la Guida MICHELIN, giunta all'ottavo anno consecutivo. In questo modo confermiamo la nostra vicinanza e il supporto ai nostri Clienti che hanno ottenuto questo ambito riconoscimento e che si distinguono ogni giorno per l'utilizzo sapiente delle migliori materie prime e per l'abilità di rendere ogni piatto un'esperienza culinaria senza precedenti.', ha aggiunto Simona Bianco, Head of Marketing di METRO Italia. I ristoranti premiati da Michelin nel 2025 sono: MASSA CARRARA 1 Stella: Locanda de Banchieri (Fosdinovo) FIRENZE 3 Stelle: Enoteca Pinchiorri (Firenze) 2 Stelle: Santa Elisabetta (Firenze) 1 Stella: Atto di Vito Mollica (Firenze), Borgo San Jacopo (Firenze), Gucci Osteria da Massimo Bottura (Firenze), Il Palagio (Firenze), Saporium Firenze (Firenze), Serrae Villa Fiesole (Fiesole), Osteria di Passignano (Passignano), La Torre (Tavernelle Val di Pesa), Atman (Vinci) SIENA 2 Stelle: Arnolfo (Colle Val d'Elsa) 1 Stella: Contrada (Castelnuovo Berardenga), Il Poggio Rosso (Castelnuovo Berardenga), L'Asinello (Castelnuovo Berardenga), Il Visibilio (Castelnuovo Berardenga), Osmosi (Montepulciano), La Sala dei Grappoli (Montalcino), Saporium (Chiusdino), Il Pievano (Gaiole in Chianti), Castello di Fighine (San Casciano dei Bagni), Linfa (San Gimignano) LUCCA 2 Stelle: Il piccolo principe (Viareggio) 1 Stella: Lux Lucis (Forte dei Marmi), La Magnolia (Forte dei Marmi), Bistrot (Forte dei Marmi), Lorenzo (Forte dei Marmi), La Pineta (Marina di Bibbona), Butterfly (Marlia), Lunasia (Viareggio), Romano (Viareggio) GROSSETO 2 Stelle: Caino (Montemerano) 1 Stella: La Trattoria Enrico Bartolini (Castiglione della Pescaia), Bracali (Ghirlanda), Gabbiano 3.0 (Marina di Grosseto), Il Pellicano (Porto Ercole), Silene (Seggiano) LIVORNO 1 Stella: La Pineta (Marina di Bibbona) AREZZO 1 Stella: Octavin (Arezzo), Terramira (Capolona), Il Falconiere (San Martino) PISA 1 Stella: Cannavacciuolo Vineyard (Casanova di Terricciola) PRATO 1 Stella: Paca (Prato) METRO Italia è partner ufficiale della Guida MICHELIN per l'ottavo anno consecutivo e consegnerà quest'anno le targhe ai 393 ristoranti Stellati Michelin in Italia. L'insegna del commercio all'ingrosso, presente in Toscana con quattro punti vendita a Firenze, Sesto Fiorentino, Lucca e Pisa, è il partner d'eccellenza per il mondo HoReCa ed è da sempre a supporto dei professionisti della ristorazione italiana.



a cura di AlMaPress

Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

Una festa per chef stellati. Metro consegna le targhe ai campioni della cucina

Sono 44 i cuochi blasonati della guida Michelin premiati al Barlume . La cerimonia voluta in città rientra fra le manifestazioni della Tirreno Ct. Gli chef stellati premiati nella cerimonia organizzata da Metro al Barlume Sono 44 le stelle toscane che la guida Michelin ha consegnato quest'anno ad altrettanti chef toscani, tra cui Giacomo Devoto della Locanda de Banchieri di Fosdinovo. La cerimonia di consegna delle targhe si è svolta martedì sera al Barlume di Luca Pedonese a Marina di Carrara. A consegnare il prestigioso riconoscimento per l'ottavo anno consecutivo è stata la Metro Italia, partner di Michelin, azienda leader nel commercio all'ingrosso di alimentari e non alimentari che serve alberghi, ristoranti, catering e commercianti indipendenti. La scelta di Marina di Carrara si deve non solo alla presenza di quattro store Metro in Toscana più quello nella vicina Spezia, ma soprattutto alla presenza dell'azienda a Tirreno Ct, la manifestazione della Tirreno Trade che ha chiuso i battenti ieri con successo a Carrarafiere. Durante la serata al Barlume gli ospiti sono stati coccolati con un ricco buffet a base di finger food e da cocktail a base di Venturo, il liquore della Diageo che ha compartecipato all'evento a base di limoni di Sicilia, rosmarino della macchia mediterranea, camomilla blu che conferisce l'infondibile colore dell'acqua marina e sale di Trapani. Sul palco a consegnare le stelle agli chef c'erano Rossella Raffi della Metro academy e Guido Cassago, l'Head of regional sales Toscana, Liguria, Piemonte di Metro Italia. Durante l'evento è stata annunciata la prossima apertura di un deposito a Pontedera per consegne food service. "Abbiamo scelto la location di Marina di Carrara perché siamo presenti alla Tirreno Ct per ritornare in contatto con il territorio e i nostri clienti horeca - ha detto Simona Bianco, Head of marketing Metro Italia -. Si tratta di una fiera importantissima per l'horeca a cui noi siamo vicini sia con il nostro cash and carry sia con il delivery. Essendo in fiera abbiamo deciso di onorare questa bellissima città anche per la consegna delle targhe. A maggio metro aprirà un nuovo deposito a Pontedera, il che significa che Metro sta investendo sulla Toscana per aumentare l'eccellenza del servizio che diamo ai nostri clienti ed è fondamentale il legame con questo territorio, tra l'altro la Toscana è la terza regione più ricca di stellati e dunque non potevamo che essere qui a consegnare le targhe ai nostri carissimi chef stellati". © Riproduzione riservata



Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

La ricchezza del 'Miele Dop'. Vent'anni dopo l'istituzione è ancora l'unico in Toscana

L'esclusivo prodotto lunigianese celebrato dalla Camera di Commercio alla fiera Tirreno CT. Ricordato l'impegno degli apicoltori che promossero la richiesta di riconoscimento. La consegna del riconoscimento I 20 anni della Dop del Miele della Lunigiana sono stati celebrati a Carrara, alla Tirreno CT allo stand della Camera di Commercio Toscana Nord-Ovest, insieme alla Dop dell'Olio extravergine di oliva di Lucca. Un riconoscimento che premia il lavoro, la passione e la qualità che i produttori dei territori portano avanti con dedizione. A consegnare il riconoscimento sono stati il vicepresidente della Camera di Commercio, Rodolfo Pasquini, e il direttore della Tirreno Trade Daniele Caldana. E' stata presentata la storia delle due denominazioni a cura di Fabio Venè, presidente del Consorzio di Tutela del Miele della Lunigiana, e Matteo Binazzi, direttore Confagricoltura Lucca, sul tema dell'Olio Extravergine di Oliva di Lucca. I relatori hanno messo in risalto come la Dop non sia solo un marchio di qualità, ma un riconoscimento che affonda le radici nella tradizione e nella cultura dei territori. I prodotti locali rappresentano un patrimonio di valore incalcolabile, non solo per il gusto, ma anche per le storie e le tradizioni che portano con sé. Era presente alla manifestazione anche la vicesindaca del Comune di Pontremoli Clara Cavellini che ha ringraziato la Camera Commercio Toscana Nord-Ovest per il riconoscimento e l'organizzazione dell'evento. È stata anche l'occasione per ricordare chi, proprio a Pontremoli, ha dato origine all'iter per il riconoscimento di questa Dop: Lauro Camparini, Luciano Bertocchi, Ernesto Galanti. Una tradizione antica quella dell'apicoltura che produceva reddito, basti pensare che già nell'Estimo generale del Comune di Pontremoli del 1508 erano censiti 331 alveari. Una cifra importante se confrontata con la contemporanea presenza registrata di 447 mucche, 15 asini e 32 cavalli. A ricordare la storia della Dop del miele della Lunigiana è Luciano Bertocchi uno degli apicultori storici che hanno promosso la richiesta del riconoscimento. "La prima informazione importante sul miele della Lunigiana Dop - spiega - è che è stato il primo miele in Italia ad avere il riconoscimento di Denominazione d'Origine Protetta nel 2004 e ad oggi, a distanza di vent'anni, è ancora l'unico Miele Dop della Toscana, a dimostrazione di come sia difficile avere questo riconoscimento e della qualità del prodotto garantita dal territorio unico e dal disciplinare". Già nel 1873 si era costituita Pontremoli una Società Apistica Pontremolese che aveva come scopo fondamentale "impartire e diffondere il più possibile l'apicoltura razionale nella Lunigiana". N.B. © Riproduzione riservata



a cura di AlMaPress

Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

Il turismo volano dell'economia

Riflessioni nel convegno sul testo unico organizzato dalla Cna Riflessioni nel convegno sul testo unico organizzato dalla Cna Ha chiuso 'Balnearia' il convegno 'La Toscana per una visione del futuro. Nuovo Testo Unico del Turismo' organizzato da Cna. Si è parlato di uno dei settori più stabili dell'economia Toscana che anche lo scorso anno è riuscito a tenere, grazie all'incremento del 5,7% delle presenze straniere soprattutto extraeuropee. Il presidente della Cna, Carlo Alberto Tongiani, ha evidenziato come il turismo possa essere vero motore dell'economia e occupazionale e per questo è necessario che le pubbliche amministrazioni e la politica facciano la loro parte con obiettivi precisi. Il presidente di Cna Toscana, Luca Tonini, non ha nascosto l'importanza della nuova legge e ha parlato di "uno strumento fondamentale per ridare un organigramma più logico al grande tema del turismo in Toscana. "Cna apprezza l'importanza del coinvolgimento delle aziende nella legge - ha detto la presidente di Cna Turismo e Commercio Elisabetta Norfini -, anche sul fronte della promozione e della formazione. Nel testo Unico poi si parla anche di sostenibilità non fine a se stessa, ma come componente di una visione nuova". All'iniziativa oltre alla sindaca Serena Arrighi e ha partecipato anche l'assessore all' Economia della Regione Toscana, Leonardo Marras, che ha illustrato i punti salienti della legge con la quale la Regione ha disciplinato il turismo nella sua interezza senza tralasciare nessuno. Il convegno è stato moderato e coordinato da Gino Angelo Lattanzi, il referente relazioni istituzionali Cna Massa Carrara. © Riproduzione riservata



 Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

Toscana celebra i ristoranti premiati dalla Michelin, evento di consegna a Marina di Carrara

A Marina di Carrara, 44 ristoranti toscani ricevono le targhe Michelin 2025, evidenziando l'eccellenza gastronomica della regione e il suo impegno per la qualità e la sostenibilità. byDonatella Ercolano 27 Febbraio 2025 Toscana celebra i ristoranti premiati dalla Michelin, evento di consegna a Marina di Carrara - Gaeta.it All'evento di ieri a Marina di Carrara, ospitato presso il Bar Disco Club Barlume, sono state consegnate le ambite targhe Michelin 2025 a ben 44 ristoranti della Toscana. Questo riconoscimento si inserisce all'interno della cafficceria 'Tirreno CT', una fiera di riferimento per il settore ai turismi e ristorazione, in corso a Massa. La celebrazione sottolinea l'importanza della gastronomia toscana, che continua a brillare a livello nazionale grazie a un'offerta culinaria di qualità. Ristoranti michelin in toscana: un crescere costante Nel panorama gastronomico italiano, la Toscana si distingue per la sua ricca tradizione culinaria, combinando sapientemente l'innovazione con le ricchezze locali. Risultati recenti mostrano che la Toscana, nel 2025, si colloca al terzo posto in Italia per numero di ristoranti stellati, subito dopo Lombardia e Campania. Questo trend evidenzia come il territorio rappresenti un punto di riferimento per la promozione dei migliori piatti e prodotti tipici toscani. Ristoratori, chef e personale di servizio continuano a lavorare per garantire un'esperienza di alta qualità, certamente in linea con gli standard Michelin. Il simbolo della qualità sta diventando sempre più una presenza costante nelle cucine toscane, dove il confronto tra tradizione e modernità si traduce in piatti che raccontano storie e sapori autentici. Non solo le stelle conferite sono un riconoscimento del talento, ma rappresentano anche l'impegno nella sostenibilità e nella valorizzazione delle materie prime locali, ingredienti chiave nella cucina toscana. La formalità della consegna: un evento di prestigio L'evento di consegna delle targhe Michelin ha visto la presenza di nomi di spicco nel settore della ristorazione e della distribuzione. Guido Cassago, responsabile vendite regionali di METRO Italia per Toscana, Liguria e Piemonte, ha sottolineato l'importanza del riconoscimento per i ristoratori premiati. L'azienda, attivamente coinvolta nella fornitura di servizi per il settore ristorativo, prevede per i prossimi mesi la realizzazione di una nuova piattaforma logistica a Pontedera. Questo passo migliorerà ulteriormente la qualità del servizio offerto ai clienti toscani, confermando l'impegno di METRO per il supporto della ristorazione locale. Simona Bianco, responsabile marketing di METRO Italia, ha evidenziato come l'appuntamento di ieri rappresenti anche un simbolo di continuità e collaborazione con la Guida Michelin, giunta ormai all'ottava edizione. La serata ha celebrato non solo le vittorie individuali, ma ha anche messo in luce l'importanza delle reti professionali e dell'alleanza tra produttori e ristoratori, creando un circolo virtuoso di qualità e innovazione. I ristoranti stellati del 2025: l'elenco completo L'elenco delle nuove realtà che hanno ricevuto il prestigioso riconoscimento è un vero e proprio viaggio tra i sapori della Toscana. In particolare, Firenze si distingue con un totale di tre stelle Michelin al ristorante Enoteca Pinchiorri, e due stelle per Santa Elisabetta. Altri ristoranti fiorentini premiati con una stella includono nomi noti come Gucci Osteria da Massimo Bottura e il Palagio. Anche Siena non è da meno, con Arnolfo a Colle Val d'Elsa che conquista due stelle, affiancato da altre realtà di qualità che si sono distinte a Castelnuovo Berardenga. Lucca, Grosseto, Pisa, Livorno e Massa Carrara seguono nella classifica, ognuno con la propria selezione di ristoranti che si sono distinti per passione e impegno nella creazione di esperienze gastronomiche uniche. Nel complesso, il riconoscimento dei ristoranti toscani da parte di Michelin nel 2025 non solo celebra l'arte culinaria, ma anche l'intero ecosistema che gira attorno al gusto e alla tradizione di una regione storicamente ricca di cultura gastronomica e prodotti locali di alta qualità. I ristoranti premiati hanno confermato il loro valore oscuro nel contesto gastronomico, contribuendo a posizionare la Toscana come una delle destinazioni gastronomiche di eccellenza nel panorama italiano e internazionale.



a cura di AlMaPress

Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

Stelle Michelin 2025 in Toscana: METRO Italia premia i ristoranti

27/02/2025 12:00 Redazione Agenfood RISTORANTI E TRATTORIE Stampa ? PDF (in inglese) ? eBook ? (Agen Food) - Marina di Carrara (Mc), 27 feb. - Si èsvolto ieri a Marina di Carrara, presso il Bar Disco Club Barlume, l'evento di consegna delle targhe Michelin 2025 ai 44 ristoranti toscani che quest'anno hanno ricevuto la Stella MICHELIN. L'evento è stato organizzato nell'ambito della partecipazione di METRO Italia a 'Tirreno CT', la fiera di riferimento in Centro Italia per gli operatori dell'ospitalità, della ristorazione e del turismo in corso a Massa fino ad oggi. La Toscana nel 2025 è al terzo posto per numero di ristoranti Stellati Michelin, dopo Lombardia e Campania. Una conferma per un territorio che è culla della promozione della tradizione e dell'innovazione culinaria italiana, della ricerca del gusto e della valorizzazione delle eccellenze enogastronomiche locali. 'Siamo entusiasti di aver consegnato ufficialmente le targhe Michelin 2025 ai ristoranti toscani che quest'anno hanno ricevuto la Stella MICHELIN. La Toscana è una regione di grande potenziale per noi. Proprio qui, a Pontedera, inaugureremo nei prossimi mesi la nostra terza piattaforma logistica dedicata alle consegne destinate ai clienti toscani, che ci permetterà di fornire loro un servizio eccellente.', ha dichiarato Guido Cassago, Head of Regional Sales Toscana, Liguria, Piemonte di METRO Italia. 'Il momento della consegna delle targhe rappresenta l'apice del significato che noi di METRO Italia diamo alla partnership con la Guida MICHELIN, giunta all'ottavo anno consecutivo. In questo modo confermiamo la nostra vicinanza e il supporto ai nostri Clienti che hanno ottenuto questo ambito riconoscimento e che si distinguono ogni giorno per l'utilizzo sapiente delle migliori materie prime e per l'abilità di rendere ogni piatto un'esperienza culinaria senza precedenti.', ha aggiunto Simona Bianco, Head of Marketing di METRO Italia. I ristoranti premiati da Michelin nel 2025 sono: FIRENZE 3 Stelle: Enoteca Pinchiorri (Fi) 2 Stelle:Santa Elisabetta (Firenze) 1 Stella: Atto di Vito Mollica (Firenze), Borgo San Jacopo (Firenze), Gucci Osteria da Massimo Bottura (Firenze), Il Palagio (Firenze), Saporium Firenze (Firenze), Serrae Villa Fiesole (Fiesole), Osteria di Passignano (Passignano), La Torre (Tavernelle Val di Pesa), Atman (Vinci) SIENA 2 Stelle: Arnolfo (Colle Val d'Elsa) 1 Stella: Contrada (Castelnuovo Berardenga), Il Poggio Rosso (Castelnuovo Berardenga), L'Asinello (Castelnuovo Berardenga), Il Visibilio (Castelnuovo Berardenga), Osmosi (Montepulciano), La Sala dei Grappoli (Montalcino), Saporium (Chiusdino), Il Pievano (Gaiole in Chianti), Castello di Fighine (San Casciano dei Bagni), Linfa (San Gimignano) LUCCA 2 Stelle:Il piccolo principe (Viareggio) 1 Stella:Lux Lucis (Forte dei Marmi), La Magnolia (Forte dei Marmi), Bistrot (Forte dei Marmi), Lorenzo (Forte dei Marmi), La Pineta (Marina di Bibbona), Butterfly (Marlia), Lunasia (Viareggio), Romano (Viareggio) GROSSETO 2 Stelle: Caino (Montemerano) 1 Stella: La Trattoria Enrico Bartolini (Castiglione della Pescaia), Bracali (Ghirlanda), Gabbiano 3.0 (Marina di Grosseto), Il Pellicano (Porto Ercole), Silene (Seggiano) PISA 1 Stella: Cannavacciuolo Vineyard (Casanova di Terricciola) LIVORNO 1 Stella: La Pineta (Marina di Bibbona) MASSA CARRARA 1 Stella: Locanda de Banchieri (Fosdinovo) PRATO 1 Stella: Paca (Prato) AREZZO 1 Stella: Octavin (Arezzo), Terramira (Capolona), Il Falconiere (San Martino)



a cura di AlMaPress

Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

SCA Italy: grande successo per la SCA Arena a Tirreno CT

I vincitori del Coffee Triathlon e del Latte Art Throwdown accedono alle selezioni ufficiali SCA Italy per i Campionati Italiani 2026 Gare e Concorsi Redazione 5 27 Febbraio 2025 - 11:14 GARE E CONCORSI - Quattro giorni di competizioni, approfondimenti e networking hanno reso la SCA Arena di Tirreno CT un punto di riferimento per il mondo della caffetteria professionale in Italia. Il lancio delle nuove competizioni Coffee Triathlon e Latte Art Throwdown, insieme a momenti di confronto sulle tendenze del settore specialty coffee, ha segnato un'importante evoluzione nel percorso di SCA Italy, confermando l'interesse crescente per il mondo del caffè di qualità. Coffee Triathlon: Asia Zaffaroni vince la prima edizione Lunedì 24 febbraio ha debuttato il Coffee Triathlon, una competizione pensata per avvicinare nuovi talenti al mondo delle gare professionali. I partecipanti si sono sfidati in tre discipline fondamentali della caffetteria: espresso, caffè filtro e signature drink. La competizione ha visto Asia Zaffaroni conquistare il primo posto, aggiudicandosi viaggio, vitto e alloggio per una selezione ufficiale SCA Italy in vista dei prossimi campionati. A completare il podio: Secondo posto, Giovanni Migliavacca; Terzo posto, Daniel Caiaffa; Quarta classificata, Beatrice Lino. Oltre alla classifica generale, sono stati premiati anche i migliori in ogni disciplina, che hanno guadagnato l'accesso alle prossime selezioni delle rispettive categorie Barista, Brewing e Coffee in Good Spirits: Best Espresso: Asia Zaffaroni Best Filtro: Giovanni Migliavacca Best Signature Drink: Beatrice Lino Tutti i partecipanti hanno ricevuto premi e gadget messi a disposizione dagli sponsor: XLVI, Remidag, Fiorenzato & Pietro, Caffè Carraro, Centrale del Latte di Torino di Torino, Oatly, Metallurgica Motta, Balugani e PulyCaff. Latte Art Throwdown: vittoria per Elizabeth Restrepo Garcia Martedì 25 febbraio si è svolto il Latte Art Throwdown, una gara a eliminazione diretta in cui i partecipanti si sono sfidati con versaggi sempre più complessi. Elizabeth Restrepo Garcia ha trionfato, ottenendo viaggio, vitto e alloggio per una selezione ufficiale Latte Art SCA Italy ai Campionati Italiani Baristi 2026. Al secondo posto si è classificata Julet Gonzales, che ha guadagnato l'accesso diretto a una selezione ufficiale Latte Art di SCA Italy. Anche in questa competizione, tutti i partecipanti hanno ricevuto premi e gadget messi a disposizione dagli sponsor. Arena Talk e Villaggio Roaster: confronto sulle tendenze del settore specialty Mercoledì 26 febbraio si è conclusa la manifestazione con una tavola rotonda dedicata alle sfide e opportunità del mercato specialty coffee, moderata da Andrea Lattuada (events coordinator SCA Italy). Il Villaggio Roaster ha permesso ai partecipanti di scoprire nuove tecnologie e confrontarsi con esperti del settore, rendendo questa edizione un appuntamento di grande rilevanza per la caffetteria professionale. "Siamo molto soddisfatti di questo primo appuntamento" ha commentato Andrea Lattuada, Coordinatore Eventi SCA Italy, "e ci aspettiamo una partecipazione ancora più numerosa nelle prossime tappe. Inoltre, siamo felici di aver contribuito ad avvicinare nuovi soci e partecipanti alla community della Specialty Coffee Association in Italia. Questo evento ha rappresentato un'importante occasione di confronto e crescita, e credo che tutti noi torniamo a casa con nuove conoscenze, maggiore consapevolezza e nuovi spunti di riflessione per il futuro del settore." Un evento che segna un nuovo percorso per il settore Durante i quattro giorni, la SCA Italy Arena ha visto la partecipazione di numerosi esperti, che nei talk hanno affrontato temi centrali come il comportamento d'acquisto del consumatore, la corretta comunicazione del valore del caffè e le prospettive future del settore. Un ringraziamento speciale va ai torrefattori, ai partecipanti e a tutti gli sponsor che hanno creduto in questo progetto e contribuito alla realizzazione e riuscita dell'evento. Prossimo appuntamento: Horeca Expo Forum Torino La SCA Italy Arena torna dal 16 al 18 marzo al Horeca Expo Forum - Lingotto Fiere Torino, per un nuovo appuntamento dedicato al mondo del caffè specialty. Un'occasione imperdibile per approfondire il settore, scoprire nuove realtà e confrontarsi con i professionisti del settore. Leggi l'articolo anche su Clubdelcaffè.com Horecanews.it informa ogni giorno i propri lettori su notizie, indagini e ricerche legate alla ristorazione, piatti tipici, ingredienti, ricette, consigli e iniziative degli chef e barman, eventi Horeca e Foodservice, con il coinvolgimento e la collaborazione delle aziende e dei protagonisti che fanno parte dei settori pasticceria, gelateria, pizzeria, caffè, ospitalità, food e beverage, mixology e cocktail, food delivery, offerte di lavoro, marketing, premi e riconoscimenti, distribuzione Horeca, Catering, retail e tanto altro!

SCA Italy: grande successo per la SCA Arena a Tirreno CT





a cura di AlMaPress

SCA Italy: grande successo per la SCA Arena a Tirreno CT



a cura di AlMaPress

SCA Italy: grande successo per la SCA Arena a Tirreno CT



a cura di AlMaPress

Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

Ecco tutti i vincitori dei i Campionati Nazionali di Pasticceria FIPGC a Tirreno CT

I Campionati Nazionali di Pasticceria hanno premiato l'eccellenza dolciaria italiana: creazioni innovative, dal tiramisù senza glutine alle migliori praline Premi e Riconoscimenti Redazione 27 Febbraio 2025 - 10:59 PREMI E RICONOSCIMENTI - Si sono conclusi con successo i Campionati Nazionali di Pasticceria, evento che ha trasformato la fiera Tirreno CT di Carrara in un punto di riferimento per il settore dolciario. Organizzati dalla Federazione Internazionale di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria (FIPGC), i campionati mirano a valorizzare l'eccellenza della pasticceria italiana, incentivare l'innovazione e definire le nuove tendenze del settore. L'edizione ha visto la partecipazione di oltre 180 maestri pasticcieri provenienti da tutta Italia, impegnati in diverse specialità. Le loro creazioni hanno evidenziato un alto livello di tecnica e creatività, offrendo spettacolo e ispirazione. Dopo quattro giorni di intense competizioni, i migliori professionisti sono stati premiati con il titolo di Campione d'Italia e la medaglia d'oro. Il presidente della Federazione Matteo Cutolo ha espresso grande soddisfazione per la riuscita dell'evento, sottolineando la straordinaria partecipazione e l'eccezionale livello delle creazioni presentate: "Questa edizione dei Campionati Nazionali di Pasticceria ha superato ogni aspettativa. Abbiamo assistito a una vera e propria esplosione di talento e creatività, con opere che hanno lasciato a bocca aperta sia la giuria che il pubblico. La passione e la dedizione dei nostri maestri pasticcieri sono la testimonianza della vitalità e dell'eccellenza della pasticceria italiana". Miglior Coppa Gelato d'Italia: vince il gusto esotico di Raffaele di Benedetto Il primo classificato del Campionato Italiano Miglior Coppa Gelato è Raffaele di Benedetto, maestro pasticciere originario di Avellino ma che vive a Rimini, che ha conquistato la giuria con una creazione raffinata dal nome: "Pesca melba esotica". Crema alla vaniglia con un delicato profumo di limone, arricchita da un'insalata di pesche, mango, passion fruit e lime, il tutto coronato da meringa croccante e petali di cialde, per un'esplosione di freschezza e sapori esotici. Al secondo posto si piazza "Come un ricordo" di Fabio Mellace da Catanzaro, Calabria, mentre il terzo posto va a Salvatore Ravese, sempre calabrese, di Gioia Tauro, con "Trilogy Gourmet", una coppa gelato che celebra la perfezione con tre diverse sfumature di gusto. La Miglior Pralina d'Italia è allo zafferano e mirtillo. Il primo classificato per la Miglior Pralina è la "Pralina Goccia d'Oro" di Nicolas Vella, maestro gelataio proveniente Val della Torre, Piemonte. Si è distinta per la sua raffinata composizione, che ha unito una delicata ganache allo zafferano, un croccante e un gel al mirtillo, creando un equilibrio perfetto di sapori avvolgenti. L'argento va al lombardo Gianpaolo Porrino con la sua "Pralina al Cioccolato e Mandarino". La composizione, con una ganache al cioccolato Madirofolo al 65%, un gelée al mandarino tardivo di Ciaculli e cioccolato bianco, gli è valso il secondo posto sul podio. Terzo classificato il catanzarese Fabio Mellace con "Pralina Greenwood": ganache fondente al 64% arricchita da un croccante al caramello, una ganache al caramello e lampone, e cioccolato bianco. Il tutto completato da una gelatina di lamponi. Tiramisù: trionfa la versione senza glutine e senza lattosio I Campionati Nazionali di Pasticceria sono stati anche teatro delle selezioni per il prossimo campionato mondiale dedicato al dolce più conosciuto al mondo, il The World Trophy of Professional Tramisù che si terrà a novembre 2025. A spiccare tra tutti è stata Milena Russo, pastry chef di Capo d'Orlando, Messina, che ha creato un tiramisù innovativo, apprezzato all'unanimità dalla giuria. Milena ha presentato un tiramisù senza glutine e senza lattosio, ispirato ai profumi agrumati della sua splendida terra. La sua creazione includeva gelée di mandarino, gelée di caffè, mousse al mascarpone, savoiardo al cacao, marzapane, sablée al cioccolato e una copertura di cioccolato bianco. La stratificazione chiara, con sapori ben distinti, e l'esplosione di freschezza del mandarino, che esaltava l'armonia tra il gelée e la mousse al mascarpone, le ha permesso di conquistare il primo posto del podio e la medaglia d'oro. Ora, a lei spetta l'arduo compito di affrontare il prossimo The World Trophy of Professional Tiramisù, una sfida che la vedrà protagonista nel far valere la sua creatività e abilità, con l'obiettivo di affermarsi come la migliore in tutto il mondo. Conferito Premio Speciale al maestro pasticciere riminese Simone Fausto Barbuto per la sua eccellente presentazione, la pulizia e l'organizzazione del lavoro. La Federazione Internazionale Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria (FIPGC) è l'ente che promuove la pasticceria italiana in tutto il mondo. Vanta una presenza radicata e capillare sul territorio italiano, con delegati per ogni regione e dei sotto-delegati per ogni provincia. Ha lo scopo di unire tutte le realtà esistenti sul territorio (scuole, grossisti, associazioni, imprese del settore pasticceria, gelateria, cioccolateria, panificazione), per rafforzarne la collaborazione ed ottenere la crescita di tutto il settore e dei prodotti Made in Italy. FIPGC organizza in tutta Italia eventi, fiere, corsi di formazione di alto livello, preparazione One-to-One o di squadra per gareggiare nei concorsi a livello nazionale e internazionale. Dal 2015 organizza i Campionati Italiani e i Campionati Mondiali di Pasticceria e Cake Design. Nel 2017 nascono anche i Campionati Nazionali di Pasticceria Alberghieri d'Italia: promossi insieme al MIUR, Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca, è il primo campionato Juniores di pasticceria dedicato agli istituti alberghieri, che dà modo ai giovani che vogliono intraprendere la professione di confrontarsi con i grandi maestri d'Italia. FIPGC è un soggetto che ha acquisito in questi ultimi anni una grande importanza a livello istituzionale. Un ruolo suggellato dai protocolli d'intesa

a cura di AlMaPress

Ecco tutti i vincitori dei i Campionati Nazionali di Pasticceria FIPGC a Tirreno CT

con il Ministero degli Esteri, con lo scopo di sostenere il made in Italy e delle eccellenze italiane nel mondo e con il MIUR (Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca) per rafforzare il rapporto tra scuola e mondo del lavoro. Horecanews.it informa ogni giorno i propri lettori su notizie, indagini e ricerche legate alla ristorazione, piatti tipici, ingredienti, ricette, consigli e iniziative degli chef e barman, eventi Horeca e Foodservice, con il coinvolgimento e la collaborazione delle aziende e dei protagonisti che fanno parte dei settori pasticceria, gelateria, pizzeria, caffè, ospitalità, food e beverage, mixology e cocktail, food delivery, offerte di lavoro, marketing, premi e riconoscimenti, distribuzione Horeca, Catering, retail e tanto altro!









a cura di AlMaPress

Ecco tutti i vincitori dei i Campionati Nazionali di Pasticceria FIPGC a Tirreno CT





a cura di AlMaPress

Ecco tutti i vincitori dei i Campionati Nazionali di Pasticceria FIPGC a Tirreno CT



a cura di AlMaPress

Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

tirreno ct balnearia oltre 56mila visitatori per fiera dell ospitalita

Tirreno Ct e Balnearia: oltre 56mila visitatori per la fiera dell'ospitalità Tirreno Ct e Balnearia 2025 chiudono in grande con 56mila visitatori. A Massa, ristorazione e ospitalità protagoniste tra gare, formazione e premiazioni, confermandosi tra gli eventi più importanti del comparto 27 febbraio 2025 | 10:59 Tirreno Ct e Balnearia: oltre 56mila visitatori per la fiera dell'ospitalità Tirreno Ct e Balnearia 2025 chiudono in grande con 56mila visitatori. A Massa, ristorazione e ospitalità protagoniste tra gare, formazione e premiazioni, confermandosi tra gli eventi più importanti del comparto 27 febbraio 2025 | 10:59 Con oltre 56mila visitatori e un ricco programma di eventi, si chiude con un bilancio più che positivo l'edizione 2025 di Tirreno Ct e Balnearia. Le due manifestazioni, appuntamenti imprescindibile per gli operatori della ristorazione e dell'ospitalità a Massa, si confermano tra le più rilevanti del settore in Italia, con numerose competizioni, momenti di formazione e premiazioni. Già fissata la prossima edizione, che tornerà dal 1° al 4 marzo 2026 per la 46esima edizione di Tirreno Ct e la 27esima edizione di Balnearia. Nei quattro giorni di fiera, il programma ha visto alternarsi appuntamenti formativi, sfide di alto livello e riconoscimenti prestigiosi, tra cui la consegna delle targhe Michelin 2025 ai 44 ristoranti toscani che hanno ottenuto la stella. Un evento che ha confermato il ruolo di Tirreno Ct non solo come vetrina per il comparto, ma anche come punto di riferimento per il confronto tra professionisti dell'ospitalità. Tirreno Ct e Balnearia 2025: successo con 56mila visitatori A Tirreno Ct e Balnearia anche le competizioni della Fipgc Ad attirare grande attenzione anche le competizioni della Federazione internazionale di pasticceria, gelateria e cioccolateria (Fipgc), che ha proclamato i vincitori del Campionato nazionale miglior colomba d'Italia. Cento maestri pasticceri, provenienti da tutte le regioni, si sono sfidati nelle categorie "Classica" e "Innovativa". Nella prima, il titolo è andato a Luigi Barbagallo, pastry chef di San Mango D'Aquino (Cz), seguito da Raffaele Romano di Solofra (Av) e Nicola Zanella di Pederobba (Tv). Nella categoria innovativa, il primo posto è stato conquistato da Roberto Moreschi di Chiavenna (So) con una colomba al caffè e cioccolato al limone, mentre Mattia Buffolo di Palestrina (Rm) e Giuseppe Salzillo di Montecatini Terme (Pt) hanno ottenuto rispettivamente la medaglia d'argento e di bronzo. A Tirreno Ct e Balnearia anche la Federazione internazionale di pasticceria, gelateria e cioccolateria Per quanto riguarda la panificazione, la Fipgc ha premiato 30 partecipanti suddivisi in quattro categorie: pane tradizionale, pane innovativo, dolce da forno e pane artistico. Tra i vincitori, Antonio Milordo di Acri (Cs) ha conquistato l'oro nella categoria del pane tradizionale, mentre Rosa Raiola di Torre del Greco (Na) si è distinta per il miglior Pane Innovativo. Il miglior Dolce da Forno è stato realizzato da Massimiliano Di Gennaro di Tortoreto Lido (Te), mentre il riconoscimento per il Pane Artistico è andato a Maria Grazia Frau di Siniscola (Nu). Spazio anche alla gelateria con la Coppa Italia, organizzata dall'Associazione Italiana Gelatieri, e alla ristorazione, che ha visto in scena il Pentathlon della cucina e il Triathlon del microonde. In queste sfide, ogni giorno si sono confrontati nove concorrenti, dimostrando tecnica e creatività. I numeri dell'edizione 2025 di Tirreno Ct e Balnearia A conferma del carattere nazionale della fiera, gli espositori sono arrivati da 70 province di 17 regioni italiane, con una piccola rappresentanza internazionale. La Toscana ha guidato la classifica con il 38% delle aziende presenti, seguita dalla Lombardia (16%), mentre Veneto ed Emilia Romagna hanno registrato una partecipazione del 9,5% ciascuna. Tra le province più rappresentate, Massa Carrara si è distinta con il 10,5% degli espositori, seguita da Lucca (8%) e, a pari merito, Pisa e Firenze (6%). L'ottima affluenza registrata alla manifestazione rispecchia il buon andamento del turismo italiano, che ha chiuso il 2024 con un incremento del 2,5% rispetto all'anno precedente, superando le 458,5 milioni di presenze. A rivelarlo sono i dati Isnart, presentati alla Bit di Milano 2025, e quelli del Centro studi turistici (Cst) di Firenze per Assoturismo Confesercenti, che confermano la solidità dell'industria turistica nazionale. In particolare, in Toscana il turismo ha segnato una crescita del 2,2%, con le città d'arte e le aree rurali che hanno registrato i risultati migliori. Un dato significativo che ribadisce l'importanza del comparto per l'economia regionale. Infine, Balnearia ha ospitato un fitto programma di incontri dedicati al turismo balneare, tra cui il convegno organizzato da Cna Massa Carrara - Toscana sul nuovo Testo Unico del turismo, recentemente approvato dalla Regione Toscana. Un momento di approfondimento che ha posto le basi per il futuro del comparto. © Riproduzione riservata

tirreno ct balnearia oltre 56mila visitatori per fiera dell ospitalita







a cura di AlMaPress

Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

Tirreno Ct e Balnearia: oltre 56mila visitatori per la fiera dell'ospitalità

Tirreno Ct e Balnearia 2025 chiudono in grande con 56mila visitatori. A Massa, ristorazione e ospitalità protagoniste tra gare, formazione e premiazioni, confermandosi tra gli eventi più importanti del comparto 27 febbraio 2025 | 10:59 Tirreno Ct e Balnearia: oltre 56mila visitatori per la fiera dell'ospitalità Tirreno Ct e Balnearia 2025 chiudono in grande con 56mila visitatori. A Massa, ristorazione e ospitalità protagoniste tra gare, formazione e premiazioni, confermandosi tra gli eventi più importanti del comparto 27 febbraio 2025 | 10:59 Con oltre 56mila visitatori e un ricco programma di eventi, si chiude con un bilancio più che positivo l'edizione 2025 di Tirreno Ct e Balnearia. Le due manifestazioni, appuntamenti imprescindibile per gli operatori della ristorazione e dell'ospitalità a Massa, si confermano tra le più rilevanti del settore in Italia, con numerose competizioni, momenti di formazione e premiazioni. Già fissata la prossima edizione, che tornerà dal 1° al 4 marzo 2026 per la 46esima edizione di Tirreno Ct e la 27esima edizione di Balnearia. Nei quattro giorni di fiera, il programma ha visto alternarsi appuntamenti formativi, sfide di alto livello e riconoscimenti prestigiosi, tra cui la consegna delle targhe Michelin 2025 ai 44 ristoranti toscani che hanno ottenuto la stella. Un evento che ha confermato il ruolo di Tirreno Ct non solo come vetrina per il comparto, ma anche come punto di riferimento per il confronto tra professionisti dell'ospitalità. Tirreno Ct e Balnearia 2025: successo con 56mila visitatori A Tirreno Ct e Balnearia anche le competizioni della Fipgc Ad attirare grande attenzione anche le competizioni della Federazione internazionale di pasticceria, gelateria e cioccolateria (Fipgc), che ha proclamato i vincitori del Campionato nazionale miglior colomba d'Italia. Cento maestri pasticceri, provenienti da tutte le regioni, si sono sfidati nelle categorie "Classica" e "Innovativa". Nella prima, il titolo è andato a Luigi Barbagallo, pastry chef di San Mango D'Aquino (Cz), seguito da Raffaele Romano di Solofra (Av) e Nicola Zanella di Pederobba (Tv). Nella categoria innovativa, il primo posto è stato conquistato da Roberto Moreschi di Chiavenna (So) con una colomba al caffè e cioccolato al limone, mentre Mattia Buffolo di Palestrina (Rm) e Giuseppe Salzillo di Montecatini Terme (Pt) hanno ottenuto rispettivamente la medaglia d'argento e di bronzo. A Tirreno Ct e Balnearia anche la Federazione internazionale di pasticceria, gelateria e cioccolateria Per quanto riguarda la panificazione, la Fipgc ha premiato 30 partecipanti suddivisi in quattro categorie: pane tradizionale, pane innovativo, dolce da forno e pane artistico. Tra i vincitori, Antonio Milordo di Acri (Cs) ha conquistato l'oro nella categoria del pane tradizionale, mentre Rosa Raiola di Torre del Greco (Na) si è distinta per il miglior Pane Innovativo. Il miglior Dolce da Forno è stato realizzato da Massimiliano Di Gennaro di Tortoreto Lido (Te), mentre il riconoscimento per il Pane Artistico è andato a Maria Grazia Frau di Siniscola (Nu). Spazio anche alla gelateria con la Coppa Italia, organizzata dall'Associazione Italiana Gelatieri, e alla ristorazione, che ha visto in scena il Pentathlon della cucina e il Triathlon del microonde. In queste sfide, ogni giorno si sono confrontati nove concorrenti, dimostrando tecnica e creatività. I numeri dell'edizione 2025 di Tirreno Ct e Balnearia A conferma del carattere nazionale della fiera, gli espositori sono arrivati da 70 province di 17 regioni italiane, con una piccola rappresentanza internazionale. La Toscana ha guidato la classifica con il 38% delle aziende presenti, seguita dalla Lombardia (16%), mentre Veneto ed Emilia Romagna hanno registrato una partecipazione del 9,5% ciascuna. Tra le province più rappresentate, Massa Carrara si è distinta con il 10,5% degli espositori, seguita da Lucca (8%) e, a pari merito, Pisa e Firenze (6%). L'ottima affluenza registrata alla manifestazione rispecchia il buon andamento del turismo italiano, che ha chiuso il 2024 con un incremento del 2,5% rispetto all'anno precedente, superando le 458,5 milioni di presenze. A rivelarlo sono i dati Isnart, presentati alla Bit di Milano 2025, e quelli del Centro studi turistici (Cst) di Firenze per Assoturismo Confesercenti, che confermano la solidità dell'industria turistica nazionale. In particolare, in Toscana il turismo ha segnato una crescita del 2,2%, con le città d'arte e le aree rurali che hanno registrato i risultati migliori. Un dato significativo che ribadisce l'importanza del comparto per l'economia regionale. Infine, Balnearia ha ospitato un fitto programma di incontri dedicati al turismo balneare, tra cui il convegno organizzato da Cna Massa Carrara - Toscana sul nuovo Testo Unico del turismo, recentemente approvato dalla Regione Toscana. Un momento di approfondimento che ha posto le basi per il futuro del comparto. © Riproduzione riservata

a cura di AlMaPress

Tirreno Ct e Balnearia: oltre 56mila visitatori per la fiera dell'ospitalità







a cura di AlMaPress

Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

Marina di Carrara, a Tirreno Ct Balnearia il punto sul turismo con Cna e l'assessore regionale

«Il Testo Unico toscano recentemente approvato è uno strumento di fondamentale importanza per ridare organigramma più logico a questo grande tema» di Redazione - 27 Febbraio 2025 - 9:22 CARRARA- Il turismo è uno dei settori più stabili dell'economia Toscana che anche lo scorso anno è riuscito a tenere, grazie all'incremento del 5,7% delle presenze straniere soprattutto extraeuropee (Dati IRPET). Di questo argomento si è parlato durante l'iniziativa 'La Toscana per una visione del futuro - Nuovo Testo Unico del Turismo' che si è svolto ieri pomeriggio, nella giornata finale di 'Balnearia', all'interno del Complesso Fieristico I.M.M. in Marina di Carrara. Fra gli intervenuti il presidente della CNA di Massa-Carrara Carlo Alberto Tongiani che ha evidenziato come il turismo nella provincia può essere una realtà di vero motore economico e occupazionale e su questo è necessario che le pubbliche amministrazioni e la politica facciano concretamente la loro parte con obiettivi chiari, condivisi e precisi oltra ad una necessaria capacità e volontà unitaria. Il presidente di CNA Toscana Luca Tonini che non ha nascosto l'importanza della nuova legge 'Il Testo Unico regionale recentemente approvato- ha detto durante il suo intervento - è uno strumento di fondamentale importanza per ridare organigramma più logico al grande tema del turismo in Toscana. Il TU affronta i nuovi temi del settore come gli affitti brevi e la normazione delle professioni turistiche. Se abbiamo accolto con favore la legge auspichiamo che questa vada ad associarsi con un'altra recente normativa approvata, quella della Toscana diffusa, e che insieme possano portare finalmente la nostra regione a viaggiare ad un'unica velocità'. Elemento importante della legge anche il coinvolgimento delle imprese: 'CNA apprezza particolarmente l'importanza che nella legge è stata data al coinvolgimento delle aziende - ha detto la presidente di CNA Turismo e Commercio Elisabetta Norfini -anche sul fronte della promozione e della formazione. Nel testo Unico - ha aggiunto in conclusione Norfini - poi si parla anche di sostenibilità non fine a sé stessa, ma come componente di una visione nuova di turismo'. All'iniziativa ha partecipato l'assessore ad Economia e Turismo della Regione Toscana Leonardo Marras che ha illustrato i punti salienti della Legge con la quale la Regione, ha spiegato, ha disciplinato il turismo nella sua interezza senza tralasciare nessuno. Al convegno, moderato e coordinato da Gino Angelo Lattanzi Referente Relazioni Istituzionali Cna Massa Carrara, hanno partecipato oltre a Tongiani, Tonini e Norfini, le imprese del settore turismo e gli operatori turistici della provincia di Massa Carrara: Serena Arrighi, la sindaca del Comune di Carrara, Lorenzo Marchetti, presidente Cna Commercio e Turismo Massa Carrara, Paola Lorenzini responsabile Cna Commercio e Turismo Toscana e gli ambiti turistici di costa e della Lunigiana, Giorgia Garau assessore al Turismo del Comune di Massa, Lara Benfatto assessore al Turismo del Comune di Carrara, Eleonora Petracci consigliere delegata al Turismo del Comune di Montignoso, Gianluigi Giannetti presidente dell'Unione dei Comuni della Lunigiana, Nino Folegnani direttore G.A.L. Lunigiana e Pierangelo Caponi presidente Soc. Coop Sigeric - Servizi per il Turismo.



a cura di AlMaPress

Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

Tirreno CT e Balnearia, successo per la Fiera con 56.000 visitatori. Appuntamento dall'1 al 4 marzo 2026

Tanti gli appuntamenti dedicati alla formazione e alle gare quelli che si sono susseguiti nella quattro giorni di Tirreno C.T., appuntamento imperdibile per gli operatori della ristorazione e dell'ospitalità che con il nuovo anno raggiunge la sua 45° edizione. Un evento che nel panorama delle mostre italiane è riconosciuto come uno dei più importanti di incontro e confronto dell'ospitalità. Premi per pane, colombe, e cioccolato. Per quanto riguarda la gare, la Federazione Internazionale di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria (FIPGC) ha eletto i vincitori del Campionato Nazionale Miglior Colomba d'Italia. Ben 100 migliori maestri pasticceri provenienti da tutte le regioni d'Italia si sono sfidati nella realizzazione del dolce simbolo della Pasqua in due versioni "Classica" e "Innovativa". Il primo posto assoluto nella categoria classica è andato a Luigi Barbagallo, pastry chef di San Mango D'Aquino (Cz), quindi medaglia d'argento al maestro pasticciere Raffaele Romano, di Solofra (Av), mentre il terzo posto va a Nicola Zanella, pasticcere ventisettenne di Pederobba (Tv). Nella categoria innovativa Roberto Moreschi, maestro pasticciere di Chiavenna (So) ha vinto la medaglia d'oro con una colomba al caffè e cioccolato al limone mentre il secondo posto è stato conquistato da Mattia Buffolo di Palestrina (Roma) e medaglia di bronzo alla colomba innovativa di Giuseppe Salzillo di Montecatini Terme (Pt) che ha realizzato una colomba Sangria Rivisitata con impasto rosso e frutti macerati nell'aroma alcolico Alchermes. Per la panificazione la FIPGC ha premiato gli sfidanti, 30, di quattro categorie: pane tradizionale, pane innovativo, dolce da forno e pane artistico. Nel tradizionale, quella riservata ai prodotti realizzati esclusivamente con lievito madre e farina, ha vinto Antonio Milordo, di Acri (Cs). Oro per il miglior Pane Innovativo a Rosa Raiola di Torre del Greco (Na). Dall'Abruzzo invece, il miglior Dolce da Forno è di Massimiliano di Gennaro, di Tortoreto Lido (Te) mentre il premio all'originalità Pane Artistico è andato a Maria Grazia Frau, di Siniscola (Nu). Infine, sfide per la Coppa Italia di Gelateria organizzata dall'Associazione Italiana Gelatieri. Gare anche nella ristorazione con il Pentathlon della cucina e il Triathlon del microonde che hanno visto in gara 9 concorrenti per ognuna delle sfide per ciascuno dei quattro giorni di fiera. Le stelle Michelin a Tirreno CT con Metro Italia. Ieri sera, 25 febbraio, evento di consegna delle targhe Michelin 2025 ai 44 ristoranti toscani che quest'anno hanno ricevuto la Stella (in calce al presente comunicato l'elenco per provincia dei ristorante stellati premiati*). L'evento è stato organizzato nell'ambito della partecipazione di Metro Italia a Tirreno C.T. La Toscana nel 2025 è al terzo posto per numero di ristoranti stellati Michelin, dopo Lombardia e Campania. Offerta tutta made in Italy, da dove provengono gli espositori. Presenti in Fiera espositori provenienti da 70 province di 17 Regioni, e 3 dall'estero, dato che conferma la dimensione nazionale dell'evento. La parte del leone ovviamente va alla Toscana, regione dalla quale proviene il 38% delle aziende. Segue la Lombardia, con il 16%. Terzo gradino del podio condiviso da Veneto ed Emilia Romagna, entrambe al 9,5%. Liguria e Piemonte si attestano al 4,5% ciascuna e a seguire tutte le altre. Per ciò che riguarda le province, Massa Carrara, dalla quale proviene il 10,5% degli espositori, si conferma prima in questa classifica; a seguire Lucca, con l'8% e terze a pari merito Pisa e Firenze con il 6% degli espositori. Fuori dalla Toscana, le prime sono Treviso, al 4%, e La Spezia, con il 3%. Fiera e turismo, un legame di successo. Il successo della fiera conferma l'importanza del turismo come volano economico dell'Italia. Il turismo italiano ha chiuso il 2024 con segno positivo, registrando un generale aumento in tutti i settori. L'andamento è confermato dai dati Isnart (presentati alla Bit di Milano 2025) e dai dati forniti dal Centro Studi Turistici (CST) di Firenze per Assoturismo Confesercenti. In generale il turismo italiano nel 2024 è cresciuto del 2,5% rispetto al 2023, con oltre 458,5 milioni di presenze stimate. Il turismo è una risorsa cruciale per il Paese e dai dati del 2024 si conferma essere un'industria solida. Turismo in Toscana 2024: crescono le città d'arte e la campagna. Un incremento generale dei flussi turistici del +2,2%, con risultati migliori per città d'arte e campagna: sono i dati del turismo in Toscana nel 2024 secondo quanto emerso dall'analisi del consuntivo effettuata da CST Firenze per Toscana Promozione Turistica. Balnearia. Tanti gli appuntamenti organizzati all'interno dell'esposizione dedicata alla spiaggia e al turismo balneare. A chiudere il calendario degli approfondimenti è stato il convegno organizzato nel pomeriggio di mercoledì da Cna Massa Carrara - Toscana dal titolo "La Toscana per una visione del futuro. Nuovo testo Unico del turismo", dove è stata ampiamente illustrata la Legge Regione Toscana del 31 dicembre2024 n. 61.

a cura di AlMaPress

Tirreno CT e Balnearia, successo per la Fiera con 56.000 visitatori. Appuntamento dall'1 al 4 marzo 2026



a cura di AlMaPress

Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

Oltre 56mila visitatori per Tirreno CT e Balnearia

Autore: Redazione Gazzetta della Spezia 0 dimensione font riduci dimensione font aumenta la dimensione del font Stampa Email Ecco i premiati delle numerose gare che si sono svolte nei quattro giorni di fiera ed i 44 ristoranti toscani che hanno ricevuto la Stella Michelin. Economia Pubblicato il: 27-02-2025 Tanti gli appuntamenti dedicati alla formazione e alle gare quelli che si sono susseguiti nella quattro giorni di Tirreno C.T., appuntamento imperdibile per gli operatori d 4000 ella ristorazione e dell'ospitalità che con il nuovo anno raggiunge la sua 45° edizione. Un evento che nel panorama delle mostre italiane è riconosciuto come uno dei più importanti di incontro e confronto dell'ospitalità. Premi per pane, colombe, e cioccolato. Per quanto riguarda la gare, la Federazione Internazionale di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria (FIPGC) ha eletto i vincitori del Campionato Nazionale Miglior Colomba d'Italia. Ben 100 migliori maestri pasticceri provenienti da tutte le regioni d'Italia si sono sfidati nella realizzazione del dolce simbolo della Pasqua in due versioni "Classica" e "Innovativa". Il primo posto assoluto nella categoria classica è andato a Luigi Barbagallo, pastry chef di San Mango D'Aquino (Cz), quindi medaglia d'argento al maestro pasticciere Raffaele Romano, di Solofra (Av), mentre il terzo posto va a Nicola Zanella, pasticcere ventisettenne di Pederobba (Tv). Nella categoria innovativa Roberto Moreschi, maestro pasticciere di Chiavenna (So) ha vinto la medaglia d'oro con una colomba al caffè e cioccolato al limone mentre il secondo posto è stato conquistato da Mattia Buffolo di Palestrina (Roma) e medaglia di bronzo alla colomba innovativa di Giuseppe Salzillo di Montecatini Terme (Pt) che ha realizzato una colomba Sangria Rivisitata con impasto rosso e frutti macerati nell'aroma alcolico Alchermes. Per la panificazione la FIPGC ha premiato gli sfidanti, 30, di quattro categorie: pane tradizionale, pane innovativo, dolce da forno e pane artistico. Nel tradizionale, quella riservata ai prodotti realizzati esclusivamente con lievito madre e farina, ha vinto Antonio Milordo, di Acri (Cs). Oro per il miglior Pane Innovativo a Rosa Raiola di Torre del Greco (Na). Dall'Abruzzo invece, il miglior Dolce da Forno è di Massimiliano di Gennaro, di Tortoreto Lido (Te) mentre il premio all'originalità Pane Artistico è andato a Maria Grazia Frau, di Siniscola (Nu). Infine, sfide per la Coppa Italia di Gelateria organizzata dall'Associazione Italiana Gelatieri. Gare anche nella ristorazione con il Pentathlon della cucina e il Triathlon del microonde che hanno visto in gara 9 concorrenti per ognuna delle sfide per ciascuno dei quattro giorni di fiera. Le stelle Michelin a Tirreno CT con Metro Italia Il 25 febbraio, evento di consegna delle targhe Michelin 2025 ai 44 ristoranti toscani che quest'anno hanno ricevuto la Stella (in calce al presente comunicato l'elenco per provincia dei ristorante stellati premiati*). L'evento è stato organizzato nell'ambito della partecipazione di Metro Italia a Tirreno C.T. La Toscana nel 2025 è al terzo posto per numero di ristoranti stellati Michelin, dopo Lombardia e Campania. Offerta tutta made in Italy, da dove provengono gli espositori Presenti in Fiera espositori provenienti da 70 province di 17 Regioni, e 3 dall'estero, dato che conferma la dimensione nazionale dell'evento. La parte del leone ovviamente va alla Toscana, regione dalla quale proviene il 38% delle aziende. Segue la Lombardia, con il 16%. Terzo gradino del podio condiviso da Veneto ed Emilia Romagna, entrambe al 9,5%. Liguria e Piemonte si attestano al 4,5% ciascuna e a seguire tutte le altre. Per ciò che riguarda le province, Massa Carrara, dalla quale proviene il 10,5% degli espositori, si conferma prima in questa classifica; a seguire Lucca, con l'8% e terze a pari merito Pisa e Firenze con il 6% degli espositori. Fuori dalla Toscana, le prime sono Treviso, al 4%, e La Spezia, con il 3%. Fiera e turismo, un legame di successo Il successo della fiera conferma l'importanza del turismo come volano economico dell'Italia. Il turismo italiano ha chiuso il 2024 con segno positivo, registrando un generale aumento in tutti i settori. L'andamento è confermato dai dati Isnart (presentati alla Bit di Milano 2025) e dai dati forniti dal Centro Studi Turistici (CST) di Firenze per Assoturismo Confesercenti. In generale il turismo italiano nel 2024 è cresciuto del 2,5% rispetto al 2023, con oltre 458,5 milioni di presenze stimate. Il turismo è una risorsa cruciale per il Paese e dai dati del 2024 si conferma essere un'industria solida. Turismo in Toscana 2024: crescono le città d'arte e la campagna. Un incremento generale dei flussi turistici del +2,2%, con risultati migliori per città d'arte e campagna: sono i dati del turismo in Toscana nel 2024 secondo quanto emerso dall'analisi del consuntivo effettuata da CST Firenze per Toscana Promozione Turistica. Balnearia. Tanti gli appuntamenti organizzati all'interno dell'esposizione dedicata alla spiaggia e al turismo balneare. A chiudere il calendario degli approfondimenti è stato il convegno organizzato nel pomeriggio di mercoledì da Cna Massa Carrara - Toscana dal titolo "La Toscana per una visione del futuro. Nuovo testo Unico del turismo", dove è stata ampiamente illustrata la Legge Regione Toscana del 31 dicembre2024 n. 61. *I ristoranti premiati da Michelin nel 2025 sono: MASSA CARRARA o 1 Stella: Locanda de Banchieri (Fosdinovo) PRATO o 1 Stella: Paca (Prato) FIRENZE o 3 Stelle: Enoteca Pinchiorri (Fi) o 2 Stelle: Santa Elisabetta (Firenze) o 1 Stella: Atto di Vito Mollica (Firenze), Borgo San Jacopo (Firenze), Gucci Osteria da Massimo Bottura (Firenze), Il Palagio (Firenze), Saporium Firenze (Firenze), Serrae Villa Fiesole (Fiesole), Osteria di Passignano (Passignano), La Torre (Tavernelle Val di Pesa), Atman (Vinci) LUCCA o 2 Stelle: Il piccolo principe (Viareggio) o 1 Stella: Lux Lucis (Forte dei Marmi), La Magnolia (Forte dei Marmi), Bistrot (Forte dei Marmi), Lorenzo (Forte

a cura di AlMaPress

Oltre 56mila visitatori per Tirreno CT e Balnearia

dei Marmi), La Pineta (Marina di Bibbona), Butterfly (Marlia), Lunasia (Viareggio), Romano (Viareggio) LIVORNO o 1 Stella: La Pineta (Marina di Bibbona) SIENA o 2 Stelle: Arnolfo (Colle Val d'Elsa) o 1 Stella: Contrada (Castelnuovo Berardenga), Il Poggio Rosso (Castelnuovo Berardenga), L'Asinello (Castelnuovo Berardenga), Il Visibilio (Castelnuovo Berardenga), Osmosi (Montepulciano), La Sala dei Grappoli (Montalcino), Saporium (Chiusdino), Il Pievano (Gaiole in Chianti), Castello di Fighine (San Casciano dei Bagni), Linfa (San Gimignano) AREZZO o 1 Stella: Octavin (Arezzo), Terramira (Capolona), Il Falconiere (San Martino) PISA o 1 Stella: Cannavacciuolo Vineyard (Casanova di Terricciola) GROSSETO o 2 Stelle: Caino (Montemerano) o 1 Stella: La Trattoria Enrico Bartolini (Castiglione della Pescaia), Bracali (Ghirlanda), Gabbiano 3.0 (Marina di Grosseto), Il Pellicano (Porto Ercole), Silene (Seggiano).



a cura di AlMaPress

Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

E' trevigiana la terza migliore colomba artigianale d'Italia

E' del 28enne Nicola Zanella del laboratorio Gran Levante di Pederobba 27/02/2025 10:17 | Isabella Loschi | 27/02/2025 10:17 | Isabella Loschi | PEDEROBBA - A soli 28 anni Nicola Zanella è già campione italiano di colomba. Pastry chef del laboratorio Gran Levante di Pederobba, Zanella si è classificato al terzo posto al Campionato nazionale "Miglior Colomba d'Italia", organizzato dalla Federazione Internazionale di Pasticceria Gelateria e Cioccolateria durante la Fiera del Tirreno CT a Marina di Carrara. Il giovane ma già affermato pasticcere ha conquistato i giudici con la sua colomba "Classica", superando grandi pasticceri provenienti da ogni regione d'Italia. Le colombe in gara sono state giudicate in base a fragranza, taglio, cottura, gusto, sofficità, alveolatura e creatività. Il primo posto nella categoria classica è andato a Luigi Barbagallo, pastry chef di San Mango D'aquino, Catanzaro, mentre la medaglia d'argento al maestro pasticciere Raffaele Romano, di Solofra, Avellino. 27/02/2025 10:17 | modificato il: 27/02/2025 11:34 Isabella Loschi





a cura di AlMaPress

Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

Futuro della filiera balneare: Confartigianato Imprese demaniali protagonista del convegno

L'incontro si è svolto a Balnearia di Redazione 26 Febbraio 2025 | 17:58 Scritto da Redazione 26 Febbraio 2025 | 17:58 0 commento 8 views 8 Grosseto. A Balnearia, una delle più importanti esposizioni nazionali dedicate al mondo balneare, lo scorso 24 febbraio, presso Carrara Fiere, si è tenuto il convegno organizzato da Confartigianato Imprese demaniali dal titolo "Il futuro della filiera balneare italiana nel nuovo modello di mercato". Ad aprire il convegno è stato Andrea Fidanzi, presidente di Confartigianato Imprese demaniali della provincia di Grosseto e della Toscana, a cui sono seguiti i saluti di Mario Lattanzi, assessore al bilancio e demanio del Comune di Carrara, e Gianni Anselmi, consigliere della Regione Toscana; il dibattito è poi entrato nel vivo con una serie di interventi a cominciare da Mauro Vanni, presidente di Confartigianato Imprese demaniali, che ha sottolineato la necessità di trovare soluzioni percorribili per il settore alla luce del DL Salva Infrazioni (131/2024) e delle recenti modifiche alla normativa sulla concorrenza. In questa direzione, è risultato fondamentale il contributo di Marco Scajola, assessore al demanio marittimo e costiero della Regione Liguria e coordinatore del tavolo nazionale in materia della Conferenza Regioni e Province autonome, che ha evidenziato il ruolo chiave delle amministrazioni regionali e comunali nella gestione delle evidenze pubbliche. Anche Daniele Silvetti, vicepresidente vicario di Anci e sindaco di Ancona, ha posto l'accento sulla necessità di un dialogo costante con i Comuni per garantire la sostenibilità del settore. Gli aspetti giuridici e normativi sono stati affrontati dall'avvocato Cristina Pozzi, docente di diritto comunitario dei trasporti alla Facoltà di Ingegneria dell'Università di Parma, e da Lucio Lacerenza, avvocato esperto in appalti pubblici, che hanno analizzato le implicazioni della recente sentenza del Tar Liguria e del futuro decreto interministeriale sugli indennizzi. A moderare il dibattito, Alex Giuzio, caporedattore di MondoBalneare, che ha guidato il confronto tra i relatori. "Confartigianato Imprese demaniali, con grande realismo, ha preso atto da tempo che, al di là delle promesse fatte in campagna elettorale, la soluzione alle troppe incertezze che affliggono la categoria e tutto il suo indotto turistico, artigianale e commerciale, è ancora molto lontana - dichiara Andrea Fidanzi, presidente di Confartigianato Imprese Demaniali della Provincia di Grosseto e della Toscana -. L'unica certezza che abbiamo, come l'associazione da molto tempo sta cercando di chiarire a tutti, è che non è più possibile illudersi che si possano evitare le evidenze pubbliche e che tutto torni ad essere come prima della Direttiva. Per questo motivo abbiamo voluto impostare il convegno in modo da suggerire ai nostri iscritti come potersi preparare ai bandi per massimizzare le possibilità di mantenere le proprie concessioni, partecipando alle evidenze in modo organizzato e consapevole, con la necessaria progettualità e con appropriate strategie". "Anche in questa occasione abbiamo tuttavia ribadito, ancora una volta con forza, - prosegue Andrea Fidanzi - la necessità di garantire al concessionario che risultasse soccombente alle aste di avere un giusto indennizzo per l'impresa che andrebbe a perdere, perchè, se è vero che la sabbia è dello Stato, l'impresa che ci sta sopra è stata costruita con fatica e sacrificio da chi l'ha creata e gestita per molto tempo, e non è pensabile che possa passare di mano, in modo quasi gratuito, creando un indebito arricchimento per chi l'acquisisce, senza un giusto compenso per chi la perde. Infine, non possiamo ignorare che, al di là del necessario pragmatismo che le associazioni devono mettere in campo, è fortemente presente la rabbia e la frustrazione nei piccoli imprenditori e nelle loro famiglie. Per questo si auspica di poter avere a breve un incontro chiarificatore da parte del Governo".



a cura di AlMaPress

Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

A Balnearia con Confartigianato Imprese Demaniali il convegno sul futuro della filiera balneare

26 febbraio 2025 65 Stampa Redazione Grosseto: A Balnearia, una delle più importanti esposizioni nazionali dedicate al mondo balneare, lo scorso 24 febbraio, presso Carrara Fiere, si è tenuto il convegno organizzato da Confartigianato Imprese Demaniali dal titolo 'Il futuro della filiera balneare italiana nel nuovo modello di mercato'. Ad aprire il convegno è stato Andrea Fidanzi, presidente di Confartigianato Imprese Demaniali della Provincia di Grosseto e della Toscana, a cui sono seguiti i saluti di Mario Lattanzi, assessore al bilancio e demanio del Comune di Carrara, e Gianni Anselmi, Consigliere della Regione Toscana, il dibattito è poi entrato nel vivo con una serie di interventi a cominciare da Mauro Vanni, presidente di Confartigianato Imprese Demaniali, che ha sottolineato la necessità di trovare soluzioni percorribili per il settore alla luce del DL Salva Infrazioni (131/2024) e delle recenti modifiche alla normativa sulla concorrenza. In questa direzione, è risultato fondamentale il contributo di Marco Scajola, assessore al demanio marittimo e costiero della Regione Liguria e Coordinatore del Tavolo nazionale in materia della Conferenza Regioni e Province autonome, che ha evidenziato il ruolo chiave delle amministrazioni regionali e comunali nella gestione delle evidenze pubbliche. Anche Daniele Silvetti, vicepresidente vicario di ANCI e sindaco di Ancona, ha posto l'accento sulla necessità di un dialogo costante con i Comuni per garantire la sostenibilità del settore. Gli aspetti giuridici e normativi sono stati affrontati dall'avvocato Cristina Pozzi, docente di diritto comunitario dei trasporti presso la Facoltà di Ingegneria dell'Università di Parma, e da Lucio Lacerenza, avvocato esperto in appalti pubblici, che hanno analizzato le implicazioni della recente sentenza del TAR Liguria e del futuro decreto interministeriale sugli indennizzi. A moderare il dibattito, Alex Giuzio, Caporedattore di MondoBalneare, che ha guidato il confronto tra i relatori. 'Confartigianato Imprese Demaniali, con grande realismo, ha preso atto da tempo che, al di là delle promesse fatte in campagna elettorale, la soluzione alle troppe incertezze che affliggono la categoria e tutto il suo indotto turistico, artigianale e commerciale, è ancora molto lontana. - dichiara Andrea Fidanzi, presidente di Confartigianato Imprese Demaniali della Provincia di Grosseto e della Toscana - L'unica certezza che abbiamo, come l'associazione da molto tempo sta cercando di chiarire a tutti, è che non è più possibile illudersi che si possano evitare le evidenze pubbliche e che tutto torni ad essere come prima della Direttiva. Per questo motivo abbiamo voluto impostare il convegno in modo da suggerire ai nostri iscritti come potersi preparare ai bandi per massimizzare le possibilità di mantenere le proprie concessioni, partecipando alle evidenze in modo organizzato e consapevole, con la necessaria progettualità e con appropriate strategie'. 'Anche in questa occasione abbiamo tuttavia ribadito, ancora una volta con forza, - prosegue Andrea Fidanzi - la necessità di garantire al concessionario che risultasse soccombente alle aste di avere un giusto indennizzo per l'impresa che andrebbe a perdere, perché se è vero che la sabbia è dello Stato, l'impresa che ci sta sopra è stata costruita con fatica e sacrificio da chi l'ha creata e gestita per molto tempo, e non è pensabile che possa passare di mano, in modo quasi gratuito, creando un indebito arricchimento per chi l'acquisisce, senza un giusto compenso per chi la perde. Infine, non possiamo ignorare che, al di là del necessario pragmatismo che le associazioni devono mettere in campo, è fortemente presente la rabbia e la frustrazione nei piccoli imprenditori e nelle loro famiglie. Per questo si auspica di poter avere a breve un incontro chiarificatore da parte del Governo.'



a cura di AlMaPress

Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

Guida Michelin 2025, La Pineta di Marina di Bibbona tra i ristoranti 'stellati'

Il locale della provincia livornese ha ricevuto una stella. In Toscana premiate 44 attività Redazione 26 febbraio 2025 12:41 Foto pagina Facebook La Pineta C'è anche un ristorante della provincia di Livorno tra i premiati con le stelle Michelin nella guida 2025. A ricevere il prestigioso riconoscimento La Pineta di Marina di Bibbona, che ha ottenuto una stella. In Toscana sono stati complessivamente 44 i ristoranti premiati (terzo posto alle spalle di Lombardia e Campania), con l'Enoteca Pinchiorri di Firenze che è stato l'unico locale della regione ad aver ottenuto le tre stelle. La premiazione La consegna delle targhe ai ristoranti premiati si è tenuta nella giornata di ieri, martedì 25 febbraio, al Bar Disco Club Barlume di Marina di Carrara. L'evento è stato organizzato nell'ambito della partecipazione di Metro Italia a "Tirreno CT", la fiera di riferimento in Centro Italia per gli operatori dell'ospitalità, della ristorazione e del turismo in corso a Massa fino ad oggi. "Siamo entusiasti di aver consegnato ufficialmente le targhe Michelin 2025 ai ristoranti toscani che quest'anno hanno ricevuto la Stella Michelin - ha dichiarato Guido Cassago, Head of Regional Sales Toscana, Liguria, Piemonte di Metro Italia - La Toscana è una regione di grande potenziale per noi. Proprio qui, a Pontedera, inaugureremo nei prossimi mesi la nostra terza piattaforma logistica dedicata alle consegne destinate ai clienti toscani, che ci permetterà di fornire loro un servizio eccellente", "Il momento della consegna delle targhe - ha aggiunto Simona Bianco, Head of Marketing di Metro Italia - rappresenta l'apice del significato che noi di Metro Italia diamo alla partnership con la Guida Michelin, giunta all'ottavo anno consecutivo. In questo modo confermiamo la nostra vicinanza e il supporto ai nostri Clienti che hanno ottenuto questo ambito riconoscimento e che si distinguono ogni giorno per l'utilizzo sapiente delle migliori materie prime e per l'abilità di rendere ogni piatto un'esperienza culinaria senza precedenti". Stelle Michelin 2025, tutti i ristoranti premiati in Toscana LIVORNO 1 Stella: La Pineta (Marina di Bibbona) FIRENZE 3 Stelle: Enoteca Pinchiorri (Firenze) 2 Stelle: Santa Elisabetta (Firenze) 1 Stella: Atto di Vito Mollica (Firenze), Borgo San Jacopo (Firenze), Gucci Osteria da Massimo Bottura (Firenze), Il Palagio (Firenze), Saporium Firenze (Firenze), Serrae Villa Fiesole (Fiesole), Osteria di Passignano (Passignano), La Torre (Tavernelle Val di Pesa), Atman (Vinci) SIENA 2 Stelle: Arnolfo (Colle Val d'Elsa) 1 Stella: Contrada (Castelnuovo Berardenga), Il Poggio Rosso (Castelnuovo Berardenga), L'Asinello (Castelnuovo Berardenga), Il Visibilio (Castelnuovo Berardenga), Osmosi (Montepulciano), La Sala dei Grappoli (Montalcino), Saporium (Chiusdino), Il Pievano (Gaiole in Chianti), Castello di Fighine (San Casciano dei Bagni), Linfa (San Gimignano) LUCCA 2 Stelle: Il piccolo principe (Viareggio) 1 Stella: Lux Lucis (Forte dei Marmi), La Magnolia (Forte dei Marmi), Bistrot (Forte dei Marmi), Lorenzo (Forte dei Marmi), La Pineta (Marina di Bibbona), Butterfly (Marlia), Lunasia (Viareggio), Romano (Viareggio) GROSSETO 2 Stelle: Caino (Montemerano) 1 Stella: La Trattoria Enrico Bartolini (Castiglione della Pescaia), Bracali (Ghirlanda), Gabbiano 3.0 (Marina di Grosseto), Il Pellicano (Porto Ercole), Silene (Seggiano) MASSA CARRARA 1 Stella: Locanda de Banchieri (Fosdinovo) AREZZO 1 Stella: Octavin (Arezzo), Terramira (Capolona), Il Falconiere (San Martino) PISA 1 Stella: Cannavacciuolo Vineyard (Casanova di Terricciola) PRATO 1 Stella: Paca (Prato) © Riproduzione riservata



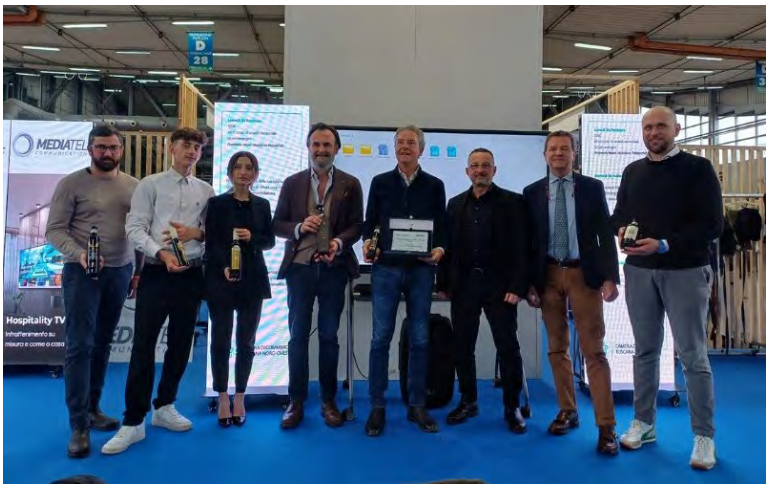
a cura di AlMaPress

 Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

Vent'anni nel segno della Dop per miele della Lunigiana e olio Evo di Lucca

Alle due denominazioni il premio della Camera di Commercio della Toscana Nord-Ovest per incentivare la qualità e l'innovazione / Redazione 26 Febbraio 2025 Miele della Lunigiana DOP - © Jacopo Grassi Vent'anni di Dop per il Miele della Lunigiana e l'Olio extravergine di oliva di Lucca: la Camera di commercio Toscana Nord Ovest ha celebrato questo traguardo con un premio assegnato in occasione della Tirreno Ct. L'appuntamento annuale dedicato all'ospitalità, in corso a Carrara, come vetrina d'eccezione per due eccellenze della Toscana. A consegnare il riconoscimento sono stati il vicepresidente della Camera di Commercio, Rodolfo Pasquini, e il direttore della Tirreno Trade Daniele Caldana. Durante l'evento è stata presentata la storia delle due denominazioni a cura di Fabio Venè, presidente del Consorzio di Tutela del Miele della Lunigiana, e Matteo Binazzi, direttore Confagricoltura Lucca, sul tema dell'Olio Extravergine di Oliva di Lucca. È stata poi la volta della cerimonia di premiazione. I riconoscimenti per i 20 anni del miele della Lunigiana Dop e dell'Olio Dop di Lucca "La Lunigiana, la Lucchesia e la Versilia -ricorda la Camera di commercio- vantano una tradizione agricola che affonda le radici nei secoli e che, grazie al lavoro instancabile dei produttori e al riconoscimento Dop, ha saputo mantenere alta la qualità e l'unicità dei suoi prodotti. Il miele e l'olio non sono solo eccellenze agroalimentari, ma sono testimoni di un legame profondo con la terra e ambasciatori del nostro saper fare nel mondo". La Camera di Commercio della Toscana Nord-Ovest crede nel valore delle denominazioni di origine come strumenti di tutela, promozione e sviluppo, e supporta i produttori locali a incentivare la qualità e l'innovazione e sostiene iniziative che mettono al centro le eccellenze del territorio, come Il Desco e il Terre di Pisa Food and Wine Festival.





a cura di AlMaPress

Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

I 20 anni della Dop all'olio extravergine

LUCCA Ieri mattina alla Tirreno CT, l'appuntamento annuale dedicato al comparto ospitalità, che si svolge a Carrara, la Camera di commercio... LUCCA Ieri mattina alla Tirreno CT, l'appuntamento annuale dedicato al comparto ospitalità, che si svolge a Carrara, la Camera di commercio... LUCCAIeri mattina alla Tirreno CT, l'appuntamento annuale dedicato al comparto ospitalità, che si svolge a Carrara, la Camera di commercio della Toscana Nord-Ovest ha festeggiato i 20 anni della DOP del Miele della Lunigiana e della DOP dell'Olio Extravergine di Oliva di Lucca. A consegnare il riconoscimento per l'importante traguardo raggiunto sono stati il vice presidente della Camera di Commercio, Rodolfo Pasquini, e Daniele Caldana, direttore della Tirreno Trade. Durante l'evento è stata presentata la storia delle due denominazioni a cura di Fabio Venè, presidente del Consorzio di Tutela del Miele della Lunigiana, e Matteo Binazzi, Direttore Confagricoltura Lucca, sul tema dell'Olio Extravergine di Oliva di Lucca è seguita la cerimonia di premiazione. La Lunigiana, la Lucchesia e la Versilia vantano una tradizione agricola che affonda le radici nei secoli e che, grazie al lavoro instancabile dei produttori e al riconoscimento DOP, ha saputo mantenere alta la qualità e l'unicità dei suoi prodotti. Il miele e l'olio non sono solo eccellenze agroalimentari: sono testimoni di un legame profondo con la terra e ambasciatori del nostro saper fare nel mondo. La Camera di Commercio Toscana Nord-Ovest crede nel valore delle denominazioni di origine come strumenti di tutela, promozione e sviluppo, e supporta i produttori locali a incentivare la qualità e l'innovazione e sostiene iniziative che mettono al centro le eccellenze del territorio, come Il Desco e il Terre di Pisa Food and Wine Festival. © Riproduzione riservata



a cura di AlMaPress

 Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

Massa Carrara

cronaca.massa@lanazione.it | Redazione Massa e Lunigiana: Via Bastione, 13 - 54100 Massa - Tel. 0585 883411
Redazione Carrara: Tel. 0585 71997 | spe.massa@speweb.it

CRASTAN 1870 100% ORZO ITALIANO

Marina di Carrara

Tirreno Ct insieme a Metro Una festa per gli chef stellati La cerimonia al Barlume

Poggi a pagina **15**



ristora INSTANT DRINKS

Porto: «Nessun ritardo per il Prp»

Ancora poche settimane e Montaresi invierà le risposte al Consiglio superiore dei lavori pubblici

A pagina **11**



STRADE ISOLATE A MASSA, MONTIGNOSO E IN LUNIGIANA

LA MONTAGNA SI SGRETOLA

Alle pagine **2** e **3**

FAMIGLIE ISOLATE E DISAGI PER FRANE E ALLAGAMENTI PER LE FORTI PIOGGE A CARRARA UN PARCO È STATO CHIUSO A CAUSA DELLA CADUTA DI DUE ALBERI

Massa

Nuovo centro con laboratorio per le cure specialistiche

A pagina **6**

MASSA

Il rilancio dello Spino Fiorito con il Vermentino

Sacchetti a pagina **7**

Lunigiana

Peste suina Il grido della Cia «Quelle reti sono inutili»

Oligeri a pagina **19**

SERVIZIO RIVENDITORI
PER SEGNALARE RITARDI E/O ESAURITI
051/6006039
Lunedì-Venerdì 9.00-13.00 / 14.00-17.00

Carrara

La Carrarese emoziona gli anziani della rsa

A pagina **17**



Fivizzano

Biblioteche nelle frazioni per la socialità

Sono già 13 i borghi ad aderire all'iniziativa
Il progetto vede il sostegno del Comune

Oligeri a pagina **19**



Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

Una festa per chef stellati
Metro consegna le targhe ai campioni della cucina

Sono 44 i cuochi blasonati della guida Michelin premiati al Barlume
La cerimonia voluta in città rientra fra le manifestazioni della Tirreno Ct

CARRARA

Sono 44 le stelle toscane che la guida Michelin ha consegnato quest'anno ad altrettanti chef toscani, tra cui Giacomo Devoto della Locanda de Banchieri di Fosdinovo. La cerimonia di consegna delle targhe si è svolta martedì sera al Barlume di Luca Pedonese a Marina di Carrara.

A consegnare il prestigioso riconoscimento per l'ottavo anno consecutivo è stata la Metro Italia, partner di Michelin, azienda leader nel commercio all'ingrosso di alimentari e non alimentari che serve alberghi, ristoranti, catering e commercianti indipendenti. La scelta di Marina di Carrara si deve non solo alla presenza di quattro store Metro in Toscana più quello nella vicina Spezia, ma soprattutto alla presenza dell'azienda a Tirreno Ct, la manifestazione della Tirreno Trade che ha chiuso i battenti ieri con successo a Carrarafiere. Durante la serata al Barlume gli ospiti sono stati coccolati con un ricco buffet a base di finger food e da cocktail a base di Venturo, il liquore della Diageo che ha compartecipato all'evento a base di limoni di Sicilia, rosmarino della macchia mediterranea, camomilla blu che conferisce l'infondibile colore dell'acqua marina e sale di Trapani. Sul palco a consegnare le stelle agli chef c'erano Rossella Raffi della Metro academy e Guido Cassago, l'Head of regional sales Toscana, Liguria, Piemonte di Metro Italia. Durante l'evento è stata annunciata la prossima apertura di un deposito a Pontedera per consegne food service. «Abbiamo scelto la location di Marina di Carrara perché siamo presenti alla Tirreno Ct per ritornare in contatto con il territorio e i nostri clienti horeca – ha detto Simona Bianco, Head of marketing Metro Italia –. Si tratta di una fiera importantissima per l'horeca a cui noi siamo vicini sia con il nostro cash and carry sia con il delivery. Essendo in fiera abbiamo deciso di onorare questa bellissima città anche per la consegna delle targhe. A maggio metro aprirà un nuovo deposito a Pontedera, il che significa che Metro sta investendo sulla Toscana per aumentare l'eccellenza del servizio che diamo ai nostri clienti ed è fondamentale il legame con questo territorio, tra l'altro la Toscana è la terza regione più ricca di stellati e dunque non potevamo che essere qui a consegnare le targhe ai nostri carissimi chef stellati».



Gli chef stellati premiati nella cerimonia organizzata da Metro al Barlume

© RIPRODUZIONE RISERVATA



La cerimonia a Carrarafiere

Trilly e Giannotti cavalieri del gelato Il riconoscimento

Sono due i Cavalieri del gelato incoronati in questi giorni dall'Associazione nazionale gelatieri nell'ambito della Tirreno Ct e Balnearia. Si tratta di Daniele Giannotti della gelateria 'Giannotti' di via Rinchiosa a Marina e Claudio Tristaino della gelateria Trilly di Bonascola (**nella foto**). Entrambi sono stati insigniti del titolo di Cavalieri «per aver contribuito con professionalità alla valorizzazione del gelato artigianale». «Sono onorato per aver ricevuto questo premio dall'Associazione cui sono orgogliosamente iscritto – commenta Giannotti, che da 13 anni e docente di Fabbri Master Class e associato all'Aig –. Un premio che è frutto di tanta passione, perseveranza, ricerca e amore vero questo tipo di lavoro, che è una tradizione di famiglia». Il padre Giorgio è titolare della rinomata gelateria Paradiso di Marina aperta nel 1987. Daniele invece la seconda gelateria l'ha aperta nel 2020. Sposato e con due figli Giannotti aprendo la sua gelateria ha vinto la sua sfida personale, diventando un punto di riferimento per gli amanti del vero gelato artigianale. Il fratello Giacomo è il titolare del bar Paradiso di Barcellona, uno dei locali più gettonati della città, e negli scorsi anni è stato giudicato come il miglior bar del mondo. Daniele Giannotti con questo titolo porta avanti la tradizione di eccellenza della produzione Giannotti.

Alessandra Poggi

Il turismo volano dell'economia

Riflessioni nel convegno sul testo unico organizzato dalla Cna

CARRARA

Ha chiuso 'Balnearia' il convegno 'La Toscana per una visione del futuro. Nuovo Testo Unico del Turismo' organizzato da Cna. Si è parlato di uno dei settori più stabili dell'economia Toscana che anche lo scorso anno è riuscito a tenere, grazie all'incremento del 5,7% delle presenze straniere soprattutto extraeuropee. Il presidente della Cna, Carlo Alberto Tongiani, ha evidenziato come il turismo possa essere vero motore dell'economia e occupazionale e per questo è necessario che le pubbliche amministrazioni e la politica facciano la loro parte con obiettivi precisi. Il presidente di Cna Toscana, Luca Tonini, non ha nascosto l'importanza della nuova legge e ha parlato di «uno strumento fondamentale per ridare un organigramma più logico al grande tema del turismo in Toscana. «Cna apprezza l'importanza del coinvolgimento delle aziende nella legge – ha detto la presidente di Cna Turismo e Commercio Elisabetta Norfini –, anche sul fronte della promozione e della formazione. Nel testo Unico poi si parla anche di sostenibilità non fine a se stessa, ma come componente di una visione nuova». All'iniziativa oltre alla sindaca Serena Arrighi e ha partecipato anche l'assessore all' Economia della Regione Toscana, Leonardo Marras, che ha illustrato i punti salienti della legge con la quale la Regione ha disciplinato il turismo nella sua interezza senza tralasciare nessuno. Il convegno è stato moderato e coordinato da Gino Angelo Lattanzi, il referente relazioni istituzionali Cna Massa Carrara.



© RIPRODUZIONE RISERVATA

PARROCCHIA DI SAN PIETRO AD AVENZA

Un momento di preghiera a sostegno di Papa Francesco

CARRARA

Stasera alle 21 nella chiesa di San Pietro di Avenza si prega per la guarigione di Papa Francesco. Su desiderio dei fedeli ci sarà un momento di preghiera in cui si reciterà il rosario per essere spiritualmente vicini al Pontefice, «un momento semplice di preghiera come sta avvenendo da tutte le parti – commenta il parroco don Marino Navalesi, e noi non saremo da meno». Anche la comunità religiosa di San Pietro si unisce alle preghiere delle migliaia di persone che pregano per Bergoglio in tutto il mondo. Le condizioni di Papa Francesco intanto sembrano migliore, «la lieve insufficienza renale è rientrata», si legge nell'ultimo bollettino medico diffuso dalla sala stampa vaticana nel quattordicesimo giorno di ricovero. La prognosi resta ancora riservata. Il Papa sta combattendo contro una polmonite bilaterale, su organi già toccati da diverse complicazioni croniche, alcune di vecchia data.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

La ricchezza del 'Miele Dop'
Vent'anni dopo l'istituzione è ancora l'unico in Toscana

L'esclusivo prodotto lunigianese celebrato dalla Camera di Commercio alla fiera Tirreno CT
Ricordato l'impegno degli apicoltori che promossero la richiesta di riconoscimento



LUNIGIANA

I 20 anni della Dop del Miele della Lunigiana sono stati celebrati a Carrara, alla Tirreno CT allo stand della Camera di Commercio Toscana Nord-Ovest, insieme alla Dop dell'Olio extravergine di oliva di Lucca. Un riconoscimento che premia il lavoro, la passione e la qualità che i produttori dei territori portano avanti con dedizione. A consegnare il riconoscimento sono stati il vicepresidente della Camera di Commercio, Rodolfo Pasquini, e il direttore della Tirreno Trade Daniele Caldana. E' stata presentata la storia delle due denominazioni a cura di Fabio Venè, presidente del Consorzio di Tutela del Miele della Lunigiana, e Matteo Binazzi, direttore Confagricoltura Lucca, sul tema dell'Olio Extravergine di Oliva di Lucca. I relatori hanno messo in risalto come la Dop non sia solo un marchio di qualità, ma un riconoscimento che affonda le radici nella tradizione e nella cultura dei territori.



La consegna del riconoscimento

I prodotti locali rappresentano un patrimonio di valore incalcolabile, non solo per il gusto, ma anche per le storie e le tradizioni che portano con sé. Era presente alla manifestazione anche la vicesindaca del Comune di Pontremoli Clara Cavellini che ha ringraziato la Camera Commercio Toscana Nord-Ovest per il riconoscimento e l'organizzazione dell'evento. È stata anche l'occasione per ricordare chi, proprio a Pontremoli, ha dato origine all'iter per il riconoscimento di questa Dop: Lauro Camparini, Luciano Bertocchi, Ernesto Galanti. Una tradizione antica quella dell'apicoltura che produceva reddito, basti pensare che già nell'Estimo generale del Comune di Pontremoli del 1508 erano censiti 331 alveari. Una cifra importante se confrontata con la contemporanea presenza registrata di 447 mucche, 15 asini e 32 cavalli.

A ricordare la storia della Dop del miele della Lunigiana è Luciano Bertocchi uno degli apicultori storici che hanno promosso la richiesta del riconoscimento. «La prima informazione importante sul miele della Lunigiana Dop – spiega – è che è stato il primo miele in Italia ad avere il riconoscimento di Denominazione d'Origine Protetta nel 2004 e ad oggi, a distanza di vent'anni, è ancora l'unico Miele Dop della Toscana, a dimostrazione di come sia difficile avere questo riconoscimento e della qualità del prodotto garantita dal territorio unico e dal disciplinare». Già nel 1873 si era costituita Pontremoli una Società Apistica Pontremolese che aveva come scopo fondamentale «impartire e diffondere il più possibile l'apicoltura razionale nella Lunigiana».

N.B.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Lutto a Pontremoli

OGGI FUNERALE IN DUOMO



Si è spento Armano Ferrari
Era un ex brigadiere dei carabinieri

Si è spento a 63 anni il brigadiere dei carabinieri Armano Ferrari, originario di Pontremoli, da tempo in pensione. Era stato in servizio al Comando Marina della Spezia, alla compagnia di Pontremoli, alle Stazioni di Aulla e Licciana. Il funerale oggi alle 15 nel Duomo di Pontremoli. Ferrari lascia la moglie Michela, i figli Chiara e Giorgio, la sorella Anna con Manfredo.

Un "patto" europeo per sostenere le api

Incontro domani alla Pieve di Sorano con il Parco dell'Appennino
Nascerà un tavolo permanente dedicato alle azioni da intraprendere

FILATTIERA

E' conosciuta l'importanza delle api che tengono in vita il nostro pianeta con il loro meticoloso lavoro. Con il cambiamento climatico in atto, anche le loro fatiche diventano sempre più pesanti, travolte dalle stagioni pazzerelle che, anticipando o sballando le fioriture, incidono notevolmente sullo svolgimento delle loro funzioni portando a conseguenze importanti. Le prime "vittime", oltre agli impollinatori, sono le aziende agricole che vedono sfumare interi mesi di lavoro, se non anni, con conseguenze devastanti anche sul lato economico delle attività. Nasce per questo il progetto europeo Life Beeadapt, un patto per l'adattamento degli impollinatori al cambiamento climatico.

L'obiettivo è definire misure efficaci di adattamento degli impollinatori intervenendo con azioni pilota in 5 aree target individuate nelle regioni italiane di Toscana, Emilia Romagna, Marche e Lazio per preservare e incrementare la connettività ecologica e l'eterogeneità degli habitat tramite l'implementazione di infrastrutture verdi pollinator-oriented all'interno delle aree urbane, periurbane e rurali e migliorare la gestione dei territori a favore degli impollinatori. Ecco che in queste aree rientra l'Appennino Tosco-emiliano con la Lunigiana, protagonista dell'incontro che si terrà domani , venerdì, alle 10 al Centro Didattico Pieve di Sorano di Filattiera. Il Parco Appennino condividerà con le imprese agricole del territorio opportunità di finanziamento e/o sviluppo di un sistema locale di remunerazione del servizio ecosistemico "impollinazione", e diffonderà per la prima volta i contenuti del Patto Life Beeadapt con le aziende aderenti al Distretto Rurale, organo che ha come funzione proprio quella di creare dialogo e confronto tra i soggetti inseriti nel tessuto produttivo della Lunigiana. Da qui nascerà un tavolo permanente dedicato alle azioni da intraprendere. L'invito, quindi, è rivolto a tutti gli imprenditori agricoli che sono fondamentali per la riuscita del progetto e che sono i primi custodi del nostro territorio. Ulteriori informazioni sul progetto al sito: www.lifebeeadapt.eu

Anastasia Biancardi

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Piccoli Annunci

Per pubblicare gli annunci economici
su
QN LA NAZIONE
Il Resto del Carlino, La Nazione,
Il Giorno
rivolgersi a:
SpeeD
Per conoscere l'agenzia SPEED più vicina:
UFFICI E SPORTELLO:
FIRENZE: - Tel. 055/2499261
V.le Giovine Italia, 17
Orario: 9.00/13.00

Le date di pubblicazione sono da considerarsi indicative e non di rigore. Il numero minimo di parole è pari a 20. Tutte le tariffe sono disponibili presso gli sportelli. Tutta la piccola pubblicità andrà pagata anticipatamente al momento dell'ordine. L'informativa sulla privacy è visibile in internet all'indirizzo http://annunci.quotidiano.net (anche gli annunci sono pubblicati allo stesso indirizzo). Gli annunci di ricerca di personale devono alla legge n. 903 del 9/12/77.

10 COMUNICAZIONI PERSONALI

A.A.A.A.A.A. FIRENZE BELLISSIMA signora molto sensuale, posto tranquillo molto disponibile senza fretta 0552342678 p.r.

A.A.A.A. LUCCA ZONA STAZIONE FERROVIARIA Alessandra assolutamente imperdibile, estrosa, passionale, incantevole massaggiatrice italiana. Trattamenti personalizzati PR 3463807824

11 MATRIMONIALI

VUOI AVERE UNA CONOSCENZA, UNA AMICIZIA, UN AMORE? NON RIMANERE DA SOLA/O. Telefona allo 3277726262 oppure invia un sms al 3313170051 con F(femmina) M(maschio), la tua età e la tua città, riceverai gratis 3 profili di persone che come te cercano di realizzare i loro sogni, massima serietà, astenersi coniugati. Meeting Arezzo

Francesco, 45 anni: cerco una donna appassionata di montagna per un futuro insieme. **Amarsi Per Sempre** - Cell. 392-2160908 - Tel. 055-2399079

Enrica, 52 anni: infermiera, cerca un uomo sorridente e sincero con cui condividere le gioie dell'amore. **Amarsi Per Sempre** - Cell. 392-2160908 - Tel. 055-2399079

Daniele, 69 anni: medico, amante delle cose semplici, cerco una compagna da amare. **Amarsi Per Sempre** - Cell. 392-2160908 - Tel. 055-2399079

Roberto, 73 anni: vedovo, cerca una donna da amare con dolcezza e simpatia. **Amarsi Per Sempre** - Cell. 392-2160908 - Tel. 055-2399079

Patrizia, 39 anni: cerco un uomo con veri sentimenti, stanca di persone prive di valori. **Amarsi Per Sempre** - Cell. 392-2160908 - Tel. 055-2399079

Ambra, 44 anni: cerco un uomo con il quale instaurare un rapporto di amicizia e confidenza che possa trasformarsi in qualcosa di più. Credo che l'amore debba nascere spontaneamente. Chiamami subito! **Amarsi Per Sempre** - Cell. 392-2160908 - Tel. 055-2399079

Mario, 60 anni: divorziato, medico, proprietario di una villa al mare. Vorrei condividerla con una donna semplice e simpatica. **Amarsi Per Sempre** - Cell. 392-2160908 - Tel. 055-2399079

Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

Uccisa dalla cocaina Spacciatore alla sbarra «Quella dose fu fatale»

Nel processo iniziato ieri dieci sono imputati di traffico di stupefacenti
Per il sospetto pusher accusa di morte come conseguenza di un altro reato

MONTECATINI TERME

È morta in un letto di ospedale, ormai priva di forze, stroncata ad appena vent'anni da un overdose di cocaina, ennesima vittima dei venditori di morte. La sua vicenda è venuta fuori soltanto adesso, nonostante il decesso risalga a giugno del 2024, ma una notizia del genere è sempre difficile da accettare. Sono passati nove mesi dalla prematura scomparsa di una giovane residente in Valdinievole, che tanto dolore ha causato ai suoi cari, e ieri, nelle aule del tribunale di Pistoia, è iniziato il processo con rito abbreviato, dove sono imputate 11 persone. Si tratta di nove marocchini e due italiani: per quasi tutti l'accusa è di traffico di stupefacenti, mentre per uno l'accusa è di aver provocato la morte come conseguenza di un altro resto, la vendita della droga alla giovane. La madre della vittima si è costituita parte civile nel processo, rappresentata dall'avvocato Guido Cappabianca del Foro di Pistoia. Il procedimento si è già aperto con un rinvio di alcune settimane.



I carabinieri hanno condotto le indagini. In alto il pm De Gaudio

Una storia dolorosa, dove la giovane non ha trovato scampo e, adesso, i familiari di affidano all'autorità giudiziaria per ottenere una risposta. Se non fosse che uno degli imputati è finito sotto processo con l'accusa di aver provocato la morte della ragazza con la droga venduta, sembrerebbe una delle tante storie legate al traffico di stupefacenti che con frequenza ritornano nelle aule di tribunale. La clientela che cresce, persone insospettabili che non possono più fare a meno dello stupefacente e tanti soldi nelle tasche dei pusher. L'ischemia e l'infarto miocardico acuto rappresentano le patologie più frequentemente descritte nell'abuso da cocaina, ma gli effetti di questa sostanza a livello cardiovascolare sono molti e complessi e possono determinare un ampio ventaglio di complicanze che vanno dalle sindromi coronariche acute alla dissecazione aortica, alla morte improvvisa per cause aritmiche.



Come dimostra il decesso di vari tossicodipendenti avvenuti negli ultimi anni, di droga si muore e chi la vende è responsabile di ciò che accade alla gente che assume le sostanze. In questo caso spetterà all'autorità giudiziaria stabilire l'effettivo svolgimento dei fatti.

Daniele Bernardini

© RIPRODUZIONE RISERVATA

UNA STORIA DOLOROSA

La madre della vittima si è costituita come parte civile nel procedimento

Monsummano Terme

Forum con Anci su turismo e accoglienza

Sono 97 a Monsummano gli operatori turistici, a cui poi si aggiungono eventuali altri addetti ai lavori come guide o agenzie di viaggi, che l'assessorato al turismo del Comune di Monsummano ha invitato alla giornata di approfondimento dal titolo 'L'Istat e l'imposta di soggiorno, cosa fare per fare meglio', organizzata grazie alla collaborazione dell'Anci Toscana, che si terrà oggi a Villa Martini.

Durante la giornata, che è stata divisa in due parti specifiche per gruppo di interessati, saranno approfonditi i temi, tra gli altri, sugli adempimenti necessari sul riconoscimento degli ospiti, le comunicazioni alla questura, le identificazioni. La scaletta vede due sessioni di formazione distinte, al mattino sarà la volta del personale del Comune, quindi ufficio turismo, Suap, polizia punicipale, tributi, nel pomeriggio invece spazio alle associazioni di categoria e agli operatori economici del settore turistico del territorio. La formazione sarà svolta da Sonia Pallai, responsabile per il turismo di Anci Toscana, Luciano Benedetti, esperto di finanza locale collaboratore Anci Toscana e già dirigente Comunale, Alessandro Tortelli, direttore del Centro studi turistici di Firenze e Giovanni Fabbri, della società Gies.

AF

© RIPRODUZIONE RISERVATA

MONTECATINI TERME

Lampioni potenziati in via Garibaldi

Sono iniziati gli interventi di potenziamento dell'illuminazione notturna in piazza XX Settembre e via Garibaldi, nell'ambito del programma di miglioramento della sicurezza urbana.
Gli interventi sono realizzati con l'obiettivo di garantire un'illuminazione adeguata in tempi brevi. Data la natura urgente dei lavori, l'aspetto estetico è stato temporaneamente considerato secondario rispetto alla funzionalità. Si tratta, pertanto, di soluzioni provvisorie.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Medaglia di bronzo per il nostro pasticcere a Marina di Carrara

Miglior colomba d'Italia: al terzo posto Salzillo di Famiglia Desideri

MONTECATINI TERME

Medaglia di bronzo alla colomba innovativa di Giuseppe Salzillo, pasticciere dell'azienda dolciaria storica Famiglia Desideri, che ha realizzato una colomba 'Sangria Rivisitata', impasto rosso e frutti macerati nell'aroma alcolico alchermes al Campionato nazionale Miglior Colomba d'Italia organizzato dalla Federazione internazionale di pasticceria, gelateria e cioccolateria (Fipgc). Sono stati 100 i maestri pasticceri provenienti da tutte le regioni d'Italia che si sono messi in gioco.

La gara, svolta nell'ambito della Fiera del Tirreno Ct (in programma fino al 26 febbraio a Marina di Carrara), è consisita in una sfida riguardante la realizzazione del dolce simbolo della Pasqua in due versioni: classica e innovativa. Il primo posto nella categoria classica va a Luigi Barbagallo, pastry chef di San Mango D'aquino, Catanzaro. Medaglia d'argento al maestro pasticciere Raffaele Romano, di Solofra, Avellino, mentre il terzo posto va a Nicola Zanella, pasticcere ventisettenne originario di Pederobba, Treviso. Nella categoria innovativa Roberto Moreschi, maestro pasticciere di Chiavenna, Sondrio, vince la medaglia d'oro con una colomba al caffè e cioccolato al limone. Il secondo posto del podio è stato conquistato dal giovane pasticciere di Palestrina, Roma, Mattia Buffolo. Mattia ha realizzato una colomba allo zafferano arricchita da uva cilentana macerata nel moscato d'Asti e cioccolato bianco. Il terzo, a Salzillo.



Il pasticcere Giuseppe Salzillo lavora presso la storica azienda dolciaria di Montecatini Famiglia Desideri

«I numeri – commenta Matteo Cutolo, presidente Fipgc – parlano da soli, grande partecipazione e professionalità indiscutibile. Questo dolce, uno dei grandi lievitati della tradizione italiana, è stato protagonista di un evento che ha visto riunirsi i migliori interpreti di questa specialità. Con due categorie e così tanti concorrenti in gara, non è stato facile per la giuria selezionare i vincitori».

Giovanna La Porta

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

CARRARA

Tirreno Ct e Balnearia, gran finale I visitatori sono stati 56mila

Premiati ieri i migliori artigiani del food, dai pasticceri agli chef stellati

Il 10,5% degli espositori della Tirreno Ct era apuano

Carrara Sono stati 56mila, secondo gli organizzatori, i visitatori della Tirreno Ct e di Balnearia, l'accoppiata che costituisce la fiera dell'ospitalità italiana che si è chiusa ieri al CarraraFiere. Il successo della fiera conferma l'importanza del turismo come volano economico del Belpaese: il settore nel 2024 è cresciuto del 2, 5% rispetto al 2023, con oltre 458 milioni di presenze stimate.

Gli ori

Quella di ieri è stata la giornata delle premiazioni dei migliori artigiani dalle cui abili mani vengono creati pane, colombe, e cioccolato, insigniti dei riconoscimenti Federazione internazionale di pasticceria, gelateria e cioccolateria. È stato anche il giorno della consegna delle targhe Michelin 2025 a 44 ristoranti toscani, ovvero ai ristoratori che quest'anno hanno ricevuto l'ambita stella; tra di loro c'è anche la Locanda de Banchieri di Fosdinovo insieme a quattro ristoranti di Forte dei Marmi, Lux Lucis, La Magnolia, Bistrot e Lorenzo e Lunasia di Viareggio. E il Piccolo Principe, ancora viareggino, che di stelle ne ha ottenute due. La Toscana nel 2025 è al terzo posto per numero di ristoranti stellati Michelin, dopo Lombardia e Campania.





A sinistra, chef alla Tirreno Ct A destra gli stand di Balnearia

Gli espositori

Alla Tirreno Ct sono arrivati espositori da 70 province di 17 Regioni, e tre dall'estero, dato che conferma la dimensione nazionale dell'evento. La parte del leone va alla Toscana, regione dalla quale proviene il 38% delle aziende. Segue la Lombardia, con il 16%. Terzo gradino del podio condiviso da Veneto e Emilia Romagna, entrambe al 9, 5%. Liguria e Piemonte si attestano al 4, 5% ciascuna e a seguire tutte le altre. Per ciò che riguarda le province, Massa-Carrara, dalla quale proviene il 10,5% degli espositori, si conferma prima in questa classifica; a seguire Lucca, con l'8% e terze a pari merito Pisa e Firenze con il 6% degli espositori. Fuori dalla Toscana, le prime sono Treviso, al 4%, e La Spezia, con il 3%.

Mondo mare

Ieri c'è stata anche la chiusura di Balnearia che si è confermata la fiera anche delle politiche di gestione del settore attorno a cui ruota l'economia del mare. Tanti sono stati gli appuntamenti organizzati all'interno dell'esposizione dedicata alla spiaggia e al turismo balneare. A chiudere il calendario degli approfondimenti è stato il convegno organizzato nel pomeriggio di mercoledì da Cna Massa-Carrara e Toscana dal titolo "La Toscana per una visione del futuro. Nuovo testo Unico del turismo", dove è stata ampiamente illustrata la legge regione Toscana n. 61 del 31 dicembre2024 entrata in vigore a gennaio e che rappresenta una semplificazione della governance del comparto. Al convegno di Cna ieri ha partecipato anche l'assessore all'economia e al turismo della regione Toscana, Leonardo Marras, che ha illustrato i punti salienti della legge con la quale la Regione ha disciplinato il turismo nella sua interezza «senza tralasciare nessuno». L'appello degli addetti ai lavori è stato rivolto alle istituzioni e alle amministrazioni perché facciano l loro parte nel creare le condizioni "locali" per lo sviluppo del turismo.

8 Marzo, eventi al via da lunedì

Ricco il programma: si parte con una conferenza sull'Antica Roma

La tradizionale premiazione "Carrara celebra le sue donne" si terrà sabato 8 alle 10 al Ridotto degli Animosi

Carrara Prima, durante e dopo l'8 marzo sono numerosi gli eventi organizzati in città in occasione della giornata internazionale della donna. Sabato 8 marzo alle 10 al Ridotto degli Animosi di piazza De André il Comune assieme alla commissione 'Progetto donna per le pari opportunità' organizza il tradizionale appuntamento con 'Carrara celebra le sue donne' durante il quale sarà assegnato uno speciale riconoscimento a donne nate o legate alla città di Carrara che si sono particolarmente distinte in ambito artistico, scientifico, culturale, sociale, sportivo.



Lo spettacolo L'Attesa di Valeria Magrini con Asia Galeotti andrà in scena al Ridotto degli Animosi a ingresso gratuito sabato 8 alle 18

Al mudaC di via Canal del Rio gli eventi legati alla festa delle donne cominceranno già lunedì 3 marzo quando, a partire dalle 17, Stefano Genovesi, direttore del Museo del Marmo e dell'Area archeologica di Fossacava, terrà una conferenza sul tema 'Cornelia, Cleopatra e le altre. La donna nel mondo romano'.

Sempre al mudaC, sempre alle 17, ma venerdì 7 marzo Sandra Landi presenterà il suo libro 'Un'altra storia. Biografie imperfette'. Per l'occasione la storica dell'arte Lara Conte modererà l'incontro con l'autrice, che collabora con le maggiori case editrici nazionali ed è tradotta in spagnolo e tedesco.

Sabato 8 marzo alle 18 al Ridotto degli Animosi sarà in programma lo spettacolo a ingresso gratuito 'L'attesa' di Valeria Magrini con Asia Galeotti.

A partire da giovedì 6 fino a sabato 15 marzo, invece, il Centro antiviolenza 'Donna chiama donna' proporrà, con l'assessorato alle Pari opportunità e il patrocinio del Comune di Carrara, nell'atrio di palazzo Civico una mostra degli elaborati contro la violenza sulle donne realizzati dalle studentesse e dagli studenti del liceo artistico 'Gentileschi' di Carrara. Sempre il centro antiviolenza organizzerà martedì 11 alle 16 in via Eugenio Chiesa un Flashmob contro la violenza sulle donne.

Alla Fondazione

Oggi il libro "Bentornata Carrarese"

Appuntamento da non perdere, per gli sportivi, oggi pomeriggio alle 18 alla Fondazione Cassa di Risparmio di Carrara, dove si terrà la presentazione del libro "Bentornata Carrarese", dedicato alla storica promozione degli azzurri in serie B. L'iniziativa è promossa dall'Associazione Sportiva Dilettantistica Carrara New Generation.

Il libro è stato curato da Carlo Fontanelli, Marco Fontanelli e da Gualtiero Magnani, quest'ultimo già autore dei volumi "Cuore Azzurro", sul centenario della Carrarese, e sui quattro azzurri campioni olimpici a Berlino.

L'ex ministra a Cà Michele. La sindaca Arrighi ribadisce il valore di essere declinata al femminile

Livia Turco: non dobbiamo assuefarci, ma combattere

Il titolo dell'evento era "Per una politica al servizio di tutti e di tutte"

Carrara "Per una politica al servizio di tutti e di tutte" è l'iniziativa a Ca' Michele martedì e che ha visto protagonista Livia Turco, già alla guida dei ministeri di salute e solidarietà; al tavolo dei relatori, la sindaca di Carrara Serena Arrighi e la segretaria provinciale del Pd, Elisabetta Sordi. Presenti anche la vicesindaca Roberta Crudeli e un folto pubblico. Organizzato dalle Donne Dem, l'incontro ha preso il via con l'introduzione di Ivana Bertonelli, che ha voluto ricordare come anche l'attuale premier Giorgia Meloni sia potuta diventare presidente grazie alle lotte portate avanti dalle donne negli anni. «Il volersi far chiamare "presidente", al maschile, è un attacco ai diritti delle donne – ha aggiunto - . Alcune delle riforme di questo governo sono discriminanti e rimettono in discussione i diritti delle donne e delle persone non etero. Meloni ha tacciato le femministe di ideologismo. Ma le donne sono quelle che si laureano prima e quando fanno i concorsi pubblici li vincono. Le donne non sono però ai vertici delle società partecipate, né delle aziende. C'è quindi ancora bisogno di femministe? Sì, ora più che mai».



Un momento dell'incontro organizzato a Cà Michele dalle Donne Dem

«Ci portiamo dietro un retaggio dal passato che non riusciamo a scardinare – ha proseguito la segretaria Sordi - ossia la differenza di genere. È stato fatto tanto lavoro per far sì che le donne ricoprano ruoli apicali, ma c'è ancora molta strada da compiere». «Livia è una presenza importante anche per il nostro territorio – ha commentato Serena Arrighi - Io sono la "sindaca" di Carrara, con la "a" finale. A volte il chiamare sindaco con declinazione maschile può essere tagliente. Oggi rilevo però un problema di partecipazione femminile alla cosa pubblica. Le donne devono occuparsi di tutti i temi, evitando di lasciare il nostro futuro in una sola visione del mondo. Non possiamo lasciare il mondo in mano agli uomini». «Di fronte a questo periodo storico sconvolgente bisogna combattere e non smarrirsi – afferma Livia Turco - Abbiamo battaglie importanti in corso: la pace, l'Europa, i diritti sociali. Ma prima di tutto dobbiamo fare la scelta che è quella di continuare a combattere per non assuefarci a ciò che sta succedendo. Se ci deve essere un punto da cui ripartire per far ripartire la sinistra, credo che il lavoro sia quello di costruire un legame con la gente».

D.D.F.

Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

LUNIGIANA

Più di mille donazioni nel 2024, si torna ai livelli pre pandemia da Covid

Sangue I Fratres pontremolesi nella top 5 della classifica toscana

di Riccardo Sordi

Pontremoli Mille grazie, anzi, ancora di più: 1.016 volte grazie. Tante sono state le donazioni di sangue fatte nel 2024 dai donatori del Gruppo Fratres di Pontremoli, dato considerevole, basti pensare che il gruppo pontremolese è tra i primi cinque in tutta la Toscana, e che permette ai Fratres del "Campanone" di ritornare sopra quota mille, livello che non veniva raggiunto da prima della pandemia da Covid.

Meriti a tutti

Il presidente del sodalizio, Armando Mastroviti divide i meriti con tutti i componenti del consiglio direttivo e con tutti i donatori: «È stato un grande lavoro di squadra – sottolinea – Tanto di questo straordinario risultato è dovuto all'impegno di chi compone il consiglio direttivo». Esso è entrato in carica a febbraio ed è stato rinnovato con cinque figure nuove sulle 11 complessive che lo vanno a comporre. «E "i nuovi" si sono subito ben calati nella realtà, dandoci una notevole mano e portando nuova linfa e entusiasmo. Penso, ad esempio, al capogruppo Alessandro Bertolini e al vice Roberto Tortorino che hanno stimolato i donatori a recarsi al Centro trasfusionale dell'ospedale assieme al prezioso supporto di Gaia Albertosi per il gruppo il Servizio civile, con messaggi Sms o WhatsApp».



Sopra alcuni membri del Consiglio direttivo dei Fratres di Pontremoli

Invito alla lettura

Per gli studenti del Progetto Scuola 2030

Casse di risonanza

A questo si è aggiunta l'iniziativa dell'aperitivo con i giovani; poi le storiche attività di proselitismo, come le iniziative all'interno delle scuole, e «stiamo utilizzando sempre di più i canali social per avvicinare i giovani. E devo dire che sta funzionando "alla grande". Vorrei sfatare il mito negativo dei giovani disinteressati e lontani dal mondo del volontariato: per i Fratres si sono dimostrati molto attenti e sensibili».

L'obiettivo

Si è trattato, insomma, di un'opera di adesione che ha funzionato bene: dal 31 dicembre i Fratres possono contare su 59 donatori in più che compongono una bella squadra di 659 donatori complessivi. Tornando ai numeri delle donazioni, si può dire che esse si suddividono in 805 donazioni di sangue, 209 di plasma e due di multicomponenti. Il mese record è risultato essere dicembre (con 108 donazioni) ma anche giugno e luglio, mesi spesso "difficili" perché coincidono con la vacanze estive, hanno superato le tre cifre: giugno 102 e luglio 100 netti. Non si è comunque mai andati sotto quota 60 donazioni mensili, e l'andamento dimostra una buona "spalmatura" della donazione nel corso dell'anno.

Generosi al top

Il record va a Maria Laura Accaputo, 12 donazioni nel 2024 (non se ne possono fare più di una al mese), la donatrice più attiva, mentre sul versante maschile tocca quota 10 Giovanni Bellandi, che nel corso dell'anno ha raggiunto le 100 donazioni nella sua storia di donatore. E a proposito di cifre tonde, nel corso del 2024 un altro storico membro della famiglia dei Fratres, Domenico Bertoli, ha festeggiato la sua 200ª donazione con la tradizionale festa sociale a cui hanno partecipato oltre 150 persone. Insomma un'annata record ma per i Fratres il cammino non si ferma certo qui: hanno voglia di conferme e, se possibile, di superarsi. Anche perché il prossimo anno il sodalizio festeggia i suoi 70 anni di storia.

E ci sono anche i record tutti personali C'è chi ha raggiunto quota 200 "prelievi" con grande festa

Pontremoli in lutto per Armano, il carabiniere che amava la terra

Era stato in servizio a Licciana Nardi. Se n'è andato a 64 anni



Armano Ferrari
Carabinieri in pensione, amava il lavoro nei campi
Aveva 64 anni

Pontremoli C'è grande commozione in tutta la città e la Lunigiana per la scomparsa di Armano Ferrari: aveva 64 anni e se n'è andato dopo un breve periodo di malattia.

Ferrari era da qualche anno in pensione, ma prima della quiescenza, era stato sottufficiale dell'Arma dei carabinieri: era stato in servizio nella stazione di Licciana Nardi.

Nel corso degli anni si è distinto, oltre che per le sue indubbie qualità di rappresentante delle forze dell'ordine, anche per le proprie qualità personali; riservato, affabile con i colleghi come con i semplici cittadini, incarnava le qualità del carabiniere al servizio dello Stato e nel contempo vicino alla gente.

Sono in molti a ricordarlo per il suo carattere disponibile, sempre orientato verso la risoluzione delle questioni.

È stato quindi un militare di grande esperienza e disponibilità, maturata anche grazie alle diverse missioni internazionali. Al suo lavoro nelle forze dell'ordine, univa la passione per la natura e per il lavoro nei campi. Era infatti orgoglioso della sua attività agricola e dei prodotti maturati grazie al suo impegno.

I funerali si terranno oggi a partire dalle 15, la cerimonia sarà nel Duomo con i suoi ex colleghi e tutta la cittadinanza che si stringeranno attorno al dolore della moglie Michela, degli adorati figli Chiara e Giorgio, la sorella Anna e di tutti i parenti e amici.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Miele della Lunigiana, sono venti anni di Dop Grande festa con premi alla Tirreno Ct

La Tirreno Ct, la fiera di chi prende i turist per la gola, che si è chiusa ieri a CarraraFiere, ha festeggiato i 20 anni della Dop del Miele della Lunigiana e della Dop dell'Olio Extravergine di Oliva di Lucca.

A consegnare il riconoscimento per l'importante traguardo raggiunto sono stati il vice presidente della Camera di Commercio Toscana nord ovest, Rodolfo Pasquini, e Daniele Caldana, direttore della Tirreno Trade. È stata presentata la storia delle due denominazioni a cura di Fabio Venè, presidente del Consorzio di Tutela del Miele della Lunigiana, e Matteo Binazzi, direttore Confagricoltura Lucca.

La Lunigiana, la Lucchesia e la Versilia vantano una tradizione agricola che affonda le radici nei secoli e che, grazie al lavoro instancabile dei produttori e al riconoscimento Dop, ha saputo mantenere alta la qualità e l'unicità dei suoi prodotti. Il miele e l'olio non sono solo eccellenze agroalimentari: sono testimoni di un legame profondo con la terra e ambasciatori del nostro saper fare nel mondo.



La Camera di Commercio della Toscana nord ovest crede nel valore delle denominazioni di origine come strumenti di tutela, promozione e sviluppo, e supporta i produttori locali a incentivare la qualità e l'innovazione e sostiene iniziative che mettono al centro le eccellenze del territorio, come Il Desco e il Terre di Pisa Food and Wine Festival.

Domenica di gusto con Slow Food

Pontremoli, kermesse del cibo buono e sano con degustazioni e show culinari

Quando

Si svolgerà domenica dalle 9,30 in piazza della Repubblica a Pontremoli

Pontremoli È tutto pronto per il debutto di Verso il Mercato della Terra, nuovo format Slow Food International che animerà piazza della Repubblica domenica. Organizzato dalla neonata associazione omonima guidata da Clara Cavellini, prenderà il via alle 9,30 e accompagnerà i visitatori per l'intera giornata con un programma per valorizzare le eccellenze della Lunigiana e della provincia di Massa Carrara.

Alle 10,30, si terrà una tavola rotonda: dopo i saluti del sindaco Jacopo Ferri, interverranno: Gianrico Fabbri, presidente regionale Slow Food; Matteo Podenzana, presidente della Condotta Slow Food LuniApua; Maria Pia Elia, Andreina Micheli e Davide Angella della Pro Loco Mani e Menti; Leandro Ventura, direttore dell'Istituto per il mantenimento del patrimonio immateriale del ministero dei Beni culturali; Giovanni Venegoni, project manager del Geoportale della Cultura alimentare, e il direttivo dell'Aps Mercato della Terra. A seguire, Paolo Junior Mancini presenterà il suo libro, "Vita contadina e diritti economico-sociali", per poi lasciare spazio al buffet di degustazione offerto.



A destra, il testarolo, uno dei Presidi Slow Food della Lunigiana

Protagonisti saranno i Presìdi Slow Food: il testarolo artigianale di Pontremoli, l'agnello di Zeri e la Marocca di Casola – fino a specialità più o meno conosciute. Si potranno scoprire: la mela rotella, la cipolla di Treschietto, formaggi di capra, mucca e pecora di razza, mortadella, olio e miele Dop, vini autoctoni. Il pomeriggio sarà dedicato alla tradizione culinaria con dimostrazioni di cottura nei testi: testaroli croccanti e le torte d'erbi, grazie alla collaborazione tra Slow Food LuniApua, Dario Ballestracci di Testarolando e Caterina Sarti con la sua azienda agricola. Questa prima edizione segna l'inizio di un appuntamento mensile che punta a diventare l'8° Mercato della Terra Slow Food della Toscana.

Francesca Fontana

Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

Recupero di terreni incolti Ecco il nuovo sportello

Strategia. Il servizio promosso dalla Regione per le Associazioni fondiarie
Un punto di riferimento rivolto a chi vuole investire nelle aree da rilanciare

SONDRIO
MONICA BORTOLOTTI

Un centro di assistenza per contrastare l'abbandono dei terreni agricoli e forestali. Si chiama "Sportello Associazioni fondiarie", il nuovo servizio promosso dall'assessorato regionale all'Agricoltura, Sovranità alimentare e Foreste, Alessandro Beduschi in risposta al fenomeno della polverizzazione fondiaria che grava soprattutto sulla gestione delle foreste e delle aree agricole di montagna.

«Parliamo di terreni di piccola dimensione, per i quali spesso è difficile risalire al proprietario – spiega l'assessore -. Una condizione che impedisce l'accesso e la gestione delle terre boscate, dei pascoli e accelera l'abbandono delle aree agricole». Dove il territorio non è gestito aumenta il rischio di dissesto idrogeologico e di incendio, a scapito della cura e della valorizzazione del territorio.


L'obiettivo è contrastare l'abbandono dei terreni agricoli e forestali

I dati

Gli ultimi dati disponibili evidenziano come in Italia circa il 37% delle foreste non sia gestito, ma il dato potrebbe essere sottostimato. In Lombardia boschi e foreste occupano oltre 618.000 ettari: un quarto del territorio regionale. Un patrimonio cresciuto in un secolo di quasi il 45%, costituito da 145 milioni di metri cubi di legname e che aumenta di 3 milioni di metri cubi l'anno. Il bosco è anche un fattore di crescita economica. Il numero delle imprese boschive iscritte all'Albo regionale è aumentato: 325 nel 2024, pari al + 70% rispetto al 2009. Complessivamente contano oltre 1.600 addetti, in buona parte altamente formati, il cui lavoro contribuisce alla stabilità del territorio. In Valtellina le imprese boschive sono 45 con 197 operatori.

«L'obiettivo è restituirli a una gestione economicamente produttiva»

In questo contesto rivestono un ruolo particolarmente importante le Associazioni fondiarie che raggruppano proprietari che assegnano loro l'amministrazione delle terre e promuovono la gestione sostenibile e attiva del territorio vedendo, tra l'altro, l'impegno diretto dei cittadini e delle amministrazioni locali.

Lo sportello si propone dunque come punto di riferimento per chi vuole investire nel recupero della terra e nella gestione attiva del territorio, anche per fornire assistenza giuridico-fiscale a chiunque le voglia attivare. «Con questo servizio - afferma Beduschi - vogliamo offrire uno strumento concreto per recuperare terreni incolti e frammentati, restituendoli a una gestione produttiva ed economicamente sostenibile».

Le Associazioni fondiarie, riconosciute dalla normativa regionale, permettono ai proprietari di unire le forze per recuperare e valorizzare terreni non più coltivati, incentivando l'attività agricola e forestale e contrastando il degrado del paesaggio. La Regione promuove questo modello come strumento per ricostituire unità produttive sostenibili e favorire il rilancio delle imprese agricole locali, anche grazie alla capacità di coinvolgere attivamente nella gestione sostenibile ed attiva del territorio anche cittadini e amministrazioni locali.

©RIPRODUZIONE RISERVATA


L'occasione per approcciare il settore vinicolo americano

Il mercato del vino negli Stati Uniti Il progetto della Bps

Webinar
Il punto sugli interscambi e sul Programma Wine Focus anche sulla terza VinitalyUsa a Chicago

Un aiuto per chi vuole approcciare il settore vinicolo americano. Si chiama Us Wine Market il progetto sviluppato dalla Banca Popolare di Sondrio in collaborazione con la Italian American Chamber of Commerce di Chicago. Un'iniziativa di accompagnamento personalizzato per la clientela di cui si è occupato il Servizio internazionale della Popolare.

La prima fase di questo percorso prevede un webinar in cui si parlerà del mercato del vino negli Stati Uniti, dei dati di interscambio con l'Italia e delle tendenze di settore. Inoltre, durante il seminario, previsto per lunedì 10 marzo dalle 16 alle 17,30, gli esperti di Coopération bancaire pour l'Europe, di cui la Popolare di Sondrio è banca associata di riferimento, presenteranno il Programma Wine, un progetto finanziato dall'Unione Europea che supporta il settore vinicolo e il turismo.

L'appuntamento sarà infine propizio per presentare la terza edizione di VinitalyUsa, il più importante evento enologico B2B italiano negli Stati Uniti che si terrà a Chicago il 5 e 6 ottobre di quest'anno, cui la clientela potrà partecipare a condizioni agevolate.

Il seminario verrà trasmesso come sempre tramite la piattaforma Webex, ma per la prima volta, le aziende interessate potranno seguirlo in presenza nella sede del Servizio internazionale a Sondrio, sul lungo Mallero, sfruttando l'opportunità di incontrare gli esperti della Camera di commercio Italiana a Chicago per una consulenza one to one.

La partecipazione al momento di confronto è gratuita, ma è necessario effetture l'iscrizione entro giovedì 6 marzo compilando l'apposito modulo a disposizione sulla piattaforma Business school al link: https://businessschool.popso.it.

Sempre nell'ambito del progetto US Wine Market, la Banca Popolare di Sondrio offre alle sue aziende clienti espositrici al Vinitaly Verona, in programma dal 6 al 9 aprile, la possibilità di incontrare i 23 buyers americani, interessati a conoscere nuove produzioni italiane da importare nel proprio Paese.

Per qualsiasi informazioni è possibile rivolgersi alle filiali della banca o direttamente al Servizio internazionale.
M.Bor.

È la miglior colomba innovativa Primo premio a Roberto Moreschi

Il concorso
Fatta a base di caffè e profumata al limone realizzata dal maitre patissier di Chiavenna

La miglior colomba d'Italia, in versione innovativa, è ancora una volta quella di Roberto Moreschi, pasticcere e contitolare del laboratorio artigianale di panetteria e pasticceria "Roberto pastry and bakery" di Chiavenna.

Il maitre patissier è uscito vincitore al concorso tenutosi lo scorso fine settimana alla Fiera del Tirreno Ct di Maria di Massa (Massa Carrara) per iniziativa della Fipgc, Federazione internazionale di pasticceria, gelateria e cioccolateria.

«Tre anni fa avevo vinto il primo premio con la colomba classica (e da allora il nome di Roberto Moreschi è decollato in tutta Italia e non solo, ndr) e quest'anno mi sono proposto con quella innovativa - dice Moreschi -. Ho voluto sperimentare e presentare un lievitato nuovo, fatto sempre con il mio lievito madre e ingredienti di prima qualità, ma a base di caffè e profumata al limone. Il caffè è un ingrediente che uso spesso, ma la variante al profumo di limone è piaciuta particolarmente, mi hanno detto che lo stacco fra il primo e il secondo posto in classifica è stato notevole. Sono molto contento: per la prossima Pasqua introdurrò anche questa nuova varietà di dolce, anche se in produzione limitata».

E non è tutto, perché Moreschi, con la moglie Debhora Contini e tutto il suo staff, è già pronto ad una nuova sfida: partecipare alle finali di Bari di "Divina colomba", altro concorso per lui immancabile, che si terranno l'11 marzo.

«Anche qui ho superato una selezione arrivando fra i primi 15 con la colomba classica e fra i primi 10 con quella al cioccolato innovativa su 270 partecipanti - dice il pasticcere -, sono già molto soddisfatto e desideroso di capire quanto piacerà la colomba a impasto scuro che ho proposto e di cui ora, non voglio svelare del tutto la composizione. È molto particolare e, anche questa, vorrei poi produrla per Pasqua in edizione limitata».

Poi, a fine marzo, immancabile la presenza dello staff di "Roberto pastry and bakery" a "Regina colomba" di Milano, altro concorso cult del settore, che fa il paio con "Re panettone".

E sempre a proposito di panettoni, per non farsi mancare niente, Roberto Moreschi ha già superato la prima selezione per accedere alla Coppa del mondo di panettone del 2026, che si tiene ogni due anni.

«Si è svolta a fine gennaio al Sigep di Rimini - dice Moreschi -, ne seguiranno altre quattro in diverse location italiane, poi, nel gennaio 2026 si terrà la finale italiana e nel novembre successivo quella internazionale. Io ci sono anche qui col panettone classico».

Nel mentre, nel laboratorio di Betta, già ci si predispone al superlavoro pasquale che prevede la produzione di più linee di colombe. Dalla tradizionale, alle innovative al pistacchio, al cioccolato, all'albicocca liquida con due tipi di cioccolato, al caffè, al caffè con profumo di limone.
Elisabetta Del Curto



Roberto Moreschi primo alla Fiera del Tirreno


La soddisfazione dopo il primo posto

Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

GUSTO | PASTICCERIA

La pasticceria | Questa mousse fu definita «una festa degli Dei»

La specialità ritrovata: la ricetta

Il favoloso crêmet d'Anjou



Come resistere alla sua soffice semplicità e alla sua romantica forma a cuore? Persino Curnonsky ne rimase irretito e nel 1921 il grande critico, nella guida gastronomica dell'Anjou (antica provincia fracese che oggi fa parte del Maine-et-Loire, e dunque è una perla della Valle della Loira). Descrisse il crêmet d'Anjou, specialità di quelle terre, una festa degli dei, localizzandolo a Saumur e ad Angers e commentando così: «Nessuna panna montata può eguagliare questa piccola mousse profumata, cremosa e leggera».

La storia

Se il racconto predominante ascrive la riscoperta di questo aereo dessert a Marie Reneaume, giovane cuoca originaria di Aubiers che nel 1890 lo riportò di moda. Dovendo improvvisare un dolce con soli albumi e panna, stando ai documenti degli archivi dipartimentali di Angers, venne proposto in un pranzo offerto dall'albergatore Ciret nel 1702, poi nel 1704 in un altro servito dal collega Chartier. All'epoca figurava con la dizione di «formaggio cremoso». Il termine crêmet comparve nel 1741-1743 (nei resoconti delle spese per i pasti forniti al municipio). Protagonista dolce dei banchetti offerti dal comune alla fine dell'Ancien Régime, il crêmet cadde in oblio sino alla fine del XIX secolo. Oggi il suo recupero è merito anche di un'insegnante, Sophie Reynouard, che gli ha dedicato un libro e che ha ripristinato, collaborando con un'artigiana locale, gli stampi a cuore bucherellati (il dessert deve scolare come fosse una ricotta).

La ricetta

Ed ecco cosa occorre per la ricetta della Reynouard per 4 persone: 120 g di albumi a temperatura ambiente; 240 g di panna fresca molto fredda; 50 g di zucchero di canna integrale liquido; qualche goccia di succo di limone; 1/2 bacca di vaniglia; 4 stampi a cuore; 4 garze sterili 20x20cm.

La preparazione

Montare gli albumi in una ciotola a neve. Aggiungere qualche goccia di succo di limone. In un'altra ciotola più grande mettere la panna. Aggiungere lo zucchero liquido e raschiare dentro mezzo baccello di vaniglia. Montare bene fermandosi appena prima che diventi burro. Incorporare gradualmente gli albumi alla panna senza smontarli.

Posizionare la garza aperta sullo stampo e versare sopra un cucchiaio di crema: in questo modo la compressa verrà spinta all'interno dello stampo e sarà possibile correggerne il posizionamento. Riempire lo stampo fino all'orlo e lisciare la superficie. Chiudere la garza sulla crema per evitare che questa penetri nel fondo della vaschetta. Disporre gli stampi su un vassoio e coprirli con pellicola trasparente. Lasciare in frigo a riposare preferibilmente il giorno prima per il giorno dopo.

Al momento di servire, aprire la garza. Appoggiare un piatto e tenendo ferma con due dita la garza, estrarre il dolce dallo stampo. Quindi togliere la garza e guarnire con un coulis di frutti rossi. Il crêmet d'Angers si differenzia dal questo per l'aggiunta di formaggio fresco di fattoria montato. Mentre il crêmet des Alpes è simile quello d'Anjou, ma prevede un goccio di liquore genepì nella panna montata.

Errica Tamani

© RIPRODUZIONE RISERVATA

L'evento | 100 pasticceri si sono contesi il titolo

«Miglior Colomba d'Italia»: vince il pastry chef Luigi Barbagallo



Sono stati 100 i maestri pasticceri provenienti da tutte le regioni d'Italia in gara al Campionato nazionale «Miglior Colomba d'Italia» organizzato dalla Federazione internazionale di pasticceria, gelateria e cioccolateria (Fipgc). La gara, svolta alla Fiera del Tirreno Ct (Marina di Carrara - Massa e Carrara), è consisita in una sfida riguardante la realizzazione del dolce simbolo della Pasqua in due versioni «Classica» e «Innovativa». Il primo posto nella categoria classica va a Luigi Barbagallo, pastry chef di San Mango D'aquino, Catanzaro.
Medaglia d'argento al maestro pasticciere Raffaele Romano, di Solofra, Avellino, mentre il terzo posto va a Nicola Zanella, pasticcere ventisettenne originario di Pederobba, Treviso.

Nella categoria innovativa Roberto Moreschi, maestro pasticciere di Chiavenna, Sondrio, vince la medaglia d'oro con una colomba al caffè e cioccolato al limone. Il secondo posto del podio è stato conquistato dal giovane pasticciere di Palestrina, Roma, Mattia Buffolo. Mattia ha realizzato una colomba allo zafferano arricchita da uva cilentana macerata nel moscato d'Asti e cioccolato bianco. Medaglia di bronzo alla colomba innovativa di Giuseppe Salzillo, pasticciere di Montecatini Terme, Pistoia, che ha realizzato una colomba 'Sangria Rivisitatà, impasto rosso e frutti macerati nell'aroma alcolico alchermes.

«I numeri - commenta Matteo Cutolo, presidente Fipgc - parlano da soli, grande partecipazione e professionalità indiscutibile. Questo dolce, uno dei grandi lievitati della tradizione italiana, è stato protagonista di un evento che ha visto riunirsi i migliori interpreti di questa specialità. Con due categorie e così tanti concorrenti in gara, non è stato facile per la giuria selezionare i vincitori. Abbiamo riscontrato in tutti i partecipanti un livello eccellente di preparazione e un grande amore per l'arte della pasticceria, e questo ci riempie di orgoglio».

Per il dolce «innovativo» ha vinto Roberto Moreschi

Red. Gusto

Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

Il miglior pane d'Italia è calabrese

Condividi By Redazione CDN 25 Febbraio 2025 La Calabria si conferma terra di eccellenza nel settore della panificazione. Antonio Milordo, chef panificatore originario di Acri, ha conquistato il gradino più alto del podio al Campionato Italiano della Panificazione, svoltosi presso il Tirreno CT di Marina di Carrara. La sua creazione, un pane tradizionale realizzato con lievito madre e farine di grano tenero, ha trionfato nella competizione che ha visto la partecipazione di trenta maestri provenienti da tutta Italia. Un successo nel segno della tradizione Milordo, con la sua vittoria, ha saputo coniugare sapientemente tradizione e innovazione, dimostrando come sia possibile raggiungere risultati straordinari attraverso una lavorazione attenta e rispettosa della materia prima. La giuria ha premiato l'equilibrio perfetto tra struttura, alveolatura e autenticità del suo pane, realizzato senza l'aggiunta di ingredienti estranei. Un riconoscimento che attesta ancora una volta l'eccellenza dell'arte bianca calabrese e la sua capacità di mantenere vive le caratteristiche di un prodotto che racchiude storia, cultura e manualità. Le altre categorie premiate Oltre al successo di Milordo, il campionato ha visto trionfare altri maestri panificatori nelle diverse categorie in gara. Rosa Raiola, di Torre del Greco, ha conquistato il primo premio nella categoria del pane innovativo, con un lievitato arricchito da fritto di pesce. Massimiliano Di Gennaro, di Tortoreto Lido, si è aggiudicato il premio per il dolce da forno, mentre Maria Grazia Frau, di Siniscola, ha vinto nella categoria del pane artistico, presentando un elaborato pane pintau, decorato con motivi pasquali. Un evento per valorizzare l'artigianato Il presidente della FIPGC, Matteo Cutolo, ha espresso grande soddisfazione per l'esito del campionato, sottolineando come la panificazione rappresenti un sapere artigianale di inestimabile valore, che merita di essere preservato e promosso. La crescente partecipazione a eventi di questo tipo testimonia la vitalità del settore e la passione che anima i maestri panificatori italiani. La Calabria si conferma terra di grandi maestri La vittoria di Antonio Milordo rappresenta un motivo di orgoglio per l'intera regione Calabria, che si conferma terra di grandi maestri dell'arte bianca. Un riconoscimento che premia la passione, la dedizione e la competenza di un professionista che ha saputo portare in alto il valore della panificazione artigianale, coniugando tradizione e innovazione.



a cura di AlMaPress

Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

Il gelato made in Italy vale quasi 5 miliardi di euro

askanews | martedì 25 Febbraio 2025 Coinvolge 39mila esercizi e 90mila addetti. Il focus a Tirreno CT Roma, 25 feb. (askanews) - Il gelato artigianale si conferma un'eccellenza del made in Italy e un pilastro dei consumi alimentari fuori casa. Secondo i dati elaborati dal Centro Studi Fipe-Confcommercio, il settore genera un volume d'affari di quasi 5 miliardi di euro, coinvolgendo oltre 39mila esercizi tra gelaterie, bar-gelaterie e gelaterie-pasticcerie, con più di 90mila addetti. Ed è un alimento che tende alla destagionalizzazione, con il 40% delle gelaterie che apre tutto l'anno, mentre oltre il 90% ha una stagionalità assai lunga che dura almeno otto mesi. Ma tra i problemi del settore c'è quello del reclutamento di personale. Il focus sul settore è stato fatto a Tirreno C.T., la kermesse che si concluderà domani (26 febbraio) a Carrarafiere, che ha visto la partecipazione dell'Associazione Italiana Gelatieri e della Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria e Cioccolateria con le loro sfide per la Coppa di Gelateria. Bene anche i gelati industriali. La produzione di gelati confezionati in Italia nel 2023 ha infatti riguardato un volume di 168.170 tonnellate per un valore di quasi 1,9 miliardi di euro (1.864 milioni di euro) con un consumo pro-capite di 2,14 kg. Nel periodo gennaio-settembre 2024 le vendite in Italia si sono attestate sui 3,3 miliardi di porzioni con una sostanziale tenuta rispetto al 2023. L'Italia è prima in Europa per produzione di gelati industriali per valore e al terzo posto in volume, dopo Germania e Francia. L'export del comparto ha raggiunto nel 2023 un volume di 80.400 tonnellate per un valore di 345 milioni di euro (Unione Italiana Food su dati Istat). L'Europa copre circa il 75% dei volumi e valori delle esportazioni (60.537 tonnellate e 257,3 milioni di euro). In generale, le destinazioni maggiori sono state Usa e Germania, entrambe con quote attorno ai 43 milioni di euro.



Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

Nasce la Confederazione italiana cuochi e artigiani per l'enogastronomia

Pubblicato il 25 febbraio 2025 Presentata la nuova realtà a Tirreno C.T., con Balnearia fino al 26 febbraio a Carrarafiere La ristorazione, volano della filiera agroalimentare e del turismo per il Paese, conta oltre 331mila imprese, con un valore aggiunto di 54 miliardi di euro e 1,4 milioni di lavoratori occupati. È il dato dell'ultimo rapporto del settore di FIPE che emerge dai padiglioni di Carrarafiere dove fino al 26 febbraio Tirreno C.T. e Balnearia attireranno migliaia di professionisti del settore. Tra i dati in rilievo quello relativo all'imprenditoria femminile, realtà sempre più consolidata nel settore della ristorazione e dei pubblici esercizi: sono infatti 95.870 le imprese condotte da donne, pari al 28.9% sul totale delle imprese attive. In testa ci sono bar e caffè (33.1%), quindi le attività di fornitura di pasti preparati (27.1%) e ristoranti e attività di ristorazione mobile (26.2%). Tra le regioni, quelle che registrano la crescita più marcata in questo senso sono la Valle d'Aosta, con il 36.3% sul totale nazionale, il Friuli-Venezia Giulia (34.8%) e l'Umbria (33.4%). I numeri del settore. A dicembre 2023 erano 331.888 le imprese della ristorazione, in leggera contrazione rispetto all'anno precedente (-1,2%). Di queste, 132.004 sono bar, 195.471 ristoranti, take away, gelaterie e pasticcerie e 3.703 aziende che offrono servizi di banqueting e catering. La Lombardia si conferma la prima regione per presenza di imprese del settore con una quota sul totale pari al 14,6%, seguita da Lazio (10,6%) e Campania (10,3%). In Toscana le imprese sono 22.037 ovvero il 6,6% del totale nazionale, in calo del 1,2% rispetto all'anno precedente. Una Confederazione che mette insieme cuochi e artigiani del gusto. Proprio nel primo giorno di fiera, con la partenza dei campionati internazionali tra cuochi, il Pentathlon e il Triathlon, è stata presentata la Confederazione Italiana Cuochi e Artigiani per l'Enogastronomia (CICA-E), una realtà nata per unire e valorizzare cuochi, artigiani, imprenditori e professionisti del settore enogastronomico italiano. La missione è promuovere e preservare l'eccellenza culinaria e artigianale italiana, supportando i professionisti in ogni fase della loro carriera e creando sinergie tra diverse competenze per affrontare le sfide e le opportunità del futuro favorendo la formazione e lo sviluppo professionale dei giovani, sostenendo la crescita dei professionisti attivi nel settore, salvaguardando l'evoluzione storica della gastronomia tipica come tesoro indispensabile grazie alla memoria e all'esperienza professionale dei "Veterani". 'Tra le nostre missioni c'è la valorizzazione delle eccellenze promuovendo concorsi, eventi e iniziative che celebrano la tradizione culinaria e artigianale italiana - spiega Fabio Tacchella, Coordinatore della neonata confederazione - crediamo fermamente che il successo del settore enogastronomico italiano, dipenda dalla capacità di collaborare ed innovare mantenendo vive le tradizioni che rendono la cucina italiana una delle più amate al mondo, La Confederazione rappresenta un punto di incontro per chi desidera contribuire attivamente alla crescita del settore, con iniziative mirate a promuovere competenze, innovazione e la cultura dell'eccellenza' Il Pentathlon e il Triathlon della cucina. La stessa Confederazione che ha dato vita per il terzo anno consecutivo alle due gare nelle quali si cimenteranno fino a mercoledì cuochi da tutto il mondo. In anteprima assoluta in Italia, il Pentathlon della cucina nasce per valorizzare le capacità professionali dei cuochi e dei commis di cucina nel lavoro di tutti i giorni. Ma che al tempo stesso vuole fare anche formazione tanto che fornisce in anticipo tutte le informazioni e il materiale necessario per allenarsi. Ideato dai professionisti del settore Fabio Tacchella, Giorgio Nardelli e dal patron di Tirreno C.T., Paolo Caldana, il Pentathlon prevede cinque prove, tra cui l'ultima nella quale gli sfidanti dovranno fare le spesa e acquistare almeno 5 ingredienti presso un droghiere messo a disposizione dall'organizzazione. Ogni ingrediente avrà un valore e il concorrente dovrà realizzare tre piatti per la giuria tecnica. Verrà valutato il tempo di realizzazione, la cura dell'impiattamento, il gusto e la pulizia della postazione. Per quanto riguarda il Triathlon, invece, è una gara che nasce su idea del Maestro siciliano Domenico Privitera per valorizzare le capacità professionali dei cuochi nel lavoro di tutti i giorni utilizzando la tecnica della cottura con il forno a microonde che deve prevalere nella preparazione della pietanza senza tradire la tradizione del gusto. In calendario lunedì la giornata dedicata agli Istituti Alberghieri, mentre gli chef internazionali si alterneranno nei giorni successivi fino alle finalissime di mercoledì 26 febbraio. Formazione e spettacolo a Tirreno C.T. In fiera presente anche la Scuola Tessieri con tante iniziative portate avanti dai più famosi professionisti del settore. La scuola per aspiranti cuochi avrà uno spazio dedicato animato da tanti momenti dimostrativi. Ampio spazio poi al mondo della pasticceria con la presenza sempre più forte della Federazione Italiana Pasticceria Gelateria Cioccolateria

Nasce la Confederazione italiana cuochi e artigiani per l'enogastronomia



a cura di AlMaPress

Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

A Marina di Carrara la miglior colomba d'Italia: la sfida di cento pasticceri a Tirreno Ct

foto «I numeri parlano da soli: grande partecipazione e professionalità indiscutibile. Questo dolce, uno dei grandi lievitati della tradizione italiana, è stato protagonista di un evento che ha visto riunirsi i migliori interpreti di questa specialità» di Redazione - 25 Febbraio 2025 - 17:12 I vincitori del premio "Miglior colomba innovativa" MARINA DI CARRARA - La Federazione Internazionale di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria (FIPGC) ha appena eletto i vincitori del Campionato Nazionale 'Miglior Colomba d'Italia' presso la Fiera del Tirreno Ct, in corso fino al 26 febbraio a Marina di Carrara (Massa-Carrara). Ben 100 migliori maestri pasticceri provenienti da tutte le regioni d'Italia si sono sfidati nella realizzazione del dolce simbolo della Pasqua in due versioni 'Classica' e 'Innovativa'. 'I numeri parlano da soli: grande partecipazione e professionalità indiscutibile. Questo dolce, uno dei grandi lievitati della tradizione italiana, è stato protagonista di un evento che ha visto riunirsi i migliori interpreti di questa specialità. Sottolinea Matteo Cutolo, Presidente FIPGC. Con due categorie e così tanti concorrenti in gara, non è stato facile per la giuria selezionare i vincitori. Abbiamo riscontrato in tutti i partecipanti un livello eccellente di preparazione e un grande amore per l'arte della pasticceria, e questo ci riempie di orgoglio'. Foto2 di 2 Il primo posto assoluto nella categoria classica va a Luigi Barbagallo, pastry chef di San Mango D'aquino, Catanzaro (CZ). L'ottima struttura e il bouquet aromatico di agrumi e vaniglia hanno letteralmente conquistato la giuria. A Luigi il merito di aver presentato un dolce che rispecchia rigorosamente tutti i canoni previsti dal disciplinare di produzione della colomba artigianale, con il solo inserimento di canditi d'arancia e copertura di glassa croccante. Medaglia d'argento al maestro pasticciere Raffaele Romano, di Solofra, Avellino (AV), mentre il terzo posto va a Nicola Zanella, pasticcere ventisettenne che si è già distinto in ambito internazionale, originario di Pederobba, Treviso (TV). Nella categoria innovativa Roberto Moreschi, maestro pasticciere pluripremiato di Chiavenna, Sondrio (SO) sbaraglia la concorrenza e vince la medaglia d'oro con una colomba al caffè e cioccolato al limone. 'Il sapore del caffè è deciso e spezza benissimo la freschezza e l'acidità del limone, creando un equilibrio perfetto' - questo il verdetto dei giudici. Il secondo posto del podio è stato invece conquistato dal giovane quanto esperto pasticciere di Palestrina, Roma, Mattia Buffolo. Mattia ha realizzato una colomba allo zafferano arricchita da uva cilentana macerata nel moscato d'Asti e cioccolato bianco. Il dolce ha saputo unire tradizione e innovazione in un connubio perfetto di sapori mediterranei. Medaglia di bronzo alla colomba innovativa di Giuseppe Salzillo, estroso pasticciere di Montecatini Terme, Pistoia (PT) che ha realizzato una colomba 'Sangria Rivisitata', impasto rosso e frutti macerati nell'aroma alcolico Alchermes, un'esplosione di freschezza e intensità che ha portato un tocco esotico alla tradizione pasquale. Fragranza, taglio, cottura, gusto, sofficità, alveolatura e creatività sono stati i criteri di valutazione della giuria formata da: Marinoni Cesare, Presidente Associazione Panificatori Milano, esperto Lievitista; Paolo Caridi, maestro pasticcere ed esperto lievitista, si definisce Food Innovator, fiero della sua terra Calabria ed entusiasta dei grandi lievitati da ricorrenza. È ad oggi un personaggio di spicco nel settore di pasticceria e lievitati; Ruggiero Carli, esperto lievitista e vincitore del Campionato Miglior Panettone del Mondo 2020 nella categoria Classico; Ciro Chiummo, pastry chef con esperienza ventennale a livello internazionale, formatore e membro dell'Academy di Irca Group. Campione del Mondo di Pasticceria e Gelateria 2020; Domenico Manfredi, Campione del Mondo del Panettone 2024, primo assoluto Miglior Colomba Ditalia 2024, Campione Italiano di Pasticceria; Marco Massi, noto maestro pasticcere e lievitista, giudice in numerosi concorsi di fama internazionale ed attualmente Direttore della scuola di formazione Arte Dolce di Rimini; Beatrice Volta, vincitrice del Campionato Miglior Panettone del Mondo FIPGC 2022 nella categoria Salato; Domenico Lopatriello, dell'equipe eccellenza italiana di pasticceria.



a cura di AlMaPress

Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

Miglior colomba d'Italia in Calabria, ma il terzo posto è veneto

REDAZIONE Sono stati 100 i maestri pasticceri provenienti da tutte le regioni d'Italia in gara al Campionato nazionale "Miglior Colomba d'Italia" organizzato dalla Federazione internazionale di pasticceria, gelateria e cioccolateria (Fipgc). La gara, svolta alla Fiera del Tirreno Ct (in programma fino al 26 febbraio a Marina di Carrara - Massa e Carrara, è consisita in una sfida riguardante la realizzazione del dolce simbolo della Pasqua in due versioni "Classica" e "Innovativa".Il primo posto nella categoria classica va a Luigi Barbagallo, pastry chef di San Mango D'aquino, Catanzaro. Medaglia d'argento al maestro pasticciere Raffaele Romano, di Solofra, Avellino, mentre il terzo posto va a Nicola Zanella, pasticcere ventisettenne originario di Pederobba, Treviso. Nella categoria innovativa Roberto Moreschi, maestro pasticciere di Chiavenna, Sondrio, vince la medaglia d'oro con una colomba al caffè e cioccolato al limone. Il secondo posto del podio è stato conquistato dal giovane pasticciere di Palestrina, Roma, Mattia Buffolo. Mattia ha realizzato una colomba allo zafferano arricchita da uva cilentana macerata nel moscato d'Asti e cioccolato bianco. Medaglia di bronzo alla colomba innovativa di Giuseppe Salzillo, pasticciere di Montecatini Terme, Pistoia, che ha realizzato una colomba 'Sangria Rivisitata', impasto rosso e frutti macerati nell'aroma alcolico alchermes. "I numeri - commenta Matteo Cutolo, presidente Fipgc - parlano da soli, grande partecipazione e professionalità indiscutibile. Questo dolce, uno dei grandi lievitati della tradizione italiana, è stato protagonista di un evento che ha visto riunirsi i migliori interpreti di questa specialità. Con due categorie e così tanti concorrenti in gara, non è stato facile per la giuria selezionare i vincitori. Abbiamo riscontrato in tutti i partecipanti un livello eccellente di preparazione e un grande amore per l'arte della pasticceria, e questo ci riempie di orgoglio".ANSA VENETO

Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

"Miglior Colomba d'Italia", medaglia d'argento a Romano

Ancora un riconoscimento per la pasticceria di Solofra Di Redazione - 25 Febbraio 2025 Tempo di lettura: < 1 minuto La Federazione Internazionale di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria (FIPGC) ha appena eletto i vincitori del Campionato Nazionale "Miglior Colomba d'Italia" presso la Fiera del Tirreno CT, in corso fino al 26 febbraio a Marina di Carrara (MS). Ben 100 migliori maestri pasticceri provenienti da tutte le regioni d'Italia si sono sfidati nella realizzazione del dolce simbolo della Pasqua in due versioni 'Classica' e 'Innovativa'. Nella categoria innovativa Roberto Moreschi, maestro pasticciere pluripremiato di Chiavenna, Sondrio (SO) sbaraglia la concorrenza e vince la medaglia d'oro con una colomba al caffè e cioccolato al limone. 'Il sapore del caffè è deciso e spezza benissimo la freschezza e l'acidità del limone, creando un equilibrio perfetto' - questo il verdetto dei giudici. Medaglia d'argento al maestro pasticciere Raffaele Romano, di Solofra, Avellino (AV), mentre il terzo posto va a Nicola Zanella, pasticcere ventisettenne che si è già distinto in ambito internazionale, originario di Pederobba, Treviso (TV).



a cura di AlMaPress

Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

Il gelato made in Italy vale quasi 5 miliardi di euro

Coinvolge 39mila esercizi e 90mila addetti. Il focus a Tirreno CT Roma, 25 feb. (askanews) - Il gelato artigianale si conferma un'eccellenza del made in Italy e un pilastro dei consumi alimentari fuori casa. Secondo i dati elaborati dal Centro Studi Fipe-Confcommercio, il settore genera un volume d'affari di quasi 5 miliardi di euro, coinvolgendo oltre 39mila esercizi tra gelaterie, bar-gelaterie e gelaterie-pasticcerie, con più di 90mila addetti. Ed è un alimento che tende alla destagionalizzazione, con il 40% delle gelaterie che apre tutto l'anno, mentre oltre il 90% ha una stagionalità assai lunga che dura almeno otto mesi. Ma tra i problemi del settore c'è quello del reclutamento di personale. Il focus sul settore è stato fatto a Tirreno C.T., la kermesse che si concluderà domani (26 febbraio) a Carrarafiere, che ha visto la partecipazione dell'Associazione Italiana Gelatieri e della Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria e Cioccolateria con le loro sfide per la Coppa di Gelateria. Bene anche i gelati industriali. La produzione di gelati confezionati in Italia nel 2023 ha infatti riguardato un volume di 168.170 tonnellate per un valore di quasi 1,9 miliardi di euro (1.864 milioni di euro) con un consumo pro-capite di 2,14 kg. Nel periodo gennaio-settembre 2024 le vendite in Italia si sono attestate sui 3,3 miliardi di porzioni con una sostanziale tenuta rispetto al 2023. L'Italia è prima in Europa per produzione di gelati industriali per valore e al terzo posto in volume, dopo Germania e Francia. L'export del comparto ha raggiunto nel 2023 un volume di 80.400 tonnellate per un valore di 345 milioni di euro (Unione Italiana Food su dati Istat). L'Europa copre circa il 75% dei volumi e valori delle esportazioni (60.537 tonnellate e 257,3 milioni di euro). In generale, le destinazioni maggiori sono state Usa e Germania, entrambe con quote attorno ai 43 milioni di euro.



a cura di AlMaPress

Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

Il gelato made in Italy vale quasi 5 miliardi di euro

AttualitàIl gelato made in Italy vale quasi 5 miliardi di euro Tags Il gelato made in Italy vale quasi 5 miliardi di euro 25/02/2025 Coinvolge 39mila esercizi e 90mila addetti. Il focus a Tirreno CT Roma, 25 feb. (askanews) - Il gelato artigianale si conferma un'eccellenza del made in Italy e un pilastro dei consumi alimentari fuori casa. Secondo i dati elaborati dal Centro Studi Fipe-Confcommercio, il settore genera un volume d'affari di quasi 5 miliardi di euro, coinvolgendo oltre 39mila esercizi tra gelaterie, bar-gelaterie e gelaterie-pasticcerie, con più di 90mila addetti. Ed è un alimento che tende alla destagionalizzazione, con il 40% delle gelaterie che apre tutto l'anno, mentre oltre il 90% ha una stagionalità assai lunga che dura almeno otto mesi. Ma tra i problemi del settore c'è quello del reclutamento di personale. Il focus sul settore è stato fatto a Tirreno C.T., la kermesse che si concluderà domani (26 febbraio) a Carrarafiere, che ha visto la partecipazione dell'Associazione Italiana Gelatieri e della Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria e Cioccolateria con le loro sfide per la Coppa di Gelateria. Bene anche i gelati industriali. La produzione di gelati confezionati in Italia nel 2023 ha infatti riguardato un volume di 168.170 tonnellate per un valore di quasi 1,9 miliardi di euro (1.864 milioni di euro) con un consumo pro-capite di 2,14 kg. Nel periodo gennaio-settembre 2024 le vendite in Italia si sono attestate sui 3,3 miliardi di porzioni con una sostanziale tenuta rispetto al 2023. L'Italia è prima in Europa per produzione di gelati industriali per valore e al terzo posto in volume, dopo Germania e Francia. L'export del comparto ha raggiunto nel 2023 un volume di 80.400 tonnellate per un valore di 345 milioni di euro (Unione Italiana Food su dati Istat). L'Europa copre circa il 75% dei volumi e valori delle esportazioni (60.537 tonnellate e 257,3 milioni di euro). In generale, le destinazioni maggiori sono state Usa e Germania, entrambe con quote attorno ai 43 milioni di euro.

Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

Il gelato made in Italy vale quasi 5 miliardi di euro

Dall'Italia e dal MondoIl gelato made in Italy vale quasi 5 miliardi di euro Tags Il gelato made in Italy vale quasi 5 miliardi di euro Di 25/02/2025 Coinvolge 39mila esercizi e 90mila addetti. Il focus a Tirreno CT Roma, 25 feb. (askanews) - Il gelato artigianale si conferma un'eccellenza del made in Italy e un pilastro dei consumi alimentari fuori casa. Secondo i dati elaborati dal Centro Studi Fipe-Confcommercio, il settore genera un volume d'affari di quasi 5 miliardi di euro, coinvolgendo oltre 39mila esercizi tra gelaterie, bar-gelaterie e gelaterie-pasticcerie, con più di 90mila addetti. Ed è un alimento che tende alla destagionalizzazione, con il 40% delle gelaterie che apre tutto l'anno, mentre oltre il 90% ha una stagionalità assai lunga che dura almeno otto mesi. Ma tra i problemi del settore c'è quello del reclutamento di personale. Il focus sul settore è stato fatto a Tirreno C.T., la kermesse che si concluderà domani (26 febbraio) a Carrarafiere, che ha visto la partecipazione dell'Associazione Italiana Gelatieri e della Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria e Cioccolateria con le loro sfide per la Coppa di Gelateria. Bene anche i gelati industriali. La produzione di gelati confezionati in Italia nel 2023 ha infatti riguardato un volume di 168.170 tonnellate per un valore di quasi 1,9 miliardi di euro (1.864 milioni di euro) con un consumo pro-capite di 2,14 kg. Nel periodo gennaio-settembre 2024 le vendite in Italia si sono attestate sui 3,3 miliardi di porzioni con una sostanziale tenuta rispetto al 2023. L'Italia è prima in Europa per produzione di gelati industriali per valore e al terzo posto in volume, dopo Germania e Francia. L'export del comparto ha raggiunto nel 2023 un volume di 80.400 tonnellate per un valore di 345 milioni di euro (Unione Italiana Food su dati Istat). L'Europa copre circa il 75% dei volumi e valori delle esportazioni (60.537 tonnellate e 257,3 milioni di euro). In generale, le destinazioni maggiori sono state Usa e Germania, entrambe con quote attorno ai 43 milioni di euro.

Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

Il gelato made in Italy vale quasi 5 miliardi di euro

AttualitàIl gelato made in Italy vale quasi 5 miliardi di euro Tags Il gelato made in Italy vale quasi 5 miliardi di euro Di Redazione-web 25 Febbraio 2025 Coinvolge 39mila esercizi e 90mila addetti. Il focus a Tirreno CT Roma, 25 feb. (askanews) - Il gelato artigianale si conferma un'eccellenza del made in Italy e un pilastro dei consumi alimentari fuori casa. Secondo i dati elaborati dal Centro Studi Fipe-Confcommercio, il settore genera un volume d'affari di quasi 5 miliardi di euro, coinvolgendo oltre 39mila esercizi tra gelaterie, bar-gelaterie e gelaterie-pasticcerie, con più di 90mila addetti. Ed è un alimento che tende alla destagionalizzazione, con il 40% delle gelaterie che apre tutto l'anno, mentre oltre il 90% ha una stagionalità assai lunga che dura almeno otto mesi. Ma tra i problemi del settore c'è quello del reclutamento di personale. Il focus sul settore è stato fatto a Tirreno C.T., la kermesse che si concluderà domani (26 febbraio) a Carrarafiere, che ha visto la partecipazione dell'Associazione Italiana Gelatieri e della Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria e Cioccolateria con le loro sfide per la Coppa di Gelateria. Bene anche i gelati industriali. La produzione di gelati confezionati in Italia nel 2023 ha infatti riguardato un volume di 168.170 tonnellate per un valore di quasi 1,9 miliardi di euro (1.864 milioni di euro) con un consumo pro-capite di 2,14 kg. Nel periodo gennaio-settembre 2024 le vendite in Italia si sono attestate sui 3,3 miliardi di porzioni con una sostanziale tenuta rispetto al 2023. L'Italia è prima in Europa per produzione di gelati industriali per valore e al terzo posto in volume, dopo Germania e Francia. L'export del comparto ha raggiunto nel 2023 un volume di 80.400 tonnellate per un valore di 345 milioni di euro (Unione Italiana Food su dati Istat). L'Europa copre circa il 75% dei volumi e valori delle esportazioni (60.537 tonnellate e 257,3 milioni di euro). In generale, le destinazioni maggiori sono state Usa e Germania, entrambe con quote attorno ai 43 milioni di euro. Potrebbe interessarti Check out other tags: ecco l'Academy sulla rendicontazione sostenibile Fp Cgil propone la tutela legale-4% su anno. ass.Tancredi: "Stazioni ferroviarie biglietto da visita delle città"'100 Eccellenze italiane evidenzia impegno per innovazione' Articoli Popolari

Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

Campionato nazionale "Miglior colomba d'Italia", a vincere è la Calabria

La sfida riguardante la realizzazione del dolce simbolo della Pasqua organizzata dalla Federazione internazionale di pasticceria, gelateria e cioccolateria di Redazione 25 Febbraio 2025 - 21:54 COMMENTA 1 min STAMPA Sono stati 100 i maestri pasticceri provenienti da tutte le regioni d'Italia in gara al Campionato nazionale 'Miglior Colomba d'Italia' organizzato dalla Federazione internazionale di pasticceria, gelateria e cioccolateria (Fipgc). La gara, svolta alla Fiera del Tirreno Ct (in programma fino al 26 febbraio a Marina di Carrara - è consisita in una sfida riguardante la realizzazione del dolce simbolo della Pasqua in due versioni 'Classica' e 'Innovativa'. Il primo posto nella categoria classica va a Luigi Barbagallo, pastry chef di San Mango D'Aquino, in provincia di Catanzaro. Medaglia d'argento al maestro pasticciere Raffaele Romano, di Solofra, Avellino, mentre il terzo posto va a Nicola Zanella, pasticcere ventisettenne originario di Pederobba, Treviso. Nella categoria innovativa Roberto Moreschi, maestro pasticciere di Chiavenna, Sondrio, vince la medaglia d'oro con una colomba al caffè e cioccolato al limone. Il secondo posto del podio è stato conquistato dal giovane pasticciere di Palestrina, Roma, Mattia Buffolo. Mattia ha realizzato una colomba allo zafferano arricchita da uva cilentana macerata nel moscato d'Asti e cioccolato bianco. Medaglia di bronzo alla colomba innovativa di Giuseppe Salzillo, pasticciere di Montecatini Terme, Pistoia, che ha realizzato una colomba 'Sangria Rivisitata', impasto rosso e frutti macerati nell'aroma alcolico alchermes. 'I numeri - commenta Matteo Cutolo, presidente Fipgc - parlano da soli, grande partecipazione e professionalità indiscutibile. Questo dolce, uno dei grandi lievitati della tradizione italiana, è stato protagonista di un evento che ha visto riunirsi i migliori interpreti di questa specialità. Con due categorie e così tanti concorrenti in gara, non è stato facile per la giuria selezionare i vincitori. Abbiamo riscontrato in tutti i partecipanti un livello eccellente di preparazione e un grande amore per l'arte della pasticceria, e questo ci riempie di orgoglio'.



a cura di AlMaPress

Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

La migliore colomba d'Italia è calabrese, al Campionato nazionale 100 pasticceri

Da San Mango D'Aquino, primo posto per Luigi Barbagallo per la Miglior Colomba Tradizionale d'Italia Classica Scritto da S.G. 25/02/2025 Stima lettura: 1 minuti - Advertisement - ROMA - Sono stati 100 i maestri pasticceri provenienti da tutte le regioni d'Italia in gara al Campionato nazionale "Miglior Colomba d'Italia" organizzato dalla Federazione internazionale di pasticceria, gelateria e cioccolateria (Fipgc). La gara, svolta alla Fiera del Tirreno Ct (in programma fino al 26 febbraio a Marina di Carrara - Massa e Carrara), è consisita in una sfida riguardante la realizzazione del dolce simbolo della Pasqua in due versioni "Classica" e "Innovativa". Il primo posto nella categoria classica va a Luigi Barbagallo, pastry chef di San Mango D'aquino (Cz). Medaglia d'argento al maestro pasticciere Raffaele Romano, di Solofra, Avellino, mentre il terzo posto va a Nicola Zanella, pasticcere ventisettenne originario di Pederobba, Treviso. Nella categoria innovativa Roberto Moreschi, maestro pasticciere di Chiavenna, Sondrio, vince la medaglia d'oro con una colomba al caffè e cioccolato al limone. Il secondo posto del podio è stato conquistato dal giovane pasticciere di Palestrina, Roma, Mattia Buffolo. Mattia ha realizzato una colomba allo zafferano arricchita da uva cilentana macerata nel moscato d'Asti e cioccolato bianco. Medaglia di bronzo alla colomba innovativa di Giuseppe Salzillo, pasticciere di Montecatini Terme, Pistoia, che ha realizzato una colomba 'Sangria Rivisitata', impasto rosso e frutti macerati nell'aroma alcolico alchermes. "I numeri - commenta Matteo Cutolo, presidente Fipgc - parlano da soli, grande partecipazione e professionalità indiscutibile. Questo dolce, uno dei grandi lievitati della tradizione italiana, è stato protagonista di un evento che ha visto riunirsi i migliori interpreti di questa specialità. Con due categorie e così tanti concorrenti in gara, non è stato facile per la giuria selezionare i vincitori. Abbiamo riscontrato in tutti i partecipanti un livello eccellente di preparazione e un grande amore per l'arte della pasticceria, e questo ci riempie di orgoglio".
Il Comune di San Mango d'Aquino: "orgoglio per la nostra comunità" "Il nostro concittadino Luigi Barbagallo ha conquistato il primo posto nella categoria classica per la miglior colomba tradizionale d'Italia! Un traguardo che premia il talento, la dedizione e la passione per l'arte della pasticceria. Questo prestigioso riconoscimento è motivo di orgoglio per tutta la nostra comunità. Ci congratuliamo con lui per questo straordinario risultato e gli auguriamo ancora tanti successi".



a cura di AlMaPress

Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

Solofra, il maestro pasticciere Raffaele Romano secondo alla gara "Miglior Colomba d'Italia"

Solofra, il maestro pasticciere Raffaele Romano secondo alla gara 'Miglior Colomba d'Italia' Sono stati 100 i maestri pasticceri provenienti da tutte le regioni d'Italia in gara al Campionato nazionale 'Miglior Colomba d'Italia' organizzato dalla Federazione internazionale di pasticceria, gelateria e cioccolateria (Fipgc). La gara, svolta alla Fiera del Tirreno Ct (in programma fino al 26 febbraio a Marina di Carrara - Massa e Carrara, è consisita in una sfida riguardante la realizzazione del dolce simbolo della Pasqua in due versioni 'Classica' e 'Innovativa'. Il primo posto nella categoria classica va a Luigi Barbagallo, pastry chef di San Mango D'aquino, Catanzaro. Medaglia d'argento al maestro pasticciere Raffaele Romano, di Solofra, Avellino, mentre il terzo posto va a Nicola Zanella, pasticcere ventisettenne originario di Pederobba, Treviso.



a cura di AlMaPress

Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

Il gelato made in Italy vale quasi 5 miliardi di euro

AttualitàIl gelato made in Italy vale quasi 5 miliardi di euro Tags Il gelato made in Italy vale quasi 5 miliardi di euro Di 25/02/2025 Coinvolge 39mila esercizi e 90mila addetti. Il focus a Tirreno CT Roma, 25 feb. (askanews) - Il gelato artigianale si conferma un'eccellenza del made in Italy e un pilastro dei consumi alimentari fuori casa. Secondo i dati elaborati dal Centro Studi Fipe-Confcommercio, il settore genera un volume d'affari di quasi 5 miliardi di euro, coinvolgendo oltre 39mila esercizi tra gelaterie, bar-gelaterie e gelaterie-pasticcerie, con più di 90mila addetti. Ed è un alimento che tende alla destagionalizzazione, con il 40% delle gelaterie che apre tutto l'anno, mentre oltre il 90% ha una stagionalità assai lunga che dura almeno otto mesi. Ma tra i problemi del settore c'è quello del reclutamento di personale. Il focus sul settore è stato fatto a Tirreno C.T., la kermesse che si concluderà domani (26 febbraio) a Carrarafiere, che ha visto la partecipazione dell'Associazione Italiana Gelatieri e della Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria e Cioccolateria con le loro sfide per la Coppa di Gelateria. Bene anche i gelati industriali. La produzione di gelati confezionati in Italia nel 2023 ha infatti riguardato un volume di 168.170 tonnellate per un valore di quasi 1,9 miliardi di euro (1.864 milioni di euro) con un consumo pro-capite di 2,14 kg. Nel periodo gennaio-settembre 2024 le vendite in Italia si sono attestate sui 3,3 miliardi di porzioni con una sostanziale tenuta rispetto al 2023. L'Italia è prima in Europa per produzione di gelati industriali per valore e al terzo posto in volume, dopo Germania e Francia. L'export del comparto ha raggiunto nel 2023 un volume di 80.400 tonnellate per un valore di 345 milioni di euro (Unione Italiana Food su dati Istat). L'Europa copre circa il 75% dei volumi e valori delle esportazioni (60.537 tonnellate e 257,3 milioni di euro). In generale, le destinazioni maggiori sono state Usa e Germania, entrambe con quote attorno ai 43 milioni di euro.

a cura di AlMaPress

Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

Il gelato made in Italy vale quasi 5 miliardi di euro

AttualitàIl gelato made in Italy vale quasi 5 miliardi di euro 25/02/2025 26 Coinvolge 39mila esercizi e 90mila addetti. Il focus a Tirreno CT Roma, 25 feb. (askanews) - Il gelato artigianale si conferma un'eccellenza del made in Italy e un pilastro dei consumi alimentari fuori casa. Secondo i dati elaborati dal Centro Studi Fipe-Confcommercio, il settore genera un volume d'affari di quasi 5 miliardi di euro, coinvolgendo oltre 39mila esercizi tra gelaterie, bar-gelaterie e gelaterie-pasticcerie, con più di 90mila addetti. Ed è un alimento che tende alla destagionalizzazione, con il 40% delle gelaterie che apre tutto l'anno, mentre oltre il 90% ha una stagionalità assai lunga che dura almeno otto mesi. Ma tra i problemi del settore c'è quello del reclutamento di personale. Il focus sul settore è stato fatto a Tirreno C.T., la kermesse che si concluderà domani (26 febbraio) a Carrarafiere, che ha visto la partecipazione dell'Associazione Italiana Gelatieri e della Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria e Cioccolateria con le loro sfide per la Coppa di Gelateria. Bene anche i gelati industriali. La produzione di gelati confezionati in Italia nel 2023 ha infatti riguardato un volume di 168.170 tonnellate per un valore di quasi 1,9 miliardi di euro (1.864 milioni di euro) con un consumo pro-capite di 2,14 kg. Nel periodo gennaio-settembre 2024 le vendite in Italia si sono attestate sui 3,3 miliardi di porzioni con una sostanziale tenuta rispetto al 2023. L'Italia è prima in Europa per produzione di gelati industriali per valore e al terzo posto in volume, dopo Germania e Francia. L'export del comparto ha raggiunto nel 2023 un volume di 80.400 tonnellate per un valore di 345 milioni di euro (Unione Italiana Food su dati Istat). L'Europa copre circa il 75% dei volumi e valori delle esportazioni (60.537 tonnellate e 257,3 milioni di euro). In generale, le destinazioni maggiori sono state Usa e Germania, entrambe con quote attorno ai 43 milioni di euro. Dall'Italia e dal Mondo Vaccini, Di Rosa (Siti): '"Proteggere gli anziani è un strategia di sanità pubblica" 25/02/2025 (Adnkronos) - "La vaccinazione in età adulta e avanzata rappresenta una strategia di sanità pubblica fondamentale per il singolo e per la comunità,... Dall'Italia e dal Mondo Vaccini, Mastronuzzi (Simg): "Zoster incidente imprevedibile ma prevenibile" 25/02/2025 (Adnkronos) - "Noi viviamo assieme ai nostri pazienti. E' molto probabile che ci sia un episodio di Herpes zoster, visto che sappiamo che...

Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

Il gelato made in Italy vale quasi 5 miliardi di euro

DiRedazione Feb 25, 2025 Coinvolge 39mila esercizi e 90mila addetti. Il focus a Tirreno CT Roma, 25 feb. (askanews) - Il gelato artigianale si conferma un'eccellenza del made in Italy e un pilastro dei consumi alimentari fuori casa. Secondo i dati elaborati dal Centro Studi Fipe-Confcommercio, il settore genera un volume d'affari di quasi 5 miliardi di euro, coinvolgendo oltre 39mila esercizi tra gelaterie, bar-gelaterie e gelaterie-pasticcerie, con più di 90mila addetti. Ed è un alimento che tende alla destagionalizzazione, con il 40% delle gelaterie che apre tutto l'anno, mentre oltre il 90% ha una stagionalità assai lunga che dura almeno otto mesi. Ma tra i problemi del settore c'è quello del reclutamento di personale. Il focus sul settore è stato fatto a Tirreno C.T., la kermesse che si concluderà domani (26 febbraio) a Carrarafiere, che ha visto la partecipazione dell'Associazione Italiana Gelatieri e della Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria e Cioccolateria con le loro sfide per la Coppa di Gelateria. Bene anche i gelati industriali. La produzione di gelati confezionati in Italia nel 2023 ha infatti riguardato un volume di 168.170 tonnellate per un valore di quasi 1,9 miliardi di euro (1.864 milioni di euro) con un consumo pro-capite di 2,14 kg. Nel periodo gennaio-settembre 2024 le vendite in Italia si sono attestate sui 3,3 miliardi di porzioni con una sostanziale tenuta rispetto al 2023. L'Italia è prima in Europa per produzione di gelati industriali per valore e al terzo posto in volume, dopo Germania e Francia. L'export del comparto ha raggiunto nel 2023 un volume di 80.400 tonnellate per un valore di 345 milioni di euro (Unione Italiana Food su dati Istat). L'Europa copre circa il 75% dei volumi e valori delle esportazioni (60.537 tonnellate e 257,3 milioni di euro). In generale, le destinazioni maggiori sono state Usa e Germania, entrambe con quote attorno ai 43 milioni di euro.



a cura di AlMaPress

Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

Il miglior pane d'Italia? È tradizionale e arriva dalla Calabria

DiRedazione Feb 25, 2025 Si è concluso al Tirreno CT di Marina di Carrara il Campionato Italiano della Panificazione, organizzato dalla Federazione Internazionale di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria (FIPGC). Trenta maestri panificatori, provenienti da ogni regione d'Italia, si sono sfidati in quattro categorie: pane tradizionale, pane innovativo, dolce da forno e pane artistico. A trionfare nella categoria pane tradizionale, quella riservata ai prodotti realizzati esclusivamente con lievito madre e farina, è stato Antonio Milordo, chef panificatore di Acri, Cosenza (CS). Per 'pane tradizionale' si intende un prodotto fatto esclusivamente con lievito madre e farine di grano tenero tipo 0, 00, 1 o integrale, semola di grano duro, senza l'aggiunta di altri ingredienti. Il suo prodotto, presentato alla giuria, si è distinto per una struttura e un'alveolatura impeccabili. Il bilanciamento perfetto degli ingredienti e una lavorazione esperta hanno conquistato i giudici, permettendo a Milordo di salire sul gradino più alto del podio. Dalla Campania l'oro assoluto per il miglior Pane Innovativo. Vince la medaglia d'oro la panificatrice di Torre del Greco (NA), Rosa Raiola, che ha creato un pane lievitato ad hoc, arricchito con fritto di pesce. 'Questa edizione ha avuto una grandissima partecipazione e numeri mai registrati prima. Afferma Matteo Cutolo, Presidente FIPGC. Ogni concorrente ha saputo dimostrare una straordinaria passione, una profonda cultura e una grande attenzione al dettaglio. Questo campionato nazionale di panificazione ha messo in evidenza l'importanza dell'arte bianca, che rappresenta una parte fondamentale della nostra tradizione gastronomica italiana. È un'arte che va preservata e celebrata, non solo per il suo valore storico, ma anche per il suo ruolo nella nostra identità culinaria. E noi come Federazione faremo sempre meglio per portare in alto la bandiera del made in Italy'. Dall'Abruzzo il Miglior Dolce da Forno con Massimiliano di Gennaro, di Tortoreto lido, Teramo (TE). Il premio all'originalità con la categoria Pane Artistico va a Maria Grazia Frau, di Siniscola, Nuoro (NU). Maria Grazia ha realizzato il pane pintau, il pane delle feste, minuziosamente decorato con colombe e ramoscelli che richiamano la Pasqua. A decretare i vincitori un team di eccellenze del settore: - Fabio Albanesi, Chef della Panificazione e Responsabile Internazionale Grandi Lievitati FIPGC - Salvatore Albanesi, Campione del Mondo 2022, categoria Pandoro - Giuseppe Bernabei, Maestro Italiano Panificatore e docente presso Art Academy - Fabio Bertoni, Maestro internazionale, medaglia d'oro in concorsi professionali e leader della Bertoni Family Company - Fabio Cascio - Campione Italiano di Pasticceria 2024 Sono stati valutati la qualità del prodotto, la difficoltà di esecuzione, le tecniche utilizzate, l'originalità, la cura dei dettagli e l'efficacia nella presentazione dei prodotti realizzati.



a cura di AlMaPress

Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

Il gelato made in Italy vale quasi 5 miliardi di euro

Coinvolge 39mila esercizi e 90mila addetti. Il focus a Tirreno CT Feb 25, 2025 Enogastronomia Roma, 25 feb. (askanews) - Il gelato artigianale si conferma un'eccellenza del made in Italy e un pilastro dei consumi alimentari fuori casa. Secondo i dati elaborati dal Centro Studi Fipe-Confcommercio, il settore genera un volume d'affari di quasi 5 miliardi di euro, coinvolgendo oltre 39mila esercizi tra gelaterie, bar-gelaterie e gelaterie-pasticcerie, con più di 90mila addetti. Ed è un alimento che tende alla destagionalizzazione, con il 40% delle gelaterie che apre tutto l'anno, mentre oltre il 90% ha una stagionalità assai lunga che dura almeno otto mesi. Ma tra i problemi del settore c'è quello del reclutamento di personale. Il focus sul settore è stato fatto a Tirreno C.T., la kermesse che si concluderà domani (26 febbraio) a Carrarafiere, che ha visto la partecipazione dell'Associazione Italiana Gelatieri e della Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria e Cioccolateria con le loro sfide per la Coppa di Gelateria. Bene anche i gelati industriali. La produzione di gelati confezionati in Italia nel 2023 ha infatti riguardato un volume di 168.170 tonnellate per un valore di quasi 1,9 miliardi di euro (1.864 milioni di euro) con un consumo pro-capite di 2,14 kg. Nel periodo gennaio-settembre 2024 le vendite in Italia si sono attestate sui 3,3 miliardi di porzioni con una sostanziale tenuta rispetto al 2023. L'Italia è prima in Europa per produzione di gelati industriali per valore e al terzo posto in volume, dopo Germania e Francia. L'export del comparto ha raggiunto nel 2023 un volume di 80.400 tonnellate per un valore di 345 milioni di euro (Unione Italiana Food su dati Istat). L'Europa copre circa il 75% dei volumi e valori delle esportazioni (60.537 tonnellate e 257,3 milioni di euro). In generale, le destinazioni maggiori sono state Usa e Germania, entrambe con quote attorno ai 43 milioni di euro.



a cura di AlMaPress

Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

Il gelato made in Italy vale quasi 5 miliardi di euro

Il gelato made in Italy vale quasi 5 miliardi di euro Tags Il gelato made in Italy vale quasi 5 miliardi di euro Febbraio 25, 2025 Coinvolge 39mila esercizi e 90mila addetti. Il focus a Tirreno CT Roma, 25 feb. (askanews) - Il gelato artigianale si conferma un'eccellenza del made in Italy e un pilastro dei consumi alimentari fuori casa. Secondo i dati elaborati dal Centro Studi Fipe-Confcommercio, il settore genera un volume d'affari di quasi 5 miliardi di euro, coinvolgendo oltre 39mila esercizi tra gelaterie, bar-gelaterie e gelaterie-pasticcerie, con più di 90mila addetti. Ed è un alimento che tende alla destagionalizzazione, con il 40% delle gelaterie che apre tutto l'anno, mentre oltre il 90% ha una stagionalità assai lunga che dura almeno otto mesi. Ma tra i problemi del settore c'è quello del reclutamento di personale. Il focus sul settore è stato fatto a Tirreno C.T., la kermesse che si concluderà domani (26 febbraio) a Carrarafiere, che ha visto la partecipazione dell'Associazione Italiana Gelatieri e della Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria e Cioccolateria con le loro sfide per la Coppa di Gelateria. Bene anche i gelati industriali. La produzione di gelati confezionati in Italia nel 2023 ha infatti riguardato un volume di 168.170 tonnellate per un valore di quasi 1,9 miliardi di euro (1.864 milioni di euro) con un consumo pro-capite di 2,14 kg. Nel periodo gennaio-settembre 2024 le vendite in Italia si sono attestate sui 3,3 miliardi di porzioni con una sostanziale tenuta rispetto al 2023. L'Italia è prima in Europa per produzione di gelati industriali per valore e al terzo posto in volume, dopo Germania e Francia. L'export del comparto ha raggiunto nel 2023 un volume di 80.400 tonnellate per un valore di 345 milioni di euro (Unione Italiana Food su dati Istat). L'Europa copre circa il 75% dei volumi e valori delle esportazioni (60.537 tonnellate e 257,3 milioni di euro). In generale, le destinazioni maggiori sono state Usa e Germania, entrambe con quote attorno ai 43 milioni di euro.

Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

METRO Italia consegna le targhe ai 44 ristoranti stellati della Toscana

A Marina di Carrara METRO Italia ha consegnato ieri le targhe Michelin 2025 ai ristoranti toscani che quest'anno hanno ricevuto la Stella Michelin Premi e Riconoscimenti Redazione 26 Febbraio 2025 - 14:30 PREMI E RICONOSCIMENTI - Si è svolto il 25 febbraio a Marina di Carrara, presso il Bar Disco Club Barlume, l'evento di consegna delle targhe Michelin 2025 ai 44 ristoranti toscani che quest'anno hanno ricevuto la Stella MICHELIN. L'evento è stato organizzato nell'ambito della partecipazione di METRO Italia a Tirreno CT, la fiera di riferimento in Centro Italia per gli operatori dell'ospitalità, della ristorazione e del turismo in corso a Massa fino ad oggi. La Toscana nel 2025 è al terzo posto per numero di ristoranti Stellati Michelin, dopo Lombardia e Campania. Una conferma per un territorio che è culla della promozione della tradizione e dell'innovazione culinaria italiana, della ricerca del gusto e della valorizzazione delle eccellenze enogastronomiche locali. "Siamo entusiasti di aver consegnato ufficialmente le targhe Michelin 2025 ai ristoranti toscani che quest'anno hanno ricevuto la Stella MICHELIN. La Toscana è una regione di grande potenziale per noi. Proprio qui, a Pontedera, inaugureremo nei prossimi mesi la nostra terza piattaforma logistica dedicata alle consegne destinate ai clienti toscani, che ci permetterà di fornire loro un servizio eccellente.", ha dichiarato Guido Cassago, Head of Regional Sales Toscana, Liguria, Piemonte di METRO Italia. "Il momento della consegna delle targhe rappresenta l'apice del significato che noi di METRO Italia diamo alla partnership con la Guida MICHELIN, giunta all'ottavo anno consecutivo. In questo modo confermiamo la nostra vicinanza e il supporto ai nostri Clienti che hanno ottenuto questo ambito riconoscimento e che si distinguono ogni giorno per l'utilizzo sapiente delle migliori materie prime e per l'abilità di rendere ogni piatto un'esperienza culinaria senza precedenti.", ha aggiunto Simona Bianco, Head of Marketing di METRO Italia. I ristoranti toscani premiati da Michelin nel 2025 FIRENZE - 3 Stelle: Enoteca Pinchiorri (Fi) - 2 Stelle: Santa Elisabetta (Firenze) - 1 Stella: Atto di Vito Mollica (Firenze), Borgo San Jacopo (Firenze), Gucci Osteria da Massimo Bottura (Firenze), Il Palagio (Firenze), Saporium Firenze (Firenze), Serrae Villa Fiesole (Fiesole), Osteria di Passignano (Passignano), La Torre (Tavernelle Val di Pesa), Atman (Vinci) SIENA - 2 Stelle: Arnolfo (Colle Val d'Elsa) - 1 Stella: Contrada (Castelnuovo Berardenga), Il Poggio Rosso (Castelnuovo Berardenga), L'Asinello (Castelnuovo Berardenga), Il Visibilio (Castelnuovo Berardenga), Osmosi (Montepulciano), La Sala dei Grappoli (Montalcino), Saporium (Chiusdino), Il Pievano (Gaiole in Chianti), Castello di Fighine (San Casciano dei Bagni), Linfa (San Gimignano) LUCCA - 2 Stelle: Il piccolo principe (Viareggio) - 1 Stella: Lux Lucis (Forte dei Marmi), La Magnolia (Forte dei Marmi), Bistrot (Forte dei Marmi), Lorenzo (Forte dei Marmi), La Pineta (Marina di Bibbona), Butterfly (Marlia), Lunasia (Viareggio), Romano (Viareggio) GROSSETO - 2 Stelle: Caino (Montemerano) - 1 Stella: La Trattoria Enrico Bartolini (Castiglione della Pescaia), Bracali (Ghirlanda), Gabbiano 3.0 (Marina di Grosseto), Il Pellicano (Porto Ercole), Silene (Seggiano) PISA - 1 Stella: Cannavacciuolo Vineyard (Casanova di Terricciola) LIVORNO - 1 Stella: La Pineta (Marina di Bibbona) MASSA CARRARA - 1 Stella: Locanda de Banchieri (Fosdinovo) PRATO - 1 Stella: Paca (Prato) AREZZO - 1 Stella: Octavin (Arezzo), Terramira (Capolona), Il Falconiere (San Martino) METRO Italia è partner ufficiale della Guida MICHELIN per l'ottavo anno consecutivo e consegnerà quest'anno le targhe ai 393 ristoranti Stellati Michelin in Italia. L'insegna del commercio all'ingrosso, presente in Toscana con quattro punti vendita a Firenze, Sesto Fiorentino, Lucca e Pisa, è il partner d'eccellenza per il mondo Horeca ed è da sempre a supporto dei professionisti della ristorazione italiana. METRO Italia, con uno staff di 3.800 dipendenti, è un'azienda specializzata nel commercio all'ingrosso nel settore Horeca. Presente in Italia in 16 regioni con 48 punti vendita, offre ai propri clienti la possibilità di scegliere in modo integrato tra diverse modalità di acquisto in funzione delle specifiche esigenze: dalla consegna (Food Service Distribution - FSD) al Cash and Carry, al canale digitale Mercato Online (https://www.metro.it/marketplace/). La rete distributiva si completa con due depositi, rispettivamente nelle aree metropolitane di Milano e di Roma, dedicati esclusivamente all'FSD. L'azienda ha circa 200.000 clienti con un focus specifico sulla ristorazione e l'ospitalità (Horeca). Uno dei pilastri della strategia dell'azienda è rappresentato dai suoi "prodotti a marchio" (Own Brand), commercializzati con i marchi METRO Chef (prodotti pensati dagli Chef per gli Chef), METRO Professional (prodotti sviluppati per i professionisti), RIOBA (ampio assortimento adatto alle esigenze di consumo dei clienti). Nell'anno fiscale 2023/2024 METRO Italia ha generato vendite pari a 2 miliardi di euro. Per maggiori informazioni visitare il sito www.metro.it. Nel mondo METRO opera in oltre 30 paesi, impiega oltre 85.000 persone e conta circa 15 milioni di clienti. Nell'anno finanziario 2023/24 ha generato un fatturato di 31 miliardi di euro. Operare in maniera sostenibile è un pilastro chiave per l'azienda, che è stata inserita in diversi ranking e indici di sostenibilità, come MSCI, Sustainalytics e CDP. Horecanews.it informa ogni giorno i propri lettori su notizie, indagini e ricerche legate alla ristorazione, piatti tipici, ingredienti, ricette, consigli e iniziative degli chef e barman, eventi Horeca e Foodservice, con il coinvolgimento e la collaborazione delle aziende e dei protagonisti che fanno parte dei settori pasticceria, gelateria, pizzeria, caffè, ospitalità, food e beverage, mixology e cocktail,

a cura di AlMaPress

METRO Italia consegna le targhe ai 44 ristoranti stellati della Toscana

food delivery, offerte di lavoro, marketing, premi e riconoscimenti, distribuzione Horeca, Catering, retail e tanto altro!





a cura di AlMaPress

Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

Ristoranti stellati in Toscana: dove si trovano i 44 locali

× (foto di repertorio) Hanno ricevuto la targa durante l'appuntamento della quattro giorni di Tirreno CT a Carrara 26 febbraio 2025 15:10 2 MINUTI DI LETTURA CARRARA. Tanti gli appuntamenti dedicati alla formazione e alle gare quelli che si sono susseguiti nella quattro giorni di Tirreno C.T., appuntamento di Marina di Carrara per gli operatori della ristorazione e dell'ospitalità che con il nuovo anno ha raggiunto la sua 45° edizione. Ieri sera, 25 febbraio, evento di consegna delle targhe Michelin 2025 ai 44 ristoranti toscani che quest'anno hanno ricevuto la Stella. L'evento è stato organizzato nell'ambito della partecipazione di Metro Italia a Tirreno C.T. La Toscana nel 2025 è al terzo posto per numero di ristoranti stellati Michelin, dopo Lombardia e Campania. I ristoranti premiati sono: MASSA e CARRARA o 1 Stella: Locanda de Banchieri (Fosdinovo) PRATO o 1 Stella: Paca (Prato) FIRENZE o 3 Stelle: Enoteca Pinchiorri (Fi) o 2 Stelle: Santa Elisabetta (Firenze) o 1 Stella: Atto di Vito Mollica (Firenze), Borgo San Jacopo (Firenze), Gucci Osteria da Massimo Bottura (Firenze), Il Palagio (Firenze), Saporium Firenze (Firenze), Serrae Villa Fiesole (Fiesole), Osteria di Passignano (Passignano), La Torre (Tavernelle Val di Pesa), Atman (Vinci) LUCCA o 2 Stelle: Il piccolo principe (Viareggio) o 1 Stella: Lux Lucis (Forte dei Marmi), La Magnolia (Forte dei Marmi), Bistrot (Forte dei Marmi), Lorenzo (Forte dei Marmi), La Pineta (Marina di Bibbona), Butterfly (Marlia), Lunasia (Viareggio), Romano (Viareggio) LIVORNO o 1 Stella: La Pineta (Marina di Bibbona) SIENA o 2 Stelle: Arnolfo (Colle Val d'Elsa) o 1 Stella: Contrada (Castelnuovo Berardenga), Il Poggio Rosso (Castelnuovo Berardenga), L'Asinello (Castelnuovo Berardenga), Il Visibilio (Castelnuovo Berardenga), Osmosi (Montepulciano), La Sala dei Grappoli (Montalcino), Saporium (Chiusdino), Il Pievano (Gaiole in Chianti), Castello di Fighine (San Casciano dei Bagni), Linfa (San Gimignano) AREZZO o 1 Stella: Octavin (Arezzo), Terramira (Capolona), Il Falconiere (San Martino) PISA o 1 Stella: Cannavacciuolo Vineyard (Casanova di Terricciola) GROSSETO o 2 Stelle: Caino (Montemerano) o 1 Stella: La Trattoria Enrico Bartolini (Castiglione della Pescaia), Bracali (Ghirlanda), Gabbiano 3.0 (Marina di Grosseto), Il Pellicano (Porto Ercole), Silene (Seggiano).



a cura di AlMaPress

Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

Nei primi nove mesi del 2024 venduti 3,3 miliardi di gelati confezionati

di ITALIANFOODTODAY · 26 Febbraio 2025 Nel 2023 in Italia 2023 si sono prodotte 168.170 tonnellate di gelato confezionato per un valore di quasi 1,9 miliardi di euro con un consumo pro-capite di 2,14 kg. Lo comunica l'Unione Italiana Food in occasione della Fiera Tirreno CT. Nel periodo gennaio-settembre 2024 - secondo i dati comunicati in relazione a report di Unione Italiana Food e Circana - le vendite in Italia di gelato confezionato si sono attestate sui 3,3 miliardi di porzioni con una sostanziale tenuta rispetto al 2023. L'Italia - secondo elaborazioni Eurostat - è prima in Europa per produzione di gelati industriali per valore e al terzo posto in volume, dopo Germania e Francia. L'export del comparto, su elaborazioni di Unione italiana food su dati Istat, ha raggiunto nel 2023 un volume di 80.400 tonnellate per un valore di 345 milioni di euro. L'Europa copre circa il 75% dei volumi e valori delle esportazioni (60.537 tonnellate e 257,3 milioni di euro). Le destinazioni maggiori sono state Usa e Germania, entrambe con quote attorno ai 43 milioni di euro.



a cura di AlMaPress

Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

Un gelato da record: l'industria italiana continua a conquistare il mercato globale nel 2023

Il gelato italiano, simbolo di dolcezza e tradizione, genera nel 2023 un fatturato di 1,9 miliardi di euro e continua a crescere nel mercato nazionale ed europeo. bySara Gatti 26 Febbraio 2025 Un gelato da record: l'industria italiana continua a conquistare il mercato globale nel 2023 - Gaeta.it La cultura del gelato in Italia non è solo un simbolo di dolcezza, ma rappresenta anche un'importante fonte economica per il paese. Nel 2023, la produzione di gelati confezionati ha toccato quota 168.170 tonnellate, generando un giro d'affari prossimo ai 1,9 miliardi di euro. I dati, riportati da Tirreno C.T., rivelano l'influenza crescente di questo settore, supportato dalla presenza di associazioni specializzate e fiere dedicate. I numeri parlano chiaro: il consumo pro-capite di gelato in Italia si attesta a 2,14 kg, sottolineando l'affezione degli italiani per questo prodotto. Le vendite in crescita nel primo semestre 2024 Il trend positivo non si ferma nel 2023. Tra gennaio e settembre 2024, le vendite di gelato confezionato hanno raggiunto i 3,3 miliardi di porzioni, mantenendo una sostanziale stabilità rispetto all'anno precedente. Questo dato mostra come il gelato continui a essere una scelta popolare sia tra gli italiani che tra i turisti, consolidando ulteriormente la reputazione del paese come capitale mondiale del gelato. La presenza della Associazione Italiana Gelatieri, insieme alla Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria e Cioccolateria, durante le fiere di settore ha giocato un ruolo significativo nella promozione del gelato, creando opportunità di networking e visibilità per le aziende. La posizione dell'Italia nel mercato europeo Secondo le analisi di Eurostat, l'Italia si colloca al primo posto in Europa per la produzione di gelati industriali in termini di valore e terza per volume, posizionandosi dietro la Germania e la Francia. Questa leadership evidenzia l'importanza del gelato italiano non solo a livello domestico ma anche nel panorama europeo. La qualità, l'artigianalità e l'innovazione dei produttori italiani rappresentano un fattore di attrazione per i consumatori, anche all'estero. L'export di gelato: un business crescente Nel 2023, l'export del comparto ha totalizzato un volume di 80.400 tonnellate, con un valore di 345 milioni di euro, secondo i dati di Unione Italiana Food su informazioni Istat. L'Europa ospita circa il 75% dell'export, accumulando 60.537 tonnellate e 257,3 milioni di euro. Le principali destinazioni commerciali sono gli Stati Uniti e la Germania, entrambi con quote che si aggirano attorno ai 43 milioni di euro. Questo panorama mette in evidenza come il gelato italiano stia conquistando i palati di consumatori in tutto il mondo, diventando un vero e proprio ambasciatore della tradizione dolciaria del Bel Paese. L'industria del gelato in Italia mostra segnali forti di crescita e innovazione, consolidando la sua presenza sia nel mercato nazionale che internazionale. Con risultati così significativi, il futuro del gelato italiano appare luminoso e promettente.



a cura di AlMaPress

Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

Gelato confezionato, valore produzione italiana è 1,9 miliardi

Consumo pro-capite 2,14 kg. Nel 2023 export di 345 milioni ROMA, 26 febbraio 2025, 10:32 Redazione ANSA Condividi Link copiato - RIPRODUZIONE RISERVATA La produzione di gelati confezionati in Italia nel 2023 ha riguardato un volume di 168.170 tonnellate per un valore di quasi 1,9 miliardi di euro con un consumo pro-capite di 2,14 kg. Lo riporta Tirreno C.T. che rilancia i dati di Unione italiana food in occasione della presenza in fiera dell'Associazione italiana gelatieri e della Federazione internazionale pasticceria gelateria e cioccolateria e con le sfide per la Coppa di Gelateria. Tirreno C.T è in programma fino a oggi, 26 febbraio. Nel periodo gennaio-settembre 2024 - secondo i dati comunicati in relazione a report di Unione Italiana Food e Circana - le vendite in Italia di gelato confezionato si sono attestate sui 3,3 miliardi di porzioni con una sostanziale tenuta rispetto al 2023. L'Italia - secondo elaborazioni Eurostat - è prima in Europa per produzione di gelati industriali per valore e al terzo posto in volume, dopo Germania e Francia. L'export del comparto, su elaborazioni di Unione italiana food su dati Istat, ha raggiunto nel 2023 un volume di 80.400 tonnellate per un valore di 345 milioni di euro. L'Europa copre circa il 75% dei volumi e valori delle esportazioni (60.537 tonnellate e 257,3 milioni di euro). Le destinazioni maggiori sono state Usa e Germania, entrambe con quote attorno ai 43 milioni di euro. Riproduzione riservata © Copyright ANSA



a cura di AlMaPress

 Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

Balnearia e Tirreno Ct. Menù per ragazzi 'speciali' e sculture di ghiaccio

Prosegue anche oggi con un ricco calendario di eventi e di manifestazioni. Gare per il migliore gelato d'Italia e per il miglior uovo di Pasqua. Un folto pubblico ha animato i padiglioni di Carrarafiere per la Tirreno Ct e la fiera di Balnearia Anche per tutta la giornata di oggi a Carrarafiere proseguono Tirreno Ct e Balnearia, i saloni dedicati all'accoglienza e al mondo della ristorazione della Tirreno Trade Srl. La Tirreno Ct si conferma una vetrina d'eccellenza per il gelato made in Italy. Secondo i dati elaborati dal Centro studi Fipe-Confcommercio, il settore genera un volume d'affari di quasi 5 miliardi di euro l'anno, coinvolgendo oltre 39mila esercizi tra gelaterie, bar-gelaterie e gelaterie-pasticcerie, con più di 90mila addetti. Tra i problemi del settore quello del reclutamento di personale. Il gelato ha la tendenza alla destagionalizzazione con il 40% delle gelaterie che apre tutto l'anno, mentre oltre il 90% ha una stagionalità assai lunga che dura almeno otto mesi. Oggi in programma molte iniziative tra cui 'Insieme a voi con un sorriso', una giornata dedicata agli alunni diversamente abili con un pranzo preparato e servito dai ragazzi delle scuole alberghiere della Toscana. Mentre la Federazione internazionale pasticceria, gelateria e cioccolateria proclamerà il concorrente che parteciperà al 'The world trophy of professional tiramisù 2025' che si terrà a Roma l'8 novembre. Saranno anche decretati i migliori locali Fipgc e saranno proclamati i vincitori di 'Miglior coppa gelato d'Italia', 'Miglior pralina d'Italia, 'Miglior uova di Pasqua decorato e 'Premiazione dei locali top quality'. Saranno presentate le nuove Equipe Eccellenze Italiane Fipgc 2025. Anche oggi il ristorante dei 'Saperi sapori e conoscenze sarà aperto con i menù proposti da chef regionali e dall'istituto Alberghiero Minuto, con la speciale collaborazione dei ragazzi di 'Insieme a voi con un sorriso'. King of the ice - sculture di ghiaccio. Durante tutta la giornata esibizioni dal vivo di sculture artistiche su ghiaccio. Anche Balnearia si riconferma un punto di riferimento per le categorie sindacali delle imprese balneari. Ieri si è svolta l'assemblea di Fiba Confesercenti. In questa sede è stata ribadita l'importanza del decreto attuativo tanto atteso per conoscere se e come verranno riconosciuti gli indennizzi ai concessionari uscenti. © Riproduzione riservata



Grande successo per TirrenoCT e Balnearia

Grande successo per la fiera dell?ospitalità italiana con oltre 56mila visitatori Il turismo chiude il 2024 con un segno positivo, confermando l'importanza del comparto come volano economico dell'Italia. I premiati delle numerose gare che si sono svolte nei quattro giorni di fiera Evento speciale ieri sera per la consegna delle targhe Michelin 2025 ai 44 ristoranti toscani che quest'anno hanno ricevuto la Stella Tanti gli appuntamenti dedicati alla formazione e alle gare quelli che si sono susseguiti nella quattro giorni di Tirreno C.T., appuntamento imperdibile per gli operatori della ristorazione e dell'ospitalità che con il nuovo anno raggiunge la sua 45° edizione. Un evento che nel panorama delle mostre italiane è riconosciuto come uno dei più importanti di incontro e confronto dell'ospitalità. Premi per pane, colombe, e cioccolato. Per quanto riguarda la gare, la Federazione Internazionale di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria (FIPGC) ha eletto i vincitori del Campionato Nazionale Miglior Colomba d'Italia. Ben 100 migliori maestri pasticceri provenienti da tutte le regioni d'Italia si sono sfidati nella realizzazione del dolce simbolo della Pasqua in due versioni "Classica" e "Innovativa". Il primo posto assoluto nella categoria classica è andato a Luigi Barbagallo, pastry chef di San Mango D'Aquino (Cz), quindi medaglia d'argento al maestro pasticciere Raffaele Romano, di Solofra (Av), mentre il terzo posto va a Nicola Zanella, pasticcere ventisettenne di Pederobba (Tv). Nella categoria innovativa Roberto Moreschi, maestro pasticciere di Chiavenna (So) ha vinto la medaglia d'oro con una colomba al caffè e cioccolato al limone mentre il secondo posto è stato conquistato da Mattia Buffolo di Palestrina (Roma) e medaglia di bronzo alla colomba innovativa di Giuseppe Salzillo di Montecatini Terme (Pt) che ha realizzato una colomba Sangria Rivisitata con impasto rosso e frutti macerati nell'aroma alcolico Alchermes. Per la panificazione la FIPGC ha premiato gli sfidanti, 30, di quattro categorie: pane tradizionale, pane innovativo, dolce da forno e pane artistico. Nel tradizionale, quella riservata ai prodotti realizzati esclusivamente con lievito madre e farina, ha vinto Antonio Milordo, di Acri (Cs). Oro per il miglior Pane Innovativo a Rosa Raiola di Torre del Greco (Na). Dall'Abruzzo invece, il miglior Dolce da Forno è di Massimiliano di Gennaro, di Tortoreto Lido (Te) mentre il premio all'originalità Pane Artistico è andato a Maria Grazia Frau, di Siniscola (Nu). Infine, sfide per la Coppa Italia di Gelateria organizzata dall'Associazione Italiana Gelatieri. Gare anche nella ristorazione con il Pentathlon della cucina e il Triathlon del microonde che hanno visto in gara 9 concorrenti per ognuna delle sfide per ciascuno dei quattro giorni di fiera. Le stelle Michelin a Tirreno CT con Metro Italia. Ieri sera, 25 febbraio, evento di consegna delle targhe Michelin 2025 ai 44 ristoranti toscani che quest'anno hanno ricevuto la Stella (in calce al presente comunicato l'elenco per provincia dei ristorante stellati premiati*). L'evento è stato organizzato nell'ambito della partecipazione di Metro Italia a Tirreno C.T. La Toscana nel 2025 è al terzo posto per numero di ristoranti stellati Michelin, dopo Lombardia e Campania. Offerta tutta made in Italy, da dove provengono gli espositori. Presenti in Fiera espositori provenienti da 70 province di 17 Regioni, e 3 dall'estero, dato che conferma la dimensione nazionale dell'evento. La parte del leone ovviamente va alla Toscana, regione dalla quale proviene il 38% delle aziende. Segue la Lombardia, con il 16%. Terzo gradino del podio condiviso da Veneto ed Emilia Romagna, entrambe al 9,5%. Liguria e Piemonte si attestano al 4,5% ciascuna e a seguire tutte le altre. Per ciò che riguarda le province, Massa Carrara, dalla quale proviene il 10,5% degli espositori, si conferma prima in questa classifica; a seguire Lucca, con l'8% e terze a pari merito Pisa e Firenze con il 6% degli espositori. Fuori dalla Toscana, le prime sono Treviso, al 4%, e La Spezia, con il 3%. Fiera e turismo, un legame di successo. Il successo della fiera conferma l'importanza del turismo come volano economico dell'Italia. Il turismo italiano ha chiuso il 2024 con segno positivo, registrando un generale aumento in tutti i settori. L'andamento è confermato dai dati Isnart (presentati alla Bit di Milano 2025) e dai dati forniti dal Centro Studi Turistici (CST) di Firenze per Assoturismo Confesercenti. In generale il turismo italiano nel 2024 è cresciuto del 2,5% rispetto al 2023, con oltre 458,5 milioni di presenze stimate. Il turismo è una risorsa cruciale per il Paese e dai dati del 2024 si conferma essere un'industria solida. Turismo in Toscana 2024: crescono le città d'arte e la campagna. Un incremento generale dei flussi turistici del +2,2%, con risultati migliori per città d'arte e campagna: sono i dati del turismo in Toscana nel 2024 secondo quanto emerso dall'analisi del consuntivo effettuata da CST Firenze per Toscana Promozione Turistica. Balnearia. Tanti gli appuntamenti organizzati all'interno dell'esposizione dedicata alla spiaggia e al turismo balneare. A chiudere il calendario degli approfondimenti è stato il convegno organizzato nel pomeriggio di mercoledì da Cna Massa Carrara - Toscana dal titolo "La Toscana per una visione del futuro. Nuovo testo Unico del turismo", dove è stata ampiamente illustrata la Legge Regione Toscana del 31 dicembre2024 n. 61. Comunicato stampa Tirreno CT 26/02/2025

a cura di AlMaPress

Grande successo per TirrenoCT e Balnearia



45esimaedizione Tirrenoct Ospitalità Italia

Dal 23 al 26 Febbraio 2025

26esimaedizione Balnearia La spiaggia del futuro

Tirreno Trade Organizzazione fiere





a cura di AlMaPress

Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

Gelato confezionato, valore produzione italiana è 1,9 miliardi

La produzione di gelati confezionati in Italia nel 2023 ha riguardato un volume di 168.170 tonnellate per un valore di quasi 1,9 miliardi di euro con un consumo pro-capite di 2,14 kg. Lo riporta Tirreno C.T. che rilancia i dati di Unione italiana food in occasione della presenza in fiera dell'Associazione italiana gelatieri e della Federazione internazionale pasticceria gelateria e cioccolateria e con le sfide per la Coppa di Gelateria. Tirreno C.T è in programma fino a oggi, 26 febbraio. Nel periodo gennaio-settembre 2024 - secondo i dati comunicati in relazione a report di Unione Italiana Food e Circana - le vendite in Italia di gelato confezionato si sono attestate sui 3,3 miliardi di porzioni con una sostanziale tenuta rispetto al 2023. L'Italia - secondo elaborazioni Eurostat - è prima in Europa per produzione di gelati industriali per valore e al terzo posto in volume, dopo Germania e Francia. L'export del comparto, su elaborazioni di Unione italiana food su dati Istat, ha raggiunto nel 2023 un volume di 80.400 tonnellate per un valore di 345 milioni di euro. L'Europa copre circa il 75% dei volumi e valori delle esportazioni (60.537 tonnellate e 257,3 milioni di euro). Le destinazioni maggiori sono state Usa e Germania, entrambe con quote attorno ai 43 milioni di euro. 26 febbraio 2025 Tags



a cura di AlMaPress

Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

Gelato confezionato, valore produzione italiana è 1,9 miliardi

Tags 26 febbraio 2025 La produzione di gelati confezionati in Italia nel 2023 ha riguardato un volume di 168.170 tonnellate per un valore di quasi 1,9 miliardi di euro con un consumo pro-capite di 2,14 kg. Lo riporta Tirreno C.T. che rilancia i dati di Unione italiana food in occasione della presenza in fiera dell'Associazione italiana gelatieri e della Federazione internazionale pasticceria gelateria e cioccolateria e con le sfide per la Coppa di Gelateria. Tirreno C.T è in programma fino a oggi, 26 febbraio. Nel periodo gennaio-settembre 2024 - secondo i dati comunicati in relazione a report di Unione Italiana Food e Circana - le vendite in Italia di gelato confezionato si sono attestate sui 3,3 miliardi di porzioni con una sostanziale tenuta rispetto al 2023. L'Italia - secondo elaborazioni Eurostat - è prima in Europa per produzione di gelati industriali per valore e al terzo posto in volume, dopo Germania e Francia. L'export del comparto, su elaborazioni di Unione italiana food su dati Istat, ha raggiunto nel 2023 un volume di 80.400 tonnellate per un valore di 345 milioni di euro. L'Europa copre circa il 75% dei volumi e valori delle esportazioni (60.537 tonnellate e 257,3 milioni di euro). Le destinazioni maggiori sono state Usa e Germania, entrambe con quote attorno ai 43 milioni di euro. 26 febbraio 2025 Tags



a cura di AlMaPress

Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

Stelle Michelin per 44 ristoranti toscani

La regione si piazza al terzo posto nella classifica italiana del 2025. Ecco i ristoranti premiati provincia per provincia
TOSCANA - Toscana medaglia di bronzo per le stelle Michelin. Con 44 premiati la regione si piazza al terzo posto nella classifica italiana 2025 per numero di ristoranti stellati, dopo Lombardia e Campania. In tutta Italia sono 393 i ristoranti stellati. Ieri a Marina di Carrara è avvenuta la consegna delle targhe da parte di Metro Italia, che ha consegnato i premi in qualità di partner ufficiale della Guida Michelin. L'evento è stato organizzato nell'ambito della partecipazione di Metro Italia a 'Tirreno CT', la fiera di riferimento in Centro Italia per gli operatori dell'ospitalità, della ristorazione e del turismo in corso a Massa fino ad oggi. 'Siamo entusiasti - ha dichiarato Guido Cassago, Head of Regional Sales Toscana, Liguria, Piemonte di Metro Italia - di aver consegnato ufficialmente le targhe Michelin 2025 ai ristoranti toscani che quest'anno hanno ricevuto la Stella Michelin. La Toscana è una regione di grande potenziale per noi. Proprio qui, a Pontedera, inaugureremo nei prossimi mesi la nostra terza piattaforma logistica dedicata alle consegne destinate ai clienti toscani, che ci permetterà di fornire loro un servizio eccellente". Ecco i ristoranti toscani premiati da Michelin nel 2025: Firenze 3 Stelle: Enoteca Pinchiorri (Firenze) 2 Stelle:Santa Elisabetta (Firenze) 1 Stella: Atto di Vito Mollica (Firenze), Borgo San Jacopo (Firenze), Gucci Osteria da Massimo Bottura (Firenze), Il Palagio (Firenze), Saporium Firenze (Firenze), Serrae Villa Fiesole (Fiesole), Osteria di Passignano (Passignano), La Torre (Tavernelle Val di Pesa), Atman (Vinci) Siena 2 Stelle: Arnolfo (Colle Val d'Elsa) 1 Stella: Contrada (Castelnuovo Berardenga), Il Poggio Rosso (Castelnuovo Berardenga), L'Asinello (Castelnuovo Berardenga), Il Visibilio (Castelnuovo Berardenga), Osmosi (Montepulciano), La Sala dei Grappoli (Montalcino), Saporium (Chiusdino), Il Pievano (Gaiole in Chianti), Castello di Fighine (San Casciano dei Bagni), Linfa (San Gimignano) Lucca 2 Stelle:Il piccolo principe (Viareggio) 1 Stella:Lux Lucis (Forte dei Marmi), La Magnolia (Forte dei Marmi), Bistrot (Forte dei Marmi), Lorenzo (Forte dei Marmi), La Pineta (Marina di Bibbona), Butterfly (Marlia), Lunasia (Viareggio), Romano (Viareggio) Grosseto 2 Stelle: Caino (Montemerano) 1 Stella: La Trattoria Enrico Bartolini (Castiglione della Pescaia), Bracali (Ghirlanda), Gabbiano 3.0 (Marina di Grosseto), Il Pellicano (Porto Ercole), Silene (Seggiano) Livorno 1 Stella: La Pineta (Marina di Bibbona) Massa Carrara 1 Stella: Locanda de Banchieri (Fosdinovo) Arezzo 1 Stella: Octavin (Arezzo), Terramira (Capolona), Il Falconiere (San Martino) Pisa 1 Stella: Cannavacciuolo Vineyard (Casanova di Terricciola) Prato 1 Stella: Paca (Prato)

a cura di AlMaPress

Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

La colomba al caffé e limone di Moreschi è la migliore d'Italia

La 'Miglior colomba d'Italia', in versione innovativa, è ancora una volta quella di Roberto Moreschi, pasticcere e contitolare del laboratorio artigianale di panetteria e pasticceria 'Roberto pastry and bakery' di Chiavenna. Il maitre patissier è, infatti, uscito vincitore al concorso tenutosi lo scorso fine settimana alla Fiera del Tirreno Ct di Maria di Massa (Massa Carrara) per iniziativa della Fipgc, Federazione internazionale di pasticceria, gelateria e cioccolateria. «Tre anni fa avevo vinto il primo premio con la colomba classica (e dopo di allora il nome di Roberto Moreschi è decollato in tutta Italia e non solo, ndr) e quest'anno mi sono proposto con la innovativa - dice Moreschi -. Ho voluto sperimentare e presentare un lievitato nuovo, fatto sempre con il mio lievito madre e ingredienti di prima qualità, ma a base di caffè e profumata al limone. Al caffè non è la prima volta che ricorro, perché è un ingrediente che uso spesso, ma questa variante al profumo di limone è piaciuta particolarmente, tant'è che mi hanno detto che lo stacco fra il primo e il secondo posto in classifica è stato notevole. Sono molto contento e, per la prossima Pasqua, introdurrò anche questa nuova varietà di dolce, anche se in produzione limitata». E non è tutto, perché Moreschi, con la moglie Debora Contini e tutto il suo staff, è già pronto ad una nuova sfida, cioè a partecipare alle finali di Bari di 'Divina colomba', altro concorso per lui immancabile, che si terranno l'11 marzo prossimo. «Anche qui ho superato una selezione arrivando fra i primi 15 con la colomba classica e fra i primi 10 con quella al cioccolato innovativa su 270 partecipanti - dice il pasticcere -, per cui sono già molto soddisfatto e desideroso di capire quanto piacerà la colomba a impasto scuro che ho proposto e di cui, al momento, non voglio svelare del tutto la composizione. É molto particolare e, anche questa, vorrei poi produrla per Pasqua in edizione limitata». Poi, a fine marzo, immancabile la presenza dello staff di 'Roberto pastry and bakery' a 'Regina colomba' di Milano, altro concorso cult del settore, che fa il paio con 'Re panettone'. E sempre a proposito di panettoni, per non farsi mancare niente, Roberto Moreschi ha già superato la prima selezione per accedere alla Coppa del mondo di panettone del 2026, che si tiene ogni due anni. «Si è svolta a fine gennaio al Sigep di Rimini - dice Moreschi -, ne seguiranno altre quattro in diverse location italiane, poi, nel gennaio 2026 si terrà la finale italiana e nel novembre successivo quella internazionale. Io ci sono anche qui col panettone classico». Nel mentre, nel laboratorio di Betta, già ci si predispone al superlavoro pasquale che prevede la produzione di più linee di colombe. Dalla tradizionale, alle innovative al pistacchio, al cioccolato, all'albicocca liquida con due tipi di cioccolato, al caffè, al caffè con profumo di limone, non c'è che l'imbarazzo della scelta. © RIPRODUZIONE RISERVATA

La Provincia di Sondrio
La Provincia di Sondrio.it
26 Febbraio 2025

La colomba al caffé e limone di Moreschi è la migliore d'Italia

La 'Miglior colomba d'Italia', in versione innovativa, è ancora una volta quella di Roberto Moreschi, pasticcere e contitolare del laboratorio artigianale di panetteria e pasticceria 'Roberto pastry and bakery' di Chiavenna. Il maitre patissier è, infatti, uscito vincitore al concorso tenutosi lo scorso fine settimana alla Fiera del Tirreno Ct di Maria di Massa (Massa Carrara) per iniziativa della Fipgc, Federazione internazionale di pasticceria, gelateria e cioccolateria. «Tre anni fa avevo vinto il primo premio con la colomba classica (e dopo di allora il nome di Roberto Moreschi è decollato in tutta Italia e non solo, ndr) e quest'anno mi sono proposto con la innovativa - dice Moreschi -. Ho voluto sperimentare e presentare un lievitato nuovo, fatto sempre con il mio lievito madre e ingredienti di prima qualità, ma a base di caffè e profumata al limone. Al caffè non è la prima volta che ricorro, perché è un ingrediente che uso spesso, ma questa variante al profumo di limone è piaciuta particolarmente, tant'è che mi hanno detto che lo stacco fra il primo e il secondo posto in classifica è stato notevole. Sono molto contento e, per la prossima Pasqua, introdurrò anche questa nuova varietà di dolce, anche se in produzione limitata». E non è tutto, perché Moreschi, con la moglie Debora Contini e tutto il suo staff, è già pronto ad una nuova sfida, cioè a partecipare alle finali di Bari di 'Divina colomba', altro concorso per lui immancabile, che si terranno l'11 marzo prossimo. «Anche qui ho superato una selezione arrivando fra i primi 15 con la colomba classica e fra i primi 10 con quella al cioccolato innovativa su 270 partecipanti - dice il pasticcere -, per cui sono già molto soddisfatto e desideroso di capire quanto piacerà la colomba a impasto scuro che ho proposto e di cui, al momento, non voglio svelare del tutto la composizione. É molto particolare e, anche questa, vorrei poi produrla per Pasqua in edizione limitata». Poi, a fine marzo, immancabile la presenza dello staff di 'Roberto pastry and bakery' a 'Regina colomba' di Milano, altro concorso cult del settore, che fa il paio con 'Re panettone'. E sempre a proposito di panettoni, per non farsi mancare niente, Roberto Moreschi ha già superato la prima selezione per accedere alla Coppa del mondo di panettone del 2026, che si tiene ogni due anni. «Si è svolta a fine gennaio al Sigep di Rimini - dice Moreschi -, ne seguiranno altre quattro in diverse location italiane, poi, nel gennaio 2026 si terrà la finale italiana e nel novembre successivo quella internazionale. Io ci sono anche qui col panettone classico». Nel mentre, nel laboratorio di Betta, già ci si predispone al superlavoro pasquale che prevede la produzione di più linee di colombe. Dalla tradizionale, alle innovative al pistacchio, al cioccolato, all'albicocca liquida con due tipi di cioccolato, al caffè, al caffè con profumo di limone, non c'è che l'imbarazzo della scelta. © RIPRODUZIONE RISERVATA

La Provincia di Lecco
La Provincia di Lecco.it
26 Febbraio 2025

La colomba al caffé e limone di Moreschi è la migliore d'Italia

La 'Miglior colomba d'Italia', in versione innovativa, è ancora una volta quella di Roberto Moreschi, pasticcere e contitolare del laboratorio artigianale di panetteria e pasticceria 'Roberto pastry and bakery' di Chiavenna. Il maitre patissier è, infatti, uscito vincitore al concorso tenutosi lo scorso fine settimana alla Fiera del Tirreno Ct di Maria di Massa (Massa Carrara) per iniziativa della Fipgc, Federazione internazionale di pasticceria, gelateria e cioccolateria. «Tre anni fa avevo vinto il primo premio con la colomba classica (e dopo di allora il nome di Roberto Moreschi è decollato in tutta Italia e non solo, ndr) e quest'anno mi sono proposto con la innovativa - dice Moreschi -. Ho voluto sperimentare e presentare un lievitato nuovo, fatto sempre con il mio lievito madre e ingredienti di prima qualità, ma a base di caffè e profumata al limone. Al caffè non è la prima volta che ricorro, perché è un ingrediente che uso spesso, ma questa variante al profumo di limone è piaciuta particolarmente, tant'è che mi hanno detto che lo stacco fra il primo e il secondo posto in classifica è stato notevole. Sono molto contento e, per la prossima Pasqua, introdurrò anche questa nuova varietà di dolce, anche se in produzione limitata». E non è tutto, perché Moreschi, con la moglie Debora Contini e tutto il suo staff, è già pronto ad una nuova sfida, cioè a partecipare alle finali di Bari di 'Divina colomba', altro concorso per lui immancabile, che si terranno l'11 marzo prossimo. «Anche qui ho superato una selezione arrivando fra i primi 15 con la colomba classica e fra i primi 10 con quella al cioccolato innovativa su 270 partecipanti - dice il pasticcere -, per cui sono già molto soddisfatto e desideroso di capire quanto piacerà la colomba a impasto scuro che ho proposto e di cui, al momento, non voglio svelare del tutto la composizione. É molto particolare e, anche questa, vorrei poi produrla per Pasqua in edizione limitata». Poi, a fine marzo, immancabile la presenza dello staff di 'Roberto pastry and bakery' a 'Regina colomba' di Milano, altro concorso cult del settore, che fa il paio con 'Re panettone'. E sempre a proposito di panettoni, per non farsi mancare niente, Roberto Moreschi ha già superato la prima selezione per accedere alla Coppa del mondo di panettone del 2026, che si tiene ogni due anni. «Si è svolta a fine gennaio al Sigep di Rimini - dice Moreschi -, ne seguiranno altre quattro in diverse location italiane, poi, nel gennaio 2026 si terrà la finale italiana e nel novembre successivo quella internazionale. Io ci sono anche qui col panettone classico». Nel mentre, nel laboratorio di Betta, già ci si predispone al superlavoro pasquale che prevede la produzione di più linee di colombe. Dalla tradizionale, alle innovative al pistacchio, al cioccolato, all'albicocca liquida con due tipi di cioccolato, al caffè, al caffè con profumo di limone, non c'è che l'imbarazzo della scelta. © RIPRODUZIONE RISERVATA

La colomba al caffé e limone di Roberto Moreschi è la migliore d'Italia

La 'Miglior colomba d'Italia', in versione innovativa, è ancora una volta quella di Roberto Moreschi, pasticcere e contitolare del laboratorio artigianale di panetteria e pasticceria 'Roberto pastry and bakery' di Chiavenna. Il maitre patissier è, infatti, uscito vincitore al concorso tenutosi lo scorso fine settimana alla Fiera del Tirreno Ct di Maria di Massa (Massa Carrara) per iniziativa della Fipgc, Federazione internazionale di pasticceria, gelateria e cioccolateria. «Tre anni fa avevo vinto il primo premio con la colomba classica (e dopo di allora il nome di Roberto Moreschi è decollato in tutta Italia e non solo, ndr) e quest'anno mi sono proposto con la innovativa - dice Moreschi -. Ho voluto sperimentare e presentare un lievitato nuovo, fatto sempre con il mio lievito madre e ingredienti di prima qualità, ma a base di caffè e profumata al limone. Al caffè non è la prima volta che ricorro, perché è un ingrediente che uso spesso, ma questa variante al profumo di limone è piaciuta particolarmente, tant'è che mi hanno detto che lo stacco fra il primo e il secondo posto in classifica è stato notevole. Sono molto contento e, per la prossima Pasqua, introdurrò anche questa nuova varietà di dolce, anche se in produzione limitata». E non è tutto, perché Moreschi, con la moglie Debora Contini e tutto il suo staff, è già pronto ad una nuova sfida, cioè a partecipare alle finali di Bari di 'Divina colomba', altro concorso per lui immancabile, che si terranno l'11 marzo prossimo. «Anche qui ho superato una selezione arrivando fra i primi 15 con la colomba classica e fra i primi 10 con quella al cioccolato innovativa su 270 partecipanti - dice il pasticcere -, per cui sono già molto soddisfatto e desideroso di capire quanto piacerà la colomba a impasto scuro che ho proposto e di cui, al momento, non voglio svelare del tutto la composizione. É molto particolare e, anche questa, vorrei poi produrla per Pasqua in edizione limitata». Poi, a fine marzo, immancabile la presenza dello staff di 'Roberto pastry and bakery' a 'Regina colomba' di Milano, altro concorso cult del settore, che fa il paio con 'Re panettone'. E sempre a proposito di panettoni, per non farsi mancare niente, Roberto Moreschi ha già superato la prima selezione per accedere alla Coppa del mondo di panettone del 2026, che si tiene ogni due anni. «Si è svolta a fine gennaio al Sigep di Rimini - dice Moreschi -, ne seguiranno altre quattro in diverse location italiane, poi, nel gennaio 2026 si terrà la finale italiana e nel novembre successivo quella internazionale. Io ci sono anche qui col panettone classico». Nel mentre, nel laboratorio di Betta, già ci si predispone al superlavoro pasquale che prevede la produzione di più linee di colombe. Dalla tradizionale, alle innovative al pistacchio, al cioccolato, all'albicocca liquida con due tipi di cioccolato, al caffè, al caffè con profumo di limone, non c'è che l'imbarazzo della scelta. © RIPRODUZIONE RISERVATA

Stelle Michelin 2025 in Toscana: METRO Italia consegna le targhe ai ristoranti premiati

Scritto da Redazione Enogastronomia 26 Febbraio 2025 Visite: 30 Si è svolto martedì 25 febbraio a Marina di Carrara, presso il Bar Disco Club Barlume, l'evento di consegna delle targhe Michelin 2025 ai 44 ristoranti toscani che quest'anno hanno ricevuto la Stella MICHELIN. L'evento è stato organizzato nell'ambito della partecipazione di METRO Italia a 'Tirreno CT', la fiera di riferimento in Centro Italia per gli operatori dell'ospitalità, della ristorazione e del turismo in corso a Carrara fino ad oggi. La Toscana nel 2025 è al terzo posto per numero di ristoranti Stellati Michelin, dopo Lombardia e Campania. Una conferma per un territorio che è culla della promozione della tradizione e dell'innovazione culinaria italiana, della ricerca del gusto e della valorizzazione delle eccellenze enogastronomiche locali. 'Siamo entusiasti di aver consegnato ufficialmente le targhe Michelin 2025 ai ristoranti toscani che quest'anno hanno ricevuto la Stella MICHELIN. La Toscana è una regione di grande potenziale per noi. Proprio qui, a Pontedera, inaugureremo nei prossimi mesi la nostra terza piattaforma logistica dedicata alle consegne destinate ai clienti toscani, che ci permetterà di fornire loro un servizio eccellente.', ha dichiarato Guido Cassago, Head of Regional Sales Toscana, Liguria, Piemonte di METRO Italia. 'Il momento della consegna delle targhe rappresenta l'apice del significato che noi di METRO Italia diamo alla partnership con la Guida MICHELIN, giunta all'ottavo anno consecutivo. In questo modo confermiamo la nostra vicinanza e il supporto ai nostri Clienti che hanno ottenuto questo ambito riconoscimento e che si distinguono ogni giorno per l'utilizzo sapiente delle migliori materie prime e per l'abilità di rendere ogni piatto un'esperienza culinaria senza precedenti.', ha aggiunto Simona Bianco, Head of Marketing di METRO Italia. I ristoranti premiati da Michelin nel 2025 sono: MASSA CARRARA 1 Stella: Locanda de Banchieri (Fosdinovo) PRATO 1 Stella: Paca (Prato) FIRENZE 3 Stelle: Enoteca Pinchiorri (Firenze) 2 Stelle: Santa Elisabetta (Firenze) 1 Stella: Atto di Vito Mollica (Firenze), Borgo San Jacopo (Firenze), Gucci Osteria da Massimo Bottura (Firenze), Il Palagio (Firenze), Saporium Firenze (Firenze), Serrae Villa Fiesole (Fiesole), Osteria di Passignano (Passignano), La Torre (Tavernelle Val di Pesa), Atman (Vinci) LUCCA 2 Stelle: Il piccolo principe (Viareggio) 1 Stella: Lux Lucis (Forte dei Marmi), La Magnolia (Forte dei Marmi), Bistrot (Forte dei Marmi), Lorenzo (Forte dei Marmi), La Pineta (Marina di Bibbona), Butterfly (Marlia), Lunasia (Viareggio), Romano (Viareggio) LIVORNO 1 Stella: La Pineta (Marina di Bibbona) SIENA 2 Stelle: Arnolfo (Colle Val d'Elsa) 1 Stella: Contrada (Castelnuovo Berardenga), Il Poggio Rosso (Castelnuovo Berardenga), L'Asinello (Castelnuovo Berardenga), Il Visibilio (Castelnuovo Berardenga), Osmosi (Montepulciano), La Sala dei Grappoli (Montalcino), Saporium (Chiusdino), Il Pievano (Gaiole in Chianti), Castello di Fighine (San Casciano dei Bagni), Linfa (San Gimignano) AREZZO 1 Stella: Octavin (Arezzo), Terramira (Capolona), Il Falconiere (San Martino) PISA 1 Stella: Cannavacciuolo Vineyard (Casanova di Terricciola) GROSSETO 2 Stelle: Caino (Montemerano) 1 Stella: La Trattoria Enrico Bartolini (Castiglione della Pescaia), Bracali (Ghirlanda), Gabbiano 3.0 (Marina di Grosseto), Il Pellicano (Porto Ercole), Silene (Seggiano) METRO Italia è partner ufficiale della Guida MICHELIN per l'ottavo anno consecutivo e consegnerà quest'anno le targhe ai 393 ristoranti Stellati Michelin in Italia. L'insegna del commercio all'ingrosso, presente in Toscana con quattro punti vendita a Firenze, Sesto Fiorentino, Lucca e Pisa, è il partner d'eccellenza per il mondo HoReCa ed è da sempre a supporto dei professionisti della ristorazione italiana.



a cura di AlMaPress

Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

Stelle Michelin 2025 in Toscana. METRO Italia consegna le targhe ai ristoranti premiati.

Scritto da Redazione Enogastronomia 26 Febbraio 2025 Visite: 17 Si è svolto martedì 25 febbraio a Marina di Carrara, presso il Bar Disco Club Barlume, l'evento di consegna delle targhe Michelin 2025 ai 44 ristoranti toscani che quest'anno hanno ricevuto la Stella MICHELIN. L'evento è stato organizzato nell'ambito della partecipazione di METRO Italia a 'Tirreno CT', la fiera di riferimento in Centro Italia per gli operatori dell'ospitalità, della ristorazione e del turismo in corso a Carrara fino ad oggi. La Toscana nel 2025 è al terzo posto per numero di ristoranti Stellati Michelin, dopo Lombardia e Campania. Una conferma per un territorio che è culla della promozione della tradizione e dell'innovazione culinaria italiana, della ricerca del gusto e della valorizzazione delle eccellenze enogastronomiche locali. 'Siamo entusiasti di aver consegnato ufficialmente le targhe Michelin 2025 ai ristoranti toscani che quest'anno hanno ricevuto la Stella MICHELIN. La Toscana è una regione di grande potenziale per noi. Proprio qui, a Pontedera, inaugureremo nei prossimi mesi la nostra terza piattaforma logistica dedicata alle consegne destinate ai clienti toscani, che ci permetterà di fornire loro un servizio eccellente.', ha dichiarato Guido Cassago, Head of Regional Sales Toscana, Liguria, Piemonte di METRO Italia. 'Il momento della consegna delle targhe rappresenta l'apice del significato che noi di METRO Italia diamo alla partnership con la Guida MICHELIN, giunta all'ottavo anno consecutivo. In questo modo confermiamo la nostra vicinanza e il supporto ai nostri Clienti che hanno ottenuto questo ambito riconoscimento e che si distinguono ogni giorno per l'utilizzo sapiente delle migliori materie prime e per l'abilità di rendere ogni piatto un'esperienza culinaria senza precedenti.', ha aggiunto Simona Bianco, Head of Marketing di METRO Italia. I ristoranti premiati da Michelin nel 2025 sono: LUCCA 2 Stelle: Il piccolo principe (Viareggio) 1 Stella: Lux Lucis (Forte dei Marmi), La Magnolia (Forte dei Marmi), Bistrot (Forte dei Marmi), Lorenzo (Forte dei Marmi), La Pineta (Marina di Bibbona), Butterfly (Marlia), Lunasia (Viareggio), Romano (Viareggio) FIRENZE 3 Stelle: Enoteca Pinchiorri (Firenze) 2 Stelle: Santa Elisabetta (Firenze) 1 Stella: Atto di Vito Mollica (Firenze), Borgo San Jacopo (Firenze), Gucci Osteria da Massimo Bottura (Firenze), Il Palagio (Firenze), Saporium Firenze (Firenze), Serrae Villa Fiesole (Fiesole), Osteria di Passignano (Passignano), La Torre (Tavernelle Val di Pesa), Atman (Vinci) SIENA 2 Stelle: Arnolfo (Colle Val d'Elsa) 1 Stella: Contrada (Castelnuovo Berardenga), Il Poggio Rosso (Castelnuovo Berardenga), L'Asinello (Castelnuovo Berardenga), Il Visibilio (Castelnuovo Berardenga), Osmosi (Montepulciano), La Sala dei Grappoli (Montalcino), Saporium (Chiusdino), Il Pievano (Gaiole in Chianti), Castello di Fighine (San Casciano dei Bagni), Linfa (San Gimignano) GROSSETO 2 Stelle: Caino (Montemerano) 1 Stella: La Trattoria Enrico Bartolini (Castiglione della Pescaia), Bracali (Ghirlanda), Gabbiano 3.0 (Marina di Grosseto), Il Pellicano (Porto Ercole), Silene (Seggiano) MASSA CARRARA 1 Stella: Locanda de Banchieri (Fosdinovo) LIVORNO 1 Stella: La Pineta (Marina di Bibbona) AREZZO 1 Stella: Octavin (Arezzo), Terramira (Capolona), Il Falconiere (San Martino) PISA 1 Stella: Cannavacciuolo Vineyard (Casanova di Terricciola) PRATO 1 Stella: Paca (Prato) METRO Italia è partner ufficiale della Guida MICHELIN per l'ottavo anno consecutivo e consegnerà quest'anno le targhe ai 393 ristoranti Stellati Michelin in Italia. L'insegna del commercio all'ingrosso, presente in Toscana con quattro punti vendita a Firenze, Sesto Fiorentino, Lucca e Pisa, è il partner d'eccellenza per il mondo HoReCa ed è da sempre a supporto dei professionisti della ristorazione italiana.



a cura di AlMaPress

Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

Ristoranti stellati, consegnate le targhe Michelin 2025 in Toscana

La cerimonia a Marina di Carrara. Ecco i 44 locali della regione che hanno ricevuto l'insegna, consegnata da Metro La consegna delle targhe Michelin ai ristoratori stellati della Toscana per il 2025. L'evento si è tenuto a Marina di Carrara Per approfondire: Articolo: Stelle Michelin, la Guida 2025. Dove sono i nuovi ristoranti stellati in Toscana Articolo: Ristoranti in Toscana con le stelle verdi Michelin: i locali e perché sono assegnate Articolo: Le stelle Michelin in Umbria, ecco i ristoranti premiati dalla guida Carrara, 26 febbraio 2025 - Si è svolta martedì a Marina di Carrara, al Bar Disco Club Barlume, la consegna delle targhe Michelin 2025 ai 44 ristoranti toscani che quest'anno hanno ricevuto la Stella Michelin. L'evento è stato organizzato nell'ambito della partecipazione di Metro Italia a 'Tirreno CT', la fiera di riferimento in Centro Italia per gli operatori dell'ospitalità, della ristorazione e del turismo in corso a Massa fino ad oggi. La Toscana nel 2025 è al terzo posto per numero di ristoranti stellati Michelin, dopo Lombardia e Campania. Una conferma per un territorio che è culla della promozione della tradizione e dell'innovazione culinaria italiana, della ricerca del gusto e della valorizzazione delle eccellenze enogastronomiche locali. 'Siamo entusiasti di aver consegnato ufficialmente le targhe Michelin 2025 ai ristoranti toscani che quest'anno hanno ricevuto la stella. La Toscana è una regione di grande potenziale per noi. Proprio a Pontedera inaugureremo nei prossimi mesi la nostra terza piattaforma logistica dedicata alle consegne destinate ai clienti toscani, che ci permetterà di fornire loro un servizio eccellente', dice Guido Cassago, responsabile Regional Sales Toscana, Liguria, Piemonte di Metro Italia. 'Il momento della consegna delle targhe rappresenta l'apice del significato che noi di Metro Italia diamo alla partnership con la Guida Michelin, giunta all'ottavo anno consecutivo. In questo modo confermiamo la nostra vicinanza e il supporto ai nostri clienti che hanno ottenuto questo ambito riconoscimento e che si distinguono ogni giorno per l'utilizzo sapiente delle migliori materie prime e per l'abilità di rendere ogni piatto un'esperienza culinaria senza precedenti', ha aggiunto Simona Bianco, responsabile del marketing di Metro. I ristoranti premiati da Michelin nel 2025 sono: PRATO 1 Stella: Paca (Prato) FIRENZE 3 Stelle: Enoteca Pinchiorri (Firenze) 2 Stelle: Santa Elisabetta (Firenze 1 Stella: Atto di Vito Mollica (Firenze), Borgo San Jacopo (Firenze), Gucci Osteria da Massimo Bottura (Firenze), Il Palagio (Firenze), Saporium Firenze (Firenze), Serrae Villa Fiesole (Fiesole), Osteria di Passignano (Passignano), La Torre (Tavernelle Val di Pesa), Atman (Vinci) SIENA 2 Stelle: Arnolfo (Colle Val d'Elsa) 1 Stella: Contrada (Castelnuovo Berardenga), Il Poggio Rosso (Castelnuovo Berardenga), L'Asinello (Castelnuovo Berardenga), Il Visibilio (Castelnuovo Berardenga), Osmosi (Montepulciano), La Sala dei Grappoli (Montalcino), Saporium (Chiusdino), Il Pievano (Gaiole in Chianti), Castello di Fighine (San Casciano dei Bagni), Linfa (San Gimignano) LUCCA 2 Stelle: Il piccolo principe (Viareggio) 1 Stella: Lux Lucis (Forte dei Marmi), La Magnolia (Forte dei Marmi), Bistrot (Forte dei Marmi), Lorenzo (Forte dei Marmi), La Pineta (Marina di Bibbona), Butterfly (Marlia), Lunasia (Viareggio), Romano (Viareggio) GROSSETO 2 Stelle: Caino (Montemerano) 1 Stella: La Trattoria Enrico Bartolini (Castiglione della Pescaia), Bracali (Ghirlanda), Gabbiano 3.0 (Marina di Grosseto), Il Pellicano (Porto Ercole), Silene (Seggiano) LIVORNO 1 Stella: La Pineta (Marina di Bibbona) MASSA CARRARA 1 Stella: Locanda de Banchieri (Fosdinovo) AREZZO 1 Stella: Octavin (Arezzo), Terramira (Capolona), Il Falconiere (San Martino) PISA 1 Stella: Cannavacciuolo Vineyard (Casanova di Terricciola) © Riproduzione riservata



a cura di AlMaPress

 Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

Massa Carrara

cronaca.massa@lanazione.it | Redazione Massa e Lunigiana: Via Bastione, 13 - 54100 Massa - Tel. 0585 883411
Redazione Carrara: Tel. 0585 71997 | spe.massa@speweb.it

CRASTAN 1870 100% ORZO ITALIANO

Massa Carrara

Lavoro, start up e giovani Calano le imprese under 35 Analisi e ricerca dell'Isr

A pagina **9**



ristora INSTANT DRINKS

Marmo, nuovi ricorsi delle aziende

Carrara: il Consiglio di Stato respinge ogni istanza su incostituzionalità e disparità di trattamento

Lorenzi a pagina **11**

Incontro a Palazzo Ducale

Le proposte di Avs sulla scuola

Si parlerà di scuola, domani, alle 17.30, nella sala della Resistenza di Palazzo Ducale a Massa, con la deputata di Alleanza Verdi e Sinistra Elisabetta Piccolotti. Saranno presenti anche il presidente della Provincia, Gianni Lorenzetti, la consigliera provinciale Eleonora Petracci, che introdurrà i lavori, Cecilia Bassi, co-portavoce regionale di Europa Verde e la segretaria provinciale della Flc Cgil di Massa Carrara Isa Zanzanaini, che porterà un contributo sul punto di vista sindacale relativo ai processi che riguardano la scuola. Sarano illustrate le proposte di Alleanza Verdi e Sinistra, che vanno in ben altra direzione rispetto alla linea del governo Meloni e del ministro Valditara giudicata da Avs di «distruzione della scuola pubblica tra mercato, precarietà e autoritarismo».

INTERVISTA AL NUOVO DIRETTORE DI FONDAZIONE MONASTERIO
«LA NOSTRA COMUNITÀ È IL VERO MOTORE D'ECCELLENZA»



MASSA: MAXI RACCOLTA DI CONAD PER LA CASA DI ACCOGLIENZA ALL'OPA

PER IL CUORE DEI BAMBINI

Marchetti e **Scuto** a pagina **2**

Massa

Casa di comunità L'Asl: «Ritardi? Più volte abbiamo sollecitato la ditta»

A pagina **3**

MASSA CARRARA

Trovalavoro: tutte le offerte delle aziende

A pagina **7**

Lunigiana

Emorragia di studenti negli istituti superiori

Benacci a pagina **15**

SERVIZIO RIVENDITORI
PER SEGNALARE RITARDI E/O ESAURITI
051/6006039
Lunedì-Venerdì 9.00-13.00 / 14.00-17.00



Marina di Carrara

Tirreno Ct e Balnearia Convegni e gare

A pagina **10**



Marina di Massa

Colonie, passato e futuro Festival alla Torre Fiat

A pagina **5**



Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

LA MANIFESTAZIONE
Economia

Balnearia e Tirreno Ct
Menù per ragazzi 'speciali' e sculture di ghiaccio

Prosegue anche oggi con un ricco calendario di eventi e di manifestazioni
Gare per il migliore gelato d'Italia e per il miglior uovo di Pasqua

CARRARA

Anche per tutta la giornata di oggi a Carrarafiere proseguono Tirreno Ct e Balnearia, i saloni dedicati all'accoglienza e al mondo della ristorazione della Tirreno Trade Srl. La Tirreno Ct si conferma una vetrina d'eccellenza per il gelato made in italy. Secondo i dati elaborati dal Centro studi Fipe-Confcommercio, il settore genera un volume d'affari di quasi 5 miliardi di euro l'anno, coinvolgendo oltre 39mila esercizi tra gelaterie, bar-gelaterie e gelaterie-pasticcerie, con più di 90mila addetti. Tra i problemi del settore quello del reclutamento di personale. Il gelato ha la tendenza alla destagionalizzazione con il 40% delle gelaterie che apre tutto l'anno, mentre oltre il 90% ha una stagionalità assai lunga che dura almeno otto mesi.

Oggi in programma molte iniziative tra cui 'Insieme a voi con un sorriso', una giornata dedicata agli alunni diversamente abili con un pranzo preparato e servito dai ragazzi delle scuole alberghiere della Toscana. Mentre la Federazione internazionale pasticceria, gelateria e cioccolateria proclamerà il concorrente che parteciperà al 'The world trophy of professional tiramisù 2025' che si terrà a Roma l'8 novembre. Saranno anche decretati i migliori locali Fipgc e saranno proclamati i vincitori di 'Miglior coppa gelato d'Italia', 'Miglior pralina d'Italia, 'Miglior uova di Pasqua decorato e 'Premiazione dei locali top quality'. Saranno presentate le nuove Equipe Eccellenze Italiane Fipgc 2025. Anche oggi il ristorante dei 'Saperi sapori e conoscenze sarà aperto con i menù proposti da chef regionali e dall'istituto Alberghiero Minuto, con la speciale collaborazione dei ragazzi di 'Insieme a voi con un sorriso'. King of the ice – sculture di ghiaccio. Durante tutta la giornata esibizioni dal vivo di sculture artistiche su ghiaccio.

Anche Balnearia si riconferma un punto di riferimento per le categorie sindacali delle imprese balneari. Ieri si è svolta l'assemblea di Fiba Confesercenti. In questa sede è stata ribadita l'importanza del decreto attuativo tanto atteso per conoscere se e come verranno riconosciuti gli indennizzi ai concessionari uscenti. © RIPRODUZIONE RISERVATA



Un folto pubblico ha animato i padiglioni di Carrarafiere per la Tirreno Ct e la fiera di Balnearia



Un'iniziativa di Cna

Turismo ai raggi x Un convegno sul testo unico

CARRARA

«La Toscana per una visione del futuro - nuovo testo unico del turismo» è il titolo del convegno organizzato da Cna turismo e commercio in collaborazione con Cna Toscana in programma oggi alle 14.30 alla Imm. Al convegno interverrà l'assessore all'Economia della Regione, Leonardo Marras. Nel convegno spazio alla nuova legge regionale, ideata per stare al passo con la costante evoluzione del turismo e con le novità principali sulla governance, l'inserimento di norme per la disciplina del sistema informativo, l'adeguamento e attualizzazione delle strutture ricettive e delle agenzie di viaggio e l'inserimento di norme specifiche sulle locazioni turistiche. Al convegno, moderato e coordinato da Gino Angelo Lattanzi, referente relazioni Istituzionali Cna, parteciperanno, oltre alle imprese la sindaca a Serena Arrighi, Luca Tonini presidente Cna Toscana, Marco Misischia presidente nazionale Cna commercio e turismo, Elisabetta Norfini presidente Cna commercio e turismo Toscana, Lorenzo Marchetti presidente Cna commercio e turismo Massa Carrara, Paola Lorenzini Cna ambiti turistici di costa e della Lunigiana,e altre autorità del territorio.

I Socialisti ricordano i valori di Pertini

Cerimonia sotto la pioggia del Psi per commemorare il «presidente degli italiani»

CARRARA

La pioggia non ha scoraggiato i tanti socialisti che con molti cultori della democrazia e della libertà, si sono ritrovati per ricordare Sandro Pertini, a 35 anni dalla scomparsa, una delle figure più alte e nobili della storia repubblicana. L'occasione, oltre a porre un mazzo di garofani davanti al cippo nello spazio intitolato a Marina, è stata anche un momento per riflettere sull'esempio politico e morale oltre che sulla storia personale di un uomo che ha affrontato la prigione e l'esilio per le proprie idee, che ha combattuto durante la Resistenza ed ha interpretato da Socialista il ruolo di Presidente della Repubblica considerandosi il primo servitore dello Stato in un momento difficilissimo per la storia repubblicana.

«Fra i tanti insegnamenti di Pertini – ha detto Angelo Zubbani, segretario provinciale del Psi – oggi uno riveste un significato forte e profetico: "si svuotino gli arsenali e si colmino i granai" a testimonianza di un impegno forte nella ricerca della pace e della giustizia sociale così come la sua attenzione costante ai giovani ai quali trasmettere valori di una cultura socialista e riformista». Elena Guadagni e Barbara Moretti, amministratrici del Comune di Carrara e di Luni hanno sottolineato non solo la complessità ma anche l'attualità del messaggio etico e politico di Pertini. Dell'uomo Pertini ha ricordato i tratti umani e politici, Adriano Antognetti, che lo ha conosciuto come parlamentare per tanti anni eletto nel collegio ligure. In chiusura, come tradizione, gli squilli della tromba di Nicola Orsini.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



COLONNATA

Aperti i bagni pubblici del paese Accordo fra Pro loco e Comune

CARRARA

Buone notizie per tutti i turisti e i visitatori che decideranno di trascorrere il fine settimana nel borgo di Colonnata. Grazie all'accordo trovato tra amministrazione comunale nella persona dell'assessore al Turismo Lara Benfatto e Pro loco Codena, da oggi e per ogni fine settimana fino a Pasqua i bagni pubblici saranno aperti ai turisti. Dopo La Pasqua e in vista della bella stagione i bagni saranno invece aperti tutti i giorni. L'accordo va a soddisfare le esigenze dei numerosi turisti che in questa stagione scelgono di andar a visitare Colonnata, ma si propone anche di sollevare le attività commerciali del paese, che in assenza di bagni pubblici vengono prese d'assalto dai visitatori che hanno la necessità di usare i servizi igienici.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

Prodotti tipici lucchesi
Il Comune mette il bollino 'Denominazione d'origine'

Un'iniziativa promossa dall'assessora Paola Granucci con i consiglieri Ricci e Pera
Non solo i prodotti agroalimentari, ma anche le ricette e le tradizioni
"La sinergia con le associazioni di categoria sarà un aspetto centrale del progetto"



La De.C.O certifica l'appartenenza di un prodotto alla storia e alla cultura di Lucca

LUCCA

Uno strumento originale e concreto per valorizzazione e promuovere i prodotti tipici, i saperi e le tradizioni che caratterizzano la nostra terra, sostenendo e valorizzando artigiani, produttori e anche le più piccole realtà locali. È ufficiale: da ora in poi sui prodotti tipici della Lucchesia potrà essere istituita la Denominazione Comunale d'Origine (De.C.O), non un marchio di qualità, attenzione, ma un certificato che attesterà l'appartenenza di un prodotto, un'attività o un sapere alla storia e alla cultura della nostra città, riconoscendone difatti il valore identitario. Il progetto, promosso dall'assessore Paola Granucci con il supporto dei consiglieri di maggioranza Giovanni Ricci e Ferruccio Pera, è stato presentato ieri a Palazzo Orsetti alla presenza delle associazioni di categoria che prenderanno parte all'iniziativa. Tra queste Coldiretti, Confagricoltura, CIA, CNA, Confcommercio, Confesercenti, Confindustria, Camera di Commercio e Slow Food.

Ma come funziona? L'esame delle richieste di iscrizione nel registro della De.C.O. sarà affidato ad un'apposita Commissione, composta da un massimo di undici componenti (tra cui i rappresentanti delle associazioni di categoria), nominata dalla giunta comunale e presieduta dal sindaco. Sarà creato un vero e proprio registro del comune, dove saranno elencati i prodotti, le ricette e le tradizioni riconosciute con la denominazione comunale d'origine. Non solo i prodotti agroalimentari, quindi, potranno acquisire la De.C.O, ma anche le ricette e le tradizioni, dando la possibilità alle realtà locali di valorizzare i loro prodotti e alle tradizioni di essere tramandate con valore. Le De.C.O. si suddividono in tre gruppi principali. Il primo gruppo riguarda la tutela di un prodotto tipico, sia esso agricolo (come le note pesche del Morianese), dell'artigianato alimentare (ad esempio la torta con i becchi) o dell'artigianato locale (come il Filaticcio lucchese). Il secondo gruppo è dedicato invece alla tutela delle ricette tradizionali, che spesso hanno una forte valenza culturale e rappresentano momenti di aggregazione comunitaria, come la Fiera del Bestiame per Santa Croce. Il terzo gruppo comprende infine le De.C.O. multiple, che valorizzano tradizioni articolate riconducibili sia al primo che al secondo gruppo, come la pasticceria lucchese. «Una grande soddisfazione per noi dar via a questo progetto al quale lavoravamo già da tempo – ha commentato l'assessore Granucci – Con questa iniziativa vogliamo confermare e rilanciare il nostro impegno nella tutelare nella promozione delle eccellenze locali, proseguendo un percorso avviato con il progetto delle botteghe di paese. L'iniziativa sarà portata avanti in sinergia con le associazioni di categoria e le realtà di settore, che ringrazio, garantendo un percorso condiviso e partecipato». Per dare ulteriore visibilità al progetto, è stato creato un logo ad hoc che fungerà da riconoscimento ufficiale per i prodotti, le attività e le tradizioni che otterranno la certificazione De.C.O. Questo simbolo diventerà un marchio distintivo di appartenenza e valorizzazione, contribuendo a rafforzare l'identità culturale ed economica di Lucca. L'obiettivo è, infatti, quello di creare un vero e proprio Brand Lucca che valorizzi i prodotti tradizionali del territorio. «La sinergia con le associazioni di categoria del territorio sarà un aspetto centrale del progetto - ha aggiungo Granucci - Queste realtà, che rappresentano artigiani, agricoltori, commercianti e produttori locali, avranno infatti un ruolo chiave nella definizione dei criteri per l'assegnazione della De.C.O e nella promozione delle eccellenze lucchesi».

Giulia Prete

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Cosa c'è da sapere

PERCORSO CONDIVISO



Paola Granucci
L'assessora al commercio

L'amministrazione si impegna ad un confronto proattivo, per ascoltare le loro istanze e valorizzare il loro contributo nella tutela e nella diffusione della cultura enogastronomica e artigianale locale.
La continua collaborazione con gli operatori garantirà un processo trasparente e inclusivo



Il riconoscimento della Camera di Commercio Toscana Nord Ovest

I 20 anni della Dop all'olio extravergine

LUCCA

Ieri mattina alla Tirreno CT, l'appuntamento annuale dedicato al comparto ospitalità, che si svolge a Carrara, la Camera di commercio della Toscana Nord-Ovest ha festeggiato i 20 anni della DOP del Miele della Lunigiana e della DOP dell'Olio Extravergine di Oliva di Lucca. A consegnare il riconoscimento per l'importante traguardo raggiunto sono stati il vice presidente della Camera di Commercio, Rodolfo Pasquini, e Daniele Caldana, direttore della Tirreno Trade.

Durante l'evento è stata presentata la storia delle due denominazioni a cura di Fabio Venè, presidente del Consorzio di Tutela del Miele della Lunigiana, e Matteo Binazzi, Direttore Confagricoltura Lucca, sul tema dell'Olio Extravergine di Oliva di Lucca è seguita la cerimonia di premiazione.
La Lunigiana, la Lucchesia e la Versilia vantano una tradizione agricola che affonda le radici nei secoli e che, grazie al lavoro instancabile dei produttori e al riconoscimento DOP, ha saputo mantenere alta la qualità e l'unicità dei suoi prodotti. Il miele e l'olio non sono solo eccellenze agroalimentari: sono testimoni di un legame profondo con la terra e ambasciatori del nostro saper fare nel mondo. La Camera di Commercio Toscana Nord-Ovest crede nel valore delle denominazioni di origine come strumenti di tutela, promozione e sviluppo, e supporta i produttori locali a incentivare la qualità e l'innovazione e sostiene iniziative che mettono al centro le eccellenze del territorio, come Il Desco e il Terre di Pisa Food and Wine Festival.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

ECONOMIA TOSCANA

Il 52% dei toscani è indebitato tra le cause anche le separazioni

Lo studio Pesano la scarsa liquidità per acquisti importanti e il carovita

L'analisi di Astra Ricerche esplora anche le conseguenze psico-emotive delle situazioni debitorie a carico dei cittadini

Il 52% dei toscani è indebitato e addirittura il 38% di questi ha più di un debito. È quanto rivelato dallo studio "Kruk: giornata senza debiti", commissionato ad AstraRicerche. La ricerca esplora, anche in Toscana, un aspetto dei debiti che dovrebbe essere preso più in considerazione, cioè quello psicoemotivo. Secondo lo studio, anche i cittadini toscani in una situazione di debito tendono ad accusare non solo conseguenze economiche ma soprattutto quelle psicoemotive. Seppure il 52% dei toscani ammetta di avere un debito, il 55% del campione considera i debiti un tema circondato da silenzio e vergogna e il 50% non riesce a parlarne con gli altri, amici o familiari, e preferisce tenere per sé questa "macchia". L'indebitato si trova di fronte a varie tipologie di conseguenze, che per il 74% sono economiche, ma per ben il 59% sono psicologiche, come ansia, conseguenze sulla salute fisica e mentale e il rischio di isolamento. Conseguenze che, se sommate a quelle sociali come la compromissione dei rapporti con i familiari, superano quelle economiche (88% totale). Quali sono i motivi che spingono i toscani a contrarre un debito, senza sapere ciò che questo comporterà? Al primo posto, con il 40%, ci sono acquisti importanti per i quali non si ha liquidità, al secondo posto l'aumento del costo della vita (13%), in terza posizione, a pari merito, un debito per ripagare un altro debito o perché separati dal partner con grandi spese da sostenere (11%).



Il 50% di chi è indebitato non riesce a parlarne con gli altri

«Parlare di debiti - spiega Tomasz Kurr, ceo di Kruk Italia - può essere difficile e spesso le persone non sono nemmeno consapevoli di essere indebitate, basti pensare a chi non sa che la carta di credito è a tutti gli effetti una forma di debito.

Il 38% ha più di un debito e il 55% considera il dover chiedere soldi in prestito un tema circondato da vergogna

E non sono neanche consapevoli delle conseguenze, ormai certe, che possono derivare da debiti non pagati, tra cui l'instabilità finanziaria, le azioni legali e i problemi di credito a lungo termine. Eppure, parlare è il primo passo per trovare una soluzione. I privati che risanano la loro posizione finanziaria non solo possono tornare ad avere accesso ad altri prodotti finanziari, ma ritrovano anche un maggiore benessere psicoemotivo generale». ●

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Quasi seimila gli agriturismi in Toscana

Il primato La regione al primo posto in Italia. Coldiretti: offerta qualificata

È record di nuovi agriturismi in Toscana. La regione si conferma saldamente al primo posto in Italia per l'accoglienza agrituristica con la più alta concentrazione di strutture autorizzate: 5.797 (+2,9%). Di riflesso sono aumentate tutte le tipologie di servizi offerti: dai posti letto, quasi 89 mila (+1,8%) alle strutture che propongono ristorazione (+2,8%), degustazioni (+5,8%) ed altre attività (+5,8%). Un successo spinto da un'offerta sempre più qualificata, a partire dal turismo esperienziale legato ai singoli settori, dall'oleoturismo, all'enoturismo, dal turismo della birra, al turismo dei formaggi ma sono anche un antidoto allo spopolamento delle aree più marginali. È quanto emerge da un'analisi di Terranostra Toscana, l'associazione degli agriturismi di Coldiretti, sulla base dell'ultimo rapporto Istat. «Gli agriturismi sono una consolidata realtà nel panorama turistico regionale – spiega Marco Masala, presidente di Terranostra Toscana – Sono la naturale e più immediata porta di accesso alla vita rurale e senza filtri delle aree interne, dei borghi, dei paesi e alle esperienze enogastronomiche e alle specialità tradizionali: un agriturismo su due produce ed è custode di una delle 90 produzioni a indicazione geografica che la nostra regione vanta».



Marco Masala presidente di Terranostra

A stimolare l'esplosione della multifunzionalità agricola, che consente oggi alle aziende agricole di diversificare abbinando l'attività agricola primaria a quella dell'accoglienza, alla cucina tipica, alle fattorie didattiche e sociali e a molto altro, è stata la legge di orientamento «voluta proprio da Coldiretti che il prossimo anno festeggia i 25 anni dalla sua approvazione». Attività che valgono il 20% della produzione agricola (a prezzi correnti circa 500 milioni di euro) «rappresentano una importante forma di integrazione al reddito permettendo di compensare gli introiti di annate agrarie sfortunate, dovute per esempio agli effetti dei cambiamenti climatici», sottolinea il presidente di Terranostra. ●



Una struttura agrituristica (Foto d'archivio)

© RIPRODUZIONE RISERVATA

In breve

Premiazione

Miele e olio 20 anni di Dop

Ieri, in occasione della Tirreno CT, l'appuntamento annuale dedicato al comparto ospitalità che si svolge a Carrara, la Camera di Commercio della Toscana Nord Ovest ha festeggiato i 20 anni della Dop del Miele della Lunigiana e della Dop dell'Olio Extravergine di Oliva di Lucca. A consegnare il riconoscimento per l'importante traguardo raggiunto sono stati il vice presidente della Camera di Commercio, Rodolfo Pasquini, e Daniele Caldana, direttore della Tirreno Trade. Durante l'evento è stata presentata la storia delle due denominazioni a cura di Fabio Venè, presidente del Consorzio di Tutela del Miele della Lunigiana, e Matteo Binazzi, direttore Confagricoltura Lucca, intervenuto sul tema dell'Olio Extravergine di Oliva di Lucca. È seguita la premiazione.

Mugello

Vini, nuova associazione

È nata l'associazione Pro.Vi.Mu - Produttori Vini Mugello. La nuova realtà, che riunisce ad oggi 17 aziende agricole nel campo della produzione del vino nel territorio mugellano con particolare interesse alla viticultura appenninica, viene presentata stamani a Palazzo Strozzi alle 11,45 dalla vicepresidente e assessora all'agroalimentare Stefania Saccardi e dal presidente di Pro.Vi.Mu Sandro Bettini.

Concorso

Il Chianti come sponsor

Il Consorzio Vino Chianti è tra gli sponsor della XIV edizione del concorso "La miglior schiacciata alla Fiorentina", la cui finale si è tenuta ieri, al bar del Teatro della Pergola di Firenze, decretando come vincitore il dolce dello storico Caffè Gilli. Il Consorzio ha contribuito con alcune bottiglie di vino Chianti docg utilizzate come premio per il primo classificato del concorso e in accompagnamento alla degustazione delle schiacciate.

Il gruppo pisano segna un fatturato di 80 milioni di euro, l'Ebitda si attesta all'11%

Sailpost Nel 2024 ricavi in crescita del 10%



Valterio Castelli presidente del Gruppo Sailpost

Pisa In archivio il 2024 per Gruppo Sailpost, società con quartier generale nel comune di Vecchiano (Pisa) e leader nel mercato postale privato italiano, che chiude ufficialmente l'anno confermando i risultati positivi e raggiungendo un fatturato intorno agli 80 milioni di euro, in crescita del 10% rispetto al precedente bilancio. L'Ebitda si attesta all'11%.

«Siamo soddisfatti di quanto fatto nel 2024, dove abbiamo consolidato la nostra posizione di secondo operatore postale in Italia – afferma Valterio Castelli, presidente Gruppo Sailpost – Il portafoglio ordini, con 120 milioni di euro di gare vinte da realizzare nei prossimi anni, ci permette inoltre di guardare al futuro con ottimismo. Per il 2025 puntiamo a una crescita del 30%».

Sailpost sarà ancora molto impegnata nel mercato della consegna e notifica di atti giudiziari, «settore in cui il Gruppo – si legge in una nota – ha ormai dimostrato delle competenze di primo livello, come dimostra anche la recente gara vinta per il Comune di Milano».

Forti inoltre gli investimenti relativi alla creazione di nuovi posti di lavoro: nel 2024 il Gruppo ha assunto oltre 50 dipendenti, raggiungendo un totale di 450 dipendenti diretti e 1500 addetti, considerando la rete franchising. Per il 2025 la volontà è di proseguire su questa strada, aprendo nuove posizioni lavorative in ruoli strategici (full stack developers, network engineers, project managers e figure di backoffice commerciale per la parte linehaul internazionale) per confermare circa cinquanta assunzioni durante l'anno. ●

Nel corso dell'anno passato il Gruppo ha assunto oltre 50 dipendenti

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Conad Nord Ovest, maxi donazione per completare la "Casa di Aisha"

Donati 289.600 euro da Conad Nord Ovest alla Fondazione Monasterio per il completamento del progetto "Casa di Aisha", una nuova foresteria che conterà 10 unità abitative (per un totale di 25 ospiti circa) e che sorgerà nelle immediate vicinanze dell'Ospedale del Cuore di Massa. Nella foto, i soci Conad Nord Ovest con il presidente Roberto Toni e il neo dg di Monasterio Luciano Ciucci davanti al cantiere.

Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

CARRARA

Gelato, passione e business La Tirreno Ct premia il top

Oggi gli ori ai maestri del cono, e l'aperitivo sarà speciale

Invito alla lettura

Per gli studenti del Progetto Scuola 2030

Marina di Carrara L'ultima giornata della Tirreno Ct conferma la fiera come vetrina d'eccellenza per il gelato tricolore. Alla kermesse la presenza dell'Associazione italiana gelatieri e della Federazione internazionale pasticceria Gelateria e Cioccolateria con le loro sfide per la Coppa di Gelateria hanno messo nero su bianco l'importanza che la manifestazione riveste a livello nazionale.

Coppa o cono: i numeri

Il gelato è anche un grande business: basti pensare che quello artigianale si conferma un'eccellenza del made in Italy e un pilastro dei consumi alimentari fuori casa; secondo i dati elaborati dal Centro Studi Fipe-Confcommercio, il settore genera un volume d'affari di quasi cinque miliardi di euro, coinvolgendo oltre 39mila esercizi tra gelaterie, bar-gelaterie e gelaterie-pasticcerie, con più di 90mila addetti.

Protagonisti oggi i vini della Val di Magra, il Franciacorta e le eccellenze vitivinicole friulane

Verso l'estero

E l'export del comparto ice cream del Belpaese ha raggiunto nel 2023 un volume di 80. 400 tonnellate per un valore di 345 milioni di euro (Unione Italiana Food su dati Istat). L'Europa copre circa il 75 per cento dei volumi e valori delle esportazioni (60.537 tonnellate e 257, 3 milioni di euro). In generale, le destinazioni maggiori sono state Usa e Germania, entrambe con quote attorno a 43 milioni di euro.

Appuntamento speciale

Oggi un sipario della giornata conclusiva della Tirreno Ct è dedicato agli alunni che hanno una disabilità: "Insieme a Voi con un sorriso", si intitola. Ci sarà un pranzo elaborato e servito dai ragazzi delle scuole alberghiere della Toscana. A loro è dedicato il concorso Specialmente Cocktails della Fib: a loro è affidato aperitivo, servizio di sala e bar.



Maestri gelatieri al lavoro

La premiazione

La Federazione internazionale pasticceria gelateria e Cioccolateria termina con la proclamazione del concorrente che parteciperà al The World Trophy of Professional Tiramisù 2025 che si terrà a Roma l'8 novembre 2025. Saranno anche decretati i Migliori Locali Fipgc. Inoltre ci sarà la proclamazione dei vincitori di Miglior coppa gelato d'Italia, Miglior pralina d'Italia, Miglior uova di Pasqua decorato e Premiazione dei locali Top. Saranno presentate le Equipe Eccellenze Italiane Fipgc 2025.

Dove mangiare

Il Ristorante dei Saperi Sapori e Conoscenze oggi sarà aperto al pubblico con i menù proposti da importanti chef regionali oltre che dall'Istituto Alberghiero di Massa e a operare saranno i ragazzi di Insieme a voi con un Sorriso.

Il vino: le degustazioni

Nel padiglione D La C.a.v.a. offre degustazioni dalle 10 alle 17,30 dei prodotti di oltre 20 cantine del territorio vitivinicolo italiano. Alle 12 si alza il sipario con la degustazione dei Vini d'Italia, cioè una selezioni di vini di varie regioni italiane; alle 15 invece i calici saranno riempiti dei vini della Val di Magra. A.m.i.r.a., l'Associazione Maitre italiani Ristoranti nel padiglione D del complesso fieristico CarraraFiere, a partire dalle 10, presenta i prodotti enologici della Franciacorta con abbinamento gastronomico regionale. E chi vorrà potrà anche fare degustazioni delle eccellenze vitivinicole friulane.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Dagli affitti brevi all'Albergo diffuso Il turismo cambia

Cna spiega oggi la nuova legge

Marina di Carrara Anche Balnearia chiude il sipario. E lo fa con un focus dedicato al turismo, iniziativa dell'universo Cna. L'appuntamento è alle 14, 30, nella sala Pietro Tacca del CarraraFiere. Il titolo è: La Toscana per una visione del futuro, con cui si approfondisce il Nuovo testo unico del settore, la legge regionale n. 61 del 31 dicembre 2024; modera Gino Angelo Lattanzi, referente per le relazioni istituzionali di Cna-Massa-Carrara

Gli ospiti

Intervengono: la sindaca Serena Arrighi; Luca Tonini, presidente di Cna Toscana; Carlo Alberto Tongiani, presidente di Cna Massa-Carrara; Marco Misischia, presidente nazionale di Cna commercio e turismo; Elisabetta Norfini, presidente Cna commercio e turismo Toscana; Lorenzo Marchetti, presidente di Cna commercio e turismo Massa-Carrara; Paola Lorenzini, responsabile Cna commercio e turismo Toscana. Per l'ambito turistico Costa Apuana intervengono: Giorgia Garau, assessora al turismo del comune di Massa; Lara Benfatto, assessora al turismo del comune di Carrara; e Eleonora Petracci, consigliere delegata al turismo del comune di Montignoso. Per l'ambito turistico della Lunigiana ci saranno: Gianluigi Giannetti, presidente dell'Unione dei comuni della Lunigiana; Roberto Galassi, referente della Cna per la Lunigiana e presidente del Gal; Pierangelo Caponi, presidente società cooperativa Sigeric-Servizi per il turismo. Interviene Leonardo Marras, l'assessore all'economia e al turismo della regione Toscana.

La norma

Organizzato da Cna turismo e commercio di Massa-Carrara, in collaborazione con Cna Toscana, il convegno punta a mettere sotto la lente la legge regionale della Toscana, in vigore dal 9 gennaio, necessaria per stare al passo con la costante evoluzione del turismo. Si tratta di una riforma del sistema di governace.

Le locazioni

Sul fronte delle locazioni turistiche, per esempio, la legge prevede la possibilità per i comuni a più alta densità turistica di individuare, di concerto con la Regione, zone o aree in cui definire criteri e limiti per lo svolgimento delle attività di locazione breve di immobili per finalità turistiche, nel rispetto dei principi di stretta necessità, proporzionalità e non discriminazione.

Dal 9 gennaio sono entrate in vigore le nuove regole che semplificano la tenuta del settore

L'Albergo diffuso

Nel testo della legge si trovano anche importanti precisazioni per l'Albergo diffuso: non fa parte, a dispetto del nome, delle strutture ricettive alberghiere e di esso se ne descrivono le caratteristiche. La legge affronta anche il tema del turismo sostenibile, con particolare attenzione al cicloturismo, per cui si auspica e si prevede una rete di strutture e servizi per garantire un'esperienza di qualità associata a questa tipologia di turismo.

I mestieri

La legge si occupa anche di professioni turistiche recependo la riforma nazionale avvenuta alla fine del 2023 e conformandone le disposizioni regionali. Associazioni ed operatori restano adesso in attesa dei regolamenti attuativi.

Solidarietà ai sindacati Cgil e Uil, dopo il consiglio comunale dedicato ai temi della sanità apuana

Rc: «Siamo per il referendum che abolisce le tre Asl»



Domenico Guadagnucci
È il nuovo segretario del Partito di Rifondazione Comunista

Carrara Continua il dibattito dopo l'ultimo consiglio comunale dedicato ai temi della sanità, nella cui seduta è intervenuta anche la direttrice generale dell'Asl nord ovest. Adesso interviene Rifondazione comunista.

Il referendum

Il nuovo segretari del Prc Domenico Guadagnucci annuncia che aderirà «al referendum consultivo sulla abolizione delle tre Asl, soggetti troppo grandi – dice – per rispondere a istanze democratiche e forse pure alla politica regionale che deve cambiare dando alla sanità pubblica l'obbiettivo della efficacia molto prima della efficienza economica».

La seduta

Prc si dichiara «stupito» dopo l'ultimo consiglio comunale, per quanto dichiarato dalla dirigenza Asl che «dipinge la soluzione esistente come la migliore possibile. Tutti quanti sappiamo che non è davvero così – osserva Guadagnucci – essendoci le liste di attesa a dimostrare che il livello di risposte alla necessità del territorio».



L'ingresso del Monoblocco, che continua a essere uno dei punti caldi della sanità apuana

Quale dibattito?

Il partito della Rifondazione Comunista è convinto che il dibattito sia ormai «tardivo» ma «sia necessario riprendere una discussione approfondita sulla materia della sanità in un ambito più adeguato; almeno nel contesto provinciale, le forze sociali, politiche e associative del territorio debbano tornare a fare proposte che prendano atto dei limiti pesanti che il modello attuale presenta. E poi c'è un altro aspetto che sta a cuore sottolineare al neo segretario.

La solidarietà

«La nostra solidarietà – dice ancora Guadagnucci – va alla Cgil e alla Uil, prima di tutto per il mancato invito maldestramente attribuito a questioni burocratiche, quasi che il tema non fosse strettamente politico e ci si potesse esimere dal contributo di chi in quel settore lavora e sicuramente conosce meglio di tanti altri- poi per gli attacchi scomposti e davvero di bassa lega di cui sono stati oggetto che squalificano solo chi li ha fatti».

Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

ECONOMIA TOSCANA

Il 52% dei toscani è indebitato tra le cause anche le separazioni

Lo studio Pesano la scarsa liquidità per acquisti importanti e il carovita

L'analisi di Astra Ricerche esplora anche le conseguenze psicoemotive delle situazioni debitorie a carico dei cittadini

Il 52% dei toscani è indebitato e addirittura il 38% di questi ha più di un debito. È quanto rivelato dallo studio "Kruk: giornata senza debiti", commissionato ad AstraRicerche. La ricerca esplora, anche in Toscana, un aspetto dei debiti che dovrebbe essere preso più in considerazione, cioè quello psicoemotivo. Secondo lo studio, anche i cittadini toscani in una situazione di debito tendono ad accusare non solo conseguenze economiche ma soprattutto quelle psicoemotive. Seppure il 52% dei toscani ammetta di avere un debito, il 55% del campione considera i debiti un tema circondato da silenzio e vergogna e il 50% non riesce a parlarne con gli altri, amici o familiari, e preferisce tenere per sé questa "macchia". L'indebitato si trova di fronte a varie tipologie di conseguenze, che per il 74% sono economiche, ma per ben il 59% sono psicologiche, come ansia, conseguenze sulla salute fisica e mentale e il rischio di isolamento. Conseguenze che, se sommate a quelle sociali come la compromissione dei rapporti con i familiari, superano quelle economiche (88% totale). Quali sono i motivi che spingono i toscani a contrarre un debito, senza sapere ciò che questo comporterà? Al primo posto, con il 40%, ci sono acquisti importanti per i quali non si ha liquidità, al secondo posto l'aumento del costo della vita (13%), in terza posizione, a pari merito, un debito per ripagare un altro debito o perché separati dal partner con grandi spese da sostenere (11%).



Il 50% di chi è indebitato non riesce a parlarne con gli altri

«Parlare di debiti - spiega Tomasz Kurr, ceo di Kruk Italia - può essere difficile e spesso le persone non sono nemmeno consapevoli di essere indebitate, basti pensare a chi non sa che la carta di credito è a tutti gli effetti una forma di debito.

Il 38% ha più di un debito e il 55% considera il dover chiedere soldi in prestito un tema circondato da vergogna

E non sono neanche consapevoli delle conseguenze, ormai certe, che possono derivare da debiti non pagati, tra cui l'instabilità finanziaria, le azioni legali e i problemi di credito a lungo termine. Eppure, parlare è il primo passo per trovare una soluzione. I privati che risanano la loro posizione finanziaria non solo possono tornare ad avere accesso ad altri prodotti finanziari, ma ritrovano anche un maggiore benessere psicoemotivo generale». ●

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Ottanta candeline per Unicoop Tirreno

Piombino Da "La Proletaria" fino all'espansione nel Lazio e in Umbria

Piombino Unicoop Tirreno raggiunge il traguardo degli 80 anni di storia e di attività.

Fondata a Piombino il 26 febbraio 1945, in una città ridotta in macerie dalla Seconda guerra mondiale, la Cooperativa - si legge in una nota - «ha costantemente lavorato per offrire prodotti di qualità a prezzi equi, promuovere il consumo responsabile e supportare le comunità locali in cui è presente supermercati e i comitati soci. Negli anni Unicoop Tirreno ha evoluto il suo impegno, diventando una delle realtà di riferimento nel panorama della grande distribuzione italiana».

La Cooperativa fu costituita da 30 persone tra operai, impiegati e artigiani, che diedero vita a "La Proletaria". Nel 1954 "La Proletaria" modificò per la prima volta lo statuto per estendere l'attività nei territori circostanti. L'anno dopo entrò a far parte dell'Associazione nazionale cooperative di consumatori (Ancc-Coop).

Negli anni Settanta e Ottanta estese la rete di vendita in Toscana e Lazio, anche grazie all'acquisto dei supermercati laziali Stella Market, fino a costituire, nel 1990, la Coop Toscana Lazio, con nuovi statuto e regolamento e soprattutto il lancio delle Sezioni Soci, organismi territoriali strumento di rappresentanza democratica e partecipazione, ancora oggi fondamentali per la vita cooperativa. La crescita continuò negli anni Duemila grazie agli investimenti e all'apertura di nuovi supermercati. Nel 2004 Coop Toscana Lazio decise di fondersi con Coop Tevere dando vita a Unicoop Tirreno. Nel 2005 l'espansione continuò, attraverso la fusione con Coop Unione Ribolla.



La cooperativa venne fondata il 26 febbraio del 1945 L'80esimo sarà oggetto di eventi e celebrazioni nel secondo semestre del 2025

Oggi Unicoop Tirreno, con 100 punti vendita in Toscana, Lazio e Umbria, 3300 dipendenti e circa 500 mila soci, rappresenta una delle più grandi cooperative di consumo in Italia.

Da ultimo, nel 2025, ha lanciato un percorso di aggregazione con Coop Centro Italia, che a giugno porterà alla nascita di una nuova grande cooperativa di consumo nell'Italia centrale: si chiamerà Unicoop Etruria. ●



Una foto storica della cooperativa nata a Piombino

© RIPRODUZIONE RISERVATA

In breve

Premiazione

Miele e olio 20 anni di Dop

Ieri, in occasione della Tirreno CT, l'appuntamento annuale dedicato al comparto ospitalità che si svolge a Carrara, la Camera di Commercio della Toscana Nord Ovest ha festeggiato i 20 anni della Dop del Miele della Lunigiana e della Dop dell'Olio Extravergine di Oliva di Lucca. A consegnare il riconoscimento per l'importante traguardo raggiunto sono stati il vice presidente della Camera di Commercio, Rodolfo Pasquini, e Daniele Caldana, direttore della Tirreno Trade. Durante l'evento è stata presentata la storia delle due denominazioni a cura di Fabio Venè, presidente del Consorzio di Tutela del Miele della Lunigiana, e Matteo Binazzi, direttore Confagricoltura Lucca, intervenuto sul tema dell'Olio Extravergine di Oliva di Lucca. È seguita la premiazione.

Mugello

Vini, nuova associazione

È nata l'associazione Pro.Vi.Mu - Produttori Vini Mugello. La nuova realtà, che riunisce ad oggi 17 aziende agricole nel campo della produzione del vino nel territorio mugellano con particolare interesse alla viticultura appenninica, viene presentata stamani a Palazzo Strozzi alle 11,45 dalla vicepresidente e assessora all'agroalimentare Stefania Saccardi e dal presidente di Pro.Vi.Mu Sandro Bettini.

Concorso

Il Chianti come sponsor

Il Consorzio Vino Chianti è tra gli sponsor della XIV edizione del concorso "La miglior schiacciata alla Fiorentina", la cui finale si è tenuta ieri, al bar del Teatro della Pergola di Firenze, decretando come vincitore il dolce dello storico Caffè Gilli. Il Consorzio ha contribuito con alcune bottiglie di vino Chianti docg utilizzate come premio per il primo classificato del concorso e in accompagnamento alla degustazione delle schiacciate.

Il gruppo pisano segna un fatturato di 80 milioni di euro, l'Ebitda si attesta all'11%

Sailpost Nel 2024 ricavi in crescita del 10%



Valterio Castelli presidente del Gruppo Sailpost

Pisa In archivio il 2024 per Gruppo Sailpost, società con quartier generale nel comune di Vecchiano (Pisa) e leader nel mercato postale privato italiano, che chiude ufficialmente l'anno confermando i risultati positivi e raggiungendo un fatturato intorno agli 80 milioni di euro, in crescita del 10% rispetto al precedente bilancio. L'Ebitda si attesta all'11%.

«Siamo soddisfatti di quanto fatto nel 2024, dove abbiamo consolidato la nostra posizione di secondo operatore postale in Italia – afferma Valterio Castelli, presidente Gruppo Sailpost – Il portafoglio ordini, con 120 milioni di euro di gare vinte da realizzare nei prossimi anni, ci permette inoltre di guardare al futuro con ottimismo. Per il 2025 puntiamo a una crescita del 30%».

Sailpost sarà ancora molto impegnata nel mercato della consegna e notifica di atti giudiziari, «settore in cui il Gruppo – si legge in una nota – ha ormai dimostrato delle competenze di primo livello, come dimostra anche la recente gara vinta per il Comune di Milano».

Forti inoltre gli investimenti relativi alla creazione di nuovi posti di lavoro: nel 2024 il Gruppo ha assunto oltre 50 dipendenti, raggiungendo un totale di 450 dipendenti diretti e 1500 addetti, considerando la rete franchising. Per il 2025 la volontà è di proseguire su questa strada, aprendo nuove posizioni lavorative in ruoli strategici (full stack developers, network engineers, project managers e figure di backoffice commerciale per la parte linehaul internazionale) per confermare circa cinquanta assunzioni durante l'anno. ●

Nel corso dell'anno passato il Gruppo ha assunto oltre 50 dipendenti

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Conad Nord Ovest, maxi donazione per completare la "Casa di Aisha"

Donati 289.600 euro da Conad Nord Ovest alla Fondazione Monasterio per il completamento del progetto "Casa di Aisha", una nuova foresteria che conterà 10 unità abitative (per un totale di 25 ospiti circa) e che sorgerà nelle immediate vicinanze dell'Ospedale del Cuore di Massa. Nella foto, i soci Conad Nord Ovest con il presidente Roberto Toni e il neo dg di Monasterio Luciano Ciucci davanti al cantiere.

Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

DOPO L'ALLARME DEI SINDACATI CHE TEMONO PER L'APERTURA DI UN PUNTO COMMERCIALE NELL'AREA EX GIOVANNELLI INTERVIENE LA SINDACA SISTI

«Nessun nuovo supermarket a Santo Stefano»

Le organizzazioni chiedono un incontro urgente alla prima cittadina che si dichiara pronta a riceverle subito in Comune

Alessandro Grasso Peroni
SANTO STEFANO MAGRA

Altolà dei sindacati, che lanciano lo stop alla grande distribuzione sul territorio di Santo Stefano, dove da tempo si vocifera di un prossimo insediamento di un nuovo supermercato targato Lidl, nella vasta area in cui era ubicato il Centro Verde Giovannelli. Le segreterie provinciali di Filcams Cgil, Fisascat Cisl e Uiltucs Uil esprimono forte preoccupazione, perché un ulteriore insediamento commerciale in un territorio ed in un mercato già saturi di centri commerciali, rischia di aggravare una situazione economica già complessa, con una contrazione dei consumi e dei fatturati mettendo in difficoltà le attività già presenti.

Sotto questo profilo Giorgia Vallone (segretaria provinciale Filcams Cgil), con Mirko Talamone (Fisascat Cisl) e Giacomo Battistelli (Uiltucs Uil), sottolineano: «L'apertura di una nuova struttura di grande distribuzione potrebbe avere pesanti ripercussioni sull'occupazione e sulla qualità del lavoro, incrementando precarietà e mettendo a rischio la tenuta del commercio di prossimità. Inoltre il piccolo commercio locale fatica già a sopravvivere e questa nuova apertura rappresenterebbe un ulteriore colpo a un tessuto economico fragile, con conseguenze negative per l'intera comunità».

I sindacalisti chiamano in causa l'amministrazione comunale. «Chiediamo un incontro urgente alla sindaca di Santo Stefano Paola Sisti, per affrontare queste criticità, e trovare soluzioni che garantiscano la tutela dell'occupazione di qualità e la salvaguardia del commercio locale». Ma il punto è: ci sarà davvero un supermercato Lidl, proprio al fianco della Casa, nei pressi della rotatoria che porta allo svincolo per La Spezia e del cuore di Santo Stefano?

Risponde proprio Paola Sisti. «Intanto la mia porta è sempre aperta e dunque incontrerò volentieri i sindacati. Ma la verità è che nei nostri uffici non è arrivata alcuna richiesta di nuove aperture da nessuno. Voglio dire che quel terreno, di proprietà suddivisa al 50% ciascuno tra le sorelle sarzanesi Barotti e la famiglia locale Arzelà – spiega - al momento non è oggetto di interesse. Ripeto solo voci incontrollate che adesso mi auguro siano chiarite».La sindaca ne approfitta per chiarire però una cosa «che ritengo comunque importante – dice ancora Sisti - Il vero tema infatti è: perché i sindacati chiedono a me per approfondire un'eventuale presenza invasiva della grande distribuzione? Noi nel nostro territorio abbiamo solo il Conad La Fabbrica. Non è un mistero che a Sarzana, ad Arcola o alla Spezia si sia verificato negli anni un aumento spropositato di strutture di questo genere. Noi siamo penalizzati per esempio dal Penny che ha aperto sulla Cisa ma è nel territorio di Sarzana e crea lunghissime code a causa della rotatoria realizzata proprio sulla Cisa, tutte verso il mio Comune».

Infine, Sisti fa presente che «se fosse per me riaprirei la concessione delle licenze. E che la legge – conclude - di fronte a richieste circostanziate della grande distribuzione e in linea con il piano regolatore, rende i Comuni è impossibilitati a dire di no. Per questo occorre un ragionamento serio, partendo dal basso per arrivare al cuore del problema». —

© RIPRODUZIONE RISERVATA



L'area Giovannelli

A CARRARAFIERE

Giornata inclusiva a Balnearia 2025 Insieme con un sorriso

CARRARA

Ultima giornata oggi di Tirreno Ct (commercio e turismo) e Balnearia a CarraraFiere, duplice rassegna che ha fatto registrare un grande successo di partecipazione e di pubblico. Mercoledì 26 febbraio è giornata dedicata agli alunni diversamente abili con il progetto "Insieme a Voi con un sorriso". Scatta un pranzo elaborato e servito dai ragazzi delle scuole alberghiere della Toscana. Ai ragazzi speciali è dedicato il concorso Specialmente Cocktails della Fib con aperitivo, servizio di sala e bar a loro affidato.


Balnearia

Inoltre, la Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria e Cioccolateria termina con la proclamazione del concorrente che parteciperà al The World Trophy of Professional Tiramisù 2025 in programma a Roma il prossimo 8 novembre 2025. In programma anche la proclamazione dei Migliori Locali Fipgc e dei vincitori delle rassegne in corso: Migliore coppa gelato d'Italia, Miglior Pralina d'Italia, Miglior Uova di Pasqua Decorato e Premiazione dei locali Top Quality. Nel menu, anche la presentazione delle nuove Equipe Eccellenze Italiane Fipgc 2025. Il "Ristorante dei Saperi Sapori e Conoscenze" è aperto al pubblico con i menù proposti da importanti chef regionali oltre che dall'istituto alberghiero di Massa e a operare sono anche in questo caso i ragazzi diversamente abili di "Insieme a voi con un Sorriso". Dalle 14.30 alla sala Pietro Tacca, un focus sul turismo: "La Toscana per una visione del futuro" Nuovo testo unico del turismo", al quale tutti gli imprenditori e dipendenti del settore sono invitati a partecipare. Presenta e modera Gino Angelo Lattanzi (referente relazioni istituzionali Cna Massa Carrara).

Per l'ambito turistico della Lunigiana presenti il sindaco di Fivizzano Gianluigi Giannetti (presidente dell'Unione dei comuni lunigianesi), Roberto Galassi (Cna Lunigiana e presidente Gal), Pierangelo Caponi (presidente Sigeric Servizi per il turismo). Intervengono Serena Arrighi (sindaco di Carrara), e i vertici Cna. — A.G.P.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

QUESTA SERA

L'Hockey gioca in casa contro Forte dei Marmi

SARZANA

Il Sarzana hockey torna stasera nella sua casa del Giuliano Tori, per incontrare la seconda forza del torneo Forte dei Marmi. Il via alle 20.45 per un match attesissimo.

La gara di andata in terra versiliese rappresenta una delle migliori prestazioni della stagione: avanti 0-2 alla fine del primo tempo, la squadra di Sergio Festa fu rimontata e poi riuscì a chiudere sul 3-3.

Il Forte arriva a questa sfida dopo la bella vittoria casalinga contro il Viareggio per 4-2, è una formazione di grandissimo valore, vincitrice dell'ultimo scudetto battendo in finale Trissino 3 gare a 2, anche se il presidente Tosi ha annunciato per la prossima stagione un brusco ridimensionamento, avendo perso lo sponsor.

Occhio ai giocatori più temuti, che sono gli ex rossoneri Francisco Ipinazar e Chicco Rossi. Ma capitan Davide Borsi e compagni, possono riuscire nelle più ardue imprese. — A.G.P.

IL 2 MARZO

Specialità lunigianesi in piazza a Pontremoli È il format Slow Food

PONTREMOLI

Prima edizione di "Verso il Mercato della Terra", nuovo format Slow Food International in programma il 2 marzo in piazza della Repubblica a Pontremoli. Organizzato dall'omonima associazione presieduta da Clara Cavellini, il mercato metterà in risalto specialità lunigianesi, apuane, lucchesi, reggiane e parmigiane. Apertura alle 9.30, un'ora più tardi, tavola rotonda aperta dal sindaco Jacopo Ferri. Gianrico Fabbri, presidente regionale SlowFood, Matteo Podenzana, presidente della Condotta SlowFood LuniApua, Maria Pia Elia, Andreina Micheli e Davide Angella, della pro loco Mani e Menti saranno i relatori.



La municipale

Interverranno anche Leandro Ventura, direttore dell'istituto per il mantenimento del patrimonio immateriale del ministero dei Beni Culturali e Giovanni Venegoni, project manager del Geoportale della Cultura Alimentare, insieme al direttivo dell'Aps Mercato della Terra di Pontremoli e della Lunigiana. Successivamente Paolo Junio —r Mancini presenterà il suo libro "Vita contadina e diritti economico-sociali", prima di un gustoso buffet offerto ai partecipanti. Protagonisti i prodotti del mercato: dal testarolo di Pontremoli, all'agnello di Zeri, alla marocca di Casola, alla mela rotella, alla cipolla di Treschietto.

Ma anche formaggi di capra, mucca e pecora. Mortadella, olio al miele e produzioni di vitigni autoctoni. Nel pomeriggio, dimostrazioni di cottura nei testi curate da SlowFood LuniApua con speciali testaroli croccanti e torte d'erbi in collaborazione con Dario Ballestracci e Caterina Sarti.

M. BINZ.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

OPERAZIONE DEI VIGILI URBANI

Bocconi sospetti Municipale in azione

AULLA

Cittadini aullesi in allarme per la presunta presenza di bocconi avvelenati in strada e nelle aree verdi.

La morte di un cane di cinque anni, avvenuta dopo una passeggiata col suo padrone, ha destato sospetti e paure. C'è il dubbio che qualcuno abbia gettato nelle vicinanze dello storico palazzo Centurione, qualcosa di avvelenato. A seguito di alcune segnalazioni pervenute relativamente al presunto abbandono di bocconi avvelenati nell'area verde della fortezza della Brunella e nei pressi del liceo classico, la polizia municipale di Aulla, da qualche giorno, sta effettuando controlli finalizzati a prevenire e reprimere il fenomeno. Allo stato attuale non risultano ritrovamenti ma i vigili urbani aullesi continueranno il monitoraggio. — M. BINZ.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

fipgc miglior pane tradizionale d italia di antonio milordo

Fipgc: il miglior pane tradizionale d'Italia è di Antonio Milordo Un equilibrio di ingredienti e una lavorazione sapiente che gli hanno garantito il primo posto nella categoria più 'rigorosa' al Campionato italiano della panificazione della Fipgc. Tre le altre categorie premiate 24 febbraio 2025 | 17:47 Fipgc: il miglior pane tradizionale d'Italia è di Antonio Milordo Un equilibrio di ingredienti e una lavorazione sapiente che gli hanno garantito il primo posto nella categoria più 'rigorosa' al Campionato italiano della panificazione della Fipgc. Tre le altre categorie premiate 24 febbraio 2025 | 17:47 È Antonio Milordo, panificatore di Acri, in provincia di Cosenza, il protagonista assoluto dell'ultima edizione del Campionato italiano della panificazione. L'evento, organizzato dalla Federazione internazionale di pasticceria, gelateria e cioccolateria (Fipgc), si è appena concluso a Marina di Carrara (Ms), nell'ambito della fiera Tirreno Ct. Con una partecipazione senza precedenti, il concorso ha visto sfidarsi trenta maestri panificatori provenienti da ogni angolo d'Italia, divisi in quattro categorie: pane tradizionale, pane innovativo, dolce da forno e pane artistico. Maria Grazia Frau, Rosa Raiola, Antonio Milordo e Massimiliano Di Gennaro Campionato italiano della panificazione: tutti i vincitori Tra le sfide più attese, quella del pane tradizionale ha visto emergere, appunto, Milordo con un prodotto che ha convinto la giuria per la struttura impeccabile e l'alveolatura perfetta. Un equilibrio di ingredienti e una lavorazione sapiente che gli hanno garantito il primo posto nella categoria più "rigorosa", dedicata esclusivamente ai pani realizzati con lievito madre e farine di grano tenero di tipo 0, 00, 1 o integrale, o semola di grano duro, senza aggiunte di altri ingredienti. Non solo Calabria sul podio: il premio per il "Pane innovativo" è andato a Rosa Raiola, panificatrice di Torre del Greco, in Campania. Il concorso ha inoltre premiato il miglior "Dolce da forno", assegnato a Massimiliano Di Gennaro di Tortoreto Lido, in provincia di Teramo. Mentre per la categoria "Pane artistico" il riconoscimento è andato a Maria Grazia Frau di Siniscola, in provincia di Nuoro, che ha portato in gara un pane pintau finemente decorato con motivi pasquali, tra colombe e ramoscelli, omaggio alla tradizione sarda. Dietro le decisioni della giuria, un team di eccellenze del settore ha valutato non solo la qualità del prodotto, ma anche la difficoltà di esecuzione, le tecniche impiegate, l'originalità, la cura dei dettagli e la presentazione finale. A comporre il panel, nomi di spicco come: Fabio Albanesi, chef della panificazione e responsabile internazionale grandi lievitati Fipgc; Salvatore Albanesi, campione del mondo 2022 per la categoria Pandoro; Giuseppe Bernabei, maestro italiano panificatore e docente alla Art Academy; Fabio Bertoni, maestro internazionale e leader della Bertoni Family Company, noto per le sue medaglie d'oro nei concorsi professionali; Fabio Cascio, campione italiano di pasticceria 2024. Un'edizione, questa di Marina di Carrara, che ha confermato quanto l'arte bianca sia ancora un pilastro fondamentale della cultura gastronomica italiana. Un'arte che, pur guardando al futuro con spirito creativo, non dimentica mai le sue radici più autentiche. «Questa edizione ha avuto una grandissima partecipazione e numeri mai registrati prima - ha detto Matteo Cutolo, presidente della Fipgc. Ogni concorrente ha saputo dimostrare una straordinaria passione, una profonda cultura e una grande attenzione al dettaglio. Questo campionato nazionale di panificazione ha messo in evidenza l'importanza dell'arte bianca, che rappresenta una parte fondamentale della nostra tradizione gastronomica italiana. È un'arte che va preservata e celebrata, non solo per il suo valore storico, ma anche per il suo ruolo nella nostra identità culinaria. E noi come federazione faremo sempre meglio per portare in alto la bandiera del made in Italy». © Riproduzione riservata



a cura di AlMaPress

fipgc miglior pane tradizionale d italia di antonio milordo



a cura di AlMaPress

Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

Demanio marittimo, Scajola 'serve normativa nazionale'

'Imprese e lavoratori devono avere certezze che non hanno' GENOVA, 24 febbraio 2025, 16:40 Redazione ANSA Condividi - RIPRODUZIONE RISERVATA L'assessore regionale al demanio marittimo e coordinatore del tavolo in materia della Conferenza delle Regioni e delle Province autonome Marco Scajola è intervenuto oggi, su invito di Confartigianato Imprese Demaniali, al convegno "Il futuro della filiera balneare italiana nel nuovo modello di mercato". L'evento è in corso di svolgimento a Carrara e si inserisce all'interno dell'edizione 2025 di Balnearia, manifestazione fieristica dedicata al settore. "Ora più che mai serve una normativa nazionale in materia di concessioni demaniali marittime che regoli tutto il comparto - dichiara Scajola -. Parliamo di un settore fondamentale per il turismo e, di conseguenza, per l'economia del Paese che conta oltre 30mila imprese e garantisce 1 milione di posti di lavoro. Queste imprese e questi lavoratori devono avere certezze che, a oggi, ancora non hanno. Come Regioni continueremo a lavorare, come facciamo in ogni sede possibile da anni, per ottenere questo e salvaguardare una parte significativa del mondo del lavoro italiano". Riproduzione riservata © Copyright ANSA



Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

L'importanza delle concessioni demaniali marittime per il futuro della filiera balneare in Italia

Marco Scajola, assessore al demanio marittimo, chiede una riforma normativa per le concessioni balneari, essenziali per il turismo e l'economia italiana, durante il convegno a Carrara. byMarco Mintillo 24 Febbraio 2025 L'importanza delle concessioni demaniali marittime per il futuro della filiera balneare in Italia - Gaeta.it Un forte richiamo all'azione è arrivato oggi da Marco Scajola, assessore regionale al demanio marittimo e coordinatore del tavolo della Conferenza delle Regioni e delle Province autonome. Durante il convegno "Il futuro della filiera balneare italiana nel nuovo modello di mercato", si è discusso del futuro del settore balneare, fondamentale per l'economia italiana, specialmente per il turismo. L'evento si svolge a Carrara ed è parte integrante dell'edizione 2025 di Balnearia, una rilevante manifestazione fieristica dedicata al mondo delle concessioni demaniali e del settore turistico. La necessità di una normativa nazionale per le concessioni demaniali marittime Marco Scajola ha sottolineato l'urgenza di una riforma normativa a livello nazionale in materia di concessioni demaniali marittime. Il settore balneare non è solo un punto di riferimento per il turismo, ma è anche una razionale base economica che supporta più di 30.000 imprese sul territorio nazionale. Il settore è vitale per il Paese, non solo per il numero di attività e di imprese coinvolte, ma soprattutto per i posti di lavoro generati, che ammontano a circa un milione. L'assessore ha messo in risalto la necessità di un contesto legislativo chiaro e definito, che offra una stabilità alle tante imprese balneari e ai lavoratori del settore, che si trovano in una posizione di incertezza. Le attuali condizioni mettono a rischio non solo i posti di lavoro, ma anche il futuro di un settore cruciale per l'attrattività turistica italiana. La mancanza di certezze normativi impatta negativamente sul territorio, su chi vive di turismo e su chi investe in questo comparto. Il ruolo delle Regioni nella salvaguardia delle imprese Scajola ha rassicurato che le Regioni continueranno a sostenere la causa per ottenere un quadro normativo chiaro e stabile che possa regolamentare le concessioni demaniali marittime. Da anni, si lavora per rappresentare gli interessi delle imprese balneari in ogni foro disponibile. L'impegno della Regione è rivolto a garantire che il settore riceva le opportune risorse e tutele, necessarie per sopravvivere e prosperare in un contesto economico fortemente competitivo e in continua evoluzione. Il coordinamento tra le diverse Regioni è essenziale per dare un'unica voce alle istanze delle imprese balneari. Senza una chiara strategia, si rischia di vedere un impoverimento del settore, che ha storicamente rappresentato un pilastro dell'economia costiera italiana. L'obiettivo comune è quello di proteggere non solo le attività esistenti, ma anche di promuovere uno sviluppo sostenibile che possa rispondere alle sfide attuali. L'importanza di eventi come Balnearia L'edizione 2025 di Balnearia si conferma non solo come un momento di incontro per le varie realtà aziendali, ma anche come un'occasione per discutere le tematiche più rilevanti per il futuro del settore balneare. Il convegno offre spazi per il dibattito, permettendo ai vari attori del mercato di confrontarsi e dialogare sulle sfide e le opportunità di un settore in continua evoluzione. Questi eventi sono cruciali per potenziare il networking tra le imprese, stimolare nuovi progetti e idee, e avere un confronto diretto con le istituzioni. Inoltre, servono per evidenziare l'importanza di un modello di mercato che possa proteggere le tradizioni locali, valorizzare le risorse e rispondere alle esigenze di un turismo sempre più consapevole e orientato alla sostenibilità. L'intervento di Scajola è un chiaro segno che le istituzioni stanno prestando attenzione alle esigenze del settore, mettendo sul tavolo questioni cruciali per il futuro del turismo costiero in Italia.



a cura di AlMaPress

Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

Balneari, Ass. Scajola: serve normativa nazionale su concessioni

"Imprese e lavoratori devono avere certezze che a oggi non hanno" Feb 24, 2025 Balneari Genova, 24 feb. (askanews) - L'assessore al Demanio Marittimo della Regione Liguria e coordinatore del tavolo in materia della Conferenza delle Regioni e delle Province autonome, Marco Scajola, è intervenuto oggi, su invito di Confartigianato Imprese Demaniali, al convegno "Il futuro della filiera balneare italiana nel nuovo modello di mercato". L'evento è in corso di svolgimento a Carrara e si inserisce all'interno dell'edizione 2025 di Balnearia, manifestazione fieristica dedicata al settore. "Ora più che mai - ha affermato Scajola - serve una normativa nazionale in materia di concessioni demaniali marittime che regoli tutto il comparto. Parliamo di un settore fondamentale per il turismo e di conseguenza per l'economia del Paese, che conta oltre 30 mila imprese e garantisce un milione di posti di lavoro. Queste imprese e questi lavoratori devono avere certezze che, a oggi, ancora non hanno. Come Regioni continueremo a lavorare, come facciamo in ogni sede possibile da anni, per ottenere questo e salvaguardare una parte significativa del mondo del lavoro italiano".

Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

Fipgc: il miglior pane tradizionale d'Italia è di Antonio Milordo

Un equilibrio di ingredienti e una lavorazione sapiente che gli hanno garantito il primo posto nella categoria più 'rigorosa' al Campionato italiano della panificazione della Fipgc. Tre le altre categorie premiate 24 febbraio 2025 | 17:47 Fipgc: il miglior pane tradizionale d'Italia è di Antonio Milordo Un equilibrio di ingredienti e una lavorazione sapiente che gli hanno garantito il primo posto nella categoria più 'rigorosa' al Campionato italiano della panificazione della Fipgc. Tre le altre categorie premiate 24 febbraio 2025 | 17:47 È Antonio Milordo, panificatore di Acri, in provincia di Cosenza, il protagonista assoluto dell'ultima edizione del Campionato italiano della panificazione. L'evento, organizzato dalla Federazione internazionale di pasticceria, gelateria e cioccolateria (Fipgc), si è appena concluso a Marina di Carrara (Ms), nell'ambito della fiera Tirreno Ct. Con una partecipazione senza precedenti, il concorso ha visto sfidarsi trenta maestri panificatori provenienti da ogni angolo d'Italia, divisi in quattro categorie: pane tradizionale, pane innovativo, dolce da forno e pane artistico. Maria Grazia Frau, Rosa Raiola, Antonio Milordo e Massimiliano Di Gennaro Campionato italiano della panificazione: tutti i vincitori Tra le sfide più attese, quella del pane tradizionale ha visto emergere, appunto, Milordo con un prodotto che ha convinto la giuria per la struttura impeccabile e l'alveolatura perfetta. Un equilibrio di ingredienti e una lavorazione sapiente che gli hanno garantito il primo posto nella categoria più "rigorosa", dedicata esclusivamente ai pani realizzati con lievito madre e farine di grano tenero di tipo 0, 00, 1 o integrale, o semola di grano duro, senza aggiunte di altri ingredienti. Non solo Calabria sul podio: il premio per il "Pane innovativo" è andato a Rosa Raiola, panificatrice di Torre del Greco, in Campania. Il concorso ha inoltre premiato il miglior "Dolce da forno", assegnato a Massimiliano Di Gennaro di Tortoreto Lido, in provincia di Teramo. Mentre per la categoria "Pane artistico" il riconoscimento è andato a Maria Grazia Frau di Siniscola, in provincia di Nuoro, che ha portato in gara un pane pintau finemente decorato con motivi pasquali, tra colombe e ramoscelli, omaggio alla tradizione sarda. Dietro le decisioni della giuria, un team di eccellenze del settore ha valutato non solo la qualità del prodotto, ma anche la difficoltà di esecuzione, le tecniche impiegate, l'originalità, la cura dei dettagli e la presentazione finale. A comporre il panel, nomi di spicco come: Fabio Albanesi, chef della panificazione e responsabile internazionale grandi lievitati Fipgc; Salvatore Albanesi, campione del mondo 2022 per la categoria Pandoro; Giuseppe Bernabei, maestro italiano panificatore e docente alla Art Academy; Fabio Bertoni, maestro internazionale e leader della Bertoni Family Company, noto per le sue medaglie d'oro nei concorsi professionali; Fabio Cascio, campione italiano di pasticceria 2024. Un'edizione, questa di Marina di Carrara, che ha confermato quanto l'arte bianca sia ancora un pilastro fondamentale della cultura gastronomica italiana. Un'arte che, pur guardando al futuro con spirito creativo, non dimentica mai le sue radici più autentiche. «Questa edizione ha avuto una grandissima partecipazione e numeri mai registrati prima - ha detto Matteo Cutolo, presidente della Fipgc. Ogni concorrente ha saputo dimostrare una straordinaria passione, una profonda cultura e una grande attenzione al dettaglio. Questo campionato nazionale di panificazione ha messo in evidenza l'importanza dell'arte bianca, che rappresenta una parte fondamentale della nostra tradizione gastronomica italiana. È un'arte che va preservata e celebrata, non solo per il suo valore storico, ma anche per il suo ruolo nella nostra identità culinaria. E noi come federazione faremo sempre meglio per portare in alto la bandiera del made in Italy». © Riproduzione riservata



a cura di AlMaPress

Fipgc: il miglior pane tradizionale d'Italia è di Antonio Milordo



a cura di AlMaPress

Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

Liguria: demanio marittimo, l'assessore Scajola a Balnearia 2025. "Garanzie per un sistema sempre più fragile"

In breve: Marco Scajola è intervenuto oggi, su invito di Confartigianato Imprese Demaniali, al convegno 'Il futuro della filiera balneare italiana nel nuovo modello di mercato' 24 Febbraio 2025 16:43 Redazione L'assessore regionale al Demanio Marittimo e coordinatore del tavolo in materia della Conferenza delle Regioni e delle Province autonome Marco Scajola è intervenuto oggi, su invito di Confartigianato Imprese Demaniali, al convegno 'Il futuro della filiera balneare italiana nel nuovo modello di mercato'. L'evento è in corso di svolgimento a Carrara e si inserisce all'interno dell'edizione 2025 di Balnearia, manifestazione fieristica dedicata al settore. 'Ora più che mai serve una normativa nazionale in materia di concessioni demaniali marittime che regoli tutto il comparto - dichiara l'assessore regionale Scajola -. Parliamo di un settore fondamentale per il turismo e, di conseguenza, per l'economia del Paese che conta oltre 30mila imprese e garantisce 1 milione di posti di lavoro. Queste imprese e questi lavoratori devono avere certezze che, a oggi, ancora non hanno. Come Regioni continueremo a lavorare, come facciamo in ogni sede possibile da anni, per ottenere questo e salvaguardare una parte significativa del mondo del lavoro italiano'. ?



a cura di AlMaPress

Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

Balnearia 2025, l'assessore al Demanio Marittimo Marco Scajola: "Garanzie per un sistema sempre più fragile"

Il coordinatore del tavolo in materia della Conferenza delle Regioni è intervenuto oggi su invito di Confartigianato Imprese Demaniali all'evento che si sta svolgendo a Carrara L'assessore regionale al Demanio Marittimo e coordinatore del tavolo in materia della Conferenza delle Regioni e delle Province autonome Marco Scajola è intervenuto oggi, su invito di Confartigianato Imprese Demaniali, al convegno 'Il futuro della filiera balneare italiana nel nuovo modello di mercato'. L'evento è in corso di svolgimento a Carrara e si inserisce all'interno dell'edizione 2025 di Balnearia, manifestazione fieristica dedicata al settore. 'Ora più che mai serve una normativa nazionale in materia di concessioni demaniali marittime che regoli tutto il comparto - dichiara l'assessore regionale Scajola -. Parliamo di un settore fondamentale per il turismo e, di conseguenza, per l'economia del Paese che conta oltre 30mila imprese e garantisce 1 milione di posti di lavoro. Queste imprese e questi lavoratori devono avere certezze che, a oggi, ancora non hanno. Come Regioni continueremo a lavorare, come facciamo in ogni sede possibile da anni, per ottenere questo e salvaguardare una parte significativa del mondo del lavoro italiano'. Redazione Vuoi rimanere informato sulla politica di Genova e dire la tua? Iscriviti al nostro servizio gratuito! Ecco come fare: - aggiungere alla lista di contatti WhatsApp il numero 0039 348 0954317 - inviare un messaggio con il testo GENOVA - la doppia spunta conferma la ricezione della richiesta. I messaggi saranno inviati in modalità broadcast, quindi nessun iscritto potrà vedere i contatti altrui, il vostro anonimato è garantito rispetto a chiunque altro. LaVocediGenova.it li utilizzerà solo per le finalità di questo servizio e non li condividerà con nessun altro. Per disattivare il servizio, basta inviare in qualunque momento un messaggio WhatsApp con testo STOP GENOVA sempre al numero 0039 348 0954317.



a cura di AlMaPress

Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

Bolkestein, l'assessore Scajola a Balnearia 2025: 'Garanzie per le imprese e i posti di lavoro'

di Redazione IVG 24 Febbraio 2025 - 16:02 COMMENTA STAMPA Liguria. L'assessore regionale al Demanio Marittimo e coordinatore del tavolo in materia della Conferenza delle Regioni e delle Province autonome Marco Scajola è intervenuto oggi, su invito di Confartigianato Imprese Demaniali, al convegno 'Il futuro della filiera balneare italiana nel nuovo modello di mercato'. L'evento è in corso di svolgimento a Carrara e si inserisce all'interno dell'edizione 2025 di Balnearia, manifestazione fieristica dedicata al settore. » leggi tutto su www.ivg.it



a cura di AlMaPress

Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

Bolkestein, l'assessore Scajola a Balnearia 2025: "Garanzie per le imprese e i posti di lavoro"

"Ora una normativa nazionale in materia di concessioni demaniali marittime" di Redazione 24 Febbraio 2025 - 16:02 Liguria. L'assessore regionale al Demanio Marittimo e coordinatore del tavolo in materia della Conferenza delle Regioni e delle Province autonome Marco Scajola è intervenuto oggi, su invito di Confartigianato Imprese Demaniali, al convegno 'Il futuro della filiera balneare italiana nel nuovo modello di mercato'. L'evento è in corso di svolgimento a Carrara e si inserisce all'interno dell'edizione 2025 di Balnearia, manifestazione fieristica dedicata al settore. 'Ora più che mai serve una normativa nazionale in materia di concessioni demaniali marittime che regoli tutto il comparto - dichiara l'assessore regionale Scajola -. Parliamo di un settore fondamentale per il turismo e, di conseguenza, per l'economia del Paese che conta oltre 30mila imprese e garantisce un milione di posti di lavoro'. 'Queste imprese e questi lavoratori devono avere certezze che, a oggi, ancora non hanno. Come Regioni continueremo a lavorare, come facciamo in ogni sede possibile da anni, per ottenere questo e salvaguardare una parte significativa del mondo del lavoro italiano' conclude Scajola.



a cura di AlMaPress

Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

Bolkestein, l'assessore Scajola a Balnearia 2025: "Garanzie per le imprese e i posti di lavoro"

"Ora una normativa nazionale in materia di concessioni demaniali marittime" di Redazione 24 Febbraio 2025 - 16:02 1 min STAMPA Liguria. L'assessore regionale al Demanio Marittimo e coordinatore del tavolo in materia della Conferenza delle Regioni e delle Province autonome Marco Scajola è intervenuto oggi, su invito di Confartigianato Imprese Demaniali, al convegno 'Il futuro della filiera balneare italiana nel nuovo modello di mercato'. L'evento è in corso di svolgimento a Carrara e si inserisce all'interno dell'edizione 2025 di Balnearia, manifestazione fieristica dedicata al settore. 'Ora più che mai serve una normativa nazionale in materia di concessioni demaniali marittime che regoli tutto il comparto - dichiara l'assessore regionale Scajola -. Parliamo di un settore fondamentale per il turismo e, di conseguenza, per l'economia del Paese che conta oltre 30mila imprese e garantisce un milione di posti di lavoro'. 'Queste imprese e questi lavoratori devono avere certezze che, a oggi, ancora non hanno. Come Regioni continueremo a lavorare, come facciamo in ogni sede possibile da anni, per ottenere questo e salvaguardare una parte significativa del mondo del lavoro italiano' conclude Scajola.



a cura di AlMaPress

Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

I vincitori del Campionato Nazionale "Miglior Colomba d'Italia" alla Fiera del Tirreno CT, di Marina di Carrara (MS)

Cronache Turistiche Febbraio 24, 2025 Febbraio 24, 2025 FIPGC-Vincitori Campionato Colomba Innovativa-Buffolo, Moreschi, Salzillo La Federazione Internazionale di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria (FIPGC) ha appena eletto i vincitori del Campionato Nazionale "Miglior Colomba d'Italia". Ben 100 migliori maestri pasticceri provenienti da tutte le regioni d'Italia si sono sfidati nella realizzazione del dolce simbolo della Pasqua in due versioni 'Classica' e 'Innovativa'. 1°-Moreschi-Caffé e limone "I numeri parlano da soli: grande partecipazione e professionalità indiscutibile. Questo dolce, uno dei grandi lievitati della tradizione italiana, è stato protagonista di un evento che ha visto riunirsi i migliori interpreti di questa specialità. Sottolinea Matteo Cutolo, Presidente FIPGC. Con due categorie e così tanti concorrenti in gara, non è stato facile per la giuria selezionare i vincitori. Abbiamo riscontrato in tutti i partecipanti un livello eccellente di preparazione e un grande amore per l'arte della pasticceria, e questo ci riempie di orgoglio.'" Il primo posto assoluto nella categoria classica va a Luigi Barbagallo, pastry chef di San Mango D'aquino, Catanzaro (CZ). L'ottima struttura e il bouquet aromatico di agrumi e vaniglia hanno letteralmente conquistato la giuria. A Luigi il merito di aver presentato un dolce che rispecchia rigorosamente tutti i canoni previsti dal disciplinare di produzione della colomba artigianale, con il solo inserimento di canditi d'arancia e copertura di glassa croccante. Medaglia d'argento al maestro pasticciere Raffaele Romano, di Solofra, Avellino (AV), mentre il terzo posto va a Nicola Zanella, pasticcere ventisettenne che si è già distinto in ambito internazionale, originario di Pederobba, Treviso (TV). Nella categoria innovativa, Roberto Moreschi, maestro pasticciere pluripremiato di Chiavenna, Sondrio (SO) sbaraglia la concorrenza e vince la medaglia d'oro con una colomba al caffè e cioccolato al limone. 'Il sapore del caffè è deciso e spezza benissimo la freschezza e l'acidità del limone, creando un equilibrio perfetto' - questo il verdetto dei giudici. Il secondo posto del podio è stato invece conquistato dal giovane quanto esperto pasticciere di Palestrina, Roma, Mattia Buffolo. Mattia ha realizzato una colomba allo zafferano arricchita da uva cilentana macerata nel moscato d'Asti e cioccolato bianco. Il dolce ha saputo unire tradizione e innovazione in un connubio perfetto di sapori mediterranei. Medaglia di bronzo alla colomba innovativa di Giuseppe Salzillo, estroso pasticciere di Montecatini Terme, Pistoia (PT) che ha realizzato una colomba "Sangria Rivisitata", impasto rosso e frutti macerati nell'aroma alcolico Alchermes, un'esplosione di freschezza e intensità che ha portato un tocco esotico alla tradizione pasquale. Fragranza, taglio, cottura, gusto, sofficità, alveolatura e creatività sono stati i criteri di valutazione della giuria formata da: Marinoni Cesare, Presidente Associazione Panificatori Milano, esperto Lievitista; Paolo Caridi, maestro pasticcere ed esperto lievitista, si definisce Food Innovator, fiero della sua terra Calabria ed entusiasta dei grandi lievitati da ricorrenza. È ad oggi un personaggio di spicco nel settore di pasticceria e lievitati; Ruggiero Carli, esperto lievitista e vincitore del Campionato Miglior Panettone del Mondo 2020 nella categoria Classico; Ciro Chiummo, pastry chef con esperienza ventennale a livello internazionale, formatore e membro dell'Academy di Irca Group. Campione del Mondo di Pasticceria e Gelateria 2020; Domenico Manfredi, Campione del Mondo del Panettone 2024, primo assoluto Miglior Colomba Ditalia 2024, Campione Italiano di Pasticceria; Marco Massi, noto maestro pasticcere e lievitista, giudice in numerosi concorsi di fama internazionale ed attualmente Direttore della scuola di formazione ARTE DOLCE di Rimini; Beatrice Volta, vincitrice del Campionato Miglior Panettone del Mondo FIPGC 2022 nella categoria Salato; Domenico Lopatriello, dell'equipe eccellenza italiana di pasticceria. Info: http://www.federazionepasticceri.it/ Enogastronomia Eventi e cultura Notizie



a cura di AlMaPress

I vincitori del Campionato Nazionale "Miglior Colomba d'Italia" alla Fiera del Tirreno CT, di Marina di Carrara (MS)



a cura di AlMaPress

Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

Pasticceri, barman e gelatieri: le gare di oggi

Anche oggi a Carrarafiere una giornata di gare, concorsi e manifestazioni all'insegna del gusto e dell'ospitalità. Questo il programma di... Anche oggi a Carrarafiere una giornata di gare, concorsi e manifestazioni all'insegna del gusto e dell'ospitalità. Questo il programma di... Anche oggi a Carrarafiere una giornata di gare, concorsi e manifestazioni all'insegna del gusto e dell'ospitalità. Questo il programma di oggi di Tirreno Ct e Balnearia, con un ricco calendario di sfide. Proseguono le gare del pentathlon e triathlon riservate ai professionisti della cucina, come anche i campionati della Federazione internazionale pasticceria gelateria e cioccolateria per il miglior 'dolce italiano 2025' nelle due categorie miglior coppa gelato e miglior pralina. In programma oggi anche la selezione italiana per il 'The world trophy of professional tiramisù', e il concorso 'Miglior uova di Pasqua decorato'. Sca Italy propone invece 'Latte art throw down 1vs 1', con due concorrenti che si sfideranno a colpi di 'latte art'. L'Associazione italiana gelatieri propone la finale del concorso 'Premio Tirreno Ct, miglior gelato al gusto noce tradizionale con premiazione alle 18. Il primo classificato concorrerà alla fase finale della Coppa Italia di gelateria a Roma. Non poteva mancare 'Pizzarte' con il suo trofeo Tirreno per le categorie impasti alternativi, pizza regionale e pizza in pala con premiazione alle 17. In scaletta anche il concorso della Fib 'King' per barman che alle 17 svelerà il vincitore. Per quanto riguarda Balnearia domani alle 14,30 nella sala Bernini del complesso fieristico si svolgerà il convegno della Cna Massa Carrara 'La Toscana per una visione del futuro'. © Riproduzione riservata



Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

"Ci tolgono tutto" . La rabbia dei balneari esplode a Carrarafiere. Fischi, grida e accuse

L'onorevole Montemagni costretta ad andarsene in lacrime. Un centinaio di operatori del mare ha presidiato in blocco . il convegno della Cna sull'applicazione della Bolkestein. L'onorevole Montemagni costretta ad andarsene in lacrime. Un centinaio di operatori del mare ha presidiato in blocco . il convegno della Cna sull'applicazione della Bolkestein. Fischietti, trombette, felpe rosse e bandiere con la scritta 'No alle aste': così è esplosa la rabbia di un centinaio di balneari durante il direttivo di Cna balneari organizzato nella sala Canova all'interno della kermesse Tirreno CT Balnearia. E' stato letteralmente fermato il direttivo della sigla sindacale con l'ingresso nella sala di operatori esausti ed esasperati perché: "La notte non si dorme più", come hanno sottolineato più volte in molti e perché "tutte le sigle sindacali ci hanno fatto promesse cadute nel vuoto. Non siete riusciti a darci risposte e a tutelare le nostre aziende". Fortemente criticate le sigle sindacali, accusate in tutti questi anni di non aver portato a casa il risultato promesso: non andare alle aste. Sono stati ammutoliti anche i parlamentari presenti e l'onorevole Elisa Montemagni ha lasciato la sala tra lacrime e rabbia, perché come per gli altri è stata invitata ad andarsene. Una rabbia comprensibile, perché 30mila famiglie italiane si vedono portare via la propria impresa. La categoria è in attesa del decreto attuativo, previsto entro il 31 marzo e ad oggi i sindacati non sono in possesso nemmeno di una bozza. Molti Comuni in Italia, dal nord al sud, hanno già iniziato ad indire le gare e molti concessionari probabilmente non faranno la stagione quest'anno. "Siamo stanchi ed esasperati - ha gridato un'operatrice della Versilia -. Non abbiamo mai avuto chiarezza da parte di nessun sindacato. Dove sono finite tutte le opportunità che avevamo per salvare le nostre aziende? La mappatura sulla quale avevamo creduto tutti, che fine ha fatto? Perché non vi siete battuti affinché venisse presa in considerazione dal governo?" "Ci tolgono il lavoro e l'impresa", è intervenuto così un bagnino viareggino. "Abbiamo investito soldi, fatto dei mutui e adesso? Ho 35 anni e mi vedo togliere tutto - si è sfogato un giovane balneare di Lavagna, Comune che ha indetto le gare di recente -. Abbiamo debiti che non sappiamo come fare a pagare, la mappatura collegata alla scarsità della risorsa non è stata presa in considerazione da nessuno". I balneari hanno chiesto ripetutamente risposte, perché la paura e la preoccupazione di vedersi togliere tutto è alle porte ed è probabile che l'incubo diventi presto realtà anche sulla costa Toscana. "L'unico strumento di manovra che abbiamo a disposizione verso il governo e il parlamento - dichiara Cristiano Tomei, responsabile nazionale di Cna Balneari - è il decreto attuativo, atteso per marzo e dove ci deve essere il riconoscimento del valore dell'impresa. L'equo indennizzo proclamato per gli ultimi cinque anni per noi non può essere accettato perchè deve essere calcolato sul valore di tutta la storia dell'impresa. Si tratta di 30mila piccole medie imprese che sono l'ossatura dell'economia turistica balneare italiana che devono avere certezze e deve essere loro riconosciuta la dignità. Negli anni hanno valorizzato il demanio e sono un pilastro dell'offerta turistica italiana. Siamo alla fine di febbraio e chiediamo un confronto con il governo. Il nostro ruolo come sindacato è ascoltare e raccogliere le osservazioni e la preoccupazione che c'è tra i nostri iscritti. Siamo qui perché dobbiamo continuare a parlare con le imprese e con la politica". © Riproduzione riservata



Demanio marittimo, Marco Scajola a 'Balnearia 2025': 'Garanzie per un sistema sempre più fragile'

L'evento è in corso di svolgimento a Carrara L'assessore regionale al Demanio Marittimo e coordinatore del tavolo in materia della Conferenza delle Regioni e delle Province autonome Marco Scajola è intervenuto oggi, su invito di Confartigianato Imprese Demaniali, al convegno 'Il futuro della filiera balneare italiana nel nuovo modello di mercato'. L'evento è in corso di svolgimento a Carrara e si inserisce all'interno dell'edizione 2025 di Balnearia, manifestazione fieristica dedicata al settore. 'Ora più che mai - dichiara l'assessore regionale Scajola - serve una normativa nazionale in materia di concessioni demaniali marittime che regoli tutto il comparto. Parliamo di un settore fondamentale per il turismo e, di conseguenza, per l'economia del Paese che conta oltre 30mila imprese e garantisce 1 milione di posti di lavoro. Queste imprese e questi lavoratori devono avere certezze che, a oggi, ancora non hanno. Come Regioni continueremo a lavorare, come facciamo in ogni sede possibile da anni, per ottenere questo e salvaguardare una parte significativa del mondo del lavoro italiano". TI RICORDI COSA È SUCCESSO L'ANNO SCORSO A FEBBRAIO? Ascolta il podcast con le notizie da non dimenticare Ascolta "Un anno di notizie da non dimenticare 2024" su Spreaker.



a cura di AlMaPress

Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

Trionfi e tradizioni al campionato italiano della panificazione a Marina di Carrara

Il Campionato Italiano della Panificazione ha premiato i migliori maestri panificatori in quattro categorie, celebrando l'arte bianca e il connubio tra tradizione e innovazione nella gastronomia italiana. bySofia Greco 24 Febbraio 2025 Trionfi e tradizioni al campionato italiano della panificazione a Marina di Carrara - Gaeta.it È calato il sipario sul Campionato Italiano della Panificazione, tenutosi presso il Tirreno CT di Marina di Carrara. L'evento, promosso dalla Federazione Internazionale di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria , ha visto la partecipazione di trenta maestri panificatori provenienti da ogni angolo d'Italia. I concorrenti si sono sfidati in ben quattro categorie, ognuna dedicata a diverse tipologie di prodotti da forno: pane tradizionale, pane innovativo, dolce da forno e pane artistico. I vincitori del campionato Il primo premio nella categoria del pane tradizionale è andato a Antonio Milordo, un abile chef panificatore originario di Acri, Cosenza. La sua creazione ha soddisfatto i criteri rigorosi di autenticità, essendo preparata esclusivamente con lievito madre e farine di grano tenero, tipologia 0, 00, 1 o integrale, senza alcuna aggiunta di ingredienti estranei. Il prodotto di Milordo si è distinto per la sua struttura e alveolatura impeccabili, frutto di un'attenta lavorazione e di un perfetto equilibrio tra gli ingredienti. La giuria ha apprezzato in particolare l'attenzione ai dettagli e la tradizione che ogni morso trasmetteva, rendendolo meritevole del gradino più alto del podio. Per quanto riguarda la categoria del pane innovativo, il premio è stato conquistato da Rosa Raiola di Torre del Greco, in Campania. La sua proposta, un pane lievitato unico nel suo genere, è stato arricchito con fritto di pesce, creando un connubio di sapori innovativi e tradizionali che ha colpito non solo il palato ma anche la vista per la sua presentazione. Questo riconoscimento evidenzia come la panificazione possa essere interpretata in modi nuovi senza mai dimenticare le radici culinarie italiane. La celebrazione dell'arte bianca Un elemento chiave dell'evento è stato il messaggio forte e chiaro di Matteo Cutolo, Presidente della FIPGC. Egli ha sottolineato come quest'edizione abbia registrato una partecipazione mai vista prima, un testamento della passione e della dedizione dei panificatori. "Ogni concorrente ha mostrato grande passione e cultura del lavoro artigianale", ha affermato, rimarcando l'importanza di preservare e celebrare l'arte della panificazione, che è una parte fondamentale della tradizione gastronomica italiana. L'arte bianca, come definita da Cutolo, non è solo una questione di gustosità dei prodotti, ma è profondamente radicata nell'identità culinaria del paese. La FIPGC si impegna a sostenere e far crescere questa tradizione, portando il made in Italy a un pubblico sempre più vasto e mantenendo viva la memoria di tecniche e ricette storiche. I premi speciali e i riconoscimenti Al di là dei premi principali, il Campionato ha anche riconosciuto l'eccellenza nel dolce da forno e nel pane artistico. Il premio per il Miglior Dolce da Forno è stato assegnato a Massimiliano di Gennaro da Tortoreto Lido, Teramo, che ha presentato un dolce che ha saputo coniugare originalità e tradizione. Per quanto riguarda il premio per il pane artistico, Maria Grazia Frau di Siniscola, Nuoro, ha colpito la giuria con il suo pane pintau, decorato in modo minuzioso con simboli pasquali. A giudicare le creazioni sono stati nomi illustri del settore, ognuno portatore di un'importante esperienza nel campo della panificazione e pasticceria. Questo team di esperti ha esaminato vari aspetti durante la valutazione, tra cui la qualità del prodotto, la difficoltà tecnica, l'originalità e la presentazione finale. La manifestazione si è dimostrata una celebrazione non solo della qualità e della creatività nel campo della panificazione, ma anche un'occasione per rafforzare il legame tra tradizione e innovazione, elementi fondamentali per il futuro di questa arte gastronomica in Italia.



a cura di AlMaPress

Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

Il miglior pane d'Italia? È tradizionale e arriva dalla Calabria

24/02/2025 14:30 Redazione Agenfood GASTRONOMIA, NL Stampa ? PDF (in inglese) ? eBook ? (Agen Food) - Marina di Carrara (Ms), 24 feb. - Si è concluso al Tirreno CT di Marina di Carrara il Campionato Italiano della Panificazione, organizzato dalla Federazione Internazionale di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria (FIPGC). Trenta maestri panificatori, provenienti da ogni regione d'Italia, si sono sfidati in quattro categorie: pane tradizionale, pane innovativo, dolce da forno e pane artistico. A trionfare nella categoria pane tradizionale, quella riservata ai prodotti realizzati esclusivamente con lievito madre e farina, è stato Antonio Milordo, chef panificatore di Acri, Cosenza (CS). Per "pane tradizionale" si intende un prodotto fatto esclusivamente con lievito madre e farine di grano tenero tipo 0, 00, 1 o integrale, semola di grano duro, senza l'aggiunta di altri ingredienti. Il suo prodotto, presentato alla giuria, si è distinto per una struttura e un'alveolatura impeccabili. Il bilanciamento perfetto degli ingredienti e una lavorazione esperta hanno conquistato i giudici, permettendo a Milordo di salire sul gradino più alto del podio. Dalla Campania l'oro assoluto per il miglior Pane Innovativo. Vince la medaglia d'oro la panificatrice di Torre del Greco (NA), Rosa Raiola, che ha creato un pane lievitato ad hoc, arricchito con fritto di pesce. "Questa edizione ha avuto una grandissima partecipazione e numeri mai registrati prima. Afferma Matteo Cutolo, Presidente FIPGC. Ogni concorrente ha saputo dimostrare una straordinaria passione, una profonda cultura e una grande attenzione al dettaglio. Questo campionato nazionale di panificazione ha messo in evidenza l'importanza dell'arte bianca, che rappresenta una parte fondamentale della nostra tradizione gastronomica italiana. È un'arte che va preservata e celebrata, non solo per il suo valore storico, ma anche per il suo ruolo nella nostra identità culinaria. E noi come Federazione faremo sempre meglio per portare in alto la bandiera del made in Italy". Dall'Abruzzo il Miglior Dolce da Forno con Massimiliano di Gennaro, di Tortoreto lido, Teramo (TE). Il premio all'originalità con la categoria Pane Artistico va a Maria Grazia Frau, di Siniscola, Nuoro (NU). Maria Grazia ha realizzato il pane pintau, il pane delle feste, minuziosamente decorato con colombe e ramoscelli che richiamano la Pasqua. A decretare i vincitori un team di eccellenze del settore: - Fabio Albanesi, Chef della Panificazione e Responsabile Internazionale Grandi Lievitati FIPGC - Salvatore Albanesi, Campione del Mondo 2022, categoria Pandoro - Giuseppe Bernabei, Maestro Italiano Panificatore e docente presso Art Academy - Fabio Bertoni, Maestro internazionale, medaglia d'oro in concorsi professionali e leader della Bertoni Family Company - Fabio Cascio - Campione Italiano di Pasticceria 2024 Sono stati valutati la qualità del prodotto, la difficoltà di esecuzione, le tecniche utilizzate, l'originalità, la cura dei dettagli e l'efficacia nella presentazione dei prodotti realizzati.



a cura di AlMaPress

Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

Sca Italy introduce un nuovo format per la formazione e le competizioni nel settore del caffè

Alessandra Di Dio Credit foto: @micheleilluzzi Il nuovo progetto prevede una serie di appuntamenti itineranti per promuovere la cultura del caffè specialty e creare occasioni di confronto tra professionisti e aziende. Si parte da Tirreno CT a Massa Carrara e Horeca Expoforum a Torino La sezione italiana della Specialty Coffee Association (Sca Italy) ha annunciato un nuovo format dedicato alla formazione e alle competizioni nel settore del caffè, con particolare attenzione a studenti, giovani professionisti e operatori del comparto horeca. Il progetto verrà avviato nel 2025 con due eventi principali: Tirreno CT a Massa Carrara (23-26 febbraio 2025) e Horeca Expoforum a Torino (16-18 marzo 2025). Questa iniziativa prevede una serie di appuntamenti itineranti con l'obiettivo di promuovere la cultura del caffè specialty e creare occasioni di confronto tra professionisti e aziende. Il nuovo format di Sca Italy si articola in due aree principali: Le competizioni Sca Italy, che offriranno ai partecipanti la possibilità di accedere al circuito ufficiale delle gare nazionali e Il "Villaggio del Caffè", un'area espositiva dedicata alle torrefazioni italiane, dove aziende e produttori potranno presentare i propri caffè specialty. Le competizioni sono pensate per facilitare l'ingresso di nuovi talenti nel mondo delle gare Sca, e sono rivolte a tutti, in particolare ai giovani e agli studenti degli istituti alberghieri. Il programma degli eventi Tirreno CT (23-26 febbraio 2025, Massa Carrara) 23 febbraio - Workshop formativi su tecnologie di estrazione, manutenzione delle attrezzature e metodi di preparazione del caffè. 24 febbraio - Coffee Triathlon, una gara in cui i partecipanti dovranno preparare un espresso, un caffè filtro e un cocktail con lo stesso caffè. Il vincitore otterrà un posto per le selezioni ufficiali SCA Italy. 25 febbraio - Latte Art Throwdown 1vs1, una sfida diretta tra due baristi per la realizzazione della miglior latte art. Il vincitore accederà alle selezioni ufficiali per i Campionati Italiani di Latte Art 2026. 26 febbraio - Talk sul mondo del caffè, con focus su sostenibilità, innovazione e mercato. Horeca Expo Forum (16-18 marzo 2025, Torino) Durante tutto l'evento - Villaggio del Caffè con esposizione e degustazioni da parte di torrefattori italiani. 17 marzo - Coffee Triathlon, seconda tappa del format competitivo. 18 marzo - Latte Art Throwdown, con accesso alle selezioni ufficiali dei Campionati Italiani di Latte Art 2026. Le competizioni: un'opportunità per i nuovi talenti L'introduzione del Coffee Triathlon e del Latte Art Throwdown rappresenta un'occasione per giovani baristi e professionisti emergenti di entrare nel circuito delle gare Sca. I vincitori avranno accesso alle selezioni ufficiali per le finali nazionali, con premi che includono copertura delle spese di viaggio e alloggio. Le iscrizioni alle competizioni sono ancora aperte e gratuite. Gli interessati possono candidarsi inviando il proprio curriculum a events@scaitaly.coffee. Abbonati a Bargiornale



Sca Italy introduce un nuovo format per la formazione e le competizioni nel settore del caffè



a cura di AlMaPress

Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

La ristorazione in Italia vale 54 miliardi di euro e 1,4 milioni di impiegati nel settore

Il 30% della ristorazione italiana è condotta da donne, i giovani sempre più presenti al sud. A Tirreno C.T. le ultime novità del settore con momenti di confronto tra professionisti e domanda Feb242025 Inchieste La ristorazione, volano della filiera agroalimentare e del turismo per il Paese, conta oltre 331mila imprese, con un valore aggiunto di 54 miliardi di euro e 1,4 milioni di lavoratori occupati. È il dato dell'ultimo rapporto del settore di FIPE che emerge dai padiglioni di Carrarafiere dove fino al 26 febbraio Tirreno C.T. e Balnearia attireranno migliaia di professionisti del settore. Tra i dati in rilievo quello relativo all'imprenditoria femminile, realtà sempre più consolidata nel settore della ristorazione e dei pubblici esercizi: sono infatti 95.870 le imprese condotte da donne, pari al 28.9% sul totale delle imprese attive. In testa ci sono bar e caffè (33.1%), quindi le attività di fornitura di pasti preparati (27.1%) e ristoranti e attività di ristorazione mobile (26.2%). Tra le regioni, quelle che registrano la crescita più marcata in questo senso sono la Valle d'Aosta, con il 36.3% sul totale nazionale, il Friuli-Venezia Giulia (34.8%) e l'Umbria (33.4%). I numeri del settore. A dicembre 2023 erano 331.888 le imprese della ristorazione, in leggera contrazione rispetto all'anno precedente (-1,2%). Di queste, 132.004 sono bar, 195.471 ristoranti, take away, gelaterie e pasticcerie e 3.703 aziende che offrono servizi di banqueting e catering. La Lombardia si conferma la prima regione per presenza di imprese del settore con una quota sul totale pari al 14,6%, seguita da Lazio (10,6%) e Campania (10,3%). In Toscana le imprese sono 22.037 ovvero il 6,6% del totale nazionale, in calo del 1,2% rispetto all'anno precedente. Una Confederazione che mette insieme cuochi e artigiani del gusto. Proprio nel primo giorno di fiera, con la partenza dei campionati internazionali tra cuochi, il Pentathlon e il Triathlon, è stata presentata la Confederazione Italiana Cuochi e Artigiani per l'Enogastronomia (CICA-E), una realtà nata per unire e valorizzare cuochi, artigiani, imprenditori e professionisti del settore enogastronomico italiano. La missione è promuovere e preservare l'eccellenza culinaria e artigianale italiana, supportando i professionisti in ogni fase della loro carriera e creando sinergie tra diverse competenze per affrontare le sfide e le opportunità del futuro favorendo la formazione e lo sviluppo professionale dei giovani, sostenendo la crescita dei professionisti attivi nel settore, salvaguardando l'evoluzione storica della gastronomia tipica come tesoro indispensabile grazie alla memoria e all'esperienza professionale dei "Veterani". 'Tra le nostre missioni c'è la valorizzazione delle eccellenze promuovendo concorsi, eventi e iniziative che celebrano la tradizione culinaria e artigianale italiana - spiega Fabio Tacchella, Coordinatore della neonata confederazione - crediamo fermamente che il successo del settore enogastronomico italiano, dipenda dalla capacità di collaborare ed innovare mantenendo vive le tradizioni che rendono la cucina italiana una delle più amate al mondo, La Confederazione rappresenta un punto di incontro per chi desidera contribuire attivamente alla crescita del settore, con iniziative mirate a promuovere competenze, innovazione e la cultura dell'eccellenza' Il Pentathlon e il Triathlon della cucina. La stessa Confederazione che ha dato vita per il terzo anno consecutivo alle due gare nelle quali si cimenteranno fino a mercoledì cuochi da tutto il mondo. In anteprima assoluta in Italia, il Pentathlon della cucina nasce per valorizzare le capacità professionali dei cuochi e dei commis di cucina nel lavoro di tutti i giorni. Ma che al tempo stesso vuole fare anche formazione tanto che fornisce in anticipo tutte le informazioni e il materiale necessario per allenarsi. Ideato dai professionisti del settore Fabio Tacchella, Giorgio Nardelli e dal patron di Tirreno C.T., Paolo Caldana, il Pentathlon prevede cinque prove, tra cui l'ultima nella quale gli sfidanti dovranno fare le spesa e acquistare almeno 5 ingredienti presso un droghiere messo a disposizione dall'organizzazione. Ogni ingrediente avrà un valore e il concorrente dovrà realizzare tre piatti per la giuria tecnica. Verrà valutato il tempo di realizzazione, la cura dell'impiattamento, il gusto e la pulizia della postazione. Per quanto riguarda il Triathlon, invece, è una gara che nasce su idea del Maestro siciliano Domenico Privitera per valorizzare le capacità professionali dei cuochi nel lavoro di tutti i giorni utilizzando la tecnica della cottura con il forno a microonde che deve prevalere nella preparazione della pietanza senza tradire la tradizione del gusto. In calendario lunedì la giornata dedicata agli Istituti Alberghieri, mentre gli chef internazionali si alterneranno nei giorni successivi fino alle finalissime di mercoledì 26 febbraio. Formazione e spettacolo a Tirreno C.T. In fiera presente anche la Scuola Tessieri con tante iniziative portate avanti dai più famosi professionisti del settore. La scuola per aspiranti cuochi avrà uno spazio dedicato animato da tanti momenti dimostrativi. Ampio spazio poi al mondo della pasticceria con la presenza sempre più forte della Federazione Italiana Pasticceria Gelateria Cioccolateria.

a cura di AlMaPress

La ristorazione in Italia vale 54 miliardi di euro e 1,4 milioni di impiegati nel settore



a cura di AlMaPress

Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

Coppa Italia di Gelateria: le prossime tappe dalla Toscana al Piemonte

La Coppa Italia di Gelateria 2025 continua con sfide in Toscana e Piemonte, culminando nella finale a Roma. Ecco le tappe e gli eventi dedicati al gelato Gare e Concorsi Redazione 24 Febbraio 2025 - 11:55 GARE E CONCORSI - Proseguono le tappe della Coppa Italia di Gelateria, organizzata dall'Associazione Italiana Gelatieri, che sta attraversando tutta Italia per l'edizione 2025. La finale si terrà a novembre all'interno dell'evento "Excellence Food Innovation". Le sfide hanno preso il via il 23 febbraio, in concomitanza del terzo concorso, "Il Carnevale di Putignano", con il tema "Fantasia di Mandorla". L'AIG continua il percoso in Toscana per tre sfide di grande prestigio: il 23 febbraio a Carrara, con la competizione dedicata al gusto nocciola, il 24 febbraio in Versilia con il sorbetto al pistacchio, e il 25 febbraio con il "Premio Tirreno Ct" al gusto noce. I vincitori di queste tappe avranno l'opportunità di partecipare alla fase finale della Coppa Italia di Gelateria, che si terrà a Roma durante l'evento "Excellence 2025". Dopo le tappe in Puglia e Toscana, i gelatieri italiani si dirigeranno verso il Piemonte, dove il 27 febbraio a Torino si terrà la terza edizione del "Concorso Mole d'Oro", dedicata al gusto cioccolato e/o gianduia. A qualificarsi per le finali di Coppa Italia sarà il primo classificato che otterrà anche un posto nella competizione Gelatiere dell'Anno che si svolgerà al Sigep di Rimini nel 2026. A Torino, oltre al concorso ci saranno una serie di eventi per promuovere le eccellenze del territorio insieme al gelato artigianale come l demo 'Il Fondente chetogenico' a cura degli Ambasciatori del Gelato Federico Molinari e Leonardo La Porta; la degustazione dei gelati al gusto cioccolato e gianduia in gara al Concorso la Mole D'Oro in occasione dell'evento 'CioccolaTò 2025' prestigiosa kermesse dedicata agli artigiani del cioccolato e della pasticceria. Infine, il dibattito 'Il gelato Italiano come Brand Ambassador del Turismo Esperienziale' con la partecipazione del presidente di Confesercenti Torino Giancarlo Banchieri, del segretario generale dell'Associazione Italiana Gelatieri Claudio Pica, del presidente del Comitato Gelatieri Piemonte Leonardo La Porta e degli Ambasciatori del Gelato Italiano nel Mondo. Horecanews.it informa ogni giorno i propri lettori su notizie, indagini e ricerche legate alla ristorazione, piatti tipici, ingredienti, ricette, consigli e iniziative degli chef e barman, eventi Horeca e Foodservice, con il coinvolgimento e la collaborazione delle aziende e dei protagonisti che fanno parte dei settori pasticceria, gelateria, pizzeria, caffè, ospitalità, food e beverage, mixology e cocktail, food delivery, offerte di lavoro, marketing, premi e riconoscimenti, distribuzione Horeca, Catering, retail e tanto altro!



a cura di AlMaPress

Coppa Italia di Gelateria: le prossime tappe dalla Toscana al Piemonte



a cura di AlMaPress

Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

Nasce la Confederazione italiana cuochi e artigiani

Nasce la Confederazione italiana cuochi e artigiani Tags Nasce la Confederazione italiana cuochi e artigiani Pubblicato da: 24/02/2025 La nuova realtà presentata a Tirreno C.T. a CarraraFiere Roma, 24 feb. (askanews) - Nasce la Confederazione Italiana Cuochi e Artigiani per l'Enogastronomia (CICA-E), con l'obiettivo di unire e valorizzare cuochi, artigiani, imprenditori e professionisti del settore enogastronomico italiano: la nuova realtà è stata presentata a Tirreno C.T. e Balnearia a CarraraFiere, dove si è discusso di ristorazione, un settore che conta oltre 331mila imprese, con un valore aggiunto di 54 miliardi di euro e 1,4 milioni di lavoratori occupati, secondo l'ultimo rapporto del settore di Fipe. Tra i dati in rilievo quello relativo all'imprenditoria femminile, realtà sempre più consolidata nel settore della ristorazione e dei pubblici esercizi: sono infatti 95.870 le imprese condotte da donne, pari al 28.9% sul totale delle imprese attive. In testa ci sono bar e caffè (33,1%), quindi le attività di fornitura di pasti preparati (27,1%) e ristoranti e attività di ristorazione mobile (26,2%). Tra le regioni, quelle che registrano la crescita più marcata in questo senso sono la Valle d'Aosta, con il 36,3% sul totale nazionale, il Friuli-Venezia Giulia (34,8%) e l'Umbria (33,4%). A dicembre 2023 erano 331.888 le imprese della ristorazione, in leggera contrazione rispetto all'anno precedente (-1,2%). Di queste, 132.004 sono bar, 195.471 ristoranti, take away, gelaterie e pasticcerie e 3.703 aziende che offrono servizi di banqueting e catering. La Lombardia si conferma la prima regione per presenza di imprese del settore con una quota sul totale pari al 14,6%, seguita da Lazio (10,6%) e Campania (10,3%). In Toscana le imprese sono 22.037 ovvero il 6,6% del totale nazionale, in calo del 1,2% rispetto all'anno precedente. Una Confederazione che mette insieme cuochi e artigiani del gusto. La neonata Confederazione vuole promuovere e preservare l'eccellenza culinaria e artigianale italiana, supportando i professionisti in ogni fase della loro carriera e creando sinergie tra diverse competenze per affrontare le sfide e le opportunità del futuro. "Tra le nostre missioni c'è la valorizzazione delle eccellenze promuovendo concorsi, eventi e iniziative che celebrano la tradizione culinaria e artigianale italiana - spiega Fabio Tacchella, coordinatore della neonata confederazione - crediamo che il successo del settore enogastronomico italiano dipenda dalla capacità di collaborare ed innovare mantenendo vive le tradizioni che rendono la cucina italiana una delle più amate al mondo".

Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

Nasce la Confederazione italiana cuochi e artigiani

AttualitàNasce la Confederazione italiana cuochi e artigiani Tags Nasce la Confederazione italiana cuochi e artigiani Di 24/02/2025 La nuova realtà presentata a Tirreno C.T. a CarraraFiere Roma, 24 feb. (askanews) - Nasce la Confederazione Italiana Cuochi e Artigiani per l'Enogastronomia (CICA-E), con l'obiettivo di unire e valorizzare cuochi, artigiani, imprenditori e professionisti del settore enogastronomico italiano: la nuova realtà è stata presentata a Tirreno C.T. e Balnearia a CarraraFiere, dove si è discusso di ristorazione, un settore che conta oltre 331mila imprese, con un valore aggiunto di 54 miliardi di euro e 1,4 milioni di lavoratori occupati, secondo l'ultimo rapporto del settore di Fipe. Tra i dati in rilievo quello relativo all'imprenditoria femminile, realtà sempre più consolidata nel settore della ristorazione e dei pubblici esercizi: sono infatti 95.870 le imprese condotte da donne, pari al 28.9% sul totale delle imprese attive. In testa ci sono bar e caffè (33,1%), quindi le attività di fornitura di pasti preparati (27,1%) e ristoranti e attività di ristorazione mobile (26,2%). Tra le regioni, quelle che registrano la crescita più marcata in questo senso sono la Valle d'Aosta, con il 36,3% sul totale nazionale, il Friuli-Venezia Giulia (34,8%) e l'Umbria (33,4%). A dicembre 2023 erano 331.888 le imprese della ristorazione, in leggera contrazione rispetto all'anno precedente (-1,2%). Di queste, 132.004 sono bar, 195.471 ristoranti, take away, gelaterie e pasticcerie e 3.703 aziende che offrono servizi di banqueting e catering. La Lombardia si conferma la prima regione per presenza di imprese del settore con una quota sul totale pari al 14,6%, seguita da Lazio (10,6%) e Campania (10,3%). In Toscana le imprese sono 22.037 ovvero il 6,6% del totale nazionale, in calo del 1,2% rispetto all'anno precedente. Una Confederazione che mette insieme cuochi e artigiani del gusto. La neonata Confederazione vuole promuovere e preservare l'eccellenza culinaria e artigianale italiana, supportando i professionisti in ogni fase della loro carriera e creando sinergie tra diverse competenze per affrontare le sfide e le opportunità del futuro. "Tra le nostre missioni c'è la valorizzazione delle eccellenze promuovendo concorsi, eventi e iniziative che celebrano la tradizione culinaria e artigianale italiana - spiega Fabio Tacchella, coordinatore della neonata confederazione - crediamo che il successo del settore enogastronomico italiano dipenda dalla capacità di collaborare ed innovare mantenendo vive le tradizioni che rendono la cucina italiana una delle più amate al mondo".

Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

Nasce la Confederazione italiana cuochi e artigiani

Nasce la Confederazione italiana cuochi e artigiani Tags Nasce la Confederazione italiana cuochi e artigiani Febbraio 24, 2025 La nuova realtà presentata a Tirreno C.T. a CarraraFiere Roma, 24 feb. (askanews) - Nasce la Confederazione Italiana Cuochi e Artigiani per l'Enogastronomia (CICA-E), con l'obiettivo di unire e valorizzare cuochi, artigiani, imprenditori e professionisti del settore enogastronomico italiano: la nuova realtà è stata presentata a Tirreno C.T. e Balnearia a CarraraFiere, dove si è discusso di ristorazione, un settore che conta oltre 331mila imprese, con un valore aggiunto di 54 miliardi di euro e 1,4 milioni di lavoratori occupati, secondo l'ultimo rapporto del settore di Fipe. Tra i dati in rilievo quello relativo all'imprenditoria femminile, realtà sempre più consolidata nel settore della ristorazione e dei pubblici esercizi: sono infatti 95.870 le imprese condotte da donne, pari al 28.9% sul totale delle imprese attive. In testa ci sono bar e caffè (33,1%), quindi le attività di fornitura di pasti preparati (27,1%) e ristoranti e attività di ristorazione mobile (26,2%). Tra le regioni, quelle che registrano la crescita più marcata in questo senso sono la Valle d'Aosta, con il 36,3% sul totale nazionale, il Friuli-Venezia Giulia (34,8%) e l'Umbria (33,4%). A dicembre 2023 erano 331.888 le imprese della ristorazione, in leggera contrazione rispetto all'anno precedente (-1,2%). Di queste, 132.004 sono bar, 195.471 ristoranti, take away, gelaterie e pasticcerie e 3.703 aziende che offrono servizi di banqueting e catering. La Lombardia si conferma la prima regione per presenza di imprese del settore con una quota sul totale pari al 14,6%, seguita da Lazio (10,6%) e Campania (10,3%). In Toscana le imprese sono 22.037 ovvero il 6,6% del totale nazionale, in calo del 1,2% rispetto all'anno precedente. Una Confederazione che mette insieme cuochi e artigiani del gusto. La neonata Confederazione vuole promuovere e preservare l'eccellenza culinaria e artigianale italiana, supportando i professionisti in ogni fase della loro carriera e creando sinergie tra diverse competenze per affrontare le sfide e le opportunità del futuro. "Tra le nostre missioni c'è la valorizzazione delle eccellenze promuovendo concorsi, eventi e iniziative che celebrano la tradizione culinaria e artigianale italiana - spiega Fabio Tacchella, coordinatore della neonata confederazione - crediamo che il successo del settore enogastronomico italiano dipenda dalla capacità di collaborare ed innovare mantenendo vive le tradizioni che rendono la cucina italiana una delle più amate al mondo".

Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

Nasce la Confederazione italiana cuochi e artigiani

AttualitàNasce la Confederazione italiana cuochi e artigiani Tags Nasce la Confederazione italiana cuochi e artigiani 24/02/2025 La nuova realtà presentata a Tirreno C.T. a CarraraFiere Roma, 24 feb. (askanews) - Nasce la Confederazione Italiana Cuochi e Artigiani per l'Enogastronomia (CICA-E), con l'obiettivo di unire e valorizzare cuochi, artigiani, imprenditori e professionisti del settore enogastronomico italiano: la nuova realtà è stata presentata a Tirreno C.T. e Balnearia a CarraraFiere, dove si è discusso di ristorazione, un settore che conta oltre 331mila imprese, con un valore aggiunto di 54 miliardi di euro e 1,4 milioni di lavoratori occupati, secondo l'ultimo rapporto del settore di Fipe. Tra i dati in rilievo quello relativo all'imprenditoria femminile, realtà sempre più consolidata nel settore della ristorazione e dei pubblici esercizi: sono infatti 95.870 le imprese condotte da donne, pari al 28.9% sul totale delle imprese attive. In testa ci sono bar e caffè (33,1%), quindi le attività di fornitura di pasti preparati (27,1%) e ristoranti e attività di ristorazione mobile (26,2%). Tra le regioni, quelle che registrano la crescita più marcata in questo senso sono la Valle d'Aosta, con il 36,3% sul totale nazionale, il Friuli-Venezia Giulia (34,8%) e l'Umbria (33,4%). A dicembre 2023 erano 331.888 le imprese della ristorazione, in leggera contrazione rispetto all'anno precedente (-1,2%). Di queste, 132.004 sono bar, 195.471 ristoranti, take away, gelaterie e pasticcerie e 3.703 aziende che offrono servizi di banqueting e catering. La Lombardia si conferma la prima regione per presenza di imprese del settore con una quota sul totale pari al 14,6%, seguita da Lazio (10,6%) e Campania (10,3%). In Toscana le imprese sono 22.037 ovvero il 6,6% del totale nazionale, in calo del 1,2% rispetto all'anno precedente. Una Confederazione che mette insieme cuochi e artigiani del gusto. La neonata Confederazione vuole promuovere e preservare l'eccellenza culinaria e artigianale italiana, supportando i professionisti in ogni fase della loro carriera e creando sinergie tra diverse competenze per affrontare le sfide e le opportunità del futuro. "Tra le nostre missioni c'è la valorizzazione delle eccellenze promuovendo concorsi, eventi e iniziative che celebrano la tradizione culinaria e artigianale italiana - spiega Fabio Tacchella, coordinatore della neonata confederazione - crediamo che il successo del settore enogastronomico italiano dipenda dalla capacità di collaborare ed innovare mantenendo vive le tradizioni che rendono la cucina italiana una delle più amate al mondo".

Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

Nasce la Confederazione italiana cuochi e artigiani

AttualitàNasce la Confederazione italiana cuochi e artigiani Tags Nasce la Confederazione italiana cuochi e artigiani 24/02/2025 La nuova realtà presentata a Tirreno C.T. a CarraraFiere Roma, 24 feb. (askanews) - Nasce la Confederazione Italiana Cuochi e Artigiani per l'Enogastronomia (CICA-E), con l'obiettivo di unire e valorizzare cuochi, artigiani, imprenditori e professionisti del settore enogastronomico italiano: la nuova realtà è stata presentata a Tirreno C.T. e Balnearia a CarraraFiere, dove si è discusso di ristorazione, un settore che conta oltre 331mila imprese, con un valore aggiunto di 54 miliardi di euro e 1,4 milioni di lavoratori occupati, secondo l'ultimo rapporto del settore di Fipe. Tra i dati in rilievo quello relativo all'imprenditoria femminile, realtà sempre più consolidata nel settore della ristorazione e dei pubblici esercizi: sono infatti 95.870 le imprese condotte da donne, pari al 28.9% sul totale delle imprese attive. In testa ci sono bar e caffè (33,1%), quindi le attività di fornitura di pasti preparati (27,1%) e ristoranti e attività di ristorazione mobile (26,2%). Tra le regioni, quelle che registrano la crescita più marcata in questo senso sono la Valle d'Aosta, con il 36,3% sul totale nazionale, il Friuli-Venezia Giulia (34,8%) e l'Umbria (33,4%). A dicembre 2023 erano 331.888 le imprese della ristorazione, in leggera contrazione rispetto all'anno precedente (-1,2%). Di queste, 132.004 sono bar, 195.471 ristoranti, take away, gelaterie e pasticcerie e 3.703 aziende che offrono servizi di banqueting e catering. La Lombardia si conferma la prima regione per presenza di imprese del settore con una quota sul totale pari al 14,6%, seguita da Lazio (10,6%) e Campania (10,3%). In Toscana le imprese sono 22.037 ovvero il 6,6% del totale nazionale, in calo del 1,2% rispetto all'anno precedente. Una Confederazione che mette insieme cuochi e artigiani del gusto. La neonata Confederazione vuole promuovere e preservare l'eccellenza culinaria e artigianale italiana, supportando i professionisti in ogni fase della loro carriera e creando sinergie tra diverse competenze per affrontare le sfide e le opportunità del futuro. "Tra le nostre missioni c'è la valorizzazione delle eccellenze promuovendo concorsi, eventi e iniziative che celebrano la tradizione culinaria e artigianale italiana - spiega Fabio Tacchella, coordinatore della neonata confederazione - crediamo che il successo del settore enogastronomico italiano dipenda dalla capacità di collaborare ed innovare mantenendo vive le tradizioni che rendono la cucina italiana una delle più amate al mondo".

Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

Nasce la Confederazione italiana cuochi e artigiani

DiRedazione Feb 24, 2025 La nuova realtà presentata a Tirreno C.T. a CarraraFiere Roma, 24 feb. (askanews) - Nasce la Confederazione Italiana Cuochi e Artigiani per l'Enogastronomia (CICA-E), con l'obiettivo di unire e valorizzare cuochi, artigiani, imprenditori e professionisti del settore enogastronomico italiano: la nuova realtà è stata presentata a Tirreno C.T. e Balnearia a CarraraFiere, dove si è discusso di ristorazione, un settore che conta oltre 331mila imprese, con un valore aggiunto di 54 miliardi di euro e 1,4 milioni di lavoratori occupati, secondo l'ultimo rapporto del settore di Fipe. Tra i dati in rilievo quello relativo all'imprenditoria femminile, realtà sempre più consolidata nel settore della ristorazione e dei pubblici esercizi: sono infatti 95.870 le imprese condotte da donne, pari al 28.9% sul totale delle imprese attive. In testa ci sono bar e caffè (33,1%), quindi le attività di fornitura di pasti preparati (27,1%) e ristoranti e attività di ristorazione mobile (26,2%). Tra le regioni, quelle che registrano la crescita più marcata in questo senso sono la Valle d'Aosta, con il 36,3% sul totale nazionale, il Friuli-Venezia Giulia (34,8%) e l'Umbria (33,4%). A dicembre 2023 erano 331.888 le imprese della ristorazione, in leggera contrazione rispetto all'anno precedente (-1,2%). Di queste, 132.004 sono bar, 195.471 ristoranti, take away, gelaterie e pasticcerie e 3.703 aziende che offrono servizi di banqueting e catering. La Lombardia si conferma la prima regione per presenza di imprese del settore con una quota sul totale pari al 14,6%, seguita da Lazio (10,6%) e Campania (10,3%). In Toscana le imprese sono 22.037 ovvero il 6,6% del totale nazionale, in calo del 1,2% rispetto all'anno precedente. Una Confederazione che mette insieme cuochi e artigiani del gusto. La neonata Confederazione vuole promuovere e preservare l'eccellenza culinaria e artigianale italiana, supportando i professionisti in ogni fase della loro carriera e creando sinergie tra diverse competenze per affrontare le sfide e le opportunità del futuro. 'Tra le nostre missioni c'è la valorizzazione delle eccellenze promuovendo concorsi, eventi e iniziative che celebrano la tradizione culinaria e artigianale italiana - spiega Fabio Tacchella, coordinatore della neonata confederazione - crediamo che il successo del settore enogastronomico italiano dipenda dalla capacità di collaborare ed innovare mantenendo vive le tradizioni che rendono la cucina italiana una delle più amate al mondo'.



Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

Nasce la Confederazione italiana cuochi e artigiani

La nuova realtà presentata a Tirreno C.T. a CarraraFiere Roma, 24 feb. (askanews) - Nasce la Confederazione Italiana Cuochi e Artigiani per l'Enogastronomia (CICA-E), con l'obiettivo di unire e valorizzare cuochi, artigiani, imprenditori e professionisti del settore enogastronomico italiano: la nuova realtà è stata presentata a Tirreno C.T. e Balnearia a CarraraFiere, dove si è discusso di ristorazione, un settore che conta oltre 331mila imprese, con un valore aggiunto di 54 miliardi di euro e 1,4 milioni di lavoratori occupati, secondo l'ultimo rapporto del settore di Fipe. Tra i dati in rilievo quello relativo all'imprenditoria femminile, realtà sempre più consolidata nel settore della ristorazione e dei pubblici esercizi: sono infatti 95.870 le imprese condotte da donne, pari al 28.9% sul totale delle imprese attive. In testa ci sono bar e caffè (33,1%), quindi le attività di fornitura di pasti preparati (27,1%) e ristoranti e attività di ristorazione mobile (26,2%). Tra le regioni, quelle che registrano la crescita più marcata in questo senso sono la Valle d'Aosta, con il 36,3% sul totale nazionale, il Friuli-Venezia Giulia (34,8%) e l'Umbria (33,4%). A dicembre 2023 erano 331.888 le imprese della ristorazione, in leggera contrazione rispetto all'anno precedente (-1,2%). Di queste, 132.004 sono bar, 195.471 ristoranti, take away, gelaterie e pasticcerie e 3.703 aziende che offrono servizi di banqueting e catering. La Lombardia si conferma la prima regione per presenza di imprese del settore con una quota sul totale pari al 14,6%, seguita da Lazio (10,6%) e Campania (10,3%). In Toscana le imprese sono 22.037 ovvero il 6,6% del totale nazionale, in calo del 1,2% rispetto all'anno precedente. Una Confederazione che mette insieme cuochi e artigiani del gusto. La neonata Confederazione vuole promuovere e preservare l'eccellenza culinaria e artigianale italiana, supportando i professionisti in ogni fase della loro carriera e creando sinergie tra diverse competenze per affrontare le sfide e le opportunità del futuro. "Tra le nostre missioni c'è la valorizzazione delle eccellenze promuovendo concorsi, eventi e iniziative che celebrano la tradizione culinaria e artigianale italiana - spiega Fabio Tacchella, coordinatore della neonata confederazione - crediamo che il successo del settore enogastronomico italiano dipenda dalla capacità di collaborare ed innovare mantenendo vive le tradizioni che rendono la cucina italiana una delle più amate al mondo".



a cura di AlMaPress

Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

Nasce la Confederazione italiana cuochi e artigiani

Nasce la Confederazione italiana cuochi e artigiani Tags Nasce la Confederazione italiana cuochi e artigiani 24/02/2025 La nuova realtà presentata a Tirreno C.T. a CarraraFiere Roma, 24 feb. (askanews) - Nasce la Confederazione Italiana Cuochi e Artigiani per l'Enogastronomia (CICA-E), con l'obiettivo di unire e valorizzare cuochi, artigiani, imprenditori e professionisti del settore enogastronomico italiano: la nuova realtà è stata presentata a Tirreno C.T. e Balnearia a CarraraFiere, dove si è discusso di ristorazione, un settore che conta oltre 331mila imprese, con un valore aggiunto di 54 miliardi di euro e 1,4 milioni di lavoratori occupati, secondo l'ultimo rapporto del settore di Fipe. Tra i dati in rilievo quello relativo all'imprenditoria femminile, realtà sempre più consolidata nel settore della ristorazione e dei pubblici esercizi: sono infatti 95.870 le imprese condotte da donne, pari al 28.9% sul totale delle imprese attive. In testa ci sono bar e caffè (33,1%), quindi le attività di fornitura di pasti preparati (27,1%) e ristoranti e attività di ristorazione mobile (26,2%). Tra le regioni, quelle che registrano la crescita più marcata in questo senso sono la Valle d'Aosta, con il 36,3% sul totale nazionale, il Friuli-Venezia Giulia (34,8%) e l'Umbria (33,4%). A dicembre 2023 erano 331.888 le imprese della ristorazione, in leggera contrazione rispetto all'anno precedente (-1,2%). Di queste, 132.004 sono bar, 195.471 ristoranti, take away, gelaterie e pasticcerie e 3.703 aziende che offrono servizi di banqueting e catering. La Lombardia si conferma la prima regione per presenza di imprese del settore con una quota sul totale pari al 14,6%, seguita da Lazio (10,6%) e Campania (10,3%). In Toscana le imprese sono 22.037 ovvero il 6,6% del totale nazionale, in calo del 1,2% rispetto all'anno precedente. Una Confederazione che mette insieme cuochi e artigiani del gusto. La neonata Confederazione vuole promuovere e preservare l'eccellenza culinaria e artigianale italiana, supportando i professionisti in ogni fase della loro carriera e creando sinergie tra diverse competenze per affrontare le sfide e le opportunità del futuro. "Tra le nostre missioni c'è la valorizzazione delle eccellenze promuovendo concorsi, eventi e iniziative che celebrano la tradizione culinaria e artigianale italiana - spiega Fabio Tacchella, coordinatore della neonata confederazione - crediamo che il successo del settore enogastronomico italiano dipenda dalla capacità di collaborare ed innovare mantenendo vive le tradizioni che rendono la cucina italiana una delle più amate al mondo".

Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

Nasce la Confederazione italiana cuochi e artigiani

AttualitàNasce la Confederazione italiana cuochi e artigiani Tags Nasce la Confederazione italiana cuochi e artigiani 24/02/2025 La nuova realtà presentata a Tirreno C.T. a CarraraFiere Roma, 24 feb. (askanews) - Nasce la Confederazione Italiana Cuochi e Artigiani per l'Enogastronomia (CICA-E), con l'obiettivo di unire e valorizzare cuochi, artigiani, imprenditori e professionisti del settore enogastronomico italiano: la nuova realtà è stata presentata a Tirreno C.T. e Balnearia a CarraraFiere, dove si è discusso di ristorazione, un settore che conta oltre 331mila imprese, con un valore aggiunto di 54 miliardi di euro e 1,4 milioni di lavoratori occupati, secondo l'ultimo rapporto del settore di Fipe. Tra i dati in rilievo quello relativo all'imprenditoria femminile, realtà sempre più consolidata nel settore della ristorazione e dei pubblici esercizi: sono infatti 95.870 le imprese condotte da donne, pari al 28.9% sul totale delle imprese attive. In testa ci sono bar e caffè (33,1%), quindi le attività di fornitura di pasti preparati (27,1%) e ristoranti e attività di ristorazione mobile (26,2%). Tra le regioni, quelle che registrano la crescita più marcata in questo senso sono la Valle d'Aosta, con il 36,3% sul totale nazionale, il Friuli-Venezia Giulia (34,8%) e l'Umbria (33,4%). A dicembre 2023 erano 331.888 le imprese della ristorazione, in leggera contrazione rispetto all'anno precedente (-1,2%). Di queste, 132.004 sono bar, 195.471 ristoranti, take away, gelaterie e pasticcerie e 3.703 aziende che offrono servizi di banqueting e catering. La Lombardia si conferma la prima regione per presenza di imprese del settore con una quota sul totale pari al 14,6%, seguita da Lazio (10,6%) e Campania (10,3%). In Toscana le imprese sono 22.037 ovvero il 6,6% del totale nazionale, in calo del 1,2% rispetto all'anno precedente. Una Confederazione che mette insieme cuochi e artigiani del gusto. La neonata Confederazione vuole promuovere e preservare l'eccellenza culinaria e artigianale italiana, supportando i professionisti in ogni fase della loro carriera e creando sinergie tra diverse competenze per affrontare le sfide e le opportunità del futuro. "Tra le nostre missioni c'è la valorizzazione delle eccellenze promuovendo concorsi, eventi e iniziative che celebrano la tradizione culinaria e artigianale italiana - spiega Fabio Tacchella, coordinatore della neonata confederazione - crediamo che il successo del settore enogastronomico italiano dipenda dalla capacità di collaborare ed innovare mantenendo vive le tradizioni che rendono la cucina italiana una delle più amate al mondo".

Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

Nasce la Confederazione italiana cuochi e artigiani

AttualitàNasce la Confederazione italiana cuochi e artigiani Tags Nasce la Confederazione italiana cuochi e artigiani 24/02/2025 La nuova realtà presentata a Tirreno C.T. a CarraraFiere Roma, 24 feb. (askanews) - Nasce la Confederazione Italiana Cuochi e Artigiani per l'Enogastronomia (CICA-E), con l'obiettivo di unire e valorizzare cuochi, artigiani, imprenditori e professionisti del settore enogastronomico italiano: la nuova realtà è stata presentata a Tirreno C.T. e Balnearia a CarraraFiere, dove si è discusso di ristorazione, un settore che conta oltre 331mila imprese, con un valore aggiunto di 54 miliardi di euro e 1,4 milioni di lavoratori occupati, secondo l'ultimo rapporto del settore di Fipe. Tra i dati in rilievo quello relativo all'imprenditoria femminile, realtà sempre più consolidata nel settore della ristorazione e dei pubblici esercizi: sono infatti 95.870 le imprese condotte da donne, pari al 28.9% sul totale delle imprese attive. In testa ci sono bar e caffè (33,1%), quindi le attività di fornitura di pasti preparati (27,1%) e ristoranti e attività di ristorazione mobile (26,2%). Tra le regioni, quelle che registrano la crescita più marcata in questo senso sono la Valle d'Aosta, con il 36,3% sul totale nazionale, il Friuli-Venezia Giulia (34,8%) e l'Umbria (33,4%). A dicembre 2023 erano 331.888 le imprese della ristorazione, in leggera contrazione rispetto all'anno precedente (-1,2%). Di queste, 132.004 sono bar, 195.471 ristoranti, take away, gelaterie e pasticcerie e 3.703 aziende che offrono servizi di banqueting e catering. La Lombardia si conferma la prima regione per presenza di imprese del settore con una quota sul totale pari al 14,6%, seguita da Lazio (10,6%) e Campania (10,3%). In Toscana le imprese sono 22.037 ovvero il 6,6% del totale nazionale, in calo del 1,2% rispetto all'anno precedente. Una Confederazione che mette insieme cuochi e artigiani del gusto. La neonata Confederazione vuole promuovere e preservare l'eccellenza culinaria e artigianale italiana, supportando i professionisti in ogni fase della loro carriera e creando sinergie tra diverse competenze per affrontare le sfide e le opportunità del futuro. "Tra le nostre missioni c'è la valorizzazione delle eccellenze promuovendo concorsi, eventi e iniziative che celebrano la tradizione culinaria e artigianale italiana - spiega Fabio Tacchella, coordinatore della neonata confederazione - crediamo che il successo del settore enogastronomico italiano dipenda dalla capacità di collaborare ed innovare mantenendo vive le tradizioni che rendono la cucina italiana una delle più amate al mondo".

Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

Nasce la Confederazione italiana cuochi e artigiani

Nasce la Confederazione italiana cuochi e artigiani Tags Nasce la Confederazione italiana cuochi e artigiani Febbraio 24, 2025 La nuova realtà presentata a Tirreno C.T. a CarraraFiere Roma, 24 feb. (askanews) - Nasce la Confederazione Italiana Cuochi e Artigiani per l'Enogastronomia (CICA-E), con l'obiettivo di unire e valorizzare cuochi, artigiani, imprenditori e professionisti del settore enogastronomico italiano: la nuova realtà è stata presentata a Tirreno C.T. e Balnearia a CarraraFiere, dove si è discusso di ristorazione, un settore che conta oltre 331mila imprese, con un valore aggiunto di 54 miliardi di euro e 1,4 milioni di lavoratori occupati, secondo l'ultimo rapporto del settore di Fipe. Tra i dati in rilievo quello relativo all'imprenditoria femminile, realtà sempre più consolidata nel settore della ristorazione e dei pubblici esercizi: sono infatti 95.870 le imprese condotte da donne, pari al 28.9% sul totale delle imprese attive. In testa ci sono bar e caffè (33,1%), quindi le attività di fornitura di pasti preparati (27,1%) e ristoranti e attività di ristorazione mobile (26,2%). Tra le regioni, quelle che registrano la crescita più marcata in questo senso sono la Valle d'Aosta, con il 36,3% sul totale nazionale, il Friuli-Venezia Giulia (34,8%) e l'Umbria (33,4%). A dicembre 2023 erano 331.888 le imprese della ristorazione, in leggera contrazione rispetto all'anno precedente (-1,2%). Di queste, 132.004 sono bar, 195.471 ristoranti, take away, gelaterie e pasticcerie e 3.703 aziende che offrono servizi di banqueting e catering. La Lombardia si conferma la prima regione per presenza di imprese del settore con una quota sul totale pari al 14,6%, seguita da Lazio (10,6%) e Campania (10,3%). In Toscana le imprese sono 22.037 ovvero il 6,6% del totale nazionale, in calo del 1,2% rispetto all'anno precedente. Una Confederazione che mette insieme cuochi e artigiani del gusto. La neonata Confederazione vuole promuovere e preservare l'eccellenza culinaria e artigianale italiana, supportando i professionisti in ogni fase della loro carriera e creando sinergie tra diverse competenze per affrontare le sfide e le opportunità del futuro. "Tra le nostre missioni c'è la valorizzazione delle eccellenze promuovendo concorsi, eventi e iniziative che celebrano la tradizione culinaria e artigianale italiana - spiega Fabio Tacchella, coordinatore della neonata confederazione - crediamo che il successo del settore enogastronomico italiano dipenda dalla capacità di collaborare ed innovare mantenendo vive le tradizioni che rendono la cucina italiana una delle più amate al mondo".

Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

Nasce la Confederazione italiana cuochi e artigiani

Dall'Italia e dal MondoNasce la Confederazione italiana cuochi e artigiani Tags Nasce la Confederazione italiana cuochi e artigiani Di 24/02/2025 La nuova realtà presentata a Tirreno C.T. a CarraraFiere Roma, 24 feb. (askanews) - Nasce la Confederazione Italiana Cuochi e Artigiani per l'Enogastronomia (CICA-E), con l'obiettivo di unire e valorizzare cuochi, artigiani, imprenditori e professionisti del settore enogastronomico italiano: la nuova realtà è stata presentata a Tirreno C.T. e Balnearia a CarraraFiere, dove si è discusso di ristorazione, un settore che conta oltre 331mila imprese, con un valore aggiunto di 54 miliardi di euro e 1,4 milioni di lavoratori occupati, secondo l'ultimo rapporto del settore di Fipe. Tra i dati in rilievo quello relativo all'imprenditoria femminile, realtà sempre più consolidata nel settore della ristorazione e dei pubblici esercizi: sono infatti 95.870 le imprese condotte da donne, pari al 28.9% sul totale delle imprese attive. In testa ci sono bar e caffè (33,1%), quindi le attività di fornitura di pasti preparati (27,1%) e ristoranti e attività di ristorazione mobile (26,2%). Tra le regioni, quelle che registrano la crescita più marcata in questo senso sono la Valle d'Aosta, con il 36,3% sul totale nazionale, il Friuli-Venezia Giulia (34,8%) e l'Umbria (33,4%). A dicembre 2023 erano 331.888 le imprese della ristorazione, in leggera contrazione rispetto all'anno precedente (-1,2%). Di queste, 132.004 sono bar, 195.471 ristoranti, take away, gelaterie e pasticcerie e 3.703 aziende che offrono servizi di banqueting e catering. La Lombardia si conferma la prima regione per presenza di imprese del settore con una quota sul totale pari al 14,6%, seguita da Lazio (10,6%) e Campania (10,3%). In Toscana le imprese sono 22.037 ovvero il 6,6% del totale nazionale, in calo del 1,2% rispetto all'anno precedente. Una Confederazione che mette insieme cuochi e artigiani del gusto. La neonata Confederazione vuole promuovere e preservare l'eccellenza culinaria e artigianale italiana, supportando i professionisti in ogni fase della loro carriera e creando sinergie tra diverse competenze per affrontare le sfide e le opportunità del futuro. "Tra le nostre missioni c'è la valorizzazione delle eccellenze promuovendo concorsi, eventi e iniziative che celebrano la tradizione culinaria e artigianale italiana - spiega Fabio Tacchella, coordinatore della neonata confederazione - crediamo che il successo del settore enogastronomico italiano dipenda dalla capacità di collaborare ed innovare mantenendo vive le tradizioni che rendono la cucina italiana una delle più amate al mondo".

Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

Nasce la Confederazione italiana cuochi e artigiani

AttualitàNasce la Confederazione italiana cuochi e artigiani Tags Nasce la Confederazione italiana cuochi e artigiani Febbraio 24, 2025 La nuova realtà presentata a Tirreno C.T. a CarraraFiere Roma, 24 feb. (askanews) - Nasce la Confederazione Italiana Cuochi e Artigiani per l'Enogastronomia (CICA-E), con l'obiettivo di unire e valorizzare cuochi, artigiani, imprenditori e professionisti del settore enogastronomico italiano: la nuova realtà è stata presentata a Tirreno C.T. e Balnearia a CarraraFiere, dove si è discusso di ristorazione, un settore che conta oltre 331mila imprese, con un valore aggiunto di 54 miliardi di euro e 1,4 milioni di lavoratori occupati, secondo l'ultimo rapporto del settore di Fipe. Tra i dati in rilievo quello relativo all'imprenditoria femminile, realtà sempre più consolidata nel settore della ristorazione e dei pubblici esercizi: sono infatti 95.870 le imprese condotte da donne, pari al 28.9% sul totale delle imprese attive. In testa ci sono bar e caffè (33,1%), quindi le attività di fornitura di pasti preparati (27,1%) e ristoranti e attività di ristorazione mobile (26,2%). Tra le regioni, quelle che registrano la crescita più marcata in questo senso sono la Valle d'Aosta, con il 36,3% sul totale nazionale, il Friuli-Venezia Giulia (34,8%) e l'Umbria (33,4%). A dicembre 2023 erano 331.888 le imprese della ristorazione, in leggera contrazione rispetto all'anno precedente (-1,2%). Di queste, 132.004 sono bar, 195.471 ristoranti, take away, gelaterie e pasticcerie e 3.703 aziende che offrono servizi di banqueting e catering. La Lombardia si conferma la prima regione per presenza di imprese del settore con una quota sul totale pari al 14,6%, seguita da Lazio (10,6%) e Campania (10,3%). In Toscana le imprese sono 22.037 ovvero il 6,6% del totale nazionale, in calo del 1,2% rispetto all'anno precedente. Una Confederazione che mette insieme cuochi e artigiani del gusto. La neonata Confederazione vuole promuovere e preservare l'eccellenza culinaria e artigianale italiana, supportando i professionisti in ogni fase della loro carriera e creando sinergie tra diverse competenze per affrontare le sfide e le opportunità del futuro. "Tra le nostre missioni c'è la valorizzazione delle eccellenze promuovendo concorsi, eventi e iniziative che celebrano la tradizione culinaria e artigianale italiana - spiega Fabio Tacchella, coordinatore della neonata confederazione - crediamo che il successo del settore enogastronomico italiano dipenda dalla capacità di collaborare ed innovare mantenendo vive le tradizioni che rendono la cucina italiana una delle più amate al mondo". Potrebbe interessarti

Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

Nasce la Confederazione italiana cuochi e artigiani

DALL'ITALIA E DAL MONDONasce la Confederazione italiana cuochi e artigiani Tags Nasce la Confederazione italiana cuochi e artigiani Di 24 Febbraio 2025 La nuova realtà presentata a Tirreno C.T. a CarraraFiere Roma, 24 feb. (askanews) - Nasce la Confederazione Italiana Cuochi e Artigiani per l'Enogastronomia (CICA-E), con l'obiettivo di unire e valorizzare cuochi, artigiani, imprenditori e professionisti del settore enogastronomico italiano: la nuova realtà è stata presentata a Tirreno C.T. e Balnearia a CarraraFiere, dove si è discusso di ristorazione, un settore che conta oltre 331mila imprese, con un valore aggiunto di 54 miliardi di euro e 1,4 milioni di lavoratori occupati, secondo l'ultimo rapporto del settore di Fipe. Tra i dati in rilievo quello relativo all'imprenditoria femminile, realtà sempre più consolidata nel settore della ristorazione e dei pubblici esercizi: sono infatti 95.870 le imprese condotte da donne, pari al 28.9% sul totale delle imprese attive. In testa ci sono bar e caffè (33,1%), quindi le attività di fornitura di pasti preparati (27,1%) e ristoranti e attività di ristorazione mobile (26,2%). Tra le regioni, quelle che registrano la crescita più marcata in questo senso sono la Valle d'Aosta, con il 36,3% sul totale nazionale, il Friuli-Venezia Giulia (34,8%) e l'Umbria (33,4%). A dicembre 2023 erano 331.888 le imprese della ristorazione, in leggera contrazione rispetto all'anno precedente (-1,2%). Di queste, 132.004 sono bar, 195.471 ristoranti, take away, gelaterie e pasticcerie e 3.703 aziende che offrono servizi di banqueting e catering. La Lombardia si conferma la prima regione per presenza di imprese del settore con una quota sul totale pari al 14,6%, seguita da Lazio (10,6%) e Campania (10,3%). In Toscana le imprese sono 22.037 ovvero il 6,6% del totale nazionale, in calo del 1,2% rispetto all'anno precedente. Una Confederazione che mette insieme cuochi e artigiani del gusto. La neonata Confederazione vuole promuovere e preservare l'eccellenza culinaria e artigianale italiana, supportando i professionisti in ogni fase della loro carriera e creando sinergie tra diverse competenze per affrontare le sfide e le opportunità del futuro. "Tra le nostre missioni c'è la valorizzazione delle eccellenze promuovendo concorsi, eventi e iniziative che celebrano la tradizione culinaria e artigianale italiana - spiega Fabio Tacchella, coordinatore della neonata confederazione - crediamo che il successo del settore enogastronomico italiano dipenda dalla capacità di collaborare ed innovare mantenendo vive le tradizioni che rendono la cucina italiana una delle più amate al mondo". Potrebbe interessarti

Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

Nasce la Confederazione italiana cuochi e artigiani

Dall'Italia e dal MondoNasce la Confederazione italiana cuochi e artigiani Tags Nasce la Confederazione italiana cuochi e artigiani Di 24/02/2025 La nuova realtà presentata a Tirreno C.T. a CarraraFiere Roma, 24 feb. (askanews) - Nasce la Confederazione Italiana Cuochi e Artigiani per l'Enogastronomia (CICA-E), con l'obiettivo di unire e valorizzare cuochi, artigiani, imprenditori e professionisti del settore enogastronomico italiano: la nuova realtà è stata presentata a Tirreno C.T. e Balnearia a CarraraFiere, dove si è discusso di ristorazione, un settore che conta oltre 331mila imprese, con un valore aggiunto di 54 miliardi di euro e 1,4 milioni di lavoratori occupati, secondo l'ultimo rapporto del settore di Fipe. Tra i dati in rilievo quello relativo all'imprenditoria femminile, realtà sempre più consolidata nel settore della ristorazione e dei pubblici esercizi: sono infatti 95.870 le imprese condotte da donne, pari al 28.9% sul totale delle imprese attive. In testa ci sono bar e caffè (33,1%), quindi le attività di fornitura di pasti preparati (27,1%) e ristoranti e attività di ristorazione mobile (26,2%). Tra le regioni, quelle che registrano la crescita più marcata in questo senso sono la Valle d'Aosta, con il 36,3% sul totale nazionale, il Friuli-Venezia Giulia (34,8%) e l'Umbria (33,4%). A dicembre 2023 erano 331.888 le imprese della ristorazione, in leggera contrazione rispetto all'anno precedente (-1,2%). Di queste, 132.004 sono bar, 195.471 ristoranti, take away, gelaterie e pasticcerie e 3.703 aziende che offrono servizi di banqueting e catering. La Lombardia si conferma la prima regione per presenza di imprese del settore con una quota sul totale pari al 14,6%, seguita da Lazio (10,6%) e Campania (10,3%). In Toscana le imprese sono 22.037 ovvero il 6,6% del totale nazionale, in calo del 1,2% rispetto all'anno precedente. Una Confederazione che mette insieme cuochi e artigiani del gusto. La neonata Confederazione vuole promuovere e preservare l'eccellenza culinaria e artigianale italiana, supportando i professionisti in ogni fase della loro carriera e creando sinergie tra diverse competenze per affrontare le sfide e le opportunità del futuro. "Tra le nostre missioni c'è la valorizzazione delle eccellenze promuovendo concorsi, eventi e iniziative che celebrano la tradizione culinaria e artigianale italiana - spiega Fabio Tacchella, coordinatore della neonata confederazione - crediamo che il successo del settore enogastronomico italiano dipenda dalla capacità di collaborare ed innovare mantenendo vive le tradizioni che rendono la cucina italiana una delle più amate al mondo". Potrebbe interessarti

Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

Nasce la Confederazione italiana cuochi e artigiani

Nasce la Confederazione italiana cuochi e artigiani Tags Nasce la Confederazione italiana cuochi e artigiani 24/02/2025 La nuova realtà presentata a Tirreno C.T. a CarraraFiere Roma, 24 feb. (askanews) - Nasce la Confederazione Italiana Cuochi e Artigiani per l'Enogastronomia (CICA-E), con l'obiettivo di unire e valorizzare cuochi, artigiani, imprenditori e professionisti del settore enogastronomico italiano: la nuova realtà è stata presentata a Tirreno C.T. e Balnearia a CarraraFiere, dove si è discusso di ristorazione, un settore che conta oltre 331mila imprese, con un valore aggiunto di 54 miliardi di euro e 1,4 milioni di lavoratori occupati, secondo l'ultimo rapporto del settore di Fipe. Tra i dati in rilievo quello relativo all'imprenditoria femminile, realtà sempre più consolidata nel settore della ristorazione e dei pubblici esercizi: sono infatti 95.870 le imprese condotte da donne, pari al 28.9% sul totale delle imprese attive. In testa ci sono bar e caffè (33,1%), quindi le attività di fornitura di pasti preparati (27,1%) e ristoranti e attività di ristorazione mobile (26,2%). Tra le regioni, quelle che registrano la crescita più marcata in questo senso sono la Valle d'Aosta, con il 36,3% sul totale nazionale, il Friuli-Venezia Giulia (34,8%) e l'Umbria (33,4%). A dicembre 2023 erano 331.888 le imprese della ristorazione, in leggera contrazione rispetto all'anno precedente (-1,2%). Di queste, 132.004 sono bar, 195.471 ristoranti, take away, gelaterie e pasticcerie e 3.703 aziende che offrono servizi di banqueting e catering. La Lombardia si conferma la prima regione per presenza di imprese del settore con una quota sul totale pari al 14,6%, seguita da Lazio (10,6%) e Campania (10,3%). In Toscana le imprese sono 22.037 ovvero il 6,6% del totale nazionale, in calo del 1,2% rispetto all'anno precedente. Una Confederazione che mette insieme cuochi e artigiani del gusto. La neonata Confederazione vuole promuovere e preservare l'eccellenza culinaria e artigianale italiana, supportando i professionisti in ogni fase della loro carriera e creando sinergie tra diverse competenze per affrontare le sfide e le opportunità del futuro. "Tra le nostre missioni c'è la valorizzazione delle eccellenze promuovendo concorsi, eventi e iniziative che celebrano la tradizione culinaria e artigianale italiana - spiega Fabio Tacchella, coordinatore della neonata confederazione - crediamo che il successo del settore enogastronomico italiano dipenda dalla capacità di collaborare ed innovare mantenendo vive le tradizioni che rendono la cucina italiana una delle più amate al mondo".

Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

Nasce la Confederazione italiana cuochi e artigiani

Dall'Italia e dal MondoNasce la Confederazione italiana cuochi e artigiani Tags Nasce la Confederazione italiana cuochi e artigiani Di 24/02/2025 La nuova realtà presentata a Tirreno C.T. a CarraraFiere Roma, 24 feb. (askanews) - Nasce la Confederazione Italiana Cuochi e Artigiani per l'Enogastronomia (CICA-E), con l'obiettivo di unire e valorizzare cuochi, artigiani, imprenditori e professionisti del settore enogastronomico italiano: la nuova realtà è stata presentata a Tirreno C.T. e Balnearia a CarraraFiere, dove si è discusso di ristorazione, un settore che conta oltre 331mila imprese, con un valore aggiunto di 54 miliardi di euro e 1,4 milioni di lavoratori occupati, secondo l'ultimo rapporto del settore di Fipe. Tra i dati in rilievo quello relativo all'imprenditoria femminile, realtà sempre più consolidata nel settore della ristorazione e dei pubblici esercizi: sono infatti 95.870 le imprese condotte da donne, pari al 28.9% sul totale delle imprese attive. In testa ci sono bar e caffè (33,1%), quindi le attività di fornitura di pasti preparati (27,1%) e ristoranti e attività di ristorazione mobile (26,2%). Tra le regioni, quelle che registrano la crescita più marcata in questo senso sono la Valle d'Aosta, con il 36,3% sul totale nazionale, il Friuli-Venezia Giulia (34,8%) e l'Umbria (33,4%). A dicembre 2023 erano 331.888 le imprese della ristorazione, in leggera contrazione rispetto all'anno precedente (-1,2%). Di queste, 132.004 sono bar, 195.471 ristoranti, take away, gelaterie e pasticcerie e 3.703 aziende che offrono servizi di banqueting e catering. La Lombardia si conferma la prima regione per presenza di imprese del settore con una quota sul totale pari al 14,6%, seguita da Lazio (10,6%) e Campania (10,3%). In Toscana le imprese sono 22.037 ovvero il 6,6% del totale nazionale, in calo del 1,2% rispetto all'anno precedente. Una Confederazione che mette insieme cuochi e artigiani del gusto. La neonata Confederazione vuole promuovere e preservare l'eccellenza culinaria e artigianale italiana, supportando i professionisti in ogni fase della loro carriera e creando sinergie tra diverse competenze per affrontare le sfide e le opportunità del futuro. "Tra le nostre missioni c'è la valorizzazione delle eccellenze promuovendo concorsi, eventi e iniziative che celebrano la tradizione culinaria e artigianale italiana - spiega Fabio Tacchella, coordinatore della neonata confederazione - crediamo che il successo del settore enogastronomico italiano dipenda dalla capacità di collaborare ed innovare mantenendo vive le tradizioni che rendono la cucina italiana una delle più amate al mondo".

Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

Nasce la Confederazione italiana cuochi e artigiani

AttualitàNasce la Confederazione italiana cuochi e artigiani Tags Nasce la Confederazione italiana cuochi e artigiani 24/02/2025 La nuova realtà presentata a Tirreno C.T. a CarraraFiere Roma, 24 feb. (askanews) - Nasce la Confederazione Italiana Cuochi e Artigiani per l'Enogastronomia (CICA-E), con l'obiettivo di unire e valorizzare cuochi, artigiani, imprenditori e professionisti del settore enogastronomico italiano: la nuova realtà è stata presentata a Tirreno C.T. e Balnearia a CarraraFiere, dove si è discusso di ristorazione, un settore che conta oltre 331mila imprese, con un valore aggiunto di 54 miliardi di euro e 1,4 milioni di lavoratori occupati, secondo l'ultimo rapporto del settore di Fipe. Tra i dati in rilievo quello relativo all'imprenditoria femminile, realtà sempre più consolidata nel settore della ristorazione e dei pubblici esercizi: sono infatti 95.870 le imprese condotte da donne, pari al 28.9% sul totale delle imprese attive. In testa ci sono bar e caffè (33,1%), quindi le attività di fornitura di pasti preparati (27,1%) e ristoranti e attività di ristorazione mobile (26,2%). Tra le regioni, quelle che registrano la crescita più marcata in questo senso sono la Valle d'Aosta, con il 36,3% sul totale nazionale, il Friuli-Venezia Giulia (34,8%) e l'Umbria (33,4%). A dicembre 2023 erano 331.888 le imprese della ristorazione, in leggera contrazione rispetto all'anno precedente (-1,2%). Di queste, 132.004 sono bar, 195.471 ristoranti, take away, gelaterie e pasticcerie e 3.703 aziende che offrono servizi di banqueting e catering. La Lombardia si conferma la prima regione per presenza di imprese del settore con una quota sul totale pari al 14,6%, seguita da Lazio (10,6%) e Campania (10,3%). In Toscana le imprese sono 22.037 ovvero il 6,6% del totale nazionale, in calo del 1,2% rispetto all'anno precedente. Una Confederazione che mette insieme cuochi e artigiani del gusto. La neonata Confederazione vuole promuovere e preservare l'eccellenza culinaria e artigianale italiana, supportando i professionisti in ogni fase della loro carriera e creando sinergie tra diverse competenze per affrontare le sfide e le opportunità del futuro. "Tra le nostre missioni c'è la valorizzazione delle eccellenze promuovendo concorsi, eventi e iniziative che celebrano la tradizione culinaria e artigianale italiana - spiega Fabio Tacchella, coordinatore della neonata confederazione - crediamo che il successo del settore enogastronomico italiano dipenda dalla capacità di collaborare ed innovare mantenendo vive le tradizioni che rendono la cucina italiana una delle più amate al mondo".

Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

Nasce la Confederazione italiana cuochi e artigiani

AttualitàNasce la Confederazione italiana cuochi e artigiani Tags Nasce la Confederazione italiana cuochi e artigiani Di Redazione-web 24 Febbraio 2025 La nuova realtà presentata a Tirreno C.T. a CarraraFiere Roma, 24 feb. (askanews) - Nasce la Confederazione Italiana Cuochi e Artigiani per l'Enogastronomia (CICA-E), con l'obiettivo di unire e valorizzare cuochi, artigiani, imprenditori e professionisti del settore enogastronomico italiano: la nuova realtà è stata presentata a Tirreno C.T. e Balnearia a CarraraFiere, dove si è discusso di ristorazione, un settore che conta oltre 331mila imprese, con un valore aggiunto di 54 miliardi di euro e 1,4 milioni di lavoratori occupati, secondo l'ultimo rapporto del settore di Fipe. Tra i dati in rilievo quello relativo all'imprenditoria femminile, realtà sempre più consolidata nel settore della ristorazione e dei pubblici esercizi: sono infatti 95.870 le imprese condotte da donne, pari al 28.9% sul totale delle imprese attive. In testa ci sono bar e caffè (33,1%), quindi le attività di fornitura di pasti preparati (27,1%) e ristoranti e attività di ristorazione mobile (26,2%). Tra le regioni, quelle che registrano la crescita più marcata in questo senso sono la Valle d'Aosta, con il 36,3% sul totale nazionale, il Friuli-Venezia Giulia (34,8%) e l'Umbria (33,4%). A dicembre 2023 erano 331.888 le imprese della ristorazione, in leggera contrazione rispetto all'anno precedente (-1,2%). Di queste, 132.004 sono bar, 195.471 ristoranti, take away, gelaterie e pasticcerie e 3.703 aziende che offrono servizi di banqueting e catering. La Lombardia si conferma la prima regione per presenza di imprese del settore con una quota sul totale pari al 14,6%, seguita da Lazio (10,6%) e Campania (10,3%). In Toscana le imprese sono 22.037 ovvero il 6,6% del totale nazionale, in calo del 1,2% rispetto all'anno precedente. Una Confederazione che mette insieme cuochi e artigiani del gusto. La neonata Confederazione vuole promuovere e preservare l'eccellenza culinaria e artigianale italiana, supportando i professionisti in ogni fase della loro carriera e creando sinergie tra diverse competenze per affrontare le sfide e le opportunità del futuro. "Tra le nostre missioni c'è la valorizzazione delle eccellenze promuovendo concorsi, eventi e iniziative che celebrano la tradizione culinaria e artigianale italiana - spiega Fabio Tacchella, coordinatore della neonata confederazione - crediamo che il successo del settore enogastronomico italiano dipenda dalla capacità di collaborare ed innovare mantenendo vive le tradizioni che rendono la cucina italiana una delle più amate al mondo". Potrebbe interessarti Check out other tags: ecco l'Academy sulla rendicontazione sostenibile Fp Cgil propone la tutela legale-4% su anno. ass.Tancredi: "Stazioni ferroviarie biglietto da visita delle città"'100 Eccellenze italiane evidenzia impegno per innovazione' Articoli Popolari

Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

Nasce la Confederazione italiana cuochi e artigiani

AttualitàNasce la Confederazione italiana cuochi e artigiani Tags Nasce la Confederazione italiana cuochi e artigiani Di 24/02/2025 La nuova realtà presentata a Tirreno C.T. a CarraraFiere Roma, 24 feb. (askanews) - Nasce la Confederazione Italiana Cuochi e Artigiani per l'Enogastronomia (CICA-E), con l'obiettivo di unire e valorizzare cuochi, artigiani, imprenditori e professionisti del settore enogastronomico italiano: la nuova realtà è stata presentata a Tirreno C.T. e Balnearia a CarraraFiere, dove si è discusso di ristorazione, un settore che conta oltre 331mila imprese, con un valore aggiunto di 54 miliardi di euro e 1,4 milioni di lavoratori occupati, secondo l'ultimo rapporto del settore di Fipe. Tra i dati in rilievo quello relativo all'imprenditoria femminile, realtà sempre più consolidata nel settore della ristorazione e dei pubblici esercizi: sono infatti 95.870 le imprese condotte da donne, pari al 28.9% sul totale delle imprese attive. In testa ci sono bar e caffè (33,1%), quindi le attività di fornitura di pasti preparati (27,1%) e ristoranti e attività di ristorazione mobile (26,2%). Tra le regioni, quelle che registrano la crescita più marcata in questo senso sono la Valle d'Aosta, con il 36,3% sul totale nazionale, il Friuli-Venezia Giulia (34,8%) e l'Umbria (33,4%). A dicembre 2023 erano 331.888 le imprese della ristorazione, in leggera contrazione rispetto all'anno precedente (-1,2%). Di queste, 132.004 sono bar, 195.471 ristoranti, take away, gelaterie e pasticcerie e 3.703 aziende che offrono servizi di banqueting e catering. La Lombardia si conferma la prima regione per presenza di imprese del settore con una quota sul totale pari al 14,6%, seguita da Lazio (10,6%) e Campania (10,3%). In Toscana le imprese sono 22.037 ovvero il 6,6% del totale nazionale, in calo del 1,2% rispetto all'anno precedente. Una Confederazione che mette insieme cuochi e artigiani del gusto. La neonata Confederazione vuole promuovere e preservare l'eccellenza culinaria e artigianale italiana, supportando i professionisti in ogni fase della loro carriera e creando sinergie tra diverse competenze per affrontare le sfide e le opportunità del futuro. "Tra le nostre missioni c'è la valorizzazione delle eccellenze promuovendo concorsi, eventi e iniziative che celebrano la tradizione culinaria e artigianale italiana - spiega Fabio Tacchella, coordinatore della neonata confederazione - crediamo che il successo del settore enogastronomico italiano dipenda dalla capacità di collaborare ed innovare mantenendo vive le tradizioni che rendono la cucina italiana una delle più amate al mondo".

Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

Nasce la Confederazione italiana cuochi e artigiani

AttualitàNasce la Confederazione italiana cuochi e artigiani 24/02/2025 25 La nuova realtà presentata a Tirreno C.T. a CarraraFiere Roma, 24 feb. (askanews) - Nasce la Confederazione Italiana Cuochi e Artigiani per l'Enogastronomia (CICA-E), con l'obiettivo di unire e valorizzare cuochi, artigiani, imprenditori e professionisti del settore enogastronomico italiano: la nuova realtà è stata presentata a Tirreno C.T. e Balnearia a CarraraFiere, dove si è discusso di ristorazione, un settore che conta oltre 331mila imprese, con un valore aggiunto di 54 miliardi di euro e 1,4 milioni di lavoratori occupati, secondo l'ultimo rapporto del settore di Fipe. Tra i dati in rilievo quello relativo all'imprenditoria femminile, realtà sempre più consolidata nel settore della ristorazione e dei pubblici esercizi: sono infatti 95.870 le imprese condotte da donne, pari al 28.9% sul totale delle imprese attive. In testa ci sono bar e caffè (33,1%), quindi le attività di fornitura di pasti preparati (27,1%) e ristoranti e attività di ristorazione mobile (26,2%). Tra le regioni, quelle che registrano la crescita più marcata in questo senso sono la Valle d'Aosta, con il 36,3% sul totale nazionale, il Friuli-Venezia Giulia (34,8%) e l'Umbria (33,4%). A dicembre 2023 erano 331.888 le imprese della ristorazione, in leggera contrazione rispetto all'anno precedente (-1,2%). Di queste, 132.004 sono bar, 195.471 ristoranti, take away, gelaterie e pasticcerie e 3.703 aziende che offrono servizi di banqueting e catering. La Lombardia si conferma la prima regione per presenza di imprese del settore con una quota sul totale pari al 14,6%, seguita da Lazio (10,6%) e Campania (10,3%). In Toscana le imprese sono 22.037 ovvero il 6,6% del totale nazionale, in calo del 1,2% rispetto all'anno precedente. Una Confederazione che mette insieme cuochi e artigiani del gusto. La neonata Confederazione vuole promuovere e preservare l'eccellenza culinaria e artigianale italiana, supportando i professionisti in ogni fase della loro carriera e creando sinergie tra diverse competenze per affrontare le sfide e le opportunità del futuro. "Tra le nostre missioni c'è la valorizzazione delle eccellenze promuovendo concorsi, eventi e iniziative che celebrano la tradizione culinaria e artigianale italiana - spiega Fabio Tacchella, coordinatore della neonata confederazione - crediamo che il successo del settore enogastronomico italiano dipenda dalla capacità di collaborare ed innovare mantenendo vive le tradizioni che rendono la cucina italiana una delle più amate al mondo". Dall'Italia e dal Mondo Morata rivela: "Ho lottato con depressione e attacchi di panico" 10/10/2024 (Adnkronos) - Alvaro Morata ha sofferto di depressione e attacchi di panico. A raccontarlo è stato proprio il centravanti del Milan, nel corso... Dall'Italia e dal Mondo Siu, a Bari più di mille urologi al congresso nazionale 10/10/2024 (Adnkronos) - Oltre mille urologi sono attesi a Bari per il congresso nazionale della Società italiana di urologia (Siu) evento di riferimento per...

Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

Balnearia e Tirreno Ct: a Carrarafiere il cuore dell'ospitalità e del turismo italiano

Presente all'inaugurazione anche il presidente toscano, Giani. La sindaca Arrighi: «Carrara sarà fino a mercoledì il punto di riferimento per due settori fondamentali dell'economia nazionale». Attesa per il convegno di mercoledì di Cna, parteciperà anche l'assessore regionale al Turismo, Marras di Redazione - 24 Febbraio 2025 - 11:03 MARINA DI CARRARA - Si sono aperte ieri, domenica 23 febbraio, nei padiglioni di Carrarafiere a Marina di Carrara (Massa-Carrara), le fiere Balnearia e Tirreno Ct, due eventi di riferimento per i settori della ristorazione, dell'ospitalità e del turismo balneare. Le manifestazioni, che proseguiranno fino al 26 febbraio, rappresentano un appuntamento importante per professionisti e aziende del settore, offrendo un'occasione di confronto sulle sfide e le opportunità future. L'inaugurazione ufficiale ha visto la partecipazione di numerose autorità locali e regionali. Tra i presenti, il presidente della Regione Toscana Eugenio Giani, il viceprefetto vicario Andrea Leo, il deputato della Lega Andrea Barabotti, il presidente della Provincia di Massa-Carrara Gianni Lorenzetti, il sindaco di Massa Francesco Persiani e la sindaca di Carrara Serena Arrighi. A fare gli onori di casa anche Paolo Caldana, presidente di Tirreno Trade, organizzatore delle due fiere. Balnearia e Tirreno Ct si confermano eventi strategici per l'economia nazionale. Balnearia è dedicata al mondo delle spiagge e delle attrezzature balneari, con un focus sulle prospettive future del turismo costiero italiano. Tirreno Ct, invece, si concentra su ristorazione e ospitalità con espositori che spaziano dall'alta cucina al settore caffè. Entrambe le fiere offrono un panorama completo delle ultime innovazioni tecnologiche e delle tendenze emergenti. Il sindaco di Massa Francesco Persiani ha sottolineato l'importanza dell'evento come luogo d'incontro tra istituzioni, aziende e professionisti: «Qui si respira il meglio dell'ospitalità italiana. È un'occasione unica per confrontarsi sulle innovazioni nel mondo della ristorazione e sulle prospettive future delle spiagge italiane». Ha poi ringraziato organizzatori e operatori per il loro impegno nel rendere queste manifestazioni un punto di riferimento per il settore. Anche la sindaca di Carrara Serena Arrighi ha evidenziato il ruolo cruciale delle fiere: «Carrara sarà fino a mercoledì il punto di riferimento per due settori fondamentali dell'economia nazionale grazie a espositori di altissimo profilo e momenti di confronto che arricchiscono l'intero comparto». Un evento che guarda oltre i confini locali Le fiere non rappresentano solo un'opportunità economica per la provincia di Massa-Carrara ma anche una vetrina internazionale per valorizzare l'eccellenza italiana in ambito turistico e gastronomico. Con circa 500 espositori e migliaia di visitatori previsti nei quattro giorni dell'evento. Tra gli argomenti centrali dei dibattiti figurano la sostenibilità ambientale, le nuove tecnologie applicate alla ristorazione e le normative che regolano le concessioni balneari. Temi cruciali in un contesto economico sempre più competitivo che richiede innovazione continua. Prossimi appuntamenti Conferenze tematiche, dimostrazioni pratiche e degustazioni arricchiranno ulteriormente il programma delle due manifestazioni. L'obiettivo è quello di offrire ai partecipanti strumenti concreti per affrontare le sfide del mercato globale senza perdere di vista la qualità che contraddistingue l'offerta italiana. Tra gli appuntamenti più attesi c'è quello organizzato da Cna Massa-Carrara, un convegno che si svolgerà il 26 febbraio. 'La Toscana per una visione del futuro - Nuovo Testo Unico del Turismo - L.R. 31 dicembre 2024 n°61' è il titolo dell' importante convegno organizzato da Cna Turismo e Commercio di Massa-Carrara in collaborazione con Cna Toscana in programma mercoledì dalle ore 14.30 presso la Sala P. Tacca di Carrarafiere. Al convegno interviene l'assessore all'Economia e al Turismo della Regione Toscana, Leonardo Marras. La nuova Legge regionale della Toscana, approvata lo scorso 31 Dicembre 2024, si è resa necessaria per stare al passo con la costante evoluzione del turismo: ed è in vigore dal 9 gennaio fra le novità principali della Legge la riforma del sistema di governance, l'inserimento di norme per la disciplina del sistema informativo, l'adeguamento ed attualizzazione delle strutture ricettive e delle agenzie di viaggio e turismo e l'inserimento di norme specifiche sulle locazioni turistiche. Tra le novità principali la creazione di 28 comunità per il turismo, che vanno a sostituire gli ambiti territoriali, per valorizzare i tratti distintivi di ciascun territorio. Per quanto riguarda la governance vengono razionalizzati e semplificati ruoli e funzioni amministrative degli attori istituzionali ed istituito l'Osservatorio regionale sul turismo. Oltre a quest'ultimo nasceranno la Consulta della Comunità del Turismo e la Consulta permanente. Relativamente alle strutture ricettive viene razionalizzata e semplificata tutta la disciplina. Alle locazioni turistiche viene dedicato un intero titolo, all'interno del quale, segnaliamo l'inserimento di un articolo che prevede la possibilità per i comuni a più alta densità turistica di individuare, di concerto con la Regione, zone o aree in cui definire criteri e limiti per lo svolgimento delle attività di locazione breve di immobili per finalità turistiche, nel rispetto dei principi di stretta necessità, proporzionalità e non discriminazione. Nel testo si trovano anche importanti precisazioni relativamente all"Albergo diffuso' chiarendo che non fa parte, a dispetto del nome, delle strutture ricettive alberghiere e se ne descrivono con precisione le caratteristiche. Da segnalare anche una sezione interamente dedicata al turismo sostenibile, con particolare attenzione al cicloturismo che auspica e prevede una rete di strutture e servizi per garantire un'esperienza di qualità associata a questa tipologia di turismo. La legge, naturalmente, si occupa anche di professioni turistiche recependo la riforma nazionale avvenuta

Balnearia e Tirreno Ct: a Carrarafiere il cuore dell'ospitalità e del turismo italiano

alla fine del 2023 e conformandone le disposizioni regionali. Associazioni ed operatori restano adesso in attesa dei regolamenti attuativi. Al convegno, moderato e coordinato da Gino Angelo Lattanzi Referente Relazioni Istituzionali Cna Massa Carrara, parteciperanno, oltre alle imprese del settore turismo e gli operatori turistici: Serena Arrighi (sindaca del Comune di Carrara), Luca Tonini (presidente Cna Toscana), Marco Misischia (presidente nazionale Cna Commercio e Turismo), Elisabetta Norfini (presidente Cna Commercio e Turismo Toscana), Lorenzo Marchetti (presidente Cna Commercio e Turismo Massa-Carrara), Paola Lorenzini (resp.le Cna Commercio e Turismo Toscana e gli ambiti turistici di costa e della Lunigiana), Giorgia Garau (assessore al Turismo del Comune di Massa), Lara Benfatto (assessore al Turismo del Comune di Carrara), Eleonora Petracci (consigliere delegata al Turismo del Comune di Montignoso), Gianluigi Giannetti (presidente dell'Unione dei Comuni della Lunigiana), Roberto Galassi (referente Cna per la Lunigiana e presidente del Gal) e Pierangelo Caponi (presidente Soc. Coop Sigeric - Servizi per il Turismo).



a cura di AlMaPress

Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

Nasce la Confederazione italiana cuochi e artigiani per l'enogastronomia

La ristorazione in Italia vale 54 miliardi di euro e 1,4 milioni di impiegati nel settore. Il 30% della ristorazione italiana è condotta da donne, i giovani sempre più presenti al sud. La ristorazione, volano della filiera agroalimentare e del turismo per il Paese, conta oltre 331mila imprese, con un valore aggiunto di 54 miliardi di euro e 1,4 milioni di lavoratori occupati. È il dato dell'ultimo rapporto del settore di FIPE che emerge dai padiglioni di Carrarafiere dove fino al 26 febbraio Tirreno C.T. e Balnearia attireranno migliaia di professionisti del settore. Tra i dati in rilievo quello relativo all'imprenditoria femminile, realtà sempre più consolidata nel settore della ristorazione e dei pubblici esercizi: sono infatti 95.870 le imprese condotte da donne, pari al 28.9% sul totale delle imprese attive. In testa ci sono bar e caffè (33.1%), quindi le attività di fornitura di pasti preparati (27.1%) e ristoranti e attività di ristorazione mobile (26.2%). Tra le regioni, quelle che registrano la crescita più marcata in questo senso sono la Valle d'Aosta, con il 36.3% sul totale nazionale, il Friuli-Venezia Giulia (34.8%) e l'Umbria (33.4%). I numeri del settore. A dicembre 2023 erano 331.888 le imprese della ristorazione, in leggera contrazione rispetto all'anno precedente (-1,2%). Di queste, 132.004 sono bar, 195.471 ristoranti, take away, gelaterie e pasticcerie e 3.703 aziende che offrono servizi di banqueting e catering. La Lombardia si conferma la prima regione per presenza di imprese del settore con una quota sul totale pari al 14,6%, seguita da Lazio (10,6%) e Campania (10,3%). In Toscana le imprese sono 22.037 ovvero il 6,6% del totale nazionale, in calo del 1,2% rispetto all'anno precedente. Una Confederazione che mette insieme cuochi e artigiani del gusto. Proprio nel primo giorno di fiera, con la partenza dei campionati internazionali tra cuochi, il Pentathlon e il Triathlon, è stata presentata la Confederazione Italiana Cuochi e Artigiani per l'Enogastronomia (CICA-E), una realtà nata per unire e valorizzare cuochi, artigiani, imprenditori e professionisti del settore enogastronomico italiano. La missione è promuovere e preservare l'eccellenza culinaria e artigianale italiana, supportando i professionisti in ogni fase della loro carriera e creando sinergie tra diverse competenze per affrontare le sfide e le opportunità del futuro favorendo la formazione e lo sviluppo professionale dei giovani, sostenendo la crescita dei professionisti attivi nel settore, salvaguardando l'evoluzione storica della gastronomia tipica come tesoro indispensabile grazie alla memoria e all'esperienza professionale dei "Veterani". 'Tra le nostre missioni c'è la valorizzazione delle eccellenze promuovendo concorsi, eventi e iniziative che celebrano la tradizione culinaria e artigianale italiana - spiega Fabio Tacchella, Coordinatore della neonata confederazione - crediamo fermamente che il successo del settore enogastronomico italiano, dipenda dalla capacità di collaborare ed innovare mantenendo vive le tradizioni che rendono la cucina italiana una delle più amate al mondo, La Confederazione rappresenta un punto di incontro per chi desidera contribuire attivamente alla crescita del settore, con iniziative mirate a promuovere competenze, innovazione e la cultura dell'eccellenza' Il Pentathlon e il Triathlon della cucina. La stessa Confederazione che ha dato vita per il terzo anno consecutivo alle due gare nelle quali si cimenteranno fino a mercoledì cuochi da tutto il mondo. In anteprima assoluta in Italia, il Pentathlon della cucina nasce per valorizzare le capacità professionali dei cuochi e dei commis di cucina nel lavoro di tutti i giorni. Ma che al tempo stesso vuole fare anche formazione tanto che fornisce in anticipo tutte le informazioni e il materiale necessario per allenarsi. Ideato dai professionisti del settore Fabio Tacchella, Giorgio Nardelli e dal patron di Tirreno C.T., Paolo Caldana, il Pentathlon prevede cinque prove, tra cui l'ultima nella quale gli sfidanti dovranno fare le spesa e acquistare almeno 5 ingredienti presso un droghiere messo a disposizione dall'organizzazione. Ogni ingrediente avrà un valore e il concorrente dovrà realizzare tre piatti per la giuria tecnica. Verrà valutato il tempo di realizzazione, la cura dell'impiattamento, il gusto e la pulizia della postazione. Per quanto riguarda il Triathlon, invece, è una gara che nasce su idea del Maestro siciliano Domenico Privitera per valorizzare le capacità professionali dei cuochi nel lavoro di tutti i giorni utilizzando la tecnica della cottura con il forno a microonde che deve prevalere nella preparazione della pietanza senza tradire la tradizione del gusto. In calendario lunedì la giornata dedicata agli Istituti Alberghieri, mentre gli chef internazionali si alterneranno nei giorni successivi fino alle finalissime di mercoledì 26 febbraio. Formazione e spettacolo a Tirreno C.T. In fiera presente anche la Scuola Tessieri con tante iniziative portate avanti dai più famosi professionisti del settore. La scuola per aspiranti cuochi avrà uno spazio dedicato animato da tanti momenti dimostrativi. Ampio spazio poi al mondo della pasticceria con la presenza sempre più forte della Federazione Italiana Pasticceria Gelateria Cioccolateria Carrara (Ms), 24 febbraio 2025 C.s. 05 Navigazione articoli Il 70% dei ristoranti italiani "non ha implementato soluzioni digitali essenziali" Ventimila visitatori all'evento milanese di lancio dei 50 anni di Mulino Bianco

a cura di AlMaPress

Nasce la Confederazione italiana cuochi e artigiani per l'enogastronomia



a cura di AlMaPress

Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

Nasce la Confederazione Italiana Cuochi e Artigiani per l'enogastronomia

Nasce la Confederazione Italiana Cuochi e Artigiani per l?enogastronomia La ristorazione in Italia vale 54 miliardi di euro e 1,4 milioni di impiegati nel settore Il 30% della ristorazione italiana è condotta da donne, i giovani sempre più presenti al sud. A Tirreno C.T. le ultime novità del settore con momenti di confronto tra professionisti e domanda La ristorazione, volano della filiera agroalimentare e del turismo per il Paese, conta oltre 331mila imprese, con un valore aggiunto di 54 miliardi di euro e 1,4 milioni di lavoratori occupati. È il dato dell'ultimo rapporto del settore di FIPE che emerge dai padiglioni di Carrarafiere dove fino al 26 febbraio Tirreno C.T. e Balnearia attireranno migliaia di professionisti del settore. Tra i dati in rilievo quello relativo all'imprenditoria femminile, realtà sempre più consolidata nel settore della ristorazione e dei pubblici esercizi: sono infatti 95.870 le imprese condotte da donne, pari al 28.9% sul totale delle imprese attive. In testa ci sono bar e caffè (33.1%), quindi le attività di fornitura di pasti preparati (27.1%) e ristoranti e attività di ristorazione mobile (26.2%). Tra le regioni, quelle che registrano la crescita più marcata in questo senso sono la Valle d'Aosta, con il 36.3% sul totale nazionale, il Friuli-Venezia Giulia (34.8%) e l'Umbria (33.4%). I numeri del settore. A dicembre 2023 erano 331.888 le imprese della ristorazione, in leggera contrazione rispetto all'anno precedente (-1,2%). Di queste, 132.004 sono bar, 195.471 ristoranti, take away, gelaterie e pasticcerie e 3.703 aziende che offrono servizi di banqueting e catering. La Lombardia si conferma la prima regione per presenza di imprese del settore con una quota sul totale pari al 14,6%, seguita da Lazio (10,6%) e Campania (10,3%). In Toscana le imprese sono 22.037 ovvero il 6,6% del totale nazionale, in calo del 1,2% rispetto all'anno precedente. Una Confederazione che mette insieme cuochi e artigiani del gusto. Proprio nel primo giorno di fiera, con la partenza dei campionati internazionali tra cuochi, il Pentathlon e il Triathlon, è stata presentata la Confederazione Italiana Cuochi e Artigiani per l'Enogastronomia (CICA-E), una realtà nata per unire e valorizzare cuochi, artigiani, imprenditori e professionisti del settore enogastronomico italiano. La missione è promuovere e preservare l'eccellenza culinaria e artigianale italiana, supportando i professionisti in ogni fase della loro carriera e creando sinergie tra diverse competenze per affrontare le sfide e le opportunità del futuro favorendo la formazione e lo sviluppo professionale dei giovani, sostenendo la crescita dei professionisti attivi nel settore, salvaguardando l'evoluzione storica della gastronomia tipica come tesoro indispensabile grazie alla memoria e all'esperienza professionale dei "Veterani". "Tra le nostre missioni c'è la valorizzazione delle eccellenze promuovendo concorsi, eventi e iniziative che celebrano la tradizione culinaria e artigianale italiana - spiega Fabio Tacchella, Coordinatore della neonata confederazione - crediamo fermamente che il successo del settore enogastronomico italiano, dipenda dalla capacità di collaborare ed innovare mantenendo vive le tradizioni che rendono la cucina italiana una delle più amate al mondo, La Confederazione rappresenta un punto di incontro per chi desidera contribuire attivamente alla crescita del settore, con iniziative mirate a promuovere competenze, innovazione e la cultura dell'eccellenza" Il Pentathlon e il Triathlon della cucina. La stessa Confederazione che ha dato vita per il terzo anno consecutivo alle due gare nelle quali si cimenteranno fino a mercoledì cuochi da tutto il mondo. In anteprima assoluta in Italia, il Pentathlon della cucina nasce per valorizzare le capacità professionali dei cuochi e dei commis di cucina nel lavoro di tutti i giorni. Ma che al tempo stesso vuole fare anche formazione tanto che fornisce in anticipo tutte le informazioni e il materiale necessario per allenarsi. Ideato dai professionisti del settore Fabio Tacchella, Giorgio Nardelli e dal patron di Tirreno C.T., Paolo Caldana, il Pentathlon prevede cinque prove, tra cui l'ultima nella quale gli sfidanti dovranno fare le spesa e acquistare almeno 5 ingredienti presso un droghiere messo a disposizione dall'organizzazione. Ogni ingrediente avrà un valore e il concorrente dovrà realizzare tre piatti per la giuria tecnica. Verrà valutato il tempo di realizzazione, la cura dell`impiattamento, il gusto e la pulizia della postazione. Per quanto riguarda il Triathlon, invece, è una gara che nasce su idea del Maestro siciliano Domenico Privitera per valorizzare le capacità professionali dei cuochi nel lavoro di tutti i giorni utilizzando la tecnica della cottura con il forno a microonde che deve prevalere nella preparazione della pietanza senza tradire la tradizione del gusto. In calendario lunedì la giornata dedicata agli Istituti Alberghieri, mentre gli chef internazionali si alterneranno nei giorni successivi fino alle finalissime di mercoledì 26 febbraio. Formazione e spettacolo a Tirreno C.T. In fiera presente anche la Scuola Tessieri con tante iniziative portate avanti dai più famosi professionisti del settore. La scuola per aspiranti cuochi avrà uno spazio dedicato animato da tanti momenti dimostrativi. Ampio spazio poi al mondo della pasticceria con la presenza sempre più forte della Federazione Italiana Pasticceria Gelateria Cioccolateria Comunicato stampa Tirreno CT 24/02/2025

a cura di AlMaPress

Nasce la Confederazione Italiana Cuochi e Artigiani per l'enogastronomia





a cura di AlMaPress

Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

Nasce la Confederazione italiana cuochi e artigiani per l'enogastronomia. A Tirreno C.T. i campionati nazionali della cucina

La ristorazione, volano della filiera agroalimentare e del turismo per il Paese, conta oltre 331mila imprese, con un valore aggiunto di 54 miliardi di euro e 1,4 milioni di lavoratori occupati. È il dato dell'ultimo rapporto del settore di FIPE che emerge dai padiglioni di Carrarafiere dove fino al 26 febbraio Tirreno C.T. e Balnearia attireranno migliaia di professionisti del settore. Tra i dati in rilievo quello relativo all'imprenditoria femminile, realtà sempre più consolidata nel settore della ristorazione e dei pubblici esercizi: sono infatti 95.870 le imprese condotte da donne, pari al 28.9% sul totale delle imprese attive. In testa ci sono bar e caffè (33.1%), quindi le attività di fornitura di pasti preparati (27.1%) e ristoranti e attività di ristorazione mobile (26.2%). Tra le regioni, quelle che registrano la crescita più marcata in questo senso sono la Valle d'Aosta, con il 36.3% sul totale nazionale, il Friuli-Venezia Giulia (34.8%) e l'Umbria (33.4%). I numeri del settore. A dicembre 2023 erano 331.888 le imprese della ristorazione, in leggera contrazione rispetto all'anno precedente (-1,2%). Di queste, 132.004 sono bar, 195.471 ristoranti, take away, gelaterie e pasticcerie e 3.703 aziende che offrono servizi di banqueting e catering. La Lombardia si conferma la prima regione per presenza di imprese del settore con una quota sul totale pari al 14,6%, seguita da Lazio (10,6%) e Campania (10,3%). In Toscana le imprese sono 22.037 ovvero il 6,6% del totale nazionale, in calo del 1,2% rispetto all'anno precedente. Una Confederazione che mette insieme cuochi e artigiani del gusto. Proprio nel primo giorno di fiera, con la partenza dei campionati internazionali tra cuochi, il Pentathlon e il Triathlon, è stata presentata la Confederazione Italiana Cuochi e Artigiani per l'Enogastronomia (CICA-E), una realtà nata per unire e valorizzare cuochi, artigiani, imprenditori e professionisti del settore enogastronomico italiano. La missione è promuovere e preservare l'eccellenza culinaria e artigianale italiana, supportando i professionisti in ogni fase della loro carriera e creando sinergie tra diverse competenze per affrontare le sfide e le opportunità del futuro favorendo la formazione e lo sviluppo professionale dei giovani, sostenendo la crescita dei professionisti attivi nel settore, salvaguardando l'evoluzione storica della gastronomia tipica come tesoro indispensabile grazie alla memoria e all'esperienza professionale dei "Veterani". "Tra le nostre missioni c'è la valorizzazione delle eccellenze promuovendo concorsi, eventi e iniziative che celebrano la tradizione culinaria e artigianale italiana - spiega Fabio Tacchella, Coordinatore della neonata confederazione - crediamo fermamente che il successo del settore enogastronomico italiano, dipenda dalla capacità di collaborare ed innovare mantenendo vive le tradizioni che rendono la cucina italiana una delle più amate al mondo, La Confederazione rappresenta un punto di incontro per chi desidera contribuire attivamente alla crescita del settore, con iniziative mirate a promuovere competenze, innovazione e la cultura dell'eccellenza" Il Pentathlon e il Triathlon della cucina. La stessa Confederazione che ha dato vita per il terzo anno consecutivo alle due gare nelle quali si cimenteranno fino a mercoledì cuochi da tutto il mondo. In anteprima assoluta in Italia, il Pentathlon della cucina nasce per valorizzare le capacità professionali dei cuochi e dei commis di cucina nel lavoro di tutti i giorni. Ma che al tempo stesso vuole fare anche formazione tanto che fornisce in anticipo tutte le informazioni e il materiale necessario per allenarsi. Ideato dai professionisti del settore Fabio Tacchella, Giorgio Nardelli e dal patron di Tirreno C.T., Paolo Caldana, il Pentathlon prevede cinque prove, tra cui l'ultima nella quale gli sfidanti dovranno fare le spesa e acquistare almeno 5 ingredienti presso un droghiere messo a disposizione dall'organizzazione. Ogni ingrediente avrà un valore e il concorrente dovrà realizzare tre piatti per la giuria tecnica. Verrà valutato il tempo di realizzazione, la cura dell'impiattamento, il gusto e la pulizia della postazione. Per quanto riguarda il Triathlon, invece, è una gara che nasce su idea del Maestro siciliano Domenico Privitera per valorizzare le capacità professionali dei cuochi nel lavoro di tutti i giorni utilizzando la tecnica della cottura con il forno a microonde che deve prevalere nella preparazione della pietanza senza tradire la tradizione del gusto. In calendario lunedì la giornata dedicata agli Istituti Alberghieri, mentre gli chef internazionali si alterneranno nei giorni successivi fino alle finalissime di mercoledì 26 febbraio. Formazione e spettacolo a Tirreno C.T. In fiera presente anche la Scuola Tessieri con tante iniziative portate avanti dai più famosi professionisti del settore. La scuola per aspiranti cuochi avrà uno spazio dedicato animato da tanti momenti dimostrativi. Ampio spazio poi al mondo della pasticceria con la presenza sempre più forte della Federazione Italiana Pasticceria Gelateria Cioccolateria. Carrara (Ms), 24 febbraio 2025 C.s. 05

a cura di AlMaPress

Nasce la Confederazione italiana cuochi e artigiani per l'enogastronomia. A Tirreno C.T. i campionati nazionali della cucina



a cura di AlMaPress

Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

Show cooking al padiglione di Metro Italia alla Tirreno Ct e consegna targhe ufficiali Guida Michelin 2025 al Barlume di Marina di Carrara il 25 febbraio

Scritto da Redazione Cronaca 24 Febbraio 2025 Visite: 20 Fino al26 febbraio, METRO Italia sarà al Padiglione B - Corsia 19/20 presso la Fiera Tirreno CT, dove presenterà la propria offerta di prodotti a marchio e servizi per la ristorazione: due aree esclusive dedicate a show cooking e dimostrazioni live per accompagnare i visitatori in un viaggio culinario attraverso i diversi momenti della giornata, dalla colazione alla cena, con un'attenzione particolare alle nuove tendenze gastronomiche e alla valorizzazione dei prodotti del territorio italiano. METRO Italia, partner di Michelin per l'ottavo anno consecutivo, consegnerà le ambite Targhe ufficiali Guida MICHELIN 2025 ai ristoratori in Toscana in occasione di un esclusivo evento che si terrà martedì 25 febbraio alle h19 presso BARLUME (Viale Amerigo Vespucci 4, Marina Di Carrara), METRO Italia - partner d'eccellenza per il mondo Horeca e da sempre a supporto dei professionisti della ristorazione italiana - ha scelto la 45esima edizione di 'Tirreno CT' (23-26 febbraio) per tornare a partecipare agli eventi di settore. 'Tirreno CT' è la manifestazione di riferimento per il settore dell'ospitalità nel Centro Italia. 'La Toscana è una regione di grande potenziale per METRO Italia, che è qui presente con quattro punti vendita a Firenze, Sesto Fiorentino, Lucca e Pisa. La scelta di partecipare a Tirreno CT è in linea con la volontà di essere ancora più vicini alle esigenze dei clienti del territorio toscano e di crescere su questo mercato. Per questo proprio in Toscana, a Pontedera, inaugureremo nei prossimi mesi la terza piattaforma logistica. Una struttura di circa novemila metri quadrati da cui partiranno tutte le consegne destinate ai clienti toscani', ha dichiarato Guido Cassago, Head of Regional Sales Toscana". 'Siamo molto contenti di tornare a prendere parte ad una fiera di settore e farlo qui a Tirreno CT è stata una scelta naturale, vista l'importanza dell'evento per i professionisti del settore del Centro Italia', ha aggiunto Simona Bianco, Head of Marketing di METRO Italia. 'Metteremo in mostra la nostra offerta multicanale, che ai Cash&Carry affianca il canale d'acquisto online e le consegne dirette presso le attività di ristorazione. Presenteremo il nostro vasto assortimento adatto a ogni tipologia di attività Horeca, i servizi digitali che supportano i professionisti nella gestione delle loro attività, le METRO Academy attraverso le quali accompagniamo i nostri clienti nell'interpretazione dei nuovi trend del settore.'



Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

La miglior colomba d'Italia del 2025? Ecco qual è

La Federazione Internazionale di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria ha premiato i vincitori del campionato 'Miglior Colomba d'Italia'. Ecco chi sono di Redazione 25 febbraio 2025 I pasticceri Luigi Barbagallo e Raffaele RomanoMASSIMILIANO IANNONE La miglior colomba d'Italia di quest'anno? Se vi piace quella classica sappiate che vale la pena arrivare fino a San Mango d'Aquino, in provincia di Catanzaro, per provare quella del pastry chef Luigi Barbagallo. Se invece preferite le versioni innovative, quella che vale il viaggio è al gusto di caffè e cioccolato al limone del maestro pasticciere Roberto Moreschi, di Chiavenna (Sondrio). Sono loro i vincitori del campionato nazionale "Miglior Colomba d'Italia': con i loro lievitati, Luigi Barbagallo e Roberto Moreschi hanno guadagnato il primo posto nelle due categorie in gara -rispettivamente, appunto, 'Classica' e 'Innovativa'- di questo prestigioso premio organizzato dalla Federazione Internazionale di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria durante la Fiera del Tirreno CT in corso a Marina di Carrara. Il campionato nazionale 'Miglior Colomba d'Italia' Le loro colombe sono risultate impareggiabili tra le 100 in gara proposte da grandi pasticcieri di ogni regione d'Italia. E la scelta non è stata facile. «I numeri parlano da soli: grande partecipazione e professionalità indiscutibile. Questo dolce, uno dei grandi lievitati della tradizione italiana, è stato protagonista di un evento che ha visto riunirsi i migliori interpreti di questa specialità», ha sottolineato Matteo Cutolo, Presidente FIPGC. «Con due categorie e così tanti concorrenti in gara, non è stato facile per la giuria selezionare i vincitori. Abbiamo riscontrato in tutti i partecipanti un livello eccellente di preparazione e un grande amore per l'arte della pasticceria, e questo - ha concluso il presidente - ci riempie di orgoglio». I criteri di valutazione e la giuria Le colombe in gara sono state giudicate in base a fragranza, taglio, cottura, gusto, sofficità, alveolatura e creatività. In giuria un pool di esperti: Cesare Marinoni (Presidente Associazione Panificatori Milano, esperto Lievitista), Paolo Caridi (maestro pasticcere ed esperto lievitista), Ruggiero Carli (esperto lievitista e vincitore del Campionato Miglior Panettone del Mondo 2020 nella categoria Classico), Ciro Chiummo (pastry chef con esperienza ventennale a livello internazionale, formatore e membro dell'Academy di Irca Group. Campione del Mondo di Pasticceria e Gelateria 2020), Domenico Manfredi (Campione del Mondo del Panettone 2024, primo assoluto Miglior Colomba d'Italia 2024, Campione Italiano di Pasticceria), Marco Massi (maestro pasticcere e lievitista, giudice in numerosi concorsi di fama internazionale ed attualmente Direttore della scuola di formazione ARTE DOLCE di Rimini), Beatrice Volta (vincitrice del Campionato Miglior Panettone del Mondo FIPGC 2022 nella categoria Salato), Domenico Lopatriello, dell'equipe eccellenza italiana di pasticceria. Miglior colomba d'Italia 2025: la classifica Luigi Barbagallo e Raffaele Romano MASSIMILIANO IANNONE Miglior colomba d'Italia: la classifica per la categoria 'colomba classica' 1° classificato: Luigi Barbagallo, pastry chef di San Mango D'aquino (Catanzaro): «L'ottima struttura e il bouquet aromatico di agrumi e vaniglia hanno letteralmente conquistato la giuria. A Luigi il merito di aver presentato un dolce che rispecchia rigorosamente tutti i canoni previsti dal disciplinare di produzione della colomba artigianale, con il solo inserimento di canditi d'arancia e copertura di glassa croccante». 2° classificato: Raffaele Romano, di Solofra (Avellino). 3° classificato: Nicola Zanella, di Pederobba (Treviso). Miglior colomba d'Italia: la classifica per la categoria 'colomba innovativa' Roberto Moreschi, Mattia Buffolo e Giuseppe Salzillo MASSIMILIANO IANNONE 1° classificato: Roberto Moreschi, maestro pasticciere pluripremiato di Chiavenna, Sondrio (SO) - colomba al caffè e cioccolato al limone. «Il sapore del caffè è deciso e spezza benissimo la freschezza e l'acidità del limone, creando un equilibrio perfetto». MASSIMILIANO IANNONE 2° classificato: Mattia Buffolo, Palestrina, Roma - colomba allo zafferano arricchita da uva cilentana macerata nel moscato d'Asti e cioccolato bianco. «Il dolce ha saputo unire tradizione e innovazione in un connubio perfetto di sapori mediterranei». MASSIMILIANO IANNONE 3° classificato: Giuseppe Salzillo, Montecatini Terme, Pistoia - colomba "Sangria Rivisitata' con impasto rosso e frutti macerati nell'aroma alcolico Alchermes. «un'esplosione di freschezza e intensità che ha portato un tocco esotico alla tradizione pasquale». MASSIMILIANO IANNONE Altri articoli di La Cucina Italiana che vi potrebbero interessare: La colomba di Pasqua è milanese o veronese? Come si serve la colomba? Risponde l'esperto di galateo Come si riconosce una buona colomba artigianale

La miglior colomba d'Italia del 2025? Ecco qual è







a cura di AlMaPress

La miglior colomba d'Italia del 2025? Ecco qual è





a cura di AlMaPress

Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

La Miglior Colomba d'Italia è in Calabria

Il primo posto nella categoria classica va a Luigi Barbagallo, pastry chef di San Mango D'aquino, Catanzaro di Ilaria Calabrò 25 Feb 2025 | 11:18 StrettoWeb Sono stati 100 i maestri pasticceri provenienti da tutte le regioni d'Italia in gara al Campionato nazionale "Miglior Colomba d'Italia" organizzato dalla Federazione internazionale di pasticceria, gelateria e cioccolateria (Fipgc). La gara, svolta alla Fiera del Tirreno Ct (in programma fino al 26 febbraio a Marina di Carrara - Massa e Carrara, è consisita in una sfida riguardante la realizzazione del dolce simbolo della Pasqua in due versioni "Classica" e "Innovativa". Il primo posto nella categoria classica va a Luigi Barbagallo, pastry chef di San Mango D'aquino, Catanzaro. Medaglia d'argento al maestro pasticciere Raffaele Romano, di Solofra, Avellino, mentre il terzo posto va a Nicola Zanella, pasticcere ventisettenne originario di Pederobba, Treviso. Nella categoria innovativa Roberto Moreschi, maestro pasticciere di Chiavenna, Sondrio, vince la medaglia d'oro con una colomba al caffè e cioccolato al limone. Il secondo posto del podio è stato conquistato dal giovane pasticciere di Palestrina, Roma, Mattia Buffolo. Mattia ha realizzato una colomba allo zafferano arricchita da uva cilentana macerata nel moscato d'Asti e cioccolato bianco. Medaglia di bronzo alla colomba innovativa di Giuseppe Salzillo, pasticciere di Montecatini Terme, Pistoia, che ha realizzato una colomba 'Sangria Rivisitata', impasto rosso e frutti macerati nell'aroma alcolico alchermes. "I numeri - commenta Matteo Cutolo, presidente Fipgc - parlano da soli, grande partecipazione e professionalità indiscutibile. Questo dolce, uno dei grandi lievitati della tradizione italiana, è stato protagonista di un evento che ha visto riunirsi i migliori interpreti di questa specialità. Con due categorie e così tanti concorrenti in gara, non è stato facile per la giuria selezionare i vincitori. Abbiamo riscontrato in tutti i partecipanti un livello eccellente di preparazione e un grande amore per l'arte della pasticceria, e questo ci riempie di orgoglio". Iscrivendoti dichiari di aver preso visione delle condizioni generali del servizio. Continua la lettura su StrettoWeb



a cura di AlMaPress

Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

Campionato Miglior Colomba d'Italia: trionfo per la creatività

25/02/2025 13:30 Redazione Agenfood DOLCI E PASTICCIERI, NL Stampa ? PDF (in inglese) ? eBook ? (Agen Food) - Marina di Carrara (Ms), 25 feb. - La Federazione Internazionale di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria (FIPGC) ha appena eletto i vincitori del Campionato Nazionale "Miglior Colomba d'Italia" presso la Fiera del Tirreno CT, in corso fino al 26 febbraio a Marina di Carrara (MS). Ben 100 migliori maestri pasticceri provenienti da tutte le regioni d'Italia si sono sfidati nella realizzazione del dolce simbolo della Pasqua in due versioni 'Classica' e 'Innovativa'. "I numeri parlano da soli: grande partecipazione e professionalità indiscutibile. Questo dolce, uno dei grandi lievitati della tradizione italiana, è stato protagonista di un evento che ha visto riunirsi i migliori interpreti di questa specialità. Sottolinea Matteo Cutolo, Presidente FIPGC. Con due categorie e così tanti concorrenti in gara, non è stato facile per la giuria selezionare i vincitori. Abbiamo riscontrato in tutti i partecipanti un livello eccellente di preparazione e un grande amore per l'arte della pasticceria, e questo ci riempie di orgoglio.'" Il primo posto assoluto nella categoria classica va a Luigi Barbagallo, pastry chef di San Mango D'aquino, Catanzaro (CZ). L'ottima struttura e il bouquet aromatico di agrumi e vaniglia hanno letteralmente conquistato la giuria. A Luigi il merito di aver presentato un dolce che rispecchia rigorosamente tutti i canoni previsti dal disciplinare di produzione della colomba artigianale, con il solo inserimento di canditi d'arancia e copertura di glassa croccante. Medaglia d'argento al maestro pasticciere Raffaele Romano, di Solofra, Avellino (AV), mentre il terzo posto va a Nicola Zanella, pasticcere ventisettenne che si è già distinto in ambito internazionale, originario di Pederobba, Treviso (TV). Nella categoria innovativa Roberto Moreschi, maestro pasticciere pluripremiato di Chiavenna, Sondrio (SO) sbaraglia la concorrenza e vince la medaglia d'oro con una colomba al caffè e cioccolato al limone. 'Il sapore del caffè è deciso e spezza benissimo la freschezza e l'acidità del limone, creando un equilibrio perfetto' - questo il verdetto dei giudici. Il secondo posto del podio è stato invece conquistato dal giovane quanto esperto pasticciere di Palestrina, Roma, Mattia Buffolo. Mattia ha realizzato una colomba allo zafferano arricchita da uva cilentana macerata nel moscato d'Asti e cioccolato bianco. Il dolce ha saputo unire tradizione e innovazione in un connubio perfetto di sapori mediterranei. Medaglia di bronzo alla colomba innovativa di Giuseppe Salzillo, estroso pasticciere di Montecatini Terme, Pistoia (PT) che ha realizzato una colomba "Sangria Rivisitata", impasto rosso e frutti macerati nell'aroma alcolico Alchermes, un'esplosione di freschezza e intensità che ha portato un tocco esotico alla tradizione pasquale. Fragranza, taglio, cottura, gusto, sofficità, alveolatura e creatività sono stati i criteri di valutazione della giuria formata da: Marinoni Cesare, Presidente Associazione Panificatori Milano, esperto Lievitista; Paolo Caridi, maestro pasticcere ed esperto lievitista, si definisce Food Innovator, fiero della sua terra Calabria ed entusiasta dei grandi lievitati da ricorrenza. È ad oggi un personaggio di spicco nel settore di pasticceria e lievitati; Ruggiero Carli, esperto lievitista e vincitore del Campionato Miglior Panettone del Mondo 2020 nella categoria Classico; Ciro Chiummo, pastry chef con esperienza ventennale a livello internazionale, formatore e membro dell'Academy di Irca Group. Campione del Mondo di Pasticceria e Gelateria 2020; Domenico Manfredi, Campione del Mondo del Panettone 2024, primo assoluto Miglior Colomba Ditalia 2024, Campione Italiano di Pasticceria; Marco Massi, noto maestro pasticcere e lievitista, giudice in numerosi concorsi di fama internazionale ed attualmente Direttore della scuola di formazione ARTE DOLCE di Rimini; Beatrice Volta, vincitrice del Campionato Miglior Panettone del Mondo FIPGC 2022 nella categoria Salato; Domenico Lopatriello, dell'equipe eccellenza italiana di pasticceria.



a cura di AlMaPress

Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

Il Campionato FIPGC per la miglior Colomba d'Italia

di ITALIANFOODTODAY · 25 Febbraio 2025 La Federazione Internazionale di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria (FIPGC) ha appena eletto i vincitori del Campionato Nazionale "Miglior Colomba d'Italia" presso la Fiera del Tirreno CT,in corso fino al 26 febbraio a Marina di Carrara (MS). Ben 100 migliori maestri pasticceri provenienti da tutte le regioni d'Italia si sono sfidati nella realizzazione del dolce simbolo della Pasqua in due versioni 'Classica' e 'Innovativa'. Il primo posto assoluto nella categoria classica va a Luigi Barbagallo, pastry chef di San Mango D'aquino, Catanzaro (CZ). L'ottima struttura e il bouquet aromatico di agrumi e vaniglia hanno letteralmente conquistato la giuria. Medaglia d'argento al maestro pasticciere Raffaele Romano, di Solofra, Avellino (AV), mentre il terzo posto va a Nicola Zanella, pasticcere ventisettenne che si è già distinto in ambito internazionale, originario di Pederobba, Treviso (TV). Nella categoria innovativa Roberto Moreschi, maestro pasticciere pluripremiato di Chiavenna, Sondrio (SO) sbaraglia la concorrenza e vince la medaglia d'oro con una colomba al caffè e cioccolato al limone. 'Il sapore del caffè è deciso e spezza benissimo la freschezza e l'acidità del limone, creando un equilibrio perfetto' - questo il verdetto dei giudici. Il secondo posto del podio è stato invece conquistato dal giovane quanto esperto pasticciere di Palestrina, Roma, Mattia Buffolo. Mattia ha realizzato una colomba allo zafferano arricchita da uva cilentana macerata nel moscato d'Asti e cioccolato bianco. Il dolce ha saputo unire tradizione e innovazione in un connubio perfetto di sapori mediterranei. Medaglia di bronzo alla colomba innovativa di Giuseppe Salzillo, estroso pasticciere di Montecatini Terme, Pistoia (PT) che ha realizzato una colomba "Sangria Rivisitata", impasto rosso e frutti macerati nell'aroma alcolico Alchermes, un'esplosione di freschezza e intensità che ha portato un tocco esotico alla tradizione pasquale. Fragranza, taglio, cottura, gusto, sofficità, alveolatura e creatività sono stati i criteri di valutazione della giuria formata da: Marinoni Cesare, Presidente Associazione Panificatori Milano, esperto Lievitista; Paolo Caridi, maestro pasticcere ed esperto lievitista, si definisce Food Innovator, fiero della sua terra Calabria ed entusiasta dei grandi lievitati da ricorrenza. È ad oggi un personaggio di spicco nel settore di pasticceria e lievitati; Ruggiero Carli, esperto lievitista e vincitore del Campionato Miglior Panettone del Mondo 2020 nella categoria Classico; Ciro Chiummo, pastry chef con esperienza ventennale a livello internazionale, formatore e membro dell'Academy di Irca Group. Campione del Mondo di Pasticceria e Gelateria 2020; Domenico Manfredi, Campione del Mondo del Panettone 2024, primo assoluto Miglior Colomba Ditalia 2024, Campione Italiano di Pasticceria; Marco Massi, noto maestro pasticcere e lievitista, giudice in numerosi concorsi di fama internazionale ed attualmente Direttore della scuola di formazione ARTE DOLCE di Rimini; Beatrice Volta, vincitrice del Campionato Miglior Panettone del Mondo FIPGC 2022 nella categoria Salato; Domenico Lopatriello, dell'equipe eccellenza italiana di pasticceria.



a cura di AlMaPress

Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

Miglior colomba d'Italia in Calabria, terzo posto al Veneto

Competizione con in gara 100 pasticceri da tutta Italia ROMA, 25 febbraio 2025, 10:38 Redazione ANSA Condividi - RIPRODUZIONE RISERVATA Sono stati 100 i maestri pasticceri provenienti da tutte le regioni d'Italia in gara al Campionato nazionale "Miglior Colomba d'Italia" organizzato dalla Federazione internazionale di pasticceria, gelateria e cioccolateria (Fipgc). La gara, svolta alla Fiera del Tirreno Ct (in programma fino al 26 febbraio a Marina di Carrara - Massa e Carrara, è consisita in una sfida riguardante la realizzazione del dolce simbolo della Pasqua in due versioni "Classica" e "Innovativa". Il primo posto nella categoria classica va a Luigi Barbagallo, pastry chef di San Mango D'aquino, Catanzaro. Medaglia d'argento al maestro pasticciere Raffaele Romano, di Solofra, Avellino, mentre il terzo posto va a Nicola Zanella, pasticcere ventisettenne originario di Pederobba, Treviso. Nella categoria innovativa Roberto Moreschi, maestro pasticciere di Chiavenna, Sondrio, vince la medaglia d'oro con una colomba al caffè e cioccolato al limone. Il secondo posto del podio è stato conquistato dal giovane pasticciere di Palestrina, Roma, Mattia Buffolo. Mattia ha realizzato una colomba allo zafferano arricchita da uva cilentana macerata nel moscato d'Asti e cioccolato bianco. Medaglia di bronzo alla colomba innovativa di Giuseppe Salzillo, pasticciere di Montecatini Terme, Pistoia, che ha realizzato una colomba 'Sangria Rivisitata', impasto rosso e frutti macerati nell'aroma alcolico alchermes. "I numeri - commenta Matteo Cutolo, presidente Fipgc - parlano da soli, grande partecipazione e professionalità indiscutibile. Questo dolce, uno dei grandi lievitati della tradizione italiana, è stato protagonista di un evento che ha visto riunirsi i migliori interpreti di questa specialità. Con due categorie e così tanti concorrenti in gara, non è stato facile per la giuria selezionare i vincitori. Abbiamo riscontrato in tutti i partecipanti un livello eccellente di preparazione e un grande amore per l'arte della pasticceria, e questo ci riempie di orgoglio". Riproduzione riservata © Copyright ANSA



Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

Pasticcere calabrese vince il Campionato nazionale per la "Miglior Colomba d'Italia"

Sono stati 100 i maestri pasticceri provenienti da tutte le regioni d'Italia in gara al Campionato nazionale "Miglior Colomba d'Italia" organizzato dalla Federazione internazionale di pasticceria, gelateria e cioccolateria (Fipgc). La gara, svolta alla Fiera del Tirreno Ct (in programma fino al 26 febbraio a Marina di Carrara - Massa e Carrara, è consisita in una sfida riguardante la realizzazione del dolce simbolo della Pasqua in due versioni "Classica" e "Innovativa". Il primo posto nella categoria classica va a Luigi Barbagallo, pastry chef di San Mango D'aquino, in provincia di Catanzaro. Medaglia d'argento al maestro pasticciere Raffaele Romano, di Solofra, Avellino, mentre il terzo posto va a Nicola Zanella, pasticcere ventisettenne originario di Pederobba, Treviso. Nella categoria innovativa Roberto Moreschi, maestro pasticciere di Chiavenna, Sondrio, vince la medaglia d'oro con una colomba al caffè e cioccolato al limone. Il secondo posto del podio è stato conquistato dal giovane pasticciere di Palestrina, Roma, Mattia Buffolo. Mattia ha realizzato una colomba allo zafferano arricchita da uva cilentana macerata nel moscato d'Asti e cioccolato bianco. Medaglia di bronzo alla colomba innovativa di Giuseppe Salzillo, pasticciere di Montecatini Terme, Pistoia, che ha realizzato una colomba 'Sangria Rivisitata', impasto rosso e frutti macerati nell'aroma alcolico alchermes. "I numeri - commenta Matteo Cutolo, presidente Fipgc - parlano da soli, grande partecipazione e professionalità indiscutibile. Questo dolce, uno dei grandi lievitati della tradizione italiana, è stato protagonista di un evento che ha visto riunirsi i migliori interpreti di questa specialità. Con due categorie e così tanti concorrenti in gara, non è stato facile per la giuria selezionare i vincitori. Abbiamo riscontrato in tutti i partecipanti un livello eccellente di preparazione e un grande amore per l'arte della pasticceria, e questo ci riempie di orgoglio".



a cura di AlMaPress

Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

La miglior colomba d'Italia è calabrese, terzo posto al Veneto

Al Campionato nazionale FIPGC trionfano pasticceri da tutta Italia con creazioni classiche e innovative di Redazione 25 Febbraio 2025 11:06 Si è conclusa con successo la nuova edizione del Campionato nazionale "Miglior Colomba d'Italia", organizzato dalla Federazione internazionale di pasticceria, gelateria e cioccolateria (FIPGC). La competizione, che si è svolta nell'ambito della Fiera del Tirreno CT a Marina di Carrara, ha visto la partecipazione di 100 maestri pasticceri da tutte le regioni italiane, impegnati nella realizzazione del dolce pasquale per eccellenza in due categorie: "Classica" e "Innovativa". Nella categoria classica, il primo posto è stato assegnato a Luigi Barbagallo, pastry chef di San Mango D'Aquino (Catanzaro). Medaglia d'argento per Raffaele Romano di Solofra (Avellino), mentre il terzo posto è andato al giovane Nicola Zanella, 27 anni, originario di Pederobba (Treviso). Per la categoria innovativa, il gradino più alto del podio è stato conquistato da Roberto Moreschi di Chiavenna (Sondrio), che ha presentato una colomba al caffè e cioccolato al limone. Secondo classificato il romano Mattia Buffolo, di Palestrina, con una colomba allo zafferano, uva cilentana macerata nel Moscato d'Asti e cioccolato bianco. Il terzo posto è andato a Giuseppe Salzillo di Montecatini Terme (Pistoia), che ha sorpreso la giuria con la sua colomba "Sangria Rivisitata", caratterizzata da impasto rosso e frutti macerati nell'alchermes. Matteo Cutolo, presidente della FIPGC, ha sottolineato l'alta qualità dei partecipanti e l'elevato livello tecnico espresso dai concorrenti. "Abbiamo assistito a una competizione di altissimo livello, con grandi professionisti che hanno dimostrato una passione straordinaria per l'arte della pasticceria. Selezionare i vincitori è stato un compito difficile per la giuria", ha dichiarato.



Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

Carrara, tensione alle stelle durante il convegno sulle concessioni balneari

foto Interrotto più volte dai gestori degli stabilimenti l'evento organizzato da Cna di Redazione - 25 Febbraio 2025 - 10:48 MARINA DI CARRARA - Convegno ad alta tensione quello di ieri, lunedì, a Carrarafiere nell'ambito di Balnearia, la fiera in corso fino a domani, mercoledì nei padiglioni di Marina di Carrara (Massa-Carrara). L'evento organizzato da Cna sulle concessioni delle spiagge - 'Spiagge, la riforma delle concessioni demaniali' era il titolo - è stato ripetutamente interrotto da un nutrito gruppo di rappresentanti del settore balneare. Dopo diverse proteste e interruzioni del programma previsto, anche attraverso l'utilizzo di fischietti e bandiere con la scritta 'No alle aste', i balneari hanno deciso di abbandonare l'incontro. Hanno più volte sollecitato Cristiano Tomei, presidente nazionale della Cna, a chiarire la posizione del sindacato riguardo al tema delle aste pubbliche, chiedendogli di dimettersi qualora non avesse confermato un netto rifiuto alle aste. Non avendo ottenuto risposte soddisfacenti, hanno lasciato la sala. Tomei ha risposto dichiarando che il compito del sindacato è ascoltare e raccogliere le preoccupazioni degli iscritti e continuare a confrontarsi con le imprese e la politica.



Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

Campionato nazionale 'Miglior Colomba d'Italia': Trionfano i maestri pasticceri delle diverse regioni

Il Campionato "Miglior Colomba d'Italia" a Marina di Carrara celebra la tradizione dolciaria con oltre 100 maestri pasticceri, premiando le migliori creazioni nelle categorie classica e innovativa. byElisabetta Cina 25 Febbraio 2025 Campionato nazionale 'Miglior Colomba d'Italia': Trionfano i maestri pasticceri delle diverse regioni - Gaeta.it Il Campionato nazionale "Miglior Colomba d'Italia" ha accolto più di 100 maestri pasticceri provenienti da ogni angolo d'Italia, un evento emblematico che celebra la tradizione dolciaria del nostro Paese. In corso alla Fiera del Tirreno CT, a Marina di Carrara, non lontano dalla splendida costa toscana, il festival prevede un programma ricco di attività fino al 26 febbraio. Questo concorso, organizzato dalla Federazione internazionale di pasticceria, gelateria e cioccolateria , ha avuto come obiettivo la valorizzazione del dolce simbolo della Pasqua, la colomba, che è stata presentata in due categorie: "Classica" e "Innovativa". I vincitori della categoria classica Tra i partecipanti, si è distinto Luigi Barbagallo, pastry chef di San Mango D'Aquino, Catanzaro, che ha conquistato la medaglia d'oro nella categoria classica con la sua impeccabile versione di colomba. Il suo impegno e la sua maestria nella realizzazione di questo dolce tradizionale hanno stupito giuria e pubblico. Al secondo posto si è classificato Raffaele Romano, originario di Solofra, Avellino, che ha saputo portare un tocco personale alla sua creazione. Il terzo gradino del podio è stato occupato da Nicola Zanella, ventisettenne pasticcere di Pederobba, Treviso, il cui talento ha brillato tra i molti concorrenti. La competizione è stata intensa, con una giuria composta da esperti nel settore che ha dovuto selezionare i vincitori tra livelli di preparazione molto elevati. Ogni partecipante ha portato sul palco la propria interpretazione di un classico della pasticceria, celebrando la maestria dei lievitati italiani. Le creazioni nella categoria innovativa La categoria innovativa ha visto emergere Roberto Moreschi, maestro pasticciere di Chiavenna, Sondrio, vincitore della medaglia d'oro grazie alla sua colomba al caffè e cioccolato al limone. La sua combinazione inedita di sapori ha saputo colpire i giudici e ha aperto nuove strade per la reinterpretazione di questo dolce tradizionale. Segue al secondo posto il giovane Mattia Buffolo da Palestrina, Roma, che ha proposto una colomba allo zafferano, arricchita con uva cilentana macerata nel moscato d'Asti e cioccolato bianco, un abbinamento audace che ha stupito tutti. In terza posizione si è piazzato Giuseppe Salzillo, pasticciere di Montecatini Terme, Pistoia, che ha presentato la sua creazione "Sangria Rivisitata", una colomba dall'impasto rosso e frutti macerati nell'aroma alcolico dell'alchermes. Ogni dolce è stata una manifestazione di creatività e passione, testimoniando l'evoluzione di un prodotto iconico della tradizione. L'importanza dell'evento per la tradizione dolciaria Questo campionato ha rappresentato molto più di una semplice competizione. Matteo Cutolo, presidente della Fipgc, ha sottolineato l'importanza di eventi del genere, che permettono di celebrare la cultura dolciaria italiana e i migliori maestri pasticceri. La grande partecipazione di professionisti provenienti da ogni parte del Paese dimostra quanto sia viva la tradizione della pasticceria artigianale in Italia. La giuria ha apprezzato ogni partecipazione, evidenziando il livello eccellente di preparazione e l'amore per l'arte della pasticceria che ciascun concorrente ha posto nel proprio lavoro. Eventi come questo non solo mettono in risalto la qualità e la bellezza della nostra tradizione gastronomica, ma anche l'impegno dei giovani talenti nel rinnovarla e reinventarla. L'arte del dolce, con la colomba come simbolo, continua a evolversi, mantenendo sempre viva la sua essenza.



a cura di AlMaPress

Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

Miglior colomba d'Italia, a vincere è la Calabria

Competizione con in gara 100 pasticceri da tutta Italia ROMA, 25 febbraio 2025, 10:09 Redazione ANSA Condividi Link copiato - RIPRODUZIONE RISERVATA Sono stati 100 i maestri pasticceri provenienti da tutte le regioni d'Italia in gara al Campionato nazionale "Miglior Colomba d'Italia" organizzato dalla Federazione internazionale di pasticceria, gelateria e cioccolateria (Fipgc). La gara, svolta alla Fiera del Tirreno Ct (in programma fino al 26 febbraio a Marina di Carrara - Massa e Carrara, è consisita in una sfida riguardante la realizzazione del dolce simbolo della Pasqua in due versioni "Classica" e "Innovativa". Il primo posto nella categoria classica va a Luigi Barbagallo, pastry chef di San Mango D'aquino, Catanzaro. Medaglia d'argento al maestro pasticciere Raffaele Romano, di Solofra, Avellino, mentre il terzo posto va a Nicola Zanella, pasticcere ventisettenne originario di Pederobba, Treviso. Nella categoria innovativa Roberto Moreschi, maestro pasticciere di Chiavenna, Sondrio, vince la medaglia d'oro con una colomba al caffè e cioccolato al limone. Il secondo posto del podio è stato conquistato dal giovane pasticciere di Palestrina, Roma, Mattia Buffolo. Mattia ha realizzato una colomba allo zafferano arricchita da uva cilentana macerata nel moscato d'Asti e cioccolato bianco. Medaglia di bronzo alla colomba innovativa di Giuseppe Salzillo, pasticciere di Montecatini Terme, Pistoia, che ha realizzato una colomba 'Sangria Rivisitata', impasto rosso e frutti macerati nell'aroma alcolico alchermes. "I numeri - commenta Matteo Cutolo, presidente Fipgc - parlano da soli, grande partecipazione e professionalità indiscutibile. Questo dolce, uno dei grandi lievitati della tradizione italiana, è stato protagonista di un evento che ha visto riunirsi i migliori interpreti di questa specialità. Con due categorie e così tanti concorrenti in gara, non è stato facile per la giuria selezionare i vincitori. Abbiamo riscontrato in tutti i partecipanti un livello eccellente di preparazione e un grande amore per l'arte della pasticceria, e questo ci riempie di orgoglio". Riproduzione riservata © Copyright ANSA



a cura di AlMaPress

Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

Miglior colomba d'Italia, a vincere è la Calabria

Sono stati 100 i maestri pasticceri provenienti da tutte le regioni d'Italia in gara al Campionato nazionale "Miglior Colomba d'Italia" organizzato dalla Federazione internazionale di pasticceria, gelateria e cioccolateria (Fipgc). La gara, svolta alla Fiera del Tirreno Ct (in programma fino al 26 febbraio a Marina di Carrara - Massa e Carrara, è consisita in una sfida riguardante la realizzazione del dolce simbolo della Pasqua in due versioni "Classica" e "Innovativa". Il primo posto nella categoria classica va a Luigi Barbagallo, pastry chef di San Mango D'aquino, Catanzaro. Medaglia d'argento al maestro pasticciere Raffaele Romano, di Solofra, Avellino, mentre il terzo posto va a Nicola Zanella, pasticcere ventisettenne originario di Pederobba, Treviso. Nella categoria innovativa Roberto Moreschi, maestro pasticciere di Chiavenna, Sondrio, vince la medaglia d'oro con una colomba al caffè e cioccolato al limone. Il secondo posto del podio è stato conquistato dal giovane pasticciere di Palestrina, Roma, Mattia Buffolo. Mattia ha realizzato una colomba allo zafferano arricchita da uva cilentana macerata nel moscato d'Asti e cioccolato bianco. Medaglia di bronzo alla colomba innovativa di Giuseppe Salzillo, pasticciere di Montecatini Terme, Pistoia, che ha realizzato una colomba 'Sangria Rivisitata', impasto rosso e frutti macerati nell'aroma alcolico alchermes. "I numeri - commenta Matteo Cutolo, presidente Fipgc - parlano da soli, grande partecipazione e professionalità indiscutibile. Questo dolce, uno dei grandi lievitati della tradizione italiana, è stato protagonista di un evento che ha visto riunirsi i migliori interpreti di questa specialità. Con due categorie e così tanti concorrenti in gara, non è stato facile per la giuria selezionare i vincitori. Abbiamo riscontrato in tutti i partecipanti un livello eccellente di preparazione e un grande amore per l'arte della pasticceria, e questo ci riempie di orgoglio". 25 febbraio 2025 Tags



a cura di AlMaPress

Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

Miglior colomba d'Italia, a vincere è la Calabria

Tags 25 febbraio 2025 Sono stati 100 i maestri pasticceri provenienti da tutte le regioni d'Italia in gara al Campionato nazionale "Miglior Colomba d'Italia" organizzato dalla Federazione internazionale di pasticceria, gelateria e cioccolateria (Fipgc). La gara, svolta alla Fiera del Tirreno Ct (in programma fino al 26 febbraio a Marina di Carrara - Massa e Carrara, è consisita in una sfida riguardante la realizzazione del dolce simbolo della Pasqua in due versioni "Classica" e "Innovativa". Il primo posto nella categoria classica va a Luigi Barbagallo, pastry chef di San Mango D'aquino, Catanzaro. Medaglia d'argento al maestro pasticciere Raffaele Romano, di Solofra, Avellino, mentre il terzo posto va a Nicola Zanella, pasticcere ventisettenne originario di Pederobba, Treviso. Nella categoria innovativa Roberto Moreschi, maestro pasticciere di Chiavenna, Sondrio, vince la medaglia d'oro con una colomba al caffè e cioccolato al limone. Il secondo posto del podio è stato conquistato dal giovane pasticciere di Palestrina, Roma, Mattia Buffolo. Mattia ha realizzato una colomba allo zafferano arricchita da uva cilentana macerata nel moscato d'Asti e cioccolato bianco. Medaglia di bronzo alla colomba innovativa di Giuseppe Salzillo, pasticciere di Montecatini Terme, Pistoia, che ha realizzato una colomba 'Sangria Rivisitata', impasto rosso e frutti macerati nell'aroma alcolico alchermes. "I numeri - commenta Matteo Cutolo, presidente Fipgc - parlano da soli, grande partecipazione e professionalità indiscutibile. Questo dolce, uno dei grandi lievitati della tradizione italiana, è stato protagonista di un evento che ha visto riunirsi i migliori interpreti di questa specialità. Con due categorie e così tanti concorrenti in gara, non è stato facile per la giuria selezionare i vincitori. Abbiamo riscontrato in tutti i partecipanti un livello eccellente di preparazione e un grande amore per l'arte della pasticceria, e questo ci riempie di orgoglio". 25 febbraio 2025 Tags



a cura di AlMaPress

Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

Campionato nazionale "Miglior colomba d'Italia", a vincere è la Calabria

Dettagli Martedì, 25 Febbraio 2025 10:23 Roma - Sono stati 100 i maestri pasticceri provenienti da tutte le regioni d'Italia in gara al Campionato nazionale "Miglior Colomba d'Italia" organizzato dalla Federazione internazionale di pasticceria, gelateria e cioccolateria (Fipgc). La gara, svolta alla Fiera del Tirreno Ct (in programma fino al 26 febbraio a Marina di Carrara - Massa e Carrara, è consisita in una sfida riguardante la realizzazione del dolce simbolo della Pasqua in due versioni "Classica" e "Innovativa". Il primo posto nella categoria classica va a Luigi Barbagallo, pastry chef di San Mango D'aquino, in provincia di Catanzaro. Medaglia d'argento al maestro pasticciere Raffaele Romano, di Solofra, Avellino, mentre il terzo posto va a Nicola Zanella, pasticcere ventisettenne originario di Pederobba, Treviso. Nella categoria innovativa Roberto Moreschi, maestro pasticciere di Chiavenna, Sondrio, vince la medaglia d'oro con una colomba al caffè e cioccolato al limone. Il secondo posto del podio è stato conquistato dal giovane pasticciere di Palestrina, Roma, Mattia Buffolo. Mattia ha realizzato una colomba allo zafferano arricchita da uva cilentana macerata nel moscato d'Asti e cioccolato bianco. Medaglia di bronzo alla colomba innovativa di Giuseppe Salzillo, pasticciere di Montecatini Terme, Pistoia, che ha realizzato una colomba 'Sangria Rivisitata', impasto rosso e frutti macerati nell'aroma alcolico alchermes. "I numeri - commenta Matteo Cutolo, presidente Fipgc - parlano da soli, grande partecipazione e professionalità indiscutibile. Questo dolce, uno dei grandi lievitati della tradizione italiana, è stato protagonista di un evento che ha visto riunirsi i migliori interpreti di questa specialità. Con due categorie e così tanti concorrenti in gara, non è stato facile per la giuria selezionare i vincitori. Abbiamo riscontrato in tutti i partecipanti un livello eccellente di preparazione e un grande amore per l'arte della pasticceria, e questo ci riempie di orgoglio". © RIPRODUZIONE RISERVATA



Miglior colomba d'Italia in Calabria, terzo posto al Veneto

ANSA Competizione con in gara 100 pasticceri da tutta Italia 25 febbraio 2025 ROMA, 25 FEB - Sono stati 100 i maestri pasticceri
provenienti da tutte le regioni d'Italia in gara al Campionato nazionale "Miglior Colomba d'Italia" organizzato dalla Federazione internazionale di pasticceria, gelateria e cioccolateria (Fipgc). La gara, svolta alla Fiera del Tirreno Ct (in programma fino al 26 febbraio a Marina di Carrara - Massa e Carrara, è consisita in una sfida riguardante la realizzazione del dolce simbolo della Pasqua in due versioni "Classica" e "Innovativa". Il primo posto nella categoria classica va a Luigi Barbagallo, pastry chef di San Mango D'aquino, Catanzaro. Medaglia d'argento al maestro pasticciere Raffaele Romano, di Solofra, Avellino, mentre il terzo posto va a Nicola Zanella, pasticcere ventisettenne originario di Pederobba, Treviso. Nella categoria innovativa Roberto Moreschi, maestro pasticciere di Chiavenna, Sondrio, vince la medaglia d'oro con una colomba al caffè e cioccolato al limone. Il secondo posto del podio è stato conquistato dal giovane pasticciere di Palestrina, Roma, Mattia Buffolo. Mattia ha realizzato una colomba allo zafferano arricchita da uva cilentana macerata nel moscato d'Asti e cioccolato bianco. Medaglia di bronzo alla colomba innovativa di Giuseppe Salzillo, pasticciere di Montecatini Terme, Pistoia, che ha realizzato una colomba 'Sangria Rivisitata', impasto rosso e frutti macerati nell'aroma alcolico alchermes. "I numeri - commenta Matteo Cutolo, presidente Fipgc - parlano da soli, grande partecipazione e professionalità indiscutibile. Questo dolce, uno dei grandi lievitati della tradizione italiana, è stato protagonista di un evento che ha visto riunirsi i migliori interpreti di questa specialità. Con due categorie e così tanti concorrenti in gara, non è stato facile per la giuria selezionare i vincitori. Abbiamo riscontrato in tutti i partecipanti un livello eccellente di preparazione e un grande amore per l'arte della pasticceria, e questo ci riempie di orgoglio"..



a cura di AlMaPress

Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

Miglior colomba d'Italia in Calabria, terzo posto al Veneto

ANSA Competizione con in gara 100 pasticceri da tutta Italia 25 febbraio 2025 ROMA, 25 FEB - Sono stati 100 i maestri pasticceri
provenienti da tutte le regioni d'Italia in gara al Campionato nazionale "Miglior Colomba d'Italia" organizzato dalla Federazione internazionale di pasticceria, gelateria e cioccolateria (Fipgc). La gara, svolta alla Fiera del Tirreno Ct (in programma fino al 26 febbraio a Marina di Carrara - Massa e Carrara, è consisita in una sfida riguardante la realizzazione del dolce simbolo della Pasqua in due versioni "Classica" e "Innovativa". Il primo posto nella categoria classica va a Luigi Barbagallo, pastry chef di San Mango D'aquino, Catanzaro. Medaglia d'argento al maestro pasticciere Raffaele Romano, di Solofra, Avellino, mentre il terzo posto va a Nicola Zanella, pasticcere ventisettenne originario di Pederobba, Treviso. Nella categoria innovativa Roberto Moreschi, maestro pasticciere di Chiavenna, Sondrio, vince la medaglia d'oro con una colomba al caffè e cioccolato al limone. Il secondo posto del podio è stato conquistato dal giovane pasticciere di Palestrina, Roma, Mattia Buffolo. Mattia ha realizzato una colomba allo zafferano arricchita da uva cilentana macerata nel moscato d'Asti e cioccolato bianco. Medaglia di bronzo alla colomba innovativa di Giuseppe Salzillo, pasticciere di Montecatini Terme, Pistoia, che ha realizzato una colomba 'Sangria Rivisitata', impasto rosso e frutti macerati nell'aroma alcolico alchermes. "I numeri - commenta Matteo Cutolo, presidente Fipgc - parlano da soli, grande partecipazione e professionalità indiscutibile. Questo dolce, uno dei grandi lievitati della tradizione italiana, è stato protagonista di un evento che ha visto riunirsi i migliori interpreti di questa specialità. Con due categorie e così tanti concorrenti in gara, non è stato facile per la giuria selezionare i vincitori. Abbiamo riscontrato in tutti i partecipanti un livello eccellente di preparazione e un grande amore per l'arte della pasticceria, e questo ci riempie di orgoglio".. Commenti (0) Contribuisci alla notizia Contribuisci Commenti (0) Commenta Informativa privacy: L'invio di un commento può comportare il trattamento di dati personali: per maggiori informazioni sulle modalità di trattamento e l'esercizio dei diritti consultare le nostre Informazioni sulla Privacy e l'informativa estesa sui cookie presenti in calce al sito web. Invia Grazie per aver inviato un commento. L'intervento non sarà pubblicato fino a quando il moderatore non lo avrà letto ed approvato. I commenti ritenuti inadatti o offensivi non saranno pubblicati.



a cura di AlMaPress

Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

Campionato Miglior Colomba d'Italia: anno di trionfo per la creatività

Campionato Miglior Colomba d?Italia: anno di trionfo per la creatività Cento maestri pasticcieri provenienti da ogni regione d?Italia, due categorie e altissima qualità. In questa edizione vincono le colombe innovative al cioccolato e limone, allo zafferano e alla sangria La Federazione Internazionale di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria (FIPGC) ha appena eletto i vincitori del Campionato Nazionale "Miglior Colomba d'Italia" presso la Fiera del Tirreno CT, in corso fino al 26 febbraio a Marina di Carrara (MS). Ben 100 migliori maestri pasticceri provenienti da tutte le regioni d'Italia si sono sfidati nella realizzazione del dolce simbolo della Pasqua in due versioni "Classica" e "Innovativa". "I numeri parlano da soli: grande partecipazione e professionalità indiscutibile. Questo dolce, uno dei grandi lievitati della tradizione italiana, è stato protagonista di un evento che ha visto riunirsi i migliori interpreti di questa specialità. Sottolinea Matteo Cutolo, Presidente FIPGC. Con due categorie e così tanti concorrenti in gara, non è stato facile per la giuria selezionare i vincitori. Abbiamo riscontrato in tutti i partecipanti un livello eccellente di preparazione e un grande amore per l`arte della pasticceria, e questo ci riempie di orgoglio.`" Il primo posto assoluto nella categoria classica va a Luigi Barbagallo, pastry chef di San Mango D`aquino, Catanzaro (CZ). L'ottima struttura e il bouquet aromatico di agrumi e vaniglia hanno letteralmente conquistato la giuria. A Luigi il merito di aver presentato un dolce che rispecchia rigorosamente tutti i canoni previsti dal disciplinare di produzione della colomba artigianale, con il solo inserimento di canditi d'arancia e copertura di glassa croccante. Medaglia d'argento al maestro pasticciere Raffaele Romano, di Solofra, Avellino (AV), mentre il terzo posto va a Nicola Zanella, pasticcere ventisettenne che si è già distinto in ambito internazionale, originario di Pederobba, Treviso (TV). Nella categoria innovativa Roberto Moreschi, maestro pasticciere pluripremiato di Chiavenna, Sondrio (SO) sbaraglia la concorrenza e vince la medaglia d'oro con una colomba al caffè e cioccolato al limone. "Il sapore del caffè è deciso e spezza benissimo la freschezza e l'acidità del limone, creando un equilibrio perfetto" - questo il verdetto dei giudici. Il secondo posto del podio è stato invece conquistato dal giovane quanto esperto pasticciere di Palestrina, Roma, Mattia Buffolo. Mattia ha realizzato una colomba allo zafferano arricchita da uva cilentana macerata nel moscato d`Asti e cioccolato bianco. Il dolce ha saputo unire tradizione e innovazione in un connubio perfetto di sapori mediterranei. Medaglia di bronzo alla colomba innovativa di Giuseppe Salzillo, estroso pasticciere di Montecatini Terme, Pistoia (PT) che ha realizzato una colomba "Sangria Rivisitata", impasto rosso e frutti macerati nell`aroma alcolico Alchermes, un`esplosione di freschezza e intensità che ha portato un tocco esotico alla tradizione pasquale. Fragranza, taglio, cottura, gusto, sofficità, alveolatura e creatività sono stati i criteri di valutazione della giuria formata da: Marinoni Cesare, Presidente Associazione Panificatori Milano, esperto Lievitista; Paolo Caridi, maestro pasticcere ed esperto lievitista, si definisce Food Innovator, fiero della sua terra Calabria ed entusiasta dei grandi lievitati da ricorrenza. È ad oggi un personaggio di spicco nel settore di pasticceria e lievitati; Ruggiero Carli, esperto lievitista e vincitore del Campionato Miglior Panettone del Mondo 2020 nella categoria Classico; Ciro Chiummo, pastry chef con esperienza ventennale a livello internazionale, formatore e membro dell`Academy di Irca Group. Campione del Mondo di Pasticceria e Gelateria 2020; Domenico Manfredi, Campione del Mondo del Panettone 2024, primo assoluto Miglior Colomba Ditalia 2024, Campione Italiano di Pasticceria; Marco Massi, noto maestro pasticcere e lievitista, giudice in numerosi concorsi di fama internazionale ed attualmente Direttore della scuola di formazione ARTE DOLCE di Rimini; Beatrice Volta, vincitrice del Campionato Miglior Panettone del Mondo FIPGC 2022 nella categoria Salato; Domenico Lopatriello, dell'equipe eccellenza italiana di pasticceria. *** La Federazione Internazionale Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria (FIPGC) è l'ente che promuove la pasticceria italiana in tutto il mondo. Vanta una presenza radicata e capillare sul territorio italiano, con delegati per ogni regione e dei sotto-delegati per ogni provincia. Ha lo scopo di unire tutte le realtà esistenti sul territorio (scuole, grossisti, associazioni, imprese del settore pasticceria, gelateria, cioccolateria, panificazione), per rafforzarne la collaborazione ed ottenere la crescita di tutto il settore e dei prodotti Made in Italy. FIPGC organizza in tutta Italia eventi, fiere, corsi di formazione di alto livello, preparazione One-to-One o di squadra per gareggiare nei concorsi a livello nazionale e internazionale. Dal 2015 organizza i Campionati Italiani e i Campionati Mondiali di Pasticceria e Cake Design. Nel 2017 nascono anche i Campionati Nazionali di Pasticceria Alberghieri d'Italia: promossi insieme al MIUR, Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca, è il primo campionato Juniores di pasticceria dedicato agli istituti alberghieri, che dà modo ai giovani che vogliono intraprendere la professione di confrontarsi con i grandi maestri d'Italia. FIPGC è un soggetto che ha acquisito in questi ultimi anni una grande importanza a livello istituzionale. Un ruolo suggellato dai protocolli d'intesa con il Ministero degli Esteri, con lo scopo di sostenere il made in Italy e delle eccellenze italiane nel mondo e con il MIUR (Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca) per rafforzare il rapporto tra scuola e mondo del lavoro. Per ulteriori informazioni: http://www.federazionepasticceri.it/ Comunicato stampa Paola Vernacchio 25/02/2025

a cura di AlMaPress

Campionato Miglior Colomba d'Italia: anno di trionfo per la creatività







a cura di AlMaPress

Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

I NODI DEL TERRITORIO
Riflettori sull'economia

«Ci tolgono tutto»
La rabbia dei balneari esplode a Carrarafiere Fischi, grida e accuse

L'onorevole Montemagni costretta ad andarsene in lacrime
Un centinaio di operatori del mare ha presidiato in blocco
il convegno della Cna sull'applicazione della Bolkestein



di **Laura Sacchetti**
MARINA DI CARRARA

Fischietti, trombette, felpe rosse e bandiere con la scritta 'No alle aste': così è esplosa la rabbia di un centinaio di balneari durante il direttivo di Cna balneari organizzato nella sala Canova all'interno della kermesse Tirreno CT Balnearia. E' stato letteralmente fermato il direttivo della sigla sindacale con l'ingresso nella sala di operatori esausti ed esasperati perché: «La notte non si dorme più», come hanno sottolineato più volte in molti e perché «tutte le sigle sindacali ci hanno fatto promesse cadute nel vuoto. Non siete riusciti a darci risposte e a tutelare le nostre aziende».

Fortemente criticate le sigle sindacali, accusate in tutti questi anni di non aver portato a casa il risultato promesso: non andare alle aste. Sono stati ammutoliti anche i parlamentari presenti e l'onorevole Elisa Montemagni ha lasciato la sala tra lacrime e rabbia, perché come per gli altri è stata invitata ad andarsene. Una rabbia comprensibile, perché 30mila famiglie italiane si vedono portare via la propria impresa. La categoria è in attesa del decreto attuativo, previsto entro il 31 marzo e ad oggi i sindacati non sono in possesso nemmeno di una bozza. Molti Comuni in Italia, dal nord al sud, hanno già iniziato ad indire le gare e molti concessionari probabilmente non faranno la stagione quest'anno. «Siamo stanchi ed esasperati – ha gridato un'operatrice della Versilia –. Non abbiamo mai avuto chiarezza da parte di nessun sindacato. Dove sono finite tutte le opportunità che avevamo per salvare le nostre aziende? La mappatura sulla quale avevamo creduto tutti, che fine ha fatto? Perché non vi siete battuti affinché venisse presa in considerazione dal governo?»

«Ci tolgono il lavoro e l'impresa», è intervenuto così un bagnino viareggino. «Abbiamo investito soldi, fatto dei mutui e adesso? Ho 35 anni e mi vedo togliere tutto – si è sfogato un giovane balneare di Lavagna, Comune che ha indetto le gare di recente –. Abbiamo debiti che non sappiamo come fare a pagare, la mappatura collegata alla scarsità della risorsa non è stata presa in considerazione da nessuno».

I balneari hanno chiesto ripetutamente risposte, perché la paura e la preoccupazione di vedersi togliere tutto è alle porte ed è probabile che l'incubo diventi presto realtà anche sulla costa Toscana. «L'unico strumento di manovra che abbiamo a disposizione verso il governo e il parlamento – dichiara Cristiano Tomei, responsabile nazionale di Cna Balneari – è il decreto attuativo, atteso per marzo e dove ci deve essere il riconoscimento del valore dell'impresa. L'equo indennizzo proclamato per gli ultimi cinque anni per noi non può essere accettato perchè deve essere calcolato sul valore di tutta la storia dell'impresa. Si tratta di 30mila piccole medie imprese che sono l'ossatura dell'economia turistica balneare italiana che devono avere certezze e deve essere loro riconosciuta la dignità. Negli anni hanno valorizzato il demanio e sono un pilastro dell'offerta turistica italiana. Siamo alla fine di febbraio e chiediamo un confronto con il governo. Il nostro ruolo come sindacato è ascoltare e raccogliere le osservazioni e la preoccupazione che c'è tra i nostri iscritti. Siamo qui perché dobbiamo continuare a parlare con le imprese e con la politica».

© RIPRODUZIONE RISERVATA


La rabbia dei balneari e i relatori

LE ACCUSE ALLA POLITICA

«Non siete riusciti a darci risposte Abbiamo investito, fatto mutui e adesso non sappiamo come far fronte ai debiti»

Nata nuova associazione per i diritti di cuochi e chef

Presentata a Carrarafiere 'Cicae': l'obiettivo è tutelare gli artigiani del gusto

CARRARA

In occasione della 45esima edizione della Tirreno Ct, è stata presentata la nuova 'Confederazione italiana cuochi e artigiani per l'enogastronomia'. Una realtà nata per unire e valorizzare cuochi, artigiani, imprenditori e professionisti del settore enogastronomico italiano. La missione è quella di promuovere l'eccellenza culinaria e artigianale italiana, supportando i professionisti in ogni fase della loro carriera, creando sinergie tra dcompetenze per affrontare le sfide del futuro favorendo la formazione professionale dei giovani, sostenendo la crescita dei professionisti, salvaguardando l'evoluzione storica della gastronomia tipica come tesoro indispensabile grazie alla memoria dei veterani.

«Tra le nostre missioni c'è la valorizzazione delle eccellenze promuovendo concorsi, eventi e iniziative che celebrano la tradizione culinaria e artigianale italiana – spiega Fabio Tacchella, il coordinatore della neonata confederazione –. Crediamo fermamente che il successo del settore enogastronomico italiano, dipenda dalla capacità di collaborare e innovare mantenendo vive le tradizioni che rendono la cucina italiana una delle più amate al mondo. La Confederazione rappresenta un punto di incontro per chi desidera contribuire attivamente alla crescita del settore, con iniziative mirate a promuovere competenze, innovazione e la cultura dell'eccellenza». La ristorazione in Italia vale 54 miliardi di euro e 1,4 milioni di impiegati nel settore. Il 30% della ristorazione italiana è firmata dalle donne, mentre i giovani sono sempre più presenti al sud. La ristorazione è il volano della filiera agroalimentare e del turismo per il Paese, conta oltre 331mila imprese, con un valore aggiunto di 54 miliardi di euro e 1,4 milioni di lavoratori occupati. È il dato dell'ultimo rapporto del settore di Fipe presentato proprio a Carrarafiere. Tra le regioni, quelle che registrano la crescita più marcataci sono la Valle d'Aosta, con il 36.3% sul totale nazionale, il Friuli-Venezia Giulia (34.8%) e l'Umbria (33.4%).


I membri della nuova associazione di artigiani del gusto nata ieri a Tirreno Ct

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

Lotta ai furgoni degli incivili «Troppi rifiuti lungo il canale Chiudere gli accessi critici»

Volontari al Canal Magro Fescione per il Sabato dell'ambiente del Consorzio Giannelli (Assiolo): «Salgono a retro marcia e poi lasciano sacchi pieni di tutto» Il presidente Sodini sottolinea l'importanza della cultura del rispetto ambientale



MASSA

Si sono rimboccati le maniche, come sempre fanno, e sono andati oltre l'egoismo di quanti – invece di smaltirli correttamente, investendo un po' di tempo – di notte vanno a scaricare rifiuti di ogni forma e dimensione nelle aree boschive e lungo i fiumi del territorio. I volontari di Assiolo e Wwf hanno partecipato tra gli altri della rete al Sabato dell'ambiente organizzato dal Consorzio di bonifica Toscana Nord. Hanno monitorato i corsi d'acqua e rimosso i rifiuti abbandonati, purtroppo sempre troppi con alcuni casi anche eclatanti per quantità e oggetti ritrovati.

«Abbiamo raccolto tra i tre e i quattrocento chili di rifiuti – spiega Gianluca Giannelli, presidente di Assiolo – pulendo l'area nel Canal Magro Fescione che poi confluisce nel Versilia, che ha delle appendici come Fosso del Sale: una rete di fossi litoranei. Eravamo già intervenuti mesi e mesi fa in quell'area, presa di mira dai furbetti degli abbandoni. E sabato purtroppo abbiamo trovato nuovi e consistenti cumuli di rifiuti. L'area è 'al riparo' e molto spesso gli incivili arrivano con dei furgoni caricati di spazzatura, arredi e oggetti di ogni tipo: fanno marcia indietro e lanciano al volo sacchi interi. Da materassi a pezzi di mobilia, passando per giocattoli, arredi bagno e abiti. La zona – aggiunge Giannelli – è poco frequentata e buia, anche chi passeggia nei pressi non nota nulla. Sabato una nuova maxi raccolta».

«Tutto materiale che grazie all'impegno delle associazioni e dei volontari, che ringrazio, non inquinerà più i nostri corsi d'acqua e non arriverà al mare – sottolinea il presidente del Consorzio, Dino Sodini – E' una sinergia che continua a dare buoni frutti, per l'ambiente e le nostre comunità, ed è mia intenzione proseguire questo rapporto e se possibile migliorarlo ancora». E Giannelli annuncia la volontà di trovare nuovi sistemi e deterrenti per arginare il fenomeno degli abbandoni indiscriminati: «Abbiamo un'idea, ci sono stati già dei colloqui in questo senso con il Consorzio. L'obiettivo è quello di riuscire a chiudere con pali, catene o cancelli veri e propri i passaggi – sottolinea – Abbiamo individuato tre punti critici da limitare. Ma poi, a parte il cartongesso, riflettiamo un attimo sul fatto che questo materiale che abbiamo trovato abbbandonato poteva benissimo essere portato in riciclerria. Il problema è che c'è molta ignoranza, eppure oggi abbiamo tutti i mezzi, le strutture e le conoscenze per essere più civili. No, non ci sono scusanti. Adesso continueremo a bonificare quell'area, anche in vista della fine lavori alla Buca degli Sforza: potranno tornare ad esserci aree umide come era anticamente. E siamo disponibili a collaborare con il Comune anche per la gestione di quelle».

All'orizzonte anche un progetto per salvaguardare il boschetto al Bagno Trabucco: «Qui negli anni Novanta abbiamo messo a dimora delle piante, costruito dei giardini botanici – sempre Giannelli – Ma oggi purtroppo questi spazi sono una cloaca, servono gli stivali alti per entrare e sono pieni di spazzatura. Abbiamo già iniziato a definire le cose, si parte comunque sempre da bonifica e pulizia: diventerà un giardino botanico delimitato, dove portare le scolaresche».

Quelle come il Sabato dell'ambiente «sono iniziative davvero coinvolgenti che servono a diffondere una cultura rispettosa dell'ambiente che è la casa di tutti noi – chiude Sodini – Uno stimolo per ognuno a fare sempre meglio. Un ringraziamento doveroso poi ai Comuni e alle società che si occupano di raccolta e smaltimento dei rifiuti per il supporto operativo sempre fondamentale».

Irene Carlotta Cicora

© RIPRODUZIONE RISERVATA

In prima linea

L'APPELLO



Gianluca Giannelli
Associazione Assiolo

«E' importante recuperare il senso civico perduto, in giro c'è troppa pigrizia. E anche l'egoismo di chi si comporta come se la Natura non fosse anche casa propria – ha detto Giannelli – Faccio appello alla cittadinanza a fare la propria parte e venire alle nostre iniziative di pulizia del territorio».



I volontari delle associazioni hanno fatto una nuova maxi pulizia



Il programma di Tirreno Ct e Balnearia

Pasticceri, barman e gelatieri: le gare di oggi

CARRARA

Anche oggi a Carrarafiere una giornata di gare, concorsi e manifestazioni all'insegna del gusto e dell'ospitalità. Questo il programma di oggi di Tirreno Ct e Balnearia, con un ricco calendario di sfide. Proseguono le gare del pentathlon e triathlon riservate ai professionisti delal cucina, come anche i campionati della Federazione internazionale pasticceria gelateria e cioccolateria per il miglior 'dolce italiano 2025' nelle due categorie miglior coppa gelato e miglior pralina.

In programma oggi anche la selezione italiana per il 'The world trophy of professional tiramisù', e il concorso 'Miglior uova di Pasqua decorato'. Sca Italy propone invece 'Latte art throw down 1vs 1', con due concorrenti che si sfideranno a colpi di 'latte art'. L'Associazione italiana gelatieri propone la finale del concorso 'Premio Tirreno Ct, miglior gelato al gusto noce tradizionale con premiazione alle 18.

Il primo classificato concorrerà alla fase finale della Coppa Italia di gelateria a Roma. Non poteva mancare 'Pizzarte' con il suo trofeo Tirreno per le categorie impasti alternativi, pizza regionale e pizza in pala con premiazione alle 17. In scaletta anche il concorso della Fib 'King' per barman che alle 17 svelerà il vincitore.

Per quanto riguarda Balnearia domani alle 14,30 nella sala Bernini del complesso fieristico si svolgerà il convegno della Cna Massa Carrara 'La Toscana per una visione del futuro'.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

A Carrara la rivolta dei balneari «Sulla Bolkestein non si tratta»

La rabbia degli imprenditori: «Di indennizzi non vogliamo sentir parlare»



Cristiano Tomei
Il responsabile nazionale di Cna Balneari

di **Gabriele Buffoni**

Carrara «Venduti, basta, non avete più la nostra fiducia!». Mancano pochi minuti alle 11. Mentre nella sala Canova al primo piano di uno dei padiglioni di Carrara Fiere – dove è in corso la fiera Balnearia dedicata al mondo balneare – si sta svolgendo un incontro organizzato da Cna sul futuro delle concessioni alla luce delle ultime novità normative, all'esterno si riunisce una nutrita rappresentanza di balneari. E in pochi minuti invadono la sala. Sono infuriati, ma ancora di più sono delusi «da un sindacato che non ci rappresenta più». Tutti sono infatti iscritti alla Cna, e mostrano ancora con orgoglio lo stendardo con lo slogan "No alle aste" che nei primi anni di battaglia contro la direttiva Bolkestein era diventato un mantra.

Eppure in quella sala al primo piano il termine più ricorrente è «indennizzi». Perché sembra essere quello il prossimo passo: il decreto interministeriale attuativo atteso il 31 marzo in cui dovrebbero essere stabiliti i criteri per gli indennizzi ai balneari da specificare nei bandi delle aste. «L'unico strumento di manovra che abbiamo a disposizione verso governo e parlamento – dichiara Cristiano Tomei, responsabile nazionale di Cna Balneari – l'equo indennizzo proclamato per gli ultimi cinque anni non può essere accettato, deve tenere conto di tutta la storia dell'azienda balneare».



Nella foto qui a lato uno dei balneari in protesta ieri mattina nella sala Canova di Carrara Fiere mentre espone le sue ragioni al tavolo dei relatori di Cna (foto Matelli/Cuffaro)

Ma i balneari non ci stanno. «Di indennizzi non parliamo, le aste non vanno fatte!» urla qualcuno dal fondo della sala Canova, che da essere semivuota improvvisamente ha solo posti in piedi. I balneari usano i fischietti dei bagnini per interrompere gli interventi in scaletta, invitano i politici presenti (tra loro i deputati Elisa Montemagni della Lega, costretta a lasciare la sala, e Marco Simiani del Pd) ad andarsene. E attaccano quel sindacato che aveva promesso loro una battaglia senza tregua contro le aste e che invece «ora è passato dall'altra parte della barricata». Tra chi protesta ci sono anche i balneari liguri, per i quali l'incubo dei bandi è già una realtà. «Il 28 saprò se ci sarà qualcun altro che vorrà subentrare nella mia attività – racconta uno di loro – non ci dormo la notte». Ma tutti sono amareggiati da un immobilismo che pare una resa. «Siamo disperati: rischiamo di perdere tutto – dichiarano – e chi ci dovrebbe rappresentare ci ha voltato le spalle».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

«Sul no alle aste nessun dietrofront»

La titolare di un bagno: «Noi abbandonati»

Carrara A protestare ieri mattina a Carrara contro un sindacato «che non ci rappresenta più» e a chiedere risposte sul futuro delle concessioni balneari c'era anche Gioia Sodini, socia e titolare del bagno Due Sorelle a Viareggio. Le sue sono parole segnate dallo sconforto. Anzi, dalla «disperazione – sostiene – perché non abbiamo più niente da perdere: se si va alle aste e perdiamo, siamo tutti rovinati».

Signora Sodini, cosa chiedete al sindacato e al governo?

«Una presa di posizione chiara e che rispetti la volontà del popolo dei balneari. Noi le gare sulle concessioni balneari non le vogliamo fare, perché ci sono i presupposti per evitarle. In particolare per quelle concessioni antecedenti al 2009, anno dell'attuazione della direttiva Bolkestein: abbiamo fatto investimenti perché avevamo un impianto normativo, quello del codice della navigazione, che ci tutelava. Ma da quando è stato tolto il diritto di insistenza ci hanno privato di ogni garanzia».

Dura è stata la vostra contestazione al sindacato di Cna: da cosa nasce questa rabbia?

«È frutto della delusione. Anzi, del senso di abbandono. Anni fa, quando abbiamo iniziato la nostra lotta, molti di noi hanno lasciato le sigle sindacali alle quali eravamo iscritti perché proprio Cna aveva sposato il fronte del "No alle aste" come condizione da non mettere mai in discussione. Era diventato il nostro slogan. Gli avevamo dato fiducia, e invece oggi parlano di indennizzi. La cosa, bisogna dirlo, non riguarda nemmeno solo la Cna ma tutte le sigle sindacali di rappresentanza: c'è un immobilismo che ci lascia sconfortati. È un paradosso il fatto che dobbiamo essere noi, la base, a trascinarli in piazza».

Ipotesi indennizzi a parte, perché ritenete che il sindacato abbia abbandonato la vostra battaglia?

«Ad esempio per quanto accaduto sull'ipotesi della "mappatura" delle spiagge: dall'Europa ci era stato detto che, se l'Italia avesse dimostrato che la risorsa "spiagge" non era scarsa, si sarebbero potute evitare le aste. In una prima fase sembrava potesse essere un'arma in più per sostenere la nostra battaglia. Poi, quando ormai mancava poco per completarla, è stata accantonata. Senza un perché. E nessun sindacato si è opposto a questa decisione».



Gioia Sodini, balneare viareggina

C'è chi afferma che ormai le aste siano inevitabili.

«Un assunto sbagliato: in Spagna, in Portogallo, in altri Paesi europei non si ragiona di bandi né di indennizzi. Solo in Italia. E senza mai dare risposte certe, solo generando confusione. Ad esempio parlando di indennizzi sugli investimenti fatti solo nell'ultimo quinquennio. Oppure non fornendo alcuna garanzia per i lavoratori delle nostre imprese sul loro futuro professionale. Ma bisogna fermarci prima: il "No alle aste" deve essere perentorio. E poi bisogna porci una domanda, prima di tutto: a chi giova davvero mandarci via? Di sicuro non agli utenti finali, perché chi subentrerà dovrà garantire investimenti sia in fase di gara sia successivamente, con ricadute inevitabili sui prezzi finali».

G.B.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Polizia di Stato

autostrade per l'Italia



La libertà è movimento, in sicurezza.

Scopri di più

Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

ARREDAMENTI PELLEGRINI LUCCA

Calcio/L'intervista
Ciccio Baiano e la crisi viola
«Poche idee in campo
Fagioli potrà fornire qualità»
Bandinelli a pag. 10



Calcio/La Nazionale
Benvenuti a casa Spalletti
«Montaione, il mio Eden
per rilanciare gli azzurri»
Masotto a pag. 9

ARREDAMENTI PELLEGRINI LUCCA

IL TIRRENO

Euro 1.70

QUOTIDIANO FONDATO NEL 1877

www.iltirreno.it

MARTEDÌ 25 FEBBRAIO 2025
ANNO 149 | Numero 55

LUCCA • VIAREGGIO • VERSILIA • MASSA • CARRARA

GRUPPO sae

Primo piano

Sanità toscana
Bilancio in salvo grazie a Irpef e risorse regionali



Frascino a pag. 2-3

Il Covid 5 anni fa
La cena dei contagi «Ho perso gli amici e la mia azienda»

Lazzotti a pag. 3

ItaliaMondo

Guerra in Ucraina
I leader europei a Kiev: «Con voi sino alla fine»



Fantozzi a pag. 6

Il Papa ricoverato
Miglioramenti ma la prognosi rimane riservata

a pag. 7

La rabbia dei balneari esplode alla fiera

Carrara A Balnearia 2025 i concessionari infuriati: «Abbandonati dai sindacati, no alle aste»

«Venduti, non avete più la nostra fiducia!». Mentre nella sala Canova al primo piano di un padiglione di Carrara Fiere – dove è in corso la fiera Balnearia – si sta svolgendo un incontro di Cna sul futuro delle concessioni, all'esterno si riunisce una nutrita rappresentanza di balneari. E in pochi minuti invadono la sala.
a pag. 5 e in Carrara XXII

Massa
Serve ancora tempo per svuotare la nave
Buffoni in Massa XIX

Carrara
Rifiuti, c'è l'ipotesi del turno pomeridiano
in Carrara XXIII

Muore imprenditore di 54 anni colpito da polmonite bilaterale

Forte dei Marmi Il primario di Pneumologia: «Sempre più casi, è allarme»

Lutto in Versilia per la morte di un imprenditore di 54 anni di Forte dei Marmi colpito da polmonite bilaterale. E il primario di Pneumologia al Versilia, Gerardo Palmiero, lancia l'allarme per il numero di casi di malattie respiratorie gravi: «La situazione non è facile, pur considerando che oggi abbiamo un'attenzione maggiore nei confronti dei sintomi».
in Viareggio IX

Massarosa
Nipote salva il nonno grazie all'uso del defibrillatore

Alla Brilla si è svolto un corso per l'utilizzo del defibrillatore: nella mattinata è intervenuto Piero Landini, alla soglia dei 90 anni, che ha raccontato la sua preziosa esperienza di salvato.
Lepore in Massarosa XV

Lucca Gli studenti delle superiori in piazza: «Servono le manutenzioni»
In classe con coperte e ombrelli



Il corteo studentesco di ieri in centro a Lucca (foto Nucci)

Barsotti in Lucca I

Lucca
Scontri tra ultras, dalle telecamere l'identikit dei violenti

Intenso lavoro per la Digos intenta a identificare i partecipanti ai violenti scontri scoppiati nel primo pomeriggio di domenica all'altezza dell'area di servizio Versilia sull'A12.
Tronchetti in Lucca IV

Lucca
Picchia e minaccia i genitori malati e la figlia minore

Sottopone i suoi genitori a continue vessazioni e umiliazioni creando loro sofferenze e frustrazioni continue. Maltrattamenti, minacce di morte, danneggiamento alle suppellettili di casa e agli infissi.
in Lucca IV

Super lusso sì, ma più sobrio ecco come sarà il nuovo Twiga

Versilia Ufficiale: il locale passa da Briatore a Del Vecchio

Il Twiga, lo storico beach club di Flavio Briatore, passa ufficialmente a Leonardo Maria Del Vecchio. I cinque locali a Marina di Pietrasanta, Londra, Montecarlo, Ventimiglia e Doha si fondono con i ristoranti già controllati dalla Lmdv Hospitality che gestirà l'intero business dell'ospitalità.
Basile a pag. 12





I MIGLIORI COMPONENTI PER TUTTI I TIPI DI VEICOLI, DALLE AUTO AI MOTORI COMMERCIALI, AGRICOLI E MARINI

MOTORI NUOVI E REVISIONATI PER OGNI MARCA

APPARATI DI INIEZIONE

PISTOIA - Via C. Zanzotto, 161
(Zona Industriale Sant'Agostino)
Tel. 0573 534664 - Fax 0573 933032
info@rettifichepistoiesi.com
www.rettifichepistoiesi.com

a.maurilli@almapress.net

Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

Carrara

Redazione:
Galleria Michelangelo, 18/20 - MS
CAP 54100
Tel. 0585/41032
N. verde 800019036
carrara@iltirreno.it

ONORANZE FUNEBRI
SAN CECCARDO
Sale del Commiato proprie
Viale XX Settembre, 152 (loc. Stadio) - Carrara
Tel. 0585.72812 - Cell. 349.6306395
Servizio attivo H 24 - Pagamenti rateali

IL CASO SPIAGGE

Esplode la rabbia dei balneari «Ma le aste sono inevitabili»

Irruzione al direttivo di Cna: «Ora basta, stracciamo le tessere»

di Gabriele Buffoni

Carrara La rabbia dei balneari esplode a Carrara. Nell'edizione 2025 di Balnearia, la fiera del settore di scena a Carrara Fiere proprio in questi giorni, il peso della disperazione dei titolari delle concessioni che si trovano sull'orlo di quella che promette di essere una vera e propria crisi – ovvero l'apertura dei bandi per le aste dei bagni, già avviati ad esempio nel territorio ligure – ha spinto ieri mattina una nutrita e furibonda delegazione di balneari a manifestare con forza il proprio disappunto. Non solo contro la mancanza di trasparenza e di chiarezza da parte del governo e delle istituzioni (italiane ed europee) ma anche contro lo stesso sindacato di Cna – a cui erano affiliati i manifestanti di ieri mattina – colpevole di non aver mantenuto come proprio punto fermo il "no alle aste" che in un primo momento era diventato lo slogan di riferimento della battaglia per le spiagge.

L'occasione si è presentata con il direttivo di Cna Balneari organizzato nella sala Canova all'interno della kermesse di Balnearia. La scaletta avrebbe previsto una serie di interventi tecnici, sia da parte di avvocati che di commercialisti esperti di diritto amministrativo e in particolare della complessa materia che riguarda la direttiva Bolkestein e i suoi effetti sulle concessioni balneari in Italia. Ma di fatto, eccezion fatta per gli interventi iniziali (in una sala che appariva semi-vuota), è stata stravolta e completata a fatica.

In un primo momento infatti i balneari si erano raccolti all'esterno dell'ingresso 3 dei padiglioni di Carrara Fiere. Ma in poco tempo la folta delegazione ha deciso di entrare in fiera. E da lì il passo di raggiungere la sala Canova, al primo piano, e irrompere nella sala al suono dei fischietti dei bagnini è stato breve. Ammutoliti anche i parlamentari presenti, con il deputato Marco Simiani (Pd) rimasto seduto in una delle prime file della sala e la deputata Elisa Montemagni (che stava intervenendo) costretta a lasciare la sala tra le urla infuriate dei balneari. Tra i vari interventi dei manifestanti anche quello di Adalberto Sabbatini, presidente dei balneari di Cna Grosseto, che ha annunciato tutta la propria delusione nei confronti del sindacato e, con essa, anche le proprie dimissioni. E in tanti alla fine, lasciando la sala, hanno dichiarato di essere pronti a stracciare la tessera della Cna.

Marco Simiani (Pd): «C'è chi ha preso in giro e illuso i balneari» Montemagni (Lega): «La colpa è dell'Europa»

Una rabbia «comprensibile – commenta Tomei – perché 30mila famiglie si vedono portare via la propria impresa». Ma proprio per questo «devono avere certezze e gli deve essere riconosciuta la dignità». L'attenzione del sindacato è dunque effettivamente focalizzata sul decreto interministeriale attuativo atteso per il 31 marzo «ma di cui ancora non abbiamo alcuna bozza – spiega Tomei – per questo chiediamo un confronto con il governo: il nostro ruolo come sindacato è ascoltare e raccogliere le osservazioni e la preoccupazione che c'è tra i nostri iscritti ma dobbiamo continuare a parlare sia con le imprese che con la politica». Il nodo è quello di chiedere indennizzi strutturati sul valore «di tutta la storia dell'impresa balneare – dichiara Tomei – e non solo un equo indennizzo relativo agli investimenti dell'ultimo quinquennio».

Una linea che anche il parlamentare Pd Marco Simiani sposa perché «è questa la battaglia da vincere. Così come quella sulla clausola sociale, che come Pd proponiamo da anni. C'è chi purtroppo ha preso in giro i balneari illudendoli e dicendo loro che le aste erano evitabili, ma non è così. Dovevamo ragionare fin da subito sul come fare le gare, creando tutte le condizioni per valorizzare le concessioni esistenti, invece si è solo perso tempo». «La frustrazione è comprensibile – commenta la deputata leghista Elisa Montemagni – ma avrei gradito la possibilità di un confronto, perché questa è una battaglia da combattere insieme. La questione non riguarda Roma – chiarisce – ma l'Europa, perché il governo non può prescindere dall'Ue. Abbiamo evidentemente un problema nel far capire all'Europa cosa c'è da fare e le esigenze della nostra costa – conclude – e mi farebbe piacere che chi in Europa ha la maggioranza ci fornisse una mano nel cercare una soluzione al problema».

Nel pomeriggio, sempre nell'ambito dell'edizione 2025 di Balnearia, è intervenuto anche l'assessore regionale ligure Marco Scajola (coordinatore del tavolo sul demanio marittimo in Conferenza delle Regioni). «Ora più che mai serve una normativa nazionale in materia di concessioni demaniali marittime – dichiara – imprese e lavoratori devono avere certezze che a oggi ancora non hanno».

Altri servizi a pag. 5

© RIPRODUZIONE RISERVATA







Nella foto in alto un momento della protesta dei balneari ieri mattina nella sala Canova di Carrara Fiere (foto Matelli / Cuffaro)

In basso il presidente di Cna Balneari Cristiano Tomei insieme agli altri relatori di Cna e, a destra, un gruppo di balneari (foto Matelli / Cuffaro)

Tirreno C.T. Nasce la Confederazione di cuochi e artigiani dell'enogastronomia

La neonata associazione nazionale è stata presentata durante il primo giorno della fiera

Carrara Nasce alla Tirreno C.T., la fiera del settore dell'ospitalità che fino a domani popolerà i padiglioni di Carrara Fiere, la nuova Confederazione italiana cuochi e artigiani per l'enogastronomia.

Proprio nel primo giorni della kermesse, con la presenza dei campionati internazionali tra cuochi, il pentathlon e il triathlon, è stata presentata la nuova associazione: una realtà nata per unire e valorizzare cuochi, artigiani, imprenditori e professionisti del settore enogastronomico italiano. La missione è promuovere e preservare l'eccellenza culinaria e artigianale del nostro Paese supportando i professionisti in ogni fase della loro carriera, e creando sinergie tra diverse competenze per affrontare le sfide e le opportunità del futuro favorendo la formazione e lo sviluppo professionale dei giovani, sostenendo la crescita dei professionisti attivi nel settore e salvaguardando l'evoluzione storica della gastronomia tipica come tesoro indispensabile grazie alla memoria e all'esperienza professionale dei "veterani".

«Tra i nostri obiettivi – spiega Fabio Tacchella, coordinatore della neonata confederazione – c'è la valorizzazione delle eccellenze promuovendo concorsi, eventi e iniziative che celebrano la tradizione culinaria e artigianale italiana. Crediamo che il successo del settore dipenda dalla capacità di collaborare e innovare – conclude – mantenendo vive le tradizioni che rendono la nostra una delle cucine più amate al mondo».

La stessa Confederazione ha dato vita per il terzo anno consecutivo alle due gare nelle quali si cimenteranno fino a domani cuochi da tutto il mondo, ovvero il pentathlone e il triathlon della cucina. In anteprima assoluta in Italia, il pentathlon nasce per valorizzare le capacità professionali dei cuochi e dei commis di cucina nel lavoro di tutti i giorni. Al tempo stesso la gara vuole fare anche formazione, tanto che fornisce in anticipo tutte le informazioni e il materiale necessario per allenarsi. Ideato dai professionisti del settore Fabio Tacchella, Giorgio Nardelli e Paolo Caldana (patron della Tirreno C.T.), il pentathlon prevede cinque prove tra cui l'ultima nella quale gli sfidanti dovranno fare la spesa e acquistare almeno cinque ingredienti presso un droghiere messo a disposizione dall'organizzazione: ogni ingrediente avrà un valore e il concorrente dovrà realizzare tre piatti per la giuria tecnica che valuterà il tempo di realizzazione, la cura dell'impiattamento, il gusto e la pulizia della postazione. Il triathlon invece è una gara che nasce su idea del maestro siciliano Domenico Privitera per valorizzare le capacità professionali dei cuochi nel lavoro di tutti i giorni, utilizzando la tecnica della cottura con il fonro a microonde che deveprevalere nella preparazione della pietanza senza tradire la tradizione del gusto.

Ieri si è tenuta così la giornata dedicata agli istituti alberghieri (non a caso era presente anche la Scuola Tessieri con tante iniziative per aspiranti cuochi), mentre gli chef internazionali si alterneranno oggi e domani, giorno in cui si terranno le finalissime dei campionati.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Partiti anche i campionati internazionali di cucina con il pentathlon e il triathlon tra cuochi

Nella foto qui sopra i partecipanti ai campionati nazionali di cucina

Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

SARZANA

SIMONCINI
ONORANZE FUNEBRI NAZIONALI, INTERNAZIONALI E FIORISTA
Unica Sede: La Spezia
Via Mario Asso, 21 - Tel. 0187.284104
24 ORE SU 24

IL PROCESSO A CARICO DI 27 CARABINIERI ACCUSATI DI ODIO RAZZIALE, FALSO, PECULATO, CALUNNIA E SEQUESTRO DI PERSONA

«Molte intercettazioni interpretate in modo errato»

L'avvocato Carabelli: «I testimoni oculari hanno sempre escluso violenze»
Durante la requisitoria il pm aveva chiesto pene variabili tra 10 mesi e 16 anni

Alessandro Grasso Peroni
MASSA

Terminata ieri al tribunale di Massa la fase delle arringhe al processo che, di fronte alla presidente del collegio giudicante Antonella Basilone (giudici a latere Marta Baldasseroni e Dario Berrino, pubblico ministero Marco Mansi), vede alla sbarra 27 tra carabinieri ed ex carabinieri, che furono in forza ai comandi di Aulla e di diversi altre stazioni della Lunigiana.

L'inchiesta scattò nel febbraio 2017 sulla base della denuncia di un cittadino straniero che parlò di presunti abusi subiti in caserma dopo un fermo. Da quel momento, erano susseguiti una serie di accertamenti rispetto ai comportamenti dei militari all'interno delle caserme, che aveva portato alla contestazione di un numero record di reati, addirittura 180. Tra i quali falsi pluriaggravati, lesioni a soggetti extracomunitari, odio razziale, peculato, calunnia, sequestri di persona, perquisizioni illegittime. Ieri sono terminate le discussioni finali, hanno parlato gli avvocati Gian Paolo Carabelli e il suo collega Silvio Gabrielli. Quindi è scattato il rinvio al 28 aprile alle 9.30 per eventuali repliche del pubblico ministero. Durante la requisitoria l'accusa aveva chiesto pene variabili da dieci mesi a 16 anni per il brigadiere Alessandro Fiorentino.

«Finalmente abbiamo completato la discussione – commenta l'avvocato Carabelli -. La fatica fisica di otto ore odierne, che si sommano alle altre otto della scorsa udienza del 14 gennaio, non è nulla di fronte al sollievo di avere finalmente finalizzato gli anni di lavoro a favore dei militari, che hanno soltanto svolto la loro professione».







Il tribunale di Massa. Nei riquadri in alto l'avvocato Gian Paolo Carabelli, sotto il pm Marco Mansi

Questo il tema ricordato da Carabelli per dimostrare l'infondatezza delle accuse. «L'incombente a prescindere dagli esiti processuali, è stato l'occasione per gli imputati, per le loro famiglie, ma anche per me stesso, di offrire al Tribunale una ricostruzione dei fatti accaduti con particolare riferimento alle numerose anomalie procedurali che si sono verificate – dice ancora Carabelli -. La discussione ha avuto in ogni caso e da subito un effetto liberatorio e catartico, ma, ovviamente ci auguriamo che possa anche persuadere il Tribunale della bontà delle nostre tesi difensive». Carabelli ha messo in luce come «il quadro probatorio della pubblica accusa si sia rivelato fragilissimo e assolutamente insoddisfacente, mentre il quadro probatorio costruito nel tempo da noi delle difese ha mostrato costantemente la sua solidità logica».

Nel corso dell'arringa i legali hanno puntato anche sulla fragilità di alcune accuse

A sostegno dell'innocenza degli imputati, Carabelli ha ribadito quella che ritiene «una malevola interpretazione di intercettazioni di conversazioni private e non costituenti reato – ha spiegato - che è stata utilizzata per andare a chiedere conferma di fatti gravissimi ai delinquenti arrestati nel corso degli anni dai militari lunigianesi, delinquenti che in esito agli arresti sono stati quasi sempre regolarmente condannati dallo stesso Tribunale di Massa». E ha ricordato come i testimoni delle difese professionisti tra, sanitari, imprenditori, semplici cittadini «che hanno assunto il ruolo di testimoni oculari – ha argomentato - hanno sempre escluso le lamentate violenze razziali, che dunque palesemente non si sono mai verificate. Vedremo quale sarà la decisione del Tribunale, ma la attendiamo con la fiduciosa serenità di spirito di chi ha svolto al meglio il proprio lavoro e di chi è forte della consapevolezza di non aver commesso reati». —

DOVEVANO REALIZZARSI NEL RETROSPIAGGIA DI MARINELLA



Il vicesindaco di Sarzana e assessore al Bilancio Carlo Rampi

Insediamenti ricettivi bloccati dal Comune

SARZANA

Niente insediamenti ricettivi nell'area retrospiaggia di Marinella presso alla località de La Turbina, proprio al termine del viale XXV Aprile. Una delibera di giunta motivata dal vicesindaco e assessore all'urbanistica Carlo Rampi, ha negato il permesso per l'area di circa 1800 quadrati. L'intervento, così come proposto, «verrebbe realizzato in una zona di notevole interesse pubblico sotto il profilo paesaggistico e sottoposto a tutela – spiega Rampi -. La trasformazione non può essere consentita con singoli atti autorizzativi in variante, sia pur veicolati dallo Sportello Unico delle Attività Produttive – aggiunge -. La proposta, anche nella sua versione aggiornata, continua a prevedere di strutture non coerenti con il Piano degli Arenili in vigore, è eccessivamente modificativa delle funzioni attuali, incrementerebbero la volumetria edificata e consumo di suolo in una zona a tradizionale destinazione agricola, tuttora in essere».

Care S.r.l. e La Sergiunca Società Agricola S.r.l., società riconducibili all'ingegner Ilaria Michelozzi, avevano presentato la richiesta iniziale per la realizzazione di un progetto di parcheggio pubblico, roprio dietro ai lavori in corso per l'idrovora. La Conferenza dei Servizi non l'aveva ritenuto idonea, e nella nuova formulazione si chiedeva invece una variante rispetto alla destinazione agricola del territorio per edificare in una serie di bungalow, ristorante e attività di somministrazione, in linea con il progetto che la Michelozzi ha da anni in mente per rilanciare turisticamente la zona, non solo per le sue attività. Un disegno di cui era stata annunciata la presentazione pubblica più di due anni fa, evento che in realtà dopo una prima data annullata, non è mai stato realmente realizzato.

A inizio 2025, proprio perché il Comune si è preso una lunga pausa per decidere come procedere, Care e Sergiunca avevano presentato una richiesta al Tar della Liguria, affinché intimasse all'amministrazione di esprimersi. E i giudici amministrativi lo scorso 15 gennaio avevano accolto l'istanza, di fatto ordinando al Comune di dire (finalmente) la sua. Il governo cittadino, nella delibera di giunta datata 17 febbraio, ha votato all'unanimità decidendo di dire no. Nessuna ipotesi di variante, dunque, così come ha spiegato Rampi, in attesa di ulteriori mosse di Care e Sergiunca. —

A.G.P.

BALNEARIA Si è conclusa con successo la fiera di Marina di Carrara ma gli operatori sono preoccupati per il futuro sempre più incerto

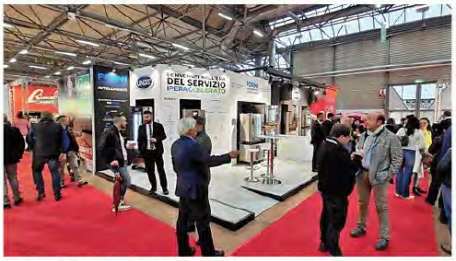
«Subito una legge nazionale sulle concessioni demaniali»

L'EVENTO

MARINA DI CARRARA

«Ora più che mai serve una normativa nazionale in materia di concessioni demaniali marittime che regoli tutto il comparto». Così ha detto l'assessore regionale Marco Scajola intervenendo via webinar al convegno intitolato "Il futuro della filiera balneare italiana nel nuovo modello di mercato", organizzato da Confartigianato la Spezia, a Balnearia, la rassegna che insieme a Tirreno Commercio e Turismo, è in corso fino a domani compreso a Carrara-Fiere.

«Parliamo di un settore fondamentale per il turismo e, di conseguenza, per l'economia del Paese che conta oltre 30 mila imprese e garantisce un milione di posti di lavoro – ha detto ancora Scajola -. Queste imprese e questi lavoratori devono avere certezze che, a oggi, ancora non hanno. Come Regioni continueremo a lavorare, come facciamo in ogni sede possibile da anni, per ottenere questo e salvaguardare una parte significativa del mondo del lavoro italiano». Nel corso del consiglio direttivo Cna Artigianato della Toscana invece è esplosa la rabbia degli operatori balneari. Fortemente critica te le sigle sindacali, accusate in tutti questi anni di non aver portato a casa il risultato promesso: ovvero non andare alle aste e contrastare la direttiva Bolkestein. L'onorevole Elisa Montemagni (Lega) ha addirittura lasciato la sala tra lacrime e rabbia, dopo essere stata invitata ad andarsene. La categoria è in attesa del decreto attuativo previsto entro il 31 marzo e ad oggi i sindacati non sono in possesso nemmeno di una bozza. «L'unico strumento di manovra che abbiamo a disposizione verso il governo e il parlamento – dichiara Cristiano Tomei, responsabile nazionale di Cna Balneari – è il decreto attuativo che deve contenere il riconoscimento del valore dell'impresa. L'equo indennizzo proclamato per gli ultimi cinque anni per noi non può essere accettato, perché deve essere calcolato sul valore di tutta la storia dell'impresa. Siamo alla fine di febbraio e chiediamo un confronto con il Governo – ha concluso -. Il nostro ruolo come sindacato è ascoltare e raccogliere le osservazioni e la preoccupazione che circolano all'interno dei nostri iscritti. Siano qui perché dobbiamo continuare a parlare con le imprese e con la politica». —



La fiera Balnearia di Marina di Carrara

A.G.P.

Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

IL MINISTRO SALVINI: «VIDEOCAMERE PER IL PERSONALE DEI TRENI»

Sicurezza sui mezzi pubblici: dalle bodycam agli scioperi

I sindacati Orsa e Ugl-Fna si mobilitano per ottenere da Amt autobus con cabine chiuse e pulsanti di emergenza

Monica Bottino

La sicurezza sui mezzi pubblici, treni e autobus, è un argomento sempre più al centro dell'attenzione. Ieri il ministro dei Trasporti Matteo Salvini ha annunciato sui social l'estensione dell'utilizzo delle bodycam per il personale incaricato della sicurezza sui treni. «Dopo la prima sperimentazione in Emilia-Romagna, l'utilizzo delle bodycam a bordo dei treni e nelle stazioni inizierà anche in Liguria, Toscana, Piemonte e Puglia - ha detto Salvini - Le telecamere saranno indossate dal personale di FS Security (il servizio di sicurezza avviato nel 2023) che scorteranno i capitreno sui trasporti regionali. Un'iniziativa che permetterà di tutelare lavoratrici e lavoratori, usando le telecamere come deterrente e, in caso di aggressione, registrando episodi di violenza. I dati che mostrano il calo dell'11% delle denunce da parte del personale ferroviario nel 2024 è confortante ma non sufficiente: la sicurezza per lavoratori e passeggeri è una priorità assoluta».

La sicurezza sul posto di lavoro è al centro anche della mobilitazione in corso per gli autisti Amt. Il sindacato OrSA Trasporti Autoferro Tpl Genova ha indetto uno sciopero per sabato 15 marzo dalle 22.30 alle 02.30. La decisione perché «l'azienda ha deciso di continuare ad utilizzare mezzi senza videosorveglianza e privi di pulsante di emergenza, soprattutto nelle ore serali quando la disponibilità dei mezzi con i dispositivi di sicurezza sono disponibili. In particolare le linee 17 617 e 13 vengono effettuate senza l'ausilio di telecamere a bordo e senza che l'operatrice o l'operatore abbiano la possibilità di chiamare le forze dell'ordine con il pulsante di emergenza».



Le bodycam possono registrare eventuali episodi di violenza

Il sabato successivo lo sciopero riguarderà i lavoratori aderenti a Ugl-Fna Ugl, sigla che ha proclamato una mobilitazione di 4 ore. «Sono troppi i problemi irrisolti - dice Roberto Piccardo, segretario regionale Ugl-Fna - Abbiamo segnalato le percorrenze insufficienti, autisti che non hanno il tempo di andare in bagno, scali di vetture in continuazione, aggressioni verbali e non solo, quotidianamente».

Il sindacato chiede che la maggior parte possibile dei mezzi sia dotata di cabina chiusa, in modo da mettere in sicurezza gli autisti, soprattutto su particolari linee e su orari più a rischio come quelli notturni. Secondo Ugl «per garantire un servizio pubblico dignitoso, è fondamentale: adeguare il trasporto alle reali esigenze della città; rivedere i tempi di percorrenza e di sosta; garantire postazioni di guida sicure per gli autisti; migliorare la gestione e la fruibilità delle ferie; assumere nuovo personale per colmare le gravi carenze d'organico - dice Piccardo - Di fronte a queste problematiche urgenti, l'azienda continua a rispondere con il solito "ci stiamo lavorando", senza però offrire soluzioni concrete. Ma lavoratori e cittadini non possono più aspettare un domani senza prospettive di miglioramento». Tra le questioni pendenti che amareggiano la vita dei lavoratori ce n'è una che da anni crea malumori. «Non è ammissibile che in una rimessa di 600 persone siano concessi solo 6 giornate di ferie, così come 4 giorni per una rimessa di 320 unità - continua Ugl - Anche il sistema della richiesta ferie è assurdo, con la necessità di essere i primi al mattino per accedere ai posti ci sono persone che dormono in rimessa...». Anche i sindacati confederali ieri hanno annunciato l'interruzione delle relazioni sindacali.

ASSESSORE SCAJOLA

«Balneari: serve subito normativa nazionale»

«Ora più che mai serve una normativa nazionale in materia di concessioni demaniali marittime che regoli tutto il comparto»: l'assessore regionale al Demanio Marittimo e coordinatore del tavolo in materia della Conferenza delle Regioni e delle Province autonome Marco Scajola è intervenuto su invito di Confartigianato Imprese Demaniali, al convegno «Il futuro della filiera balneare italiana nel nuovo modello di mercato», in corso a Carrara e si inserisce all'interno dell'edizione 2025 di Balnearia, manifestazione fieristica dedicata al settore. «Parliamo di un settore fondamentale per il turismo e, di conseguenza, per l'economia del Paese che conta oltre 30mila imprese e garantisce 1 milione di posti di lavoro. Queste imprese e questi lavoratori devono avere certezze che, a oggi, ancora non hanno. Come Regioni continueremo a lavorare, come facciamo in ogni sede possibile da anni, per ottenere questo e salvaguardare una parte significativa del mondo del lavoro italiano».

RAPALLO

Spiagge sicure con più telecamere

Spiagge sicure, Rapallo installa la videosorveglianza a San Michele di Pagana e sugli arenili delle Saline e del Castello. Si avvia alla conclusione il progetto Spiagge Sicure che, grazie a un finanziamento del Ministero dell'Interno di 33 mila euro, consentirà di avere la videosorveglianza sui tratti di costa frequentati dai bagnanti. Per l'implementazione della videosorveglianza sono stati stanziati altri 260 mila euro, di cui 84 mila finanziamenti ministeriali, per ulteriori importanti interventi. Nel dettaglio: saranno sostituite alcune telecamere di vecchia generazione del centro e una nella zona di San Pietro di Novella; verranno installate 20 nuove postazioni di cui 10 a coprire la totalità di via Mameli e 10 specifiche per la lettura delle targhe; inoltre è prevista anche la modernizzazione del sistema infrastrutturale informatico attualmente in uso in città.

«Rapallo sarà una città sempre più controllata - spiegano il sindaco Elisabetta Ricci e l'assessore alla Sicurezza Antonio Piazza - Una videosorveglianza efficace ed efficiente è uno strumento fondamentale per un monitoraggio costante e una risposta rapida ed efficace a ogni situazione di rischio. Oltre a questo, come avevamo promesso in campagna elettorale, stiamo già lavorando all'implementazione durante il periodo estivo l'organico della Polizia Locale per avere una maggior presenza in città nelle ore serali».

IMPERIESE

Fondi europei: 60 milioni per le imprese liguri

La Regione in tour per presentare le possibilità di investimento per produzione ed efficientamento energetico

Quarto incontro promosso da Regione Liguria, con la collaborazione del Sistema Camerale, dedicato alla «Road Map Bandi»: si tratta appuntamenti dedicati alla presentazione del pacchetto di misure destinate a imprese ed enti pubblici che verranno attivate tramite fondi del Fesr - Fondo europeo di sviluppo regionale, per un importo pari a 60 milioni di euro. Ieri incontro a Imperia. Le misure, rivolte a tutto il territorio regionale, saranno attivate fino a fine maggio e andranno a supporto di: investimenti produttivi delle imprese (30 milioni di euro), cooperative (4 milioni), internazionalizzazione (1 milione), efficientamento energetico e produzione di energia da fonti rinnovabili per i comuni sotto i 40mila abitanti (8 milioni), space economy (2 milioni), economica circolare (5 milioni), comunità energetiche (2 milioni) e reti di impresa (2 milioni). Oltre a questo, sono presenti misure più specifiche, come quella per la riduzione dei consumi energetici degli edifici e strutture pubbliche delle nuove aree interne liguri (4 milioni di euro) che, per l'imperiese, coinvolge 19 comuni (Airole, Apricale, Badalucco, Bajardo, Castel Vittorio, Ceriana, Dolceacqua, Isolabona, Molini di Triora, Montalto Carpasio, Olivetta San Michele, Perinaldo, Pigna, Rocchetta Nervina, San Biagio della Cima, Seborga, Soldano, Triora, Vallebona). «Dopo Genova, La Spezia e Savona, oggi siamo a Imperia per presentare a imprenditori e amministratori le opportunità legate ai bandi Fesr che Regione Liguria porterà sui territori da qui ai prossimi mesi - ha spiegato il consigliere regionale con delega allo Sviluppo Economico e alla Programmazione Fesr Alessio Piana (nella foto il primo a sinistra) - Per noi è fondamentale che imprese ed enti locali conoscano per tempo il programma dell'uscita delle misure: questo può fare la differenza nel riuscire a cogliere queste straordinarie opportunità di crescita e sviluppo». «La nuova programmazione dei fondi varata da Regione Liguria è ad ampio spettro, e si indirizza verso settori chiave per lo sviluppo dell'economia regionalein particolare sull'efficientamento energetico, strategico per competere in questa fase storica», è il parere dell'assessore all'Energia e alle Aree di Crisi Complessa Paolo Ripamonti. Soddisfatti anche il vicepresidente della Regione Liguria con delega all'Entroterra e agli Enti Locali, Alessandro Piana e il presidente della Camera di commercio Riviere di Liguria Enrico Lupi, che ha promosso l'incontro insieme con la Regione.



COME PARTECIPARE

Educazione finanziaria on line con Poste Italiane

Proseguono per i liguri gli appuntamenti di Educazione Finanziaria in modalità webinar. La settimana apre con un doppio appuntamento il oggi e giovedì, rispettivamente con le tematiche «Il risparmio e gli investimenti» e «Il passaggio generazionale». Per ciascuna giornata sono previsti due differenti momenti, alle 10 e alle 16, durante i quali i relatori condivideranno con i partecipanti utili suggerimenti su come gestire al meglio risparmi e investimenti e raggiungere così il proprio benessere finanziario e come pianificare il proprio passaggio generazionale per essere dei «buoni antenati». Questi incontri, promossi da Poste Italiane, hanno l'obiettivo di diffondere una cultura finanziaria, assicurativa e previdenziale, aiutando giovani e adulti a compiere scelte consapevoli in linea con i gli obiettivi personali e familiari. I webinar saranno accessibili a tutti i cittadini, con sottotitoli e interprete LIS. Per partecipare gratuitamente basta collegarsi su https://www.posteitaliane.it/educazione-finanziaria/eventi alla pagina web di Educazione Finanziaria, nella sezione sostenibilità del sito istituzionale www.posteitaliane.it, scegliere la tematica di interesse e registrarsi.

ALLARME DEI PARLAMENTARI M5S E PD

«L'aeroporto di Genova non venga declassato»

Dopo l'Archivio di Stato, e la direzione territoriale regionale dell'Agenzia delle dogane e dei monopoli e degli uffici di Savona e La Spezia, il Ministero dell'interno declassa anche l'aeroporto di Genova «in riferimento alla classificazione Icao e taglia sul personale», attaccano M5S (con il deputato Roberto Traversi, componente della IX Commissione trasporti e già sottosegretario al Mit e il capogruppo regionale Stefano Giordano) e Pd «Una scelta ingiustificata in un momento in cui Genova e la Liguria sono sempre più isolate tra rete ferroviaria e autostradale costellate da cantieri e con ritardi quotidiani - dicono la vicepresidente Pd e componente Commissione Trasporti Valentina Ghio e il deputato Pd Alberto Pandolfo, che hanno presentato un'interrogazione alla Camera insieme alla deputata Debora Serracchiani - Secondo quanto emerso da un tavolo tecnico al Ministero dove sono stati analizzati i dati di traffico e i parametri delle dimensioni dei velivoli, si è ritenuto possibile razionalizzare le risorse attualmente presenti e procedere al declassamento per alcuni aeroporti, fra cui Genova e Trieste, rispetto alla classificazione ICAO degli aeroporti - che consiste in un codice alfanumerico assegnato a ciascun aeroporto in base alla capacità della pista di supportare operazioni per le diverse categorie di aeromobili, garantendo così un confronto uniforme degli standard operativi -. Quello di Genova passa dal parametro 8 al 7. Questo comporterà un taglio del personale e il taglio di 8 dei Vigili del fuoco presenti con inevitabili ricadute sull'efficacia operativa e sulla sicurezza in caso di emergenze». «L'aeroporto di Genova deve essere potenziato», concludono i parlamentari.

Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

Al via Tirreno C.T. e Balnearia a Carrafiere

Mentre le concessioni balneari tornano illegali dopo la sentenza del Tar di Genova Redazione Nove da Firenze 23 febbraio 2025 19:22 Il Tar della Liguria ha confermato che le concessioni balneari sono scadute a fine 2023, le proroghe delle leggi italiane non hanno valore e non esistono accordi in merito tra Stato italiano e Commissione Ue, così come non ha valore la previsione di rimborso della legge italiana per chi non dovesse vincere le gare di appalto. Il Comune di Zoagli dunque, contro cui alcuni balneari avevano fatto ricorso perché aveva indetto una gara di appalto, ha ragione. Al via oggi, intanto, il doppio appuntamento con Tirreno C.T., giunta alla 45^ edizione, e Balnearia, 26^ edizione, due manifestazioni in programma fino 26 febbraio a Carrarafiere, punto di riferimento per la ristorazione e l'ospitalità, compresa quella in spiaggia. Al taglio del nastro hanno preso parte il Viceprefetto della provincia di Massa Carrara Andrea Leo; Eugenio Giani, presidente della Regione Toscana, l'On. Andrea Barabotti, il presidente della provincia di Massa Carrara, Gianni Lorenzetti, il sindaco di Massa Francesco Persiani, Serena Arrighi, Sindaco di Carrara. Oltre ovviamente a Paolo Caldana presidente di Tirreno Trade, la società che organizza i due eventi fieristici. 'Un evento che rappresenta un fiore all'occhiello per il settore, un momento di incontro e confronto tra professionisti, domanda e offerta in un momento in cui il turismo in Italia rappresenta uno dei volani economici. Siamo soddisfatti per la risposta da parte degli operatori che potranno incontrare i marchi più importanti a livello nazionale', commenta la prima giornata il patron dell'evento, Paolo Caldana. Foto gallery



Al via Tirreno C.T. e Balnearia a Carrafiere





a cura di AlMaPress

Al via Tirreno C.T. e Balnearia a Carrafiere



a cura di AlMaPress

Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

A CarraraFiere inaugurate Tirreno C.T. e Balnearia

Autore: Redazione Gazzetta della Spezia 0 dimensione font riduci dimensione font aumenta la dimensione del font Stampa Email Fino al 26 febbraio nel polo fieristico di Marina di Carrara il meglio per gli addetti dell'ospitalità italiana. Economia Lunigiana Pubblicato il: 23-02-2025 Al via oggi, domenica 23 febbraio, il doppio appuntamento di Carrarafiere con Tirreno C.T., giunta alla 45esima edizione, e Balnearia, 26esima edizione, due manifestazioni in programma fino 26 febbraio a Carrarafiere, punto di riferimento per la ristorazione e l'ospitalità, compresa quella in spiaggia. Al taglio del nastro hanno preso parte il Viceprefetto della provincia di Massa Carrara Andrea Leo; Eugenio Giani, presidente della Regione Toscana, l'On. Andrea Barabotti, il presidente della provincia di Massa Carrara, Gianni Lorenzetti, il sindaco di 4291 Massa Francesco Persiani, Serena Arrighi, Sindaco di Carrara. Oltre ovviamente a Paolo Caldana presidente di Tirreno Trade, la società che organizza i due eventi fieristici. "Un evento che rappresenta un fiore all'occhiello per il settore, un momento di incontro e confronto tra professionisti, domanda e offerta in un momento in cui il turismo in Italia rappresenta uno dei volani economici. Siamo soddisfatti per la risposta da parte degli operatori che potranno incontrare i marchi più importanti a livello nazionale", commenta la prima giornata il patron dell'evento, Paolo Caldana. Il programma di lunedì 24 febbraio Tirreno C.T. A.M.I.R.A. Associazione Maitre Italiani Ristoranti e Alberghi - Pad.D / Corsia 29-30 Tutti i giorni: Esposizione permanente con degustazione degli "Italian Top Wine 2024", esposizione di Gran Buffet per un Continental Breakfast e relativi prodotti; esposizione dei migliori prodotti nazionali "Oli e Aceti in Tavola"; esposizione e degustazione delle migliori grappe italiane. Lunedì 24 ore 10.00: Presentazione dei prodotti enologici della Toscana con un abbinamento gastronomico regionale. Degustazioni delle bollicine DOCG del Territorio del Prosecco Superiore di Valdobbiadene e Conegliano. ASSOCIAZIONE ITALIANA GELATIERI > Pad.C / Corsia 25 - Lunedì 24: ore 9.30: Inizio dei lavori per la realizzazione del gusto in gara al concorso ore 10.00-11.00: Demo "Le torte glassate" a cura del Tecnico Fabbri Daniele Giannotti ore 11.00-12.00: Demo "I grandi lievitanti" a cura del Campione del Mondo Fabio Albanesi ore 13.30: Concorso "Premio Versilia" - Miglior sorbetto al gusto Pistacchio Classico. La giuria esaminerà i vari gusti e verrà conferito il primo premio al miglio gusto di sorbetto, presso lo stand. ore 17.00: Premiazione Concorso "Premio Versilia" - Miglior sorbetto al gusto Pistacchio Classico. F.I.B. Federazione Italiana Barman > Pad.D / Corsie 28-29 Lunedì 24 ore 11.00: Concorso "Un cocktail per l'estate" ore 12.30: Spazio Aperitivo Degustazione Gratuita di cocktail con abbinamento Food ore 14.00: Seconda fase del concorso ore 17.00: Premiazioni Concorso: "Un cocktail per l'estate" e "Miglior Bar della costa Toscana". FEDERAZIONE INTERNAZIONALE PASTICCERIA GELATERIA CIOCCOLATERIA Forum della Cioccolateria, Pasticceria e Panificazione > Pad. D / Corsie 27-28 Lunedì 24: Continua la degustazione della seconda categoria del concorso Miglior Colomba Italiana. Pasticceri e Artisti Decoratori allestiranno i prodotti dolciari pasquali più rappresentativi del nostro Paese. Premiazione Concorso Miglior Colomba Italiana. LA C.A.V.A. > Pad. D / Corsia 27 Tutti i giorni presso lo stand si potranno degustare dalle ore 10.00 alle ore 17.30 i prodotti di oltre 20 cantine del territorio vitivinicolo italiano. Lunedì 24 ore 12.00: Degustazione vini Cinque Terre Ore 15.00: Degustazione vini del Candia- PENTATHLON DELLA CUCINA E TRIATHLON > Pad. C / Corsie 22-23 Il Pentathlon della cucina è una gara che nasce per valorizzare le capacità professionali dei cuochi e dei commis di cucina nel lavoro di tutti i giorni. PIZZARTE - EVENTI FOOD > Pad. C/ Corsie 24-25 - Lunedì 24 Degustazione pizza innovation Trofeo Tirreno 1° parte Categorie - CLASSICA, GOURMET, NAPOLETANA Esibizioni di abilità ore 17.00: Premiazione delle gare fatte. RISTORANTE DEI SAPERI SAPORI E CONOSCENZE > Pad. D / Corsie 28-29-30 Tutti i giorni dalle ore 12.00 il Ristorante dei Saperi Sapori e Conoscenze sarà aperto al pubblico con i menù proposti da importanti chef regionali oltre che dall'Istituto Alberghiero di Massa. SCA ITALY - SPECIALTY COFFEE ASSOCIATION > Pad. D / Corsie 29-30 - Lunedì 24: Coffee Triathlon. I partecipanti si sfideranno in tre preparazioni con lo stesso caffè. Il vincitore otterrà un posto garantito per le selezioni ufficiali SCA Italy, propedeutiche alle finali italiane, con viaggio, vitto e alloggio inclusi. SCUOLA TESSIERI > Pad.D / Corsie 29-30 - Lunedì 24 ore 10.00 - 10.30: La Pasticceria Danese ore 10.50 - 11.20: Noalya: la linea Sciarada ore 11.40 - 12.10: Il dolce e salato con ROBO e PANESCO ore 12.30 - 13.00: La CBT di Casa Tessieri: nuove soluzioni per la ristorazione moderna ore 14.00 - 14.30: Il cioccolato in pasticceria con Fabio Centoni ore 14.50 - 15.20: Mazzoni : la frutta made in Italy ore 15.40 - 16.10: Trasforma la tua passione in professione con Scuola Tessieri ore 16.30 - 17.00: Il gelato al cioccolato by Talesya. BALNEARIA Cna Balneari ore 10,00 presso la Sala Canova organizza il convegno "Spiagge: la riforma delle concessioni demaniali". I provvedimenti del DL Salva-Infrazioni e le istanze CNA. Intervengono: Cristiano Tomei, coordinatore CNA Balneari; on. Debora Bergamini; on. Elisa Montemagni; on. Marco Simiani; on. Riccardo Zucconi; avv. Alessandro De Dotto; dott. Commercialista Matteo Marco Pulga e Sabina Cardinali, presidente Cna Balneari. Confartigianato Imprese Demaniali alle ore 14,00 presso la Sala Canova è in programma l'incontro "Il futuro della filiera

a cura di AlMaPress

A CarraraFiere inaugurate Tirreno C.T. e Balnearia

balneare italiana nel nuovo modello di mercato". Sono previsti gli interventi di: Andrea Fidanzi, presidente di Confartigianato Imprese Demaniali Toscana; Mario Lattanzi, assessore al bilancio e demanio del Comune di Carrara; Gianni Anselmi, consigliere regionale Toscana; Mauro Vanni, presidente Nazionale Confartigianato Imprese Demaniali; Marco Scajola, assessore demanio marittimo e costiero della regione Liguria e coordinatore del tavolo in materia della Conferenza Regioni e province autonome; Daniele Salvetti, vicepresidente vicario ANCI e sindaco di Ancona; Cristina Pozzi, avvocato e docente di diritto comunitario dei trasporti presso la Facoltà di ingegneria Università di Parma; Lucio Lacerenza, avvocato esperto appalti pubblici. Modera Alex Giulio, caporedattore Mondobalneare. Tirreno C.T. e Balnearia sono organizzate da TirrenoTrade Srl con la collaborazione di enti regionali, provinciali e associazioni di categoria. Per informazioni sulla fiera e per poter partecipare come espositori o visitatori www.tirrenoct.it



a cura di AlMaPress

Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

Balneari mobilitati. Presidio domani alla Fiera di Carrara

Non si è fatta attendere la reazione della categoria dei balneari dopo la sentenza del Tar della Liguria che ha... Non si è fatta attendere la reazione della categoria dei balneari dopo la sentenza del Tar della Liguria che ha giudicato "non valide" le proroghe delle concessioni al 2027 deliberate da vari comuni. Domani anche i balneari della Versilia faranno sentire la propria voce al presidio fissato alle 10 davanti alla "Fiera Balnearia", a Marina di Carrara. Il comitato spiega che il ritrovo sarà al cancello 3. "A seguito delle ultime sentenze del Tar Liguria e ai pronunciamenti dei vari organismi che negano di arrivare al 2027 con aste da subito - spiegano - faremo un presidio per protestare e sollecitare il governo a rivedere i termini ed emanare dei seri decreti attuativi che salvaguardino realmente la storicità del turismo balneare in Italia, invidiata in tutto il mondo. Con il presidio di domani chiederemo infatti la modifica urgente di una legge che, così com'è scritta, non potrà che distruggere la storia, il lavoro e l'economia nata dal sudore di generazioni di imprenditori balneari". © Riproduzione riservata



 Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

Nasce la Confederazione italiana cuochi e artigiani

AttualitàNasce la Confederazione italiana cuochi e artigiani Tags Nasce la Confederazione italiana cuochi e artigiani Febbraio 24, 2025 La nuova realtà presentata a Tirreno C.T. a CarraraFiere Roma, 24 feb. (askanews) - Nasce la Confederazione Italiana Cuochi e Artigiani per l'Enogastronomia (CICA-E), con l'obiettivo di unire e valorizzare cuochi, artigiani, imprenditori e professionisti del settore enogastronomico italiano: la nuova realtà è stata presentata a Tirreno C.T. e Balnearia a CarraraFiere, dove si è discusso di ristorazione, un settore che conta oltre 331mila imprese, con un valore aggiunto di 54 miliardi di euro e 1,4 milioni di lavoratori occupati, secondo l'ultimo rapporto del settore di Fipe. Tra i dati in rilievo quello relativo all'imprenditoria femminile, realtà sempre più consolidata nel settore della ristorazione e dei pubblici esercizi: sono infatti 95.870 le imprese condotte da donne, pari al 28.9% sul totale delle imprese attive. In testa ci sono bar e caffè (33,1%), quindi le attività di fornitura di pasti preparati (27,1%) e ristoranti e attività di ristorazione mobile (26,2%). Tra le regioni, quelle che registrano la crescita più marcata in questo senso sono la Valle d'Aosta, con il 36,3% sul totale nazionale, il Friuli-Venezia Giulia (34,8%) e l'Umbria (33,4%). A dicembre 2023 erano 331.888 le imprese della ristorazione, in leggera contrazione rispetto all'anno precedente (-1,2%). Di queste, 132.004 sono bar, 195.471 ristoranti, take away, gelaterie e pasticcerie e 3.703 aziende che offrono servizi di banqueting e catering. La Lombardia si conferma la prima regione per presenza di imprese del settore con una quota sul totale pari al 14,6%, seguita da Lazio (10,6%) e Campania (10,3%). In Toscana le imprese sono 22.037 ovvero il 6,6% del totale nazionale, in calo del 1,2% rispetto all'anno precedente. Una Confederazione che mette insieme cuochi e artigiani del gusto. La neonata Confederazione vuole promuovere e preservare l'eccellenza culinaria e artigianale italiana, supportando i professionisti in ogni fase della loro carriera e creando sinergie tra diverse competenze per affrontare le sfide e le opportunità del futuro. "Tra le nostre missioni c'è la valorizzazione delle eccellenze promuovendo concorsi, eventi e iniziative che celebrano la tradizione culinaria e artigianale italiana - spiega Fabio Tacchella, coordinatore della neonata confederazione - crediamo che il successo del settore enogastronomico italiano dipenda dalla capacità di collaborare ed innovare mantenendo vive le tradizioni che rendono la cucina italiana una delle più amate al mondo".

Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

Nasce la Confederazione italiana cuochi e artigiani

AttualitàNasce la Confederazione italiana cuochi e artigiani Tags Nasce la Confederazione italiana cuochi e artigiani Di 24/02/2025 La nuova realtà presentata a Tirreno C.T. a CarraraFiere Roma, 24 feb. (askanews) - Nasce la Confederazione Italiana Cuochi e Artigiani per l'Enogastronomia (CICA-E), con l'obiettivo di unire e valorizzare cuochi, artigiani, imprenditori e professionisti del settore enogastronomico italiano: la nuova realtà è stata presentata a Tirreno C.T. e Balnearia a CarraraFiere, dove si è discusso di ristorazione, un settore che conta oltre 331mila imprese, con un valore aggiunto di 54 miliardi di euro e 1,4 milioni di lavoratori occupati, secondo l'ultimo rapporto del settore di Fipe. Tra i dati in rilievo quello relativo all'imprenditoria femminile, realtà sempre più consolidata nel settore della ristorazione e dei pubblici esercizi: sono infatti 95.870 le imprese condotte da donne, pari al 28.9% sul totale delle imprese attive. In testa ci sono bar e caffè (33,1%), quindi le attività di fornitura di pasti preparati (27,1%) e ristoranti e attività di ristorazione mobile (26,2%). Tra le regioni, quelle che registrano la crescita più marcata in questo senso sono la Valle d'Aosta, con il 36,3% sul totale nazionale, il Friuli-Venezia Giulia (34,8%) e l'Umbria (33,4%). A dicembre 2023 erano 331.888 le imprese della ristorazione, in leggera contrazione rispetto all'anno precedente (-1,2%). Di queste, 132.004 sono bar, 195.471 ristoranti, take away, gelaterie e pasticcerie e 3.703 aziende che offrono servizi di banqueting e catering. La Lombardia si conferma la prima regione per presenza di imprese del settore con una quota sul totale pari al 14,6%, seguita da Lazio (10,6%) e Campania (10,3%). In Toscana le imprese sono 22.037 ovvero il 6,6% del totale nazionale, in calo del 1,2% rispetto all'anno precedente. Una Confederazione che mette insieme cuochi e artigiani del gusto. La neonata Confederazione vuole promuovere e preservare l'eccellenza culinaria e artigianale italiana, supportando i professionisti in ogni fase della loro carriera e creando sinergie tra diverse competenze per affrontare le sfide e le opportunità del futuro. "Tra le nostre missioni c'è la valorizzazione delle eccellenze promuovendo concorsi, eventi e iniziative che celebrano la tradizione culinaria e artigianale italiana - spiega Fabio Tacchella, coordinatore della neonata confederazione - crediamo che il successo del settore enogastronomico italiano dipenda dalla capacità di collaborare ed innovare mantenendo vive le tradizioni che rendono la cucina italiana una delle più amate al mondo". Potrebbe interessarti ecco l'Academy sulla rendicontazione sostenibile Fp Cgil propone la tutela legale-4% su anno. ass.Tancredi: "Stazioni ferroviarie biglietto da visita delle città"'100 Eccellenze italiane evidenzia impegno per innovazione' Articoli Popolari

Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

Nasce la Confederazione italiana cuochi e artigiani

La nuova realtà presentata a Tirreno C.T. a CarraraFiere Feb 24, 2025 Enogastronomia Roma, 24 feb. (askanews) - Nasce la Confederazione Italiana Cuochi e Artigiani per l'Enogastronomia (CICA-E), con l'obiettivo di unire e valorizzare cuochi, artigiani, imprenditori e professionisti del settore enogastronomico italiano: la nuova realtà è stata presentata a Tirreno C.T. e Balnearia a CarraraFiere, dove si è discusso di ristorazione, un settore che conta oltre 331mila imprese, con un valore aggiunto di 54 miliardi di euro e 1,4 milioni di lavoratori occupati, secondo l'ultimo rapporto del settore di Fipe. Tra i dati in rilievo quello relativo all'imprenditoria femminile, realtà sempre più consolidata nel settore della ristorazione e dei pubblici esercizi: sono infatti 95.870 le imprese condotte da donne, pari al 28.9% sul totale delle imprese attive. In testa ci sono bar e caffè (33,1%), quindi le attività di fornitura di pasti preparati (27,1%) e ristoranti e attività di ristorazione mobile (26,2%). Tra le regioni, quelle che registrano la crescita più marcata in questo senso sono la Valle d'Aosta, con il 36,3% sul totale nazionale, il Friuli-Venezia Giulia (34,8%) e l'Umbria (33,4%). A dicembre 2023 erano 331.888 le imprese della ristorazione, in leggera contrazione rispetto all'anno precedente (-1,2%). Di queste, 132.004 sono bar, 195.471 ristoranti, take away, gelaterie e pasticcerie e 3.703 aziende che offrono servizi di banqueting e catering. La Lombardia si conferma la prima regione per presenza di imprese del settore con una quota sul totale pari al 14,6%, seguita da Lazio (10,6%) e Campania (10,3%). In Toscana le imprese sono 22.037 ovvero il 6,6% del totale nazionale, in calo del 1,2% rispetto all'anno precedente. Una Confederazione che mette insieme cuochi e artigiani del gusto. La neonata Confederazione vuole promuovere e preservare l'eccellenza culinaria e artigianale italiana, supportando i professionisti in ogni fase della loro carriera e creando sinergie tra diverse competenze per affrontare le sfide e le opportunità del futuro. "Tra le nostre missioni c'è la valorizzazione delle eccellenze promuovendo concorsi, eventi e iniziative che celebrano la tradizione culinaria e artigianale italiana - spiega Fabio Tacchella, coordinatore della neonata confederazione - crediamo che il successo del settore enogastronomico italiano dipenda dalla capacità di collaborare ed innovare mantenendo vive le tradizioni che rendono la cucina italiana una delle più amate al mondo".



a cura di AlMaPress

Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

Nasce la Confederazione italiana cuochi e artigiani

askanews | lunedì 24 Febbraio 2025 La nuova realtà presentata a Tirreno C.T. a CarraraFiere Roma, 24 feb. (askanews) - Nasce la Confederazione Italiana Cuochi e Artigiani per l'Enogastronomia (CICA-E), con l'obiettivo di unire e valorizzare cuochi, artigiani, imprenditori e professionisti del settore enogastronomico italiano: la nuova realtà è stata presentata a Tirreno C.T. e Balnearia a CarraraFiere, dove si è discusso di ristorazione, un settore che conta oltre 331mila imprese, con un valore aggiunto di 54 miliardi di euro e 1,4 milioni di lavoratori occupati, secondo l'ultimo rapporto del settore di Fipe. Tra i dati in rilievo quello relativo all'imprenditoria femminile, realtà sempre più consolidata nel settore della ristorazione e dei pubblici esercizi: sono infatti 95.870 le imprese condotte da donne, pari al 28.9% sul totale delle imprese attive. In testa ci sono bar e caffè (33,1%), quindi le attività di fornitura di pasti preparati (27,1%) e ristoranti e attività di ristorazione mobile (26,2%). Tra le regioni, quelle che registrano la crescita più marcata in questo senso sono la Valle d'Aosta, con il 36,3% sul totale nazionale, il Friuli-Venezia Giulia (34,8%) e l'Umbria (33,4%). A dicembre 2023 erano 331.888 le imprese della ristorazione, in leggera contrazione rispetto all'anno precedente (-1,2%). Di queste, 132.004 sono bar, 195.471 ristoranti, take away, gelaterie e pasticcerie e 3.703 aziende che offrono servizi di banqueting e catering. La Lombardia si conferma la prima regione per presenza di imprese del settore con una quota sul totale pari al 14,6%, seguita da Lazio (10,6%) e Campania (10,3%). In Toscana le imprese sono 22.037 ovvero il 6,6% del totale nazionale, in calo del 1,2% rispetto all'anno precedente. Una Confederazione che mette insieme cuochi e artigiani del gusto. La neonata Confederazione vuole promuovere e preservare l'eccellenza culinaria e artigianale italiana, supportando i professionisti in ogni fase della loro carriera e creando sinergie tra diverse competenze per affrontare le sfide e le opportunità del futuro. 'Tra le nostre missioni c'è la valorizzazione delle eccellenze promuovendo concorsi, eventi e iniziative che celebrano la tradizione culinaria e artigianale italiana - spiega Fabio Tacchella, coordinatore della neonata confederazione - crediamo che il successo del settore enogastronomico italiano dipenda dalla capacità di collaborare ed innovare mantenendo vive le tradizioni che rendono la cucina italiana una delle più amate al mondo'.



a cura di AlMaPress

Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

Nasce la Confederazione italiana cuochi e artigiani per l'enogastronomia

nelquotidiano 24 Febbraio 2025 La ristorazione, volano della filiera agroalimentare e del turismo per il Paese. Un settore che conta oltre 331mila imprese, con un valore aggiunto di 54 miliardi di euro e La ristorazione, volano della filiera agroalimentare e del turismo per il Paese. Un settore che conta oltre 331mila imprese, con un valore aggiunto di 54 miliardi di euro e 1,4 milioni di lavoratori occupati. È il dato dell'ultimo rapporto del settore di Fipe che emerge dai padiglioni di Carrarafiere dove fino al 26 febbraio Tirreno C.T. e Balnearia attireranno migliaia di professionisti del settore. Tra i dati in rilievo quello relativo all'imprenditoria femminile, realtà sempre più consolidata nel settore della ristorazione e dei pubblici esercizi. Sono infatti 95.870 le imprese condotte da donne, pari al 28.9% sul totale delle imprese attive. In testa ci sono bar e caffè (33.1%). Quindi le attività di fornitura di pasti preparati (27.1%) e ristoranti e attività di ristorazione mobile (26.2%). Tra le regioni, quelle che registrano la crescita più marcata in questo senso sono la Valle d'Aosta, con il 36.3% sul totale nazionale, il Friuli-Venezia Giulia (34.8%) e l'Umbria (33.4%). I numeri del settore. A dicembre 2023 erano 331.888 le imprese della ristorazione, in leggera contrazione rispetto all'anno precedente (-1,2%). Di queste, 132.004 sono bar, 195.471 ristoranti, take away, gelaterie e pasticcerie e 3.703 aziende che offrono servizi di banqueting e catering. La Lombardia si conferma la prima regione per presenza di imprese del settore con una quota sul totale pari al 14,6%. È seguita da Lazio (10,6%) e Campania (10,3%). In Toscana le imprese sono 22.037 ovvero il 6,6% del totale nazionale, in calo del 1,2% rispetto all'anno precedente. Una Confederazione per i cuochi Una Confederazione che mette insieme cuochi e artigiani del gusto. Proprio nel primo giorno di fiera, con la partenza dei campionati internazionali tra cuochi, il Pentathlon e il Triathlon, è stata presentata la Confederazione Italiana Cuochi e Artigiani per l'Enogastronomia (CICA-E). Una realtà nata per unire e valorizzare cuochi, artigiani, imprenditori e professionisti del settore enogastronomico italiano. La missione è promuovere e preservare l'eccellenza culinaria e artigianale italiana, supportando i professionisti in ogni fase della loro carriera. E creando sinergie tra diverse competenze per affrontare le sfide e le opportunità del futuro favorendo la formazione e lo sviluppo professionale dei giovani. Oltre a sostenere la crescita dei professionisti attivi nel settore, salvaguardando l'evoluzione storica della gastronomia tipica. Questa vero tesoro indispensabile grazie alla memoria e all'esperienza professionale dei "Veterani". «Tra le nostre missioni c'è la valorizzazione delle eccellenze promuovendo concorsi, eventi e iniziative che celebrano la tradizione culinaria e artigianale italiana», spiega Fabio Tacchella, coordinatore della neonata confederazione. «Crediamo fermamente che il successo del settore enogastronomico italiano, dipenda dalla capacità di collaborare ed innovare mantenendo vive le tradizioni che rendono la cucina italiana una delle più amate al mondo. La Confederazione rappresenta un punto di incontro per chi desidera contribuire attivamente alla crescita del settore, con iniziative mirate a promuovere competenze, innovazione e la cultura dell'eccellenza». In gara con Pentathlon e Triathlon Il Pentathlon e il Triathlon della cucina. La stessa Confederazione che ha dato vita per il terzo anno consecutivo alle due gare nelle quali si cimenteranno fino a mercoledì cuochi da tutto il mondo. In anteprima assoluta in Italia, il Pentathlon della cucina nasce per valorizzare le capacità professionali dei cuochi e dei commis di cucina nel lavoro di tutti i giorni. Ma che al tempo stesso vuole fare anche formazione tanto che fornisce in anticipo tutte le informazioni e il materiale necessario per allenarsi. Ideato dai professionisti del settore Fabio Tacchella, Giorgio Nardelli e dal patron di Tirreno C.T., Paolo Caldana, il Pentathlon prevede cinque prove, tra cui l'ultima nella quale gli sfidanti dovranno fare le spesa e acquistare almeno 5 ingredienti presso un droghiere messo a disposizione dall'organizzazione. Ogni ingrediente avrà un valore e il concorrente dovrà realizzare tre piatti per la giuria tecnica. Verrà valutato il tempo di realizzazione, la cura dell'impiattamento, il gusto e la pulizia della postazione. Per quanto riguarda il Triathlon, invece, è una gara che nasce su idea del Maestro siciliano Domenico Privitera. Vuole valorizzare le capacità professionali dei cuochi nel lavoro di tutti i giorni utilizzando la tecnica della cottura con il forno a microonde. Tecnica che deve prevalere nella preparazione della pietanza senza tradire la tradizione del gusto. In calendario oggi la giornata dedicata agli Istituti Alberghieri. Gli chef internazionali si alterneranno nei giorni successivi fino alle finalissime di mercoledì 26 febbraio. Formazione e spettacolo a Tirreno C.T. In fiera presente anche la Scuola Tessieri con tante iniziative portate avanti dai più famosi professionisti del settore. La scuola per aspiranti cuochi avrà uno spazio dedicato animato da tanti momenti dimostrativi. Ampio spazio poi al mondo della pasticceria con la presenza sempre più forte della Federazione Italiana Pasticceria Gelateria Cioccolateria :

a cura di AlMaPress

Nasce la Confederazione italiana cuochi e artigiani per l'enogastronomia



a cura di AlMaPress

Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

Ospitalità e ristorazione, al via a Marina di Carrara Tirreno Ct e Balnearia

Lunedì 24 febbraio al via i campionati di ristorazione (Pentathlon e Triathlon) e il Triathlon del caffè, in arrivo anche gelatieri da tutta Italia per il premio Versilia / Redazione 24 Febbraio 2025 spiagge bagnanti Doppio taglio del nastro a Carrarafiere per la 45/a edizione di Tirreno Ct e la 26/a di Balnearia, le due manifestazioni organizzate da Tirreno Trade e dedicate alla ristorazione e all'ospitalità, compresa quella in spiaggia. Domenica 23 febbraio si è tenuta l'inaugurazione alla presenza, tra gli altri del viceprefetto della provincia di Massa Carrara Andrea Leo, del presidente della Toscana Eugenio Giani, del presidente della provincia di Massa Carrara Gianni Lorenzetti, dei sindaci di Massa e Carrara Francesco Persiani e Serena Arrighi, e dell'onorevole Andrea Barabotti. Tantissimi gli appuntamenti in calendario fino al 26 febbraio. Lunedì 24 febbraio al via i campionati di ristorazione (Pentathlon e Triathlon) e il Triathlon del caffè, in arrivo anche gelatieri da tutta Italia per il premio Versilia. Sempre lunedì, a Balnearia, due appuntamenti di approfondimento sul futuro delle spiagge italiane con Cna e Confartigianato. "Un evento che rappresenta un fiore all'occhiello per il settore, un momento di incontro e confronto tra professionisti, domanda e offerta in un momento in cui il turismo in Italia rappresenta uno dei volani economici - commenta il patron dell'evento, Paolo Caldana -. Siamo soddisfatti per la risposta da parte degli operatori che potranno incontrare i marchi più importanti a livello nazionale".



a cura di AlMaPress

Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

Campionati Nazionale di Panificazione FIPGC: ecco chi ha vinto

Si è appena concluso al Tirreno CT di Marina di Carrara il Campionato Italiano della Panificazione, organizzato dalla FIPGC. Quattro coppe per quattro categorie Premi e Riconoscimenti Redazione 2 24 Febbraio 2025 - 10:01 PREMI E RICONOSCIMENTI - Si sono conclusi al Tirreno CT di Marina di Carrara i Campionati Italiani della Panificazione, organizzati dalla Federazione Internazionale di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria (FIPGC). Trenta maestri panificatori, provenienti da tutta Italia, si sono sfidati in quattro categorie: pane tradizionale, pane innovativo, dolce da forno e pane artistico. Ecco chi ha conquistato il podio. Antonio Milordo vince nella categoria Pane Tradizionale Nella categoria dedicata al pane tradizionale, il trionfo è andato ad Antonio Milordo, panificatore di Acri (CS). Questa sezione del concorso era riservata a prodotti realizzati esclusivamente con lievito madre e farine di grano tenero o duro, senza ingredienti aggiuntivi. La sua creazione si è distinta per la perfetta struttura e alveolatura, oltre che per un bilanciamento impeccabile degli ingredienti, convincendo la giuria a premiarlo con il primo posto. Rosa Raiola porta a casa l'oro per il Pane Innovativo Nella categoria Pane Innovativo, il primo posto è stato conquistato da Rosa Raiola, panificatrice di Torre del Greco (NA). La sua creazione ha stupito i giudici con un impasto lievitato arricchito con fritto di pesce, un'idea originale che ha unito tradizione e sperimentazione. La giuria ha premiato l'abilità tecnica e la creatività della panificatrice, assegnandole la medaglia d'oro. Massimiliano Di Gennaro trionfa nel Dolce da Forno Per la categoria Dolce da Forno, il riconoscimento è andato a Massimiliano Di Gennaro, di Tortoreto Lido (TE). Il suo dolce ha conquistato il primo posto grazie a una perfetta combinazione di sapori e consistenze, mettendo in evidenza la maestria nella lavorazione degli impasti e nella scelta degli ingredienti. Maria Grazia Frau premiata per il Pane Artistico Il premio per il Pane Artistico è stato assegnato a Maria Grazia Frau, di Siniscola (NU), che ha stupito la giuria con la sua interpretazione del pane pintau, il tradizionale pane delle feste sarde. Minuziosamente decorato con colombe e ramoscelli simbolici della Pasqua, il suo lavoro ha colpito per l'eleganza e la cura nei dettagli, celebrando la tradizione con un tocco di raffinata creatività. "Questa edizione ha avuto una grandissima partecipazione e numeri mai registrati prima. - Afferma Matteo Cutolo, Presidente FIPGC. - Ogni concorrente ha saputo dimostrare una straordinaria passione, una profonda cultura e una grande attenzione al dettaglio. Questo campionato nazionale di panificazione ha messo in evidenza l'importanza dell'arte bianca, che rappresenta una parte fondamentale della nostra tradizione gastronomica italiana. È un'arte che va preservata e celebrata, non solo per il suo valore storico, ma anche per il suo ruolo nella nostra identità culinaria. E noi come Federazione faremo sempre meglio per portare in alto la bandiera del made in Italy". A decretare i vincitori un team di professionisti del settore: Fabio Albanesi, Chef della Panificazione e Responsabile Internazionale Grandi Lievitati FIPGC Salvatore Albanesi, Campione del Mondo 2022, categoria Pandoro Giuseppe Bernabei, Maestro Italiano Panificatore e docente presso Art Academy Fabio Bertoni, Maestro internazionale, medaglia d'oro in concorsi professionali e leader della Bertoni Family Company Fabio Cascio - Campione Italiano di Pasticceria 2024 Sono stati valutati la qualità del prodotto, la difficoltà di esecuzione, le tecniche utilizzate, l'originalità, la cura dei dettagli e l'efficacia nella presentazione dei prodotti realizzati. FIPGC. La Federazione Internazionale Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria (FIPGC) è l'ente che promuove la pasticceria italiana in tutto il mondo. Vanta una presenza radicata e capillare sul territorio italiano, con delegati per ogni regione e dei sotto-delegati per ogni provincia. Ha lo scopo di unire tutte le realtà esistenti sul territorio (scuole, grossisti, associazioni, imprese del settore pasticceria, gelateria, cioccolateria, panificazione), per rafforzarne la collaborazione ed ottenere la crescita di tutto il settore e dei prodotti Made in Italy. FIPGC organizza in tutta Italia eventi, fiere, corsi di formazione di alto livello, preparazione One-to-One o di squadra per gareggiare nei concorsi a livello nazionale e internazionale. Dal 2015 organizza i Campionati Italiani e i Campionati Mondiali di Pasticceria e Cake Design. Nel 2017 nascono anche i Campionati Nazionali di Pasticceria Alberghieri d'Italia: promossi insieme al MIUR, Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca, è il primo campionato Juniores di pasticceria dedicato agli istituti alberghieri, che dà modo ai giovani che vogliono intraprendere la professione di confrontarsi con i grandi maestri d'Italia. FIPGC è un soggetto che ha acquisito in questi ultimi anni una grande importanza a livello istituzionale. Un ruolo suggellato dai protocolli d'intesa con il Ministero degli Esteri, con lo scopo di sostenere il made in Italy e delle eccellenze italiane nel mondo e con il MIUR (Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca) per rafforzare il rapporto tra scuola e mondo del lavoro. Horecanews.it informa ogni giorno i propri lettori su notizie, indagini e ricerche legate alla ristorazione, piatti tipici, ingredienti, ricette, consigli e iniziative degli chef e barman, eventi Horeca e Foodservice, con il coinvolgimento e la collaborazione delle aziende e dei protagonisti che fanno parte dei settori pasticceria, gelateria, pizzeria, caffè, ospitalità, food e beverage, mixology e cocktail, food delivery, offerte di lavoro, marketing, premi e riconoscimenti, distribuzione Horeca, Catering, retail e tanto altro!

a cura di AlMaPress

Campionati Nazionale di Panificazione FIPGC: ecco chi ha vinto





a cura di AlMaPress

Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

Il miglior pane d'Italia? E' tradizionale e viene dalla Calabria

24/02/2025, 07:42 23 febbraio 2025. Si è appena concluso al Tirreno CT di Marina di Carrara il Campionato Italiano della Panificazione, organizzato dalla Federazione Internazionale di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria (FIPGC). Trenta maestri panificatori, provenienti da ogni regione d'Italia, si sono sfidati in quattro categorie: pane tradizionale, pane innovativo, dolce da forno e pane artistico. A trionfare nella categoria pane tradizionale, quella riservata ai prodotti realizzati esclusivamente con lievito madre e farina, è stato Antonio Milordo, chef panificatore di Acri, Cosenza (CS). Per "pane tradizionale" si intende un prodotto fatto esclusivamente con lievito madre e farine di grano tenero tipo 0, 00, 1 o integrale, semola di grano duro, senza l'aggiunta di altri ingredienti. Il suo prodotto, presentato alla giuria, si è distinto per una struttura e un'alveolatura impeccabili. Il bilanciamento perfetto degli ingredienti e una lavorazione esperta hanno conquistato i giudici, permettendo a Milordo di salire sul gradino più alto del podio. Dalla Campania l'oro assoluto per il miglior Pane Innovativo. Vince la medaglia d'oro la panificatrice di Torre del Greco (NA), Rosa Raiola, che ha creato un pane lievitato ad hoc, arricchito con fritto di pesce. "Questa edizione ha avuto una grandissima partecipazione e numeri mai registrati prima. Afferma Matteo Cutolo, Presidente FIPGC. Ogni concorrente ha saputo dimostrare una straordinaria passione, una profonda cultura e una grande attenzione al dettaglio. Questo campionato nazionale di panificazione ha messo in evidenza l'importanza dell'arte bianca, che rappresenta una parte fondamentale della nostra tradizione gastronomica italiana. È un'arte che va preservata e celebrata, non solo per il suo valore storico, ma anche per il suo ruolo nella nostra identità culinaria. E noi come Federazione faremo sempre meglio per portare in alto la bandiera del made in Italy". Dall'Abruzzo il Miglior Dolce da Forno con Massimiliano di Gennaro, di Tortoreto lido, Teramo (TE). Il premio all'originalità con la categoria Pane Artistico va a Maria Grazia Frau, di Siniscola, Nuoro (NU). Maria Grazia ha realizzato il pane pintau, il pane delle feste, minuziosamente decorato con colombe e ramoscelli che richiamano la Pasqua. A decretare i vincitori un team di eccellenze del settore: - Fabio Albanesi, Chef della Panificazione e Responsabile Internazionale Grandi Lievitati FIPGC - Salvatore Albanesi, Campione del Mondo 2022, categoria Pandoro - Giuseppe Bernabei, Maestro Italiano Panificatore e docente presso Art Academy - Fabio Bertoni, Maestro internazionale, medaglia d'oro in concorsi professionali e leader della Bertoni Family Company - Fabio Cascio - Campione Italiano di Pasticceria 2024 Sono stati valutati la qualità del prodotto, la difficoltà di esecuzione, le tecniche utilizzate, l'originalità, la cura dei dettagli e l'efficacia nella presentazione dei prodotti realizzati.



a cura di AlMaPress

Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

Tirreno Ct e Balnearia, il debutto . Partenza col botto per le due fiere

Il presidente Giani ha tagliato il nastro della kermesse a Carrarafiere. "Il turismo volano dell'economia" Le autorità al taglio del nastro della Tirreno Ct e Balnearia a Carrarafiere Ieri mattina a Carrarafiere sono state inaugurate Tirreno Ct e Balnearia, che proseguiranno fino a mercoledì dalle 9,30 alle 18,30. Al taglio del nastro c'erano il presidente della Regione Toscana Eugenio Giani, il presidente della Provincia, Gianni Lorenzetti, la sindaca Serena Arrighi, il sindaco di Massa Francesco Persiani, il viceprefetto Andrea Leo, l'onorevole Andrea Barabotti e Paolo Caldana presidente di Tirreno Trade, la società che organizza i due eventi. "Un evento che rappresenta un fiore all'occhiello del settore - ha detto Paolo Caldana -, un momento di incontro e confronto tra professionisti, domanda e offerta del turismo che rappresenta uno dei volani economici. Siamo soddisfatti per la risposta degli operatori che potranno incontrare i marchi più importanti". Programma di oggi: degustazione dei vini bianchi italiani top con l'Associazione maitre italiani ristoranti e alberghi. Alle 10 presentazione dei vini toscani con abbinamento gastronomico. Degustazioni del prosecco superiore di Valdobbiadene e Conegliano. Alle 9,30 l'Associazione italiana gelatieri propone le torte glassate di Daniele Fabbri Giannotti e i grandi lievitanti del campione del mondo Fabio Albanesi. Alle 13,30 il 'Premio Versilia' al miglior sorbetto al pistacchio. Alle 11 il concorso 'Un cocktail per l'estate' della Federazione barman, alle 12,30 degustazione di cocktail, alle 17 premiazione per il miglior cocktail e miglior barman della Toscana. Prosegue la degustazione della seconda categoria del concorso 'Miglior colomba italiana' della Federazione internazionale pasticceria, gelateria e cioccolateria. Fino a mercoledì dalle 10 alle 17,30 nello stand 'La cava' si potranno degustare i prodotti di oltre 20 cantine del territorio vitivinicolo italiano. In programma per oggi anche il pentathlon e triathlon della cucina. Alle 17 premiazione della miglior pizza di 'Pizzarte - eventi food'. Tutti i giorni dalle 12 il Ristorante dei 'Saperi sapori e conoscenze propone i piatti di chef regionali e dell'istituto Alberghiero Minuto. E poi il concorso di miglior caffè e gare di dolce e salato della Scuola Tessieri. Balnearia alle 10 nella sala Canova propone il convegno di Cna Balneari 'Spiagge: la riforma delle concessioni demaniali'. © Riproduzione riservata



 Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

La nocciola di Trilly il miglior gelato

E' Francesco Vangeli della gelateria Trilly di Carrara il vincitore del concorso gelatieri che si è svolto ieri pomeriggio nell'ambito... E' Francesco Vangeli della gelateria Trilly di Carrara il vincitore del concorso gelatieri che si è svolto ieri pomeriggio nell'ambito della Tirreno Ct e Balnearia, in corso a Carrarafiere fino a mercoledì. A lui è andato il 'Premio Carrara'. Secondo la giuria Vangeli ha fatto il miglior gelato al gusto nocciola classico. È stata una gara agguerrita e molto gustosa con i gelatieri impegnati nella realizzazione di un gelato capace di conquistare gli esigenti palati dei giurati. Il secondo posto se l'è aggiudicato Riccardo Ciaccio della gelateria 'Chloe' di Cecina, il terzo Ersilia Caboni dell'Isola del Gusto di Volterra, il quarto Andrea Burlando del Gran Sasso di Genova e il quinto un altro carrarese, Daniele Giannotti della gelateria Giannotti di Marina di Carrara. Stamani invece a partire dalle 9,30 partiranno i lavori del gusto in gara al concorso, con inizio alle 13,30 delle competizioni del concorso 'Premio Versilia'. I concorrenti gareggiano per il miglior sorbetto al gusto pistacchio classico. La giuria esaminerà i vari gusti e alle 17 sarà conferito il primo premio al miglio gusto di sorbetto al pistacchio classico. Anche quella di oggi si preannuncia come una gara all'insegna del gusto, che incoronerà il gelataio che saprà preparare il miglior sorbetto, e anche stavolta la giuria avrà il suo bel daffare. In alto la foto dei gelatieri © Riproduzione riservata



Il 30% della ristorazione italiana è condotta da donne, i giovani sempre più presenti al sud. A Tirreno C.T. le ultime novità del settore ...

Nasce la Confederazione Italiana Cuochi e Artigiani per l?enogastronomia La ristorazione in Italia vale 54 miliardi di euro e 1,4 milioni di impiegati nel settore Il 30% della ristorazione italiana è condotta da donne, i giovani sempre più presenti al sud. A Tirreno C.T. le ultime novità del settore con momenti di confronto tra professionisti e domanda La ristorazione, volano della filiera agroalimentare e del turismo per il Paese, conta oltre 331mila imprese, con un valore aggiunto di 54 miliardi di euro e 1,4 milioni di lavoratori occupati. È il dato dell'ultimo rapporto del settore di FIPE che emerge dai padiglioni di Carrarafiere dove fino al 26 febbraio Tirreno C.T. e Balnearia attireranno migliaia di professionisti del settore. Tra i dati in rilievo quello relativo all'imprenditoria femminile, realtà sempre più consolidata nel settore della ristorazione e dei pubblici esercizi: sono infatti 95.870 le imprese condotte da donne, pari al 28.9% sul totale delle imprese attive. In testa ci sono bar e caffè (33.1%), quindi le attività di fornitura di pasti preparati (27.1%) e ristoranti e attività di ristorazione mobile (26.2%). Tra le regioni, quelle che registrano la crescita più marcata in questo senso sono la Valle d'Aosta, con il 36.3% sul totale nazionale, il Friuli-Venezia Giulia (34.8%) e l'Umbria (33.4%). I numeri del settore. A dicembre 2023 erano 331.888 le imprese della ristorazione, in leggera contrazione rispetto all'anno precedente (-1,2%). Di queste, 132.004 sono bar, 195.471 ristoranti, take away, gelaterie e pasticcerie e 3.703 aziende che offrono servizi di banqueting e catering. La Lombardia si conferma la prima regione per presenza di imprese del settore con una quota sul totale pari al 14,6%, seguita da Lazio (10,6%) e Campania (10,3%). In Toscana le imprese sono 22.037 ovvero il 6,6% del totale nazionale, in calo del 1,2% rispetto all'anno precedente. Una Confederazione che mette insieme cuochi e artigiani del gusto. Proprio nel primo giorno di fiera, con la partenza dei campionati internazionali tra cuochi, il Pentathlon e il Triathlon, è stata presentata la Confederazione Italiana Cuochi e Artigiani per l'Enogastronomia (CICA-E), una realtà nata per unire e valorizzare cuochi, artigiani, imprenditori e professionisti del settore enogastronomico italiano. La missione è promuovere e preservare l'eccellenza culinaria e artigianale italiana, supportando i professionisti in ogni fase della loro carriera e creando sinergie tra diverse competenze per affrontare le sfide e le opportunità del futuro favorendo la formazione e lo sviluppo professionale dei giovani, sostenendo la crescita dei professionisti attivi nel settore, salvaguardando l'evoluzione storica della gastronomia tipica come tesoro indispensabile grazie alla memoria e all'esperienza professionale dei "Veterani". "Tra le nostre missioni c'è la valorizzazione delle eccellenze promuovendo concorsi, eventi e iniziative che celebrano la tradizione culinaria e artigianale italiana - spiega Fabio Tacchella, Coordinatore della neonata confederazione - crediamo fermamente che il successo del settore enogastronomico italiano, dipenda dalla capacità di collaborare ed innovare mantenendo vive le tradizioni che rendono la cucina italiana una delle più amate al mondo, La Confederazione rappresenta un punto di incontro per chi desidera contribuire attivamente alla crescita del settore, con iniziative mirate a promuovere competenze, innovazione e la cultura dell'eccellenza" Il Pentathlon e il Triathlon della cucina. La stessa Confederazione che ha dato vita per il terzo anno consecutivo alle due gare nelle quali si cimenteranno fino a mercoledì cuochi da tutto il mondo. In anteprima assoluta in Italia, il Pentathlon della cucina nasce per valorizzare le capacità professionali dei cuochi e dei commis di cucina nel lavoro di tutti i giorni. Ma che al tempo stesso vuole fare anche formazione tanto che fornisce in anticipo tutte le informazioni e il materiale necessario per allenarsi. Ideato dai professionisti del settore Fabio Tacchella, Giorgio Nardelli e dal patron di Tirreno C.T., Paolo Caldana, il Pentathlon prevede cinque prove, tra cui l'ultima nella quale gli sfidanti dovranno fare le spesa e acquistare almeno 5 ingredienti presso un droghiere messo a disposizione dall'organizzazione. Ogni ingrediente avrà un valore e il concorrente dovrà realizzare tre piatti per la giuria tecnica. Verrà valutato il tempo di realizzazione, la cura dell`impiattamento, il gusto e la pulizia della postazione. Per quanto riguarda il Triathlon, invece, è una gara che nasce su idea del Maestro siciliano Domenico Privitera per valorizzare le capacità professionali dei cuochi nel lavoro di tutti i giorni utilizzando la tecnica della cottura con il forno a microonde che deve prevalere nella preparazione della pietanza senza tradire la tradizione del gusto. In calendario lunedì la giornata dedicata agli Istituti Alberghieri, mentre gli chef internazionali si alterneranno nei giorni successivi fino alle finalissime di mercoledì 26 febbraio. Formazione e spettacolo a Tirreno C.T. In fiera presente anche la Scuola Tessieri con tante iniziative portate avanti dai più famosi professionisti del settore. La scuola per aspiranti cuochi avrà uno spazio dedicato animato da tanti momenti dimostrativi. Ampio spazio poi al mondo della pasticceria con la presenza sempre più forte della Federazione Italiana Pasticceria Gelateria Cioccolateria Comunicato stampa Tirreno CT 24/02/2025

Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

Tirreno Ct: Cna Massa Carrara, la Toscana per una visione del futuro, la nuova legge regionale

Scritto da Redazione Economia 24 Febbraio 2025 Visite: 36 "La Toscana per una visione del futuro - Nuovo Testo Unico del Turismo - L.R. 31 dicembre 2024 n°61" è il titolo dell' importante convegno organizzato da Cna Turismo e Commercio di Massa Carrara in collaborazione con Cna Toscana in programma mercoledì 26 febbraio dalle ore 14.30 presso la Sala P. Tacca del Complesso Fieristico I.M.M. in Marina di Carrara (Ingresso Via Maestri del Marmo) in occasione della rassegna fieristica Tirreno CT - Balnearia. Al convegno interviene l'Assessore all'Economia e al Turismo della Regione Toscana, Leonardo Marras. La nuova Legge regionale della Toscana, approvata lo scorso 31 Dicembre 2024, si è resa necessaria per stare al passo con la costante evoluzione del turismo: ed è in vigore dal 9 gennaio fra le novità principali della Legge la riforma del sistema di governance, l'inserimento di norme per la disciplina del sistema informativo, l'adeguamento ed attualizzazione delle strutture ricettive e delle agenzie di viaggio e turismo e l'inserimento di norme specifiche sulle locazioni turistiche. Tra le novità principali la creazione di 28 comunità per il turismo, che vanno a sostituire gli ambiti territoriali, per valorizzare i tratti distintivi di ciascun territorio. Per quanto riguarda la governance vengono razionalizzati e semplificati ruoli e funzioni amministrative degli attori istituzionali ed istituito l'Osservatorio regionale sul turismo. Oltre a quest'ultimo nasceranno la Consulta della Comunità del Turismo e la Consulta permanente. Relativamente alle strutture ricettive viene razionalizzata e semplificata tutta la disciplina. Alle locazioni turistiche viene dedicato un intero titolo, all'interno del quale, segnaliamo l'inserimento di un articolo che prevede la possibilità per i comuni a più alta densità turistica di individuare, di concerto con la Regione, zone o aree in cui definire criteri e limiti per lo svolgimento delle attività di locazione breve di immobili per finalità turistiche, nel rispetto dei principi di stretta necessità, proporzionalità e non discriminazione. Nel testo si trovano anche importanti precisazioni relativamente all'"Albergo diffuso" chiarendo che non fa parte, a dispetto del nome, delle strutture ricettive alberghiere e se ne descrivono con precisione le caratteristiche. Da segnalare anche una sezione interamente dedicata al turismo sostenibile, con particolare attenzione al cicloturismo che auspica e prevede una rete di strutture e servizi per garantire un'esperienza di qualità associata a questa tipologia di turismo.La legge, naturalmente, si occupa anche di professioni turistiche recependo la riforma nazionale avvenuta alla fine del 2023 e conformandone le disposizioni regionali. Associazioni ed operatori restano adesso in attesa dei regolamenti attuativi. Al convegno, moderato e coordinato da Gino Angelo Lattanzi Referente Relazioni Istituzionali Cna Massa Carrara, parteciperanno, oltre alle imprese del settore turismo e gli operatori turistici: Serena Arrighi (Sindaca del Comune di Carrara), Luca Tonini (Presidente Cna Toscana), Marco Misischia (Presidente Nazionale Cna Commercio e Turismo), Elisabetta Norfini (Presidente Cna Commercio e Turismo Toscana), Lorenzo Marchetti (Presidente Cna Commercio e Turismo Massa Carrara), Paola Lorenzini (Resp.le Cna Commercio e Turismo Toscana e gli ambiti turistici di costa e della Lunigiana), Giorgia Garau (Assessore al Turismo del Comune di Massa), Lara Benfatto (Assessore al Turismo del Comune di Carrara), Eleonora Petracci (Consigliere delegata al Turismo del Comune di Montignoso), Gianluigi Giannetti (Presidente dell'Unione dei Comuni della Lunigiana), Roberto Galassi (Referente Cna per la Lunigiana e Presidente del G.A.L.) e Pierangelo Caponi (Presidente Soc. Coop Sigeric - Servizi per il Turismo).

Tirreno Ct: Cna Massa Carrara, la Toscana per una visione del futuro, la nuova legge regionale



a cura di AlMaPress

Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

Massa Carrara

cronaca.massa@lanazione.it | Redazione Massa e Lunigiana: Via Bastione, 13 - 54100 Massa - Tel. 0585 883411
Redazione Carrara: Tel. 0585 71997 | spe.massa@speweb.it

Geo & Geo srl
bonifiche trasporti smaltimenti
www.geosmaltimenti.it

Massa

Meini in corsa per la Regione La candidata del Carroccio in visita sui luoghi della salute

A pagina **5**



Geo & Geo srl
bonifiche trasporti smaltimenti
www.geosmaltimenti.it

Sanità: accuse e rivendicazioni

A Carrara il consiglio ad hoc ha scatenato un tutti contro tutti per difendere i servizi locali e il Monoblocco A pagina **2**



TUTTI I PREMIATI DEL 'CORRILUNIGIANA'

LA FESTA DELLO SPORT

Baldini a pagina **4**

Le nostre inchieste

Tasse e cartelle esattoriali Focus su rate e scadenze

Pieraccini a pagina **7**



Licciana Nardi

Addio a Cella, storico tabaccaio del borgo

Carlotti a pagina **5**

SERVIZIO RIVENDITORI
PER SEGNALARE RITARDI E/O ESAURITI
051/6006039
Lunedì-Venerdì 9.00-13.00 / 14.00-17.00



Carrara

Tirreno Ct e Balnearia Gare nel vivo

Partenza con il botto per le due vetrine del turismo e dell'accoglienza

A pagina **3**

Geo & Geo srl
SPURGO POZZI NERI E FOSSE BIOLOGICHE
info@geosmaltimenti.it
Prenota ora il tuo sopralluogo
0187 599112
Pronto Intervento
335 8134513

Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

Le immagini della giornata





Tirreno Ct e Balnearia, il debutto
Partenza col botto per le due fiere

Il presidente Giani ha tagliato il nastro della kermesse a Carrarafiere. «Il turismo volano dell'economia»

CARRARA

Ieri mattina a Carrarafiere sono state inaugurate Tirreno Ct e Balnearia, che proseguiranno fino a mercoledì dalle 9,30 alle 18,30. Al taglio del nastro c'erano il presidente della Regione Toscana Eugenio Giani, il presidente della Provincia, Gianni Lorenzetti, la sindaca Serena Arrighi, il sindaco di Massa Francesco Persiani, il viceprefetto Andrea Leo, l'onorevole Andrea Barabotti e Paolo Caldana presidente di Tirreno Trade, la società che organizza i due eventi. «Un evento che rappresenta un fiore all'occhiello del settore - ha detto Paolo Caldana –, un momento di incontro e confronto tra professionisti, domanda e offerta del turismo che rappresenta uno dei volani economici. Siamo soddisfatti per la risposta degli operatori che potranno incontrare i marchi più importanti». Programma di oggi: degustazione dei vini bianchi italiani top con l'Associazione maitre italiani ristoranti e alberghi. Alle 10 presentazione dei vini toscani con abbinamento gastronomico. Degustazioni del prosecco superiore di Valdobbiadene e Conegliano. Alle 9,30 l'Associazione italiana gelatieri propone le torte glassate di Daniele Fabbri Giannotti e i grandi lievitanti del campione del mondo Fabio Albanesi. Alle 13,30 il 'Premio Versilia' al miglior sorbetto al pistacchio. Alle 11 il concorso 'Un cocktail per l'estate' della Federazione barman, alle 12,30 degustazione di cocktail, alle 17 premiazione per il miglior cocktail e miglior barman della Toscana.



Le autorità al taglio del nastro della Tirreno Ct e Balnearia a Carrarafiere

IL PROGRAMMA

Oggi dalle 9,30 una ricca serie di manifestazioni, gare, concorsi e convegni

Prosegue la degustazione della seconda categoria del concorso 'Miglior colomba italiana' della Federazione internazionale pasticceria, gelateria e cioccolateria. Fino a mercoledì dalle 10 alle 17,30 nello stand 'La cava' si potranno degustare i prodotti di oltre 20 cantine del territorio vitivinicolo italiano. In programma per oggi anche il pentathlon e triathlon della cucina. Alle 17 premiazione della miglior pizza di 'Pizzarte – eventi food'. Tutti i giorni dalle 12 il Ristorante dei 'Saperi sapori e conoscenze propone i piatti di chef regionali e dell'istituto Alberghiero Minuto. E poi il concorso di miglior caffè e gare di dolce e salato della Scuola Tessieri. Balnearia alle 10 nella sala Canova propone il convegno di Cna Balneari 'Spiagge: la riforma delle concessioni demaniali'.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

La kermesse

La nocciola di Trilly il miglior gelato

CARRARA

E' Francesco Vangeli della gelateria Trilly di Carrara il vincitore del concorso gelatieri che si è svolto ieri pomeriggio nell'ambito della Tirreno Ct e Balnearia, in corso a Carrarafiere fino a mercoledì. A lui è andato il 'Premio Carrara'. Secondo la giuria Vangeli ha fatto il miglior gelato al gusto nocciola classico. È stata una gara agguerrita e molto gustosa con i gelatieri impegnati nella realizzazione di un gelato capace di conquistare gli esigenti palati dei giurati. Il secondo posto se l'è aggiudicato Riccardo Ciaccio della gelateria 'Chloe' di Cecina, il terzo Ersilia Caboni dell'Isola del Gusto di Volterra, il quarto Andrea Burlando del Gran Sasso di Genova e il quinto un altro carrarese, Daniele Giannotti della gelateria Giannotti di Marina di Carrara. Stamani invece a partire dalle 9,30 partiranno i lavori del gusto in gara al concorso, con inizio alle 13,30 delle competizioni del concorso 'Premio Versilia'. I concorrenti gareggiano per il miglior sorbetto al gusto pistacchio classico. La giuria esaminerà i vari gusti e alle 17 sarà conferito il primo premio al miglio gusto di sorbetto al pistacchio classico. Anche quella di oggi si preannuncia come una gara all'insegna del gusto, che incoronerà il gelataio che saprà preparare il miglior sorbetto, e anche stavolta la giuria avrà il suo bel daffare.

In alto la foto dei gelatieri



I lavori sulla nave incagliata

Guang Rong, svuotate le casse piene di oli

MASSA

Altra giornata di lavoro ieri per l'intero pomeriggio a bordo della nave cargo Guang Rong, incagliata contro il pontile di Marina di Massa dallo scorso 28 gennaio. La giornata di ieri, seppure festiva, ha visto proseguire le procedure di svuotamento da parte della ditta Neri di Livorno dei componenti liquidi a bordo dell'imbarcazione. Se nei giorni scorsi l'attenzione del personale addetto ai lavori era stata rivolta soprattutto alle casse contenenti olio del motore, residui oleosi, lubrificanti, gasolio e vari tipi di combustibile, ieri invece sono stati aspirati circa 4 metri cubi di acque di sentina per evitare che prodotti nocivi e inquinanti potessero finire in mare e scongiurare così il rischio di una bomba ecologica che finora ha tenuto tutti con il fiato sospeso.

LOTTA CONTRO IL TEMPO

Si cerca di evitare che le sostanze nocive e inquinanti vengano disperse in mare

Sono inoltre iniziate le operazioni di svuotamento delle latte di plastica e alluminio presenti all'interno della sala macchine anch'esse contenenti sostanze che è meglio isolare e non far finire in mare. Le latte verranno poi stoccate all'interno di appositi contenitori big bag per verificare poi come procedere con lo smaltimento dei contenuti.

Nei prossimi giorni pertanto i tecnici della ditta, seguiti passo passo dalla supervisione della prefettura. Il prefetto Guido Aprea sulla questione ha aperto una cabina di regia dove è sempre presente il sindaco Francesco Persiani.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

Carrara

Redazione:
Galleria Michelangelo, 18/20 - MS
CAP 54100
Tel. 0585/41032
N. verde 800019036
carrara@iltirreno.it

ONORANZE FUNEBRI
SAN CECCARDO
Sale del Commiato proprie
Viale XX Settembre, 152 (loc. Stadio) - Carrara
Tel. 0585.72812 - Cell. 349.6306395
Servizio attivo H 24 - Pagamenti rateali

IL SALONE DEL GUSTO

Vini, dolci pasquali e pizza C'è la fiera delle degustazioni

Al CarraraFiere altri tre giorni con Tirreno Ct e Balnearia

Marina di Carrara Vini griffati, grappe e cocktail, colombe e dolci pasquali, pizza: se non si chiamasse Tirreno Ct potrebbe essere ribattezzata come la Fiera della Degustazione. Ha aperto ieri e riempirà di profumo di cibarie i padiglioni del CarraraFiere fino a mercoledì la grande esposizione dedicata a chi di mestiere accoglie ospiti e vacanzieri soprattutto solleticandone il gusto. C'è poi l'accoppiata consolidata: Tirreno Ct – che porta in scena cuochi e bartender, pasticceri e gelatieri, pizzaioli – corre in tandem con la fiera dedicata a cui lavora con ombrellone e sdraio, Balnearia.

I calici, il gelato, i cocktail

Oggi, domani e mercoledì nel padiglione D, a cura di Amira – l'Associazione maitre italiani, ristoranti e alberghi – si possono assaggiare vini dell'Italian Top Wine 2024 e degustare le migliori grappe. Si possono alzare i calici con le bollicine Docg del Territorio del Prosecco Superiore di Valdobbiadene e Conegliano. Con l'Associazione italiana gelatieri, padiglione D, dalle 13, 30, si apre il concorso Premio Versilia per il miglior sorbetto al pistacchio classico (premiazione alle 17) . Ieri sono stati premiati i bravissimi del gusto nocciola tra cui due carraresi: Francesco Vangeli della gelateria Trilly e Daniele Giannotti della gelateria Giannotti.

I barman al lavoro

La Federazione Italiana Barman dalle 12, 30 offre un aperitivo con assaggini mentre gli esperti si fronteggiano nel concorso Un cocktail per l'estate con premiazione alle 17 insieme al Miglior Bar della costa toscana.

Dolcezze e cantine

Nel padiglione D la Federazione internazionale pasticceria gelateria cioccolateria fa assaggiare colombe pasquali – le migliori verranno premiate – e pasticceri e artisti decoratori mettono in mostra le migliori prelibatezze pasquali. Alla corsia 27 del padiglione D – con la Ca.v.a – oggi domani e mercoledì, dalle 10 alle 17, 30 si possono apprezzare i vini di più di venti cantine del Belpaese. Oggi al centro della tavola ci sono i vini delle Cinque Terre (dalle 12) e i vini del Candia (dalle 15).

Mondo pizza e ristorante

Nel padiglione C oggi si possono sbizzarrire gli appassionati della pizza con assaggi – classica, gourmet, napoletana? – mentre l'occhio si diverte con esibizioni di abilità; alle 17 si premiano i migliori piazzaioli. Nel padiglione D, oggi, domani e mercoledì il Ristorante dei Saperi Sapori e Conoscenze sarà aperto al pubblico con i menù di chef toscani e dell'Istituto Alberghiero.

Gli imprenditori del mare si riuniscono nella platea dei convegni organizzati da Cna e Confartigianato







Nella foto in alto e sotto il taglio del nastro delle due fiere con il presidente della regione Toscana Eugenio Giani e un brindisi con bicchieri tricolori

La tazzina

Sca Italy, Specialty Coffee Association, nel padiglione D, manda in scena oggi il Coffee Triathlon, sfida di tre preparazioni con lo stesso caffè. Il vincitore otterrà un posto garantito per le selezioni ufficiali Sca Italy, propedeutiche alle finali italiane. Nel padiglione D è all'opera anche la Scuola Tessieri: dalle 10 ci si dedica alla pasticceria Danesea, alla linea Sciarada, al dolce e salato, alla ristorazione moderna, al cioccolato in pasticceria, a come trasformare la passione in professione con la Scuola Tessieri. Una menzione particolare merita il Pentathlon della cucina e triathlon – siamo nel padiglione C – gara che valorizza le capacità professionali dei cuochi e dei commis di cucina.

Nella foto qui sopra, i gelatieri premiati ieri che si sono impegnati nella sfida della preparazione del gusto nocciola

Mondo spiagge

E veniamo a Balnearia. Oggi alle 10 alla Sala Canova c'è il convegno "Spiagge: la riforma delle concessioni demaniali" di Cna Balneari; si parla dei provvedimenti del Dl Salva-Infrazioni e delle richieste di Cna; intervengono: Cristiano Tomei, coordinatore Cna Balneari; i deputati: Debora Bergamini, Elisa Montemagni, Marco Simiani; Riccardo Zucconi; l'avvocato Alessandro Del Dotto; il commercialista Matteo Marco Pulga; e Sabina Cardinali, presidente Cna Balneari. Alle 14 alla Sala Canova Confartigianato Imprese Demaniali presenta l'incontro Il futuro della filiera balneare italiana nel nuovo modello di mercato; intervengono: Andrea Fidanzi, presidente di Confartigianato Imprese Demaniali Toscana; Mario Lattanzi, assessore al demanio del comune di Carrara; Gianni Anselmi, consigliere regionale Toscana; Mauro Vanni, presidente nazionale Confartigianato Imprese Demaniali; Marco Scajola, assessore demanio della regione Liguria e coordinatore del tavolo in materia della Conferenza Regioni e province autonome; Daniele Salvetti, vicepresidente vicario Anci e sindaco di Ancona; gli avvocati Cristina Pozzi e Lucio Lacerenza; modera Alex Giulio, caporedattore Mondobalneare.

Il successo

di **David De Filippi**

Francesco Gabbani nel salotto di Mara Venier Parla di Giulia e dell'indimenticabile nonno Se'

Più di mille al suo firmacopie al Teatro Animosi: omaggio dallo scrittore Nicola Codega



Francesco Gabbani Cantautore carrarese

Carrara Foto e video hanno popolato una valanga di profili social di concittadini carraresi che hanno ripreso Francesco Gabbani durante il suo firmacopie al Ridotto del Teatro degli Animosi. Un sabato pomeriggio veramente straordinario.

I numeri del successo

Sono state circa 400 le copie vendute del suo nuovo album Dalla tua parte – edito da Bmg – che contiene anche il brano Viva la vita, con cui il musicista ha partecipato all'ultimo festival di Sanremo. Nel pezzo compare anche la firma di un altro concittadino, quel Claudio Gabelloni che oggi è insegnante nella scuola Musicantiere del maestro Alessandro Di Dio Masa.

L'avvio

Il pomeriggio di sabato è iniziato in modo molto "rock", con il cantautore carrarese Francesco Gabbani che ha incitato la folla nella piazza del teatro dalla balaustra del primo piano. Poi ha salutato i "vip" istituzionali e ha dato il via al firmacopie. È durato cinque ore consecutive, fino alle 19. 42, ovvero l'ora dell'ultimo Cd autografato.

Gli omaggi

Un originalissimo siparietto a due è stato quello tra Gabbani e lo scrittore Nicola Codega che gli ha portato in dono la maglietta della nuova edizione della Carrozzabile, in programma in primavera. E sono stati bravi Mondadori Carrara, Sm Comunicazione e le maschere del teatro, che hanno gestito oltre mille persone Della Piazza di Gabbani.



Francesco Gabbani a Domenica In con Mara Venier Sullo sfondo la foto con la sua Giulia

Ospite

Tempo di concludere l'appuntamento e Gabbani si è infilato in auto, pronto a partire per Roma, dove nella giornata di ieri è stato ospite da Mara Venier a Domenica In. Lì ha parlato anche della sua vita privata, mostrando alcune foto assieme alla compagna Giulia Settembrini e ricordando con grande affetto il nonno Sergio Santini.

Il nonno disse...

Oggi nonno Sé non c'è più, ma rimane storica una sua frase: nel 2017 vede il nipote in tv mentre canta la hit Occidentali's Karma – a Sanremo – vestito con un maglione arancione. *E p'rché i's'è mis"l gulfin?*, chiede alla figlia Riccarda (mamma di Francesco), aspettandosi di vederlo in smoking. Oggi Francesco di strada ne ha fatta tanta e ha raccontato che dietro le quinte del festival, prima di salire sul palco, rivolge sempre un pensiero al nonno che per lui rappresenta una presenza ancora molto forte. La carrellata di immagini mandate in onda da Domenica In hanno commosso l'artista, che ha poi salutato il pubblico con l'esibizione del brano sanremese, congedandosi tra applausi e abbracci.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

La coppa italia di gelateria 2025: sfide, eventi e eccellenze artigianali in prima linea

La Coppa Italia di Gelateria 2025, organizzata dall'Associazione Italiana Gelatieri, celebra il gelato artigianale con sfide regionali culminanti a Roma durante l'Excellence Food Innovation. byElisabetta Cina 22 Febbraio 2025 La coppa italia di gelateria 2025: sfide, eventi e eccellenze artigianali in prima linea - Gaeta.it Il mondo del gelato italiano si prepara a vivere un'edizione straordinaria della Coppa Italia di Gelateria, organizzata dall'Associazione Italiana Gelatieri. Da febbraio a novembre 2025, i maestri gelatieri si sfideranno in diverse tappe che toccheranno varie regioni del Bel Paese, culminando in una finale che si svolgerà a Roma, durante la rinomata manifestazione 'Excellence Food Innovation'. Questo evento non solo celebra l'arte della gelateria, ma promuove anche l'importanza del gelato artigianale come ambasciatore della cultura gastronomica italiana. Le prime sfide: carnevale di putignano e toscana La competizione avrà inizio il 23 febbraio 2025 con il 'Carnevale di Putignano', un evento dal titolo suggestivo: Fantasia di Mandorla. I gelatieri si sfideranno per presentare gusti innovativi e legati alla tradizione. Solo due giorni dopo, la competizione si sposterà in Toscana, dove tre eventi segnaleranno un assalto di sapori. Il 23 febbraio, a Carrara, si gareggerà con il classico gusto nocciola, mentre il 24 la Versilia ospiterà una sfida dedicata al sorbetto al pistacchio. Infine, il 25 sarà la volta del 'Premio Tirreno Ct' che vedrà i concorrenti sfidarsi al gusto noce. I vincitori di queste competizioni avranno il privilegio di accedere alle fasi finali della Coppa Italia, che si terranno a Roma. Non si tratta solo di una serie di gare, ma di un'importante occasione di promozione delle specialità del gelato regionale. I gelatieri, infatti, non si limitano a competere, ma anche a condividere e mostrare il loro talento e la loro creatività, attirando l'attenzione sui prodotti locali. Il piemonte in scena: la mole d'oro e gli eventi collaterali Dopo le tappe pugliesi e toscane, il Piemonte avrà il suo momento di gloria il 27 febbraio, quando a Torino si svolgerà la terza edizione del 'Concorso Mole d'Oro', dedicato ai gusti di cioccolato e gianduia. Questo evento servirà non solo come palcoscenico per i gelatieri, ma anche come un'importante opportunità per promuovere l'eccellenza gastronomica piemontese. A Torino, il concorso sarà affiancato da eventi paralleli che offriranno ai visitatori un'esperienza culinaria completa. Tra le varie attività ci sarà una dimostrazione dedicata al 'Fondente chetogenico', guidata da Federico Molinari e Leonardo La Porta, ambasciatori del gelato artigianale. Inoltre, i visitatori potranno degustare i gelati in gara al Concorso Mole D'Oro, all'interno del prestigioso evento 'CioccolaTò 2025', una kermesse che celebra le tradizioni del cioccolato e della pasticceria. La manifestazione torinese non si limita all'aspetto competitivo, promuovendo anche un dibattito sul ruolo del gelato italiano come brand ambassador per il turismo esperienziale. Partecipanti di rilievo, come il presidente di Confesercenti Torino Giancarlo Banchieri e il segretario generale dell'Associazione Italiana Gelatieri Claudio Pica, discuteranno delle potenzialità del gelato artigianale nel promuovere le bellezze del territorio e le esperienze culinarie. La finale: un grande salotto del gelato a roma L'epilogo di questa serie di sfide si svolgerà a Roma, dove si raduneranno i migliori gelatieri per contendersi il titolo nell'attesa finale della Coppa Italia di Gelateria. L'evento avrà luogo all'interno di 'Excellence Food Innovation', un'occasione imperdibile per celebrare l'arte della gelateria e la biodiversità dei gusti. La finale non sarà solo una competizione, ma un vero e proprio festival di sapori, dove i partecipanti condivideranno esperienze e know-how. Il primo classificato della Coppa Italia non solo riceverà il giusto riconoscimento per il suo talento, ma garantirà anche un posto per la competizione Gelatiere dell'Anno, che si terrà al Sigep di Rimini nel 2026. Questo dimostra quanto il sistema di competizioni sia fondamentale per l'industria dei gelatieri, incentivando l'eccellenza e il miglioramento continuo presso un settore in forte espansione e visibilità. Attraverso queste iniziative e una rete di eventi collaterali, la Coppa Italia di Gelateria si propone di essere un punto di riferimento per il gelato artigianale, unendo tradizione e innovazione in un mix perfetto che celebra l'italianità e la creatività dei gelatieri.

a.maurilli@almapress.net 234 Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

Carrara, Metro Italia torna in fiera a Tirreno CT

di Redazione - 22 Febbraio 2025 - 21:30 CARRARA- Dal 23 al 26 febbraio, METRO Italia invita a visitare il Padiglione B - Corsia 19/20 presso la Fiera Tirreno CT, dove presenterà la propria offerta di prodotti a marchio e servizi per la ristorazione: due aree esclusive dedicate a show cooking e dimostrazioni live per accompagnare i visitatori in un viaggio culinario attraverso i diversi momenti della giornata, dalla colazione alla cena, con un'attenzione particolare alle nuove tendenze gastronomiche e alla valorizzazione dei prodotti del territorio italiano. METRO Italia - partner d'eccellenza per il mondo Horeca e da sempre a supporto dei professionisti della ristorazione italiana - ha scelto quindi la 45esima edizione di 'Tirreno CT' per tornare a partecipare agli eventi di settore. 'Tirreno CT' è la manifestazione di riferimento per il settore dell'ospitalità nel Centro Italia. 'La Toscana è una regione di grande potenziale per METRO Italia, che è qui presente con quattro punti vendita a Firenze, Sesto Fiorentino, Lucca e Pisa. La scelta di partecipare a Tirreno CT è in linea con la volontà di essere ancora più vicini alle esigenze dei clienti del territorio toscano e di crescere su questo mercato. Per questo proprio in Toscana, a Pontedera, inaugureremo nei prossimi mesi la terza piattaforma logistica. Una struttura di circa novemila metri quadrati da cui partiranno tutte le consegne destinate ai clienti toscani', ha dichiarato Guido Cassago, Head of Regional Sales Toscana. Presso lo stand (Padiglione B - Corsia 19/20), METRO presenterà la propria offerta di prodotti a marchio e servizi per la ristorazione, confermando la volontà di essere il punto di riferimento per i professionisti dell'Horeca. 'Siamo molto contenti di tornare a prendere parte ad una fiera di settore e farlo qui a Tirreno CT è stata una scelta naturale, vista l'importanza dell'evento per i professionisti del settore del Centro Italia', ha aggiunto Simona Bianco, Head of Marketing di METRO Italia. 'Metteremo in mostra la nostra offerta multicanale, che ai Cash&Carry affianca il canale d'acquisto online e le consegne dirette presso le attività di ristorazione. Presenteremo il nostro vasto assortimento adatto a ogni tipologia di attività Horeca, i servizi digitali che supportano i professionisti nella gestione delle loro attività, le METRO Academy attraverso le quali accompagniamo i nostri clienti nell'interpretazione dei nuovi trend del settore.' Presso lo stand METRO saranno presenti anche due aree esclusive dedicate a show cooking e dimostrazioni live per scoprire l'eccellenza dell'offerta di prodotti a marchio sviluppata dall'insegna. METRO Academy accompagnerà i visitatori in un viaggio culinario attraverso i diversi momenti della giornata, dalla colazione alla cena, con un'attenzione particolare alle nuove tendenze gastronomiche e alla valorizzazione dei prodotti del territorio italiano. Accanto a quest'area ci sarà una postazione esclusiva per il Bar Show, realizzata in collaborazione con Diageo, leader globale nel settore delle bevande alcoliche premium. Nell'area si alterneranno famosi bartender che racconteranno le nuove tendenze dall'aperitivo alle proposte zero alcol, fino agli abbinamenti esclusivi tra food & beverage, curati dagli chef di METRO Academy. Grazie a queste iniziative METRO Italia conferma il proprio impegno a supportare il settore Horeca con un'offerta sempre più completa, integrando prodotti di qualità, servizi digitali innovativi e momenti di formazione per i professionisti della ristorazione. In aggiunta, METRO Italia, partner di Michelin per l'ottavo anno consecutivo, consegnerà le ambite Targhe ufficiali Guida MICHELIN 2025 ai ristoratori in Toscana in occasione di un esclusivo evento che si terrà martedì 25 febbraio alle h19 presso BARLUME (Viale Amerigo Vespucci 4, Marina Di Carrara),



a cura di AlMaPress

Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

Gelato, le nuove tappe della Coppa Italia per la grande sfida

22/02/2025 14:00 Redazione Agenfood EVENTI FIERE E MANIFESTAZIONI, NL Stampa ? PDF (in inglese) ? eBook ? (Agen Food) - Roma, 22 feb. - Proseguono le tappe della Coppa Italia di Gelateria organizzata dall'Associazione Italiana Gelatieri, già in pista in giro per l'Italia per l'edizione 2025, finale che si terrà a novembre all'interno dell'evento 'Excellence Food Innovation'. Lo starter delle sfide partirà il 23 febbraio con il terzo concorso 'Il Carnevale di Putignano' dal titolo Fantasia di Mandorla. A seguire l'Aig sbarcherà in Toscana con tre sfide importanti: il 23 febbraio a Cararra a colpi di gusto nocciola, il 24 in Versilia con il sorbetto al pistacchio e il 25 con il 'Premio Tirreno Ct' al gusto noce. I vincitori parteciperanno alle fasi finali della Coppa Italia di Gelateria che si svolgeranno a Roma durante l'evento 'Excellence 2025'. E ancora, dopo le tappe in terra di Puglia e Toscana i gelatieri italiani sarà il turno del Piemonte dove il 27 febbraio a Torino si svolgerà la terza edizione del 'Concorso Mole d'Oro' al gusto cioccolato e/o gianduia. A qualificarsi per le finali di Coppa Italia sarà il primo classificato che otterrà anche un posto nella competizione Gelatiere dell'Anno che si svolgerà al Sigep di Rimini nel 2026. A Torino, oltre al concorso ci saranno una serie di eventi per promuovere le eccellenze del territorio insieme al gelato artigianale come l demo 'Il Fondente chetogenico' a cura degli Ambasciatori del Gelato Federico Molinari e Leonardo La Porta; la degustazione dei gelati al gusto cioccolato e gianduia in gara al Concorso la Mole D'Oro in occasione dell'evento 'CioccolaTò 2025' prestigiosa kermesse dedicata agli artigiani del cioccolato e della pasticceria. Infine, il dibattito 'Il gelato Italiano come Brand Ambassador del Turismo Esperienziale' con la partecipazione del presidente di Confesercenti Torino Giancarlo Banchieri, del segretario generale dell'Associazione Italiana Gelatieri Claudio Pica, del presidente del Comitato Gelatieri Piemonte Leonardo La Porta e degli Ambasciatori del Gelato Italiano nel Mondo.

Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

Il Presidente della Regione Toscana Giani all'inaugurazione di Tirreno C.T e Balnearia

Autore: Redazione Gazzetta della Spezia 0 dimensione font riduci dimensione font aumenta la dimensione del font Stampa Email Dal 23 al 26 febbraio a CarraraFiere gli eventi dedicati ai professionisti dell'ospitalità italiana. Economia Lunigiana Pubblicato il: 22-02-2025 Tirreno CT e Balnearia, i due eventi dedicati all'universo dell'ospitalità italiana, ritornano a CarraraFiere per il consueto appuntamento annuale. Il tradizionale taglio del nastro tricolore avverrà alla presenza di Eugenio Giani, Presidente della Giunta Regionale della Toscana, con la partecipazione di numerosi rappresentanti delle Istituzioni e della politica. Nei quattro giorni di apertura sono attesi oltre 60.000 visitatori, che fino dal primo giorno troveranno un sostanzioso programma di eventi professionali per i diversi settori coinvolti, dalla ristorazione alla caffetteria, dalla pizza alla gelateria, iniziative realizzate anche con la partecipazione delle Associazioni di Categoria. La manifestazione sarà aperta tutti i giorni dalle 9,30 alle 18,30 tranne mercoledì, quando chiuderà alle ore 17,00. Questo il programma di domenica 23 per Tirreno CT e Balnearia Ore 11,30 Inaugurazione della 45esima edizione di Tirreno CT e 26esima di Balnearia. A.M.I.R.A. Associazione Maitres Italiani Ristoranti Alberghi - Pad.D / Corsia 29-30 - ore 10.00 - 16.30: Maitres della sez. Toscana Mare con piatti alla Lampada. La gara prevede la preparazione alla lampada e la presentazione di un Piatto con abbinamento cibo-vino. Degustazione delle bollicine del Territorio della Franciacorta. ASSOCIAZIONE ITALIANA GELATIERI - Pad.C / Corsia 25 - ore 9.30: Inizio dei lavori per la realizzazione del gusto in gara al concorso - ore 10.00-12.00: Seminario sulla Sostenibilità Economica delle Gelaterie a cura di Giacomo Tonelli Master School presso lo stand - ore 13.30: Concorso "Premio Carrara" - Miglior gelato al gusto Nocciola Classico. La giuria esaminerà i vari gusti e verrà conferito il primo premio al miglio gusto di gelato, presso lo stand. Ore 17.00: Premiazione Concorso "Premio Carrara" - Miglior gelato al gusto Nocciola Classico. I primi 10 classificati avranno accesso alla fase finale della Tappa Tirreno CT che si terrà Martedì 25 Febbraio. F.I.B. Federazione Italiana Barman -ore 12.00: APERITIVO DI BENVENUTO. Ore 13.00: Degustazione di Drink con abbinamento Food - ore 15.00: Corso Barman Gratuito, per tutti coloro che si vogliono avvicinare alla pro 4000 fessione. Durante la giornata uno ogni ora. FEDERAZIONE INTERNAZIONALE PASTICCERIA GELATERIA CIOCCOLATERIA. Forum della Cioccolateria, Pasticceria e Panificazione. Concorso Miglior Colomba d'Italia 2025: 2 categorie, Colomba Classica e Colomba Innovativa. In contemporanea, nell'area adiacente saranno esposte le creazioni del 4° Campionato Italiano di Chef della Panificazione. Questi ultimi si daranno battaglia nelle categorie: pane tradizionale, pane innovativo, dolce da forno. Premiazione del Campionato Italiano Panificatori. KING OF THE ICE - SCULTURE DI GHIACCIO - Pad. C / Corsia 22 Tutti i giorni: l'arte della scultura di ghiaccio. Durante tutta la giornata esibizioni dal vivo di sculture artistiche su ghiaccio PIZZARTE - EVENTI FOOD - DegusTANTO: Degustazione continuativa pizza tradizionale -aster lass: "pizza napoletana con forno elettrico" a cura di Vincenzo Carpentieri - Master Class: "focaccia iorentina" a cura di Angelo Petrone. RISTORANTE DEI SAPERI SAPORI E CONOSCENZE - Tutti i giorni dalle ore 1200 il Ristorante dei Saperi Sapori e Conoscenze sarà aperto al pubblico con i menù proposti da importanti chef regionali oltre che dall'Istituto Alberghiero di Massa. SCA ITALY - SPECIALTY COFFEE ASSOCIATION - Pad. D / Corsie 29-30 - Sessioni dedicate ai protagonisti del settore, con la partecipazione di SCA Italy, aziende e torrefazioni. Tra i temi affrontati: macchine e tecnologie di strazione, pulizia e manutenzione per garantire qualità e costanza, caffè e metodi di estrazione: tecniche e innovazioni. SCUOLA TESSIERI - Pad.D / Corsie 29-30 ore 10.00 - 10.30: Coperture con Karitè - Noalya - ore 10.50 - 11.20: Il mondo ROBO - ore 11.40 - 12.10: Trasforma la tua passione in professione con Scuola Tessieri - ore 12.30 - 13.00: I formaggi di Carozzi - ore 14.00 - 14.30: I salumi di Opus Nera - ore 14.50 - 15.20: Eccellenza dei vegetali con di Tria - ore 15.40 - 16.10: Mulino Merano. Tirreno C.T. e Balnearia sono organizzate da TirrenoTrade Srl con la collaborazione di enti regionali, provinciali e associazioni di categoria. Per informazioni sulla fiera e per poter partecipare come espositori o visitatori www.tirrenoct.it Carrara (Ms), 22 febbraio 2025 C.s. 03

Il Presidente della Regione Toscana Giani all'inaugurazione di Tirreno C.T e Balnearia



a cura di AlMaPress

Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

Massa Carrara

cronaca.massa@lanazione.it | Redazione Massa e Lunigiana: Via Bastione, 13 - 54100 Massa - Tel. 0585 883411
Redazione Carrara: Tel. 0585 71997 | spe.massa@speweb.it



Carrara

Al via Tirreno Ct e Balnearia Attese oltre 60mila presenze Giani al taglio del nastro

A pagina **2**





«Lavoratori con contratti di serie B»

Fivizzano, Mastorci (Cisl): «Dipendenti della Don Gnocchi non ancora equiparati ai colleghi della costa» **Carlotti** a pagina **16**

L'erosione della spiaggia

La riprofilatura? Un raggio di sole e nulla più

Ci risiamo. Dopo infinite polemiche sul possibile ampliamento del porto, sull'erosione della spiaggia e sul turismo legato al mare si torna allo stato delle cose, alla (dura) realtà. La Regione ha stanziato i fondi per la riprofilatura della costa che riguarda anche Marina di Massa. Soldi (pochi) che serviranno a risistemare i punti più drammatici del litorale massese secondo le indicazioni del Comune. Una manciata di sabbia che servirà forse a salvare la prossima stagione ma che alle prime mareggiate sarà inghiottita dal mare. E' successo praticamente ogni anno da diverso tempo a questa parte.

Luca Cecconi

segue a pagina **3**

PRESO D'ASSALTO IL TEATRO ANIMOSI PER SALUTARLO «FELICE PER L'AFFETTO CHE NON SVANISCE NEL TEMPO»



CARRARA: IN CENTINAIA PER IL FIRMACOPIE DEL CANTANTE

BAGNO DI FOLLA PER GABBANI

Poggi a pagina **14**

Aulla

«Il mio cane morto avvelenato» La denuncia e l'allarme

Leoncini a pagina **17**

MONTIGNOSO

Cinquale orfano di una banca Rabbia dei residenti

A pagina **4**

Carrara

L'ultimo saluto all'imprenditore del marmo Giorgio Bedini

Poggi a pagina **11**

SERVIZIO RIVENDITORI
PER SEGNALARE RITARDI E/O ESAURITI
051/6006039
Lunedì-Venerdì 9.00-13.00 / 14.00-17.00



Carrara

Al festival Con-Vivere si parlerà di pluralità

Frediani a pagina **13**



Massa Carrara

Maxi raccolta di farmaci Donate 2155 confezioni

A pagina **5**



Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

RIFLETTORI SUL LITORALE
La kermesse a Carrarafiere

Tirreno Ct, si alza il sipario
Stamani taglio del nastro con il presidente Giani Subito raffica di eventi

Tornano le sfide tra cuochi e i concorsi internazionali di pasticceria
Attesi 60mila visitatori e 500 espositori in rappresentanza di quasi 1000 marchi


L'inaugurazione della fiera dello scorso anno sempre con il presidente Eugenio Giani


Un'immagine della Tirreno Ct giunta alla 45ª edizione. Balnearia è invece alla 26ª

MARINA DI CARRARA

Stamani, alle 11.30, a Carrarafiere, il presidente della Regione, Eugenio Giani, taglierà il nastro di Tirreno Ct e Balnearia, le due manifestazioni molto attese e partecipate della Tirreno Tride Srl giunte rispettivamente alla 45ª e 26ª edizione. I due saloni proseguiranno fino a mercoledì e saranno aperte al pubblico dalle ore 9.30 alle 18,30. Attesi oltre 60mila visitatori per questa quattro giorni interamente dedicata ai settori dell'accoglienza e dell'ospitalità.

Il programma di oggi prevede dalle 10 alle 16,30 la gara di 'Lampada' dell'associazione Maitres italiani ristoranti alberghi della sezione Toscana Mare, con abbinamento delle bollicine della Franciacorta. Dalle 10 alle 12 l'associazione gelatieri italiani propone il seminario sulla sostenibilità economica delle gelaterie di Giacomo Tonelli, e alle 13,30 spazio al 'Premio Carrara'. Miglior gelato al gusto nocciola classico'. Alle 12 ci sarà l'aperitivo di benvenuto della Federazione italiana barman, e alle 12 la degustazione di drink con abbinamento food, mentre a partire dalle 15 si svolgerà il corso gratuito per aspiranti barman.

Presente anche la Federazione internazionale pasticceria gelateria cioccolateria con un forum su 'Cioccolateria, pasticceria e panificazione' e con il concorso 'Miglior colomba d'Italia'. In contemporanea nell'area adiacente saranno esposte le creazioni del quarto Campionato italiano di chef della panificazione. In programma anche la premiazione del Campionato italiano panificatori, e l'esposizione di sculture di ghiaccio. Non poteva mancare 'Degustanto', assaggi continuativi di pizza tradizionale napoletana con forno elettrico a cura di Vincenzo Carpentieri. E poi il master class focaccia fiorentina con Angelo Petrone.

Da oggi e fino a mercoledì alle 12 sarà operativo il ristorante dei 'Saperi Sapori e Conoscenze' con menù proposti da importanti chef regionali e dall'istituto Alberghiero 'Minuto' di Massa. 'Sca italy-specialty coffee association', invece, proporrà ogni giorno sessioni dedicate ai protagonisti del settore assieme a 'Sca Italy', aziende e torrefazioni. Tra i temi affrontati ci saranno quello delle macchine e delle tecnologie di estrazione, pulizia e manutenzione per garantire qualità e costanza, caffè e metodi di estrazione.

Questi gli altri appuntamenti della giornata: scuola Tessieri dalle 10 alle10,30 le coperture con Karitè (Noalya), dalle 10,50 alle11,20 'Il mondo Robo, dalle 11,40 alle 12,10 'Trasforma la tua passione in professione con scuola Tessieri', dalle 12,30 alle 13 'I formaggi di Carozzi', dalle 14 alle 14,30 'I salumi di Opus Nera', dalle 14,50 alle 15, 20 'Eccellenza dei vegetali con di Tria', e dalle 15,40 alle 16,10 'Mulino Merano'.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Salvataggio sulle spiagge

CONFERENZA SULLE NOVITÀ



Giorgio Quintavalle
Presidente della Federazione nuoto

Il servizio di salvataggio sulle spiagge e la nuova normativa approdano alla fiera Balnearia a Carrara. Martedì, dalle 15 alle 17.30, infatti, si terrà una conferenza sul tema 'Il servizio di salvataggio sulle spiagge' alla luce delle recenti novità normative introdotte dal decreto ministeriale del 29 maggio 2024. L'iniziativa si terrà nell'ambito dell'Arena di Mondo Balneare. Parteciperanno: Giorgio Quintavalle, presidente della Federazione Italiana Nuoto, che parlerà sul tema: «Il salvamento della Fin»; Marco Bonifazi dell'università Siena, presidente della commissione medica della Fin, tratterà il tema «L'allenamento dell'assistente bagnanti»; Enzo Pranzini, università di Firenze-Gruppo nazionale ricerca ambiente costiero, affronterà «I pericoli creati dalle difese costiere sulle spiagge»; Gabriele Lami dell'ufficio demanio porto di Livorno, parlerà dell'«Attuale disciplina del demanio marittimo»; infine Dario Giorgio Pezzini (Federazione italiana nuoto-Osservatorio nazionale dell'annegamento) parlerà sul tema: «Una rivoluzione copernicana nel servizio di salvataggio sulle spiagge». Moderatore Alex Giuzio, redattore di 'Mondo Balneare'.

Scatta anche Balnearia tra Bolkestein, erosione e nuovi modelli di mercato

Numerosi i convegni con relatori d'eccellenza

MARINA DI CARRARA

Molto attesa anche l'edizione di Balnearia per i tanti problemi (Bolkestein, erosione della spiaggia) che riguardano il settore. Ma vediamo il nutrito programma con gli ospiti. Stamani, alle 10, la Cna Balneari organizza il convegno 'Spiagge: La riforma delle concessioni demaniali'. Confartigianato imprese demaniali per lunedì, alle 14, propone 'Il futuro della filiera balneare italiana nel nuovo modello di mercato'. Cna Massa Carrara-Toscana, mercoledì alle 14,30, organizza il convegno 'La Toscana per una visione del futuro'. Numerosi i relatori che si alterneranno. Per Cna balneari ci saranno Cristiano Tomei (coordinatore Cna balneari), gli onorevoli Deborah Bergamini, Elisa Montemagni, Marco Simiani , Riccardo Zucconi, Alessandro De Dotto (avvocato), Matteo Marco Pulga (commercialista) Sabina Cardinali presidente Cna balneari. Per Confartigianato Andrea Fidnzi (presidente demaniale toscana dell'associazione), l'assessore al bilancio Mario Lattanzi e il consigliere regionale Mario Anselmi. Mauro Vanni (presidente nazionale Confartigianato imprese demaniali), l'assessore al demanio marittimo della Liguria Marco Scajola, Daniele Silvetti (vicepresidente vicario Anci), Cristina Pozzi (docente di diritto comunitario dei trasporti), Lucio Lacerenza (esperto appalti pubblici), modera Alex Giuzio. Per Cna Gino Angelo Lattanzi (referente relazioni istituzionali Cna Massa Carrara), la sindaca Serena Arrighi, Luca Tonini (presidente Cna Toscana), Carlo Alberto Tongiani (presidente Cna Massa Carrara), Marco Misischia (presidente nazionale Cna commercio e turismo), Elisabetta Norfini (presidente Cna commercio e turismo Toscana), Lorenzo Marchetti presidente Cna commercio e turismo Massa Carrara, Paola Lorenzini (responsabile Cna commercio e turismo toscana). E inoltre Giorgia Garau assessore al turismo del Comune di Massa, Lara Benfatto assessore al turismo di Carrara Eleonora Petracci consigliere delegata al turismo di Montignoso. Per l'ambito turistico della Lunigiana presenti Gianluigi Giannetti (presidente dell'Unione dei Comuni della Lunigiana), Roberto Galassi (referente Cna Lunigiana), Pierangelo Caponi (presidente Sigeric). Presente anche, non ultimo, Leonardo Marras, assessore all'economia e al turismo della Regione Toscana.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

Truffa informatica Risarcimento da diciottomila euro

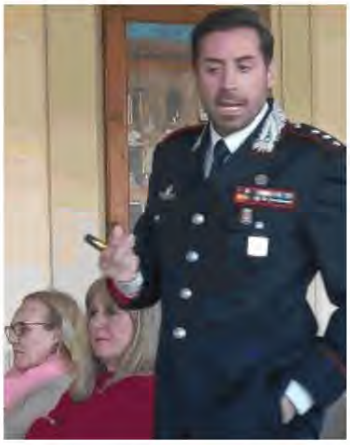
Confconsumatori: «Al nostro associato prosciugato il conto»

VIAREGGIO

Un altro caso di truffe è stato risolto, anche se purtroppo le vittime inconsapevoli sono tante. Un associato di Conconsumatori, viareggino, la scorsa estate si era rivolto alla nostra associazione e ai carabinieri dopo essere incappato in una truffa telefonica ed informatica che gli era costato un prosciugamento del conto corrente di oltre diciottomila euro, che teneva in un istituto di credito bancario locale. «La nostra associazione – ricorda Confconsumatori Toscana-provincia di Lucca – tramite gli avvocati Costanza Tommasi e Giorgio Paolini, si era subito attivata e dopo un percorso lungo ed insidioso ha ottenuto un importante successo nella difesa dei consumatori contro le frodi informatiche. Infatti, con la recentissima decisione dell'Arbitro Bancario Finanziario (Abf), emessa dal Collegio di Bologna, è stato riconosciuto il diritto al risarcimento di questo nostro iscritto, vittima di phishing, per un importo di oltre diciottomila euro, pari alla somma delle transazioni fraudolente da lui disconosciute».

Un grande risultato per la Confconsumatori – ricorda l'associazione – che rappresenta un importante precedente per la tutela dei consumatori contro le frodi informatiche, in quanto questa decisione ha dimostrato che gli intermediari finanziari non possono esimersi dalla responsabilità nella protezione dei dati e nella corretta applicazione delle misure di sicurezza, come richiesto dalla normativa vigente». Mentre continua l'attività di polizia giudiziaria, tesa alla individuazione e fermo dei responsabili materiali dei reati in questione, la Confconsumatori, con lo sportello provinciale a Viareggio, continuerà ad impegnarsi nella difesa dei diritti dei consumatori e nella lotta contro le truffe ed invita quindi tutti coloro che si trovano in situazioni simili a muoversi con tempestività per fare denuncia ed avere assistenza.

Red.Via



Il comandante della Compagnia di Viareggio Marco Colella durante un incontro sulle truffe

Il nodo concessioni

Balneari mobilitati Presidio domani alla Fiera di Carrara

VIAREGGIO

Non si è fatta attendere la reazione della categoria dei balneari dopo la sentenza del Tar della Liguria che ha giudicato «non valide» le proroghe delle concessioni al 2027 deliberate da vari comuni. Domani anche i balneari della Versilia faranno sentire la propria voce al presidio fissato alle 10 davanti alla «Fiera Balnearia», a Marina di Carrara. Il comitato spiega che il ritrovo sarà al cancello 3. «A seguito delle ultime sentenze del Tar Liguria e ai pronunciamenti dei vari organismi che negano di arrivare al 2027 con aste da subito – spiegano – faremo un presidio per protestare e sollecitare il governo a rivedere i termini ed emanare dei seri decreti attuativi che salvaguardino realmente la storicità del turismo balneare in Italia, invidiata in tutto il mondo. Con il presidio di domani chiederemo infatti la modifica urgente di una legge che, così com'è scritta, non potrà che distruggere la storia, il lavoro e l'economia nata dal sudore di generazioni di imprenditori balneari».

NAUSEA?
PUOI CONTRASTARLA CON I BRACCIALI!
P6 NAUSEA CONTROL®
BRACCIALI ANTI-NAUSEA



I percorsi in auto, il mal di mare ed il mal d'aereo rovinano i Vostri viaggi?

I bracciali **P6 Nausea Control®** esercitano una pressione costante che agisce, secondo la medicina tradizionale cinese, sul punto di agopuntura P6 (tre dita traverse sotto la prima piega del polso) e contribuisce a contrastare **nausea** e **vomito** in **auto**, in **mare** ed in **aereo**.
I bracciali **P6 Nausea Control®** sono disponibili per **adulti** e per **bambini**, sono senza medicinali e si possono **riutilizzare** oltre 50 volte.



Disponibili anche per la nausea in gravidanza.

PER TUTTA LA FAMIGLIA IN FARMACIA E PARAFARMACIA

È un dispositivo medico **CE**. Leggere attentamente le istruzioni per l'uso. Aut. Min. Rich. 11/10/2024. Distribuito da Consulteam srl - Via Pasquale Paoli, 1 - 22100 Como - **www.p6nauseacontrol.com**

Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

GIORNO&NOTTE ◗ MASSA CARRARA

Ha preso il locale dopo la lunga gestione di Roberto Baston

Aulla, Michele Di Martino rileva la gestione del Tortuga

Aulla Lo ha annunciato con misterioso conto alla rovescia, per poi svelarlo solo poche ore prima della sua "ultima": il sempre sorridente ed elegante Roberto Baston, titolare del Tortuga, lascia. Anzi passa. A prendere il suo posto e rilevare l'attività, Michele Di Martino, classe 1988, di Aulla. Roberto, nel pieno dei saluti di lunedì, gli ha consegnato il locale: la sua precisa storia. Racconta nei giorni successivi: «Lascio dopo vent'anni perché ho raggiunto il limite pensionabile, penso sia ora, ma sono felice perché conosco Michele da sempre, è del mestiere, siamo amici, ha l'età giusta e la situazione giusta. È maturo, molto conosciuto, è di qua. Sono sicuro si prenderà cura della mia taverna». La taverna, per tutti declinata al maschile, è sempre stata un punto di riferimento per la città e per la bassa Lunigiana. Luogo di ritrovo per giovani e meno giovani, il suo plus - oltre Roberto - è sempre stato esserci sempre e fino a notte fonda. «Quando ho inaugurato era il 15 ottobre 2005, le cose erano un po' diverse da ora. Arrivavo da un'esperienza analoga a San Terenzo, ero indeciso tra Sarzana ed Aulla, ho scelto Aulla. Ho avuto una bella accoglienza. L'amministrazione del tempo mi ha aiutato persino a trovare il fondo giusto, all'epoca c'era movimento, c'erano tanti giovani, c'era un bel clima. Sono stati vent'anni meravigliosi, con periodi molto belli e ovviamente difficoltà, ma senza mai un dubbio sull'andare avanti sempre. Tanto che qui le cose vanno ancora bene, è una realtà solida. Certo è un dispiacere vedere il declino di Aulla, non fa bene al tessuto cittadino, non solo alle attività». La speranza è che anche il posto ritrovi una sua nuova vitalità. Michele è il secondo giovane che decide di investire nel centro storico, l'altro è il titolare-chef di Carbo, Giulio Ventura. Roberto è stato tra i primi (nel raggio) a puntare su un concetto preciso di taverna: hamburgeria, birreria, pub. Lunedì scorso erano in tantissimi i clienti e amici lì per salutare Roberto, che è ancora emozionato mentre ne parla. Michele, che s'è diplomato all'alberghiero spezzino per poi lavorare da subito in molti ristoranti, prende con orgoglio questa eredità: «Rinnoverò il locale nel menù e nell'estetica ma mantenendo l'identità del Tortuga. Io qui sono stato cliente, dipendente, cliente, dipendente. Quando Roberto ci ha detto che sarebbe andato in pensione, ho colto l'opportunità. Ora sto preparando l'inaugurazione. Sicuramente apriremo prima, alle 17, per l'aperitivo». ●

Francesca Fontana



Michele Di Martino e Roberto Baston

Da oggi a Carrarafiere

Giani inaugura Tirreno Ct e Balnearia

Carrara Tirreno CT e Balnearia, i due eventi dedicati all'universo dell'ospitalità italiana, ritornano oggi a CarraraFiere per il consueto appuntamento. Il taglio del nastro avverrà alla presenza di Eugenio Giani, Presidente della Giunta Regionale della Toscana, con la partecipazione di numerosi rappresentanti delle Istituzioni e della politica. Nei quattro giorni di apertura sono attesi oltre 60.000 visitatori, che fino dal primo giorno troveranno un sostanzioso programma di eventi professionali per i diversi settori coinvolti, dalla ristorazione alla caffetteria, dalla pizza alla gelateria, iniziative realizzate anche con la partecipazione delle Associazioni di Categoria. La manifestazione sarà aperta tutti i giorni dalle 9,30 alle 18,30 tranne mercoledì, quando chiuderà alle 17.

Questo il programma di domenica 23 per Tirreno CT e Balneaira. Ore 11,30 Inaugurazione della 45esima edizione di Tirreno CT e 26esima di Balneaira.

A.m.i.r.a. Associazione Maitres Italiani Ristoranti Alberghi - Pad.D / Corsia 29-30 - ore 10.00 – 16.30: Maitres della sez. Toscana Mare con piatti alla Lampada. La gara prevede la preparazione alla lampada e la presentazione di un Piatto con abbinamento cibo-vino. Degustazione delle bollicine del Territorio della Franciacorta. Associazione italiana gelatieri - Pad.C / Corsia 25 - ore 9.30: Inizio dei lavori per la realizzazione del gusto in gara al concorso - ore 10-12: Seminario sulla Sostenibilità Economica delle Gelaterie a cura di Giacomo Tonelli Master School presso lo stand - ore 13.30: Concorso "Premio Carrara" – Miglior gelato al gusto Nocciola Classico. La giuria esaminerà i vari gusti e verrà conferito il primo premio al miglio gusto di gelato, presso lo stand. Ore 17: Premiazione Concorso "Premio Carrara" – Miglior gelato al gusto Nocciola Classico. I primi 10 classificati avranno accesso alla fase finale della Tappa Tirreno Ct che si terrà Martedì 25 Febbraio. F.i.b. Federazione Italiana Barman -ore 12: Aperitivo di benvenuto. Ore 13: Degustazione di Drink con abbinamento Food - ore 15: Corso Barman Gratuito, per tutti coloro che si vogliono avvicinare alla professione. Durante la giornata uno ogni ora. Federazione internazionale pasticceria gelateria cioccolateria. Forum della Cioccolateria, Pasticceria e Panificazione. Concorso Miglior Colomba d'Italia 2025



Una passata edizione dell'evento

Le fiere simbolo dell'ospitalità vedranno il taglio del nastro da parte del presidente della Regione

«Qui grandi potenzialità» Metro Italia torna da Carrara agli eventi di settore

Carrara Metro Italia - partner d'eccellenza per il mondo Horeca e da sempre a supporto dei professionisti della ristorazione italiana – ha scelto la 45esima edizione di "Tirreno CT" (23-26 febbraio) per tornare a partecipare agli eventi di settore.

«La Toscana è una regione di grande potenziale per Metro Italia, che è qui presente con quattro punti vendita a Firenze, Sesto Fiorentino, Lucca e Pisa. La scelta di partecipare a Tirreno Ct è in linea con la volontà di essere ancora più vicini alle esigenze dei clienti del territorio toscano e di crescere su questo mercato. Per questo proprio in Toscana, a Pontedera, inaugureremo nei prossimi mesi la terza piattaforma logistica. Una struttura di circa novemila metri quadrati da cui partiranno tutte le consegne destinate ai clienti toscani", ha dichiarato Guido Cassago, Head of Regional Sales Toscana.

Presso lo stand (Padiglione B – Corsia 19/20), Metro presenterà la propria offerta di prodotti a marchio e servizi per la ristorazione, confermando la volontà di essere il punto di riferimento per i professionisti dell'Horeca.

«Siamo molto contenti di tornare a prendere parte ad una fiera di settore e farlo qui a Tirreno CT è stata una scelta naturale, vista l'importanza dell'evento per i professionisti del settore del Centro Italia», ha aggiunto Simona Bianco, Head of Marketing di Metro Italia. ●

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Pubblico a uno degli eventi

AL CINEMA

MASSA

SPLENDOR MULTISALA

via Dorsale, 11 tel. 0585 791105

Follemente
ore 15.15, 17.15, 19.15, 20.15, 21.15, 22.15

Paddington in Perù
ore 15.30, 18

Captain America
ore 15.15, 17.30, 19.45, 22

The brutalist
ore 16.30, 20.30

Dog man ore 15.30

Itaca ore 20

CARRARA

NUOVO CINEMA GARIBALDI

via Verdi, 15 tel. 0585 777160

Follemente
ore 15.30, 17.30, 19.30, 21.15

VILLAFRANCA

CITTÀ DI VILLAFRANCA

Via Roma, tel. 334 1672

Follemente ore 21.15

Captain America ore 18.15

Paddington in Perù ore 16

SARZANA

MULTISALA MODERNO

Via del Carmine, tel. 0187 620714

Follemente
ore 15, 17.30, 18.40, 20.10

Captain America
ore 15, 17.30, 18.40, 20.10

Paddington in Perù
ore 15, 17.30, 20.10

PONTREMOLI

MANZONI

piazza San Francesco 8 tel. 0187 460096

Here ore 21



AUGURI

LE RICORRENZE SUL TIRRENO

Il Tirreno è a disposizione per coloro che intendono regalare delle sorprese a familiari, amici o colleghi di lavoro.

Se desiderate fare gli auguri sul nostro giornale in occasione di un compleanno, un matrimonio, o qualsiasi altro evento, è necessario inviare il testo (non lungo) e la fotografia in formato jpg in media/alta risoluzione, a colori, via email a: massa@iltirreno.it; carrara@iltirreno.it almeno due giorni prima della pubblicazione sul giornale. Il servizio è gratuito.

LE FARMACIE

MASSA
Menichetti
via Dante, 31
Tel. 0585 41169
MARINA DI MASSA
Comunale 2
via Zini, 28
Tel. 0585 241603
SAN CARLO
Antonioli
via dei Colli, 92
Tel. 0585/456974
MONTIGNOSO
Menichetti
via Dante, 31
Tel. 0585 41169
CARRARA
Comunale Paradiso
Via Cavallotto, 50
Tel. 0585 785702
Dello Stadio
via Piave, 18
Tel. 0585 840210
Rocino
via Risorgimento, 13 (Gragnana)
Tel. 0585 317409
Comunale Fossone
strada comunale Monteverde, 42 (Fossone)
Tel. 0585 559540
AULLA E DINTORNI
San Severo
via Resistenza 20/22
Tel 0187 420156
VILLAFRANCA
Antica Farmacia Malaspina
via Malaspina
Tel. 0187 495520
FIVIZZANO
Clementi
via Roma, 111
Tel. 0585/92056
FOSDINOVO
Martignoni
Viale Malaspina, 1 (Caniparola)
Tel. 0187 676345
PONTREMOLI
Accorsi Buttini Egidio
piazza Italia, 5
Tel 0187 830178

Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

CARRARA FIERE

Uno stand di Confartigianato a Tirreno Ct e Balnearia

Oggi il taglio del nastro poi la kermesse continuerà fino a mercoledì prossimo
In programma una serie di incontri per discutere il futuro dell'importante settore

Alessandro Grasso Peroni
LA SPEZIA

Anche Confartigianato della Spezia presente a Tirreno CT (commercio e turismo) e Balnearia, la kermesse che va in scena da oggi e fino a mercoledì (il via alle 11.30) al Pala-Fiera di Marina di Carrara.

L'associazione si distingue con uno stand dedicato nella sezione del Salone Professionale delle Attrezzature e Forniture per Stabilimenti Balneari, Outdoor Design Piscine e Benessere. L'evento rappresenta un'importante occasione di aggiornamento e networking per il settore balneare e del benessere.

Confartigianato La Spezia con la sua presenza offre la possibilità a tutti i professionisti e operatori del settore di confrontarsi e conoscere da vicino le iniziative e i servizi dell'associazione. Nell'ambito della manifestazione, Confartigianato Imprese Demaniali ha organizzato un convegno dal titolo "Il futuro della filiera balneare italiana nel nuovo modello di mercato". L'incontro è in programma domani ed è annunciata la partecipazione di esperti del settore, che discuteranno delle sfide e delle opportunità che attendono le imprese balneari italiane in un contesto in continua evoluzione.



Uno stand di Balnearia

In particolare, "Balnearia", rappresenta un'opportunità unica per scoprire le novità in materia di attrezzature per stabilimenti balneari e per approfondire tematiche fondamentali riguardanti la sostenibilità e l'innovazione nel settore turistico e balneare. Confartigianato La Spezia (info 0187286650-2. E-mail: categorie@confartigianato.laspezia.it.) invita tutti gli operatori del settore e i professionisti interessati a visitare lo stand e a partecipare al convegno per rimanere aggiornati sulle nuove normative e sulle opportunità di sviluppo del comparto.

Il tradizionale taglio del nastro tricolore ha quale ospite d'onore Eugenio Giani, Presidente della Giunta Regionale della Toscana, con la partecipazione di numerosi rappresentanti delle Istituzioni e della politica.

Nei quattro giorni di apertura sono attesi almeno 60 mila visitatori, che fin da oggi troveranno un sostanzioso programma di eventi professionali per i diversi settori coinvolti, dalla ristorazione alla caffetteria, dalla pizza alla gelateria, iniziative realizzate anche con la partecipazione delle Associazioni di Categoria.

Tra gli eventi odierni, dalle 10 il seminario sulla Sostenibilità Economica delle Gelaterie a cura di Giacomo Tonelli, e alle 13.30 il Concorso "Premio Carrara – Miglior gelato al gusto Nocciola Classico". La giuria esaminerà i vari gusti e verrà conferito il primo premio al miglio gusto di gelato, presso lo stand. I primi 10 classificati avranno accesso alla fase finale della Tappa Tirreno CT che è in programma martedì. La manifestazione è aperta tutti i giorni dalle 9.30 alle 18.30 tranne mercoledì, quando chiuderà alle ore 17. —

A.G.P.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

DAL 24

Condotte idriche Lavori in viale Italia

LA SPEZIA

Il Comune della Spezia annuncia l'inizio dei lavori di sostituzione e miglioramento della condotta idrica che interesseranno alcuni tratti di viale Italia e vie trasversali e in un tratto di viale San Bartolomeo. I lavori saranno preceduti da una serie di interventi preparatori che si svolgeranno dal 24 febbraio al 14 marzo 2025, con la posa di un cantiere mobile per eseguire le verifiche tecniche propedeutiche alle opere principali, e saranno eseguiti da Acam Acque S.p.A.

Le opere, in questa prima fase, saranno suddivise in 13 operazioni di scavo, non contemporanee e contingentate in brevi tratti, ciascuna con specifiche modifiche alla viabilità per garantire la sicurezza, il regolare svolgimento delle operazioni e soprattutto ridurre al massimo eventuali disagi alla viabilità.

I cantieri saranno organizzati secondo fasce orarie specifiche, anche nei giorni festivi o in orari notturni. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

L'OBIETTIVO È PROMUOVERE LE ATTIVITÀ NEL TERRITORIO

Panathlon Club e Comune insieme per lo sport

LA SPEZIA

È stato siglato questa mattina a Palazzo Civico dal Sindaco della Spezia Pierluigi Peracchini e dalla Presidente del Panathlon Club La Spezia Daniela Ricaboni, il protocollo d'intesa volto alla diffusione della cultura sportiva e alla collaborazione per l'organizzazione di eventi.

Alla firma erano presenti l'assessore allo sport Alberto Giarelli, Stefano Fusi, past president del Panathlon Club spezzino e Germano Tavaroni governatore Area IV Liguria. E ancora Andrea Cargioli Tesoriere Panathlon, Claudio Galante delegato Coni della Provincia della Spezia e Marco Frascatore consigliere Regionale.

«La città della Spezia riconosce il valore dello sport e si impegna a promuoverne la pratica attraverso il potenziamento delle infrastrutture esistenti, l'organizzazione di grandi eventi sportivi e la valorizzazione di atleti e società che, con dedizione quotidiana, coltivano talenti e ottengono risultati straordinari – dice Pierlugii Peracchini sindaco della Spezia - La nostra amministrazione sta portando avanti un piano di investimenti senza precedenti per gli impianti sportivi e siamo orgogliosi di poter offrire ai cittadini due nuove palestre e una piscina, realizzate grazie ai fondi del Pnrr oltre alla riqualificazione di numerose strutture già esistenti. L'accordo siglato oggi con il Panathlon club rappresenta un ulteriore passo avanti nel nostro impegno per migliorare il territorio».

Così Ricaboni: «Un anno fa quando sono stata eletta presidente del Panathlon Club della Spezia ho voluto creare un legame ancora più forte sia con le istituzioni locali che con le varie associazioni del territorio perché credo che i risultati si ottengono solo se si fa rete collaborando insieme. Oggi è una giornata importante per il Panathlon perché si va a consolidare una collaborazione pluriennale con il Comune della Spezia e di cui sono molto fiera e all'interno dell'amministrazione comunale abbiamo sempre trovato persone che vedono lo sport come un mezzo per creare una società migliore».

Prosegue: «Abbiamo progetti importanti in collaborazione con il Comune basti pensare lo scorso anno a Sport in Piazza 2024 mentre quest'anno stiamo collaborando molto per il centenario del Palio del Golfo». «Il Panathlon è un'associazione culturale sportiva, senza fini di lucro, riconosciuta benemerita da Coni e Cip e che basa le sue attività sul volontariato dei propri soci. Si prefigge di affermare in tutte le occasioni l'ideale sportivo e i suoi valori morali e culturali come strumento di educazione e di elevazione della persona, di solidarietà e di pace tra gli uomini e i popoli».

Da sottolineare che il club ha fondato i propri principi sulla "Dichiarazione del Panathlon sull'etica dello sport giovanile" stilata sulla base delle Convenzioni delle Nazioni Unite sui diritti dei bambini, così da promuovere e diffondere tra le società sportive, dilettantistiche e non, il cosiddetto fair play, ovvero una serie di valori e principi che hanno alla base il concetto di etica e lealtà: il rispetto delle regole e dell'avversario, la capacità di accettare la sconfitta e onorare il vincitore, il rifiuto della corruzione, del doping, del razzismo e di ogni altra forma di violenza.

«Finalità perseguite anche dal Comune Peracchini e pertanto si è proceduto alla stipula del protocollo proprio al fine di collaborare insieme per dare ampia rilevanza all'attività sportiva, favorire la pratica dell'attività motoria, promuovere eventi formativi sui valori dello sport rivolti a dirigenti sportivi, atleti e alle famiglie e progetti che facilitino attraverso lo sport processi di inclusione e favorire l'attività fisica e motoria delle persone diversamente abili». —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

IN BREVE

Venerdì
Il futuro dell'economia Convegno in Provincia

«Liguria, Toscana o altro ?».Il Movimento cristiano lavoratori della Spezia organizza per venerdì prossimo alle 16.30, nel salone della Provincia, in via Veneto, un convegno sul futuro del territorio spezzino. Si parlerà in particolare di lavoro e di sviluppo sociale per offrire nuove opportunità ai giovani, invitati in modo particolare. E anche di come dare prospettiva a quel principio di sussidiarietà che spesso risulta inattuato nei territori "periferici".

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Domande entro il 9 marzo
Servizi finanziari Poste cerca candidati

Poste Italiane ricerca in Liguria laureati/laureandi per attività di promozione e vendita di servizi finanziari, di prodotti assicurativi e di finanziamento. I candidati selezionati saranno inseriti all'interno degli uffici postali e avranno l'opportunità di lavorare a stretto contatto con i clienti.È possibile inviare la propria candidatura (entro il 9 marzo) tramite la pagina web https://fa-emza-saasfaprod1.fa.ocs.oraclecloud.com/hcmUI/CandidateExperience/it/sites/CX_3001/requisitions/preview/329

LUNEDÌ

Incontro per la pace in piazza Mentana

LA SPEZIA

«Tre anni dell'invasione della Russia in Ucraina. Tre anni di guerra. Tre anni di escalation militare. Il Cessate il fuoco è la priorità, oggi più di ieri. Fermare la guerra in Europa per ristabilire giustizia e sicurezza condivisa con gli strumenti della politica e della diplomazia». È quello che chiede la Rete per la Pace e il Disarmo «e lunedì anche alla Spezia, sarà un'occasione di mobilitazione e di riflessione per capire il perché e le responsabilità, per fare i conti con questa guerra europea, per ascoltare le voci della nonviolenza e per ribadire che esiste un'alternativa alla guerra: la politica di pace».

L'appuntamento è per le ore 17. 30 in piazza Mentana. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

CONFCOMMERCIO

Seminario, intelligenza artificiale e contenuti

LA SPEZIA

Scrittura Smart: scopri come organizzare e creare contenuti con l'AI con il webinar di Edi Confcommercio. . Edi Confcommercio, lo sportello per l'innovazione digitale delle imprese, approfondisce il tema nel primo webinar del ciclo formativo edi training 2025. Il webinar è in programma Giovedì 27 febbraio alle ore 14.30, è gratuito e aperto a tutti.

Docenti qualificati illustreranno come utilizzare questa tecnologia per semplificare la scrittura e l'adattamento dei testi a diversi formati, come blog e post sui social.

Mostreranno inoltre come integrare strumenti come i GPTs nel processo creativo, dalla fase di brainstorming alla revisione finale. I temi principali che verranno affrontati: Aie brainstorming creativo, strutturare i contenuti e dalla bozza alla versione finale. E ancora mantenere il proprio stile: personalizzare i contenuti generati dall'AI. Per partecipare è necessario iscriversi al link: https://training.edi-confcommercio.it/login/index.php —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

LA SENTENZA Preoccupazione anche in Campania per le ripercussioni di quanto stabilito dal Tar Liguria

Balneari in apprensione dopo il no alle proroghe

NAPOLI. Un duro colpo per il Governo, ma soprattutto con ripercussioni dirette sui concessionari balneari di tutta Italia. Il Tar Liguria ha infatti bocciato la proroga automatica delle concessioni fino al 2027, accogliendo il ricorso di tre stabilimenti di Zoagli in provincia di Genova e confermando la scadenza al 31 dicembre 2023. Una sentenza con ripercussioni ampie soprattutto sulle regioni a cadenza marittima come la Campania.
I giudici amministrativi hanno stabilito che le concessioni demaniali marittime con proroghe automatiche sono scadute e che le nuove assegnazioni devono avvenire tramite «selezioni imparziali e trasparenti», in linea con la direttiva Bolkestein. La sentenza smentisce quindi la tesi del Governo sulla proroga automatica, chiarendo che non esiste alcun accordo con la Commissione europea che imponga tale estensione.
In Campania, la decisione del Tar ha generato forte preoccupazione tra i concessionari. Le associazioni di categoria si stanno mobilitando per valutare le possibili azioni da intraprendere. La sentenza del Tar, inoltre, sottolinea la prevalenza del diritto comunitario sulla normativa nazionale, ribadendo l'incompatibilità delle proroghe automatiche. E di fatto potrebbe aver vanificato anche quanto stabilito dalla Regione Campania e dal Comune di Napoli in linea con la decisione nazionale.
L'opposizione politica ha reagito duramente, criticando l'assenza di certezze per i Comuni e chiedendo al Governo di emanare entro marzo, cioè in un mese appena, il decreto sugli indennizzi.
Il deputato FdI Zucconi ha espresso «stupore» e ha invitato ad attendere chiarimenti dai ministeri competenti. I parlamentari M5s criticano la «propaganda» del Governo che in questo momento sta «mettendo in grande difficoltà» i gestori italiani che non sanno come muoversi e cosa fare.
Resta il nodo cruciale degli indennizzi per i concessionari uscenti richiede però un intervento urgente del Governo per evitare contenziosi e garantire una transizione senza intoppi e soprattutto equa.
Ma prima del 5 marzi i gestori degli stabilimenti balneari e delle associazioni che vi si rifanno guardano con attenzione a Marina di Carrara per la 26esima edizione di Balnearia, fiera di riferimento per il settore della spiaggia.
Mondo Balneare è anche quest'anno media partner ufficiale di Balnearia e sta organizzando una serie di iniziative rivolte agli operatori balneari, che si terranno nello spazio "Mondo Balneare Arena", al centro del padiglione espositivo. In una fase storica in cui si stanno decidendo il futuro delle imprese balneari e le modalità di



rinnovo delle concessioni, Balnearia è un appuntamento che i gestori non hanno alcuna intenzione di eprdere partendo proprio dalla Campania. Martedì si tratterà proprio di "Concessioni balneari, quale futuro? La durata dei titoli e gli indennizzi", un seminario tecnico per analizzare la situazione normativa delle concessioni balneari in relazione alla direttiva europea Bolkestein, con un focus sul decreto attuativo sugli indennizzi che dovrà essere approvato entro il 31 marzo dal governo. Per quanto riguarda le associazioni di categoria degli imprenditori balneari, Confartigianato Imprese Demaniali organizza il convegno intitolato "Il futuro della filiera balneare italiana nel nuovo modello di mercato". L'appuntamento è lunedì alle ore 14.

©RIPRODUZIONE RISERVATA

TURISMO BALNEARE Poca chiarezza della normativa e le pressioni europee stanno mettendo a dura prova le conduzioni familiari

Garantire le piccole imprese per proteggere il settore

NAPOLI. Le coste italiane, e in particolare quelle campane, rappresentano un patrimonio inestimabile, sia dal punto di vista paesaggistico che economico. Il turismo balneare, cruciale per regioni come la Campania, offre occupazione e servizi a milioni di persone ogni anno. Tuttavia, il dibattito sulle concessioni balneari è sempre più acceso, coinvolgendo istituzioni, imprenditori e cittadini.
Le piccole imprese che gestiscono stabilimenti balneari, numerosi sul litorale napoletano e della Campania, sono un elemento essenziale dell'identità locale. Non si tratta solo di attività economiche, ma di veri e propri presidi culturali e sociali che contribuiscono alla vitalità delle coste. «Proteggerle significa preservare tradizioni e saperi che fanno parte del tessuto regionale e nazionale - hanno detto alcuni gestori- L'incertezza della normativa e la pressione europea spingono il settore a interrogarsi sul proprio futuro. Le nuove direttive e le possibili riforme generano preoccupazione tra gli operatori, che temono di perdere il loro ruolo a vantaggio di grandi gruppi economici. A Napoli e in Campania, come nel resto d'Italia, le piccole imprese si trovano a dover affrontare un periodo di grande incertezza, con il rischio di essere escluse dal mercato a favore di multinazionali o nuovi operatori.
Le normative europee impongono un maggiore livello di concorrenza, spingendo lo Stato italiano a rivedere il sistema delle concessioni. Questo scenario mette in difficoltà molti piccoli imprenditori, che temono di non poter competere con le risorse economiche dei grandi gruppi. Per permettere al settore di continuare a lavorare, è fondamentale che lo Stato intervenga con misure di tutela per le piccole imprese, garantendo un quadro normativo chiaro e sostenibile. Il futuro delle concessioni balneari è ancora incerto, ma è chiaro che le piccole imprese rappresentano un valore imprescindibile per i territori, e in particolare per Napoli e la Campania. Salvaguardarle significa proteggere non solo un settore economico, ma anche un pezzo di cultura e tradizione italiana.

©RIPRODUZIONE RISERVATA



Assobalneari: «Norma distruttiva che ci mette spalle al muro»

NAPOLI. «La sentenza del Tar Liguria che respinge le proroghe delle concessioni balneari, evidenzia, ancora una volta, lo stato di confusione e incertezza che sta travolgendo il settore balneare a causa di un quadro normativo inadeguato, contraddittorio e profondamente penalizzante per le imprese» hanno dichiarato Fabrizio Licordari, presidente di Assobalneari Italia aderente a Federturismo Confindustria e Bettina Bolla, presidente di La Base Balneare con Donnedamare. «La decisione dei giudici sconfessa la linea di condotta peraltro supina e remissiva del Governo che, arresosi ai dictat dei tecnocrati del Mercato Interno, ha contribuito allo sviluppo di una norma distruttiva che calpesta i diritti di un'intera categoria di lavoratori e imprenditori. Il Governo era sulla buona strada con il percorso della mappatura delle concessioni demaniali marittime per stabilire condizioni e presupposti di avvio delle gare: per questo è fondamentale tornare con forza a sostenere la corretta applicazione della direttiva Bolkestein, che deve essere attuata come lo stesso Bolkestein ha ricordato in Parlamento, specificando che anche la sua direttiva non si applica alle concessioni di beni ma solo a quelle di servizi. La politica non può continuare a restare inerte davanti a questa situazione scandalosa, che disconosce il duro lavoro di 30 mila imprese e 300 mila lavoratori».

©RIPRODUZIONE RISERVATA

GLI IMPRENDITORI BLOCCANO GLI INVESTIMENTI, NON SI COMPRANO LETTINI E ARTICOLI SPECIFICI IN ATTESA DI NOVITÀ

«L'incertezza impatta pesantemente sull'economia campana: tutto è fermo»

NAPOLI. «L'incertezza che persiste sulle concessioni balneari ha generato un blocco pressoché totale degli investimenti» Questa è la preoccupazione espressa da Confartigianato, e da altre associazioni di categoria dove si evidenzia un aspetto cruciale, spesso trascurato dalla politica, che coinvolge un intero settore industriale italiano, con un valore stimato di 150 milioni di euro, e che impatta pesantemente anche sull'economia della Campania. «L'acquisto di attrezzature balneari come ombrelloni, lettini, pedalò e giochi per bambini è drasticamente calato. Le aziende artigiane che producono tali articoli, molte delle quali operano nel territorio napoletano e campano, si trovano in una situazione di grave difficoltà finanziaria» affermano. Il segretario di Confartigianato sottolinea: «Questa situazione non è un'ipotesi futura, ma una realtà attuale e allarmante che si manifesta concretamente nel nostro tessuto produttivo artigianale», con particolare evidenza in Campania. «Sono profondamente preoccupato per le potenziali conseguenze di bandi di gara elaborati dai singoli Comuni in modo disomogeneo, senza linee guida uniformi e senza garanzie per il nostro sistema economico. Desidero sottolineare che, contrariamente a quanto alcuni credono o sono portati a credere, non ci sarà un aumento delle spiagge libere né si creeranno spazi gratuiti per la collettività. Semplicemente, una spiaggia attualmente in concessione a un soggetto potrebbe essere assegnata a un altro soggetto che propone un progetto ritenuto migliore. E nessuno considera che tale progetto, oltre a dover essere effettivamente realizzato, comporterà dei costi che inevitabilmente si rifletteranno sui prezzi».

©RIPRODUZIONE RISERVATA

Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

Tirreno Ct, si alza il sipario. Stamani taglio del nastro con il presidente Giani. Subito raffica di eventi

Tornano le sfide tra cuochi e i concorsi internazionali di pasticceria. Attesi 60mila visitatori e 500 espositori in rappresentanza di quasi 1000 marchi. L'inaugurazione della fiera dello scorso anno sempre con. il presidente Eugenio Giani Stamani, alle 11.30, a Carrarafiere, il presidente della Regione, Eugenio Giani, taglierà il nastro di Tirreno Ct e Balnearia, le due manifestazioni molto attese e partecipate della Tirreno Tride Srl giunte rispettivamente alla 45ª e 26ª edizione. I due saloni proseguiranno fino a mercoledì e saranno aperte al pubblico dalle ore 9.30 alle 18,30. Attesi oltre 60mila visitatori per questa quattro giorni interamente dedicata ai settori dell'accoglienza e dell'ospitalità. Il programma di oggi prevede dalle 10 alle 16,30 la gara di 'Lampada' dell'associazione Maitres italiani ristoranti alberghi della sezione Toscana Mare, con abbinamento delle bollicine della Franciacorta. Dalle 10 alle 12 l'associazione gelatieri italiani propone il seminario sulla sostenibilità economica delle gelaterie di Giacomo Tonelli, e alle 13,30 spazio al 'Premio Carrara'. Miglior gelato al gusto nocciola classico'. Alle 12 ci sarà l'aperitivo di benvenuto della Federazione italiana barman, e alle 12 la degustazione di drink con abbinamento food, mentre a partire dalle 15 si svolgerà il corso gratuito per aspiranti barman. Presente anche la Federazione internazionale pasticceria gelateria cioccolateria con un forum su 'Cioccolateria, pasticceria e panificazione' e con il concorso 'Miglior colomba d'Italia'. In contemporanea nell'area adiacente saranno esposte le creazioni del quarto Campionato italiano di chef della panificazione. In programma anche la premiazione del Campionato italiano panificatori, e l'esposizione di sculture di ghiaccio. Non poteva mancare 'Degustanto', assaggi continuativi di pizza tradizionale napoletana con forno elettrico a cura di Vincenzo Carpentieri. E poi il master class focaccia fiorentina con Angelo Petrone. Da oggi e fino a mercoledì alle 12 sarà operativo il ristorante dei 'Saperi Sapori e Conoscenze' con menù proposti da importanti chef regionali e dall'istituto Alberghiero 'Minuto' di Massa. 'Sca italy-specialty coffee association', invece, proporrà ogni giorno sessioni dedicate ai protagonisti del settore assieme a 'Sca Italy', aziende e torrefazioni. Tra i temi affrontati ci saranno quello delle macchine e delle tecnologie di estrazione, pulizia e manutenzione per garantire qualità e costanza, caffè e metodi di estrazione. Questi gli altri appuntamenti della giornata: scuola Tessieri dalle 10 alle10,30 le coperture con Karitè (Noalya), dalle 10,50 alle11,20 'Il mondo Robo, dalle 11,40 alle 12,10 'Trasforma la tua passione in professione con scuola Tessieri', dalle 12,30 alle 13 'I formaggi di Carozzi', dalle 14 alle 14,30 'I salumi di Opus Nera', dalle 14,50 alle 15, 20 'Eccellenza dei vegetali con di Tria', e dalle 15,40 alle 16,10 'Mulino Merano'. © Riproduzione riservata



 Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

CONFERENZA SULLE NOVITà

Il servizio di salvataggio sulle spiagge e la nuova normativa approdano alla fiera Balnearia a Carrara. Martedì, dalle 15 alle... Il servizio di salvataggio sulle spiagge e la nuova normativa approdano alla fiera Balnearia a Carrara. Martedì, dalle 15 alle... Il servizio di salvataggio sulle spiagge e la nuova normativa approdano alla fiera Balnearia a Carrara. Martedì, dalle 15 alle 17.30, infatti, si terrà una conferenza sul tema 'Il servizio di salvataggio sulle spiagge' alla luce delle recenti novità normative introdotte dal decreto ministeriale del 29 maggio 2024. L'iniziativa si terrà nell'ambito dell'Arena di Mondo Balneare. Parteciperanno: Giorgio Quintavalle, presidente della Federazione Italiana Nuoto, che parlerà sul tema: "Il salvamento della Fin"; Marco Bonifazi dell'università Siena, presidente della commissione medica della Fin, tratterà il tema "L'allenamento dell'assistente bagnanti"; Enzo Pranzini, università di Firenze-Gruppo nazionale ricerca ambiente costiero, affronterà "I pericoli creati dalle difese costiere sulle spiagge"; Gabriele Lami dell'ufficio demanio porto di Livorno, parlerà dell'"Attuale disciplina del demanio marittimo"; infine Dario Giorgio Pezzini (Federazione italiana nuoto-Osservatorio nazionale dell'annegamento) parlerà sul tema: "Una rivoluzione copernicana nel servizio di salvataggio sulle spiagge". Moderatore Alex Giuzio, redattore di 'Mondo Balneare'.
© Riproduzione riservata



Scatta anche Balnearia tra Bolkestein, erosione e nuovi modelli di mercato

Numerosi i convegni con relatori d'eccellenza Molto attesa anche l'edizione di Balnearia per i tanti problemi (Bolkestein, erosione della spiaggia) che riguardano il settore. Ma vediamo il nutrito programma con gli ospiti. Stamani, alle 10, la Cna Balneari organizza il convegno 'Spiagge: La riforma delle concessioni demaniali'. Confartigianato imprese demaniali per lunedì, alle 14, propone 'Il futuro della filiera balneare italiana nel nuovo modello di mercato'. Cna Massa Carrara-Toscana, mercoledì alle 14,30, organizza il convegno 'La Toscana per una visione del futuro'. Numerosi i relatori che si alterneranno. Per Cna balneari ci saranno Cristiano Tomei (coordinatore Cna balneari), gli onorevoli Deborah Bergamini, Elisa Montemagni, Marco Simiani , Riccardo Zucconi, Alessandro De Dotto (avvocato), Matteo Marco Pulga (commercialista) Sabina Cardinali presidente Cna balneari. Per Confartigianato Andrea Fidnzi (presidente demaniale toscana dell'associazione), l'assessore al bilancio Mario Lattanzi e il consigliere regionale Mario Anselmi. Mauro Vanni (presidente nazionale Confartigianato imprese demaniali), l'assessore al demanio marittimo della Liguria Marco Scajola, Daniele Silvetti (vicepresidente vicario Anci), Cristina Pozzi (docente di diritto comunitario dei trasporti), Lucio Lacerenza (esperto appalti pubblici), modera Alex Giuzio. Per Cna Gino Angelo Lattanzi (referente relazioni istituzionali Cna Massa Carrara), la sindaca Serena Arrighi, Luca Tonini (presidente Cna Toscana), Carlo Alberto Tongiani (presidente Cna Massa Carrara), Marco Misischia (presidente nazionale Cna commercio e turismo), Elisabetta Norfini (presidente Cna commercio e turismo Toscana), Lorenzo Marchetti presidente Cna commercio e turismo Massa Carrara, Paola Lorenzini (responsabile Cna commercio e turismo toscana). E inoltre Giorgia Garau assessore al turismo del Comune di Massa, Lara Benfatto assessore al turismo di Carrara Eleonora Petracci consigliere delegata al turismo di Montignoso. Per l'ambito turistico della Lunigiana presenti Gianluigi Giannetti (presidente dell'Unione dei Comuni della Lunigiana), Roberto Galassi (referente Cna Lunigiana), Pierangelo Caponi (presidente Sigeric). Presente anche, non ultimo, Leonardo Marras, assessore all'economia e al turismo della Regione Toscana. © Riproduzione riservata



Dal 23 al 26 febbraio a Carrarafiere l'evento dedicato agli addetti dell'ospitalità italiana

Pubblicato il 20 febbraio 2025 Tirreno C.T. e Balnearia di nuovo insieme. Domenica 22 febbraio si inaugura la manifestazione più importante dell'incoming del centro Italia Ci siamo. Tirreno C.T. e Balnearia (Carrarafiere 23-26 febbraio), rispettivamente alla 45° e 26° edizione, tornano in terra apuana: un evento che nel panorama delle mostre italiane è riconosciuto come uno dei più importanti di incontro e confronto dell'ospitalità. E anche l'edizione 2025 sarà caratterizzata dalla presenza dei principali player del settore, a conferma che l'industria turistica italiana è tra le più importanti per il Pil del Belpaese. Spazio alle necessità alimentari dei bambini. Tra gli appuntamenti del primo giorno, la cucina per i bambini. Tirreno C.T. dedica infatti un focus sul tema. Domenica 23 febbraio i cuochi presenti in fiera daranno vita a un momento di riflessione, seguito da dimostrazioni in cucina, dedicato proprio alla cucina per i più piccoli. A partire da una tavola rotonda e confronto dal titolo 'Baby menù 4.0: un problema o un'opportunità?". Tutto nasce dal protocollo Slurp Kids che ha come obiettivo quello di trasformare la ristorazione di target familiare (e non solo), da esempio scadente a modello virtuoso. Gli chef e i maître saranno i protagonisti di questa rivoluzione culinaria e sociale. Nasce a Tirreno C.T. la Cica-E. Di grande valore anche l'altra attesa novità di questa edizione: durante il primo giorno di fiera, sarà battezzata per la prima volta in Italia la Confederazione Italiana Cuochi e Artigiani per l'Enogastronomia (CICA-E). Si tratta di una realtà unica nata per unire e valorizzare cuochi, artigiani, imprenditori e professionisti del settore enogastronomico italiano. Eventi, gare e concorsi. La stessa Confederazione darà vita per il terzo anno consecutivo al Pentathlon della cucina che ha lo scopo di valorizzare le capacità professionali dei cuochi e dei commis di cucina nel lavoro di tutti i giorni. Ma vuole fare anche formazione tanto che fornisce in anticipo tutte le informazioni e il materiale necessario per allenarsi. Ideato dai professionisti del settore Fabio Tacchella, Giorgio Nardelli e dal patron della fiera, Paolo Caldana, il Pentathlon prevede cinque prove. Torna anche il Triathlon, una gara che nasce da un'idea del maestro siciliano Domenico Privitera per valorizzare le capacità professionali dei cuochi nel lavoro di tutti i giorni utilizzando la tecnica della cottura con il forno a microonde. Un grande evento del Centro Italia. Nei padiglioni di Carrarafiere sono attesi circa 500 espositori in rappresentanza di quasi mille marchi commerciali. Punto di forza di Tirreno C.T. sarà naturalmente la grande affluenza di operatori del settore tra ristoratori, titolari di bar e strutture ricettive di vario genere che ogni anno affollano i padiglioni della fiera. Tirreno C.T. e Balnearia. La manifestazione di Carrara è indubbiamente un evento dove non possono non trovare spazio i grandi marchi del food&beverage italiano ed estero e non solo come vetrina di novità e prodotti di punta. Ma anche e soprattutto come momento di presentazione, degustazione, approfondimento. Si va dal pane alla pizza, dai prodotti lavorati e semilavorati per la cucina alle forniture alberghiere, passando per la gelateria e la pasticceria. Un'intera area è dedicata al caffè e alle innovazioni del settore grandi impianti. E ci sono anche le attrezzature per la tavola, bar, gelateria e pasticceria fino all'arredo contract per interni ed esterni, compresi tappezzerie e arredo bagno. Spazio anche a birre, specialmente le artigianali, ai vini che trovano sempre maggiore consenso, tanto che oramai da qualche anno hanno preso sempre più piede anche gli operatori del settore wine and beverage che trovano in Tirreno C.T. un valido alleato e uno spazio professionale di rilievo.



a cura di AlMaPress

Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

Tutto pronto per TIRRENO CT a Carrara Fiere

Pubblicato 19 secondi fa il 20 Febbraio 2025 By Redazione Tirreno C.T. è l'evento fieristico in programma a CarraraFiere dal 23 al 26 febbraio, appuntamento giunto alla 45ª edizione per gli operatori della ristorazione e dell'ospitalità. Nei padiglioni di CarraraFiere (a Marina di Carrara) sono attesi circa 500 espositori in rappresentanza di più di mille marchi commerciali, oltre a ristoratori, titolari di bar e strutture ricettive di vario genere che alimenteranno incontri B2B. L'evento rappresenterà un'importante vetrina di novità prodotto, ma anche un luogo di degustazione e approfondimento. Si andrà dal pane alla pizza, dai prodotti lavorati e semilavorati per la cucina alle forniture alberghiere, passando per la gelateria e la pasticceria. Un'intera area sarà dedicata al caffè e alle innovazioni del settore grandi impianti e non mancheranno le attrezzature per la tavola, bar, gelateria e pasticceria fino all'arredo contract per interni ed esterni, compresi tappezzerie e arredo bagno. Spazio anche ai vini e alle birre, specialmente le artigianali. In programma anche una serie di sfide tra professionisti presentate da Confederazione Italiana Cuochi e Artigiani per l'Enogastronomia, come Pentathlon e Triathlon: la prima, che prevede cinque prove, nasce per valorizzare le capacità professionali dei cuochi e dei commis di cucina nel lavoro di tutti i giorni; la seconda, invece, è una gara finalizzata a valorizzare la tecnica della cottura col forno a microonde che deve prevalere nella preparazione della pietanza senza tradire la tradizione del gusto. Ma non è tutto: Tirreno C.T. dedicherà un focus alla cucina per i bambini attraverso la tavola rotonda dal titolo "Baby menù 4.0: un problema o un'opportunità?" in cui si discuterà il protocollo Slurp Kids che ha come obiettivo trasformare la ristorazione di target familiare, da esempio scadente a modello virtuoso. All'appello non mancherà la Scuola Tessieri che potrà contare su uno spazio dedicato animato da tanti momenti dimostrativi, e ampio spazio verrà dedicato al mondo della pasticceria con la presenza della Federazione Italiana Pasticceri (FIP) che porterà i principali concorsi internazionali. Nella cornice di Tirreno C.T. si svolgerà, infine, la 24ª edizione di Balnearia, salone professionale dell'outdoor design, benessere e attrezzature balneari, che vedrà il coinvolgimento delle associazioni e delle organizzazioni sindacali di categoria concretizzando numerose opportunità di informazione e confronto sulle tematiche del settore.



a cura di AlMaPress

Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

Fiera del turismo a Carrara: spazio a convegni e discussioni sulle concessioni balneari

Dal 23 al 26 febbraio 2025, Carrara Fiere ospiterà un'importante manifestazione sul turismo balneare, con oltre 500 espositori e dibattiti su concessioni demaniali e innovazioni nel settore. byLaura Rossi 21 Febbraio 2025 Fiera del turismo a Carrara: spazio a convegni e discussioni sulle concessioni balneari - Gaeta.it Dal 23 al 26 febbraio 2025, Carrara Fiere sarà teatro di un'importante manifestazione dedicata al settore turistico e all'ospitalità balneare. Un evento che sarà caratterizzato dalla presenza di oltre 500 espositori, i quali porteranno in mostra quasi mille marchi commerciali. Questo doppio salone, che ospita Tirreno CT e Balnearia, raggiunge rispettivamente la sua 45esima e 26esima edizione, consolidando la sua posizione come appuntamento fondamentale nel centro Italia per chi opera nel turismo balneare. La manifestazione promette di attirare un'ampia gamma di operatori, dai ristoratori agli albergatori, con particolare attenzione alle novità che riguardano il settore del food&beverage, attrezzature e arredi. L'importanza del doppio salone La fiera di Carrara si conferma come un punto di riferimento essenziale nel panorama fieristico nazionale per il turismo e l'ospitalità. L'evento non si limita ad essere una semplice esposizione commerciale, ma si sviluppa in un contesto di scambio di idee e informazione fondamentale per i professionisti del settore. Le giornate saranno arricchite da eventi e convegni che favoriranno il networking tra i partecipanti, offrendo l'opportunità di confrontarsi su temi di grande attualità. Le fiere sono un'occasione importante per i fornitori e i produttori di mettersi in contatto diretto con i ristoratori, gli albergatori e i balneari della Versilia e dell'intera costa apuana. In un periodo che precede la stagione estiva, gli operatori cercano di comprendere le tendenze e le novità che potranno influenzare il loro lavoro, dalle nuove tecnologie al design degli arredi, fino ai cambiamenti nelle preferenze alimentari dei clienti. Temi caldi: concessioni demaniali e indennizzi ai balneari Uno dei temi principali al centro dell'attenzione sarà il futuro delle concessioni demaniali, un argomento che sta suscitando molte discussioni tra gli operatori del settore. Entro la fine di marzo 2025, è attesa l'approvazione dei decreti attuativi della riforma varata dal Governo a settembre. Questo provvedimento potrebbe ridefinire le condizioni per i concessionari delle spiagge e stabilire un quadro chiaro in merito ai valori aziendali e agli indennizzi per coloro che perderanno il loro stabilimento a causa della prossima asta. Durante i dibattiti programmati, diversi esperti del settore, insieme ai parlamentari toscani, affronteranno questo e altri temi controversi, come la riforma del salvamento che ha suscitato molte critiche. La partecipazione attiva delle associazioni di categoria sarà significativa, con un'invito a tutti gli operatori a intervenire in vista di quello che sarà l'ultimo importante passaggio legislativo per il settore. Eventi e convegni in programma Il doppio salone di Carrara non si limiterà a esposizioni commerciali; sono previsti eventi di rilievo che promettono di intrattenere e informare i partecipanti. Tra i punti salienti, il battesimo della Confederazione Italiana Cuochi e Artigiani per l'Enogastronomia, un'iniziativa che mira a valorizzare la cultura culinaria italiana e a promuovere buone pratiche nel settore. Un altro incontro di grande interesse sarà dedicato all'alimentazione per i bambini, un tema sempre più rilevante in un contesto di crescente attenzione verso la salute e il benessere delle nuove generazioni. La fiera si configura quindi come un hub di idee e innovazioni, dando modo agli operatori di esplorare le opportunità e le sfide del presente e del futuro del settore turistico. Il salone di Carrara rappresenterà un'importante occasione per dibattere, confrontarsi e ripensare il bacino delle concessioni balneari, in un'ottica di sviluppo sostenibile e rivisitazione delle pratiche operative all'interno del settore. Gli operatori sono attesi numerosi, pronti a condividere esperienze e costruire una rete di collaborazione utile per affrontare le sfide che si presentano all'orizzonte.



a cura di AlMaPress

Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

Le stelle della pasticceria italiana a confronto: al via i Campionati Nazionali

Dal 23 al 26 febbraio sfide epiche tra colombe, gelati, uova di Pasqua e tiramisù. In scena anche il campionato di panificazione

Al via i Campionati Nazionali della Federazione Internazionale di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria (FIPGC), un appuntamento unico nel suo genere che dal 23 al 26 febbraio 2025 trasformerà la Fiera del Tirreno CT in un palcoscenico di eccellenza nell'arte dolciaria. Centinaia di talenti provenienti da ogni regione d'Italia si sfideranno per conquistare il titolo di Campione nazionale, mettendo in campo le abilità, le tecniche e l'estro creativo per conquistare l'esigente giuria. Una quattro giorni di gare e adrenalina. In scena 5 diverse competizioni che spaziano in tutti i diversi settori del made in Italy: campionato miglior colomba, miglior uovo di pasqua decorato, miglior dolce (coppa gelato e praline), miglior pane e in scena anche la selezione per accedere ai mondiali del tiramisù. "I Campionati Nazionali rappresentano oramai da oltre un decennio un appuntamento imperdibile per valorizzare il talento dei nostri professionisti e per celebrare l`arte della pasticceria, gelateria e cioccolateria, patrimonio gastronomico invidiato in tutto il mondo. Afferma Matteo Cutolo, Presidente FIPGC. Come Federazione, cerchiamo sempre di dare il massimo per ricercare l'eccellenza, e manifestazioni come queste sono i banchi di prova per mettersi in gioco, per sperimentare e confrontarsi con altri grandi professionisti del settore. È sicuramente per tutti un'occasione di crescita". Campionato Miglior Colomba d'Italia Una sfida, in scena domenica 23 e lunedì 24 febbraio, che celebra sia la tradizione e che l'innovazione nella creazione del dolce simbolo della Pasqua. I partecipanti possono mettersi alla prova in 2 categorie distinte: Miglior Colomba Italiana Classica Miglior Colomba Italiana Innovativa Per la categoria classica, i concorrenti dovranno preparare due colombe identiche, in composizione e peso, e devono contenere solo canditi d'arancia, un aroma a scelta e una copertura di glassa croccante. La semplicità della ricetta non toglie nulla alla difficoltà di esecuzione: per ottenere un risultato perfetto, bisogna giocare con la qualità degli ingredienti, la tecnica e la cura in ogni dettaglio. Ogni colomba verrà giudicata su vari aspetti, che vanno dalla presentazione al gusto, con particolare attenzione alla tecnica di preparazione: profumo: l'aroma che emana la colomba è uno degli aspetti fondamentali, poiché anticipa la bontà del dolce; taglio: la forma e la consistenza al taglio sono un segno distintivo della sua preparazione; cottura: la cottura deve essere perfetta per ottenere una colomba morbida e ben lievitata; gusto: il sapore deve essere equilibrato e pieno, senza mai risultare eccessivo; sofficità: la leggerezza e la morbidezza sono segno di una lavorazione ben eseguita; alveolatura: la struttura interna della colomba deve presentare una alveolatura regolare, senza presentare poche bolle o bolle troppo grosse, ma con una distribuzione omogenea che dimostra una lievitazione perfetta; Sospensioni: le sospensioni (canditi, frutta o aromi) devono essere ben distribuite e sospese uniformemente all`interno dell`impasto, senza concentrarsi in un unico punto, per garantire una consistenza equilibrata in ogni fetta. Per la colomba innovativa, oltre a tutti questi parametri, verranno considerate le innovazioni in termini di tecnica e di nuovi abbinamenti. La giuria sarà composta da professionisti esterni, scelti e selezionati direttamente dall'organizzazione, a cui si aggiungeranno due membri della Federazione che si sono contraddistinti negli ultimi anni per i loro eccellenti risultati professionali. La premiazione sarà lunedì 24 febbraio 2025, a partire dalle ore 16.00. L'arte del cioccolato: Campionato Miglior Uovo di Pasqua decorato Il 25 e il 26 febbraio se ne vedranno delle belle. La Fiera del Tirreno si trasforma in una vera e propria tela per l`estro artistico dei pasticceri. Ogni concorrente sarà chiamato a realizzare un uovo di Pasqua del peso tra i 400 e i 500 grammi, scegliendo una delle seguenti categorie in cui dare libero sfogo alla propria creatività: Uova Eleganti Uova Cartoon Uova Fashion Uova d'Autore (ispirate a dipinti o opere d`arte) La sfida è aperta a tutte le tecniche artistiche e pasticciere, dando ampio spazio all`immaginazione e alla maestria dei concorrenti. Ma c`è una regola fondamentale: tutti i materiali utilizzati devono essere edibili. Si tratta di un'occasione unica per trasformare il cioccolato e gli ingredienti in vere e proprie opere d`arte, dove l'estetica e la bellezza decorativa si incontrano con il gusto e la tradizione. Il miglior uovo di Pasqua sarà decretato il 26 febbraio a partire dalle ore 16.00. Campionato Miglior Coppa Gelato d'Italia Il gelato, da tempo non più limitato alla sola stagione estiva, è ormai protagonista tutto l'anno e si afferma come uno dei settori più dinamici della gastronomia. Questo cambiamento ha dato vita a competizioni straordinarie, come il Campionato Miglior Coppa Gelato d'Italia, che nel 2025 si prepara a dettare le tendenze del settore. Il 25 e il 26 febbraio i partecipanti dovranno presentare 8 coppe identiche, ciascuna contenente un solo gusto di gelato. Le coppe possono essere decorate e arricchite con ganache, gelée, elementi croccanti o qualsiasi altro tocco creativo, a condizione che il risultato finale sia armonioso e originale. Ogni concorrente avrà 1 ora a disposizione per mantecare il gelato, presentarlo in coppa o piatto e pulire la propria postazione. Inoltre, ogni partecipante dovrà consegnare brochure con il ricettario completo, indicando le grammature e le descrizioni dettagliate dei procedimenti per ogni singola preparazione. La scrupolosa giuria, composta dai membri dell`Equipe Eccellenze Internazionali della Federazione e da due esperti mastri gelatieri, sarà chiamata a valutare con attenzione ogni aspetto delle preparazioni: struttura, bilanciamento, presentazione, ingredienti e abbinamenti di gusti. La premiazione avverrà a partire dalle ore 16.00 del

Le stelle della pasticceria italiana a confronto: al via i Campionati Nazionali

giorno mercoledì 26 febbraio 2025. Selezioni per il Campionato del Mondo del Tiramisù Il 25 e il 26 febbraio ci saranno anche le selezioni per il "The World Trophy of Professional Tiramisù ", ovvero saranno selezionati 10 pasticcieri che dovranno affrontare le diverse nazionali nel prossimo campionato previsto a novembre 2025. Ogni concorrente dovrà presentare un tiramisù innovativo. I partecipanti avranno pertanto completa libertà nel presentare il dolce come meglio si crede. Si prevede la realizzazione in loco di 8 monoporzioni, che potranno essere di diverse forme: una coppa decorata, una monoporzione in stampo o un dessert scomposto. Il tiramisù dovrà essere composto da almeno una base cotta e una preparazione in crema, e dovrà necessariamente includere due ingredienti fondamentali: mascarpone e caffè. I risultati si avranno il 26 febbraio a partire dalle ore 16:00. Campionato italiano panificazione Non solo pasticceria, da qualche anno la Federazione si rivolge anche a tutti i maestri dell'arte bianca. Così, il 23 febbraio, in gara anche per la realizzazione del pane tradizionale e innovativo. Per tradizionale si intende un pane realizzato solo con lievito madre e con farina (anche macinata a pietra) di grano tenero tipo 0, 00, 1 oppure integrale, semola di grano duro ma senza inserimento di altri prodotti; per innovativo, invece, si intende un pane salato (o dolce) da merenda o prima colazione realizzato con lievito madre in apposito stampo con inserimento di qualsiasi ingrediente dolce (canditi, frutta secca, cioccolato, ecc.) o salato (salumi, formaggi, verdure, ecc.). Anche qui, la giuria Equipe Eccellenze degli Chef della Panificazione FIPGC avrà l'arduo compito di decretare il migliore, con criteri ben precisi, come profumo, taglio, cottura, friabilità, alveolatura, e premiare con la coppa di Miglior Pane d'Italia. Tutti i campionati nazionali e le rispettive premiazioni potranno essere seguiti in diretta sulla pagina Facebook della Federazione Internazionale di Pasticceria, Gelateria, Cioccolateria: https://www.facebook.com/fipgcfederazioneinternazionalepasticceria Calendario: 23 febbraio: Miglior Colomba d'Italia, Campionato italiano Panificazione 24 febbraio: Miglior Colomba d'Italia, premiazioni ore 16.00 25 febbraio: Miglior Dolce (pralina e coppa gelato), selezioni World Trophy of Professional Tiramisù, Miglior Uovo di Pasqua decorato 26 febbraio: Miglior Dolce (pralina e coppa gelato), selezioni World Trophy of Professional Tiramisù, Miglior Uovo di Pasqua decorato, premiazioni ore 16:00 L'evento è aperto al pubblico. Fiera del Tirreno CT - complesso fieristico di Carrara Via Maestri del Marmo, 54033 Marina di Carrara MS Orari Manifestazione: dal 23 al 25 Febbraio dalle 9:30 alle 18:30, il 26 Febbraio dalle 9:30 alle 17:00 *** La Federazione Internazionale Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria (FIPGC) è l'ente che promuove la pasticceria italiana in tutto il mondo. Vanta una presenza radicata e capillare sul territorio italiano, con delegati per ogni regione e dei sotto-delegati per ogni provincia. Ha lo scopo di unire tutte le realtà esistenti sul territorio (scuole, grossisti, associazioni, imprese del settore pasticceria, gelateria, cioccolateria, panificazione), per rafforzarne la collaborazione ed ottenere la crescita di tutto il settore e dei prodotti Made in Italy. FIPGC organizza in tutta Italia eventi, fiere, corsi di formazione di alto livello, preparazione One-to-One o di squadra per gareggiare nei concorsi a livello nazionale e internazionale. Dal 2015 organizza i Campionati Italiani e i Campionati Mondiali di Pasticceria e Cake Design. Nel 2017 nascono anche i Campionati Nazionali di Pasticceria Alberghieri d'Italia: promossi insieme al MIUR, Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca, è il primo campionato Juniores di pasticceria dedicato agli istituti alberghieri, che dà modo ai giovani che vogliono intraprendere la professione di confrontarsi con i grandi maestri d'Italia. FIPGC è un soggetto che ha acquisito in questi ultimi anni una grande importanza a livello istituzionale. Un ruolo suggellato dai protocolli d'intesa con il Ministero degli Esteri, con lo scopo di sostenere il made in Italy e delle eccellenze italiane nel mondo e con il MIUR (Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca) per rafforzare il rapporto tra scuola e mondo del lavoro. Per ulteriori informazioni: http://www.federazionepasticceri.it Comunicato stampa FIPGC: Paola Vernacchio 21/02/2025

Le stelle della pasticceria italiana a confronto: al via i Campionati Nazionali





a cura di AlMaPress

Le stelle della pasticceria italiana a confronto: al via i Campionati Nazionali





a cura di AlMaPress

Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

Dai 20 anni di "Identità Golose" a Milano alla "Slow Wine Fair" a BolognaFiere, ecco gli eventi

21 Febbraio 2025 I vini ed i cibi buoni, puliti e giusti a 'Slow Wine Fair' e 'Sana Food' a BolognaFiere (ph: Michele Purin) "> Dai 20 anni di "Identità Golose" a Milano alla "Slow Wine Fair" a BolognaFiere, ecco gli eventi 21 Febbraio 2025 'Identità Golose' festeggia 20 anni di 'Identità Milano' con i più grandi chef (ph: Parmigiano Reggiano) "> Dai 20 anni di "Identità Golose" a Milano alla "Slow Wine Fair" a BolognaFiere, ecco gli eventi 21 Febbraio 2025 'Il Barolo a Palazzo Barolo', con la Strada del Barolo e dei Grandi Vini di Langa, a Torino "> Dai 20 anni di "Identità Golose" a Milano alla "Slow Wine Fair" a BolognaFiere, ecco gli eventi 21 Febbraio 2025 Il 'Salone del Vermouth' nell'eccezionale cornice del Museo del Risorgimento di Torino "> Dai 20 anni di "Identità Golose" a Milano alla "Slow Wine Fair" a BolognaFiere, ecco gli eventi 21 Febbraio 2025 Aspettando il 'Salone del Vino', c'è un fuori salone di eventi diffusi in tutta Torino "> Dai 20 anni di "Identità Golose" a Milano alla "Slow Wine Fair" a BolognaFiere, ecco gli eventi 21 Febbraio 2025 'Banchetti Enogastronomici' a Cocconato dedicati al cuoco francese Auguste Escoffier e al discepolo Silvestro Cavallito "> Dai 20 anni di "Identità Golose" a Milano alla "Slow Wine Fair" a BolognaFiere, ecco gli eventi 21 Febbraio 2025 Alla scoperta delle eccellenze trentine lungo la Strada dei Vini e dei Sapori del Trentino "> Dai 20 anni di "Identità Golose" a Milano alla "Slow Wine Fair" a BolognaFiere, ecco gli eventi 21 Febbraio 2025 Il Carnevale di Venezia brinda ai 300 anni dalla nascita di Giacomo Casanova con il Prosecco Doc "> Dai 20 anni di "Identità Golose" a Milano alla "Slow Wine Fair" a BolognaFiere, ecco gli eventi 21 Febbraio 2025 Il Museo di Capodimonte a Napoli apre le porte dell'Agrumeto dei Borbone con 'Agrumi in Festa' "> Dai 20 anni di "Identità Golose" a Milano alla "Slow Wine Fair" a BolognaFiere, ecco gli eventi 21 Febbraio 2025 Carnevale in cantina alla Contini 1898 di Cabras, la più antica della Sardegna "> Da 'Identità Golose', il primo ed unico Congresso internazionale di alta cucina, che festeggia 20 anni di 'Identità Milano', chiamando a raccolta in Italia i più grandi chef al mondo che ne sono stati i protagonisti fin dalla prima edizione (con WineNews mediapartner), ai vini e cibi 'buoni, puliti e giusti' che si raccontano, dall'Italia e dal mondo, alla 'Slow Wine Fair', con la direzione artistica di Slow Food, e 'Sana Food', la nuova veste del Salone del biologico e del naturale, per la prima volta insieme a BolognaFiere, in un grande appuntamento di riferimento mondiale per il biologico; da Torino dove si va da 'Il Barolo a Palazzo Barolo', con i produttori della Strada del Barolo e dei Grandi Vini di Langa nel nobile Palazzo che fu la residenza degli ultimi Marchesi di Barolo, Carlo Tancredi Falletti e Giulia Colbert, cui si deve la fortuna del Barolo, al 'Salone del Vermouth', vero e proprio patrimonio della prima capitale italiana ed i cui primi grandi promotori furono i Savoia, ospitato, non a caso, nel Museo del Risorgimento (mentre, aspettando il 'Salone del Vino', c'è anche un fuori salone diffuso in tutta la città), al Carnevale di Venezia che brinda ai 300 anni dalla nascita di Giacomo Casanova con il Prosecco Doc, nel solco di una consolidata partnership con il Consorzio delle bollicine venete; da Roma dove è tempo di fare un viaggio alla base del piacere con 'I Migliori Vini Italiani', guidati dall'analista sensoriale Luca Maroni, al Museo di Capodimonte a Napoli che apre le porte dell'Agrumeto storico dei Borbone con 'Agrumi in Festa' e un vero e proprio mercato degli agrumi. Sono questi solo alcuni degli eventi segnalati nell'agenda WineNews. Nella quale, Gorizia e Nova Gorica, prima 'Capitale Europea della Cultura Transfrontaliera' 2025, hanno dato via al programma 'Go!2025', in cui anche l'enogastronomia è protagonista con PromoturismoFvg. Lungo la Strada dei Sapori e dei Vini del Trentino, invece, le eccellenze wine & food del Trentino, dalla grappa al vino, si assaggiano alla 'Casa del Cibo' a Palazzo Scopoli a Tornadico. Per gli amanti delle bollicine, le cantine del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg aprono le porte con 'Visit Cantina', lungo la Strada del Prosecco e Vini dei Colli Conegliano-Valdobbiadene e le Colline Patrimonio Unesco. Cocconato, nel cuore del Monferrato, con i 'Banchetti Enogastronomici' celebra il grande cuoco francese Auguste Escoffier e il suo primo discepolo, Silvestro Cavallito, al quale ha dato i natali. Agli 'Champagne dell'olio', ovvero gli extravergine ultra premium, è dedicata la prima fiera 'Leonexpo' a Firenze, mentre il Consorzio del Vino Orcia Doc festeggia 25 anni a Pienza con 'DìVinOrcia'. Ma ci sono anche il Carnevale più antico d'Italia, all'edizione n. 486, tra scherzi e dolci della tradizione, nel borgo medievale di Foiano della Chiana, in Toscana, e il Carnevale in cantina alla Contini 1898 di Cabras, la più antica della Sardegna. 'Identità Golose' compie 20 anni e festeggia con un'edizione speciale di 'Identità Milano' nel nuovo Allianz MiCo North Wing di Milano (22-24 febbraio), il Congresso internazionale di alta cucina, pasticceria, mixology, hôtellerie e servizio di sala, primo in Italia e tra i più prestigiosi al mondo, fondato da Paolo Marchi e Claudio Ceroni. Un anniversario importante che vuole dare luce ad uno spaccato sul passato e ad una finestra sul futuro, chiamando a raccolta tutti gli chef protagonisti di questi 20 anni, ma anche esplorando le frontiere del settore, con il claim 'Identità Future, 20 anni di nuove idee in cucina'. Sul palco saliranno i grandi nomi della cucina italiana ed internazionale, da Ferran Adrià a Massimo Bottura, da Norbert Niederkofler ad Andrés Torres, da Andreas Caminada ad Antonino Cannavacciuolo, passando per Enrico Bartolini, Carlo Cracco, Antonia Klugmann, Niko Romito, Moreno Cedroni, Massimiliano Alajmo, Cristina Bowerman, Giancarlo Perbellini e molti altri. Tra le principali novità di quest'anno anche il

a cura di AlMaPress

Dai 20 anni di "Identità Golose" a Milano alla "Slow Wine Fair" a BolognaFiere, ecco gli eventi

Salone Vino e Bollicine dedicato al mondo enoico, con una selezione di cantine italiane e internazionali. Sul cibo Daniel Spoerri (scomparso recentemente, ndr) ha più volte incentrato la sua attenzione, e all'artista rumeno naturalizzato svizzero la Galleria Gaburro, sempre a Milano dedica la mostra collettiva 'Quello che vedete non è né cibo, né arte', curata da Matteo Scabeni, e prorogata fino al 28 febbraio, dove l'immaginario dell'artista artefice del meraviglioso 'Giardino di Spoerri' a Seggiano, in Toscana, viene esplorato attraverso un percorso di 27 opere di 4 differenti artisti, oltre allo stesso Spoerri (Iain Andrews, Leda Bourgogne, Nebojsa Despotovic e Malte Zenses). Anche i vertici dell'enologia nazionale si riuniscono a Milano per una degustazione stellare per professionisti ed appassionati dedicati ai vini delle cantine più premiate dalla critica (e che hanno ottenuto giudizi di eccellenza da almeno tre delle sei principali guide italiane: Ais Vitae, Bibenda, DoctorWine, Gambero Rosso, Slow Wine e Veronelli): è 'Simply the best', firmata dalla storica rivista 'Civiltà del Bere' guidata da Alessandro Torcoli, il 10 marzo al Museo Leonardo da Vinci. Da Marilisa Allegrini, con Villa della Torre - Poggio al Tesoro - San Polo, ad Argentiera, da Argiolas a Camigliano, dal Castello del Terriccio a Cavit, da Cesarini Sforza a Michele Chiarlo, da Cusumano a Donnafugata, da Livio Felluga a Feudi di San Gregorio, Frescobaldi, Isole e Olena, Masciarelli, Muratori, Pasqua Vini e Pio Cesare, da Planeta a Prunotto, da Rocca delle Macìe - Famiglia Zingarelli a San Felice, Tenuta San Guido, San Leonardo, Cantina Terlano, Cantina Tramin, Umani Ronchi e Venica &Venica, sono solo alcune delle griffe protagoniste. Il 13 marzo, anche 'Il Barolo e il Derthona vanno in scena a Milano', dedicando ai wine lovers un percorso di degustazione ideale con i produttori dei grandi vini delle Langhe e del Timorasso Derthona Doc dei Colli Tortonesi, a Palazzo Bovara, in un evento all'edizione n. 4 firmato dalla Strada del Barolo e Grandi Vini di Langa e dalla Strada del Vino e dei Sapori dei Colli Tortonesi - Terre Derthona. Il salotto-degustazione sarà un'occasione unica per approfondire la conoscenza dei vini più rappresentativi, attraverso il racconto dei produttori - da barolisti come Gigi Rosso e Josetta Saffirio, Sordo Giovanni, Vietti e Poderi Colla, a tante cantine di produttori del Timorasso, a partire da Cantine Volpi, per citarne solo alcuni - che, oltre a svelare la storia dietro i loro vini, li faranno degustare in modo esclusivo, con Francesco Quarna, dj e vignaiolo. Ma ci sarà anche una masterclass di approfondimento su Barolo Docg e Timorasso Derthona Doc, riservata (su invito) a ristoratori e operatori del settore, guidata da Davide Buongiorno, diplomato Wset e giudice dei 'Decanter World Wine Awards', e, ad accompagnare i vini, prodotti dei due territori. 'Tuttofood' 2025, l'appuntamento internazionale per il settore agroalimentare, è in programma dal 5 all'8 maggio a Fiera Milano Rho organizzato da Fiere di Parma, e in particolare dallo staff di Cibus. E, con l'edizione n. 6, torna anche 'Best Wine Stars', l'evento, in programma al Palazzo del Ghiaccio sempre a Milano, dal 17 al 19 maggio, dedicato a vini, distillati ed alle eccellenze gastronomiche con degustazioni, masterclass curate dalla sommelier Adua Villa, e i Best Wine Stars Awards, con oltre 200 aziende nazionali e internazionali, per un pubblico professionale e per gli appassionati. Ma torna anche il 'Milano Sake Festival' 2025, un evento unico dedicato alla cultura e alla tradizione del sake giapponese, di scena dal 22 al 26 maggio, con tante novità per appassionati e professionisti del settore, nei locali di punta della città e del territorio. E l'8 e il 9 marzo, attesissimo, torna il 'Festival Franciacorta di Primavera', firmato dal Consorzio Franciacorta, dedicato all'incontro tra cultura, enogastronomia e tradizione, in un ricco programma di esperienze, tra cui menù nei ristoranti, visite con il Fai-Fondo Ambiente Italiano nei luoghi storici del territorio, visite culturali a cura del Mu.Di. - Museo diffuso della Franciacorta, degustazioni sensoriali condotte dal sommelier Ais-Associazione Italiana Sommelier Nicola Bonera al Consorzio ad Erbusco, la presentazione del libro di Armando Castagno 'Viaggio Franciacorta - Un diario' (8 marzo all'Auditorium di Santa Giulia a Brescia, il 9 marzo al Monastero di San Pietro in Lamosa a Provaglio d'Iseo, e, ovviamente, tanti eventi nell'evento nelle cantine: da Barone Pizzini a Bellavista, da Guido Berlucchi a Ca' del Bosco, da Castello Bonomi Tenute in Franciacorta a Contadi Castaldi, da Marchesi Antinori Tenuta Montenisa a Monte Rossa, per citarne solo alcune. 'Formaggi & Sorrisi, cheese & friends festival', l'evento dedicato alle eccellenze casearie italiane, dà appuntamento dal 28 al 30 marzo a Cremona, con un ricco e variegato calendario di appuntamenti dedicati ad uno tra i prodotti made in Italy più apprezzati al mondo. Domani a Torino, torna 'Il Barolo a Palazzo Barolo', con 20 produttori della Strada del Barolo e dei Grandi Vini di Langa che offriranno ai wine lovers una degustazione di alto livello negli eleganti saloni al Piano Nobile di Palazzo Barolo, che fu la residenza degli ultimi Marchesi di Barolo, Carlo Tancredi Falletti e Giulia Colbert, alla cui lungimiranza e modernità è dovuta gran parte della fama e della fortuna del Barolo. Ci saranno anche dei salotti-degustazione, condotti da Francesco Quarna, dj e vignaiolo, appassionato di viticoltura e di enogastronomia, che conduce i podcast 'Deejay Wine Club' e 'Summer Camp' in diretta su Radio Deejay. Intanto prosegue il ciclo di appuntamenti a Eataly Torino Lingotto con i 'Concertini' tra ottima musica e una drink list pensata per l'occasione, sul palco più piccolo di Torino (fino al 26 marzo). La nuova edizione del 'Salone del Vermouth', ancora a Torino, è di scena domani e il 23 febbraio al Museo del Risorgimento, dove protagonista è il Vermouth di piccoli e grandi

a cura di AlMaPress

Dai 20 anni di "Identità Golose" a Milano alla "Slow Wine Fair" a BolognaFiere, ecco gli eventi

produttori, per scoprirne tutte le declinazioni, la storia, gli abbinamenti con il cibo e i diversi utilizzi in miscelazione dello storico vino aromatizzato, vero e proprio patrimonio della città i cui primi grandi promotori furono i Savoia. Ma torna anche l'evento dedicato al patrimonio vitivinicolo del Piemonte, il 'Salone del Vino di Torino', la sua più importante vetrina, di scena dal 1 al 3 marzo (giornata per operatori) alle Ogr-Officine Grandi Riparazioni, con oltre 500 cantine protagoniste, in degustazione - con la possibilità di acquistarne i vini - per appassionati ed operatori, e dando il via ad un ricco calendario di appuntamenti, tra masterclass, talk sulle tendenze del momento e gli scenari futuri del settore, incontri e mostre diffusi che proseguiranno tutto l'anno nei territori del vino coinvolgendone le aziende. Dalle Langhe, Roero e Monferrato ai grandi Nebbioli del Nord (come Carema, Gattinara, Ghemme e Boca), da Dolcetto di Ovada, Diano d'Alba e Dogliani ai bianchi del Canavese e dell'Anfiteatro Morenico di Ivrea, Erbaluce in promis, dai vitigni autoctoni meno noti della Val Susa come il Baratuciat, alla Freisa di Chieri e i vini delle colline attorno a Torino, come il Nebbiolo di Albugnano) dai vini del Pinerolese e del Casalese all'Alessandrino e i Colli Tortonesi, terra del Timorasso, dalle infinite sfaccettature della Barbera e dei vini di Cocconato alle prestigiose bollicine piemontesi dell'Alta Langa e dell'Asti e Moscato d'Asti (con la presenza dei Consorzi Vini d'Acqui, Ovada Docg, Colline Monferrato Casalese, Vini Doc Pinerolese, Cocconato - Riviera del Monferrato, Vini Val Susa Doc, Asti Docg, Freisa di Chieri e Collina Torinese, e Caluso Carema Canavese, accanto a Viticoltori Alto Canavese - Belmonte, Enoteca Regionale del Roero, Associazione Tutela Baratuciat e Vitigni Storici, Enoteca Regionale dei Vini della Provincia di Torino, Enoteca di Gattinara e delle Terre del Nebbiolo, Enoteca Regionale di Ovada e del Monferrato, Associazione Produttori Colli Astiani, Associazione Produttori Vini Biologici, Albugnano 549 - Associazione Vignaioli Albugnano Doc, Associazione I Sörì di Diano e Associazione Comuni del Moscato). Ma c'è anche un palinsesto di 5o eventi 'Off' in collaborazione con le numerose realtà del territorio, dalle cene nei migliori ristoranti della città alle degustazioni in location particolari come Off Topic, Combo Torino, Mercato Centrale ed Eataly Lingotto e nei locali e wine bar più iconici. Tornando al Salone ci saranno anche il Fuori Piemonte, con cantine di tutta Italia - dal Trentino alla Liguria, dalla Sicilia al Lazio, dal Friuli Venezia Giulia alla Lombardia, fino al Veneto - i Maestri del Gusto di Torino con le loro eccellenze, CiccolaTò con abbinamenti tra cioccolato, vino, Vermouth, spirits e dolci piemontesi, e, last but not least, il Consorzio della Grappa del Piemonte e della Grappa di Barolo e il Consorzio del Vermouth di Torino. A seguire, nella stagione delle anteprime del vino italiana, arriva 'La Prima dell'Alta Langa' 2025, la grande degustazione annuale di tutte le Cuvée del Consorzio Alta Langa Docg dedicata ai professionisti del vino, buyer, operatori Horeca ed ai media, di scena il 10 marzo alla Centrale Lavazza a Torino, luogo che coniuga design e storia, e che farà da sfondo a questa occasione unica per degustare i millesimi attualmente in commercio delle Alte Bollicine Piemontesi con più di 180 etichette di oltre 80 cantine. E con Torino che, il 19 giugno, ospiterà la cerimonia di premiazione dei 'The World's 50 Best Restaurants', tra gli eventi di punta della gastronomia mondiale, che, per la prima volta nella sua storia, si terra? in Italia, grazie alla Regione Piemonte, e con un ricco programma che includerà il forum #50BestTalks per esplorare alcuni temi che riguardano il mondo dell'ospitalita?, la serie di eventi aperti al pubblico di 50 Best Signature Sessions, che vede gli chef 50 Best cucinare insieme a rinomati talenti locali, e una Chefs' Feast che metterà in mostra gli ingredienti e lo stile culinario del Piemonte. Cocconato, incastonata nel cuore del Monferrato, riscopre e celebra le proprie radici enogastronomiche con il ciclo dei 'Banchetti Enogastronomici' (da oggi all'8 maggio), firmati Consorzio Cocconato Riviera del Monferrato, Associazione Discepoli di Escoffier e Comune di Cocconato, che vanta di aver dato i natali al primo collaboratore italiano di Auguste Escoffier, Silvestro Cavallito, ispiratore di una delle ricette elaborate dal grande cuoco francese, il fricandò protagonista della 'tenzone culinaria' tra i ristoranti del territorio. Il 15 marzo a Santo Stefano Roero va in scena 'SoloVino' 2025, fiera-mercato del vino artigianale dedicata ai 'Vignaioli in movimento', per un viaggio tra tradizione, innovazione e territorio che vedrà la partecipazione di 30 produttori da Piemonte, Toscana, Emilia Romagna, Sicilia e Borgogna, tra degustazioni e possibilità di acquistare i vini direttamente dai produttori, ma anche momenti di approfondimento, tra cui una tavola rotonda su 'Migrazione e viticoltura: l'accoglienza del Roero'. Il Consorzio dei Vini Colli Tortonesi firma, quindi, 'Derthona Due.Zero', l'evento dedicato all'Anteprima per media e addetti ai lavori delle nuove annate del Timorasso, dal 28 al 30 marzo, tra visite in cantina, la degustazione del nuovo millesimo al Dongione di Carbonara Scrivia, e il walk around tasting con i produttori al Museo Orsi di Tortona. L'Alto Adige offre un'infinità di esperienze uniche nella stagione invernale, dalle escursioni a piedi o con le ciaspole per scoprire valli incantate e rifugi unici, alle piste da sci di fondo per immergersi in aree poco battute alle passeggiate in notturna, e, ovviamente, tante in cui l'enogastronomia è protagonista. In Alta Badia sulle Dolomiti Patrimonio Unesco, sono gli chef stellati, da Massimiliano Alajmo a Giuseppe Guida, da Viviana Varese a Valeria Piccini, da Giancarlo Morelli a Simone Padoan, tra gli altri, accanto a Simone Cantafio del ristorante La Stüa de Michil

a cura di AlMaPress

Dai 20 anni di "Identità Golose" a Milano alla "Slow Wine Fair" a BolognaFiere, ecco gli eventi

dell'Hotel La Perla di Corvara, 1 Stella Michelin, a fare gli onori di casa, ospiti nei rifugi, i protagonisti nelle piste nella stagione sciistica Dolomiti Superski 2024/2025, con 'Sciare con Gusto', evento ormai cult all'edizione n. 15, nato da un'idea dello chef tristellato Norbert Niederkofler, grazie al quale, tra una pista e l'altra è possibile degustare le loro prelibate delizie, accompagnate dalle etichette del Consorzio Vini Alto Adige. E anche quest'anno, l'iniziativa sostiene la Fondazione 'La miglior vita possibile' per la realizzazione del nuovo Centro di Riferimento del Nordest per le Cure Palliative e Terapia del Dolore Pediatriche della Regione Veneto. Ma ci sono anche i 'Sommelier in pista', evento amatissimo per degustare nei rifugi alcuni tra i più pregiati vini del Consorzio Alto Adige accompagnati da un maestro di sci e da un sommelier professionista Ais-Associazione Italiana Sommelier (11 e 18 marzo e 1 aprile). Dal 16 al 23 marzo ritorna la 'Roda dles Saus', una settimana dedicata alla cucina ed alla cultura ladina nell'area sciistica Skitour La Crusc, abbinata ai migliori vini dell'Alto Adige. Il 23 marzo, infine, per gli amanti del vino ritorna anche quest'anno il 'Wine Skisafari', l'evento che porta le migliori etichette del Consorzio Vini Alto Adige in quota per una degustazione esclusiva nei rifugi. Tra sapori e panorami mozzafiato prende vita anche la 'Full Moon Dinner' (15 marzo) con l'Alpe di Rodengo e Luson, nell'Area Vacanze Sci & Malghe Rio Pusteria, che si trasformano in un luogo da sogno per una cena gourmet itinerante accompagnati da una guida esperta attraverso sentieri innevati fino al rifugio Oberhauser, a 1.730 metri di altitudine, e al Naturhotel Runa, a 1.832 metri dove, ad attendere i partecipanti, ci sono la cucina ed i vini altoatesini e la magia delle Dolomiti. Anche in Val d'Ega, sempre sulle Dolomiti, tra una discesa e l'altra ci si immerge anche nel gusto, accompagnati dalla vista del Catinaccio e del maestoso Latemar che si specchia nelle acque leggendarie del Lago di Carezza, e dove, dall'8 al 30 marzo, la passione per la neve incontra le prelibatezze e le specialità tipiche dell'Alto Adige, con 'Beef & Snow' con la carne di manzo di alta qualità del territorio protagonista nei rifugi e ristoranti a Carezza e Obereggen. Da domani all'8 marzo, la Grappa del Trentino, ma anche oltre 50 tra i migliori vini trentini, accanto a cooking class con le mani in pasta e sulle ricette di stagione, mentre i bambini possono partecipare ad un laboratorio di maschere di Carnevale, attendono tutta la famiglia alla 'Casa del Cibo' a Palazzo Scopoli a Tornadico, lungo la Strada dei Sapori e dei Vini del Trentino. Il 22 e il 23 marzo a TrentoExpo a Trento, dopo un periodo di assenza, ritorna 'Vinifera' 2025, l'evento che riunisce oltre cento vignaioli provenienti da tutte le regioni alpine e transalpine (Francia, Svizzera, Austria e Slovenia), con al fianco anche una selezione di produttori delle isole minori del Mediterraneo, presenti con i loro vini ai banchi d'assaggio dopo aver attraversato i mari di Pantelleria, Capraia, Ischia, Isola del Giglio, Ustica, Elba, Salina, e tanti altri, nei calici anche delle masterclass guidate da Jacopo Cossater e Matteo Gallello. E, in collaborazione con Slow Food Trentino, sarà possibile assaggiare le diverse sfumature che offrono i mieli alpini e farsi incuriosire con la sezione dedicata ai grani antichi e allo scambio semi, realizzata in sinergia con Coltivare Condividendo e con Rete Semi Rurali. Gorizia e Nova Gorica, prima 'Capitale Europea della Cultura Transfrontaliera' 2025, hanno dato il via ad un anno di eventi con 'Go! 2025', in cui anche l'enogastronomia è protagonista, dal 'Treno del vino Valle del Vipacco' (22 marzo-19 aprile), un viaggio in un treno sloveno d'epoca su una vecchia linea ferroviaria risalente all'Impero austro-ungarico con un viticoltore a borbo per assaggiare i migliori vini della regione, a 'Le Giornate delle Cantine Aperte' tra i vigneti di Brda, il Collio Sloveno (14-15 giugno), da 'Su pietra e terra', evento teatrale-musicale dedicato alle eccellenze del Carso, a Gradina (27 giugno), allo storico 'Gusti di Frontiera, Gusti senza frontiere' a Gorizia, ma anche nel vicino versante sloveno, perché per l'occasione i cibi saranno declinati in chiave transfrontaliera (26-28 settembre). E PromoTursimoFvg organizza per tutto l'anno visite guidate per vivere ed esplorare il territorio in modo unico ed esclusivo: la prima, 'Atmosfere goriziane- Tour classico', per godere di Gorizia, del Collio, del Brda, del fiume Isonzo simbolo della Prima Guerra Mondiale e dei tre rilievi su cui si sono svolte alcune delle battaglie più importanti della Grande Guerra in Italia, Calvario, Sabotino e San Michele, mentre gli eleganti palazzi e i monumenti della città sono invece i testimoni tangibili di un passato glorioso all'interno di quello che fu l'Impero asburgico; la seconda experience, 'Gorizia - Una storia di frontiera' porta direttamente nella travagliata storia della città nel Novecento, avvicinandosi al confine dove si riverbera ancora il ricordo dello strazio di tante famiglie, e dove si potrà imparare cos'è la prepustnica, i sotterfugi dei contrabbandieri e cosa accadde in una curiosa domenica d'agosto. Tra maschere, balli e bollicine, fino al 4 marzo, è di scena il Carnevale di Venezia, il più importante ed atteso al mondo, con un omaggio speciale ad uno dei più celebri 'figli' della città, a cui sarà tutto ispirato con il tema 'Il Tempo di Casanova' (con la direzione artistica di Massimo Checchetto): Giacomo Casanova, a 300 anni dalla nascita dell'indimenticabile personaggio, vero e proprio simbolo della Serenissima. Il brindisi ufficiale? Il Prosecco Doc, nel solco della consolidata partnership tra il Carnevale di Venezia e il Consorzio delle bollicine venete più amate ed esportate nel mondo, guidato da Giancarlo Guidolin, nei calici delle maschere veneziane a partire dal 'Dinner Show & Ball' ufficiale a Ca' Vendramin Calergi con la firma della stilista Antonia Sautter, in atmosfera settecentesca.

a cura di AlMaPress

Dai 20 anni di "Identità Golose" a Milano alla "Slow Wine Fair" a BolognaFiere, ecco gli eventi

Un altro momento simbolico, sarà la Festa delle Marie (22 febbraio), con il tradizionale corteo acqueo che attraverserà le acque veneziane: in questa occasione, la Maria vincitrice sarà premiata con una Magnum di Prosecco Doc Rosé nella cerimonia al Teatro La Fenice, simbolo di eleganza e tradizione. Da Borgo delle Rose a Bosco Albano, da Bottega a Brilla, da Cabert a Cantine Maschio, da Col De Mar a De Stefani, da Fantinel a La Delizia, da La Marca a Masottina, le cantine protagoniste. Ma per gli amanti delle bollicine italiane, torna anche 'Visit Cantina' (fino al 30 marzo 2026), la rassegna organizzata dalla Strada del Prosecco e Vini dei Colli Conegliano-Valdobbiadene, che vede più di 60 cantine del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg e delle sue Colline Patrimonio Unesco - da Villa Sandi a Bisol 1542, da Bortolomiol a Bacio della Luna, da Mionetto a Col Vetoraz, da La Tordera ad Adami, tra le altre - aprire le porte per raccontarsi e raccontare il territorio attraverso più di 1.500 appuntamenti. Dal 14 marzo, sulle Colline di Conegliano e Valdobbiadene torna anche la 'Primavera del Prosecco', che con le sue 15 mostre celebra l'edizione 30, raccontando l'Alta Marca, i suoi piccoli borghi, i vigneti che decorano i pendii e le operose cantine che hanno reso celebre il vino del territorio: gastronomia, storia e cultura diventano un unico percorso, un viaggio nella bellezza alla scoperta dei luoghi in cui è nata l'arte enologica del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg, dove al 'saper fare' si coniuga la valorizzazione di un ambiente Patrimonio dell'Umanità Unesco. Le mostre del vino si apriranno a Santo Stefano di Valdobbiadene (14-25 marzo), per proseguire poi a Col San Martino (10-27 aprile), Miane (18 aprile-1 maggio), San Pietro di Barbozza (19-30 aprile), Colbertaldo di Vidor (23 aprile-4 maggio), Ogliano di Conegliano (24 aprile-4 maggio), Guia di Valdobbiadene (24 aprile-11 maggio), San Giovanni di Valdobbiadene (25 aprile-4 maggio), Cison di Valmarino (26 aprile-4 maggio), Refrontolo (26 aprile-11 maggio), Combai (9-18 maggio), Fregona (9-26 maggio), Corbanese (17 maggio-2 giugno), Vittorio Veneto (23 maggio-2 giugno), e si concluderanno a San Pietro di Feletto (24 maggio-8 giugno). La rassegna farà da cornice a tanti eventi, come la 'Giornata regionale dei Colli veneti' (23 marzo), il Concorso enologico 'Fascetta d'oro', la 'Slow bike' promossa dalla rete Visit Prosecco Hills. A Verona, dal 6 al 9 aprile, va in scena Vinitaly 2025 a Veronafiere, l'evento di riferimento mondiale del vino italiano, con il tradizionale prologo di 'Opera Wine' 2025, la grande degustazione firmata dal magazine Usa 'Wine Spectator' con 131 cantine italiane. E Veronafiere dove, prima, va in scena 'Sol2Expo - Full Olive Experience', dal 2 al 4 marzo, nuovo evento che raccoglie il testimone dal Salone internazionale dell'olio di oliva contemporaneo con Vinitaly, debuttando da solista nel calendario fieristico con un progetto che fa dell'innovazione la chiave di sviluppo strategico di un comparto simbolo del made in Italy come l'olivicoltura. Compie 20 anni 'VinNatur Tasting', appuntamento di riferimento per gli amanti del vino naturale e i professionisti del settore, che si terrà dal 5 al 7 aprile allo showroom Margraf di Gambellara, organizzato dall'Associazione VinNatur, e che accoglierà 180 vignaioli dall'Italia e da diversi Paesi europei, pronti a raccontarsi con assaggi e incontri dedicati al bere naturale. Tra le novità, la possibilità per i visitatori di comperare direttamente le etichette in degustazione. Il food offrirà una selezione di prodotti di qualità di piccole realtà italiane, per esplorare la cultura gastronomica del Belpaese e supportare artigiani locali. Da un lato, più di 1.050 cantine dall'Italia e da 30 Paesi per oltre 6.000 vini 'buoni, puliti e giusti', più della metà biologici e biodinamici, dall'altro i cibi bio sinonimo di sana alimentazione nel fuoricasa, dove sono sempre più richiesti, in comune, hanno rigorosi criteri di sostenibilità, custodia della biodiversità e dei territori più fragili, e rinuncia all'uso della chimica, e promuovono un nuovo modello di produzione e consumo attento a ambiente e salute, senza tralasciare il buono: ecco la 'coppia perfetta', due anime 'anime gemelle' della tavola, che per la prima volta, dal 23 al 25 febbraio a BolognaFiere, si raccontano in contemporanea alla Slow Wine Fair 2025, che, all'edizione n. 4 con la direzione artistica di Slow Food e con l'incontro mondiale della Slow Wine Coalition, promuove i vini frutto di un'agricoltura sostenibile, artigianale, che rispetta la biodiversità e il paesaggio agrario, tesa alla crescita socioculturale delle comunità agricole e a rendere i consumatori più consapevoli, e a Sana Food, la nuova veste del Sana, lo storico Salone del biologico e del naturale, giunto all'edizione n. 36, per un grande evento di riferimento mondiale per il biologico per appassionati, horeca e retail specializzato. Dolce appuntamento con 'Rum & cioccolato', invece, il 27 febbraio a Casa Romagna a Forlì, una degustazione d'autore con Davide Staffa, sommelier esperto di Rum, e maître chocolatier Fabio Gardini. Bella di Cerignola, Uovo di Piccione, Leccio del Corno, Ogliarola Garganica, Rasara, Casaliva: sono alcuni dei termini di cui fare tesoro per comprendere e addentrarsi nell'universo dell'olio extravergine ultrapremium, che, da domani al 24 febbraio, sarà protagonista al Centro Rogers di Scandicci, alle porte di Firenze, di 'Leonexpo' 2025, fiera dedicata esclusivamente agli 'Champagne dell'olio', gli oli monovarietali di eccellenza selezionati dalla EvoNerd Maria Paola Gabusi, anima del più antico e selettivo Concorso internazionale dedicato all'olio d'oliva, il 'Leone d'Oro'. E fino al 1 marzo, Il Borro, tenuta vitivinicola toscana e albergo diffuso nel cuore del Valdarno Superiore, di proprietà della famiglia Ferragamo, nei weekend invernali lancia 'Il Borro Winter Escape', esperienze sostenibili che incoraggia il flusso turistico su periodi diversi e più lunghi dell'anno,

a cura di AlMaPress

Dai 20 anni di "Identità Golose" a Milano alla "Slow Wine Fair" a BolognaFiere, ecco gli eventi

promuovendo una villeggiatura più lenta, che rispetta il ritmo della natura e valorizza le bellezze del territorio, e il benessere. Castel Monastero, incantevole Resort a 5 stelle che sorge tra le mura di un antico monastero medievale immerso nel Chianti Classico a Castelnuovo Berardenga, di proprietà della famiglia Marcegaglia, lancia Longevity Camp 'la dolce vita toscana', un percorso dedicato al benessere e alla longevità che, dal 1 al 6 aprile, unisce la bellezza del territorio toscano a insegnamenti innovativi sulla salute, un tributo al piacere di vivere in connessione con la natura. Intanto, Qualivita compie 25 anni e per l'occasione ha lanciato il Festival 'Il gusto della cultura e la cultura del gusto', un programma di incontri 'diffusi' a Siena con importanti figure della cultura e della scienza e con la Dop economy al centro del dibattito, che, dopo il filosofo Umberto Galimberti, l'economista Stefano Bartolini e il giornalista Patrizio Roversi, il 6 marzo prosegue al Santa Maria della Scala con lo storico Duccio Balestracci, l'11 marzo con il Ministro dell'Agricoltura Francesco Lollobrigida e lo chef tristellato Massimo Bottura, patron dell'Osteria Francescana a Modena, al Teatro dei Rozzi, il 27 marzo con il direttore di Treccani Massimo Bray al Santa Maria della Scala, il 14 aprile, stessa location, con il manager e ad Banca Monte dei Paschi di Siena Luigi Lovaglio, e, infine, il 13 maggio, con lo psicoanalista Massimo Recalcati al Teatro dei Rinnovati. Il 25 febbraio, il Consorzio del Vino Orcia festeggia 25 anni a Pienza, 'città perfetta' del Rinascimento, sullo sfondo della Val d'Orcia Patrimonio Unesco, con 'DìVinOrcia', una degustazione dei vini Orcia Doc dedicata agli operatori del territorio tra cui ristoratori, sommelier, blogger e giornalisti, tra i quali Aldo Fiordelli guiderà la masterclass '25 anni di Orcia Doc' in Sala Convegni, seguita dai banchi d'assaggio con i produttori del Consorzio (Atrium, Bagnaia, Campotondo, Capitoni, Donatella Cinelli Colombini, Fabbrica Pienza, La Grancia di Spedaletto, La Nascosta, Olivi - Le Buche, Podere Forte, Poggio al Vento, Poggio Grande, Sassodisole e Tenuta Sanoner). A Montalcino, 'Mani d'una volta. Un viaggio tra antichi mestieri e tradizioni ilcinesi' è un evento conviviale dedicato alle tradizioni del territorio del Brunello, ai suoi saperi e sapori, e per stare insieme e creare oggi un ponte saldo tra ieri e domani coinvolgendo diverse generazioni nella valorizzazione del patrimonio storico e culturale locale, promosso dalla storica cantina della Fattoria dei Barbi il 15 marzo, con visite al Museo della Comunità di Montalcino e del Brunello, tour esperienziali al Caseificio dei Barbi e alla cantina storica, e una cena-degustazione in Taverna dei Barbi con piatti tipici locali e musica. Ma è partito anche il Carnevale più antico d'Italia, nel borgo medievale di Foiano della Chiana, dove, fino al 9 marzo, si svolge l'edizione n. 486, tra carri allegorici costruiti in cartapesta da maestri veri e propri, musica e colori con street band, parate di gruppi in maschera provenienti da tutta Italia, ma anche cooking show per degustare piatti della tradizione toscana e non solo. E torna anche 'Chianina & Syrah' 2025, che vede anche il Consorzio Vini di Cortona protagonista l'8 marzo a Cortona di 'Che Syrah sarà', l'Anteprima dei Syrah di Cortona e delle miglior espressioni di Syrah d'Italia, d'Europa e del resto del mondo, dalla Toscana al Rodano, dalla Svizzera al Sudafrica fino all'Australia, al Maec-Museo dell'Accademia Etrusca e della Città di Cortona a Palazzo Casali, incontrando 'sua maestà' la Chianina, l'altra eccellenza del territorio. L'edizione n. 45 di 'Tirreno CT', evento di riferimento per il settore dell'ospitalità in Italia, torna, invece, dal 23 al 26 febbraio a Carrara Fiere. Nuova edizione anche per 'Terre di Toscana', evento-degustazione organizzato dalla testata 'L'Acquabuona', che, il 23 e il 24 marzo, riunirà all'Hotel Una Esperienze Versilia Lido a Lido Di Camaiore in Versilia 140 vignaioli dei più grandi vini di Toscana, da tutti i territori della regione, da Bolgheri alla Val di Cornia, da Carmignano al Chianti, dal Chianti Classico alle Colline Lucchesi e Pisane, da Candia e Lunigiana alla Maremma, dal Montecucco a Montalcino, da Montepulciano alla Val d'Orcia, da San Gimignano ad Arezzo - da Argiano a Banfi, da Canalicchio di Sopra a Castello del Terriccio, da Castello di Albola-Zonin1821 a Castello di Volpaia, da ColleMassari a Dei, da Fabio Motta a Giodo, da Grattamacco a Il Marroneto, da Isole e Olena a Lamole di Lamole, da Le Chiuse a Le Ragnaie, da Mazzei a Petra, da Petrolo a Ridolfi, da Rocca delle Macìe - Famiglia Zingarelli a Salcheto, dalla Tenuta San Guido alla Tenuta Sette Ponti e Tua Rita, per citarne solo alcune - con una proposta anche di vecchie annate in grado di raccontare più di mille parole le potenzialità evolutive di alcune etichette iconiche. A seguire, il 30 e il 31 marzo, si terrà al Real Collegio di Lucca l'evento 'Vini delle Coste', dedicato al racconto ad appassionati ed addetti ai lavori dei vini dei territori baciati dal sole e bagnati dal mare, dalla Toscana - con i vini delle Colline Lucchesi, Colline Pisane, Montecarlo e Candia, espressioni dei territori di Lucca, Pisa e Massa - alla vicina Liguria, dalle espressioni provenienti da tante regioni d'Italia che condividono il sole e il profumo del mare, passando per le novità enologiche nazionali e internazionali del Mediterraneo e non solo, e con una rinnovata attenzione alla viticoltura eroica, sociale e alle aziende che hanno scelto di conservare ed investire nella storia vitivinicola dei territori e nelle produzioni della tradizione. L'Umbria, con 'Porchettiamo', da cuore 'verde', diventa anche il cuore 'rosa' d'Italia, celebrando con la ormai storica rassegna, nel borgo San Terenziano di Gualdo Cattaneo, dal 16 al 18 maggio, il cibo di strada più amato d'Italia come la porchetta, e con la novità del 'Maggio del Maiale', con una serie di iniziative che animano tutta la regione. A Montefalco, 'Anteprima Sagrantino' dedicata alle nuove annate dei vini

a cura di AlMaPress

Dai 20 anni di "Identità Golose" a Milano alla "Slow Wine Fair" a BolognaFiere, ecco gli eventi

dei territori di Montefalco e Spoleto, organizzata dal Consorzio dei Vini di Montefalco, sarà di scena il 17 e il 18 giugno. 'I Migliori Vini Italiani' 2025, il viaggio 'alla base del piacere' dell'analista sensoriale Luca Maroni, autore dell'Annuario dei Migliori Vini Italiani 2025, con Francesca Romana Maroni, ceo Sens Eventi, tra degustazioni, workshop, incontri, presentazioni e corsi in pillole, da oggi al 23 febbraio anima il Salone delle Fontane dell'Eur. 'joyn! Un viaggio nel mondo Nutella per i suoi 60 anni' è l'omaggio del Maxxi, il Museo Nazionale delle Arti del XXI secolo di Roma, ad uno dei simboli del made in Italy, con la mostra a cura di Chiara Bertini e realizzata in collaborazione con Ferrero, che è un viaggio nella storia della crema spalmabile più famosa del mondo attraverso un percorso espositivo dalle forme avvolgenti, che invita i visitatori a interagire e creare un momento di gioia condivisa (fino al 20 aprile). Si resta nella Capitale, il 2 marzo all'A. Roma Lifestyle Hotel, dove arriva 'Esperienze di Vitae 2025 - Centro Italia', l'evento che unisce le eccellenze vinicole delle regioni del Centro Italia premiate dalla Guida 'Vitae Ais' 2025 dell'Associazione Italiana Sommelier, un grande banco d'assaggio con oltre 350 aziende da Abruzzo, Campania, Emilia Romagna, Lazio, Marche, Molise, Toscana e Umbria, e masterclass di approfondimento. Anche 'Vini Selvaggi' è in programma a Roma, il 9 e il 10 marzo, con i vini artigianali e naturali di 100 aziende italiane e straniere in degustazione nella nuova location del San Paolo District, dove saranno accompagnate da un'offerta food che pone l'accento su sostenibilità e inclusività, tra talk e tavole rotonde che favoriranno il confronto tra ristoratori e professionisti del settore. Ancora nella Capitale, 'Io Vino' 2025 è l'evento dedicato alla selezione dei vitigni autoctoni Marche e Campania, di scena il 16 marzo al Courtyard by Marriott Roma Central Park, rivolto agli operatori specializzati e ai più qualificati esperti e comunicatori del mondo del vino, ma anche agli eno-appassionati, per promuovere la storia, l'ampelografia e le varietà territoriali della dorsale Appenninica centrale. Protagonisti nelle masterclass, l'Asprinio d'Aversa con Alessandro Marra, curatore della guida Slow Wine Campania, e la Ribona con Pierpaolo Rastelli, responsabile guida per le Marche del Gambero Rosso. Il 'World Trophy of Pastry Gelato e Ice Cream', uno dei concorsi più prestigiosi a livello internazionale nel settore della pasticceria e del gelato edito dalla Federazione Internazionale di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria (Fipgc) torna nel 2025 il 6 e 7 novembre a Roma, all'Hotel Roma. Domani e il 23 febbraio al Giardino Torre del Real Bosco di Capodimonte, a Napoli, va in scena 'Agrumi in Festa', rassegna promossa da Delizie Reali, con il patrocinio di Grandi Giardini Italiani, dell'Associazione Parchi e Giardini d'Italia e della Società Botanica Italiana Onlus, con approfondimenti in compagnia di storici e botanici, laboratori per famiglie, visite guidate a cura del Museo di Capodimonte guidato dal direttore Eike Schmidt, e mercato degli agrumi. Un'occasione per visitare l'Agrumeto storico del Giardino Torre, un tempo vivaio e azienda agricola dei Borbone, riaperto al grande pubblico nel 2023 dopo un lungo restauro architettonico e botanico. Anche il 'Paestum Wine Fest' ha annunciato le date dell'edizione n. 14, dal 4 al 6 maggio al Next - Nuova Esposizione Ex Tabacchificio a Capaccio Paestum di Salerno, dove riunirà personalità del mondo del vino e della comunicazione per fare business con le migliori cantine italiane nel più grande Salone del Centro e del Sud Italia, e per farle conoscere anche ai wine lovers. Già all'opera anche Matteo Zappile, Official Brand Ambassador Paestum Wine Fest, con la selezione di alcuni dei più importanti sommelier del panorama dell'alta ristorazione per il Pwf Limited Edition, ed è stato rinnovato l'accordo per la borsa di studio con Intrecci - Scuola di Alta Formazione e Accoglienza delle sorelle Dominga, Marta ed Enrica Cotarella. Si resta al Next di Capaccio-Paestum anche per il 'Campionato della Pasta Fresca Fatta a Mano', l'unica competizione al mondo dedicata alla straordinaria arte della pasta fatta a mano. L'evento che celebra una tradizione millenaria, esaltando la maestria e la manualità di chi, con passione e dedizione, trasforma pochi semplici ingredienti in un capolavoro culinario, dal 30 maggio al 1 giugno (con le iscrizioni al via), in occasione del 'DMed - Salone della Dieta Mediterranea'. 'Campania Stories' 2025, la presentazione delle nuove annate di vini delle principali denominazioni campane si terrà dal 18 al 21 maggio. Il 1 giugno torna 'La Vieste en Rose', kermesse dedicata al vino rosato e per scoprire le meraviglie che ci riserva un territorio unico come la Puglia e in particolare il Gargano e Vieste, ormai mete riconosciute e apprezzate a livello turistico in tutto il mondo. Ad anticiparla, un meeting tecnico-enologico dal 29 maggio al 1 giugno, con esperti a confronto su progetti del vino rosato, tra passato, presente e futuro. Sarà la rinnovata ex Distilleria Paolo Cassano di Gioia del Colle ad ospitare, dal 4 al 9 giugno, l'edizione n. 20 di 'Radici del Sud' 2025, appuntamento annuale che punta i riflettori internazionali sulla produzione di vino e olio delle Regioni meridionali italiane, dall'Abruzzo al Molise, dalla Basilicata alla Campania, dalla Calabria alla Puglia, dalla Sardegna alla Sicilia, promuovendone qualità e valore attraverso il concorso dedicato ai vini da vitigni autoctoni (le cui iscrizioni sono già aperte), tour sui territori, incontri b2b, banchi d'assaggio e approfondimenti culturali con porte aperte ai wine lovers il 9 giugno. Alla Contini 1898 di Cabras, la cantina più antica della Sardegna, il 23 e 24 febbraio si terrà il primo Open Day B2b per gli operatori locali della filiera turistica e dell'incoming per valorizzare e rafforzare la comunità lagunare dell'accoglienza, sottolineando l'importanza della collaborazione tra gli attori del territorio, nel 'World Wetlands Day', la

a cura di AlMaPress

Dai 20 anni di "Identità Golose" a Milano alla "Slow Wine Fair" a BolognaFiere, ecco gli eventi

Giornata Mondiale delle Zone Umide. E il 28 febbraio, va in scena il Carnevale in cantina: un brindisi in maschera, accompagnati da gourmet street food e dj set. 'Mirtò' è, invece, il Festival internazionale del mirto, di scena a Calangianus, dal 14 al 16 marzo nel cuore della Gallura, e che vedrà come evento nell'evento il 'World Bread Masters' 2025, il primo campionato tra artiste della panificazione. Infine, da marzo ad ottobre, torna 'Vigneti Aperti', primo appuntamento del Movimento Turismo del Vino, con una nuova formula che unisce alla visita delle cantine gli itinerari all'aria aperta, una proposta pensata per gli amanti della natura, per i giovani e per le famiglie, ma anche per i curiosi che desiderano scoprire i territori dove si produce il vino, attraverso 'Wine trekking - i paesaggi del vino' proposti dalle cantine di tutta Italia. E con partenza il 9 maggio, in Albania, con tre tappe, la prima da Durazzo a Tirana, le crono nella capitale del Paese e a Valona, per poi arrivare in Italia, con un percorso che, partendo dalla Puglia, il 13 maggio, attraversera? il Belpaese fino alle Dolomiti, con l'ultima tappa a Roma, tra le bellezze della Citta? Eterna, il 1 giugno, lungo 3.413,3 chilometri, cresce l'attesa per il 'Giro d'Italia' 2025, tra le gare di ciclismo piu? amate e seguite a livello internazionale, e che, oltre alle imprese dei campioni dei pedali, raccontera? a 700 milioni di persone in tutto il mondo, le bellezze, l'enogastronomia, l'agricoltura ed il vino italiano. Perché se non c'e? piu?, da qualche anno, una 'Wine Stage' vera e propria, tanti saranno i territori vinicoli toccati o lambiti dalla carovana, tra fughe e sprint in volata, cronometro e scalate epiche: dalla tappa tra Alberobello e Lecce (13 maggio), all'Irpinia (15 maggio), dalle colline del Montepulciano d'Abruzzo e del Verdicchio di Matelica (16-17 maggio) alla tappa Gubbio-Siena, che attraversera? sugli sterrati i territori in cui il Sangiovese la fa da padrone (il 18 maggio, attraversando le colline del Chianti e del Chianti Classico, e lambendo quelle del Vino Nobile di Montepulciano, e di Montalcino e del suo Brunello), da Soave e la Valpolicella (23 maggio) alla tappa con partenza da Treviso, attraverso i territori del Prosecco Doc e Conegliano Valdobbiadene Prosecco Docg, e arrivo a Gorizia/Nova Gorica, tra Friuli e Slovenia, che racconta il Collio, ma anche gli Orange Wine (24 maggio), fino ai vigneti di montagna del Trentodoc, con la partenza dalla Fondazione Edmund Mach di San Michele all'Adige (28 maggio). Copyright © 2000/2025



a cura di AlMaPress

 Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

Massa Carrara

cronaca.massa@lanazione.it | Redazione Massa e Lunigiana: Via Bastione, 13 - 54100 Massa - Tel. 0585 883411
Redazione Carrara: Tel. 0585 71997 | spe.massa@speweb.it



Carrara

Sanità, le accuse dei cittadini «Negli ultimi anni servizi ridotti e prestazioni peggiorate»

D.Rosi a pagina **11**





Morto sul lavoro: si indaga sulla gru

La Procura e il servizio Pisll dell'Asl operano sulla dinamica che ha provocato il decesso di Giorgio Bedini **Poggi** a pagina **2**

Raccolta firme del M5s

Referendum per la revisione dei modelli Asl

Il Comitato referendario sulla sanità in Toscana ha presentato una proposta di referendum consultivo per invitare il Consiglio regionale a rivedere l'attuale assetto del Servizio sanitario regionale incentrato sulle tre Aziende sanitarie locali (Asl) di area vasta. Il quesito chiede ai cittadini se sono favorevoli al ripristino delle 12 Asl preesistenti o comunque a una maggior diffusione delle Aziende sanitarie sul territorio. La coordinatrice provinciale del M5s, Luana Mencarelli, sostiene il referendum: Asl: «Inefficienze, lunghe attese e una sanità sempre più orientata verso il privato hanno messo in crisi il diritto universale alla salute. È il momento di restituire ai cittadini una sanità pubblica più vicina e accessibile, che tuteli sia i pazienti che gli operatori del settore». Raccolta firme domani dalle 10 alle 18 davanti al Teatro Guglielmi.

NUOVI SPAZI PER LA SCUOLA SAN GIOVANNI BOSCO

I RAGAZZI DEL FUTURO

Cicora a pagina **4**



INAUGURATA LA SEDE IN VIA CAVOUR CON LABORATORI E SERVIZI FORMERÀ PSICOLOGI, EDUCATORI, PEDAGOGISTI E PSICOTERAPEUTI

Lunigiana

Truffe agli anziani spaccio e furti Summit dei comuni con il prefetto

Oligeri a pagina **17**

MONTIGNOSO

Progetto Neetwork per aiutare i giovani a trovare un lavoro

A pagina **5**

Massa

Ponte tra Italia e Albania in aiuto dei bambini cardiopatici

A pagina **5**

SERVIZIO RIVENDITORI
PER SEGNALARE RITARDI E/O ESAURITI
051/6006039
Lunedì-Venerdì 9.00-13.00 / 14.00-17.00



Carrara

Francesco Gabbani La festa dopo Sanremo

A pagina **20**



Carrara

Tirreno Ct e Balnearia L'accoglienza in fiera

A pagina **14**



Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

L'EVENTO ALLA IMM

L'ospitalità

L'accoglienza italiana Tirreno Ct e Balnearia Una vetrina sul gusto e la ricezione turistica

Prende il via domani nei padiglioni di Carrarafiere il doppio salone che unisce il meglio del gourmet e delle proposte di spiagge e litorali In mostra fino a mercoledì 500 espositori per circa mille marchi



di **Daniele Rosi**
CARRARA

Circa 500 espositori in rappresentanza di quasi un migliaio di marchi. Sono numeri di tutto rispetto quelli che accompagneranno la nuova edizione della Tirreno C.T. e Balnearia, di nuovo insieme in un evento diventato i il punto di riferimento per la cucina, il turismo balneare e l'ospitalità italiana. Come in passato, anche l'edizione 2025, in programma da domenica a mercoledì nei padiglioni di Carrarafiere, sarà caratterizzata dalla presenza dei principali player del settore, a conferma che l'industria turistica italiana è ancora tra le più importanti per il Pil nazionale.

Punto di forza sarà la grande affluenza di operatori fra ristoratori, titolari di bar o di strutture ricettive. Anche in termini di pubblico numeri importanti, con le ultime edizioni che si sono assestate sui 62mila visitatori. Nei padiglioni ci sarà inoltre spazio anche per presentazioni, degustazioni e approfondimenti, ovviamente in tema enogastronomico. Grande spazio sarà poi dato a pane e pizza, poi ancora i prodotti lavorati e semilavorati per la cucina e per le forniture alberghiere. Presenti anche spazi dedicati alla gelateria, alla pasticceria e un'intera area dedicata al caffè e alle innovazioni del settore grandi impianti; più un'area per le birre, specialmente quelle artigianali, e i vini, che stanno trovando sempre più spazio all'interno dell'offerta fieristica.

Ci saranno inoltre stand con attrezzature da tavola per bar, locali, gelaterie e pasticcerie, passando anche per complementi d'arredo per interni ed esterni, comprese tappezzerie e arredi bagno. In fiera sarà presente nuovamente l'importante Scuola Tessieri, con iniziative portate avanti dai più famosi professionisti del settore, con gli aspiranti cuochi che avranno a disposizione un'area dimostrativa. Generoso lo spazio dedicato al mondo della pasticceria che, anche quest'anno, porterà i principali concorsi internazionali tra i padiglioni. La manifestazione avrà inoltre i cosiddetti incontri 'B2B': vale a dire tavoli di confronto tra domanda e offerta per uno scambio di conoscenze e business tra i vari operatori presenti.

Un aspetto che ha contribuito molto a rendere Tirreno C.T. un punto di riferimento in termini di opportunità per addetti ai lavori e clienti. Prosegue inoltre il legame con Balnearia, il salone professionale dell'outdoor design, benessere, attrezzature balneari e software per la spiaggia, con spazi che rappresentato il meglio dei settori merceologici, oltre ad essere momento di incontro per tutti gli operatori. Grazie al coinvolgimento delle associazioni e delle organizzazioni sindacali di categoria, ci saranno numerose opportunità di informazione e confronto sulle più sentite tematiche del settore. «La fiera negli ultimi anni sta andando molto bene - spiega il patròn Paolo Caldana - e questo grazie ai tanti espositori, non solo locali. Da non sottovalutare l'impegno di Balnearia, che nonostante un momento particolare per il turismo balneare, un po' in sofferenza, riesce comunque a restituire spunti interessanti, anche grazie al tema dell'intelligenza artificiale a supporto dei professionisti del settore». Tirreno C.T. e Balnearia sono organizzate da TirrenoTrade Srl, con la collaborazione di enti regionali, provinciali e associazioni di categoria.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Il patron di Tirreno Ct Paolo Caldana

NUMERI DA RECORD

Sono attesi negli stand del Paradiso più di 60mila visitatori secondo le passate edizioni

Le ricette per i più piccini Spazio ai baby menu 4.0

Fra le novità la nascita di una nuova associazione di categoria per chef

CARRARA

Sono tante le novità di Tirreno C.T. e Balnearia. Tra i vari focus, per la prima volta troverà spazio un appuntamento interamente dedicato alla cucina rivolta ai più piccoli. Dopo il taglio del nastro, tra gli appuntamenti del primo giorno, i cuochi presenti in fiera daranno vita a momenti di riflessione sulle necessità alimentari dei bambini, con dimostrazioni in cucina su piatti sani e di qualità e una tavola rotonda di confronto dal titolo 'Baby menù 4.0: un problema o un'opportunità?'. L'idea nasce dal protocollo Slurp Kids, che ha l'obiettivo di trasformare la ristorazione rivolta al target familiare, elevandola da esempio scadente di alimentazione a modello virtuoso. «Sui bambini bisogna fare un salto di qualità - spiega il patròn della manifestazione Paolo Caldana - e capire che è un settore importante, in cui la nutrizione gioca un ruolo fondamentale. Bisogna smettere di pensare alla cucina per bambini come qualcosa a cui dedicare poco tempo. In passato sono stati fatti errori, anche a causa delle influenze commerciali. E' giunto il momento di tornare a piatti di qualità per i bambini». Oltre all'ottica di portare la cucina di famiglia a un livello di eccellenza, tra le novità dell'edizione 2025 vi è anche la nascita della Confederazione Italiana Cuochi e Artigiani per l'Enogastronomia, con l'acronimo Cica-E. «Un gruppo di addetti del settore, compreso chef di livello - prosegue Caldana - che punta a una confederazione dinamica in grado di dare risposte sul settore enogastronomico. Sarà una nascita importante, che racchiuderà tutti coloro che vorranno partecipare a un confronto serio tra vecchie e nuove generazioni, per parlare dei problemi del settore con particolare accento all'innovazione. E' importante trasmettere ai giovani la nostra esperienza, il sapere e il conoscere le materie prime, le varie cotture, la conservazione, la trasformazione». Proprio a questo serviranno anche le varie gare di cucina pensate per aumentare la conoscenza dei prodotti e aiutare a una miglior comprensione delle tecniche di cottura, degli alimenti e delle procedure migliori per lavorare nel rispetto dell'alimento e delle regole in cucina. La Confederazione darà vita per il terzo anno consecutivo al 'Pentathlon della cucina', ideato dai professionisti del settore Fabio Tacchella, Giorgio Nardelli e dallo stesso Paolo Caldana. Tornerà anche il Triathlon: una gara che nasce da un'idea del maestro siciliano Domenico Privitera per valorizzare le capacità professionali dei cuochi nel lavoro di tutti i giorni, utilizzando la tecnica della cottura con il forno a microonde.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Lo spazio dedicato ai bimbi

Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

Economia

Focus dai nostri territori costieri

Cresce il traffico merci su rotaie
Il porto di Livorno è più sostenibile

Nel 2024 è stato registrato un significativo aumento del 10,4 per cento: sono stati movimentati 2792 treni

LIVORNO

Più treni, meno camion e meno inquinamento. Continua l'evoluzione logistica del porto di Livorno che aumenta l'interconnessione tra le vie d'acqua e le linee ferroviarie capaci di movimentare grossi volumi di merci con minore impatto ambientale. E, il che non guasta, con minori spese di trasporto. Il porto di Livorno nel 2024 ha infatti registrato un incremento del 10,4% del trasporto su ferro, con un totale di 2792 treni movimentati.

A fornire i numeri è l'Autorità di sistema portuale del Mar Tirreno settentrionale guidata dal presidente Luciano Guerrieri.

«La performance del ferro – spiega Guerrieri – sta acquisendo un'importanza sempre più strategica per il nostro sistema portuale. I numeri tracciano il percorso di crescita di un porto, quello di Livorno, che è riuscito a incrementare i traffici con un'attenzione sempre maggiore alla intermodalità e alla sostenibilità ambientale». A conti fatti nell'intero comprensorio della città portuale livornese sono stati movimentati nell'anno 3228 treni, con un aumento dell'8,9% su base annuale. L'analisi dei carri movimentati fa capirte le dimesioni del fenomeno. Nell'anno appena trascorso sono transitati dalla banchine dello scalo portuale labronico 44.447 carri, con un aumento del 7,2% sul 2023. Nell'intero comprensorio sono stati complessivamente movimentati 51.402 carri, il 9% in più su base annuale. Crescita in doppia cifra per il settore container, il cui incremento rispetto all'anno precedente è stato del 16,9% con riferimento ai treni movimentati e del 10,7 con riferimento ai carri movimentanti. Con gli incrementi registrati nell'anno, la quota su ferrovia del traffico containerizzato da e per l'hinterland è salita dal 16,3% nel 2023 al 19% nel 2024. Bene anche il settore dei prodotti forestali, che registra un più 11% su base annua in termini di treni movimentati, e quello del traffico dei cereali (28%).

In calo invece sia il trasporto ferroviario di rinfuse liquide (-27,8% in termini di treni movimentati) che quello di auto nuove (-17%), risultati negativi che trovano conferma nel rispettivo calo dei traffici portuali e che quindi sono dovuti ad altre dinamiche. Guerrieri ha sottolineato come il 2024 abbia portato in dote al porto nuovi traffici, come quello intermodale di casse mobili dall'Interporto Vespucci all'interporto di Padova, un servizio ferroviario (operato da Logtrainer) che costituisce una vera novità per Livorno ed è partito dal mese di maggio con due circolazioni settimanali per il trasporto di circa 25 casse mobili per treno. Partito l'anno scorso anche il nuovo collegamento tra l'Interporto di Prato e il terminal Terminal Darsena Toscana per il trasporto in container di acqua Panna da Scarperia (Firenze) al porto di Livorno, collegamente che toglie camion dalla Fi-Pi-Li e dall'autostrada.

Soddisfatto dei dati di traffico anche il segretario generale della Port Authority, Matteo Paroli: «L'AdSP sta investendo risorse importanti per adeguare i binari in porto agli attuali standard europei, come dimostra la recente pubblicazione del bando di gara per l'affidamento congiunto della progettazione esecutiva e dell'esecuzione dell'intervento di riordino e adeguamento del raccordo base di Livorno Porto Nuovo». E con la l'approvazione della legge di bilancio ci sarà peraltro la possibilità per le AdSP di erogare contributi fino a un milione di euro a favore degli operatori dei servizi di manovra ferroviaria dell'area portuale: «In attesa del decreto del Mit che regolerà tale intervento, la AdSP di Livorno ha già stanziato 500mila euro anche nel passato bilancio per incentivare la modalità ferroviaria».

Luca Filippi

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Una delle aree di carico-scarico delle merci nel porto di Livorno

L'ASPETTO ECOLOGICO

L'interconnessione fra le linee ferroviarie e le via d'acqua sta funzionando E si riduce di molto l'impatto ambientale

CARRARAFIERE

Tirreno e Balnearia Vetrina per i player del turismo italiano

CARRARA

Tirreno C.T. e **Balnearia** (Carrarafiere 23-26 febbraio), rispettivamente alla 45° e 26° edizione, tornano in terra apuana. Da domenica nei padiglioni di Carrarafiere sono attesi circa 500 espositori in rappresentanza di quasi mille marchi commerciali. Punto di forza sarà la grande affluenza di operatori del settore tra ristoratori, titolari di bar e strutture ricettive di vario genere. Spazio ai grandi marchi del food&beverage italiano ed estero e non solo come vetrina di novità e prodotti di punta, ma anche e soprattutto come momento di presentazione, degustazione, approfondimento. Si va dal pane alla pizza, dai prodotti lavorati e semilavorati per la cucina alle forniture alberghiere, poi gelateria e pasticceria. Un'intera area è dedicata al caffè e alle innovazioni del settore grandi impianti. Spazio alle attrezzature per la tavola, bar e all'arredo contract per interni ed esterni. Non mancheranno le birre, specialmente le artigianali, e i vini.



Bruno Pisano

La Spezia: le manovre per la futura presidenza dell'istituzione portuale. Il viceministro Rixi chiede un'intesa larga

Authority, si fa largo la candidatura di Pisano

LA SPEZIA

Il suo nome ha cominciato a circolare, tra gli addetti ai lavori, un paio di settimane fa. E oggi Bruno Pisano, presidente di Assocad e manager di un gruppo multinazionale specializzato in consulenze e operazioni doganali, è in pole position per assumere il ruolo di futuro presidente dell'Autorità di sistema portuale del Mar Ligure Orientale, l'ente che sovrintende al funzionamento dei due scali della Spezia e di Marina di Carrara. L'ipotesi è stata fortemente caldeggiata dai notabili della Community portuale, che sul tema della governance, già in tempi non sospetti, hanno voluto sgombrare il campo da possibili equivoci: Spezia non è terra di conquista – questo in sintesi il messaggio veicolato tramite un'asciutta nota stampa nel dicembre scorso –; no, dunque, a candidature calate dall'alto, soprattutto se pilotate dalla politica romana; sì alla valorizzazione di figure locali, espressione delle professionalità e dei bisogni del territorio.

In un primo momento la preferenza degli operatori era caduta su Salvatore Avena, segretario delle associazioni portuali, ma i suoi trascorsi da amministratore comunale in quota centrosinistra (ha ricoperto il ruolo di assessore alle attività produttive nella prima giunta dell'ex sindaco della Spezia, Massimo Federici, ndr.) hanno impedito che sul suo nominativo si raggiungesse la quadratura del cerchio: il profilo non era gradito soprattutto al gruppo dirigente di Fratelli d'Italia. E sul nodo politico il viceministro Edoardo Rixi è stato chiaro: massima apertura nei confronti di candidature provenienti dal territorio, ma solo nell'ipotesi che il nome suggerito sia tale da registrare l'appoggio di tutto l'arco costituzionale: il profilo di Bruno Pisano parrebbe corrispondere in pieno all'identikit e il manager avrebbe già dato la propria disponibilità ai suoi sostenitori. Certo, il dado non è ancora tratto. La nomina del presidente dell'Adsp è di stretta competenza ministeriale, anche se la legge prevede un'intesa istituzionale con i due governatori coinvolti nella partita: Marco Bucci per la Liguria ed Eugenio Giani per la Toscana. Non solo. E sul piatto pesa anche la candidatura spontanea presentata al Mit in autunno dall'attuale commissario straordinario, Federica Montaresi.

Roberta Della Maggesa

LO SCENARIO

Ipotesi fortemente caldeggiata dalla Community: no a nomi pilotati dalla politica romana, sì alle figure locali

IN STAND-BY

Il dado non è tratto, ma da indiscrezioni il manager avrebbe già dato la propria disponibilità ai suoi sostenitori

Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

Economia

Focus dai nostri territori costieri

Cresce il traffico merci su rotaie
Il porto di Livorno è più sostenibile

Nel 2024 è stato registrato un significativo aumento del 10,4 per cento: sono stati movimentati 2792 treni

LIVORNO

Più treni, meno camion e meno inquinamento. Continua l'evoluzione logistica del porto di Livorno che aumenta l'interconnessione tra le vie d'acqua e le linee ferroviarie capaci di movimentare grossi volumi di merci con minore impatto ambientale. E, il che non guasta, con minori spese di trasporto. Il porto di Livorno nel 2024 ha infatti registrato un incremento del 10,4% del trasporto su ferro, con un totale di 2792 treni movimentati.

A fornire i numeri è l'Autorità di sistema portuale del Mar Tirreno settentrionale guidata dal presidente Luciano Guerrieri.

«La performance del ferro – spiega Guerrieri – sta acquisendo un'importanza sempre più strategica per il nostro sistema portuale. I numeri tracciano il percorso di crescita di un porto, quello di Livorno, che è riuscito a incrementare i traffici con un'attenzione sempre maggiore alla intermodalità e alla sostenibilità ambientale». A conti fatti nell'intero comprensorio della città portuale livornese sono stati movimentati nell'anno 3228 treni, con un aumento dell'8,9% su base annuale. L'analisi dei carri movimentati fa capire le dimesioni del fenomeno. Nell'anno appena trascorso sono transitati dalla banchine dello scalo portuale labronico 44.447 carri, con un aumento del 7,2% sul 2023. Nell'intero comprensorio sono stati complessivamente movimentati 51.402 carri, il 9% in più su base annuale. Crescita in doppia cifra per il settore container, il cui incremento rispetto all'anno precedente è stato del 16,9% con riferimento ai treni movimentati e del 10,7 con riferimento ai carri movimentanti. Con gli incrementi registrati nell'anno, la quota su ferrovia del traffico containerizzato da e per l'hinterland è salita dal 16,3% nel 2023 al 19% nel 2024. Bene anche il settore dei prodotti forestali, che registra un più 11% su base annua in termini di treni movimentati, e quello del traffico dei cereali (28%).

In calo invece sia il trasporto ferroviario di rinfuse liquide (-27,8% in termini di treni movimentati) che quello di auto nuove (-17%), risultati negativi che trovano conferma nel rispettivo calo dei traffici portuali e che quindi sono dovuti ad altre dinamiche. Guerrieri ha sottolineato come il 2024 abbia portato in dote al porto nuovi traffici, come quello intermodale di casse mobili dall'Interporto Vespucci all'interporto di Padova, un servizio ferroviario (operato da Logtrainer) che costituisce una vera novità per Livorno ed è partito dal mese di maggio con due circolazioni settimanali per il trasporto di circa 25 casse mobili per treno. Partito l'anno scorso anche il nuovo collegamento tra l'Interporto di Prato e il terminal Terminal Darsena Toscana per il trasporto in container di acqua Panna da Scarperia (Firenze) al porto di Livorno, collegamente che toglie camion dalla Fi-Pi-Li e dall'autostrada.

Soddisfatto dei dati di traffico anche il segretario generale della Port Authority, Matteo Paroli: «L'AdSP sta investendo risorse importanti per adeguare i binari in porto agli attuali standard europei, come dimostra la recente pubblicazione del bando di gara per l'affidamento congiunto della progettazione esecutiva e dell'esecuzione dell'intervento di riordino e adeguamento del raccordo base di Livorno Porto Nuovo». E con la l'approvazione della legge di bilancio ci sarà peraltro la possibilità per le AdSP di erogare contributi fino a un milione di euro a favore degli operatori dei servizi di manovra ferroviaria dell'area portuale: «In attesa del decreto del Mit che regolerà tale intervento, la AdSP di Livorno ha già stanziato 500mila euro anche nel passato bilancio per incentivare la modalità ferroviaria».

Luca Filippi

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Una delle aree di carico-scarico delle merci nel porto di Livorno

L'ASPETTO ECOLOGICO

L'interconnessione fra le linee ferroviarie e le via d'acqua sta funzionando E si riduce di molto l'impatto ambientale

CARRARAFIERE

Tirreno e Balnearia Vetrina per i player del turismo italiano

CARRARA

Tirreno C.T. e **Balnearia** (Carrarafiere 23-26 febbraio), rispettivamente alla 45° e 26° edizione, tornano in terra apuana. Da domenica nei padiglioni di Carrarafiere sono attesi circa 500 espositori in rappresentanza di quasi mille marchi commerciali. Punto di forza sarà la grande affluenza di operatori del settore tra ristoratori, titolari di bar e strutture ricettive di vario genere. Spazio ai grandi marchi del food&beverage italiano ed estero e non solo come vetrina di novità e prodotti di punta, ma anche e soprattutto come momento di presentazione, degustazione, approfondimento. Si va dal pane alla pizza, dai prodotti lavorati e semilavorati per la cucina alle forniture alberghiere, poi gelateria e pasticceria. Un'intera area è dedicata al caffè e alle innovazioni del settore grandi impianti. Spazio alle attrezzature per la tavola, bar e all'arredo contract per interni ed esterni. Non mancheranno le birre, specialmente le artigianali, e i vini.



Bruno Pisano

La Spezia: le manovre per la futura presidenza dell'istituzione portuale. Il viceministro Rixi chiede un'intesa larga

Authority, si fa largo la candidatura di Pisano

LA SPEZIA

Il suo nome ha cominciato a circolare, tra gli addetti ai lavori, un paio di settimane fa. E oggi Bruno Pisano, presidente di Assocad e manager di un gruppo multinazionale specializzato in consulenze e operazioni doganali, è in pole position per assumere il ruolo di futuro presidente dell'Autorità di sistema portuale del Mar Ligure Orientale, l'ente che sovrintende al funzionamento dei due scali della Spezia e di Marina di Carrara. L'ipotesi è stata fortemente caldeggiata dai notabili della Community portuale, che sul tema della governance, già in tempi non sospetti, hanno voluto sgombrare il campo da possibili equivoci: Spezia non è terra di conquista – questo in sintesi il messaggio veicolato tramite un'asciutta nota stampa nel dicembre scorso –; no, dunque, a candidature calate dall'alto, soprattutto se pilotate dalla politica romana; sì alla valorizzazione di figure locali, espressione delle professionalità e dei bisogni del territorio.

In un primo momento la preferenza degli operatori era caduta su Salvatore Avena, segretario delle associazioni portuali, ma i suoi trascorsi da amministratore comunale in quota centrosinistra (ha ricoperto il ruolo di assessore alle attività produttive nella prima giunta dell'ex sindaco della Spezia, Massimo Federici, ndr.) hanno impedito che sul suo nominativo si raggiungesse la quadratura del cerchio: il profilo non era gradito soprattutto al gruppo dirigente di Fratelli d'Italia. E sul nodo politico il viceministro Edoardo Rixi è stato chiaro: massima apertura nei confronti di candidature provenienti dal territorio, ma solo nell'ipotesi che il nome suggerito sia tale da registrare l'appoggio di tutto l'arco costituzionale: il profilo di Bruno Pisano parrebbe corrispondere in pieno all'identikit e il manager avrebbe già dato la propria disponibilità ai suoi sostenitori. Certo, il dado non è ancora tratto. La nomina del presidente dell'Adsp è di stretta competenza ministeriale, anche se la legge prevede un'intesa istituzionale con i due governatori coinvolti nella partita: Marco Bucci per la Liguria ed Eugenio Giani per la Toscana. Non solo. E sul piatto pesa anche la candidatura spontanea presentata al Mit in autunno dall'attuale commissario straordinario, Federica Montaresi.

Roberta Della Maggesa

LO SCENARIO

Ipotesi fortemente caldeggiata dalla Community: no a nomi pilotati dalla politica romana, sì alle figure locali

IN STAND-BY

Il dado non è tratto, ma da indiscrezioni il manager avrebbe già dato la propria disponibilità ai suoi sostenitori

Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

CARRARA

Al via Tirreno C.T. e Balnearia A Carrarafiere regna l'ospitalità

Debutto domenica, fra le novità la Confederazione Cica-E, numerosi i concorsi

Tra le etichette d'eccellenza anche la Baia del Sole della Famiglia Federici con il suo pluripremiato Sarticola

Carrara Ci siamo. Tirreno C.T. e Balnearia (Carrarafiere 23-26 febbraio), rispettivamente alla 45ª e 26ª edizione, tornano in terra apuana: un evento che nel panorama delle mostre italiane è riconosciuto come uno dei più importanti di incontro e confronto dell'ospitalità. E anche l'edizione 2025 sarà caratterizzata dalla presenza dei principali player del settore, a conferma che l'industria turistica italiana è tra le più importanti per il Pil del Belpaese.

Spazio alle necessità alimentari dei bambini. Tra gli appuntamenti del primo giorno, la cucina per i bambini.

Domenica 23 febbraio i cuochi presenti in fiera daranno vita a un momento di riflessione, seguito da dimostrazioni in cucina, dedicato proprio alla cucina per i più piccoli. A partire da una tavola rotonda e confronto dal titolo "Baby menù 4.0: un problema o un'opportunità?". Tutto nasce dal protocollo Slurp Kids che ha come obiettivo quello di trasformare la ristorazione di target familiare (e non solo),



Una passata edizione della rassegna

da esempio scadente a modello virtuoso. Gli chef e i maître saranno i protagonisti di questa rivoluzione culinaria e sociale.

Nasce a Tirreno C.T. la Cica-E. Durante il primo giorno di fiera, sarà battezzata per la prima volta in Italia la Confederazione Italiana Cuochi e Artigiani per l'Enogastronomia (Cica-E). Si tratta di una realtà unica nata per unire e valorizzare cuochi, artigiani, imprenditori e professionisti del settore enogastronomico italiano.

Eventi, gare e concorsi. La stessa Confederazione darà vita per il terzo anno consecutivo al Pentathlon della cucina che ha lo scopo di valorizzare le capacità professionali dei cuochi e dei commis di cucina nel lavoro di tutti i giorni. Ma vuole fare anche formazione tanto che fornisce in anticipo tutte le informazioni e il materiale necessario per allenarsi. Ideato dai professionisti del settore Fabio Tacchella, Giorgio Nardelli e dal patron della fiera, Paolo Caldana, il Pentathlon prevede cinque prove. Torna anche il Triathlon, una gara che nasce da un'idea del maestro siciliano Domenico Privitera per valorizzare le capacità professionali dei cuochi nel lavoro di tutti i giorni utilizzando la tecnica della cottura con il forno a microonde.

Un grande evento del Centro Italia. Nei padiglioni di Carrarafiere sono attesi circa 500 espositori in rappresentanza di quasi mille marchi commerciali. Punto di forza di Tirreno C.T. sarà naturalmente la grande affluenza di operatori del settore tra ristoratori, titolari di bar e strutture ricettive di vario genere che ogni anno affollano i padiglioni della fiera.

Tirreno C.T. e Balnearia. La manifestazione di Carrara è indubbiamente un evento dove non possono non trovare spazio i grandi marchi del food&beverage italiano ed estero e non solo come vetrina di novità e prodotti di punta. Ma anche e soprattutto come momento di presentazione, degustazione, approfondimento. Si va dal pane alla pizza, dai prodotti lavorati e semilavorati per la cucina alle forniture alberghiere, passando per la gelateria e la pasticceria. Un'intera area è dedicata al caffè e alle innovazioni del settore grandi impianti. E ci sono anche le attrezzature per la tavola, bar, gelateria e pasticceria fino all'arredo contract per interni ed esterni, compresi tappezzerie e arredo bagno. Spazio anche a birre, specialmente le artigianali, ai vini che trovano sempre maggiore consenso, tanto che oramai da qualche anno hanno preso sempre più piede anche gli operatori del settore wine and beverage che trovano in Tirreno C.T. un valido alleato e uno spazio professionale di rilievo.

Spazio alle necessità alimentari dei bambini, presenti i grandi marchi del food & beverage italiano ed estero

Anche quest'anno, fra le varie etichette di eccellenza, sarà presente l'azienda Baia del Sole della Famiglia Federici con il suo grande stand (padiglione B corsia 12). Quest'anno l'azienda di Luni proporrà ai visitatori tra gli altri vini, il Sarticola che da poco ha conquistato ha ottenuto il massimo punteggio di ben quattro viti nell'annuale pubblicazione "Guida Vitae 2025" dell'Ais (Associazione Italiana Sommelier), autentica bibbia della sommellerie italiana presentata lo scorso novembre presso la Stazione Leopolda di Firenze. Si tratta solo dell'ultimo riconoscimento per il Sarticola, Vermentino Colli di Luni Doc di punta dell'azienda, che nasce dalle uve dell'omonimo vigneto. Sarticola che ha salutato il 2024 con una striscia incredibile di riconoscimenti.

R.C.-N.M.

Consiglio comunale sulla sanità, in tanti chiedono di parlare

Appuntamento oggi alle 18, ci sarà la direttrice generale Casani



Cristiano Bottici presidente del consiglio comunale

Carrara C'è grande attesa per la seduta del consiglio comunale interamente dedicata al tema della sanità, in programma oggi pomeriggio alle 18 a palazzo civico. Saranno presenti rappresentanti dell'Asl Toscana Nord Ovest, a quanto risulta sarà presente la direttrice generale Maria Letizia Casani, oltre ad altri rappresentanti dell'azienda sanitaria. È passato più di un anno e mezzo dal precedente consiglio speciale sui temi della sanità (si era a fine giugno del 2023) e, da quell'appuntamento, rispetto alle piattaforme emerse, di fatto si è vista solo l'apertura delle cure intermedie a Fossone; rispetto ai lavori della palazzina a fianco del Monoblocco, oppure riguardo all'impegno sulla scuola infermieri o passi avanti per la casa di comunità- casa della salute di Avenza non se ne sono registrati, almeno di sostanziali.

Già diversi comitati, come anche la stessa Avenza R-Esiste, hanno chiesto di parlare, presentando istanza alla presidenza del consiglio comunale; il presidente Cristiano Bottici insieme ai capigruppo faranno le valutazioni: il regolamento parlerebbe di un massimo di tre interventi del pubblico, ma l'orientamento sarebbe quello di consentire a tutti (a meno che non siano davvero tanti) di intervenire, al limite con un tempo ridotto. Di sicuro ci saranno gli interventi dei comitati cittadini, pronti a rappresentare i disagi che continuano a riguardare l'offerta sanitaria pubblica del nostro territorio.

Vince quasi trentamila euro al Superenalotto grazie a un 5: la puntata in via don Minzoni

Giornata fortunata, quella di martedì, per la Tabaccheria n. 39 di via don Minzoni, 23, in centro a Carrara. Nel concorso di martedì 18 febbraio, come riporta Agipronews, al Superenalotto è stato centrato un "5" da 29.746,98 euro. Una vincita decisamente importante. D'altra parte, la cifra rispecchia anche le probabilità di azzeccare un cinque, che sono appena una su su 1.250.230. Insomma, un colpo alla "Gastone", il fortunato amico di Paperino nella serie Disney.

La cosa certa è che si tratta di un vincitore, o di un vincitore della nostra città, come spiega la signora Rachele Bombarda (nella foto), che insieme al marito Marco Moisé gestisce il punto vendita di tabacchi e punto lotto e superenalotto di via Don Minzoni (sotto le logge, lato Massa). Racconta al cronista, infatti, che giornalmente giocano al Superenalotto fra le trenta e le cinquanta persone,



ma mai per cifre alte, in media da uno a sei euro, e si tratta di persone tutte della zona di Carrara o al massimo di Marina e Avenza. Qualcuno fa dei sistemi, ma anche quelli non da cifre importanti.

Il vincitore (o la vincitrice), al di là di evidenti motivi di privacy e riservatezza, è comunque sconosciuto davvero alla contitolare. Di sicuro si ricorderà a lungo questa giocata fortunata.

M.B.

"Gestione responsabile del cane"

Domani pomeriggio un incontro dedicato al rispetto della salute degli animali e degli altri

Carrara Domani, venerdì 21 alle 17, nella saletta conferenze di Nausicaa, in viale Galilei 133 a Marina di Carrara, si terrà un incontro sul tema: "Gestione responsabile del cane nel rispetto della sua salute e degli altri". L'incontro è promosso dal gruppo Fb Lozzbusters con l'adesione delle associazioni Ekoclub, Lega Nazionale per la Difesa del Cane, Oipa e Anta. Parteciperanno Roberta Crudeli (Assessore comunale diritti degli animali), Claudio Rasetto (Medico e cinofilo), Giulia Tosi (Veterinaria, Eko club), Emanuele Tassi (Lega Nazionale Difesa del Cane Apuania), Cristina Bruschi (Presidente Anta Ms Odv), Agnese Bonacoscia (Oipa). Introdurrà e coordinerà Riccardo Canesi (Lozzbusters). Sono state invitate Asl Nord Ovest, Croce Oro, Gea e Gruppo Fb Brisky. L'obiettivo di questa prima conferenza, si spiega in una nota, è quello di promuovere, attraverso gli enti pubblici competenti (in primis Comune e Asl) ed in collaborazione con le associazioni del settore, un ciclo di incontri formativi con l'obiettivo di fornire ai proprietari consigli per una gestione responsabile del cane, nel rispetto della normativa e della loro salute psico-fisica. Questo primo appuntamento è rivolto ai proprietari degli oltre 10.000 cani presenti nelle città di Carrara, Massa e comuni limitrofi, a coloro che intendono acquistare od adottare un cane e tutti i cittadini amanti degli amici a quattro zampe. Gli organizzatori auspicano che questo sia solo un primo evento preparatori. Per questioni logistiche si invitano i partecipanti a non portare animali.



Il professor Riccardo Canesi è promotore dell'incontro in programma domani

Gabbani, sabato attese oltre mille persone

Carrara Dopo la sua avventura sanremese, che lo ha visto posizionarsi ottavo in classifica con la dolce e profonda "Viva la vita", Francesco Gabbani è atteso a Carrara dove il 22 febbraio si terrà il firmacopie del suo nuovo album "Dalla tua parte". Oltre 1000 persone sono attese non solo da Massa-Carrara ma anche da Bergamo, Genova e dalle province limitrofe.

L'evento si terrà presso il Ridotto degli Animosi dalle ore 14,30 con accesso contingentato sul lato destro del teatro. I fan potranno accedere guidati dallo staff dell'evento che darà priorità a coloro che avranno il pass, ottenibile acquistando il nuovo album presso il Mondadori Bookstore di Via Roma, che ha già venduto più di 300 copie. Come nel 2023, a occuparsi dell'organizzazione e dell'accoglienza dell'artista saranno Sm Comunicazione Digitale e Mondadori Bookstore Carrara. L'evento ha il patrocinio del Comune di Carrara.

Per ulteriori informazioni sull'accesso e sui pass prioritari è possibile contattare direttamente il Bookstore Mondadori al n. 0585 283891.

Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

L'ASSALTO AL NEGOZIO CORTESI DI CEPARANA RISALE AL GENNAIO 2022: IL TITOLARE FU PICCHIATO E MINACCIATO CON UNA PISTOLA

Rapina da mezzo milione in gioielleria basista sarzanese condannata a 7 anni

Emelin Bosco finse di essere una cliente: era la fidanzata di uno degli autori materiali del colpo

Alessandro Grasso Peroni
SARZANA

Il tribunale della Spezia, collegio presieduto dalla giudice Marta Perazzo, ha condannato a **7anni e 3 mesi di reclusione la quarantottenne sarzanese Emelin Bosco**, riconosciuta colpevole del reato di rapina a mano armata con lesioni. Più precisamente è stata ritenuta la basista del commando che **il 21 gennaio del 2022 prese d'assalto la gioielleria Cortesi di Ceparana, che fruttò un bottino di 500 mila euro** tra orologi e preziosi.

I carabinieri del nucleo operativo e radiomobile guidati dal luogotenente Maurizio Bragazzi e coordinati dalla pm Alessandra Conforti, avevano identificato gli autori materiali della rapina in Thomas Moretti e Tomas Poropat. Il primo già noto alle forze dell'ordine: nel maggio 2000 aveva ucciso a colpi di pistola la compagna di allora e la suocera nel vicentino, rapendo anche la figlioletta di due mesi, lasciandola poi davanti a un convento.

Tornando alla rapina di Ceparana, era stato condannato con rito abbreviato (che prevede lo sconto di un terzo della pena) a 8 anni e 4 mesi di reclusione, diventati 7 grazie a un concordato in Appello. Otto anni invece la pena inflitta nel primo processo a Poropat che nel secondo grado era stato assolto. Emilin Bosco era entrata nell'inchiesta circa un mese dopo la rapina. I carabinieri a inizio febbraio di tre anni fa infatti fermarono al casello autostradale di Sarzana lo stesso Moretti, perché stava violando l'obbligo di dimora presso il comune di Prato, previsto dalla misura della sorveglianza speciale emessa nei suoi confronti dall'autorità giudiziaria. Moretti era in Val di Magra perché voleva andare a trovare la fidanzata, appunto Emilin Bosco. Da qui gli accertamenti e (poi) l'accusa di essere la basista del "colpo".

Il processo ha messo in luce ciò che era emerso durante l'inchiesta, ovvero che poco prima della rapina, Emilin Bosco aveva contattato per telefono il gioielliere Franco Novelli che conosceva da tempo, chiedendogli se avesse la disponibilità di alcuni modelli di Rolex. Lui, tutt'altro che insospettito e anzi sperando in una vendita importante, le rispose inviandole su Whatsapp le foto degli orologi che aveva in negozio.

Ma poi si era arrivati alla rapina: Moretti e Poropat alle 19 del 21 gennaio si erano presentati a volto coperto e armati. Novelli aggredito e minacciato con la pistola, colpito violentemente alla testa con il calcio dell'arma, l'esplosione di alcuni colpi in aria. Mentre il commerciante quasi perdeva conoscenza in un lago di sangue, i rapinatori avevano aperto la cassaforte e portato via orologi Rolex (modelli Datejust, Explorer e Oyster Perpetual), bracciali, orecchini e girocollo in oro. Il luogotenente Bragazzi e i suoi, delle immagini registrate da una telecamera di videosorveglianza posizionata all'uscita di Ceparana, avevano identificato l'auto di Moretti. Poi gli arresti e il processo: considerato il rito ordinario, la pena di 7 anni e 3 mesi per Emelin Bosco ottenuta dal suo avvocato difensore Paolo Mione, è da considerare sostanzialmente mite (si va da un minimo di 6 a un massimo di 21 anni), considerate le precedenti condanne per i rapinatori, che hanno fruito dello sconto di un terzo di pena. —



I carabinieri durante gli accertamenti i gioielleria subito dopo l'assalto dei banditi

TRA DOMENICA E MERCOLEDÌ

Tirreno Ct e Balnearia in programma a CarraraFiere

CARRARA

Conto alla rovescia per Tirreno C. T. (commercio e turismo) e Balnearia, in programma a CarraraFiere di Marina di Carrara da domenica 23 a mercoledì 26 marzo. Si tratta dell'evento che nel panorama delle mostre italiane è riconosciuto come uno dei più importanti di incontro e confronto dell'ospitalità, frequentato dalle aziende spezzine più importanti del mare e della ricettività. Nei padiglioni sono attesi circa 500 espositori in rappresentanza di quasi mille marchi commerciali. Punto di forza la grande affluenza di operatori del settore tra ristoratori, titolari di bar e strutture ricettive di vario genere, spiagge in primis.

Tra gli appuntamenti del primo giorno, la cucina per i bambini. Domenica i cuochi presenti in fiera daranno vita a un momento di riflessione, seguito da dimostrazioni in cucina, dedicato proprio alla cucina per i più piccoli. A partire da una tavola rotonda e confronto dal titolo "Baby menù 4.0: un problema o un'opportunità?".

Tutto nasce dal protocollo Slurp Kids che ha come obiettivo quello di trasformare la ristorazione di target familiare (e non solo), da esempio scadente a modello virtuoso. Gli chef e i maître saranno i protagonisti di questa rivoluzione culinaria e sociale. Di grande valore anche l'altra attesa novità di questa edizione: durante il primo giorno sarà presentata la Confederazione Italiana Cuochi e Artigiani per l'Enogastronomia. Si tratta di una realtà unica nata per unire e valorizzare cuochi, artigiani, imprenditori e professionisti del settore enogastronomico italiano. La stessa Confederazione darà vita per il terzo anno consecutivo al Pentathlon della cucina che ha lo scopo di valorizzare le capacità professionali dei cuochi e dei commis di cucina nel lavoro di tutti i giorni.

Ma vuole fare anche formazione tanto che fornisce in anticipo tutte le informazioni e il materiale necessario per allenarsi. Presenti anche tutti i grandi marchi del food & beverage italiano ed estero, tutto anche su pane e pizza, prodotti lavorati e semilavorati per la cucina alle forniture alberghiere, passando per la gelateria e la pasticceria.

Un'intera area è dedicata al caffè e alle innovazioni del settore grandi impianti. E ci sono anche le attrezzature per la tavola, bar, gelateria e pasticceria fino all'arredo contract per interni ed esterni, compresi tappezzerie e arredo bagno. Spazio anche a birre, specialmente le artigianali, ai vini che trovano sempre maggiore consenso, tanto che ormai da qualche anno hanno aumentato le loro presenze gli operatori del settore wine and beverage. —

A.G.P.



L'edizione 2023 della Balnearia

DOMANI RIAPRE AL TRAFFICO

Via San Nicola a Gragnola terminata la riqualificazione

FIVIZZANO

Terminati i lavori di riqualificazione di via San Nicola, strada centrale dell'antico borgo di Gragnola. Da domani, 21 febbraio, alle 17.30 dopo la sua inaugurazione tornerà percorribile. Un intervento che chiude un ciclo di riqualificazione urbanistica iniziato ad inizio degli anni 2000, quando l'allora sindaco di Fivizzano, Loris Rossetti, riuscì ad investire oltre 500 mila euro per riqualificare con nuovi piastroni ed effettuare lavori alle sottocondotte, piazza San Nicola ed altre storiche strade dell'area adiacente la chiesa paesana. «Sono contento che sia proseguita e completata la riqualificazione-commenta Rossetti-un ringraziamento particolare va al sindaco Giannetti di Fivizzano».

I lavori appena terminati in via San Nicola, con la strada pronta all'uso sono costati 113.993,37. «Il progetto di riqualificazione con posa di nuovi piastroni e lavori a fogne e scarichi in via San Nicola è stato possibile grazie all'intervento della Regione Toscana e delle nostre finanze comunali-aggiunge il sindaco Gianluigi Giannetti-ora Gragnola ha l'intera area riqualificata. Si è trattato di un intervento durato pochi mesi ma importante».

Nel dettaglio 70 mila dei 113.993,37 euro spesi sono stati finanziati con "Psr 2014-2022 – Misura 7.6.1" della Regione Toscana che aveva assegnato al Gal Lunigiana ulteriori risorse sulla programmazione 2014/2022. Questo ha permesso lo scorrimento delle graduatorie. Fivizzano ha ottenuto il finanziamento per la rigenerazione della strada di Gragnola. — M.B.

LA MINORANZA ABBANDONA L'ASSEMBLEA

«Negati i documenti» Lite in Consiglio a Casola

Maurizio Binzeschi / CASOLA

Bagarre in consiglio comunale a Casola con la minoranza che abbandona la seduta. Infuocato consiglio l'altra sera in Lunigiana. Michele Ottolini, Maria La Salandra ed Anna Leonardi, i tre consiglieri di minoranza, quando il sindaco non ha fornito la documentazione richiesta se ne sono andati.

«Non ho fornito alla minoranza la documentazione perché non ce n'era-dichiara *al Secolo XIX*, il sindaco Mattia Leonardi-. Al consiglio comunale da loro richiesto avrei portato una mia personale relazione in cui avrei spiegato i dati dello schema di preconsuntivo unico, emanato e pubblicato all'albo pretorio comunale in data 3 febbraio. Non capisco le motivazioni per cui abbiano abbandonato la seduta».

Botta e risposta opposizione-sindaco: in base allo statuto e alla legge 267 che ne prevedono convocazione. «Lo scopo -sostengono i tre consiglieri di minoranza- era quello di essere informati sul prospetto presuntivo e in dettaglio sullo stato di avanzamento del piano di rientro del disavanzo nell'esercizio 2023 di 739 mila euro e aumentato a 789 mila dopo i controlli della Corte dei Conti».

Convocazione nei tempi previsti ma priva della documentazione per entrare nel merito. «È stata inviata richiesta al sindaco -aggiungono- la normativa prevede il diritto di avere a disposizione documentazione su argomenti all'ordine del giorno e l'obbligo di consegna alla convocazione del consiglio». —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

Tirreno C.T. e Balnearia a Carrara Fiere

Posted By: Liguria Food Dal 23 al 26 febbraio a Carrarafiere l'evento dedicato agli addetti dell'ospitalità italiana Tirreno C.T. e Balnearia di nuovo insieme. Domenica 22 febbraio si inaugura la manifestazione più importante dell'incoming del centro italia Tornano le sfide tra cuochi e i concorsi internazionali di pasticceria E le proposte per un turismo sempre più 4.0 tra software all'avanguardia e proposte sostenibili Dopo il taglio del nastro congresso - dibattito La carta dei diritti alimentari per la crescita e tavola rotonda e confronto sulla cucina per i Bambini, "Baby menù 4.0: un problema o un'opportunità". In fiera il battesimo della Confederazione Italiana Cuochi e Artigiani per l'Enogastronomia . Spiaggia 4.0, la tecnologia come opportunità di crescita e proposte green Ci siamo. Tirreno C.T. e Balnearia (Carrarafiere 23-26 febbraio), rispettivamente alla 45° e 26° edizione, tornano in terra apuana: un evento che nel panorama delle mostre italiane è riconosciuto come uno dei più importanti di incontro e confronto dell'ospitalità. E anche l'edizione 2025 sarà caratterizzata dalla presenza dei principali player del settore, a conferma che l'industria turistica italiana è tra le più importanti per il Pil del Belpaese. Spazio alle necessità alimentari dei bambini. Tra gli appuntamenti del primo giorno, la cucina per i bambini. Tirreno C.T. dedica infatti un focus sul tema. Domenica 23 febbraio i cuochi presenti in fiera daranno vita a un momento di riflessione, seguito da dimostrazioni in cucina, dedicato proprio alla cucina per i più piccoli. A partire da una tavola rotonda e confronto dal titolo 'Baby menù 4.0: un problema o un'opportunità?". Tutto nasce dal protocollo Slurp Kids che ha come obiettivo quello di trasformare la ristorazione di target familiare (e non solo), da esempio scadente a modello virtuoso. Gli chef e i maître saranno i protagonisti di questa rivoluzione culinaria e sociale. Nasce a Tirreno C.T. la Cica-E. Di grande valore anche l'altra attesa novità di questa edizione: durante il primo giorno di fiera, sarà battezzata per la prima volta in Italia la Confederazione Italiana Cuochi e Artigiani per l'Enogastronomia (CICA-E). Si tratta di una realtà unica nata per unire e valorizzare cuochi, artigiani, imprenditori e professionisti del settore enogastronomico italiano. Eventi, gare e concorsi. La stessa Confederazione darà vita per il terzo anno consecutivo al Pentathlon della cucina che ha lo scopo di valorizzare le capacità professionali dei cuochi e dei commis di cucina nel lavoro di tutti i giorni. Ma vuole fare anche formazione tanto che fornisce in anticipo tutte le informazioni e il materiale necessario per allenarsi. Ideato dai professionisti del settore Fabio Tacchella, Giorgio Nardelli e dal patron della fiera, Paolo Caldana, il Pentathlon prevede cinque prove. Torna anche il Triathlon, una gara che nasce da un'idea del maestro siciliano Domenico Privitera per valorizzare le capacità professionali dei cuochi nel lavoro di tutti i giorni utilizzando la tecnica della cottura con il forno a microonde. Un grande evento del Centro Italia. Nei padiglioni di Carrarafiere sono attesi circa 500 espositori in rappresentanza di quasi mille marchi commerciali. Punto di forza di Tirreno C.T. sarà naturalmente la grande affluenza di operatori del settore tra ristoratori, titolari di bar e strutture ricettive di vario genere che ogni anno affollano i padiglioni della fiera. Tirreno C.T. e Balnearia. La manifestazione di Carrara è indubbiamente un evento dove non possono non trovare spazio i grandi marchi del food&beverage italiano ed estero e non solo come vetrina di novità e prodotti di punta. Ma anche e soprattutto come momento di presentazione, degustazione, approfondimento. Si va dal pane alla pizza, dai prodotti lavorati e semilavorati per la cucina alle forniture alberghiere, passando per la gelateria e la pasticceria. Un'intera area è dedicata al caffè e alle innovazioni del settore grandi impianti. E ci sono anche le attrezzature per la tavola, bar, gelateria e pasticceria fino all'arredo contract per interni ed esterni, compresi tappezzerie e arredo bagno. Spazio anche a birre, specialmente le artigianali, ai vini che trovano sempre maggiore consenso, tanto che oramai da qualche anno hanno preso sempre più piede anche gli operatori del settore wine and beverage che trovano in Tirreno C.T. un valido alleato e uno spazio professionale di rilievo.



a cura di AlMaPress

Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

Tirreno C.T. si prepara all'apertura: dal 23 al 26 febbraio a Carrarafiere appuntamento con l'hospitality

La manifestazione di Carrara è indubbiamente un evento dove non possono non trovare spazio i grandi marchi del food&beverage italiano ed estero e non solo come vetrina di novità e prodotti di punta. Ma anche e soprattutto come momento di presentazione, degustazione, approfondimento 18 Febbraio 2025 Cuochi a Tirreno C.T. (immagine concessa) MASSA - Torna dal 23 al 26 febbraio 2025, nei padiglioni di Carrarafiere, Tirreno C.T., appuntamento imperdibile per gli operatori della ristorazione e dell'ospitalità che con il nuovo anno raggiunge la sua 45° edizione. Un evento che nel panorama delle mostre italiane è riconosciuto come uno dei più importanti di incontro e confronto dell'ospitalità e anche l'edizione 2025 sarà caratterizzata dalla presenza dei principali player del settore. A rendere importante il salone apuano sono sicuramente i numeri. Nei padiglioni di Carrarafiere sono attesi circa 500 espositori in rappresentanza di più di quasi mille marchi commerciali. Punto di forza di Tirreno C.T. sarà naturalmente la grande affluenza di operatori del settore tra ristoratori, titolari di bar e strutture ricettive di vario genere che ogni anno affollano i padiglioni della fiera. La manifestazione di Carrara è indubbiamente un evento dove non possono non trovare spazio i grandi marchi del food&beverage italiano ed estero e non solo come vetrina di novità e prodotti di punta. Ma anche e soprattutto come momento di presentazione, degustazione, approfondimento. Si va dal pane alla pizza, dai prodotti lavorati e semilavorati per la cucina alle forniture alberghiere, passando per la gelateria e la pasticceria. Un'intera area è dedicata al caffè e alle innovazioni del settore grandi impianti. E ci sono anche le attrezzature per la tavola, bar, gelateria e pasticceria fino all'arredo contract per interni ed esterni, compresi tappezzerie e arredo bagno. Spazio a anche a birre, specialmente le artigianali, ai vini che trovano sempre maggiore consenso tanto che oramai da qualche anno hanno preso sempre più piede anche gli operatori del settore wine and beverage che trovano in Tirreno C.T. un valido alleato e uno spazio professionale di rilievo. Cuochi, nasce la Confederazione (presentata in fiera) che organizzerà anche le sfide tra professionisti del settore: Pentathlon e Triathlon e poi pasticceria e formazione. Tra le novità di questa edizione, durante il primo giorno di fiera, il 23 febbraio, verrà battezzata per la prima volta in Italia la Confederazione Italiana Cuochi e Artigiani per l'Enogastronomia (CICA-E), una realtà unica nata per unire e valorizzare cuochi, artigiani, imprenditori e professionisti del settore enogastronomico italiano. La stessa Confederazione darà vita per il terzo anno consecutivo saranno due le gare nelle quali si cimenteranno i cuochi di tutto il mondo. In anteprima assoluta in Italia, il Pentathlon della cucina nasce per valorizzare le capacità professionali dei cuochi e dei commis di cucina nel lavoro di tutti i giorni. Ma che al tempo stesso vuole fare anche formazione tanto che fornisce in anticipo tutte le informazioni e il materiale necessario per allenarsi. Ideato dai professionisti del settore Fabio Tacchella, Giorgio Nardelli e dal patron della fiera, Paolo Caldana, il Pentathlon prevede cinque prove, tra cui l'ultima nella quale gli sfidanti dovranno fare le spesa e acquistare almeno 5 ingredienti presso un droghiere messo a disposizione dall'organizzazione. Ogni ingrediente avrà un valore e il concorrente dovrà realizzare 3 piatti per la giuria tecnica. Verrà valutato il tempo di realizzazione, la cura dell'impiattamento, il gusto e la pulizia della postazione. Per quanto riguarda il Triathlon, invece, è una gara che nasce su idea del Maestro siciliano Domenico Privitera per valorizzare le capacità professionali dei cuochi nel lavoro di tutti i giorni utilizzando la tecnica della cottura con il forno a microonde che deve prevalere nella preparazione della pietanza senza tradire la tradizione del gusto. In calendario lunedì la giornata dedicata agli Istituti Alberghieri, mentre gli chef internazionali si alterneranno nei giorni successivi fino alle finalissime di mercoledì 26 febbraio. La cucina per i bambini: Tirreno C.T. dedica un focus sul tema. Domenica 23 febbraio i cuochi presenti in fiera daranno vita a un momento di riflessione, seguito da dimostrazioni in cucina, dedicato alla cucina per i più piccoli. A partire da una tavola rotonda e confronto dal titolo 'Baby menù 4.0: un problema o un'opportunità?''. Tutto nasce dal protocollo Slurp Kids che ha come obiettivo quello di trasformare la ristorazione di target familiare (e non solo), da esempio scadente a modello virtuoso. Gli chef e i maître saranno i protagonisti di questa rivoluzione culinaria e sociale. Formazione e spettacolo a Tirreno C.T. Sarà di nuovo presente in fiera anche la Scuola Tessieri con tante iniziative portate avanti dai più famosi professionisti del settore. La scuola per aspiranti cuochi avrà uno spazio dedicato animato da tanti momenti dimostrativi. Ampio spazio poi al mondo della pasticceria con la presenza sempre più forte della Federazione italiana pasticceri (FIP) che anche quest'anno porterà i principali concorsi internazionali. Incontri B2B per il Centro Italia: ecco il cuore di Tirreno C.T. La manifestazione ha il suo vero cuore nell'incontro qualificato fra domanda e offerta, un importante scambio business-to-business tra gli operatori del Centro e Nord Italia. Grazie anche a questo, Tirreno C.T. in questi anni è diventata un vero e proprio punto di riferimento con una continua crescita di consensi, sia in termini di offerta commerciale, sia in termini di pubblico con 62mila presenze di media nelle ultime edizioni. Balnearia, il meglio per l'ospitalità in spiaggia. Prosegue il legame con Balnearia, il salone professionale dell'outdoor design, benessere ed attrezzature balneari che fanno di Tirreno CT un unico grande evento di riferimento per il segmento dell'accoglienza, dalla ristorazione al wellness, dallo street food all'hotellerie per arrivare all'ospitalità in spiaggia. Giunta alla

a cura di AlMaPress

Tirreno C.T. si prepara all'apertura: dal 23 al 26 febbraio a Carrarafiere appuntamento con l'hospitality

ventiquattresima edizione, Balnearia, vede nei propri spazi rappresentato il meglio dei settori merceologici, oltre ad essere da sempre anche un importante momento di incontro per tutti gli operatori. Grazie al coinvolgimento delle associazioni e delle organizzazioni sindacali di categoria, ci saranno anche in questa edizione numerose opportunità di informazione e confronto sulle più sentite tematiche del settore. Tirreno C.T. e Balnearia sono organizzate da TirrenoTrade Srl con la collaborazione di enti regionali, provinciali e associazioni di categoria. Per informazioni sulla fiera e per poter partecipare come espositori o visitatori basta cliccare qui.





a cura di AlMaPress

Tirreno C.T. si prepara all'apertura: dal 23 al 26 febbraio a Carrarafiere appuntamento con l'hospitality



a cura di AlMaPress

 Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

Tirreno C.T. e Balnearia di nuovo insieme

Autore: Redazione Gazzetta della Spezia 0 dimensione font riduci dimensione font aumenta la dimensione del font Stampa Email Dal 23 al 26 febbraio a Carrarafiere le proposte per un turismo sempre più 4.0. Tornano anche le sfide tra cuochi e i concorsi internazionali di pasticceria Economia Lunigiana Pubblicato il: 18-02-2025 Tirreno C.T. e Balnearia (Carrarafiere 23-26 febbraio), rispettivamente alla 45° e 26° edizione, tornano in terra apuana: un evento che nel panorama delle mostre italiane è riconosciuto come uno dei più importanti di incontro e confronto dell'ospitalità. E anche l'edizione 2025 sarà caratterizzata dalla presenza dei principali player del settore, a conferma che l'industria turistica italiana è tra le più importanti per il Pil del Belpaese. Spazio alle necessità alimentari dei bambini. Tra gli appuntamenti del primo giorno, la cucina per i bambini. Tirreno C.T. dedica infatti un focus sul tema. Domenica 23 febbraio i cuochi presenti in fiera daranno vita a un momento di riflessione, seguito da dimostrazioni in cucina, dedicato proprio alla cucina per i più piccoli. A partire da una tavola rotonda e confronto dal titolo "Baby menù 4.0: un problema o un'opportunità?". Tutto nasce dal protocollo Slurp Kids che ha come obiettivo quello di trasformare la ristorazione di target familiare (e non solo), da esempio scadente a modello virtuoso. Gli chef e i maître saranno i protagonisti di questa rivoluzione culinaria e sociale. Nasce a Tirreno C.T. la Cica-E. Di grande valore anche l'altra attesa novità di questa edizione: durante il primo giorno di fiera, sarà battezzata per la prima volta in Italia la Confederazione Italiana Cuochi e Artigiani per l'Enogastronomia (CICA-E). Si tratta di una realtà unica nata per unire e valorizzare cuochi, artigiani, imprenditori e professionisti del settore enogastronomico italiano. Eventi, gare e concorsi. La stessa Confederazione darà vita per il terzo anno consecutivo al Pentathlon della cucina che ha lo scopo di valorizzare le capacità professionali dei cuochi e dei commis di cucina nel lavoro di tutti i giorni. Ma vuole fare anche formazione tanto che fornisce in anticipo tutte le informazioni e il materiale necessario per allenarsi. Ideato dai professionisti del settore Fabio Tacchella, Giorgio Nardelli e dal patron della fiera, Paolo Caldana, il Pentathlon prevede cinque prove. Torna anche il Triathlon, una gara che nasce da un'idea del maestro siciliano Domenico Privitera per valorizzare le capacità professionali dei cuochi nel lavoro di tutti i giorni utilizzando la tecnica della cottura con il forno a microonde. Un grande evento del Centro Italia. Nei padiglioni di Carrarafiere sono attesi circa 500 espositori in rappresentanza di quasi mille marchi commerciali. Punto di forza di Tirreno C.T. sarà naturalmente la grande affluenza di operatori del settore tra ristoratori, titolari di bar e strutture ricettive di vario genere che ogni anno affollano i padiglioni della fiera. Tirreno C.T. e Balnearia. La manifestazione di Carrara è indubbiamente un evento dove non possono non trovare spazio i grandi marchi del food&beverage italiano ed estero e non solo come vetrina di novità e prodotti di punta. Ma anche e soprattutto come momento di presentazione, degustazione, approfondimento. Si va dal pane alla pizza, dai prodotti lavorati e semilavorati per la cucina alle forniture alberghiere, passando per la gelateria e la pasticceria. Un'intera area è dedicata al caffè e alle innovazioni del settore grandi impianti. E ci sono anche le attrezzature per la tavola, bar, gelateria e pasticceria fino all'arredo contract per interni ed esterni, compresi tappezzerie e arredo bagno. Spazio anche a birre, specialmente le artigianali, ai vini che trovano sempr 4000 e maggiore consenso, tanto che oramai da qualche anno hanno preso sempre più piede anche gli operatori del settore wine and beverage che trovano in Tirreno C.T. un valido alleato e uno spazio professionale di rilievo. (Foto da Facebook Tirreno C.T.)



a cura di AlMaPress

Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

Le stelle della pasticceria italiana a confronto: al via i Campionati Nazionali

Dal 23 al 26 febbraio sfide epiche tra colombe, gelati, uova di Pasqua e tiramisù. In scena anche il campionato di panificazione Al via i Campionati Nazionali della Federazione Internazionale di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria (FIPGC), un appuntamento unico nel suo genere che dal 23 al 26 febbraio 2025 trasformerà la Fiera del Tirreno CT in un palcoscenico di eccellenza nell'arte dolciaria. Centinaia di talenti provenienti da ogni regione d'Italia si sfideranno per conquistare il titolo di Campione nazionale, mettendo in campo le abilità, le tecniche e l'estro creativo per conquistare l'esigente giuria. Una quattro giorni di gare e adrenalina. In scena 5 diverse competizioni che spaziano in tutti i diversi settori del made in Italy: campionato miglior colomba, miglior uovo di pasqua decorato, miglior dolce (coppa gelato e praline), miglior pane e in scena anche la selezione per accedere ai mondiali del tiramisù. "I Campionati Nazionali rappresentano oramai da oltre un decennio un appuntamento imperdibile per valorizzare il talento dei nostri professionisti e per celebrare l`arte della pasticceria, gelateria e cioccolateria, patrimonio gastronomico invidiato in tutto il mondo. Afferma Matteo Cutolo, Presidente FIPGC. Come Federazione, cerchiamo sempre di dare il massimo per ricercare l'eccellenza, e manifestazioni come queste sono i banchi di prova per mettersi in gioco, per sperimentare e confrontarsi con altri grandi professionisti del settore. È sicuramente per tutti un'occasione di crescita". Campionato Miglior Colomba d'Italia Una sfida, in scena domenica 23 e lunedì 24 febbraio, che celebra sia la tradizione e che l'innovazione nella creazione del dolce simbolo della Pasqua. I partecipanti possono mettersi alla prova in 2 categorie distinte: Miglior Colomba Italiana Classica Miglior Colomba Italiana Innovativa Per la categoria classica, i concorrenti dovranno preparare due colombe identiche, in composizione e peso, e devono contenere solo canditi d'arancia, un aroma a scelta e una copertura di glassa croccante. La semplicità della ricetta non toglie nulla alla difficoltà di esecuzione: per ottenere un risultato perfetto, bisogna giocare con la qualità degli ingredienti, la tecnica e la cura in ogni dettaglio. Ogni colomba verrà giudicata su vari aspetti, che vanno dalla presentazione al gusto, con particolare attenzione alla tecnica di preparazione: profumo: l'aroma che emana la colomba è uno degli aspetti fondamentali, poiché anticipa la bontà del dolce; taglio: la forma e la consistenza al taglio sono un segno distintivo della sua preparazione; cottura: la cottura deve essere perfetta per ottenere una colomba morbida e ben lievitata; gusto: il sapore deve essere equilibrato e pieno, senza mai risultare eccessivo; sofficità: la leggerezza e la morbidezza sono segno di una lavorazione ben eseguita; alveolatura: la struttura interna della colomba deve presentare una alveolatura regolare, senza presentare poche bolle o bolle troppo grosse, ma con una distribuzione omogenea che dimostra una lievitazione perfetta; Sospensioni: le sospensioni (canditi, frutta o aromi) devono essere ben distribuite e sospese uniformemente all`interno dell`impasto, senza concentrarsi in un unico punto, per garantire una consistenza equilibrata in ogni fetta. Per la colomba innovativa, oltre a tutti questi parametri, verranno considerate le innovazioni in termini di tecnica e di nuovi abbinamenti. La giuria sarà composta da professionisti esterni, scelti e selezionati direttamente dall'organizzazione, a cui si aggiungeranno due membri della Federazione che si sono contraddistinti negli ultimi anni per i loro eccellenti risultati professionali. La premiazione sarà lunedì 24 febbraio 2025, a partire dalle ore 16.00. L'arte del cioccolato: Campionato Miglior Uovo di Pasqua decorato Il 25 e il 26 febbraio se ne vedranno delle belle. La Fiera del Tirreno si trasforma in una vera e propria tela per l`estro artistico dei pasticceri. Ogni concorrente sarà chiamato a realizzare un uovo di Pasqua del peso tra i 400 e i 500 grammi, scegliendo una delle seguenti categorie in cui dare libero sfogo alla propria creatività: Uova Eleganti Uova Cartoon Uova Fashion Uova d'Autore (ispirate a dipinti o opere d`arte) La sfida è aperta a tutte le tecniche artistiche e pasticciere, dando ampio spazio all`immaginazione e alla maestria dei concorrenti. Ma c`è una regola fondamentale: tutti i materiali utilizzati devono essere edibili. Si tratta di un'occasione unica per trasformare il cioccolato e gli ingredienti in vere e proprie opere d`arte, dove l'estetica e la bellezza decorativa si incontrano con il gusto e la tradizione. Il miglior uovo di Pasqua sarà decretato il 26 febbraio a partire dalle ore 16.00. Campionato Miglior Coppa Gelato d'Italia Il gelato, da tempo non più limitato alla sola stagione estiva, è ormai protagonista tutto l'anno e si afferma come uno dei settori più dinamici della gastronomia. Questo cambiamento ha dato vita a competizioni straordinarie, come il Campionato Miglior Coppa Gelato d'Italia, che nel 2025 si prepara a dettare le tendenze del settore. Il 25 e il 26 febbraio i partecipanti dovranno presentare 8 coppe identiche, ciascuna contenente un solo gusto di gelato. Le coppe possono essere decorate e arricchite con ganache, gelée, elementi croccanti o qualsiasi altro tocco creativo, a condizione che il risultato finale sia armonioso e originale. Ogni concorrente avrà 1 ora a disposizione per mantecare il gelato, presentarlo in coppa o piatto e pulire la propria postazione. Inoltre, ogni partecipante dovrà consegnare brochure con il ricettario completo, indicando le grammature e le descrizioni dettagliate dei procedimenti per ogni singola preparazione. La scrupolosa giuria, composta dai membri dell`Equipe Eccellenze Internazionali della Federazione e da due esperti mastri gelatieri, sarà chiamata a valutare con attenzione ogni aspetto delle preparazioni: struttura, bilanciamento, presentazione, ingredienti e abbinamenti di gusti. La premiazione avverrà a partire dalle ore 16.00 del

Le stelle della pasticceria italiana a confronto: al via i Campionati Nazionali

giorno mercoledì 26 febbraio 2025. Selezioni per il Campionato del Mondo del Tiramisù Il 25 e il 26 febbraio ci saranno anche le selezioni per il "The World Trophy of Professional Tiramisù ", ovvero saranno selezionati 10 pasticcieri che dovranno affrontare le diverse nazionali nel prossimo campionato previsto a novembre 2025. Ogni concorrente dovrà presentare un tiramisù innovativo. I partecipanti avranno pertanto completa libertà nel presentare il dolce come meglio si crede. Si prevede la realizzazione in loco di 8 monoporzioni, che potranno essere di diverse forme: una coppa decorata, una monoporzione in stampo o un dessert scomposto. Il tiramisù dovrà essere composto da almeno una base cotta e una preparazione in crema, e dovrà necessariamente includere due ingredienti fondamentali: mascarpone e caffè. I risultati si avranno il 26 febbraio a partire dalle ore 16:00. Campionato italiano panificazione Non solo pasticceria, da qualche anno la Federazione si rivolge anche a tutti i maestri dell'arte bianca. Così, il 23 febbraio, in gara anche per la realizzazione del pane tradizionale e innovativo. Per tradizionale si intende un pane realizzato solo con lievito madre e con farina (anche macinata a pietra) di grano tenero tipo 0, 00, 1 oppure integrale, semola di grano duro ma senza inserimento di altri prodotti; per innovativo, invece, si intende un pane salato (o dolce) da merenda o prima colazione realizzato con lievito madre in apposito stampo con inserimento di qualsiasi ingrediente dolce (canditi, frutta secca, cioccolato, ecc.) o salato (salumi, formaggi, verdure, ecc.). Anche qui, la giuria Equipe Eccellenze degli Chef della Panificazione FIPGC avrà l'arduo compito di decretare il migliore, con criteri ben precisi, come profumo, taglio, cottura, friabilità, alveolatura, e premiare con la coppa di Miglior Pane d'Italia. Tutti i campionati nazionali e le rispettive premiazioni potranno essere seguiti in diretta sulla pagina Facebook della Federazione Internazionale di Pasticceria, Gelateria, Cioccolateria: https://www.facebook.com/fipgcfederazioneinternazionalepasticceria Calendario: 23 febbraio: Miglior Colomba d'Italia, Campionato italiano Panificazione 24 febbraio: Miglior Colomba d'Italia, premiazioni ore 16.00 25 febbraio: Miglior Dolce (pralina e coppa gelato), selezioni World Trophy of Professional Tiramisù, Miglior Uovo di Pasqua decorato 26 febbraio: Miglior Dolce (pralina e coppa gelato), selezioni World Trophy of Professional Tiramisù, Miglior Uovo di Pasqua decorato, premiazioni ore 16:00 L'evento è aperto al pubblico. Fiera del Tirreno CT - complesso fieristico di Carrara Via Maestri del Marmo, 54033 Marina di Carrara MS Orari Manifestazione: dal 23 al 25 Febbraio dalle 9:30 alle 18:30, il 26 Febbraio dalle 9:30 alle 17:00 *** La Federazione Internazionale Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria (FIPGC) è l'ente che promuove la pasticceria italiana in tutto il mondo. Vanta una presenza radicata e capillare sul territorio italiano, con delegati per ogni regione e dei sotto-delegati per ogni provincia. Ha lo scopo di unire tutte le realtà esistenti sul territorio (scuole, grossisti, associazioni, imprese del settore pasticceria, gelateria, cioccolateria, panificazione), per rafforzarne la collaborazione ed ottenere la crescita di tutto il settore e dei prodotti Made in Italy. FIPGC organizza in tutta Italia eventi, fiere, corsi di formazione di alto livello, preparazione One-to-One o di squadra per gareggiare nei concorsi a livello nazionale e internazionale. Dal 2015 organizza i Campionati Italiani e i Campionati Mondiali di Pasticceria e Cake Design. Nel 2017 nascono anche i Campionati Nazionali di Pasticceria Alberghieri d'Italia: promossi insieme al MIUR, Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca, è il primo campionato Juniores di pasticceria dedicato agli istituti alberghieri, che dà modo ai giovani che vogliono intraprendere la professione di confrontarsi con i grandi maestri d'Italia. FIPGC è un soggetto che ha acquisito in questi ultimi anni una grande importanza a livello istituzionale. Un ruolo suggellato dai protocolli d'intesa con il Ministero degli Esteri, con lo scopo di sostenere il made in Italy e delle eccellenze italiane nel mondo e con il MIUR (Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca) per rafforzare il rapporto tra scuola e mondo del lavoro. Per ulteriori informazioni: http://www.federazionepasticceri.it Comunicato stampa FIPGC: Paola Vernacchio 18/02/2025

Le stelle della pasticceria italiana a confronto: al via i Campionati Nazionali





a cura di AlMaPress

Le stelle della pasticceria italiana a confronto: al via i Campionati Nazionali





a cura di AlMaPress

Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

Al via i Campionati Nazionali della Federazione Internazionale di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria (FIPGC), un appuntamento unico nel suo genere che dal ...

Le stelle della pasticceria italiana a confronto: al via i Campionati Nazionali Dal 23 al 26 febbraio sfide epiche tra colombe, gelati, uova di Pasqua e tiramisù. In scena anche il campionato di panificazione Al via i Campionati Nazionali della Federazione Internazionale di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria (FIPGC), un appuntamento unico nel suo genere che dal 23 al 26 febbraio 2025 trasformerà la Fiera del Tirreno CT in un palcoscenico di eccellenza nell'arte dolciaria. Centinaia di talenti provenienti da ogni regione d'Italia si sfideranno per conquistare il titolo di Campione nazionale, mettendo in campo le abilità, le tecniche e l'estro creativo per conquistare l'esigente giuria. Una quattro giorni di gare e adrenalina. In scena 5 diverse competizioni che spaziano in tutti i diversi settori del made in Italy: campionato miglior colomba, miglior uovo di pasqua decorato, miglior dolce (coppa gelato e praline), miglior pane e in scena anche la selezione per accedere ai mondiali del tiramisù. "I Campionati Nazionali rappresentano oramai da oltre un decennio un appuntamento imperdibile per valorizzare il talento dei nostri professionisti e per celebrare l`arte della pasticceria, gelateria e cioccolateria, patrimonio gastronomico invidiato in tutto il mondo. Afferma Matteo Cutolo, Presidente FIPGC. Come Federazione, cerchiamo sempre di dare il massimo per ricercare l'eccellenza, e manifestazioni come queste sono i banchi di prova per mettersi in gioco, per sperimentare e confrontarsi con altri grandi professionisti del settore. È sicuramente per tutti un'occasione di crescita". Campionato Miglior Colomba d'Italia Una sfida, in scena domenica 23 e lunedì 24 febbraio, che celebra sia la tradizione e che l'innovazione nella creazione del dolce simbolo della Pasqua. I partecipanti possono mettersi alla prova in 2 categorie distinte: Miglior Colomba Italiana Classica Miglior Colomba Italiana Innovativa Per la categoria classica, i concorrenti dovranno preparare due colombe identiche, in composizione e peso, e devono contenere solo canditi d'arancia, un aroma a scelta e una copertura di glassa croccante. La semplicità della ricetta non toglie nulla alla difficoltà di esecuzione: per ottenere un risultato perfetto, bisogna giocare con la qualità degli ingredienti, la tecnica e la cura in ogni dettaglio. Ogni colomba verrà giudicata su vari aspetti, che vanno dalla presentazione al gusto, con particolare attenzione alla tecnica di preparazione: profumo: l'aroma che emana la colomba è uno degli aspetti fondamentali, poiché anticipa la bontà del dolce; taglio: la forma e la consistenza al taglio sono un segno distintivo della sua preparazione; cottura: la cottura deve essere perfetta per ottenere una colomba morbida e ben lievitata; gusto: il sapore deve essere equilibrato e pieno, senza mai risultare eccessivo; sofficità: la leggerezza e la morbidezza sono segno di una lavorazione ben eseguita; alveolatura: la struttura interna della colomba deve presentare una alveolatura regolare, senza presentare poche bolle o bolle troppo grosse, ma con una distribuzione omogenea che dimostra una lievitazione perfetta; Sospensioni: le sospensioni (canditi, frutta o aromi) devono essere ben distribuite e sospese uniformemente all`interno dell`impasto, senza concentrarsi in un unico punto, per garantire una consistenza equilibrata in ogni fetta. Per la colomba innovativa, oltre a tutti questi parametri, verranno considerate le innovazioni in termini di tecnica e di nuovi abbinamenti. La giuria sarà composta da professionisti esterni, scelti e selezionati direttamente dall'organizzazione, a cui si aggiungeranno due membri della Federazione che si sono contraddistinti negli ultimi anni per i loro eccellenti risultati professionali. La premiazione sarà lunedì 24 febbraio 2025, a partire dalle ore 16.00. L'arte del cioccolato: Campionato Miglior Uovo di Pasqua decorato Il 25 e il 26 febbraio se ne vedranno delle belle. La Fiera del Tirreno si trasforma in una vera e propria tela per l`estro artistico dei pasticceri. Ogni concorrente sarà chiamato a realizzare un uovo di Pasqua del peso tra i 400 e i 500 grammi, scegliendo una delle seguenti categorie in cui dare libero sfogo alla propria creatività: Uova Eleganti Uova Cartoon Uova Fashion Uova d'Autore (ispirate a dipinti o opere d`arte) La sfida è aperta a tutte le tecniche artistiche e pasticciere, dando ampio spazio all`immaginazione e alla maestria dei concorrenti. Ma c`è una regola fondamentale: tutti i materiali utilizzati devono essere edibili. Si tratta di un'occasione unica per trasformare il cioccolato e gli ingredienti in vere e proprie opere d`arte, dove l'estetica e la bellezza decorativa si incontrano con il gusto e la tradizione. Il miglior uovo di Pasqua sarà decretato il 26 febbraio a partire dalle ore 16.00. Campionato Miglior Coppa Gelato d'Italia Il gelato, da tempo non più limitato alla sola stagione estiva, è ormai protagonista tutto l'anno e si afferma come uno dei settori più dinamici della gastronomia. Questo cambiamento ha dato vita a competizioni straordinarie, come il Campionato Miglior Coppa Gelato d'Italia, che nel 2025 si prepara a dettare le tendenze del settore. Il 25 e il 26 febbraio i partecipanti dovranno presentare 8 coppe identiche, ciascuna contenente un solo gusto di gelato. Le coppe possono essere decorate e arricchite con ganache, gelée, elementi croccanti o qualsiasi altro tocco creativo, a condizione che il risultato finale sia armonioso e originale. Ogni concorrente avrà 1 ora a disposizione per mantecare il gelato, presentarlo in coppa o piatto e pulire la propria postazione. Inoltre, ogni partecipante dovrà consegnare brochure con il ricettario completo, indicando le grammature e le descrizioni dettagliate dei procedimenti per ogni singola preparazione. La scrupolosa giuria, composta dai membri dell`Equipe Eccellenze Internazionali della Federazione e da due esperti mastri

Al via i Campionati Nazionali della Federazione Internazionale di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria (FIPGC), un appuntamento unico nel suo genere che dal ...

gelatieri, sarà chiamata a valutare con attenzione ogni aspetto delle preparazioni: struttura, bilanciamento, presentazione, ingredienti e abbinamenti di gusti. La premiazione avverrà a partire dalle ore 16.00 del giorno mercoledì 26 febbraio 2025. Selezioni per il Campionato del Mondo del Tiramisù Il 25 e il 26 febbraio ci saranno anche le selezioni per il "The World Trophy of Professional Tiramisù ", ovvero saranno selezionati 10 pasticcieri che dovranno affrontare le diverse nazionali nel prossimo campionato previsto a novembre 2025. Ogni concorrente dovrà presentare un tiramisù innovativo. I partecipanti avranno pertanto completa libertà nel presentare il dolce come meglio si crede. Si prevede la realizzazione in loco di 8 monoporzioni, che potranno essere di diverse forme: una coppa decorata, una monoporzione in stampo o un dessert scomposto. Il tiramisù dovrà essere composto da almeno una base cotta e una preparazione in crema, e dovrà necessariamente includere due ingredienti fondamentali: mascarpone e caffè. I risultati si avranno il 26 febbraio a partire dalle ore 16:00. Campionato italiano panificazione Non solo pasticceria, da qualche anno la Federazione si rivolge anche a tutti i maestri dell'arte bianca. Così, il 23 febbraio, in gara anche per la realizzazione del pane tradizionale e innovativo. Per tradizionale si intende un pane realizzato solo con lievito madre e con farina (anche macinata a pietra) di grano tenero tipo 0, 00, 1 oppure integrale, semola di grano duro ma senza inserimento di altri prodotti; per innovativo, invece, si intende un pane salato (o dolce) da merenda o prima colazione realizzato con lievito madre in apposito stampo con inserimento di qualsiasi ingrediente dolce (canditi, frutta secca, cioccolato, ecc.) o salato (salumi, formaggi, verdure, ecc.). Anche qui, la giuria Equipe Eccellenze degli Chef della Panificazione FIPGC avrà l'arduo compito di decretare il migliore, con criteri ben precisi, come profumo, taglio, cottura, friabilità, alveolatura, e premiare con la coppa di Miglior Pane d'Italia. Tutti i campionati nazionali e le rispettive premiazioni potranno essere seguiti in diretta sulla pagina Facebook della Federazione Internazionale di Pasticceria, Gelateria, Cioccolateria: https://www.facebook.com/fipgcfederazioneinternazionalepasticceria Calendario: 23 febbraio: Miglior Colomba d'Italia, Campionato italiano Panificazione 24 febbraio: Miglior Colomba d'Italia, premiazioni ore 16.00 25 febbraio: Miglior Dolce (pralina e coppa gelato), selezioni World Trophy of Professional Tiramisù, Miglior Uovo di Pasqua decorato 26 febbraio: Miglior Dolce (pralina e coppa gelato), selezioni World Trophy of Professional Tiramisù, Miglior Uovo di Pasqua decorato, premiazioni ore 16:00 L'evento è aperto al pubblico. Fiera del Tirreno CT - complesso fieristico di Carrara Via Maestri del Marmo, 54033 Marina di Carrara MS Orari Manifestazione: dal 23 al 25 Febbraio dalle 9:30 alle 18:30, il 26 Febbraio dalle 9:30 alle 17:00 *** La Federazione Internazionale Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria (FIPGC) è l'ente che promuove la pasticceria italiana in tutto il mondo. Vanta una presenza radicata e capillare sul territorio italiano, con delegati per ogni regione e dei sotto-delegati per ogni provincia. Ha lo scopo di unire tutte le realtà esistenti sul territorio (scuole, grossisti, associazioni, imprese del settore pasticceria, gelateria, cioccolateria, panificazione), per rafforzarne la collaborazione ed ottenere la crescita di tutto il settore e dei prodotti Made in Italy. FIPGC organizza in tutta Italia eventi, fiere, corsi di formazione di alto livello, preparazione One-to-One o di squadra per gareggiare nei concorsi a livello nazionale e internazionale. Dal 2015 organizza i Campionati Italiani e i Campionati Mondiali di Pasticceria e Cake Design. Nel 2017 nascono anche i Campionati Nazionali di Pasticceria Alberghieri d'Italia: promossi insieme al MIUR, Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca, è il primo campionato Juniores di pasticceria dedicato agli istituti alberghieri, che dà modo ai giovani che vogliono intraprendere la professione di confrontarsi con i grandi maestri d'Italia. FIPGC è un soggetto che ha acquisito in questi ultimi anni una grande importanza a livello istituzionale. Un ruolo suggellato dai protocolli d'intesa con il Ministero degli Esteri, con lo scopo di sostenere il made in Italy e delle eccellenze italiane nel mondo e con il MIUR (Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca) per rafforzare il rapporto tra scuola e mondo del lavoro. Per ulteriori informazioni: http://www.federazionepasticceri.it Comunicato stampa FIPGC: Paola Vernacchio 18/02/2025

 Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

Tornano Tirreno C.T. e Balnearia tra incoming e enogastronomia

Dal 23 al 26 febbraio a CarraraFiere Roma, 19 feb. (askanews) - Tornano dal 23 al 26 febbraio Tirreno C.T. e Balnearia a CarraraFiere, la manifestazione più importante dell'incoming del Centro italia. Giunte rispettivamente alla 45esima e 26esima edizione, le manifestazioni tornano in terra apuana e anche l'edizione 2025 sarà caratterizzata dalla presenza dei principali player del settore. Nei padiglioni di Carrarafiere sono attesi circa 500 espositori in rappresentanza di quasi mille marchi commerciali. Tra gli appuntamenti del primo giorno, la cucina per i bambini, a cui è dedicato un focus. Domenica 23 febbraio i cuochi presenti in fiera daranno vita a un momento di riflessione, seguito da dimostrazioni in cucina, dedicato proprio alla cucina per i più piccoli. Altra novità di questa edizione: durante il primo giorno di fiera, sarà battezzata per la prima volta in Italia la Confederazione Italiana Cuochi e Artigiani per l'Enogastronomia (CICA-E). Si tratta di una realtà unica nata per unire e valorizzare cuochi, artigiani, imprenditori e professionisti del settore enogastronomico italiano. La stessa Confederazione darà vita per il terzo anno consecutivo al Pentathlon della cucina che ha lo scopo di valorizzare le capacità professionali dei cuochi e dei commis di cucina nel lavoro di tutti i giorni.



a cura di AlMaPress

Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

Tornano Tirreno C.T. e Balnearia tra incoming e enogastronomia

Tornano Tirreno C.T. e Balnearia tra incoming e enogastronomia Tags Tornano Tirreno C.T. e Balnearia tra incoming e enogastronomia Febbraio 19, 2025 Dal 23 al 26 febbraio a CarraraFiere Roma, 19 feb. (askanews) - Tornano dal 23 al 26 febbraio Tirreno C.T. e Balnearia a CarraraFiere, la manifestazione più importante dell'incoming del Centro italia. Giunte rispettivamente alla 45esima e 26esima edizione, le manifestazioni tornano in terra apuana e anche l'edizione 2025 sarà caratterizzata dalla presenza dei principali player del settore. Nei padiglioni di Carrarafiere sono attesi circa 500 espositori in rappresentanza di quasi mille marchi commerciali. Tra gli appuntamenti del primo giorno, la cucina per i bambini, a cui è dedicato un focus. Domenica 23 febbraio i cuochi presenti in fiera daranno vita a un momento di riflessione, seguito da dimostrazioni in cucina, dedicato proprio alla cucina per i più piccoli. Altra novità di questa edizione: durante il primo giorno di fiera, sarà battezzata per la prima volta in Italia la Confederazione Italiana Cuochi e Artigiani per l'Enogastronomia (CICA-E). Si tratta di una realtà unica nata per unire e valorizzare cuochi, artigiani, imprenditori e professionisti del settore enogastronomico italiano. La stessa Confederazione darà vita per il terzo anno consecutivo al Pentathlon della cucina che ha lo scopo di valorizzare le capacità professionali dei cuochi e dei commis di cucina nel lavoro di tutti i giorni.

Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

Tornano Tirreno C.T. e Balnearia tra incoming e enogastronomia

Tornano Tirreno C.T. e Balnearia tra incoming e enogastronomia Tags Tornano Tirreno C.T. e Balnearia tra incoming e enogastronomia 19/02/2025 Dal 23 al 26 febbraio a CarraraFiere Roma, 19 feb. (askanews) - Tornano dal 23 al 26 febbraio Tirreno C.T. e Balnearia a CarraraFiere, la manifestazione più importante dell'incoming del Centro italia. Giunte rispettivamente alla 45esima e 26esima edizione, le manifestazioni tornano in terra apuana e anche l'edizione 2025 sarà caratterizzata dalla presenza dei principali player del settore. Nei padiglioni di Carrarafiere sono attesi circa 500 espositori in rappresentanza di quasi mille marchi commerciali. Tra gli appuntamenti del primo giorno, la cucina per i bambini, a cui è dedicato un focus. Domenica 23 febbraio i cuochi presenti in fiera daranno vita a un momento di riflessione, seguito da dimostrazioni in cucina, dedicato proprio alla cucina per i più piccoli. Altra novità di questa edizione: durante il primo giorno di fiera, sarà battezzata per la prima volta in Italia la Confederazione Italiana Cuochi e Artigiani per l'Enogastronomia (CICA-E). Si tratta di una realtà unica nata per unire e valorizzare cuochi, artigiani, imprenditori e professionisti del settore enogastronomico italiano. La stessa Confederazione darà vita per il terzo anno consecutivo al Pentathlon della cucina che ha lo scopo di valorizzare le capacità professionali dei cuochi e dei commis di cucina nel lavoro di tutti i giorni.

a.maurilli@almapress.net 282 Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

Tornano Tirreno C.T. e Balnearia tra incoming e enogastronomia

Tornano Tirreno C.T. e Balnearia tra incoming e enogastronomia Tags Tornano Tirreno C.T. e Balnearia tra incoming e enogastronomia Pubblicato da: 19/02/2025 Dal 23 al 26 febbraio a CarraraFiere Roma, 19 feb. (askanews) - Tornano dal 23 al 26 febbraio Tirreno C.T. e Balnearia a CarraraFiere, la manifestazione più importante dell'incoming del Centro italia. Giunte rispettivamente alla 45esima e 26esima edizione, le manifestazioni tornano in terra apuana e anche l'edizione 2025 sarà caratterizzata dalla presenza dei principali player del settore. Nei padiglioni di Carrarafiere sono attesi circa 500 espositori in rappresentanza di quasi mille marchi commerciali. Tra gli appuntamenti del primo giorno, la cucina per i bambini, a cui è dedicato un focus. Domenica 23 febbraio i cuochi presenti in fiera daranno vita a un momento di riflessione, seguito da dimostrazioni in cucina, dedicato proprio alla cucina per i più piccoli. Altra novità di questa edizione: durante il primo giorno di fiera, sarà battezzata per la prima volta in Italia la Confederazione Italiana Cuochi e Artigiani per l'Enogastronomia (CICA-E). Si tratta di una realtà unica nata per unire e valorizzare cuochi, artigiani, imprenditori e professionisti del settore enogastronomico italiano. La stessa Confederazione darà vita per il terzo anno consecutivo al Pentathlon della cucina che ha lo scopo di valorizzare le capacità professionali dei cuochi e dei commis di cucina nel lavoro di tutti i giorni.

a cura di AlMaPress

Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

Tornano Tirreno C.T. e Balnearia tra incoming e enogastronomia

AttualitàTornano Tirreno C.T. e Balnearia tra incoming e enogastronomia Tags Tornano Tirreno C.T. e Balnearia tra incoming e enogastronomia Di 19/02/2025 Dal 23 al 26 febbraio a CarraraFiere Roma, 19 feb. (askanews) - Tornano dal 23 al 26 febbraio Tirreno C.T. e Balnearia a CarraraFiere, la manifestazione più importante dell'incoming del Centro italia. Giunte rispettivamente alla 45esima e 26esima edizione, le manifestazioni tornano in terra apuana e anche l'edizione 2025 sarà caratterizzata dalla presenza dei principali player del settore. Nei padiglioni di Carrarafiere sono attesi circa 500 espositori in rappresentanza di quasi mille marchi commerciali. Tra gli appuntamenti del primo giorno, la cucina per i bambini, a cui è dedicato un focus. Domenica 23 febbraio i cuochi presenti in fiera daranno vita a un momento di riflessione, seguito da dimostrazioni in cucina, dedicato proprio alla cucina per i più piccoli. Altra novità di questa edizione: durante il primo giorno di fiera, sarà battezzata per la prima volta in Italia la Confederazione Italiana Cuochi e Artigiani per l'Enogastronomia (CICA-E). Si tratta di una realtà unica nata per unire e valorizzare cuochi, artigiani, imprenditori e professionisti del settore enogastronomico italiano. La stessa Confederazione darà vita per il terzo anno consecutivo al Pentathlon della cucina che ha lo scopo di valorizzare le capacità professionali dei cuochi e dei commis di cucina nel lavoro di tutti i giorni.

a.maurilli@almapress.net 284 Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

Tornano Tirreno C.T. e Balnearia tra incoming e enogastronomia

AttualitàTornano Tirreno C.T. e Balnearia tra incoming e enogastronomia Tags Tornano Tirreno C.T. e Balnearia tra incoming e enogastronomia 19/02/2025 Dal 23 al 26 febbraio a CarraraFiere Roma, 19 feb. (askanews) - Tornano dal 23 al 26 febbraio Tirreno C.T. e Balnearia a CarraraFiere, la manifestazione più importante dell'incoming del Centro italia. Giunte rispettivamente alla 45esima e 26esima edizione, le manifestazioni tornano in terra apuana e anche l'edizione 2025 sarà caratterizzata dalla presenza dei principali player del settore. Nei padiglioni di Carrarafiere sono attesi circa 500 espositori in rappresentanza di quasi mille marchi commerciali. Tra gli appuntamenti del primo giorno, la cucina per i bambini, a cui è dedicato un focus. Domenica 23 febbraio i cuochi presenti in fiera daranno vita a un momento di riflessione, seguito da dimostrazioni in cucina, dedicato proprio alla cucina per i più piccoli. Altra novità di questa edizione: durante il primo giorno di fiera, sarà battezzata per la prima volta in Italia la Confederazione Italiana Cuochi e Artigiani per l'Enogastronomia (CICA-E). Si tratta di una realtà unica nata per unire e valorizzare cuochi, artigiani, imprenditori e professionisti del settore enogastronomico italiano. La stessa Confederazione darà vita per il terzo anno consecutivo al Pentathlon della cucina che ha lo scopo di valorizzare le capacità professionali dei cuochi e dei commis di cucina nel lavoro di tutti i giorni.

Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

Tornano Tirreno C.T. e Balnearia tra incoming e enogastronomia

AttualitàTornano Tirreno C.T. e Balnearia tra incoming e enogastronomia Tags Tornano Tirreno C.T. e Balnearia tra incoming e enogastronomia 19/02/2025 Dal 23 al 26 febbraio a CarraraFiere Roma, 19 feb. (askanews) - Tornano dal 23 al 26 febbraio Tirreno C.T. e Balnearia a CarraraFiere, la manifestazione più importante dell'incoming del Centro italia. Giunte rispettivamente alla 45esima e 26esima edizione, le manifestazioni tornano in terra apuana e anche l'edizione 2025 sarà caratterizzata dalla presenza dei principali player del settore. Nei padiglioni di Carrarafiere sono attesi circa 500 espositori in rappresentanza di quasi mille marchi commerciali. Tra gli appuntamenti del primo giorno, la cucina per i bambini, a cui è dedicato un focus. Domenica 23 febbraio i cuochi presenti in fiera daranno vita a un momento di riflessione, seguito da dimostrazioni in cucina, dedicato proprio alla cucina per i più piccoli. Altra novità di questa edizione: durante il primo giorno di fiera, sarà battezzata per la prima volta in Italia la Confederazione Italiana Cuochi e Artigiani per l'Enogastronomia (CICA-E). Si tratta di una realtà unica nata per unire e valorizzare cuochi, artigiani, imprenditori e professionisti del settore enogastronomico italiano. La stessa Confederazione darà vita per il terzo anno consecutivo al Pentathlon della cucina che ha lo scopo di valorizzare le capacità professionali dei cuochi e dei commis di cucina nel lavoro di tutti i giorni.

Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

Tornano Tirreno C.T. e Balnearia tra incoming e enogastronomia

DiRedazione Feb 19, 2025 Dal 23 al 26 febbraio a CarraraFiere Roma, 19 feb. (askanews) - Tornano dal 23 al 26 febbraio Tirreno C.T. e Balnearia a CarraraFiere, la manifestazione più importante dell'incoming del Centro italia. Giunte rispettivamente alla 45esima e 26esima edizione, le manifestazioni tornano in terra apuana e anche l'edizione 2025 sarà caratterizzata dalla presenza dei principali player del settore. Nei padiglioni di Carrarafiere sono attesi circa 500 espositori in rappresentanza di quasi mille marchi commerciali. Tra gli appuntamenti del primo giorno, la cucina per i bambini, a cui è dedicato un focus. Domenica 23 febbraio i cuochi presenti in fiera daranno vita a un momento di riflessione, seguito da dimostrazioni in cucina, dedicato proprio alla cucina per i più piccoli. Altra novità di questa edizione: durante il primo giorno di fiera, sarà battezzata per la prima volta in Italia la Confederazione Italiana Cuochi e Artigiani per l'Enogastronomia (CICA-E). Si tratta di una realtà unica nata per unire e valorizzare cuochi, artigiani, imprenditori e professionisti del settore enogastronomico italiano. La stessa Confederazione darà vita per il terzo anno consecutivo al Pentathlon della cucina che ha lo scopo di valorizzare le capacità professionali dei cuochi e dei commis di cucina nel lavoro di tutti i giorni.



a cura di AlMaPress

Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

Tornano Tirreno C.T. e Balnearia tra incoming e enogastronomia

AttualitàTornano Tirreno C.T. e Balnearia tra incoming e enogastronomia Tags Tornano Tirreno C.T. e Balnearia tra incoming e enogastronomia 19/02/2025 Dal 23 al 26 febbraio a CarraraFiere Roma, 19 feb. (askanews) - Tornano dal 23 al 26 febbraio Tirreno C.T. e Balnearia a CarraraFiere, la manifestazione più importante dell'incoming del Centro italia. Giunte rispettivamente alla 45esima e 26esima edizione, le manifestazioni tornano in terra apuana e anche l'edizione 2025 sarà caratterizzata dalla presenza dei principali player del settore. Nei padiglioni di Carrarafiere sono attesi circa 500 espositori in rappresentanza di quasi mille marchi commerciali. Tra gli appuntamenti del primo giorno, la cucina per i bambini, a cui è dedicato un focus. Domenica 23 febbraio i cuochi presenti in fiera daranno vita a un momento di riflessione, seguito da dimostrazioni in cucina, dedicato proprio alla cucina per i più piccoli. Altra novità di questa edizione: durante il primo giorno di fiera, sarà battezzata per la prima volta in Italia la Confederazione Italiana Cuochi e Artigiani per l'Enogastronomia (CICA-E). Si tratta di una realtà unica nata per unire e valorizzare cuochi, artigiani, imprenditori e professionisti del settore enogastronomico italiano. La stessa Confederazione darà vita per il terzo anno consecutivo al Pentathlon della cucina che ha lo scopo di valorizzare le capacità professionali dei cuochi e dei commis di cucina nel lavoro di tutti i giorni.

Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

Tornano Tirreno C.T. e Balnearia tra incoming e enogastronomia

Dall'Italia e dal MondoTornano Tirreno C.T. e Balnearia tra incoming e enogastronomia Tags Tornano Tirreno C.T. e Balnearia tra incoming e enogastronomia 19/02/2025 Dal 23 al 26 febbraio a CarraraFiere Roma, 19 feb. (askanews) - Tornano dal 23 al 26 febbraio Tirreno C.T. e Balnearia a CarraraFiere, la manifestazione più importante dell'incoming del Centro italia. Giunte rispettivamente alla 45esima e 26esima edizione, le manifestazioni tornano in terra apuana e anche l'edizione 2025 sarà caratterizzata dalla presenza dei principali player del settore. Nei padiglioni di Carrarafiere sono attesi circa 500 espositori in rappresentanza di quasi mille marchi commerciali. Tra gli appuntamenti del primo giorno, la cucina per i bambini, a cui è dedicato un focus. Domenica 23 febbraio i cuochi presenti in fiera daranno vita a un momento di riflessione, seguito da dimostrazioni in cucina, dedicato proprio alla cucina per i più piccoli. Altra novità di questa edizione: durante il primo giorno di fiera, sarà battezzata per la prima volta in Italia la Confederazione Italiana Cuochi e Artigiani per l'Enogastronomia (CICA-E). Si tratta di una realtà unica nata per unire e valorizzare cuochi, artigiani, imprenditori e professionisti del settore enogastronomico italiano. La stessa Confederazione darà vita per il terzo anno consecutivo al Pentathlon della cucina che ha lo scopo di valorizzare le capacità professionali dei cuochi e dei commis di cucina nel lavoro di tutti i giorni.

Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

Tornano Tirreno C.T. e Balnearia tra incoming e enogastronomia

AttualitàTornano Tirreno C.T. e Balnearia tra incoming e enogastronomia

a cura di AlMaPress

Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

Tornano Tirreno C.T. e Balnearia tra incoming e enogastronomia

AttualitàTornano Tirreno C.T. e Balnearia tra incoming e enogastronomia Tags Tornano Tirreno C.T. e Balnearia tra incoming e enogastronomia 19/02/2025 Dal 23 al 26 febbraio a CarraraFiere Roma, 19 feb. (askanews) - Tornano dal 23 al 26 febbraio Tirreno C.T. e Balnearia a CarraraFiere, la manifestazione più importante dell'incoming del Centro italia. Giunte rispettivamente alla 45esima e 26esima edizione, le manifestazioni tornano in terra apuana e anche l'edizione 2025 sarà caratterizzata dalla presenza dei principali player del settore. Nei padiglioni di Carrarafiere sono attesi circa 500 espositori in rappresentanza di quasi mille marchi commerciali. Tra gli appuntamenti del primo giorno, la cucina per i bambini, a cui è dedicato un focus. Domenica 23 febbraio i cuochi presenti in fiera daranno vita a un momento di riflessione, seguito da dimostrazioni in cucina, dedicato proprio alla cucina per i più piccoli. Altra novità di questa edizione: durante il primo giorno di fiera, sarà battezzata per la prima volta in Italia la Confederazione Italiana Cuochi e Artigiani per l'Enogastronomia (CICA-E). Si tratta di una realtà unica nata per unire e valorizzare cuochi, artigiani, imprenditori e professionisti del settore enogastronomico italiano. La stessa Confederazione darà vita per il terzo anno consecutivo al Pentathlon della cucina che ha lo scopo di valorizzare le capacità professionali dei cuochi e dei commis di cucina nel lavoro di tutti i giorni.

Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

Tornano Tirreno C.T. e Balnearia tra incoming e enogastronomia

Tornano Tirreno C.T. e Balnearia tra incoming e enogastronomia Tags Tornano Tirreno C.T. e Balnearia tra incoming e enogastronomia Febbraio 19, 2025 Dal 23 al 26 febbraio a CarraraFiere Roma, 19 feb. (askanews) - Tornano dal 23 al 26 febbraio Tirreno C.T. e Balnearia a CarraraFiere, la manifestazione più importante dell'incoming del Centro italia. Giunte rispettivamente alla 45esima e 26esima edizione, le manifestazioni tornano in terra apuana e anche l'edizione 2025 sarà caratterizzata dalla presenza dei principali player del settore. Nei padiglioni di Carrarafiere sono attesi circa 500 espositori in rappresentanza di quasi mille marchi commerciali. Tra gli appuntamenti del primo giorno, la cucina per i bambini, a cui è dedicato un focus. Domenica 23 febbraio i cuochi presenti in fiera daranno vita a un momento di riflessione, seguito da dimostrazioni in cucina, dedicato proprio alla cucina per i più piccoli. Altra novità di questa edizione: durante il primo giorno di fiera, sarà battezzata per la prima volta in Italia la Confederazione Italiana Cuochi e Artigiani per l'Enogastronomia (CICA-E). Si tratta di una realtà unica nata per unire e valorizzare cuochi, artigiani, imprenditori e professionisti del settore enogastronomico italiano. La stessa Confederazione darà vita per il terzo anno consecutivo al Pentathlon della cucina che ha lo scopo di valorizzare le capacità professionali dei cuochi e dei commis di cucina nel lavoro di tutti i giorni.

Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

Tornano Tirreno C.T. e Balnearia tra incoming e enogastronomia

AttualitàTornano Tirreno C.T. e Balnearia tra incoming e enogastronomia Tags Tornano Tirreno C.T. e Balnearia tra incoming e enogastronomia Febbraio 19, 2025 Dal 23 al 26 febbraio a CarraraFiere Roma, 19 feb. (askanews) - Tornano dal 23 al 26 febbraio Tirreno C.T. e Balnearia a CarraraFiere, la manifestazione più importante dell'incoming del Centro italia. Giunte rispettivamente alla 45esima e 26esima edizione, le manifestazioni tornano in terra apuana e anche l'edizione 2025 sarà caratterizzata dalla presenza dei principali player del settore. Nei padiglioni di Carrarafiere sono attesi circa 500 espositori in rappresentanza di quasi mille marchi commerciali. Tra gli appuntamenti del primo giorno, la cucina per i bambini, a cui è dedicato un focus. Domenica 23 febbraio i cuochi presenti in fiera daranno vita a un momento di riflessione, seguito da dimostrazioni in cucina, dedicato proprio alla cucina per i più piccoli. Altra novità di questa edizione: durante il primo giorno di fiera, sarà battezzata per la prima volta in Italia la Confederazione Italiana Cuochi e Artigiani per l'Enogastronomia (CICA-E). Si tratta di una realtà unica nata per unire e valorizzare cuochi, artigiani, imprenditori e professionisti del settore enogastronomico italiano. La stessa Confederazione darà vita per il terzo anno consecutivo al Pentathlon della cucina che ha lo scopo di valorizzare le capacità professionali dei cuochi e dei commis di cucina nel lavoro di tutti i giorni. Potrebbe interessarti

Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

Tornano Tirreno C.T. e Balnearia tra incoming e enogastronomia

Dall'Italia e dal MondoTornano Tirreno C.T. e Balnearia tra incoming e enogastronomia Tags Tornano Tirreno C.T. e Balnearia tra incoming e enogastronomia Di 19/02/2025 Dal 23 al 26 febbraio a CarraraFiere Roma, 19 feb. (askanews) - Tornano dal 23 al 26 febbraio Tirreno C.T. e Balnearia a CarraraFiere, la manifestazione più importante dell'incoming del Centro italia. Giunte rispettivamente alla 45esima e 26esima edizione, le manifestazioni tornano in terra apuana e anche l'edizione 2025 sarà caratterizzata dalla presenza dei principali player del settore. Nei padiglioni di Carrarafiere sono attesi circa 500 espositori in rappresentanza di quasi mille marchi commerciali. Tra gli appuntamenti del primo giorno, la cucina per i bambini, a cui è dedicato un focus. Domenica 23 febbraio i cuochi presenti in fiera daranno vita a un momento di riflessione, seguito da dimostrazioni in cucina, dedicato proprio alla cucina per i più piccoli. Altra novità di questa edizione: durante il primo giorno di fiera, sarà battezzata per la prima volta in Italia la Confederazione Italiana Cuochi e Artigiani per l'Enogastronomia (CICA-E). Si tratta di una realtà unica nata per unire e valorizzare cuochi, artigiani, imprenditori e professionisti del settore enogastronomico italiano. La stessa Confederazione darà vita per il terzo anno consecutivo al Pentathlon della cucina che ha lo scopo di valorizzare le capacità professionali dei cuochi e dei commis di cucina nel lavoro di tutti i giorni.

Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

Tornano Tirreno C.T. e Balnearia tra incoming e enogastronomia

DALL'ITALIA E DAL MONDOTornano Tirreno C.T. e Balnearia tra incoming e enogastronomia Tags Tornano Tirreno C.T. e Balnearia tra incoming e enogastronomia Di 19 Febbraio 2025 Dal 23 al 26 febbraio a CarraraFiere Roma, 19 feb. (askanews) - Tornano dal 23 al 26 febbraio Tirreno C.T. e Balnearia a CarraraFiere, la manifestazione più importante dell'incoming del Centro italia. Giunte rispettivamente alla 45esima e 26esima edizione, le manifestazioni tornano in terra apuana e anche l'edizione 2025 sarà caratterizzata dalla presenza dei principali player del settore. Nei padiglioni di Carrarafiere sono attesi circa 500 espositori in rappresentanza di quasi mille marchi commerciali. Tra gli appuntamenti del primo giorno, la cucina per i bambini, a cui è dedicato un focus. Domenica 23 febbraio i cuochi presenti in fiera daranno vita a un momento di riflessione, seguito da dimostrazioni in cucina, dedicato proprio alla cucina per i più piccoli. Altra novità di questa edizione: durante il primo giorno di fiera, sarà battezzata per la prima volta in Italia la Confederazione Italiana Cuochi e Artigiani per l'Enogastronomia (CICA-E). Si tratta di una realtà unica nata per unire e valorizzare cuochi, artigiani, imprenditori e professionisti del settore enogastronomico italiano. La stessa Confederazione darà vita per il terzo anno consecutivo al Pentathlon della cucina che ha lo scopo di valorizzare le capacità professionali dei cuochi e dei commis di cucina nel lavoro di tutti i giorni. Potrebbe interessarti

Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

Tornano Tirreno C.T. e Balnearia tra incoming e enogastronomia

Dall'Italia e dal MondoTornano Tirreno C.T. e Balnearia tra incoming e enogastronomia Tags Tornano Tirreno C.T. e Balnearia tra incoming e enogastronomia Di 19/02/2025 Dal 23 al 26 febbraio a CarraraFiere Roma, 19 feb. (askanews) - Tornano dal 23 al 26 febbraio Tirreno C.T. e Balnearia a CarraraFiere, la manifestazione più importante dell'incoming del Centro italia. Giunte rispettivamente alla 45esima e 26esima edizione, le manifestazioni tornano in terra apuana e anche l'edizione 2025 sarà caratterizzata dalla presenza dei principali player del settore. Nei padiglioni di Carrarafiere sono attesi circa 500 espositori in rappresentanza di quasi mille marchi commerciali. Tra gli appuntamenti del primo giorno, la cucina per i bambini, a cui è dedicato un focus. Domenica 23 febbraio i cuochi presenti in fiera daranno vita a un momento di riflessione, seguito da dimostrazioni in cucina, dedicato proprio alla cucina per i più piccoli. Altra novità di questa edizione: durante il primo giorno di fiera, sarà battezzata per la prima volta in Italia la Confederazione Italiana Cuochi e Artigiani per l'Enogastronomia (CICA-E). Si tratta di una realtà unica nata per unire e valorizzare cuochi, artigiani, imprenditori e professionisti del settore enogastronomico italiano. La stessa Confederazione darà vita per il terzo anno consecutivo al Pentathlon della cucina che ha lo scopo di valorizzare le capacità professionali dei cuochi e dei commis di cucina nel lavoro di tutti i giorni. Potrebbe interessarti

Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

Tornano Tirreno C.T. e Balnearia tra incoming e enogastronomia

Tornano Tirreno C.T. e Balnearia tra incoming e enogastronomia Tags Tornano Tirreno C.T. e Balnearia tra incoming e enogastronomia 19/02/2025 Dal 23 al 26 febbraio a CarraraFiere Roma, 19 feb. (askanews) - Tornano dal 23 al 26 febbraio Tirreno C.T. e Balnearia a CarraraFiere, la manifestazione più importante dell'incoming del Centro italia. Giunte rispettivamente alla 45esima e 26esima edizione, le manifestazioni tornano in terra apuana e anche l'edizione 2025 sarà caratterizzata dalla presenza dei principali player del settore. Nei padiglioni di Carrarafiere sono attesi circa 500 espositori in rappresentanza di quasi mille marchi commerciali. Tra gli appuntamenti del primo giorno, la cucina per i bambini, a cui è dedicato un focus. Domenica 23 febbraio i cuochi presenti in fiera daranno vita a un momento di riflessione, seguito da dimostrazioni in cucina, dedicato proprio alla cucina per i più piccoli. Altra novità di questa edizione: durante il primo giorno di fiera, sarà battezzata per la prima volta in Italia la Confederazione Italiana Cuochi e Artigiani per l'Enogastronomia (CICA-E). Si tratta di una realtà unica nata per unire e valorizzare cuochi, artigiani, imprenditori e professionisti del settore enogastronomico italiano. La stessa Confederazione darà vita per il terzo anno consecutivo al Pentathlon della cucina che ha lo scopo di valorizzare le capacità professionali dei cuochi e dei commis di cucina nel lavoro di tutti i giorni.

Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

Tornano Tirreno C.T. e Balnearia tra incoming e enogastronomia

Dall'Italia e dal MondoTornano Tirreno C.T. e Balnearia tra incoming e enogastronomia Tags Tornano Tirreno C.T. e Balnearia tra incoming e enogastronomia Di 19/02/2025 Dal 23 al 26 febbraio a CarraraFiere Roma, 19 feb. (askanews) - Tornano dal 23 al 26 febbraio Tirreno C.T. e Balnearia a CarraraFiere, la manifestazione più importante dell'incoming del Centro italia. Giunte rispettivamente alla 45esima e 26esima edizione, le manifestazioni tornano in terra apuana e anche l'edizione 2025 sarà caratterizzata dalla presenza dei principali player del settore. Nei padiglioni di Carrarafiere sono attesi circa 500 espositori in rappresentanza di quasi mille marchi commerciali. Tra gli appuntamenti del primo giorno, la cucina per i bambini, a cui è dedicato un focus. Domenica 23 febbraio i cuochi presenti in fiera daranno vita a un momento di riflessione, seguito da dimostrazioni in cucina, dedicato proprio alla cucina per i più piccoli. Altra novità di questa edizione: durante il primo giorno di fiera, sarà battezzata per la prima volta in Italia la Confederazione Italiana Cuochi e Artigiani per l'Enogastronomia (CICA-E). Si tratta di una realtà unica nata per unire e valorizzare cuochi, artigiani, imprenditori e professionisti del settore enogastronomico italiano. La stessa Confederazione darà vita per il terzo anno consecutivo al Pentathlon della cucina che ha lo scopo di valorizzare le capacità professionali dei cuochi e dei commis di cucina nel lavoro di tutti i giorni.

a.maurilli@almapress.net 298 Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

Tornano Tirreno C.T. e Balnearia tra incoming e enogastronomia

AttualitàTornano Tirreno C.T. e Balnearia tra incoming e enogastronomia Tags Tornano Tirreno C.T. e Balnearia tra incoming e enogastronomia Di Redazione-web 19 Febbraio 2025 Dal 23 al 26 febbraio a CarraraFiere Roma, 19 feb. (askanews) - Tornano dal 23 al 26 febbraio Tirreno C.T. e Balnearia a CarraraFiere, la manifestazione più importante dell'incoming del Centro italia. Giunte rispettivamente alla 45esima e 26esima edizione, le manifestazioni tornano in terra apuana e anche l'edizione 2025 sarà caratterizzata dalla presenza dei principali player del settore. Nei padiglioni di Carrarafiere sono attesi circa 500 espositori in rappresentanza di quasi mille marchi commerciali. Tra gli appuntamenti del primo giorno, la cucina per i bambini, a cui è dedicato un focus. Domenica 23 febbraio i cuochi presenti in fiera daranno vita a un momento di riflessione, seguito da dimostrazioni in cucina, dedicato proprio alla cucina per i più piccoli. Altra novità di questa edizione: durante il primo giorno di fiera, sarà battezzata per la prima volta in Italia la Confederazione Italiana Cuochi e Artigiani per l'Enogastronomia (CICA-E). Si tratta di una realtà unica nata per unire e valorizzare cuochi, artigiani, imprenditori e professionisti del settore enogastronomico italiano. La stessa Confederazione darà vita per il terzo anno consecutivo al Pentathlon della cucina che ha lo scopo di valorizzare le capacità professionali dei cuochi e dei commis di cucina nel lavoro di tutti i giorni. Potrebbe interessarti Check out other tags: ecco l'Academy sulla rendicontazione sostenibile Fp Cgil propone la tutela legale-4% su anno. ass.Tancredi: "Stazioni ferroviarie biglietto da visita delle città"'100 Eccellenze italiane evidenzia impegno per innovazione' Articoli Popolari

Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

Tornano Tirreno C.T. e Balnearia tra incoming e enogastronomia

Di Febbraio 19, 2025 Tempo di lettura 1 minuti Facebook Instagram Twitter Dal 23 al 26 febbraio a CarraraFiere Roma, 19 feb. (askanews) - Tornano dal 23 al 26 febbraio Tirreno C.T. e Balnearia a CarraraFiere, la manifestazione più importante dell'incoming del Centro italia. Giunte rispettivamente alla 45esima e 26esima edizione, le manifestazioni tornano in terra apuana e anche l'edizione 2025 sarà caratterizzata dalla presenza dei principali player del settore. Nei padiglioni di Carrarafiere sono attesi circa 500 espositori in rappresentanza di quasi mille marchi commerciali. Tra gli appuntamenti del primo giorno, la cucina per i bambini, a cui è dedicato un focus. Domenica 23 febbraio i cuochi presenti in fiera daranno vita a un momento di riflessione, seguito da dimostrazioni in cucina, dedicato proprio alla cucina per i più piccoli. Altra novità di questa edizione: durante il primo giorno di fiera, sarà battezzata per la prima volta in Italia la Confederazione Italiana Cuochi e Artigiani per l'Enogastronomia (CICA-E). Si tratta di una realtà unica nata per unire e valorizzare cuochi, artigiani, imprenditori e professionisti del settore enogastronomico italiano. La stessa Confederazione darà vita per il terzo anno consecutivo al Pentathlon della cucina che ha lo scopo di valorizzare le capacità professionali dei cuochi e dei commis di cucina nel lavoro di tutti i giorni. Explore tags ? Tornano Tirreno C.T. e Balnearia tra incoming e enogastronomia

a cura di AlMaPress

Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

Tornano Tirreno C.T. e Balnearia tra incoming e enogastronomia

AttualitàTornano Tirreno C.T. e Balnearia tra incoming e enogastronomia Tags Tornano Tirreno C.T. e Balnearia tra incoming e enogastronomia Febbraio 19, 2025 Dal 23 al 26 febbraio a CarraraFiere Roma, 19 feb. (askanews) - Tornano dal 23 al 26 febbraio Tirreno C.T. e Balnearia a CarraraFiere, la manifestazione più importante dell'incoming del Centro italia. Giunte rispettivamente alla 45esima e 26esima edizione, le manifestazioni tornano in terra apuana e anche l'edizione 2025 sarà caratterizzata dalla presenza dei principali player del settore. Nei padiglioni di Carrarafiere sono attesi circa 500 espositori in rappresentanza di quasi mille marchi commerciali. Tra gli appuntamenti del primo giorno, la cucina per i bambini, a cui è dedicato un focus. Domenica 23 febbraio i cuochi presenti in fiera daranno vita a un momento di riflessione, seguito da dimostrazioni in cucina, dedicato proprio alla cucina per i più piccoli. Altra novità di questa edizione: durante il primo giorno di fiera, sarà battezzata per la prima volta in Italia la Confederazione Italiana Cuochi e Artigiani per l'Enogastronomia (CICA-E). Si tratta di una realtà unica nata per unire e valorizzare cuochi, artigiani, imprenditori e professionisti del settore enogastronomico italiano. La stessa Confederazione darà vita per il terzo anno consecutivo al Pentathlon della cucina che ha lo scopo di valorizzare le capacità professionali dei cuochi e dei commis di cucina nel lavoro di tutti i giorni.

Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

Tornano Tirreno C.T. e Balnearia tra incoming e enogastronomia

AttualitàTornano Tirreno C.T. e Balnearia tra incoming e enogastronomia Tags Tornano Tirreno C.T. e Balnearia tra incoming e enogastronomia Di 19/02/2025 Dal 23 al 26 febbraio a CarraraFiere Roma, 19 feb. (askanews) - Tornano dal 23 al 26 febbraio Tirreno C.T. e Balnearia a CarraraFiere, la manifestazione più importante dell'incoming del Centro italia. Giunte rispettivamente alla 45esima e 26esima edizione, le manifestazioni tornano in terra apuana e anche l'edizione 2025 sarà caratterizzata dalla presenza dei principali player del settore. Nei padiglioni di Carrarafiere sono attesi circa 500 espositori in rappresentanza di quasi mille marchi commerciali. Tra gli appuntamenti del primo giorno, la cucina per i bambini, a cui è dedicato un focus. Domenica 23 febbraio i cuochi presenti in fiera daranno vita a un momento di riflessione, seguito da dimostrazioni in cucina, dedicato proprio alla cucina per i più piccoli. Altra novità di questa edizione: durante il primo giorno di fiera, sarà battezzata per la prima volta in Italia la Confederazione Italiana Cuochi e Artigiani per l'Enogastronomia (CICA-E). Si tratta di una realtà unica nata per unire e valorizzare cuochi, artigiani, imprenditori e professionisti del settore enogastronomico italiano. La stessa Confederazione darà vita per il terzo anno consecutivo al Pentathlon della cucina che ha lo scopo di valorizzare le capacità professionali dei cuochi e dei commis di cucina nel lavoro di tutti i giorni.

Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

Tornano Tirreno C.T. e Balnearia tra incoming e enogastronomia

AttualitàTornano Tirreno C.T. e Balnearia tra incoming e enogastronomia Tags Tornano Tirreno C.T. e Balnearia tra incoming e enogastronomia Di 19/02/2025 Dal 23 al 26 febbraio a CarraraFiere Roma, 19 feb. (askanews) - Tornano dal 23 al 26 febbraio Tirreno C.T. e Balnearia a CarraraFiere, la manifestazione più importante dell'incoming del Centro italia. Giunte rispettivamente alla 45esima e 26esima edizione, le manifestazioni tornano in terra apuana e anche l'edizione 2025 sarà caratterizzata dalla presenza dei principali player del settore. Nei padiglioni di Carrarafiere sono attesi circa 500 espositori in rappresentanza di quasi mille marchi commerciali. Tra gli appuntamenti del primo giorno, la cucina per i bambini, a cui è dedicato un focus. Domenica 23 febbraio i cuochi presenti in fiera daranno vita a un momento di riflessione, seguito da dimostrazioni in cucina, dedicato proprio alla cucina per i più piccoli. Altra novità di questa edizione: durante il primo giorno di fiera, sarà battezzata per la prima volta in Italia la Confederazione Italiana Cuochi e Artigiani per l'Enogastronomia (CICA-E). Si tratta di una realtà unica nata per unire e valorizzare cuochi, artigiani, imprenditori e professionisti del settore enogastronomico italiano. La stessa Confederazione darà vita per il terzo anno consecutivo al Pentathlon della cucina che ha lo scopo di valorizzare le capacità professionali dei cuochi e dei commis di cucina nel lavoro di tutti i giorni. Potrebbe interessarti ecco l'Academy sulla rendicontazione sostenibile Fp Cgil propone la tutela legale-4% su anno. ass.Tancredi: "Stazioni ferroviarie biglietto da visita delle città"'100 Eccellenze italiane evidenzia impegno per innovazione' Articoli Popolari

Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

Tornano Tirreno C.T. e Balnearia tra incoming e enogastronomia

AttualitàTornano Tirreno C.T. e Balnearia tra incoming e enogastronomia 19/02/2025 29 Dal 23 al 26 febbraio a CarraraFiere Roma, 19 feb. (askanews) - Tornano dal 23 al 26 febbraio Tirreno C.T. e Balnearia a CarraraFiere, la manifestazione più importante dell'incoming del Centro italia. Giunte rispettivamente alla 45esima e 26esima edizione, le manifestazioni tornano in terra apuana e anche l'edizione 2025 sarà caratterizzata dalla presenza dei principali player del settore. Nei padiglioni di Carrarafiere sono attesi circa 500 espositori in rappresentanza di quasi mille marchi commerciali. Tra gli appuntamenti del primo giorno, la cucina per i bambini, a cui è dedicato un focus. Domenica 23 febbraio i cuochi presenti in fiera daranno vita a un momento di riflessione, seguito da dimostrazioni in cucina, dedicato proprio alla cucina per i più piccoli. Altra novità di questa edizione: durante il primo giorno di fiera, sarà battezzata per la prima volta in Italia la Confederazione Italiana Cuochi e Artigiani per l'Enogastronomia (CICA-E). Si tratta di una realtà unica nata per unire e valorizzare cuochi, artigiani, imprenditori e professionisti del settore enogastronomico italiano. La stessa Confederazione darà vita per il terzo anno consecutivo al Pentathlon della cucina che ha lo scopo di valorizzare le capacità professionali dei cuochi e dei commis di cucina nel lavoro di tutti i giorni. Dall'Italia e dal Mondo Morata rivela: "Ho lottato con depressione e attacchi di panico" 10/10/2024 (Adnkronos) - Alvaro Morata ha sofferto di depressione e attacchi di panico. A raccontarlo è stato proprio il centravanti del Milan, nel corso... Dall'Italia e dal Mondo Siu, a Bari più di mille urologi al congresso nazionale 10/10/2024 (Adnkronos) - Oltre mille urologi sono attesi a Bari per il congresso nazionale della Società italiana di urologia (Siu) evento di riferimento per...

Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

Tornano Tirreno C.T. e Balnearia tra incoming e enogastronomia

Dal 23 al 26 febbraio a CarraraFiere Feb 19, 2025 Enogastronomia Roma, 19 feb. (askanews) - Tornano dal 23 al 26 febbraio Tirreno C.T. e Balnearia a CarraraFiere, la manifestazione più importante dell'incoming del Centro italia. Giunte rispettivamente alla 45esima e 26esima edizione, le manifestazioni tornano in terra apuana e anche l'edizione 2025 sarà caratterizzata dalla presenza dei principali player del settore. Nei padiglioni di Carrarafiere sono attesi circa 500 espositori in rappresentanza di quasi mille marchi commerciali. Tra gli appuntamenti del primo giorno, la cucina per i bambini, a cui è dedicato un focus. Domenica 23 febbraio i cuochi presenti in fiera daranno vita a un momento di riflessione, seguito da dimostrazioni in cucina, dedicato proprio alla cucina per i più piccoli. Altra novità di questa edizione: durante il primo giorno di fiera, sarà battezzata per la prima volta in Italia la Confederazione Italiana Cuochi e Artigiani per l'Enogastronomia (CICA-E). Si tratta di una realtà unica nata per unire e valorizzare cuochi, artigiani, imprenditori e professionisti del settore enogastronomico italiano. La stessa Confederazione darà vita per il terzo anno consecutivo al Pentathlon della cucina che ha lo scopo di valorizzare le capacità professionali dei cuochi e dei commis di cucina nel lavoro di tutti i giorni.



a cura di AlMaPress

Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

Tirreno CT. Baia del Sole porta a CarraraFiere il Vermentino "Vino da sogno"

Il Sarticola che da poco ha conquistato ha ottenuto il massimo punteggio di ben quattro viti nell'annuale pubblicazione 'Guida Vitae 2025' dell'Ais di Nicola Morosini - 19 Febbraio 2025 - 10:54 MARINA DI CARRARA- Manca poco al taglio del nastro dell'edizione 2025 della Tirreno CT (23-26 febbraio) ed anche quest'anno l'azienda Baia del Sole della Famiglia Federici sarà presente presso il padiglione di CarraraFiere con il suo grande stand (padiglione B corsia 12). Quest'anno l'azienda di Luni proporrà ai visitatori tra gli altri vini, il Sarticola che da poco ha conquistato ha ottenuto il massimo punteggio di ben quattro viti nell'annuale pubblicazione 'Guida Vitae 2025' dell'Ais (Associazione Italiana Sommelier), autentica bibbia della sommellerie italiana presentata lo scorso novembre presso la Stazione Leopolda di Firenze. Si tratta solo dell'ultimo riconoscimento per il Sarticola, Vermentino Colli di Luni Doc di punta dell'azienda, che nasce dalle uve dell'omonimo vigneto, il più rinomato della denominazione, famoso e coltivato fin dai tempi dell'antica Roma. Sarticola che ha salutato il 2024 con una striscia incredibile di riconoscimenti. Oltre all'ultimo dell'Ais , il vermentino lunense ha conquistato i 5 grappoli della Guida Bibenda (Fisar), Corona e Top 300 della Guida 'Vini buoni d'Italia' del Touring Club Italiano, 5 Star al Vinitaly ed il 5 Way al Vinoway Selection. Medaglia d'oro inoltre ai: Concorso Mondiale Mundus Vini, The Wine Hunter Awards , Berliner Wine Trophy Asia Wine Trophy , Mondial des Vins Extrêmes ed al Concorso Internazionale del Vermentino .



a cura di AlMaPress

Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

Tornano Tirreno C.T. e Balnearia tra incoming e enogastronomia

askanews | mercoledì 19 Febbraio 2025 Dal 23 al 26 febbraio a CarraraFiere Roma, 19 feb. (askanews) - Tornano dal 23 al 26 febbraio Tirreno C.T. e Balnearia a CarraraFiere, la manifestazione più importante dell'incoming del Centro italia. Giunte rispettivamente alla 45esima e 26esima edizione, le manifestazioni tornano in terra apuana e anche l'edizione 2025 sarà caratterizzata dalla presenza dei principali player del settore. Nei padiglioni di Carrarafiere sono attesi circa 500 espositori in rappresentanza di quasi mille marchi commerciali. Tra gli appuntamenti del primo giorno, la cucina per i bambini, a cui è dedicato un focus. Domenica 23 febbraio i cuochi presenti in fiera daranno vita a un momento di riflessione, seguito da dimostrazioni in cucina, dedicato proprio alla cucina per i più piccoli. Altra novità di questa edizione: durante il primo giorno di fiera, sarà battezzata per la prima volta in Italia la Confederazione Italiana Cuochi e Artigiani per l'Enogastronomia (CICA-E). Si tratta di una realtà unica nata per unire e valorizzare cuochi, artigiani, imprenditori e professionisti del settore enogastronomico italiano. La stessa Confederazione darà vita per il terzo anno consecutivo al Pentathlon della cucina che ha lo scopo di valorizzare le capacità professionali dei cuochi e dei commis di cucina nel lavoro di tutti i giorni.



a cura di AlMaPress

Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

Campionati Nazionali di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria: tutto pronto per incoronare i migliori

di Redazione - 19 Febbraio 2025 - 10:34 MARINA DI CARRARA - Al via i Campionati Nazionali della Federazione Internazionale di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria (FIPGC), un appuntamento unico nel suo genere che dal 23 al 26 febbraio 2025 trasformerà la Fiera del Tirreno CT in un palcoscenico di eccellenza nell'arte dolciaria. Centinaia di talenti provenienti da ogni regione d'Italia si sfideranno per conquistare il titolo di Campione nazionale, mettendo in campo le abilità, le tecniche e l'estro creativo per conquistare l'esigente giuria. Una quattro giorni di gare e adrenalina. In scena 5 diverse competizioni che spaziano in tutti i diversi settori del made in Italy: campionato miglior colomba, miglior uovo di pasqua decorato, miglior dolce (coppa gelato e praline), miglior pane e in scena anche la selezione per accedere ai mondiali del tiramisù. 'I Campionati Nazionali rappresentano oramai da oltre un decennio un appuntamento imperdibile per valorizzare il talento dei nostri professionisti e per celebrare l'arte della pasticceria, gelateria e cioccolateria, patrimonio gastronomico invidiato in tutto il mondo. Afferma Matteo Cutolo, Presidente FIPGC. Come Federazione, cerchiamo sempre di dare il massimo per ricercare l'eccellenza, e manifestazioni come queste sono i banchi di prova per mettersi in gioco, per sperimentare e confrontarsi con altri grandi professionisti del settore. È sicuramente per tutti un'occasione di crescita'. Una sfida, in scena domenica 23 e lunedì 24 febbraio, che celebra sia la tradizione e che l'innovazione nella creazione del dolce simbolo della Pasqua. I partecipanti possono mettersi alla prova in 2 categorie distinte: 1. Miglior Colomba Italiana Classica; 2. Miglior Colomba Italiana Innovativa. Il 25 e il 26 febbraio se ne vedranno delle belle. La Fiera del Tirreno si trasforma in una vera e propria tela per l'estro artistico dei pasticceri. Ogni concorrente sarà chiamato a realizzare un uovo di Pasqua del peso tra i 400 e i 500 grammi, scegliendo una categoria in cui dare libero sfogo alla propria creatività. Il gelato, da tempo non più limitato alla sola stagione estiva, è ormai protagonista tutto l'anno e si afferma come uno dei settori più dinamici della gastronomia. Questo cambiamento ha dato vita a competizioni straordinarie, come il Campionato Miglior Coppa Gelato d'Italia, che nel 2025 si prepara a dettare le tendenze del settore. Il 25 e il 26 febbraio i partecipanti dovranno presentare 8 coppe identiche, ciascuna contenente un solo gusto di gelato. Le coppe possono essere decorate e arricchite con ganache, gelée, elementi croccanti o qualsiasi altro tocco creativo, a condizione che il risultato finale sia armonioso e originale. Il 25 e il 26 febbraio ci saranno anche le selezioni per il 'The World Trophy of Professional Tiramisù ', ovvero saranno selezionati 10 pasticcieri che dovranno affrontare le diverse nazionali nel prossimo campionato previsto a novembre 2025. Non solo pasticceria, da qualche anno la Federazione si rivolge anche a tutti i maestri dell'arte bianca. Così, il 23 febbraio, in gara anche per la realizzazione del pane tradizionale e innovativo. Per tradizionale si intende un pane realizzato solo con lievito madre e con farina (anche macinata a pietra) di grano tenero tipo 0, 00, 1 oppure integrale, semola di grano duro ma senza inserimento di altri prodotti; per innovativo, invece, si intende un pane salato (o dolce) da merenda o prima colazione realizzato con lievito madre in apposito stampo con inserimento di qualsiasi ingrediente dolce (canditi, frutta secca, cioccolato, ecc.) o salato (salumi, formaggi, verdure, ecc.). Anche qui, la giuria Equipe Eccellenze degli Chef della Panificazione FIPGC avrà l'arduo compito di decretare il migliore, con criteri ben precisi, come profumo, taglio, cottura, friabilità, alveolatura, e premiare con la coppa di Miglior Pane d'Italia. Tutti i campionati nazionali e le rispettive premiazioni potranno essere seguiti in diretta sulla pagina Facebook della Federazione Internazionale di Pasticceria, Gelateria, Cioccolateria: https://www.facebook.com/fipgcfederazioneinternazionalepasticceria L'evento è aperto al pubblico. Fiera del Tirreno CT - complesso fieristico di Carrara Via Maestri del Marmo, 54033 Marina di Carrara MS Orari Manifestazione: dal 23 al 25 Febbraio dalle 9:30 alle 18:30, il 26 Febbraio dalle 9:30 alle 17:00



a cura di AlMaPress

Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

Tirreno C.T. e Balnearia di nuovo insieme: al via il 23 febbraio

DiDonato Troiano Feb 19, 2025 Si inaugura la manifestazione più importante dell'incoming del centro Italia: tornano le sfide tra cuochi e i concorsi internazionali di pasticceria Dopo il taglio del nastro congresso - dibattito La carta dei diritti alimentari per la crescita e tavola rotonda e confronto sulla cucina per i Bambini, "Baby menù 4.0: un problema o un'opportunità". In fiera il battesimo della Confederazione Italiana Cuochi e Artigiani per l'Enogastronomia . Spiaggia 4.0, la tecnologia come opportunità di crescita e proposte green Ci siamo. Tirreno C.T. e Balnearia (Carrarafiere 23-26 febbraio), rispettivamente alla 45° e 26° edizione, tornano in terra apuana: un evento che nel panorama delle mostre italiane è riconosciuto come uno dei più importanti di incontro e confronto dell'ospitalità. E anche l'edizione 2025 sarà caratterizzata dalla presenza dei principali player del settore, a conferma che l'industria turistica italiana è tra le più importanti per il Pil del Belpaese. Spazio alle necessità alimentari dei bambini. Tra gli appuntamenti del primo giorno, la cucina per i bambini. Tirreno C.T. dedica infatti un focus sul tema. Domenica 23 febbraio i cuochi presenti in fiera daranno vita a un momento di riflessione, seguito da dimostrazioni in cucina, dedicato proprio alla cucina per i più piccoli. A partire da una tavola rotonda e confronto dal titolo 'Baby menù 4.0: un problema o un'opportunità?". Tutto nasce dal protocollo Slurp Kids che ha come obiettivo quello di trasformare la ristorazione di target familiare (e non solo), da esempio scadente a modello virtuoso. Gli chef e i maître saranno i protagonisti di questa rivoluzione culinaria e sociale. Nasce a Tirreno C.T. la Cica-E. Di grande valore anche l'altra attesa novità di questa edizione: durante il primo giorno di fiera, sarà battezzata per la prima volta in Italia la Confederazione Italiana Cuochi e Artigiani per l'Enogastronomia (CICA-E). Si tratta di una realtà unica nata per unire e valorizzare cuochi, artigiani, imprenditori e professionisti del settore enogastronomico italiano. Il Pentathlon ideato da Fabio Tacchella, Giorgio Nardelli e Paolo Caldana Lo chef Fabio Tacchella Eventi, gare e concorsi. La stessa Confederazione darà vita per il terzo anno consecutivo al Pentathlon della cucina che ha lo scopo di valorizzare le capacità professionali dei cuochi e dei commis di cucina nel lavoro di tutti i giorni. Ma vuole fare anche formazione tanto che fornisce in anticipo tutte le informazioni e il materiale necessario per allenarsi. Ideato dai professionisti del settore Fabio Tacchella, Giorgio Nardelli e dal patron della fiera, Paolo Caldana, il Pentathlon prevede cinque prove. Torna anche il Triathlon, una gara che nasce da un'idea del maestro siciliano Domenico Privitera per valorizzare le capacità professionali dei cuochi nel lavoro di tutti i giorni utilizzando la tecnica della cottura con il forno a microonde. Un grande evento del Centro Italia. Nei padiglioni di Carrarafiere sono attesi circa 500 espositori in rappresentanza di quasi mille marchi commerciali. Punto di forza di Tirreno C.T. sarà naturalmente la grande affluenza di operatori del settore tra ristoratori, titolari di bar e strutture ricettive di vario genere che ogni anno affollano i padiglioni della fiera. Tirreno C.T. e Balnearia. La manifestazione di Carrara è indubbiamente un evento dove non possono non trovare spazio i grandi marchi del food&beverage italiano ed estero e non solo come vetrina di novità e prodotti di punta. Ma anche e soprattutto come momento di presentazione, degustazione, approfondimento. Si va dal pane alla pizza, dai prodotti lavorati e semilavorati per la cucina alle forniture alberghiere, passando per la gelateria e la pasticceria. Un'intera area è dedicata al caffè e alle innovazioni del settore grandi impianti. E ci sono anche le attrezzature per la tavola, bar, gelateria e pasticceria fino all'arredo contract per interni ed esterni, compresi tappezzerie e arredo bagno. Spazio anche a birre, specialmente le artigianali, ai vini che trovano sempre maggiore consenso, tanto che oramai da qualche anno hanno preso sempre più piede anche gli operatori del settore wine and beverage che trovano in Tirreno C.T. un valido alleato e uno spazio professionale di rilievo.



a cura di AlMaPress

Tirreno C.T. e Balnearia di nuovo insieme: al via il 23 febbraio



a cura di AlMaPress

Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

Tirreno C.T. e Balnearia di nuovo assieme a Carrarafiere dal 23 al 26 febbraio

Tornano le sfide tra cuochi e i concorsi internazionali di pasticceria E le proposte per un turismo sempre più 4.0 tra software all'avanguardia e proposte sostenibili Feb192025 Appuntamenti Tirreno C.T. e Balnearia: Dopo il taglio del nastro congresso - dibattito La carta dei diritti alimentari per la crescita e tavola rotonda e confronto sulla cucina per i Bambini, "Baby menù 4.0: un problema o un'opportunità". In fiera il battesimo della Confederazione Italiana Cuochi e Artigiani per l'Enogastronomia . Spiaggia 4.0, la tecnologia come opportunità di crescita e proposte green Ci siamo. Tirreno C.T. e Balnearia (Carrarafiere 23-26 febbraio), rispettivamente alla 45° e 26° edizione, tornano in terra apuana: un evento che nel panorama delle mostre italiane è riconosciuto come uno dei più importanti di incontro e confronto dell'ospitalità. E anche l'edizione 2025 sarà caratterizzata dalla presenza dei principali player del settore, a conferma che l'industria turistica italiana è tra le più importanti per il Pil del Belpaese. Spazio alle necessità alimentari dei bambini. Tra gli appuntamenti del primo giorno, la cucina per i bambini. Tirreno C.T. dedica infatti un focus sul tema. Domenica 23 febbraio i cuochi presenti in fiera daranno vita a un momento di riflessione, seguito da dimostrazioni in cucina, dedicato proprio alla cucina per i più piccoli. A partire da una tavola rotonda e confronto dal titolo 'Baby menù 4.0: un problema o un'opportunità?". Tutto nasce dal protocollo Slurp Kids che ha come obiettivo quello di trasformare la ristorazione di target familiare (e non solo), da esempio scadente a modello virtuoso. Gli chef e i maître saranno i protagonisti di questa rivoluzione culinaria e sociale. Nasce a Tirreno C.T. la Cica-E. Di grande valore anche l'altra attesa novità di questa edizione: durante il primo giorno di fiera, sarà battezzata per la prima volta in Italia la Confederazione Italiana Cuochi e Artigiani per l'Enogastronomia (CICA-E). Si tratta di una realtà unica nata per unire e valorizzare cuochi, artigiani, imprenditori e professionisti del settore enogastronomico italiano. Eventi, gare e concorsi. La stessa Confederazione darà vita per il terzo anno consecutivo al Pentathlon della cucina che ha lo scopo di valorizzare le capacità professionali dei cuochi e dei commis di cucina nel lavoro di tutti i giorni. Ma vuole fare anche formazione tanto che fornisce in anticipo tutte le informazioni e il materiale necessario per allenarsi. Ideato dai professionisti del settore Fabio Tacchella, Giorgio Nardelli e dal patron della fiera, Paolo Caldana, il Pentathlon prevede cinque prove. Torna anche il Triathlon, una gara che nasce da un'idea del maestro siciliano Domenico Privitera per valorizzare le capacità professionali dei cuochi nel lavoro di tutti i giorni utilizzando la tecnica della cottura con il forno a microonde. Un grande evento del Centro Italia. Nei padiglioni di Carrarafiere sono attesi circa 500 espositori in rappresentanza di quasi mille marchi commerciali. Punto di forza di Tirreno C.T. sarà naturalmente la grande affluenza di operatori del settore tra ristoratori, titolari di bar e strutture ricettive di vario genere che ogni anno affollano i padiglioni della fiera. Tirreno C.T. e Balnearia. La manifestazione di Carrara è indubbiamente un evento dove non possono non trovare spazio i grandi marchi del food&beverage italiano ed estero e non solo come vetrina di novità e prodotti di punta. Ma anche e soprattutto come momento di presentazione, degustazione, approfondimento. Si va dal pane alla pizza, dai prodotti lavorati e semilavorati per la cucina alle forniture alberghiere, passando per la gelateria e la pasticceria. Un'intera area è dedicata al caffè e alle innovazioni del settore grandi impianti. E ci sono anche le attrezzature per la tavola, bar, gelateria e pasticceria fino all'arredo contract per interni ed esterni, compresi tappezzerie e arredo bagno. Spazio anche a birre, specialmente le artigianali, ai vini che trovano sempre maggiore consenso, tanto che oramai da qualche anno hanno preso sempre più piede anche gli operatori del settore wine and beverage che trovano in Tirreno C.T. un valido alleato e uno spazio professionale di rilievo. Formazione e spettacolo a Tirreno C.T. Il 2025 vede presente in fiera ancora la Scuola Tessieri con tante iniziative portate avanti dai più famosi professionisti del settore. La scuola per aspiranti cuochi avrà uno spazio dedicato animato da tanti momenti dimostrativi. Ampio spazio poi al mondo della pasticceria con la presenza sempre più forte della Federazione italiana pasticceri (FIP) che anche quest'anno porterà i principali concorsi internazionali. Incontri B2B per il Centro Italia: ecco il cuore di Tirreno C.T. La manifestazione ha il suo vero cuore nell'incontro qualificato fra domanda e offerta, un importante scambio business-to-business tra gli operatori del Centro e Nord Italia. Grazie anche a questo, Tirreno C.T. in questi anni è diventata un vero e proprio punto di riferimento con una continua crescita di consensi, sia in termini di offerta commerciale, sia in termini di pubblico con 62mila presenze di media nelle ultime edizioni. Balnearia, il meglio per l'ospitalità in spiaggia. Prosegue il legame con Balnearia, il salone professionale dell'outdoor design, benessere, attrezzature balneari e software per la spiaggia, che fanno di Tirreno CT un unico grande evento di riferimento per il segmento dell'accoglienza. Giunta alla 26esima edizione, Balnearia, vede nei propri spazi rappresentato il meglio dei settori merceologici, oltre ad essere da sempre anche un importante momento di incontro per tutti gli operatori. Grazie al coinvolgimento delle associazioni e delle organizzazioni sindacali di categoria, ci saranno anche in questa edizione numerose opportunità di informazione e confronto sulle più sentite tematiche del settore. Tirreno C.T. e Balnearia sono organizzate da TirrenoTrade Srl con la collaborazione di enti regionali, provinciali e associazioni di categoria. Per informazioni sulla fiera e per poter partecipare come espositori o visitatori www.tirrenoct.it

a cura di AlMaPress

Tirreno C.T. e Balnearia di nuovo assieme a Carrarafiere dal 23 al 26 febbraio

Categoria: Appuntamenti 19 Febbraio 2025



a cura di AlMaPress

Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

Tirreno C.T. e Balnearia di nuovo insieme

Dal 23 al 26 febbraio a Carrarafiere l?evento dedicato agli addetti dell?ospitalità italiana Domenica 22 febbraio si inaugura la manifestazione più importante dell'incoming del centro Italia, tornano le sfide tra cuochi e i concorsi internazionali di pasticceria e le proposte per un turismo sempre più 4.0 tra software all'avanguardia e proposte sostenibili. Dopo il taglio del nastro congresso - dibattito La carta dei diritti alimentari per la crescita e tavola rotonda e confronto sulla cucina per i Bambini, "Baby menù 4.0: un problema o un`opportunità". In fiera il battesimo della Confederazione Italiana Cuochi e Artigiani per l'Enogastronomia . Spiaggia 4.0, la tecnologia come opportunità di crescita e proposte green Ci siamo. Tirreno C.T. e Balnearia (Carrarafiere 23-26 febbraio), rispettivamente alla 45° e 26° edizione, tornano in terra apuana: un evento che nel panorama delle mostre italiane è riconosciuto come uno dei più importanti di incontro e confronto dell'ospitalità. E anche l'edizione 2025 sarà caratterizzata dalla presenza dei principali player del settore, a conferma che l'industria turistica italiana è tra le più importanti per il Pil del Belpaese. Spazio alle necessità alimentari dei bambini. Tra gli appuntamenti del primo giorno, la cucina per i bambini. Tirreno C.T. dedica infatti un focus sul tema. Domenica 23 febbraio i cuochi presenti in fiera daranno vita a un momento di riflessione, seguito da dimostrazioni in cucina, dedicato proprio alla cucina per i più piccoli. A partire da una tavola rotonda e confronto dal titolo "Baby menù 4.0: un problema o un`opportunità?". Tutto nasce dal protocollo Slurp Kids che ha come obiettivo quello di trasformare la ristorazione di target familiare (e non solo), da esempio scadente a modello virtuoso. Gli chef e i maître saranno i protagonisti di questa rivoluzione culinaria e sociale. Nasce a Tirreno C.T. la Cica-E. Di grande valore anche l'altra attesa novità di questa edizione: durante il primo giorno di fiera, sarà battezzata per la prima volta in Italia la Confederazione Italiana Cuochi e Artigiani per l'Enogastronomia (CICA-E). Si tratta di una realtà unica nata per unire e valorizzare cuochi, artigiani, imprenditori e professionisti del settore enogastronomico italiano. Eventi, gare e concorsi. La stessa Confederazione darà vita per il terzo anno consecutivo al Pentathlon della cucina che ha lo scopo di valorizzare le capacità professionali dei cuochi e dei commis di cucina nel lavoro di tutti i giorni. Ma vuole fare anche formazione tanto che fornisce in anticipo tutte le informazioni e il materiale necessario per allenarsi. Ideato dai professionisti del settore Fabio Tacchella, Giorgio Nardelli e dal patron della fiera, Paolo Caldana, il Pentathlon prevede cinque prove. Torna anche il Triathlon, una gara che nasce da un'idea del maestro siciliano Domenico Privitera per valorizzare le capacità professionali dei cuochi nel lavoro di tutti i giorni utilizzando la tecnica della cottura con il forno a microonde. Un grande evento del Centro Italia. Nei padiglioni di Carrarafiere sono attesi circa 500 espositori in rappresentanza di quasi mille marchi commerciali. Punto di forza di Tirreno C.T. sarà naturalmente la grande affluenza di operatori del settore tra ristoratori, titolari di bar e strutture ricettive di vario genere che ogni anno affollano i padiglioni della fiera. Tirreno C.T. e Balnearia. La manifestazione di Carrara è indubbiamente un evento dove non possono non trovare spazio i grandi marchi del food&beverage italiano ed estero e non solo come vetrina di novità e prodotti di punta. Ma anche e soprattutto come momento di presentazione, degustazione, approfondimento. Si va dal pane alla pizza, dai prodotti lavorati e semilavorati per la cucina alle forniture alberghiere, passando per la gelateria e la pasticceria. Un'intera area è dedicata al caffè e alle innovazioni del settore grandi impianti. E ci sono anche le attrezzature per la tavola, bar, gelateria e pasticceria fino all'arredo contract per interni ed esterni, compresi tappezzerie e arredo bagno. Spazio anche a birre, specialmente le artigianali, ai vini che trovano sempre maggiore consenso, tanto che oramai da qualche anno hanno preso sempre più piede anche gli operatori del settore wine and beverage che trovano in Tirreno C.T. un valido alleato e uno spazio professionale di rilievo. Formazione e spettacolo a Tirreno C.T. Il 2025 vede presente in fiera ancora la Scuola Tessieri con tante iniziative portate avanti dai più famosi professionisti del settore. La scuola per aspiranti cuochi avrà uno spazio dedicato animato da tanti momenti dimostrativi. Ampio spazio poi al mondo della pasticceria con la presenza sempre più forte della Federazione italiana pasticceri (FIP) che anche quest'anno porterà i principali concorsi internazionali. Incontri B2B per il Centro Italia: ecco il cuore di Tirreno C.T. La manifestazione ha il suo vero cuore nell'incontro qualificato fra domanda e offerta, un importante scambio business-to-business tra gli operatori del Centro e Nord Italia. Grazie anche a questo, Tirreno C.T. in questi anni è diventata un vero e proprio punto di riferimento con una continua crescita di consensi, sia in termini di offerta commerciale, sia in termini di pubblico con 62mila presenze di media nelle ultime edizioni. Balnearia, il meglio per l'ospitalità in spiaggia. Prosegue il legame con Balnearia, il salone professionale dell'outdoor design, benessere, attrezzature balneari e software per la spiaggia, che fanno di Tirreno CT un unico grande evento di riferimento per il segmento dell`accoglienza. Giunta alla 26esima edizione, Balnearia, vede nei propri spazi rappresentato il meglio dei settori merceologici, oltre ad essere da sempre anche un importante momento di incontro per tutti gli operatori. Grazie al coinvolgimento delle associazioni e delle organizzazioni sindacali di categoria, ci saranno anche in questa edizione numerose opportunità di informazione e confronto sulle più sentite tematiche del settore. Tirreno C.T. e Balnearia sono

a cura di AlMaPress

Tirreno C.T. e Balnearia di nuovo insieme

organizzate da TirrenoTrade Srl con la collaborazione di enti regionali, provinciali e associazioni di categoria. Per informazioni sulla fiera e per poter partecipare come espositori o visitatori www.tirrenoct.it Comunicato stampa Tirreno CT 19/02/2025





a cura di AlMaPress

Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

Al via i campionati italiani di pasticceria

Visualizzazioni: 34 AGIPRESS - Al via i Campionati Nazionali della Federazione Internazionale di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria (FIPGC), un appuntamento unico nel suo genere che dal 23 al 26 febbraio 2025 trasformerà la Fiera del Tirreno CT in un palcoscenico di eccellenza nell'arte dolciaria. Centinaia di talenti provenienti da ogni regione d'Italia si sfideranno per conquistare il titolo di Campione nazionale, mettendo in campo le abilità, le tecniche e l'estro creativo per conquistare l'esigente giuria. Una quattro giorni di gare e adrenalina. In scena 5 diverse competizioni che spaziano in tutti i diversi settori del made in Italy: campionato miglior colomba, miglior uovo di pasqua decorato, miglior dolce (coppa gelato e praline), miglior pane e in scena anche la selezione per accedere ai mondiali del tiramisù. 'I Campionati Nazionali rappresentano oramai da oltre un decennio un appuntamento imperdibile per valorizzare il talento dei nostri professionisti e per celebrare l'arte della pasticceria, gelateria e cioccolateria, patrimonio gastronomico invidiato in tutto il mondo. Afferma Matteo Cutolo, Presidente FIPGC. Come Federazione, cerchiamo sempre di dare il massimo per ricercare l'eccellenza, e manifestazioni come queste sono i banchi di prova per mettersi in gioco, per sperimentare e confrontarsi con altri grandi professionisti del settore. È sicuramente per tutti un'occasione di crescita'. AGIPRESS

a cura di AlMaPress

Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

LiguriaFood è in edicola

Posted By: Liguria Food Siamo all'inizio di una nuova stagione in redazione stanno affluendo in comunicati di presentazione delle manifestazione che avremo nei prossimi mesi. Si comincia con quelle più indirizzate agli operatori di settore come Master Sanremo e Tirreno CT a Carrara per poi entrare nel vivo con Le Prime di Vite in Riviera ad Albenga, Aromatica a Diano Marina, la terza edizione dell'Italian Oyster Fest a La Spezia solo per citare le più importanti. Stiamo redigendo un calendario completo che troverete sul nostro sito www.liguriafood.it. Per questo numero abbiamo deciso di fare chiarezza su cosa prevede il nuovo codice della strada e i limiti e le sanzioni in cui può incorrere chi partecipa ad un pranzo o una cena conviviale. Tanto allarmismo è spesso ingiustificato ma ci sono gli strumenti per limitare al minimo le conseguenze. Gli operatori del settore, dai ristoratori ai vignaioli, si stanno sforzando per aiutare i clienti ad abbracciare abitudini ormai consolidate nel Nord Europa come la possibilità di portare a casa il vino o il cibo non consumato. Un cambiamento soprattutto culturale che deve coinvolgere tutti gli attori del settore. Siamo a cavallo tra il Carnevale e la Quaresima e Sergio Rossi, con la complicità della food blogger Renata Briano ci consiglia alcune ricette di transizione tra il periodo festaiolo e i rigore quaresimale. Nel nostro giro della nostra regione vi portiamo poi a Dego dove i Subricchi hanno ottenuto la certificazione comunale di De.Co., a Sori con le sue famose focaccette e ad Arenzano. La Mezza Carolina è il cocktail creato negli anni 60 da Ilio Richetti e che è diventato uno dei simboli della cittadina fino ad avere una festa tutta sua ad inizio estate. Per finire una piccola considerazione di come la cucina ligure sia facilmente adattabile alla richiesta di un sempre maggior numero di persone che abbracciano la cultura vegetariana e vegana. Alcuni prodotti come la farinata, la focaccia o panissa non hanno bisogno alcun intervento mentre per altri spesso bastano pochi accorgimenti. Sono sempre di più i ristoratori che inseriscono nei loro menù almeno un piatto per soddisfare queste esigenze. Arrivederci ai primi di aprile con un nuovo numero di LiguriaFood.



a cura di AlMaPress

Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

Le stelle della pasticceria italiana a confronto: al via i Campionati Nazionali

17 febbraio 2025 49 Stampa Redazione Dal 23 al 26 febbraio sfide epiche tra colombe, gelati, uova di Pasqua e tiramisù. In scena anche il campionato di panificazione. Marina di Carrara: Al via i Campionati Nazionali della Federazione Internazionale di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria (FIPGC), un appuntamento unico nel suo genere che dal 23 al 26 febbraio 2025 trasformerà la Fiera del Tirreno CT in un palcoscenico di eccellenza nell'arte dolciaria. Centinaia di talenti provenienti da ogni regione d'Italia si sfideranno per conquistare il titolo di Campione nazionale, mettendo in campo le abilità, le tecniche e l'estro creativo per conquistare l'esigente giuria. Una quattro giorni di gare e adrenalina. In scena 5 diverse competizioni che spaziano in tutti i diversi settori del made in Italy: campionato miglior colomba, miglior uovo di pasqua decorato, miglior dolce (coppa gelato e praline), miglior pane e in scena anche la selezione per accedere ai mondiali del tiramisù. 'I Campionati Nazionali rappresentano oramai da oltre un decennio un appuntamento imperdibile per valorizzare il talento dei nostri professionisti e per celebrare l'arte della pasticceria, gelateria e cioccolateria, patrimonio gastronomico invidiato in tutto il mondo. Afferma Matteo Cutolo, Presidente FIPGC. Come Federazione, cerchiamo sempre di dare il massimo per ricercare l'eccellenza, e manifestazioni come queste sono i banchi di prova per mettersi in gioco, per sperimentare e confrontarsi con altri grandi professionisti del settore. È sicuramente per tutti un'occasione di crescita'. Campionato Miglior Colomba d'Italia Una sfida, in scena domenica 23 e lunedì 24 febbraio, che celebra sia la tradizione e che l'innovazione nella creazione del dolce simbolo della Pasqua. I partecipanti possono mettersi alla prova in 2 categorie distinte: Miglior Colomba Italiana Classica Miglior Colomba Italiana Innovativa Per la categoria classica, i concorrenti dovranno preparare due colombe identiche, in composizione e peso, e devono contenere solo canditi d'arancia, un aroma a scelta e una copertura di glassa croccante. La semplicità della ricetta non toglie nulla alla difficoltà di esecuzione: per ottenere un risultato perfetto, bisogna giocare con la qualità degli ingredienti, la tecnica e la cura in ogni dettaglio. Ogni colomba verrà giudicata su vari aspetti, che vanno dalla presentazione al gusto, con particolare attenzione alla tecnica di preparazione: profumo: l'aroma che emana la colomba è uno degli aspetti fondamentali, poiché anticipa la bontà del dolce; taglio: la forma e la consistenza al taglio sono un segno distintivo della sua preparazione; cottura: la cottura deve essere perfetta per ottenere una colomba morbida e ben lievitata; gusto: il sapore deve essere equilibrato e pieno, senza mai risultare eccessivo; sofficità: la leggerezza e la morbidezza sono segno di una lavorazione ben eseguita; alveolatura: la struttura interna della colomba deve presentare una alveolatura regolare, senza presentare poche bolle o bolle troppo grosse, ma con una distribuzione omogenea che dimostra una lievitazione perfetta; Sospensioni: le sospensioni (canditi, frutta o aromi) devono essere ben distribuite e sospese uniformemente all'interno dell'impasto, senza concentrarsi in un unico punto, per garantire una consistenza equilibrata in ogni fetta. Per la colomba innovativa, oltre a tutti questi parametri, verranno considerate le innovazioni in termini di tecnica e di nuovi abbinamenti. La giuria sarà composta da professionisti esterni, scelti e selezionati direttamente dall'organizzazione, a cui si aggiungeranno due membri della Federazione che si sono contraddistinti negli ultimi anni per i loro eccellenti risultati professionali. La premiazione sarà lunedì 24 febbraio 2025, a partire dalle ore 16.00. L'arte del cioccolato: Campionato Miglior Uovo di Pasqua decorato Il 25 e il 26 febbraio se ne vedranno delle belle. La Fiera del Tirreno si trasforma in una vera e propria tela per l'estro artistico dei pasticceri. Ogni concorrente sarà chiamato a realizzare un uovo di Pasqua del peso tra i 400 e i 500 grammi, scegliendo una delle seguenti categorie in cui dare libero sfogo alla propria creatività: Uova Eleganti Uova Cartoon Uova Fashion Uova d'Autore (ispirate a dipinti o opere d'arte) La sfida è aperta a tutte le tecniche artistiche e pasticciere, dando ampio spazio all'immaginazione e alla maestria dei concorrenti. Ma c'è una regola fondamentale: tutti i materiali utilizzati devono essere edibili. Si tratta di un'occasione unica per trasformare il cioccolato e gli ingredienti in vere e proprie opere d'arte, dove l'estetica e la bellezza decorativa si incontrano con il gusto e la tradizione. Il miglior uovo di Pasqua sarà decretato il 26 febbraio a partire dalle ore 16.00. Campionato Miglior Coppa Gelato d'Italia Il gelato, da tempo non più limitato alla sola stagione estiva, è ormai protagonista tutto l'anno e si afferma come uno dei settori più dinamici della gastronomia. Questo cambiamento ha dato vita a competizioni straordinarie, come il Campionato Miglior Coppa Gelato d'Italia, che nel 2025 si prepara a dettare le tendenze del settore. Il 25 e il 26 febbraio i partecipanti dovranno presentare 8 coppe identiche, ciascuna contenente un solo gusto di gelato. Le coppe possono essere decorate e arricchite con ganache, gelée, elementi croccanti o qualsiasi altro tocco creativo, a condizione che il risultato finale sia armonioso e originale. Ogni concorrente avrà 1 ora a disposizione per mantecare il gelato, presentarlo in coppa o piatto e pulire la propria postazione. Inoltre, ogni partecipante dovrà consegnare brochure con il ricettario completo, indicando le grammature e le descrizioni dettagliate dei procedimenti per ogni singola preparazione. La scrupolosa giuria, composta dai membri dell'Equipe Eccellenze Internazionali della Federazione e da due esperti mastri gelatieri, sarà chiamata a valutare con attenzione ogni aspetto delle preparazioni: struttura, bilanciamento, presentazione, ingredienti e abbinamenti di gusti. La premiazione avverrà a partire dalle ore 16.00 del

Le stelle della pasticceria italiana a confronto: al via i Campionati Nazionali

giorno mercoledì 26 febbraio 2025. Selezioni per il Campionato del Mondo del Tiramisù Il 25 e il 26 febbraio ci saranno anche le selezioni per il "The World Trophy of Professional Tiramisù ", ovvero saranno selezionati 10 pasticcieri che dovranno affrontare le diverse nazionali nel prossimo campionato previsto a novembre 2025. Ogni concorrente dovrà presentare un tiramisù innovativo. I partecipanti avranno pertanto completa libertà nel presentare il dolce come meglio si crede. Si prevede la realizzazione in loco di 8 monoporzioni, che potranno essere di diverse forme: una coppa decorata, una monoporzione in stampo o un dessert scomposto. Il tiramisù dovrà essere composto da almeno una base cotta e una preparazione in crema, e dovrà necessariamente includere due ingredienti fondamentali: mascarpone e caffè. I risultati si avranno il 26 febbraio a partire dalle ore 16:00. Campionato italiano panificazione Non solo pasticceria, da qualche anno la Federazione si rivolge anche a tutti i maestri dell'arte bianca. Così, il 23 febbraio, in gara anche per la realizzazione del pane tradizionale e innovativo. Per tradizionale si intende un pane realizzato solo con lievito madre e con farina (anche macinata a pietra) di grano tenero tipo 0, 00, 1 oppure integrale, semola di grano duro ma senza inserimento di altri prodotti; per innovativo, invece, si intende un pane salato (o dolce) da merenda o prima colazione realizzato con lievito madre in apposito stampo con inserimento di qualsiasi ingrediente dolce (canditi, frutta secca, cioccolato, ecc.) o salato (salumi, formaggi, verdure, ecc.). Anche qui, la giuria Equipe Eccellenze degli Chef della Panificazione FIPGC avrà l'arduo compito di decretare il migliore, con criteri ben precisi, come profumo, taglio, cottura, friabilità, alveolatura, e premiare con la coppa di Miglior Pane d'Italia. Tutti i campionati nazionali e le rispettive premiazioni potranno essere seguiti in diretta sulla pagina Facebook della Federazione Internazionale di Pasticceria, Gelateria, Cioccolateria:https://www.facebook.com/fipgcfederazioneinternazionalepasticceria Calendario: 23 febbraio: Miglior Colomba d'Italia, Campionato italiano Panificazione 24 febbraio: Miglior Colomba d'Italia, premiazioni ore 16.00 25 febbraio: Miglior Dolce (pralina e coppa gelato), selezioni World Trophy of Professional Tiramisù, Miglior Uovo di Pasqua decorato 26 febbraio: Miglior Dolce (pralina e coppa gelato), selezioni World Trophy of Professional Tiramisù, Miglior Uovo di Pasqua decorato, premiazioni ore 16:00 L'evento è aperto al pubblico. Fiera del Tirreno CT - complesso fieristico di Carrara Via Maestri del Marmo, 54033 Marina di Carrara MS Orari Manifestazione: dal 23 al 25 Febbraio dalle 9:30 alle 18:30, il 26 Febbraio dalle 9:30 alle 17:00



a cura di AlMaPress

Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

Al via i Campionati nazionali di pasticceria a Fiera del Tirreno CT

Matteo Cutolo, presidente Fipgc: 'I campionati nazionali rappresentano oramai da oltre un decennio un appuntamento imperdibile per valorizzare il talento dei nostri professionisti e per celebrare l'arte della pasticceria, gelateria e cioccolateria, patrimonio gastronomico invidiato in tutto il mondo. Come Federazione, cerchiamo sempre di dare il massimo per ricercare l'eccellenza, e manifestazioni come queste sono i banchi di prova per mettersi in gioco, per sperimentare e confrontarsi con altri grandi professionisti del settore. È sicuramente per tutti un'occasione di crescita' 16 Febbraio 2025 I Campionati nazionali (immagine concessa) MARINA DI CARRARA (Carrara) - Al via i Campionati nazionali della Federazione internazionale di pasticceria, gelateria e cioccolateria (Fipgc), un appuntamento unico nel suo genere che dal 23 al 26 febbraio 2025 trasformerà la Fiera del Tirreno CT in un palcoscenico di eccellenza nell'arte dolciaria. Centinaia di talenti provenienti da ogni regione d'Italia si sfideranno per conquistare il titolo di Campione nazionale, mettendo in campo le abilità, le tecniche e l'estro creativo per conquistare l'esigente giuria. Il ritorno dei Campionati nazionali di pasticceria Una quattro giorni di gare e adrenalina. In scena 5 diverse competizioni che spaziano in tutti i diversi settori del made in Italy: campionato miglior colomba, miglior uovo di pasqua decorato, miglior dolce (coppa gelato e praline), miglior pane e in scena anche la selezione per accedere ai mondiali del tiramisù. 'I campionati nazionali rappresentano oramai da oltre un decennio un appuntamento imperdibile per valorizzare il talento dei nostri professionisti e per celebrare l'arte della pasticceria, gelateria e cioccolateria, patrimonio gastronomico invidiato in tutto il mondo. Afferma Matteo Cutolo, presidente Fipgc. Come Federazione, cerchiamo sempre di dare il massimo per ricercare l'eccellenza, e manifestazioni come queste sono i banchi di prova per mettersi in gioco, per sperimentare e confrontarsi con altri grandi professionisti del settore. È sicuramente per tutti un'occasione di crescita'. Campionato miglior colomba d'Italia Una sfida, in scena domenica 23 e lunedì 24 febbraio, che celebra sia la tradizione e che l'innovazione nella creazione del dolce simbolo della Pasqua. I partecipanti possono mettersi alla prova in 2 categorie distinte: Miglior colomba italiana classica Miglior colomba italiana innovativa Per la categoria classica, i concorrenti dovranno preparare due colombe identiche, in composizione e peso, e devono contenere solo canditi d'arancia, un aroma a scelta e una copertura di glassa croccante. La semplicità della ricetta non toglie nulla alla difficoltà di esecuzione: per ottenere un risultato perfetto, bisogna giocare con la qualità degli ingredienti, la tecnica e la cura in ogni dettaglio. Ogni colomba verrà giudicata su vari aspetti, che vanno dalla presentazione al gusto, con particolare attenzione alla tecnica di preparazione: profumo: l'aroma che emana la colomba è uno degli aspetti fondamentali, poiché anticipa la bontà del dolce; taglio: la forma e la consistenza al taglio sono un segno distintivo della sua preparazione; cottura: la cottura deve essere perfetta per ottenere una colomba morbida e ben lievitata; gusto: il sapore deve essere equilibrato e pieno, senza mai risultare eccessivo; sofficità: la leggerezza e la morbidezza sono segno di una lavorazione ben eseguita; alveolatura: la struttura interna della colomba deve presentare una alveolatura regolare, senza presentare poche bolle o bolle troppo grosse, ma con una distribuzione omogenea che dimostra una lievitazione perfetta; Sospensioni: le sospensioni (canditi, frutta o aromi) devono essere ben distribuite e sospese uniformemente all'interno dell'impasto, senza concentrarsi in un unico punto, per garantire una consistenza equilibrata in ogni fetta. Per la colomba innovativa, oltre a tutti questi parametri, verranno considerate le innovazioni in termini di tecnica e di nuovi abbinamenti. La giuria sarà composta da professionisti esterni, scelti e selezionati direttamente dall'organizzazione, a cui si aggiungeranno due membri della Federazione che si sono contraddistinti negli ultimi anni per i loro eccellenti risultati professionali. La premiazione sarà lunedì 24 febbraio 2025, a partire dalle ore 16.00. L'arte del cioccolato: Campionato miglior uovo di Pasqua decorato Il 25 e il 26 febbraio se ne vedranno delle belle. La Fiera del Tirreno si trasforma in una vera e propria tela per l'estro artistico dei pasticceri. Ogni concorrente sarà chiamato a realizzare un uovo di Pasqua del peso tra i 400 e i 500 grammi, scegliendo una delle seguenti categorie in cui dare libero sfogo alla propria creatività: Uova eleganti Uova cartoon Uova fashion Uova d'autore (ispirate a dipinti o opere d'arte) La sfida è aperta a tutte le tecniche artistiche e pasticciere, dando ampio spazio all'immaginazione e alla maestria dei concorrenti. Ma c'è una regola fondamentale: tutti i materiali utilizzati devono essere edibili. Si tratta di un'occasione unica per trasformare il cioccolato e gli ingredienti in vere e proprie opere d'arte, dove l'estetica e la bellezza decorativa si incontrano con il gusto e la tradizione. Il miglior uovo di Pasqua sarà decretato il 26 febbraio a partire dalle ore 16.00. Campionato miglior coppa gelato d'Italia Il gelato, da tempo non più limitato alla sola stagione estiva, è ormai protagonista tutto l'anno e si afferma come uno dei settori più dinamici della gastronomia. Questo cambiamento ha dato vita a competizioni straordinarie, come il Campionato miglior coppa gelato d'Italia, che nel 2025 si prepara a dettare le tendenze del settore. Il 25 e il 26 febbraio i partecipanti dovranno presentare 8 coppe identiche, ciascuna contenente un solo gusto di gelato. Le coppe possono essere decorate e arricchite con ganache, gelée, elementi croccanti o qualsiasi altro tocco creativo, a condizione che il risultato finale sia armonioso e originale. Ogni concorrente avrà 1 ora a disposizione per mantecare il gelato,

a cura di AlMaPress

Al via i Campionati nazionali di pasticceria a Fiera del Tirreno CT

presentarlo in coppa o piatto e pulire la propria postazione. Inoltre, ogni partecipante dovrà consegnare brochure con il ricettario completo, indicando le grammature e le descrizioni dettagliate dei procedimenti per ogni singola preparazione. La scrupolosa giuria, composta dai membri dell'Equipe Eccellenze Internazionali della Federazione e da due esperti mastri gelatieri, sarà chiamata a valutare con attenzione ogni aspetto delle preparazioni: struttura, bilanciamento, presentazione, ingredienti e abbinamenti di gusti. La premiazione avverrà a partire dalle ore 16.00 del giorno mercoledì 26 febbraio 2025. Selezioni per il Campionato del mondo del tiramisù Il 25 e il 26 febbraio ci saranno anche le selezioni per il "The World Trophy of Professional Tiramisù ", ovvero saranno selezionati 10 pasticcieri che dovranno affrontare le diverse nazionali nel prossimo campionato previsto a novembre 2025. Ogni concorrente dovrà presentare un tiramisù innovativo. I partecipanti avranno pertanto completa libertà nel presentare il dolce come meglio si crede. Si prevede la realizzazione in loco di 8 monoporzioni, che potranno essere di diverse forme: una coppa decorata, una monoporzione in stampo o un dessert scomposto. Il tiramisù dovrà essere composto da almeno una base cotta e una preparazione in crema, e dovrà necessariamente includere due ingredienti fondamentali: mascarpone e caffè. I risultati si avranno il 26 febbraio a partire dalle ore 16:00. Campionato italiano panificazione Non solo pasticceria, da qualche anno la Federazione si rivolge anche a tutti i maestri dell'arte bianca con i campionati. Così, il 23 febbraio, in gara anche per la realizzazione del pane tradizionale e innovativo. Per tradizionale si intende un pane realizzato solo con lievito madre e con farina (anche macinata a pietra) di grano tenero tipo 0, 00, 1 oppure integrale, semola di grano duro ma senza inserimento di altri prodotti; per innovativo, invece, si intende un pane salato (o dolce) da merenda o prima colazione realizzato con lievito madre in apposito stampo con inserimento di qualsiasi ingrediente dolce (canditi, frutta secca, cioccolato, ecc.) o salato (salumi, formaggi, verdure, ecc.). Anche qui, la giuria equipe eccellenze degli chef della panificazione Fipgc avrà l'arduo compito di decretare il migliore, con criteri ben precisi, come profumo, taglio, cottura, friabilità, alveolatura, e premiare con la coppa di Miglior Pane d'Italia. Tutti i campionati nazionali e le rispettive premiazioni potranno essere seguiti in diretta sulla pagina Facebook della Federazione internazionale di pasticceria, gelateria, cioccolateria cliccando qui. Calendario: 23 febbraio: Miglior Colomba d'Italia, Campionato italiano Panificazione 24 febbraio: Miglior Colomba d'Italia, premiazioni ore 16.00 25 febbraio: Miglior Dolce (pralina e coppa gelato), selezioni World Trophy of Professional Tiramisù, Miglior Uovo di Pasqua decorato 26 febbraio: Miglior Dolce (pralina e coppa gelato), selezioni World Trophy of Professional Tiramisù, Miglior Uovo di Pasqua decorato, premiazioni ore 16:00 L'evento è aperto al pubblico. Fiera del Tirreno CT - complesso fieristico di Carrara Via Maestri del Marmo, 54033 Marina di Carrara MS Orari Manifestazione: dal 23 al 25 Febbraio dalle 9:30 alle 18:30, il 26 Febbraio dalle 9:30 alle 17:00 La scheda sintetica di Fipgc La Federazione internazionale pasticceria, gelateria e cioccolateria (Fipgc) è l'ente che promuove la pasticceria italiana in tutto il mondo. Vanta una presenza radicata e capillare sul territorio italiano, con delegati per ogni regione e dei sotto-delegati per ogni provincia. Ha lo scopo di unire tutte le realtà esistenti sul territorio (scuole, grossisti, associazioni, imprese del settore pasticceria, gelateria, cioccolateria, panificazione), per rafforzarne la collaborazione ed ottenere la crescita di tutto il settore e dei prodotti Made in Italy. FIPGC organizza in tutta Italia eventi, fiere, corsi di formazione di alto livello, preparazione One-to-One o di squadra per gareggiare nei concorsi a livello nazionale e internazionale. Dal 2015 organizza i Campionati italiani e i Campionati mondiali di pasticceria e cake design. Nel 2017 nascono anche i Campionati nazionali di pasticceria alberghieri d'Italia: promossi insieme al MIUR, Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca, è il primo campionato Juniores di pasticceria dedicato agli istituti alberghieri, che dà modo ai giovani che vogliono intraprendere la professione di confrontarsi con i grandi maestri d'Italia. FIPGC è un soggetto che ha acquisito in questi ultimi anni una grande importanza a livello istituzionale. Un ruolo suggellato dai protocolli d'intesa con il Ministero degli Esteri, con lo scopo di sostenere il made in Italy e delle eccellenze italiane nel mondo e con il MIUR (Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca) per rafforzare il rapporto tra scuola e mondo del lavoro. Per ulteriori informazioni basta cliccare qui.

a cura di AlMaPress

Al via i Campionati nazionali di pasticceria a Fiera del Tirreno CT





a cura di AlMaPress

Al via i Campionati nazionali di pasticceria a Fiera del Tirreno CT



a cura di AlMaPress

Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

Le stelle della pasticceria italiana a confronto: al via i Campionati Nazionali

15/02/2025 14:30 Redazione Agenfood DOLCI E PASTICCIERI, NL Stampa ? PDF (in inglese) ? eBook ? (Agen Food) - Marina di Carrara, 15 feb. - Al via i Campionati Nazionali della Federazione Internazionale di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria (FIPGC), un appuntamento unico nel suo genere che dal 23 al 26 febbraio 2025 trasformerà la Fiera del Tirreno CT in un palcoscenico di eccellenza nell'arte dolciaria. Centinaia di talenti provenienti da ogni regione d'Italia si sfideranno per conquistare il titolo di Campione nazionale, mettendo in campo le abilità, le tecniche e l'estro creativo per conquistare l'esigente giuria. Una quattro giorni di gare e adrenalina. In scena 5 diverse competizioni che spaziano in tutti i diversi settori del made in Italy: campionato miglior colomba, miglior uovo di pasqua decorato, miglior dolce (coppa gelato e praline), miglior pane e in scena anche la selezione per accedere ai mondiali del tiramisù. 'I Campionati Nazionali rappresentano oramai da oltre un decennio un appuntamento imperdibile per valorizzare il talento dei nostri professionisti e per celebrare l'arte della pasticceria, gelateria e cioccolateria, patrimonio gastronomico invidiato in tutto il mondo. Afferma Matteo Cutolo, Presidente FIPGC. Come Federazione, cerchiamo sempre di dare il massimo per ricercare l'eccellenza, e manifestazioni come queste sono i banchi di prova per mettersi in gioco, per sperimentare e confrontarsi con altri grandi professionisti del settore. È sicuramente per tutti un'occasione di crescita'. Campionato Miglior Colomba d'Italia Una sfida, in scena domenica 23 e lunedì 24 febbraio, che celebra sia la tradizione e che l'innovazione nella creazione del dolce simbolo della Pasqua. I partecipanti possono mettersi alla prova in 2 categorie distinte: Miglior Colomba Italiana Classica Miglior Colomba Italiana Innovativa Per la categoria classica, i concorrenti dovranno preparare due colombe identiche, in composizione e peso, e devono contenere solo canditi d'arancia, un aroma a scelta e una copertura di glassa croccante. La semplicità della ricetta non toglie nulla alla difficoltà di esecuzione: per ottenere un risultato perfetto, bisogna giocare con la qualità degli ingredienti, la tecnica e la cura in ogni dettaglio. Ogni colomba verrà giudicata su vari aspetti, che vanno dalla presentazione al gusto, con particolare attenzione alla tecnica di preparazione: profumo: l'aroma che emana la colomba è uno degli aspetti fondamentali, poiché anticipa la bontà del dolce; taglio: la forma e la consistenza al taglio sono un segno distintivo della sua preparazione; cottura: la cottura deve essere perfetta per ottenere una colomba morbida e ben lievitata; gusto: il sapore deve essere equilibrato e pieno, senza mai risultare eccessivo; sofficità: la leggerezza e la morbidezza sono segno di una lavorazione ben eseguita; alveolatura: la struttura interna della colomba deve presentare una alveolatura regolare, senza presentare poche bolle o bolle troppo grosse, ma con una distribuzione omogenea che dimostra una lievitazione perfetta; Sospensioni: le sospensioni (canditi, frutta o aromi) devono essere ben distribuite e sospese uniformemente all'interno dell'impasto, senza concentrarsi in un unico punto, per garantire una consistenza equilibrata in ogni fetta. Per la colomba innovativa, oltre a tutti questi parametri, verranno considerate le innovazioni in termini di tecnica e di nuovi abbinamenti. La giuria sarà composta da professionisti esterni, scelti e selezionati direttamente dall'organizzazione, a cui si aggiungeranno due membri della Federazione che si sono contraddistinti negli ultimi anni per i loro eccellenti risultati professionali. La premiazione sarà lunedì 24 febbraio 2025, a partire dalle ore 16.00. L'arte del cioccolato: Campionato Miglior Uovo di Pasqua decorato Il 25 e il 26 febbraio se ne vedranno delle belle. La Fiera del Tirreno si trasforma in una vera e propria tela per l'estro artistico dei pasticceri. Ogni concorrente sarà chiamato a realizzare un uovo di Pasqua del peso tra i 400 e i 500 grammi, scegliendo una delle seguenti categorie in cui dare libero sfogo alla propria creatività: Uova Eleganti Uova Cartoon Uova Fashion Uova d'Autore (ispirate a dipinti o opere d'arte) La sfida è aperta a tutte le tecniche artistiche e pasticciere, dando ampio spazio all'immaginazione e alla maestria dei concorrenti. Ma c'è una regola fondamentale: tutti i materiali utilizzati devono essere edibili. Si tratta di un'occasione unica per trasformare il cioccolato e gli ingredienti in vere e proprie opere d'arte, dove l'estetica e la bellezza decorativa si incontrano con il gusto e la tradizione. Il miglior uovo di Pasqua sarà decretato il 26 febbraio a partire dalle ore 16.00. Campionato Miglior Coppa Gelato d'Italia Il gelato, da tempo non più limitato alla sola stagione estiva, è ormai protagonista tutto l'anno e si afferma come uno dei settori più dinamici della gastronomia. Questo cambiamento ha dato vita a competizioni straordinarie, come il Campionato Miglior Coppa Gelato d'Italia, che nel 2025 si prepara a dettare le tendenze del settore. Il 25 e il 26 febbraio i partecipanti dovranno presentare 8 coppe identiche, ciascuna contenente un solo gusto di gelato. Le coppe possono essere decorate e arricchite con ganache, gelée, elementi croccanti o qualsiasi altro tocco creativo, a condizione che il risultato finale sia armonioso e originale. Ogni concorrente avrà 1 ora a disposizione per mantecare il gelato, presentarlo in coppa o piatto e pulire la propria postazione. Inoltre, ogni partecipante dovrà consegnare brochure con il ricettario completo, indicando le grammature e le descrizioni dettagliate dei procedimenti per ogni singola preparazione. La scrupolosa giuria, composta dai membri dell'Equipe Eccellenze Internazionali della Federazione e da due esperti mastri gelatieri, sarà chiamata a valutare con attenzione ogni aspetto delle preparazioni: struttura, bilanciamento, presentazione, ingredienti e abbinamenti di gusti. La premiazione avverrà a partire dalle ore 16.00 del

Le stelle della pasticceria italiana a confronto: al via i Campionati Nazionali

giorno mercoledì 26 febbraio 2025. Selezioni per il Campionato del Mondo del Tiramisù Il 25 e il 26 febbraio ci saranno anche le selezioni per il "The World Trophy of Professional Tiramisù ", ovvero saranno selezionati 10 pasticcieri che dovranno affrontare le diverse nazionali nel prossimo campionato previsto a novembre 2025. Ogni concorrente dovrà presentare un tiramisù innovativo. I partecipanti avranno pertanto completa libertà nel presentare il dolce come meglio si crede. Si prevede la realizzazione in loco di 8 monoporzioni, che potranno essere di diverse forme: una coppa decorata, una monoporzione in stampo o un dessert scomposto. Il tiramisù dovrà essere composto da almeno una base cotta e una preparazione in crema, e dovrà necessariamente includere due ingredienti fondamentali: mascarpone e caffè. I risultati si avranno il 26 febbraio a partire dalle ore 16:00. Campionato italiano panificazione Non solo pasticceria, da qualche anno la Federazione si rivolge anche a tutti i maestri dell'arte bianca. Così, il 23 febbraio, in gara anche per la realizzazione del pane tradizionale e innovativo. Per tradizionale si intende un pane realizzato solo con lievito madre e con farina (anche macinata a pietra) di grano tenero tipo 0, 00, 1 oppure integrale, semola di grano duro ma senza inserimento di altri prodotti; per innovativo, invece, si intende un pane salato (o dolce) da merenda o prima colazione realizzato con lievito madre in apposito stampo con inserimento di qualsiasi ingrediente dolce (canditi, frutta secca, cioccolato, ecc.) o salato (salumi, formaggi, verdure, ecc.). Anche qui, la giuria Equipe Eccellenze degli Chef della Panificazione FIPGC avrà l'arduo compito di decretare il migliore, con criteri ben precisi, come profumo, taglio, cottura, friabilità, alveolatura, e premiare con la coppa di Miglior Pane d'Italia. Tutti i campionati nazionali e le rispettive premiazioni potranno essere seguiti in diretta sulla pagina Facebook della Federazione Internazionale di Pasticceria, Gelateria, Cioccolateria: https://www.facebook.com/fipgcfederazioneinternazionalepasticceria Calendario: 23 febbraio: Miglior Colomba d'Italia, Campionato italiano Panificazione 24 febbraio: Miglior Colomba d'Italia, premiazioni ore 16.00 25 febbraio: Miglior Dolce (pralina e coppa gelato), selezioni World Trophy of Professional Tiramisù, Miglior Uovo di Pasqua decorato 26 febbraio: Miglior Dolce (pralina e coppa gelato), selezioni World Trophy of Professional Tiramisù, Miglior Uovo di Pasqua decorato, premiazioni ore 16:00 L'evento è aperto al pubblico. Fiera del Tirreno CT - complesso fieristico di Carrara Via Maestri del Marmo, 54033 Marina di Carrara MS Orari Manifestazione: dal 23 al 25 Febbraio dalle 9:30 alle 18:30, il 26 Febbraio dalle 9:30 alle 17:00



a cura di AlMaPress

Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

tirreno ct campionati nazionali pasticceria italiana

A Tirreno Ct i campionati nazionali della pasticceria italiana 2025 Dal 23 al 26 febbraio, la fiera Tirreno Ct di Carrara ospita i campionati nazionali della Fipgc, dove i maestri pasticceri si sfidano su colombe, uova di Pasqua, dolci, pane e tiramisù 15 febbraio 2025 | 10:37 A Tirreno Ct i campionati nazionali della pasticceria italiana 2025 Dal 23 al 26 febbraio, la fiera Tirreno Ct di Carrara ospita i campionati nazionali della Fipgc, dove i maestri pasticceri si sfidano su colombe, uova di Pasqua, dolci, pane e tiramisù 15 febbraio 2025 | 10:37 Dal 23 al 26 febbraio, il mondo della pasticceria, gelateria e cioccolateria si dà appuntamento alla fiera Tirreno Ct di Carrara per i campionati nazionali della Federazione internazionale di pasticceria, gelateria e cioccolateria (Fipgc). Un evento che promette di trasformare il complesso fieristico in una vetrina d'eccellenza, dove centinaia di talenti provenienti da ogni angolo d'Italia si sfideranno in una serie di competizioni dedicate ai grandi classici della tradizione dolciaria e alle nuove tendenze del settore. Tra le gare in programma, il "Campionato miglior colomba d'Italia", la sfida per il "Miglior uovo di pasqua decorato", la competizione per il "Miglior dolce d'Italia con coppa gelato e praline", il "Campionato italiano di panificazione" e la selezione per il "Mondiale del tiramisù". Campionati nazionali Fipgc 2025: la pasticceria italiana protagonista a Carrara L'evento, che rappresenta ormai un appuntamento fisso nel calendario degli addetti ai lavori, non è solo una competizione, ma anche un'opportunità di crescita per professionisti e aspiranti campioni, un'occasione per mettersi alla prova e sperimentare nuove tecniche. «I campionati nazionali rappresentano oramai da oltre un decennio un appuntamento imperdibile per valorizzare il talento dei nostri professionisti e per celebrare l'arte della pasticceria, gelateria e cioccolateria, patrimonio gastronomico invidiato in tutto il mondo - dichiara Matteo Cutolo, presidente Fipgc. Come federazione, cerchiamo sempre di dare il massimo per ricercare l'eccellenza, e manifestazioni come queste sono i banchi di prova per mettersi in gioco, per sperimentare e confrontarsi con altri grandi professionisti del settore. È sicuramente per tutti un'occasione di crescita». Tirreno Ct: il programma dei campionati nazionali della pasticceria italiana Tra le competizioni più attese c'è senza dubbio il "Campionato miglior colomba d'Italia", in programma domenica 23 e lunedì 24 febbraio. Una sfida che punta a celebrare sia la tradizione che la ricerca di nuovi abbinamenti e tecniche. I concorrenti si misureranno in due categorie: la "Colomba italiana classica", che prevede l'utilizzo esclusivo di ingredienti tradizionali come canditi d'arancia, un aroma a scelta e la classica copertura croccante, e la "Colomba italiana innovativa", dove sarà possibile sperimentare con nuovi sapori e metodologie. Il giudizio finale si baserà su parametri precisi come profumo, taglio, cottura, gusto, sofficità, alveolatura e distribuzione delle sospensioni. La giuria, composta da professionisti del settore selezionati dalla Federazione, decreterà il vincitore lunedì 24 febbraio alle ore 16. A catturare l'attenzione del pubblico sarà anche il "Campionato miglior uovo di pasqua decorato", che si terrà il 25 e il 26 febbraio. Una vera e propria competizione artistica in cui i partecipanti dovranno realizzare un uovo di cioccolato dal peso compreso tra i 400 e i 500 grammi, scegliendo tra quattro categorie: "Uova eleganti", "Uova cartoon", "Uova fashion" e "Uova d'autore", ispirate a opere pittoriche. L'unico vincolo è che tutti i materiali utilizzati dovranno essere edibili. Una sfida che richiede creatività, ma anche grande tecnica, in un contesto in cui l'estetica deve andare di pari passo con il gusto. La premiazione avrà luogo il 26 febbraio alle ore 16. Non meno interessante sarà il "Campionato miglior coppa gelato d'Italia", una competizione che testimonia come il gelato sia ormai un prodotto destagionalizzato e protagonista dell'offerta gastronomica tutto l'anno. Il 25 e il 26 febbraio, i concorrenti dovranno presentare otto coppe identiche, ciascuna contenente un solo gusto di gelato, arricchito da elementi decorativi e strutturali come ganache, gelée e croccanti. L'armonia degli abbinamenti e la qualità degli ingredienti saranno fondamentali per convincere la giuria, composta da esperti del settore e membri dell'Equipe Eccellenze Internazionali della Federazione. Anche in questo caso, la premiazione è fissata per il 26 febbraio alle ore 16. Un altro momento clou dell'evento sarà la selezione per il "The world trophy of professional tiramisù", il campionato mondiale riservato ai professionisti del celebre dessert, in programma a novembre. Il 25 e il 26 febbraio, dieci pasticceri si giocheranno la possibilità di rappresentare l'Italia alla competizione internazionale. A loro verrà richiesto di realizzare otto monoporzioni di tiramisù innovativo, con libertà assoluta nella presentazione, ma con due ingredienti obbligatori: mascarpone e caffè. La proclamazione dei vincitori avverrà sempre il 26 febbraio alle 16. Colombe, uova di Pasqua, tiramisù e molto altro: i migliori dolci ai campionati Fipgc A completare il programma dei campionati nazionali ci sarà anche la competizione dedicata alla panificazione, in scena il 23 febbraio. Una sfida tra maestri dell'arte bianca che dovranno realizzare due tipologie di pane: uno tradizionale, preparato con lievito madre e farine classiche senza ingredienti aggiuntivi, e uno innovativo, con l'inserimento di elementi dolci o salati come canditi, frutta secca, salumi e formaggi. La giuria, composta dagli esperti dell'equipe eccellenze degli chef della panificazione Fipgc, valuterà aspetti come profumo, taglio, cottura, friabilità e alveolatura per decretare il Miglior Pane d'Italia. © Riproduzione riservata

a cura di AlMaPress

tirreno ct campionati nazionali pasticceria italiana







a cura di AlMaPress

Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

A Tirreno Ct i campionati nazionali della pasticceria italiana 2025

Dal 23 al 26 febbraio, la fiera Tirreno Ct di Carrara ospita i campionati nazionali della Fipgc, dove i maestri pasticceri si sfidano su colombe, uova di Pasqua, dolci, pane e tiramisù 15 febbraio 2025 | 10:37 A Tirreno Ct i campionati nazionali della pasticceria italiana 2025 Dal 23 al 26 febbraio, la fiera Tirreno Ct di Carrara ospita i campionati nazionali della Fipgc, dove i maestri pasticceri si sfidano su colombe, uova di Pasqua, dolci, pane e tiramisù 15 febbraio 2025 | 10:37 Dal 23 al 26 febbraio, il mondo della pasticceria, gelateria e cioccolateria si dà appuntamento alla fiera Tirreno Ct di Carrara per i campionati nazionali della Federazione internazionale di pasticceria, gelateria e cioccolateria (Fipgc). Un evento che promette di trasformare il complesso fieristico in una vetrina d'eccellenza, dove centinaia di talenti provenienti da ogni angolo d'Italia si sfideranno in una serie di competizioni dedicate ai grandi classici della tradizione dolciaria e alle nuove tendenze del settore. Tra le gare in programma, il "Campionato miglior colomba d'Italia", la sfida per il "Miglior uovo di pasqua decorato", la competizione per il "Miglior dolce d'Italia con coppa gelato e praline", il "Campionato italiano di panificazione" e la selezione per il "Mondiale del tiramisù". Campionati nazionali Fipgc 2025: la pasticceria italiana protagonista a Carrara L'evento, che rappresenta ormai un appuntamento fisso nel calendario degli addetti ai lavori, non è solo una competizione, ma anche un'opportunità di crescita per professionisti e aspiranti campioni, un'occasione per mettersi alla prova e sperimentare nuove tecniche. «I campionati nazionali rappresentano oramai da oltre un decennio un appuntamento imperdibile per valorizzare il talento dei nostri professionisti e per celebrare l'arte della pasticceria, gelateria e cioccolateria, patrimonio gastronomico invidiato in tutto il mondo - dichiara Matteo Cutolo, presidente Fipgc. Come federazione, cerchiamo sempre di dare il massimo per ricercare l'eccellenza, e manifestazioni come queste sono i banchi di prova per mettersi in gioco, per sperimentare e confrontarsi con altri grandi professionisti del settore. È sicuramente per tutti un'occasione di crescita». Tirreno Ct: il programma dei campionati nazionali della pasticceria italiana Tra le competizioni più attese c'è senza dubbio il "Campionato miglior colomba d'Italia", in programma domenica 23 e lunedì 24 febbraio. Una sfida che punta a celebrare sia la tradizione che la ricerca di nuovi abbinamenti e tecniche. I concorrenti si misureranno in due categorie: la "Colomba italiana classica", che prevede l'utilizzo esclusivo di ingredienti tradizionali come canditi d'arancia, un aroma a scelta e la classica copertura croccante, e la "Colomba italiana innovativa", dove sarà possibile sperimentare con nuovi sapori e metodologie. Il giudizio finale si baserà su parametri precisi come profumo, taglio, cottura, gusto, sofficità, alveolatura e distribuzione delle sospensioni. La giuria, composta da professionisti del settore selezionati dalla Federazione, decreterà il vincitore lunedì 24 febbraio alle ore 16. A catturare l'attenzione del pubblico sarà anche il "Campionato miglior uovo di pasqua decorato", che si terrà il 25 e il 26 febbraio. Una vera e propria competizione artistica in cui i partecipanti dovranno realizzare un uovo di cioccolato dal peso compreso tra i 400 e i 500 grammi, scegliendo tra quattro categorie: "Uova eleganti", "Uova cartoon", "Uova fashion" e "Uova d'autore", ispirate a opere pittoriche. L'unico vincolo è che tutti i materiali utilizzati dovranno essere edibili. Una sfida che richiede creatività, ma anche grande tecnica, in un contesto in cui l'estetica deve andare di pari passo con il gusto. La premiazione avrà luogo il 26 febbraio alle ore 16. Non meno interessante sarà il "Campionato miglior coppa gelato d'Italia", una competizione che testimonia come il gelato sia ormai un prodotto destagionalizzato e protagonista dell'offerta gastronomica tutto l'anno. Il 25 e il 26 febbraio, i concorrenti dovranno presentare otto coppe identiche, ciascuna contenente un solo gusto di gelato, arricchito da elementi decorativi e strutturali come ganache, gelée e croccanti. L'armonia degli abbinamenti e la qualità degli ingredienti saranno fondamentali per convincere la giuria, composta da esperti del settore e membri dell'Equipe Eccellenze Internazionali della Federazione. Anche in questo caso, la premiazione è fissata per il 26 febbraio alle ore 16. Un altro momento clou dell'evento sarà la selezione per il "The world trophy of professional tiramisù", il campionato mondiale riservato ai professionisti del celebre dessert, in programma a novembre. Il 25 e il 26 febbraio, dieci pasticceri si giocheranno la possibilità di rappresentare l'Italia alla competizione internazionale. A loro verrà richiesto di realizzare otto monoporzioni di tiramisù innovativo, con libertà assoluta nella presentazione, ma con due ingredienti obbligatori: mascarpone e caffè. La proclamazione dei vincitori avverrà sempre il 26 febbraio alle 16. Colombe, uova di Pasqua, tiramisù e molto altro: i migliori dolci ai campionati Fipgc A completare il programma dei campionati nazionali ci sarà anche la competizione dedicata alla panificazione, in scena il 23 febbraio. Una sfida tra maestri dell'arte bianca che dovranno realizzare due tipologie di pane: uno tradizionale, preparato con lievito madre e farine classiche senza ingredienti aggiuntivi, e uno innovativo, con l'inserimento di elementi dolci o salati come canditi, frutta secca, salumi e formaggi. La giuria, composta dagli esperti dell'equipe eccellenze degli chef della panificazione Fipgc, valuterà aspetti come profumo, taglio, cottura, friabilità e alveolatura per decretare il Miglior Pane d'Italia. © Riproduzione riservata

a cura di AlMaPress

A Tirreno Ct i campionati nazionali della pasticceria italiana 2025







a cura di AlMaPress

Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

Le stelle della pasticceria italiana a confronto: al via i Campionati Nazionali

Al via i Campionati Nazionali della Federazione Internazionale di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria (FIPGC), un appuntamento unico nel suo genere che dal 23 al 26 febbraio 2025 trasformerà la Fiera del Tirreno CT in un palcoscenico di eccellenza nell'arte dolciaria. Centinaia di talenti provenienti da ogni regione d'Italia si sfideranno per conquistare il titolo di Campione nazionale, mettendo in campo le abilità, le tecniche e l'estro creativo per conquistare l'esigente giuria. Una quattro giorni di gare e adrenalina. In scena 5 diverse competizioni che spaziano in tutti i diversi settori del made in Italy: campionato miglior colomba, miglior uovo di pasqua decorato, miglior dolce (coppa gelato e praline), miglior pane e in scena anche la selezione per accedere ai mondiali del tiramisù. "I Campionati Nazionali rappresentano oramai da oltre un decennio un appuntamento imperdibile per valorizzare il talento dei nostri professionisti e per celebrare l'arte della pasticceria, gelateria e cioccolateria, patrimonio gastronomico invidiato in tutto il mondo. Afferma Matteo Cutolo, Presidente FIPGC. Come Federazione, cerchiamo sempre di dare il massimo per ricercare l'eccellenza, e manifestazioni come queste sono i banchi di prova per mettersi in gioco, per sperimentare e confrontarsi con altri grandi professionisti del settore. È sicuramente per tutti un'occasione di crescita". Campionato Miglior Colomba d'Italia Una sfida, in scena domenica 23 e lunedì 24 febbraio, che celebra sia la tradizione e che l'innovazione nella creazione del dolce simbolo della Pasqua. I partecipanti possono mettersi alla prova in 2 categorie distinte: 1. Miglior Colomba Italiana Classica 2. Miglior Colomba Italiana Innovativa Per la categoria classica, i concorrenti dovranno preparare due colombe identiche, in composizione e peso, e devono contenere solo canditi d'arancia, un aroma a scelta e una copertura di glassa croccante. La semplicità della ricetta non toglie nulla alla difficoltà di esecuzione: per ottenere un risultato perfetto, bisogna giocare con la qualità degli ingredienti, la tecnica e la cura in ogni dettaglio. Ogni colomba verrà giudicata su vari aspetti, che vanno dalla presentazione al gusto, con particolare attenzione alla tecnica di preparazione: 1. profumo: l'aroma che emana la colomba è uno degli aspetti fondamentali, poiché anticipa la bontà del dolce; 2. taglio: la forma e la consistenza al taglio sono un segno distintivo della sua preparazione; 3. cottura: la cottura deve essere perfetta per ottenere una colomba morbida e ben lievitata; 4. gusto: il sapore deve essere equilibrato e pieno, senza mai risultare eccessivo; 5. sofficità: la leggerezza e la morbidezza sono segno di una lavorazione ben eseguita; 6. alveolatura: la struttura interna della colomba deve presentare una alveolatura regolare, senza presentare poche bolle o bolle troppo grosse, ma con una distribuzione omogenea che dimostra una lievitazione perfetta; 7. Sospensioni: le sospensioni (canditi, frutta o aromi) devono essere ben distribuite e sospese uniformemente all'interno dell'impasto, senza concentrarsi in un unico punto, per garantire una consistenza equilibrata in ogni fetta. Per la colomba innovativa, oltre a tutti questi parametri, verranno considerate le innovazioni in termini di tecnica e di nuovi abbinamenti. La giuria sarà composta da professionisti esterni, scelti e selezionati direttamente dall'organizzazione, a cui si aggiungeranno due membri della Federazione che si sono contraddistinti negli ultimi anni per i loro eccellenti risultati professionali. La premiazione sarà lunedì 24 febbraio 2025, a partire dalle ore 16.00. L'arte del cioccolato: Campionato Miglior Uovo di Pasqua decorato Il 25 e il 26 febbraio se ne vedranno delle belle. La Fiera del Tirreno si trasforma in una vera e propria tela per l'estro artistico dei pasticceri. Ogni concorrente sarà chiamato a realizzare un uovo di Pasqua del peso tra i 400 e i 500 grammi, scegliendo una delle seguenti categorie in cui dare libero sfogo alla propria creatività: Uova Eleganti Uova Cartoon Uova Fashion Uova d'Autore (ispirate a dipinti o opere d'arte) La sfida è aperta a tutte le tecniche artistiche e pasticciere, dando ampio spazio all'immaginazione e alla maestria dei concorrenti. Ma c'è una regola fondamentale: tutti i materiali utilizzati devono essere edibili. Si tratta di un'occasione unica per trasformare il cioccolato e gli ingredienti in vere e proprie opere d'arte, dove l'estetica e la bellezza decorativa si incontrano con il gusto e la tradizione. Il miglior uovo di Pasqua sarà decretato il 26 febbraio a partire dalle ore 16.00. Campionato Miglior Coppa Gelato d'Italia Il gelato, da tempo non più limitato alla sola stagione estiva, è ormai protagonista tutto l'anno e si afferma come uno dei settori più dinamici della gastronomia. Questo cambiamento ha dato vita a competizioni straordinarie, come il Campionato Miglior Coppa Gelato d'Italia, che nel 2025 si prepara a dettare le tendenze del settore. Il 25 e il 26 febbraio i partecipanti dovranno presentare 8 coppe identiche, ciascuna contenente un solo gusto di gelato. Le coppe possono essere decorate e arricchite con ganache, gelée, elementi croccanti o qualsiasi altro tocco creativo, a condizione che il risultato finale sia armonioso e originale. Ogni concorrente avrà 1 ora a disposizione per mantecare il gelato, presentarlo in coppa o piatto e pulire la propria postazione. Inoltre, ogni partecipante dovrà consegnare brochure con il ricettario completo, indicando le grammature e le descrizioni dettagliate dei procedimenti per ogni singola preparazione. La scrupolosa giuria, composta dai membri dell'Equipe Eccellenze Internazionali della Federazione e da due esperti mastri gelatieri, sarà chiamata a valutare con attenzione ogni aspetto delle preparazioni: struttura, bilanciamento, presentazione, ingredienti e abbinamenti di gusti. La premiazione avverrà a partire dalle ore 16.00 del giorno mercoledì 26 febbraio 2025. Selezioni per il Campionato del Mondo del Tiramisù Il 25 e il 26 febbraio ci saranno anche

Le stelle della pasticceria italiana a confronto: al via i Campionati Nazionali

le selezioni per il "The World Trophy of Professional Tiramisù ", ovvero saranno selezionati 10 pasticcieri che dovranno affrontare le diverse nazionali nel prossimo campionato previsto a novembre 2025. Ogni concorrente dovrà presentare un tiramisù innovativo. I partecipanti avranno pertanto completa libertà nel presentare il dolce come meglio si crede. Si prevede la realizzazione in loco di 8 monoporzioni, che potranno essere di diverse forme: una coppa decorata, una monoporzione in stampo o un dessert scomposto. Il tiramisù dovrà essere composto da almeno una base cotta e una preparazione in crema, e dovrà necessariamente includere due ingredienti fondamentali: mascarpone e caffè. I risultati si avranno il 26 febbraio a partire dalle ore 16:00. Tutti i campionati nazionali e le rispettive premiazioni potranno essere seguiti in diretta sulla pagina Facebook della Federazione Internazionale di Pasticceria, Gelateria, Cioccolateria: https://www.facebook.com/fipgcfederazioneinternazionalepasticceria Ultimo aggiornamento: Sabato 15 Febbraio 2025, 14:58 © RIPRODUZIONE RISERVATA





a cura di AlMaPress

Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

Le stelle della pasticceria italiana a confronto nei Campionati Nazionali della FIPGC a Catania

Cronache Turistiche Febbraio 14, 2025 Febbraio 14, 2025 FIPGC - Campionati Nazionali Al via i Campionati Nazionali della Federazione Internazionale di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria (FIPGC), un appuntamento unico nel suo genere che dal 23 al 26 febbraio 2025 trasformerà la Fiera del Tirreno CT in un palcoscenico di eccellenza nell'arte dolciaria. Centinaia di talenti provenienti da ogni regione d'Italia si sfideranno per conquistare il titolo di Campione nazionale, mettendo in campo le abilità, le tecniche e l'estro creativo per conquistare l'esigente giuria. Una quattro giorni di gare e adrenalina. In scena 5 diverse competizioni che spaziano in tutti i diversi settori del made in Italy: campionato miglior colomba, miglior uovo di pasqua decorato, miglior dolce (coppa gelato e praline), miglior pane e in scena anche la selezione per accedere ai mondiali del tiramisù. 'I Campionati Nazionali rappresentano oramai da oltre un decennio un appuntamento imperdibile per valorizzare il talento dei nostri professionisti e per celebrare l'arte della pasticceria, gelateria e cioccolateria, patrimonio gastronomico invidiato in tutto il mondo. Afferma Matteo Cutolo, Presidente FIPGC. Come Federazione, cerchiamo sempre di dare il massimo per ricercare l'eccellenza, e manifestazioni come queste sono i banchi di prova per mettersi in gioco, per sperimentare e confrontarsi con altri grandi professionisti del settore. È sicuramente per tutti un'occasione di crescita'. - Campionato Miglior Colomba d'Italia Domenica 23 e lunedì 24 febbraio, una sfida, in scena, che celebra sia la tradizione e che l'innovazione nella creazione del dolce simbolo della Pasqua. I partecipanti possono mettersi alla prova in 2 categorie distinte: Miglior Colomba Italiana Classica Miglior Colomba Italiana Innovativa Per la categoria classica, i concorrenti dovranno preparare due colombe identiche, in composizione e peso, e devono contenere solo canditi d'arancia, un aroma a scelta e una copertura di glassa croccante. La semplicità della ricetta non toglie nulla alla difficoltà di esecuzione: per ottenere un risultato perfetto, bisogna giocare con la qualità degli ingredienti, la tecnica e la cura in ogni dettaglio. Ogni colomba verrà giudicata su vari aspetti, che vanno dalla presentazione al gusto, con particolare attenzione alla tecnica di preparazione: profumo: l'aroma che emana la colomba è uno degli aspetti fondamentali, poiché anticipa la bontà del dolce; taglio: la forma e la consistenza al taglio sono un segno distintivo della sua preparazione; cottura: la cottura deve essere perfetta per ottenere una colomba morbida e ben lievitata; gusto: il sapore deve essere equilibrato e pieno, senza mai risultare eccessivo; sofficità: la leggerezza e la morbidezza sono segno di una lavorazione ben eseguita; alveolatura: la struttura interna della colomba deve presentare una alveolatura regolare, senza presentare poche bolle o bolle troppo grosse, ma con una distribuzione omogenea che dimostra una lievitazione perfetta; Sospensioni: le sospensioni (canditi, frutta o aromi) devono essere ben distribuite e sospese uniformemente all'interno dell'impasto, senza concentrarsi in un unico punto, per garantire una consistenza equilibrata in ogni fetta. Per la colomba innovativa, oltre a tutti questi parametri, verranno considerate le innovazioni in termini di tecnica e di nuovi abbinamenti. La giuria sarà composta da professionisti esterni, scelti e selezionati direttamente dall'organizzazione, a cui si aggiungeranno due membri della Federazione che si sono contraddistinti negli ultimi anni per i loro eccellenti risultati professionali. La premiazione sarà lunedì 24 febbraio 2025, a partire dalle ore 16.00. - L'arte del cioccolato: Campionato Miglior Uovo di Pasqua decorato Il 25 e il 26 febbraio se ne vedranno delle belle. La Fiera del Tirreno si trasforma in una vera e propria tela per l'estro artistico dei pasticceri. Ogni concorrente sarà chiamato a realizzare un uovo di Pasqua del peso tra i 400 e i 500 grammi, scegliendo una delle seguenti categorie in cui dare libero sfogo alla propria creatività: Uova Eleganti Uova Cartoon Uova Fashion Uova d'Autore (ispirate a dipinti o opere d'arte) La sfida è aperta a tutte le tecniche artistiche e pasticciere, dando ampio spazio all'immaginazione e alla maestria dei concorrenti. Ma c'è una regola fondamentale: tutti i materiali utilizzati devono essere edibili. Si tratta di un'occasione unica per trasformare il cioccolato e gli ingredienti in vere e proprie opere d'arte, dove l'estetica e la bellezza decorativa si incontrano con il gusto e la tradizione. Il miglior uovo di Pasqua sarà decretato il 26 febbraio a partire dalle ore 16.00. - Campionato Miglior Coppa Gelato d'Italia Il gelato, da tempo non più limitato alla sola stagione estiva, è ormai protagonista tutto l'anno e si afferma come uno dei settori più dinamici della gastronomia. Questo cambiamento ha dato vita a competizioni straordinarie, come il Campionato Miglior Coppa Gelato d'Italia, che nel 2025 si prepara a dettare le tendenze del settore. Il 25 e il 26 febbraio i partecipanti dovranno presentare 8 coppe identiche, ciascuna contenente un solo gusto di gelato. Le coppe possono essere decorate e arricchite con ganache, gelée, elementi croccanti o qualsiasi altro tocco creativo, a condizione che il risultato finale sia armonioso e originale. Ogni concorrente avrà 1 ora a disposizione per mantecare il gelato, presentarlo in coppa o piatto e pulire la propria postazione. Inoltre, ogni partecipante dovrà consegnare brochure con il ricettario completo, indicando le grammature e le descrizioni dettagliate dei procedimenti per ogni singola preparazione. La scrupolosa giuria, composta dai membri dell'Equipe Eccellenze Internazionali della Federazione e da due esperti mastri gelatieri, sarà chiamata a valutare con attenzione ogni aspetto delle preparazioni: struttura, bilanciamento, presentazione, ingredienti e abbinamenti di gusti. La premiazione avverrà a partire dalle ore 16.00 del giorno mercoledì 26 febbraio 2025. - Selezioni per il

Le stelle della pasticceria italiana a confronto nei Campionati Nazionali della FIPGC a Catania

Campionato del Mondo del Tiramisù Il 25 e il 26 febbraio ci saranno anche le selezioni per il "The World Trophy of Professional Tiramisù ", ovvero saranno selezionati 10 pasticcieri che dovranno affrontare le diverse nazionali nel prossimo campionato previsto a novembre 2025. Ogni concorrente dovrà presentare un tiramisù innovativo. I partecipanti avranno pertanto completa libertà nel presentare il dolce come meglio si crede. Si prevede la realizzazione in loco di 8 monoporzioni, che potranno essere di diverse forme: una coppa decorata, una monoporzione in stampo o un dessert scomposto. Il tiramisù dovrà essere composto da almeno una base cotta e una preparazione in crema, e dovrà necessariamente includere due ingredienti fondamentali: mascarpone e caffè. I risultati si avranno il 26 febbraio a partire dalle ore 16:00. - Campionato italiano panificazione Non solo pasticceria, da qualche anno la Federazione si rivolge anche a tutti i maestri dell'arte bianca. Così, il 23 febbraio, in gara anche per la realizzazione del pane tradizionale e innovativo. Per tradizionale si intende un pane realizzato solo con lievito madre e con farina (anche macinata a pietra) di grano tenero tipo 0, 00, 1 oppure integrale, semola di grano duro ma senza inserimento di altri prodotti; per innovativo, invece, si intende un pane salato (o dolce) da merenda o prima colazione realizzato con lievito madre in apposito stampo con inserimento di qualsiasi ingrediente dolce (canditi, frutta secca, cioccolato, ecc.) o salato (salumi, formaggi, verdure, ecc.). Anche qui, la giuria Equipe Eccellenze degli Chef della Panificazione FIPGC avrà l'arduo compito di decretare il migliore, con criteri ben precisi, come profumo, taglio, cottura, friabilità, alveolatura, e premiare con la coppa di Miglior Pane d'Italia. Tutti i campionati nazionali e le rispettive premiazioni potranno essere seguiti in diretta sulla pagina Facebook della Federazione Internazionale di Pasticceria, Gelateria, Cioccolateria: https://www.facebook.com/fipgcfederazioneinternazionalepasticceria Enogastronomia Eventi e cultura Notizie

a cura di AlMaPress

Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

Campionato Italiano Panificazione FIPGC 2025: una sfida globale per i maestri dell'arte bianca

by Alessia Acunzo 14 Febbraio 2025 Il giorno 23 febbraio 2025 presso la Fiera del Tirreno CT a Massa Carrara si svolgerà il CAMPIONATO ITALIANO PANIFICAZIONE FIPGC 2025, il concorso è organizzato dalla Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria. Durante la gara professionisti provenienti dai 5 continenti si contenderanno il titolo di Campioni del Mondo. La competizione si rivolge a tutti i Panificatori e operatori dell'Arte Bianca maggiorenni anche se non iscritti alla Federazione. Come è strutturato il campionato italiano panificazione fipgc 2025 Ecco le tre categorie nelle quali i candidati si dovranno affrontare: 1) MIGLIOR PANE TRADIZIONALE ITALIANO FIPGC 2025 I concorrenti dovranno presentare un pane composto da due pezzi uguali, ciascuno pesante 1 kg, per un totale di 2 kg. Per pane tradizionale si intende un pane realizzato con lievito madre e con farina (anche macinata a pietra) di grano tenero tipo 0, 00, 1 oppure integrale, oppure semola di grano duro senza inserimento di altri prodotti. 2) MIGLIOR PANE INNOVATIVO FIPGC 2025 I concorrenti dovranno presentare un pane innovativo, composto da 2 pezzi uguali tra loro, ciascuno del peso di 500 gr (con uno scarto massimo del 5%). Per 'pane innovativo' si intende un pane salato o dolce, pensato per merenda o prima colazione, realizzato con lievito madre, in apposito stampo con inserimento di qualsiasi ingrediente dolce (canditi, frutta secca, cioccolato, ecc.) o salato (salumi, formaggi, verdure, ecc.) che lo faccia differenziare da un pane tradizionale. Saranno esclusi categoricamente tutti i pani contenenti creme o qualsiasi cosa di spalmabile non previsto dal regolamento. 3) MIGLIOR DOLCE DA FORNO ITALIANO FIPGC 2025 I concorrenti dovranno presentare un dolce da forno per un numero di 2 pezzi uguali tra loro del peso di 1 kg ciascuno (scarto massimo considerato 5%). Per dolce da forno si intende un dolce realizzato con cottura al forno di tutti gli ingredienti. Tale dolce deve riflettere le tradizioni culinarie della terra di origine del pasticcere, a partire dagli ingredienti selezionati . La Giuria e il sistema di valutazione La giuria composta sia da professionisti che lavorano e collaborano con la Federazione sia da due membri della Federazione che negli ultimi anni si sono distinti per i loro ottimi risultati professionali. Premi e Riconoscimenti Tutti i concorrenti riceveranno dall'organizzazione un Diploma per la partecipazione al Concorso 'CAMPIONATO ITALIANO PANIFICAZIONE FIPGC 2025'. Inoltre, i candidati verranno premiati in base ai punteggi ottenuti con attestato di merito e medaglia e al 1° classificato assoluto per ogni categoria verrà consegnata la Coppa. Iscrizioni e Maggiori Informazioni I panificatori e gli operatori del settore interessati a partecipare al Campionato Italiano possono trovare tutte le informazioni necessarie e completare l'iscrizione sul sito ufficiale: https://www.federazionepasticceri.it Per tutti i panificatori che desiderano mettersi in gioco e accrescere il loro bagaglio di esperienze, partecipare al Campionato Italiano Panificazione FIPGC 2025 è un'opportunità straordinaria per celebrare l'arte della panificazione italiana, in un contesto che unisce tradizione e innovazione. Non sarà solo una competizione, ma un'occasione per i professionisti di mettersi alla prova e fare rete, costruire collaborazioni e condividere progetti. Tagged: pane Alessia Acunzo Mi chiamo Alessia Acunzo 29 anni, di Napoli. Laureata in Discipline dello spettacolo. Ogni giorno cerco di pormi un obbiettivo nuovo, anche semplice da raggiungere per essere stimolata. Le mie passioni... More by Alessia Acunzo



a cura di AlMaPress

Campionato Italiano Panificazione FIPGC 2025: una sfida globale per i maestri dell'arte bianca



a cura di AlMaPress

Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

Al via i Campionati Nazionali della pasticceria italiana

Dal 23 al 26 febbraio sfide epiche tra colombe, gelati, uova di Pasqua e tiramisù per i campionati di pasticceria. In scena anche il campionato di panificazione Gare e Concorsi Redazione 2 14 Febbraio 2025 - 14:25 GARE E CONCORSI - Al via i Campionati Nazionali della Federazione Internazionale di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria (FIPGC), un appuntamento unico nel suo genere che dal 23 al 26 febbraio 2025 trasformerà la Fiera del Tirreno CT in un palcoscenico di eccellenza nell'arte dolciaria. Centinaia di talenti provenienti da ogni regione d'Italia si sfideranno per conquistare il titolo di Campione nazionale, mettendo in campo le abilità, le tecniche e l'estro creativo per conquistare l'esigente giuria. Una quattro giorni di gare e adrenalina. In scena 5 diverse competizioni che spaziano in tutti i diversi settori del made in Italy: campionato miglior colomba, miglior uovo di pasqua decorato, miglior dolce (coppa gelato e praline), miglior pane e in scena anche la selezione per accedere ai mondiali del tiramisù. "I Campionati Nazionali rappresentano oramai da oltre un decennio un appuntamento imperdibile per valorizzare il talento dei nostri professionisti e per celebrare l'arte della pasticceria, gelateria e cioccolateria, patrimonio gastronomico invidiato in tutto il mondo. - Afferma Matteo Cutolo, Presidente FIPGC. - Come Federazione, cerchiamo sempre di dare il massimo per ricercare l'eccellenza, e manifestazioni come queste sono i banchi di prova per mettersi in gioco, per sperimentare e confrontarsi con altri grandi professionisti del settore. È sicuramente per tutti un'occasione di crescita". Ecco i Campionati nel dettaglio Campionato Miglior Colomba d'Italia Una sfida, in scena domenica 23 e lunedì 24 febbraio, che celebra sia la tradizione e che l'innovazione nella creazione del dolce simbolo della Pasqua. I partecipanti possono mettersi alla prova in 2 categorie distinte: Miglior Colomba Italiana Classica Miglior Colomba Italiana Innovativa Per la categoria classica, i concorrenti dovranno preparare due colombe identiche, in composizione e peso, e devono contenere solo canditi d'arancia, un aroma a scelta e una copertura di glassa croccante. La semplicità della ricetta non toglie nulla alla difficoltà di esecuzione: per ottenere un risultato perfetto, bisogna giocare con la qualità degli ingredienti, la tecnica e la cura in ogni dettaglio. Ogni colomba verrà giudicata su vari aspetti, che vanno dalla presentazione al gusto, con particolare attenzione alla tecnica di preparazione: profumo: l'aroma che emana la colomba è uno degli aspetti fondamentali, poiché anticipa la bontà del dolce; taglio: la forma e la consistenza al taglio sono un segno distintivo della sua preparazione; cottura: la cottura deve essere perfetta per ottenere una colomba morbida e ben lievitata; gusto: il sapore deve essere equilibrato e pieno, senza mai risultare eccessivo; sofficità: la leggerezza e la morbidezza sono segno di una lavorazione ben eseguita; alveolatura: la struttura interna della colomba deve presentare una alveolatura regolare, senza presentare poche bolle o bolle troppo grosse, ma con una distribuzione omogenea che dimostra una lievitazione perfetta; Sospensioni: le sospensioni (canditi, frutta o aromi) devono essere ben distribuite e sospese uniformemente all'interno dell'impasto, senza concentrarsi in un unico punto, per garantire una consistenza equilibrata in ogni fetta. Per la colomba innovativa, oltre a tutti questi parametri, verranno considerate le innovazioni in termini di tecnica e di nuovi abbinamenti. La giuria sarà composta da professionisti esterni, scelti e selezionati direttamente dall'organizzazione, a cui si aggiungeranno due membri della Federazione che si sono contraddistinti negli ultimi anni per i loro eccellenti risultati professionali. La premiazione sarà lunedì 24 febbraio 2025, a partire dalle ore 16.00. L'arte del cioccolato: Campionato Miglior Uovo di Pasqua decorato Il 25 e il 26 febbraio se ne vedranno delle belle. La Fiera del Tirreno si trasforma in una vera e propria tela per l'estro artistico dei pasticceri. Ogni concorrente sarà chiamato a realizzare un uovo di Pasqua del peso tra i 400 e i 500 grammi, scegliendo una delle seguenti categorie in cui dare libero sfogo alla propria creatività: Uova Eleganti Uova Cartoon Uova Fashion Uova d'Autore (ispirate a dipinti o opere d'arte) La sfida è aperta a tutte le tecniche artistiche e pasticciere, dando ampio spazio all'immaginazione e alla maestria dei concorrenti. Ma c'è una regola fondamentale: tutti i materiali utilizzati devono essere edibili. Si tratta di un'occasione unica per trasformare il cioccolato e gli ingredienti in vere e proprie opere d'arte, dove l'estetica e la bellezza decorativa si incontrano con il gusto e la tradizione. Il miglior uovo di Pasqua sarà decretato il 26 febbraio a partire dalle ore 16.00. Campionato Miglior Coppa Gelato d'Italia Il gelato, da tempo non più limitato alla sola stagione estiva, è ormai protagonista tutto l'anno e si afferma come uno dei settori più dinamici della gastronomia. Questo cambiamento ha dato vita a competizioni straordinarie, come il Campionato Miglior Coppa Gelato d'Italia, che nel 2025 si prepara a dettare le tendenze del settore. Il 25 e il 26 febbraio i partecipanti dovranno presentare 8 coppe identiche, ciascuna contenente un solo gusto di gelato. Le coppe possono essere decorate e arricchite con ganache, gelée, elementi croccanti o qualsiasi altro tocco creativo, a condizione che il risultato finale sia armonioso e originale. Ogni concorrente avrà 1 ora a disposizione per mantecare il gelato, presentarlo in coppa o piatto e pulire la propria postazione. Inoltre, ogni partecipante dovrà consegnare brochure con il ricettario completo, indicando le grammature e le descrizioni dettagliate dei procedimenti per ogni singola preparazione. La scrupolosa giuria, composta dai membri dell'Equipe Eccellenze Internazionali della Federazione e da due esperti mastri gelatieri, sarà chiamata a valutare con attenzione ogni aspetto delle preparazioni:

a cura di AlMaPress

Al via i Campionati Nazionali della pasticceria italiana

struttura, bilanciamento, presentazione, ingredienti e abbinamenti di gusti. La premiazione avverrà a partire dalle ore 16.00 del giorno mercoledì 26 febbraio 2025. Selezioni per il Campionato del Mondo del Tiramisù Il 25 e il 26 febbraio ci saranno anche le selezioni per il "The World Trophy of Professional Tiramisù ", ovvero saranno selezionati 10 pasticcieri che dovranno affrontare le diverse nazionali nel prossimo campionato previsto a novembre 2025. Ogni concorrente dovrà presentare un tiramisù innovativo. I partecipanti avranno pertanto completa libertà nel presentare il dolce come meglio si crede. Si prevede la realizzazione in loco di 8 monoporzioni, che potranno essere di diverse forme: una coppa decorata, una monoporzione in stampo o un dessert scomposto. Il tiramisù dovrà essere composto da almeno una base cotta e una preparazione in crema, e dovrà necessariamente includere due ingredienti fondamentali: mascarpone e caffè. I risultati si avranno il 26 febbraio a partire dalle ore 16:00. Campionato italiano panificazione Non solo pasticceria, da qualche anno la Federazione si rivolge anche a tutti i maestri dell'arte bianca. Così, il 23 febbraio, in gara anche per la realizzazione del pane tradizionale e innovativo. Per tradizionale si intende un pane realizzato solo con lievito madre e con farina (anche macinata a pietra) di grano tenero tipo 0, 00, 1 oppure integrale, semola di grano duro ma senza inserimento di altri prodotti; per innovativo, invece, si intende un pane salato (o dolce) da merenda o prima colazione realizzato con lievito madre in apposito stampo con inserimento di qualsiasi ingrediente dolce (canditi, frutta secca, cioccolato, ecc.) o salato (salumi, formaggi, verdure, ecc.). Anche qui, la giuria Equipe Eccellenze degli Chef della Panificazione FIPGC avrà l'arduo compito di decretare il migliore, con criteri ben precisi, come profumo, taglio, cottura, friabilità, alveolatura, e premiare con la coppa di Miglior Pane d'Italia. Calendario dei Campionati 23 febbraio: Miglior Colomba d'Italia, Campionato italiano Panificazione 24 febbraio: Miglior Colomba d'Italia, premiazioni ore 16.00 25 febbraio: Miglior Dolce (pralina e coppa gelato), selezioni World Trophy of Professional Tiramisù, Miglior Uovo di Pasqua decorato 26 febbraio: Miglior Dolce (pralina e coppa gelato), selezioni World Trophy of Professional Tiramisù, Miglior Uovo di Pasqua decorato, premiazioni ore 16:00 L'evento è aperto al pubblico. Fiera del Tirreno CT - complesso fieristico di Carrara Via Maestri del Marmo, 54033 Marina di Carrara MS Orari Manifestazione: dal 23 al 25 Febbraio dalle 9:30 alle 18:30, il 26 Febbraio dalle 9:30 alle 17:00 La Federazione Internazionale Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria (FIPGC) è l'ente che promuove la pasticceria italiana in tutto il mondo. Vanta una presenza radicata e capillare sul territorio italiano, con delegati per ogni regione e dei sotto-delegati per ogni provincia. Ha lo scopo di unire tutte le realtà esistenti sul territorio (scuole, grossisti, associazioni, imprese del settore pasticceria, gelateria, cioccolateria, panificazione), per rafforzarne la collaborazione ed ottenere la crescita di tutto il settore e dei prodotti Made in Italy. FIPGC organizza in tutta Italia eventi, fiere, corsi di formazione di alto livello, preparazione One-to-One o di squadra per gareggiare nei concorsi a livello nazionale e internazionale. Dal 2015 organizza i Campionati Italiani e i Campionati Mondiali di Pasticceria e Cake Design. Nel 2017 nascono anche i Campionati Nazionali di Pasticceria Alberghieri d'Italia: promossi insieme al MIUR, Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca, è il primo campionato Juniores di pasticceria dedicato agli istituti alberghieri, che dà modo ai giovani che vogliono intraprendere la professione di confrontarsi con i grandi maestri d'Italia. FIPGC è un soggetto che ha acquisito in questi ultimi anni una grande importanza a livello istituzionale. Un ruolo suggellato dai protocolli d'intesa con il Ministero degli Esteri, con lo scopo di sostenere il made in Italy e delle eccellenze italiane nel mondo e con il MIUR (Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca) per rafforzare il rapporto tra scuola e mondo del lavoro. Horecanews.it informa ogni giorno i propri lettori su notizie, indagini e ricerche legate alla ristorazione, piatti tipici, ingredienti, ricette, consigli e iniziative degli chef e barman, eventi Horeca e Foodservice, con il coinvolgimento e la collaborazione delle aziende e dei protagonisti che fanno parte dei settori pasticceria, gelateria, pizzeria, caffè, ospitalità, food e beverage, mixology e cocktail, food delivery, offerte di lavoro, marketing, premi e riconoscimenti, distribuzione Horeca, Catering, retail e tanto altro!

Al via i Campionati Nazionali della pasticceria italiana







a cura di AlMaPress

Al via i Campionati Nazionali della pasticceria italiana



a cura di AlMaPress

Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

Campionati Nazionali dal 23 al 26 febbraio : le stelle della pasticceria italiana a confronto

Feb142025 Appuntamenti Al via i Campionati Nazionali della Federazione Internazionale di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria (FIPGC), un appuntamento unico nel suo genere che dal 23 al 26 febbraio 2025 trasformerà la Fiera del Tirreno CT in un palcoscenico di eccellenza nell'arte dolciaria. Centinaia di talenti provenienti da ogni regione d'Italia si sfideranno per conquistare il titolo di Campione nazionale, mettendo in campo le abilità, le tecniche e l'estro creativo per conquistare l'esigente giuria. Una quattro giorni di gare e adrenalina. In scena 5 diverse competizioni che spaziano in tutti i diversi settori del made in Italy: campionato miglior colomba, miglior uovo di pasqua decorato, miglior dolce (coppa gelato e praline), miglior pane e in scena anche la selezione per accedere ai mondiali del tiramisù. 'I Campionati Nazionali rappresentano oramai da oltre un decennio un appuntamento imperdibile per valorizzare il talento dei nostri professionisti e per celebrare l'arte della pasticceria, gelateria e cioccolateria, patrimonio gastronomico invidiato in tutto il mondo. Afferma Matteo Cutolo, Presidente FIPGC. Come Federazione, cerchiamo sempre di dare il massimo per ricercare l'eccellenza, e manifestazioni come queste sono i banchi di prova per mettersi in gioco, per sperimentare e confrontarsi con altri grandi professionisti del settore. È sicuramente per tutti un'occasione di crescita'. Campionato Miglior Colomba d'Italia Una sfida, in scena domenica 23 e lunedì 24 febbraio, che celebra sia la tradizione e che l'innovazione nella creazione del dolce simbolo della Pasqua. I partecipanti possono mettersi alla prova in 2 categorie distinte: Miglior Colomba Italiana Classica Miglior Colomba Italiana Innovativa Per la categoria classica, i concorrenti dovranno preparare due colombe identiche, in composizione e peso, e devono contenere solo canditi d'arancia, un aroma a scelta e una copertura di glassa croccante. La semplicità della ricetta non toglie nulla alla difficoltà di esecuzione: per ottenere un risultato perfetto, bisogna giocare con la qualità degli ingredienti, la tecnica e la cura in ogni dettaglio. Ogni colomba verrà giudicata su vari aspetti, che vanno dalla presentazione al gusto, con particolare attenzione alla tecnica di preparazione: profumo: l'aroma che emana la colomba è uno degli aspetti fondamentali, poiché anticipa la bontà del dolce; taglio: la forma e la consistenza al taglio sono un segno distintivo della sua preparazione; cottura: la cottura deve essere perfetta per ottenere una colomba morbida e ben lievitata; gusto: il sapore deve essere equilibrato e pieno, senza mai risultare eccessivo; sofficità: la leggerezza e la morbidezza sono segno di una lavorazione ben eseguita; alveolatura: la struttura interna della colomba deve presentare una alveolatura regolare, senza presentare poche bolle o bolle troppo grosse, ma con una distribuzione omogenea che dimostra una lievitazione perfetta; Sospensioni: le sospensioni (canditi, frutta o aromi) devono essere ben distribuite e sospese uniformemente all'interno dell'impasto, senza concentrarsi in un unico punto, per garantire una consistenza equilibrata in ogni fetta. Per la colomba innovativa, oltre a tutti questi parametri, verranno considerate le innovazioni in termini di tecnica e di nuovi abbinamenti. La giuria sarà composta da professionisti esterni, scelti e selezionati direttamente dall'organizzazione, a cui si aggiungeranno due membri della Federazione che si sono contraddistinti negli ultimi anni per i loro eccellenti risultati professionali. La premiazione sarà lunedì 24 febbraio 2025, a partire dalle ore 16.00. L'arte del cioccolato: Campionato Miglior Uovo di Pasqua decorato Il 25 e il 26 febbraio se ne vedranno delle belle. La Fiera del Tirreno si trasforma in una vera e propria tela per l'estro artistico dei pasticceri. Ogni concorrente sarà chiamato a realizzare un uovo di Pasqua del peso tra i 400 e i 500 grammi, scegliendo una delle seguenti categorie in cui dare libero sfogo alla propria creatività: Uova Eleganti Uova Cartoon Uova Fashion Uova d'Autore (ispirate a dipinti o opere d'arte) La sfida è aperta a tutte le tecniche artistiche e pasticciere, dando ampio spazio all'immaginazione e alla maestria dei concorrenti. Ma c'è una regola fondamentale: tutti i materiali utilizzati devono essere edibili. Si tratta di un'occasione unica per trasformare il cioccolato e gli ingredienti in vere e proprie opere d'arte, dove l'estetica e la bellezza decorativa si incontrano con il gusto e la tradizione. Il miglior uovo di Pasqua sarà decretato il 26 febbraio a partire dalle ore 16.00. Campionato Miglior Coppa Gelato d'Italia Il gelato, da tempo non più limitato alla sola stagione estiva, è ormai protagonista tutto l'anno e si afferma come uno dei settori più dinamici della gastronomia. Questo cambiamento ha dato vita a competizioni straordinarie, come il Campionato Miglior Coppa Gelato d'Italia, che nel 2025 si prepara a dettare le tendenze del settore. Il 25 e il 26 febbraio i partecipanti dovranno presentare 8 coppe identiche, ciascuna contenente un solo gusto di gelato. Le coppe possono essere decorate e arricchite con ganache, gelée, elementi croccanti o qualsiasi altro tocco creativo, a condizione che il risultato finale sia armonioso e originale. Ogni concorrente avrà 1 ora a disposizione per mantecare il gelato, presentarlo in coppa o piatto e pulire la propria postazione. Inoltre, ogni partecipante dovrà consegnare brochure con il ricettario completo, indicando le grammature e le descrizioni dettagliate dei procedimenti per ogni singola preparazione. La scrupolosa giuria, composta dai membri dell'Equipe Eccellenze Internazionali della Federazione e da due esperti mastri gelatieri, sarà chiamata a valutare con attenzione ogni aspetto delle preparazioni: struttura, bilanciamento, presentazione, ingredienti e abbinamenti di gusti. La premiazione avverrà a partire dalle ore 16.00 del giorno mercoledì 26 febbraio 2025. Selezioni per il Campionato del Mondo del Tiramisù Il 25 e il 26 febbraio ci saranno

a cura di AlMaPress

Campionati Nazionali dal 23 al 26 febbraio : le stelle della pasticceria italiana a confronto

anche le selezioni per il "The World Trophy of Professional Tiramisù ", ovvero saranno selezionati 10 pasticcieri che dovranno affrontare le diverse nazionali nel prossimo campionato previsto a novembre 2025. Ogni concorrente dovrà presentare un tiramisù innovativo. I partecipanti avranno pertanto completa libertà nel presentare il dolce come meglio si crede. Si prevede la realizzazione in loco di 8 monoporzioni, che potranno essere di diverse forme: una coppa decorata, una monoporzione in stampo o un dessert scomposto. Il tiramisù dovrà essere composto da almeno una base cotta e una preparazione in crema, e dovrà necessariamente includere due ingredienti fondamentali: mascarpone e caffè. I risultati si avranno il 26 febbraio a partire dalle ore 16:00. Campionato italiano panificazione Non solo pasticceria, da qualche anno la Federazione si rivolge anche a tutti i maestri dell'arte bianca. Così, il 23 febbraio, in gara anche per la realizzazione del pane tradizionale e innovativo. Per tradizionale si intende un pane realizzato solo con lievito madre e con farina (anche macinata a pietra) di grano tenero tipo 0, 00, 1 oppure integrale, semola di grano duro ma senza inserimento di altri prodotti; per innovativo, invece, si intende un pane salato (o dolce) da merenda o prima colazione realizzato con lievito madre in apposito stampo con inserimento di qualsiasi ingrediente dolce (canditi, frutta secca, cioccolato, ecc.) o salato (salumi, formaggi, verdure, ecc.). Anche qui, la giuria Equipe Eccellenze degli Chef della Panificazione FIPGC avrà l'arduo compito di decretare il migliore, con criteri ben precisi, come profumo, taglio, cottura, friabilità, alveolatura, e premiare con la coppa di Miglior Pane d'Italia. Tutti i campionati nazionali e le rispettive premiazioni potranno essere seguiti in diretta sulla pagina Facebook della Federazione Internazionale di Pasticceria, Gelateria, Cioccolateria: https://www.facebook.com/fipgcfederazioneinternazionalepasticceria Calendario: 23 febbraio: Miglior Colomba d'Italia, Campionato italiano Panificazione 24 febbraio: Miglior Colomba d'Italia, premiazioni ore 16.00 25 febbraio: Miglior Dolce (pralina e coppa gelato), selezioni World Trophy of Professional Tiramisù, Miglior Uovo di Pasqua decorato 26 febbraio: Miglior Dolce (pralina e coppa gelato), selezioni World Trophy of Professional Tiramisù, Miglior Uovo di Pasqua decorato, premiazioni ore 16:00 L'evento è aperto al pubblico. Fiera del Tirreno CT - complesso fieristico di Carrara Via Maestri del Marmo, 54033 Marina di Carrara MS Orari Manifestazione: dal 23 al 25 Febbraio dalle 9:30 alle 18:30, il 26 Febbraio dalle 9:30 alle 17:00 Categoria: Appuntamenti 14 Febbraio 2025



a cura di AlMaPress

Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

Trionfo della pasticceria. Cinquecento espositori. E non mancano novità

Ristorazione, ospitalità, formazione e concorsi internazionali di pasticceria. Carrarafiere ospita dal 23 al 26 febbraio la 45ª edizione Tirreno C.T.... Ristorazione, ospitalità, formazione e concorsi internazionali di pasticceria. Carrarafiere ospita dal 23 al 26 febbraio la 45ª edizione Tirreno C.T.... Ristorazione, ospitalità, formazione e concorsi internazionali di pasticceria. Carrarafiere ospita dal 23 al 26 febbraio la 45ª edizione Tirreno C.T. con il battesimo della Confederazione Italiana Cuochi e Artigiani per l'Enogastronomia. Il Pentathlon e il Triathlon della cucina tornano con una novità, la cucina per i bambini. Nei padiglioni di Carrarafiere sono attesi circa 500 espositori in rappresentanza di più di quasi mille marchi commerciali ed operatori del settore tra ristoratori, titolari di bar e strutture ricettive di vario genere. In esposizione novità e prodotti di punta, presentazione, degustazione, approfondimento dal pane alla pizza, dai prodotti lavorati e semilavorati per la cucina alle forniture alberghiere, passando per la gelateria e la pasticceria. Un'intera area è dedicata al caffè e alle innovazioni del settore grandi impianti. Non solo cibo, ma anche attrezzature per la tavola, bar, gelateria e pasticceria fino all'arredo contract per interni ed esterni, compresi tappezzerie e arredo bagno. Tra le novità di questa edizione, il battesimo per la prima volta in Italia della Confederazione Italiana Cuochi e Artigiani per l'Enogastronomia (CICA-E), una realtà unica nata per unire e valorizzare cuochi, artigiani, imprenditori e professionisti del settore enogastronomico italiano. In anteprima assoluta in Italia, il Pentathlon della cucina nasce per valorizzare le capacità professionali dei cuochi e dei commis di cucina nel lavoro di tutti i giorni. Ma che al tempo stesso vuole fare anche formazione tanto che fornisce in anticipo tutte le informazioni e il materiale necessario per allenarsi. Inoltre i cuochi daranno vita a un momento di riflessione, seguito da dimostrazioni in cucina, dedicato alla cucina per i più piccoli. Raffaella Parisi © Riproduzione riservata Tag dell'articolo Bambiniristoranti



Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

Tirreno C.T. la 45ª edizione: evento unico per l'HoReCa

Da Marco Zanetti 13/02/2025 Un evento imperdibile per tutto il settore dell'ospitalità La 45ª edizione di Tirreno C.T., in programma dal 23 al 26 febbraio 2025 presso il complesso fieristico di CarraraFiere a Marina di Carrara, si preannuncia come un evento imperdibile per i professionisti dei settori dell'ospitalità, ristorazione e turismo. Con oltre quattro decenni di esperienza, Tirreno C.T. continua a rappresentare un punto di riferimento nel panorama fieristico italiano, offrendo una panoramica completa delle innovazioni e delle tendenze del settore. Dal 23 al 26 febbraio 2025, il complesso fieristico di CarraraFiere ospiterà la 45ª edizione di Tirreno C.T., un evento che da oltre quattro decenni rappresenta un punto di riferimento per i professionisti dell'ospitalità, della ristorazione e del turismo. Con una partecipazione di oltre 430 aziende e più di 900 marchi rappresentati, la fiera offre una panoramica completa delle innovazioni e delle tendenze del settore. La manifestazione si estende su una superficie di 30.000 metri quadrati, ospitando espositori che spaziano dalle attrezzature per alberghi e ristoranti, ai prodotti per bar, gelaterie, pasticcerie, panifici e pizzerie. Questa varietà garantisce ai visitatori una visione completa delle soluzioni disponibili sul mercato per migliorare e innovare la propria attività. Oltre all'area espositiva, Tirreno C.T. è rinomata per l'organizzazione di numerosi eventi collaterali. Convegni, seminari, dimostrazioni professionali e concorsi organizzati dalle diverse associazioni di categoria offrono ai partecipanti l'opportunità di aggiornarsi sulle ultime tendenze e tecnologie del settore. Questi momenti formativi sono fondamentali per favorire lo scambio di conoscenze e l'aggiornamento professionale. La fiera gode del patrocinio di enti prestigiosi come la Regione Toscana, il Comune di Carrara, la Provincia di Massa-Carrara e la Camera di Commercio Toscana Nord-Ovest. Queste collaborazioni testimoniano l'importanza dell'evento nel panorama economico e turistico della regione e ne rafforzano la rilevanza a livello nazionale. Per chi desidera partecipare, è importante notare che la fiera si svolgerà dal 23 al 26 febbraio 2025 presso il complesso fieristico di CarraraFiere a Marina di Carrara. Gli orari di apertura sono dalle 9:30 alle 18:30 dal 23 al 25 febbraio, e dalle 9:30 alle 17:00 il 26 febbraio. Per ulteriori dettagli su come partecipare come espositori o visitatori, è possibile consultare il sito ufficiale dell'evento. La 45ª edizione di Tirreno C.T. rappresenta un'opportunità unica per tutti i professionisti del settore dell'ospitalità e della ristorazione. Partecipare significa non solo scoprire le ultime novità del mercato, ma anche entrare in contatto con esperti del settore, ampliare la propria rete professionale e acquisire nuove competenze attraverso i numerosi eventi formativi proposti. Non perdere l'occasione di essere parte di questo importante appuntamento fieristico. Non perdere l'occasione di partecipare! Visita il sito ufficiale della Tirreno C.T. per prenotare il tuo biglietto e scoprire il programma completo. Iscriviti anche alla nostra newsletter per restare sempre aggiornato sulle ultime novità dal mondo Ho.Re.Ca Se sei interessato al mondo delle fiere Ho.Re.Ca non puoi perderti il nostro articolo Fiere HoReCa, Food & Beverage e Hospitality 2024-2025: gli eventi da non perdere Condividi Facebook Twitter WhatsApp Linkedin Pinterest Email Telegram Articolo precedente Vellutata di patate con ciuffi di ricotta e gamberi Marco Zanetti Racconto il mondo Ho.Re.Ca. attraverso editoriali, cronache ed eventi. La mia specialità è seguire fiere, analizzare nuovi trend e raccontare le aziende e i prodotti che fanno la differenza. Mi piace pensare che ogni articolo possa offrire una prospettiva unica, aiutando i professionisti del settore a rimanere sempre aggiornati. Per me, ogni evento è una storia che aspetta di essere raccontata. ARTICOLI CORRELATI Fiere Ho.Re.Ca. Redazione ApeTime - 08/02/2025 Fiere Ho.Re.Ca. Marco Zanetti - 27/01/2025 Eventi Redazione ApeTime - 27/01/2025 Fiere Ho.Re.Ca. Marco Zanetti - 23/01/2025 Fiere Ho.Re.Ca. Antonio Rinaldi - 22/01/2025 Fiere Ho.Re.Ca. Redazione ApeTime - 09/01/2025 Aziende o Prodotti o Servizi Aziende, Prodotti, Servizi Aziende, Prodotti, Servizi Aziende, Prodotti, Servizi Aziende, Prodotti, Servizi VINO Vino In vino veritas In vino veritas In vino veritas Dolce Salato Dolce Salato Dolce Salato Dolce Salato Dolce Salato



a cura di AlMaPress

Tirreno C.T. la 45ª edizione: evento unico per l'HoReCa



a cura di AlMaPress

Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.



L'appuntamento il 30 e 31 marzo a Lucca

Spazio anche a Foodmetti con chef Tomei

'Vini delle Coste' Il grande evento al Real Collegio

di **Cristiano Consorti**

Il Real Collegio di Lucca, location d'eccezione per bellezza e per la storia che porta con sé, metterà sotto i riflettori loro, i veri protagonisti dell'evento, i 'Vini delle Coste': i vini espressioni delle province di Lucca, Pisa e Massa, ma anche quelli provenienti da tante regioni d'Italia che condividono il sole e il profumo del mare. L'Italia e il mare appunto: un legame forte e indissolubile perché gran parte delle regioni possiedono almeno una costa. Eppure, i 'vini delle coste' sono ancora tutti da scoprire. Per farli conoscere, il 30 e 31 marzo si terrà la manifestazione aperta a operatori del settore, giornalisti e appassionati. Nella selezione delle cantine, provenienti da tutta Italia, è stata data priorità a quelle realtà che seguono tutto il ciclo produttivo, dal vigneto alla bottiglia, favorendo la partecipazione di soggetti attivi nell'ambito dell'agricoltura sociale, guardando con interesse ai progetti legati al recupero di terreni in aree marginali, esempi di una viticoltura eroica che regala non solo frutti, ma anche storie tutte da scoprire. 'Vini delle Coste' racconterà tante storie uniche in un contesto informale, ma intimo, come dimostra la scelta della locandina, disegnata dal fumettista Massimo Giacon. Una scelta perfetta perché Lucca è famosa nel mondo per il Lucca Comics & Games. Come non citare poi Foodmetti – Artisti delle tavole, festival nel festival dedicato alle eccellenze del mondo fumettistico ed enogastronomico, diretto da chef Cristiano Tomei che presenterà rinnovata la sua grande tavola del pensiero "Condimenti".

© RIPRODUZIONE RISERVATA

PISA

Tutto il meglio per la festa degli innamorati Ecco 'Cioccolove'



È lo splendido scenario delle Logge di Banchi a Pisa ad ospitare in questi giorni 'Cioccolove', la manifestazione dedicata al cioccolato. Un'iniziativa inaugurata ieri e che proseguirà anche oggi, domani e domenica: sarà ad ingresso libero e gratuito dalle ore 9 alle 23. Un festival nel cuore della festa degli innamorati dove potersi immergere e coccolare nel mondo del cioccolato artigianale in tutte le sue forme e gusti, accompagnando i visitatori in un viaggio sensoriale, tra tradizione e innovazione. 'Cioccolove' ripropone tutta l'irresistibile scioglievolezza ed amabilità del cioccolato con una vasta scelta di idee regalo. Firmata da Alter Ego Fiere, dal Centro Diffusione Arte Cultura e Turismo I Cavalieri di Pisa, Associazione Etruria, l'iniziativa è patrocinata dal Comune di Pisa e dalla F.I.P.G.C (Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria).

Cristiano Consorti

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Ristorazione, ospitalità e formazione

Dal 23 al 26 febbraio a Carrarafiere

Trionfo della pasticceria Cinquecento espositori E non mancano novità

Ristorazione, ospitalità, formazione e concorsi internazionali di pasticceria. Carrarafiere ospita dal 23 al 26 febbraio la 45ª edizione Tirreno C.T. con il battesimo della Confederazione Italiana Cuochi e Artigiani per l'Enogastronomia. Il Pentathlon e il Triathlon della cucina tornano con una novità, la cucina per i bambini. Nei padiglioni di Carrarafiere sono attesi circa 500 espositori in rappresentanza di più di quasi mille marchi commerciali ed operatori del settore tra ristoratori, titolari di bar e strutture ricettive di vario genere. In esposizione novità e prodotti di punta, presentazione, degustazione, approfondimento dal pane alla pizza, dai prodotti lavorati e semilavorati per la cucina alle forniture alberghiere, passando per la gelateria e la pasticceria. Un'intera area è dedicata al caffè e alle innovazioni del settore grandi impianti. Non solo cibo, ma anche attrezzature per la tavola, bar, gelateria e pasticceria fino all'arredo contract per interni ed esterni, compresi tappezzerie e arredo bagno. Tra le novità di questa edizione, il battesimo per la prima volta in Italia della Confederazione Italiana Cuochi e Artigiani per l'Enogastronomia (CICA-E), una realtà unica nata per unire e valorizzare cuochi, artigiani, imprenditori e professionisti del settore enogastronomico italiano. In anteprima assoluta in Italia, il Pentathlon della cucina nasce per valorizzare le capacità professionali dei cuochi e dei commis di cucina nel lavoro di tutti i giorni. Ma che al tempo stesso vuole fare anche formazione tanto che fornisce in anticipo tutte le informazioni e il materiale necessario per allenarsi. Inoltre i cuochi daranno vita a un momento di riflessione, seguito da dimostrazioni in cucina, dedicato alla cucina per i più piccoli.

Raffaella Parisi

© RIPRODUZIONE RISERVATA

FIRENZE

In piazza Santa Croce prima edizione di 'CiokoFlò'



Il nettare degli Dei è protagonista di un evento alla sua prima edizione ad aprile a Firenze.
In piazza Santa Croce dal 10 al 13 aprile, prima edizione di 'CiokoFlò', il festival del cioccolato artigianale. L'evento, nato in collaborazione tra SGP Grandi Eventi e JDEvents, non sarà solo un'ampia area espositiva con i maestri cioccolatieri italiani e le loro creazioni con maxi istallazioni, ma anche appuntamenti con laboratori didattici, attività esperienziali, giochi ed animazioni per i più piccoli e spettacoli itineranti. Sarà presente un corner dell'installazione 3D dove i visitatori potranno scattarsi foto e selfie da condividere sui propri social sfruttando i giochi prospettici e gli effetti ottici creati dai grandi stencil a tema appositamente collocati in punti strategici.

Raffaella Parisi

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.



L'appuntamento il 30 e 31 marzo a Lucca

Spazio anche a Foodmetti con chef Tomei

'Vini delle Coste' Il grande evento al Real Collegio

di **Cristiano Consorti**

Il Real Collegio di Lucca, location d'eccezione per bellezza e per la storia che porta con sé, metterà sotto i riflettori loro, i veri protagonisti dell'evento, i 'Vini delle Coste': i vini espressioni delle province di Lucca, Pisa e Massa, ma anche quelli provenienti da tante regioni d'Italia che condividono il sole e il profumo del mare. L'Italia e il mare appunto: un legame forte e indissolubile perché gran parte delle regioni possiedono almeno una costa. Eppure, i 'vini delle coste' sono ancora tutti da scoprire. Per farli conoscere, il 30 e 31 marzo si terrà la manifestazione aperta a operatori del settore, giornalisti e appassionati. Nella selezione delle cantine, provenienti da tutta Italia, è stata data priorità a quelle realtà che seguono tutto il ciclo produttivo, dal vigneto alla bottiglia, favorendo la partecipazione di soggetti attivi nell'ambito dell'agricoltura sociale, guardando con interesse ai progetti legati al recupero di terreni in aree marginali, esempi di una viticoltura eroica che regala non solo frutti, ma anche storie tutte da scoprire. 'Vini delle Coste' racconterà tante storie uniche in un contesto informale, ma intimo, come dimostra la scelta della locandina, disegnata dal fumettista Massimo Giacon. Una scelta perfetta perché Lucca è famosa nel mondo per il Lucca Comics & Games. Come non citare poi Foodmetti – Artisti delle tavole, festival nel festival dedicato alle eccellenze del mondo fumettistico ed enogastronomico, diretto da chef Cristiano Tomei che presenterà rinnovata la sua grande tavola del pensiero "Condimenti".

© RIPRODUZIONE RISERVATA

PISA

Tutto il meglio per la festa degli innamorati Ecco 'Cioccolove'



È lo splendido scenario delle Logge di Banchi a Pisa ad ospitare in questi giorni 'Cioccolove', la manifestazione dedicata al cioccolato. Un'iniziativa inaugurata ieri e che proseguirà anche oggi, domani e domenica: sarà ad ingresso libero e gratuito dalle ore 9 alle 23. Un festival nel cuore della festa degli innamorati dove potersi immergere e coccolare nel mondo del cioccolato artigianale in tutte le sue forme e gusti, accompagnando i visitatori in un viaggio sensoriale, tra tradizione e innovazione. 'Cioccolove' ripropone tutta l'irresistibile scioglievolezza ed amabilità del cioccolato con una vasta scelta di idee regalo. Firmata da Alter Ego Fiere, dal Centro Diffusione Arte Cultura e Turismo I Cavalieri di Pisa, Associazione Etruria, l'iniziativa è patrocinata dal Comune di Pisa e dalla F.I.P.G.C (Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria).

Cristiano Consorti

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Ristorazione, ospitalità e formazione

Dal 23 al 26 febbraio a Carrarafiere

Trionfo della pasticceria Cinquecento espositori E non mancano novità

Ristorazione, ospitalità, formazione e concorsi internazionali di pasticceria. Carrarafiere ospita dal 23 al 26 febbraio la 45ª edizione Tirreno C.T. con il battesimo della Confederazione Italiana Cuochi e Artigiani per l'Enogastronomia. Il Pentathlon e il Triathlon della cucina tornano con una novità, la cucina per i bambini. Nei padiglioni di Carrarafiere sono attesi circa 500 espositori in rappresentanza di più di quasi mille marchi commerciali ed operatori del settore tra ristoratori, titolari di bar e strutture ricettive di vario genere. In esposizione novità e prodotti di punta, presentazione, degustazione, approfondimento dal pane alla pizza, dai prodotti lavorati e semilavorati per la cucina alle forniture alberghiere, passando per la gelateria e la pasticceria. Un'intera area è dedicata al caffè e alle innovazioni del settore grandi impianti. Non solo cibo, ma anche attrezzature per la tavola, bar, gelateria e pasticceria fino all'arredo contract per interni ed esterni, compresi tappezzerie e arredo bagno. Tra le novità di questa edizione, il battesimo per la prima volta in Italia della Confederazione Italiana Cuochi e Artigiani per l'Enogastronomia (CICA-E), una realtà unica nata per unire e valorizzare cuochi, artigiani, imprenditori e professionisti del settore enogastronomico italiano. In anteprima assoluta in Italia, il Pentathlon della cucina nasce per valorizzare le capacità professionali dei cuochi e dei commis di cucina nel lavoro di tutti i giorni. Ma che al tempo stesso vuole fare anche formazione tanto che fornisce in anticipo tutte le informazioni e il materiale necessario per allenarsi. Inoltre i cuochi daranno vita a un momento di riflessione, seguito da dimostrazioni in cucina, dedicato alla cucina per i più piccoli.

Raffaella Parisi

© RIPRODUZIONE RISERVATA

FIRENZE

In piazza Santa Croce prima edizione di 'CiokoFlò'



Il nettare degli Dei è protagonista di un evento alla sua prima edizione ad aprile a Firenze.
In piazza Santa Croce dal 10 al 13 aprile, prima edizione di 'CiokoFlò', il festival del cioccolato artigianale. L'evento, nato in collaborazione tra SGP Grandi Eventi e JDEvents, non sarà solo un'ampia area espositiva con i maestri cioccolatieri italiani e le loro creazioni con maxi istallazioni, ma anche appuntamenti con laboratori didattici, attività esperienziali, giochi ed animazioni per i più piccoli e spettacoli itineranti. Sarà presente un corner dell'installazione 3D dove i visitatori potranno scattarsi foto e selfie da condividere sui propri social sfruttando i giochi prospettici e gli effetti ottici creati dai grandi stencil a tema appositamente collocati in punti strategici.

Raffaella Parisi

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

Campionati di pasticceria, in scena 5 diverse competizioni

Evento è in programma dal 23 al 26 febbraio ROMA, 13 febbraio 2025, 11:30 Redazione ANSA Condividi Link copiato - RIPRODUZIONE RISERVATA Al via i campionati nazionali della Federazione internazionale di pasticceria, gelateria e cioccolateria (Fipgc), appuntamento in programma dal 23 al 26 febbraio alla Fiera del Tirreno Ct. di Carrara. La gara prevede cinque diverse competizioni: campionato miglior colomba, miglior uovo di pasqua decorato, miglior dolce (coppa gelato e praline), miglior pane e la selezione per accedere ai mondiali del tiramisù. Tutti i campionati nazionali e le rispettive premiazioni potranno essere seguiti in diretta sulla pagina Facebook della Federazione internazionale di pasticceria, gelateria, cioccolateria (https://www.facebook.com/fipgcfederazioneinternazionalepasticce ria). L'evento è aperto al pubblico. "I campionati nazionali - afferma Matteo Cutolo, presidente Fipgc - rappresentano oramai da oltre un decennio un appuntamento imperdibile per valorizzare il talento dei nostri professionisti e per celebrare l'arte della pasticceria, gelateria e cioccolateria, patrimonio gastronomico invidiato in tutto il mondo. Come Federazione, cerchiamo sempre di dare il massimo per ricercare l'eccellenza, e manifestazioni come queste sono i banchi di prova per mettersi in gioco, per sperimentare e confrontarsi con altri grandi professionisti del settore. È sicuramente per tutti un'occasione di crescita". Riproduzione riservata © Copyright ANSA



 Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

Campionati nazionali di pasticceria: un trionfo di talento e creatività a Carrara

Carrara ospiterà dal 23 al 26 febbraio 2025 i campionati nazionali di pasticceria, gelateria e cioccolateria, promossi dalla FIPGC, celebrando creatività e talento degli artigiani del dolce. bySara Gatti 13 Febbraio 2025 Campionati nazionali di pasticceria: un trionfo di talento e creatività a Carrara - Gaeta.it Dal 23 al 26 febbraio 2025, Carrara si prepara ad ospitare un evento senza precedenti nel mondo della pasticceria, gelateria e cioccolateria. La Fiera del Tirreno Ct accoglierà i campionati nazionali promossi dalla Federazione Internazionale di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria , un'importante manifestazione volta a celebrare le abilità dei professionisti del settore. Questi campionati attireranno esperti e appassionati da tutto il Paese, offrendo un palcoscenico per mostrare le creazioni più originali e squisite. Gli appassionati possono seguire le competizioni in diretta attraverso la pagina Facebook della federazione. Diversi campionati e una celebrazione della creatività La competizione si articolerà in cinque sezioni distinte, ognuna dedicata a una specialità. I partecipanti si sfideranno nel campionato della miglior colomba e del miglior uovo di Pasqua decorato, due dolci tradizionali che rappresentano il meglio della pasticceria italiana durante le festività. Non mancherà poi la competizione per il miglior dolce, con focus su coppe gelato e praline, invitando i pasticceri a esprimere la loro creatività. In aggiunta, si svolgerà la competizione per il miglior pane, un elemento fondamentale della tradizione culinaria italiana, che merita un'attenzione particolare. Infine, i migliori pasticceri si contenderanno un posto per partecipare ai mondiali del tiramisù, una delle più celebri e amate specialità dolciarie del nostro Paese. Queste sfide offrono un'opportunità per i professionisti di mettersi alla prova, condividere idee e scoprire nuove tecniche. L'importanza della Federazione FIPGC nel settore Matteo Cutolo, presidente della FIPGC, sottolinea l'importanza di questo appuntamento, definendolo un traguardo significativo per quelli che operano nel campo della pasticceria e del gelato. Secondo Cutolo, oltre un decennio di tradizione dimostra come i campionati nazionali rappresentino una vera e propria vetrina per valorizzare il talento e la creatività. La federazione mira a ricercare l'eccellenza in ogni aspetto, creando occasioni di crescita e scambio tra i professionisti del settore. Questo evento non è solo una competizione, ma anche un momento di confronto e apprendimento. Gli artigiani della pasticceria hanno l'opportunità di sperimentare e innovare, arricchendo la loro esperienza e la loro offerta gastronomica. La FIPGC è impegnata a promuovere l'arte della dolcezza, in un comparto che rappresenta una parte significativa della cultura gastronomica italiana. Partecipazione e copertura mediatica L'accesso all'evento è aperto al pubblico, permettendo di immergersi nel mondo della pasticceria e di assistere a creazioni straordinarie in tempo reale. Sono previste anche premiazioni per i vincitori di ciascuna categoria, rendendo l'evento particolarmente emozionante per concorrenti e spettatori. Con la diretta video sulla pagina Facebook della federazione, chiunque potrà seguire le varie fasi della competizione direttamente da casa. La copertura mediatica dell'evento sottolinea l'importanza della manifestazione nella valorizzazione del patrimonio gastronomico italiano e nell'incontro tra professionisti. Il campionato di Carrara non è solo un concorso, ma un evento che celebra il lavoro degli artigiani del dolce, un'occasione che promette di lasciare il segno nel mondo della pasticceria e gelateria. Non resta che attendere di scoprire le creazioni che sbocceranno in questa edizione 2025.



a cura di AlMaPress

Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

Campionati di pasticceria, in scena 5 diverse competizioni

Al via i campionati nazionali della Federazione internazionale di pasticceria, gelateria e cioccolateria (Fipgc), appuntamento in programma dal 23 al 26 febbraio alla Fiera del Tirreno Ct. di Carrara. La gara prevede cinque diverse competizioni: campionato miglior colomba, miglior uovo di pasqua decorato, miglior dolce (coppa gelato e praline), miglior pane e la selezione per accedere ai mondiali del tiramisù. Tutti i campionati nazionali e le rispettive premiazioni potranno essere seguiti in diretta sulla pagina Facebook della Federazione internazionale di pasticceria, gelateria, cioccolateria (https://www.facebook.com/fipgcfederazioneinternazionalepasticce ria). L'evento è aperto al pubblico. "I campionati nazionali - afferma Matteo Cutolo, presidente Fipgc - rappresentano oramai da oltre un decennio un appuntamento imperdibile per valorizzare il talento dei nostri professionisti e per celebrare l'arte della pasticceria, gelateria e cioccolateria, patrimonio gastronomico invidiato in tutto il mondo. Come Federazione, cerchiamo sempre di dare il massimo per ricercare l'eccellenza, e manifestazioni come queste sono i banchi di prova per mettersi in gioco, per sperimentare e confrontarsi con altri grandi professionisti del settore. È sicuramente per tutti un'occasione di crescita". 13 febbraio 2025 Tags



Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

Campionati di pasticceria, in scena 5 diverse competizioni

Tags 13 febbraio 2025 Al via i campionati nazionali della Federazione internazionale di pasticceria, gelateria e cioccolateria (Fipgc), appuntamento in programma dal 23 al 26 febbraio alla Fiera del Tirreno Ct. di Carrara. La gara prevede cinque diverse competizioni: campionato miglior colomba, miglior uovo di pasqua decorato, miglior dolce (coppa gelato e praline), miglior pane e la selezione per accedere ai mondiali del tiramisù. Tutti i campionati nazionali e le rispettive premiazioni potranno essere seguiti in diretta sulla pagina Facebook della Federazione internazionale di pasticceria, gelateria, cioccolateria (https://www.facebook.com/fipgcfederazioneinternazionalepasticce ria). L'evento è aperto al pubblico. "I campionati nazionali - afferma Matteo Cutolo, presidente Fipgc - rappresentano oramai da oltre un decennio un appuntamento imperdibile per valorizzare il talento dei nostri professionisti e per celebrare l'arte della pasticceria, gelateria e cioccolateria, patrimonio gastronomico invidiato in tutto il mondo. Come Federazione, cerchiamo sempre di dare il massimo per ricercare l'eccellenza, e manifestazioni come queste sono i banchi di prova per mettersi in gioco, per sperimentare e confrontarsi con altri grandi professionisti del settore. È sicuramente per tutti un'occasione di crescita". 13 febbraio 2025 Tags



Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

TIRRENO C.T.: Dal 23 al 26 febbraio a Carrarafiere l'evento dedicato agli addetti dell'ospitalità italiana

TIRRENO C.T.: Dal 23 al 26 febbraio a Carrarafiere l?evento dedicato agli addetti dell?ospitalità italiana Il Pentathlon e il Triathlon della cucina tornano con una grande novità: la cucina per i bambini con focus e dimostrazioni sul tema. Intanto è tutto pronto per la 45esima edizione dell'evento di riferimento per l'ospitalità e per la ristorazione che con Balnearia attirerà migliaia di operatori a Carrarafiere In fiera il battesimo della Confederazione Italiana Cuochi e Artigiani per l'Enogastronomia Torna dal 23 al 26 febbraio 2025, nei padiglioni di Carrarafiere, Tirreno C.T., appuntamento imperdibile per gli operatori della ristorazione e dell'ospitalità che con il nuovo anno raggiunge la sua 45° edizione. Un evento che nel panorama delle mostre italiane è riconosciuto come uno dei più importanti di incontro e confronto dell'ospitalità e anche l'edizione 2025 sarà caratterizzata dalla presenza dei principali player del settore. A rendere importante il salone apuano sono sicuramente i numeri. Nei padiglioni di Carrarafiere sono attesi circa 500 espositori in rappresentanza di più di quasi mille marchi commerciali. Punto di forza di Tirreno C.T. sarà naturalmente la grande affluenza di operatori del settore tra ristoratori, titolari di bar e strutture ricettive di vario genere che ogni anno affollano i padiglioni della fiera. Tirreno C.T. e Balnearia. La manifestazione di Carrara è indubbiamente un evento dove non possono non trovare spazio i grandi marchi del food&beverage italiano ed estero e non solo come vetrina di novità e prodotti di punta. Ma anche e soprattutto come momento di presentazione, degustazione, approfondimento. Si va dal pane alla pizza, dai prodotti lavorati e semilavorati per la cucina alle forniture alberghiere, passando per la gelateria e la pasticceria. Un'intera area è dedicata al caffè e alle innovazioni del settore grandi impianti. E ci sono anche le attrezzature per la tavola, bar, gelateria e pasticceria fino all'arredo contract per interni ed esterni, compresi tappezzerie e arredo bagno. Spazio a anche a birre, specialmente le artigianali, ai vini che trovano sempre maggiore consenso tanto che oramai da qualche anno hanno preso sempre più piede anche gli operatori del settore wine and beverage che trovano in Tirreno C.T. un valido alleato e uno spazio professionale di rilievo. Cuochi, nasce la Confederazione (presentata in fiera) che organizzerà anche le sfide tra professionisti del settore: Pentathlon e Triathlon e poi pasticceria e formazione. Tra le novità di questa edizione, durante il primo giorno di fiera, il 23 febbraio, verrà battezzata per la prima volta in Italia la Confederazione Italiana Cuochi e Artigiani per l'Enogastronomia (CICA-E), una realtà unica nata per unire e valorizzare cuochi, artigiani, imprenditori e professionisti del settore enogastronomico italiano. La stessa Confederazione darà vita per il terzo anno consecutivo saranno due le gare nelle quali si cimenteranno i cuochi di tutto il mondo. In anteprima assoluta in Italia, il Pentathlon della cucina nasce per valorizzare le capacità professionali dei cuochi e dei commis di cucina nel lavoro di tutti i giorni. Ma che al tempo stesso vuole fare anche formazione tanto che fornisce in anticipo tutte le informazioni e il materiale necessario per allenarsi. Ideato dai professionisti del settore Fabio Tacchella, Giorgio Nardelli e dal patron della fiera, Paolo Caldana, il Pentathlon prevede cinque prove, tra cui l'ultima nella quale gli sfidanti dovranno fare le spesa e acquistare almeno 5 ingredienti presso un droghiere messo a disposizione dall'organizzazione. Ogni ingrediente avrà un valore e il concorrente dovrà realizzare 3 piatti per la giuria tecnica. Verrà valutato il tempo di realizzazione, la cura dell`impiattamento, il gusto e la pulizia della postazione. Per quanto riguarda il Triathlon, invece, è una gara che nasce su idea del Maestro siciliano Domenico Privitera per valorizzare le capacità professionali dei cuochi nel lavoro di tutti i giorni utilizzando la tecnica della cottura con il forno a microonde che deve prevalere nella preparazione della pietanza senza tradire la tradizione del gusto. In calendario lunedì la giornata dedicata agli Istituti Alberghieri, mentre gli chef internazionali si alterneranno nei giorni successivi fino alle finalissime di mercoledì 26 febbraio. La cucina per i bambini: Tirreno C.T. dedica un focus sul tema. Domenica 23 febbraio i cuochi presenti in fiera daranno vita a un momento di riflessione, seguito da dimostrazioni in cucina, dedicato alla cucina per i più piccoli. A partire da una tavola rotonda e confronto dal titolo "Baby menù 4.0: un problema o un`opportunità?". Tutto nasce dal protocollo Slurp Kids che ha come obiettivo quello di trasformare la ristorazione di target familiare (e non solo), da esempio scadente a modello virtuoso. Gli chef e i maître saranno i protagonisti di questa rivoluzione culinaria e sociale. Formazione e spettacolo a Tirreno C.T. Sarà di nuovo presente in fiera anche la Scuola Tessieri con tante iniziative portate avanti dai più famosi professionisti del settore. La scuola per aspiranti cuochi avrà uno spazio dedicato animato da tanti momenti dimostrativi. Ampio spazio poi al mondo della pasticceria con la presenza sempre più forte della Federazione italiana pasticceri (FIP) che anche quest'anno porterà i principali concorsi internazionali. Incontri B2B per il Centro Italia: ecco il cuore di Tirreno C.T. La manifestazione ha il suo vero cuore nell'incontro qualificato fra domanda e offerta, un importante scambio business-to-business tra gli operatori del Centro e Nord Italia. Grazie anche a questo, Tirreno C.T. in questi anni è diventata un vero e proprio punto di riferimento con una continua crescita di consensi, sia in termini di offerta commerciale, sia in termini di pubblico con 62mila presenze di media nelle ultime edizioni. Balnearia, il meglio per l'ospitalità in spiaggia. Prosegue il legame con Balnearia, il salone professionale dell'outdoor design, benessere ed attrezzature balneari che fanno di Tirreno CT un unico grande evento di

TIRRENO C.T.: Dal 23 al 26 febbraio a Carrarafiere l'evento dedicato agli addetti dell'ospitalità italiana

riferimento per il segmento dell`accoglienza, dalla ristorazione al wellness, dallo street food all`hotellerie per arrivare all'ospitalità in spiaggia. Giunta alla ventiquattresima edizione, Balnearia, vede nei propri spazi rappresentato il meglio dei settori merceologici, oltre ad essere da sempre anche un importante momento di incontro per tutti gli operatori. Grazie al coinvolgimento delle associazioni e delle organizzazioni sindacali di categoria, ci saranno anche in questa edizione numerose opportunità di informazione e confronto sulle più sentite tematiche del settore. Tirreno C.T. e Balnearia sono organizzate da TirrenoTrade Srl con la collaborazione di enti regionali, provinciali e associazioni di categoria. Per informazioni sulla fiera e per poter partecipare come espositori o visitatori www.tirrenoct.it Comunicato stampa Tirreno C.T. 06/02/2025





a cura di AlMaPress

TIRRENO C.T.: Dal 23 al 26 febbraio a Carrarafiere l'evento dedicato agli addetti dell'ospitalità italiana





a cura di AlMaPress

Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

SCA Italy presenta il nuovo format dedicato alla formazione e alle competizioni

L'iniziativa prenderà il via con due eventi chiave: il Tirreno CT di Massa Carrara e l'Horeca Expo Forum di Torino, due importanti fiere di settore che offriranno la cornice perfetta per workshop formativi, competizioni e networking tra operatori del settore 5 Febbraio 2025 Il logo della Coffee Triathlon (immagine concessa) MILANO - SCA Italy, chapter italiano della Specialty Coffee Association, presenta un nuovo format totalmente dedicato al mondo del caffè. Un appuntamento imperdibile per professionisti e appassionati, con workshop formativi, competizioni e un'area dedicata alle torrefazioni per esplorare il futuro del settore. Andrea Lattuada, coordinatore eventi di SCA Italy, ha presentato questo nuovo progetto durante l'ultima riunione dei soci, illustrando un format pensato come un viaggio itinerante. L'obiettivo è duplice: diffondere la cultura del caffè di qualità e scoprire nuovi talenti per le competizioni, grazie a due nuovi coinvolgenti format. Gli eventi saranno strutturati in due aree principali: 1. Competizioni preselezioni SCA Italy, con gare aperte ai nuovi talenti del settore. 2. Villaggio del caffè, un'arena che ospiterà torrefazioni italiane, offrendo loro la possibilità di far conoscere il proprio brand e i propri caffè specialty direttamente al pubblico. I primi due appuntamenti Massa Carrara - Tirreno CT 23-26 febbraio 2025 Torino - Horeca Expo Forum 16-18 marzo 2025 L'iniziativa prenderà il via con due eventi chiave: il Tirreno CT di Massa Carrara e l'Horeca Expo Forum di Torino, due importanti fiere di settore che offriranno la cornice perfetta per workshop formativi, competizioni e networking tra operatori del settore. L'idea, però, non è fermarsi solo a questi due appuntamenti, ma ampliare il progetto con ulteriori tappe durante l'anno. Ogni evento servirà non solo per diffondere la cultura del caffè di qualità, ma anche come preselezione per il circuito ufficiale di competizioni SCA Italy, che prevede tre tappe di selezione per le sette discipline di gara fino ad arrivare alle finali nazionali. Le competizioni: un'opportunità per i giovani e gli studenti Le competizioni sono pensate per offrire un primo accesso al mondo delle gare SCA Italy, con particolare attenzione ai giovani talenti e agli studenti degli istituti alberghieri. Un'occasione unica per mettersi alla prova in un ambiente professionale e formativo, con il supporto di esperti del settore. Il programma di Tirreno CT (23-26 febbraio 2025) 23 febbraio - workshop formativi Sessioni dedicate ai protagonisti del settore, con la partecipazione di SCA Italy, aziende e torrefazioni. Tra i temi affrontati: Macchine e tecnologie di estrazione; Pulizia e manutenzione per garantire qualità e costanza; Caffè e metodi di estrazione: tecniche e innovazioni Un'opportunità unica per approfondire le best practice riconosciute dalla Specialty Coffee Association (SCA) e per sviluppare nuove competenze professionali. 24 febbraio - Coffee Triathlon Un format di competizione pensato per chi desidera avvicinarsi al mondo delle gare SCA Italy. I partecipanti si sfideranno in tre preparazioni con lo stesso caffè, dimostrando abilità e coerenza. Il vincitore otterrà un posto garantito per le selezioni ufficiali SCA Italy, propedeutiche alle finali italiane, con viaggio, vitto e alloggio inclusi. 25 febbraio - Latte Art Throw Down 1vs 1 Una sfida ad alto tasso di adrenalina. Due concorrenti che si sfidano a colpi di latte art. Il vincitore otterrà l'accesso diretto a una delle selezioni ufficiali SCA Italy per le finali italiane. Il logo della Latte Art Throwdown (immagine concessa) 26 Febbraio - Talk: Viaggio attraverso il mondo del caffè Un open talk per esplorare l'evoluzione del settore, dal produttore al consumatore, con particolare attenzione a sostenibilità, innovazione e nuove prospettive di mercato. Il programma all'Horeca Expo Forum (16-18 marzo 2025) Villaggio del Caffè - Torrefattori in esposizione Durante tutte le giornate, un'arena ospiterà le torrefazioni italiane, dando loro la possibilità di presentare e far degustare i propri caffè ai professionisti del settore. 17 marzo - Coffee Triathlon Seconda tappa del format competitivo dedicato a chi desidera entrare nel circuito SCA Italy. Tre preparazioni con lo stesso caffè per dimostrare tecnica e coerenza. Il vincitore si aggiudicherà il posto garantito per le selezioni ufficiali SCA Italy, propedeutiche alle finali nazionali. 18 marzo - Latte Art Throw Down Un nuovo confronto per aggiudicarsi un posto nelle selezioni ufficiali dei Campionati Italiani Baristi 2026 di Latte Art Sca Italy: un nuovo modo di vivere il caffè SCA Italy continua a essere un punto di riferimento per la crescita del settore, unendo formazione, competizione e ricerca per valorizzare il caffè di qualità. Per informazioni e iscrizioni: events@scaitaly.coffee Per ospitare uno di questi eventi basta scrivere a events@scaitaly.coffee.

a cura di AlMaPress

SCA Italy presenta il nuovo format dedicato alla formazione e alle competizioni



a cura di AlMaPress

SCA Italy presenta il nuovo format dedicato alla formazione e alle competizioni



a cura di AlMaPress

Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

Sca Italy presenta un nuovo format: workshop e competizioni per il futuro del caffè

Sca Italy presenta un nuovo progetto totalmente dedicato alla formazione e alle competizioni per studenti e giovani allievi e un'area per le torrefazioni Caffè Redazione 5 Febbraio 2025 - 11:11 CAFFÈ - SCA Italy, divisione italiana della Specialty Coffee Association, presenta un nuovo progetto completamente dedicato al mondo del caffè. Questo appuntamento si rivolge sia ai professionisti che agli appassionati del settore, con una serie di workshop formativi, competizioni e un'area riservata alle torrefazioni, per esplorare le prospettive future del caffè specialty. Il format è stato presentato da Andrea Lattuada, coordinatore eventi di SCA Italy, durante l'ultima riunione dei soci. L'iniziativa è concepita come un percorso itinerante, con un duplice obiettivo: promuovere la cultura del caffè di qualità e scoprire nuovi talenti per le competizioni, grazie a due innovativi format. Gli eventi si articoleranno in due aree principali: Le competizioni per le preselezioni SCA Italy, aperte ai nuovi talenti del settore. Il Villaggio del caffè, un'area che ospiterà torrefazioni italiane, offrendo loro l'opportunità di presentare i propri brand e caffè specialty direttamente al pubblico. I primi due appuntamenti L'iniziativa prenderà il via con due eventi chiave: il Tirreno CT di Massa Carrara e l'Horeca Expo Forum di Torino, due importanti fiere di settore che offriranno la cornice perfetta per workshop formativi, competizioni e networking tra operatori del settore. L'idea, però, non è fermarsi solo a questi due appuntamenti, ma ampliare il progetto con ulteriori tappe durante l'anno. Ogni evento servirà non solo per diffondere la cultura del caffè di qualità, ma anche come preselezione per il circuito ufficiale di competizioni SCA Italy, che prevede tre tappe di selezione per le sette discipline di gara fino ad arrivare alle finali nazionali. Le competizioni: un'opportunità per i giovani e gli studenti Le competizioni sono pensate per offrire un primo accesso al mondo delle gare SCA Italy, con particolare attenzione ai giovani talenti e agli studenti degli istituti alberghieri. Un'occasione unica per mettersi alla prova in un ambiente professionale e formativo, con il supporto di esperti del settore. Il programma di TIRRENO CT (23-26 FEBBRAIO 2025) 23 FEBBRAIO - Workshop Formativi Sessioni dedicate ai protagonisti del settore, con la partecipazione di SCA Italy, aziende e torrefazioni. Tra i temi affrontati: Macchine e tecnologie di estrazione; Pulizia e manutenzione per garantire qualità e costanza; Caffè e metodi di estrazione: tecniche e innovazioni. Un'opportunità unica per approfondire le best practice riconosciute dalla Specialty Coffee Association (SCA) e per sviluppare nuove competenze professionali. 24 FEBBRAIO - Coffee Triathlon Un format di competizione pensato per chi desidera avvicinarsi al mondo delle gare SCA Italy. I partecipanti si sfideranno in tre preparazioni con lo stesso caffè, dimostrando abilità e coerenza. Il vincitore otterrà un posto garantito per le selezioni ufficiali SCA Italy, propedeutiche alle finali italiane, con viaggio, vitto e alloggio inclusi. 25 FEBBRAIO - Latte Art Throw Down 1vs 1 Una sfida ad alto tasso di adrenalina. Due concorrenti che si sfidano a colpi di latte art. Il vincitore otterrà l'accesso diretto a una delle selezioni ufficiali SCA Italy per le finali italiane. 26 FEBBRAIO - Talk: Viaggio attraverso il mondo del caffè Un open talk per esplorare l'evoluzione del settore, dal produttore al consumatore, con particolare attenzione a sostenibilità, innovazione e nuove prospettive di mercato. Il programma all'HORECA EXPO FORUM (16-18 MARZO 2025) Villaggio del Caffè - Torrefattori in esposizione Durante tutte le giornate, un'arena ospiterà le torrefazioni italiane, dando loro la possibilità di presentare e far degustare i propri caffè ai professionisti del settore. 17 MARZO - Coffee Triathlon Seconda tappa del format competitivo dedicato a chi desidera entrare nel circuito SCA Italy. Tre preparazioni con lo stesso caffè per dimostrare tecnica e coerenza. Il vincitore si aggiudicherà il posto garantito per le selezioni ufficiali SCA Italy, propedeutiche alle finali nazionali. 18 MARZO - Latte Art Throw Down Un nuovo confronto per aggiudicarsi un posto nelle selezioni ufficiali dei Campionati Italiani Baristi 2026 di Latte Art Con questo nuovo format SCA Italy continua a essere un punto di riferimento per la crescita del settore, unendo formazione, competizione e ricerca per valorizzare il caffè di qualità. Per informazioni e iscrizioni: events@scaitaly.coffee Se si è interessati ad ospitare questi eventi scrivere a events@scaitaly.coffee. Leggi l'articolo anche su Clubdelcaffe.com Horecanews.it informa ogni giorno i propri lettori su notizie, indagini e ricerche legate alla ristorazione, piatti tipici, ingredienti, ricette, consigli e iniziative degli chef e barman, eventi Horeca e Foodservice, con il coinvolgimento e la collaborazione delle aziende e dei protagonisti che fanno parte dei settori pasticceria, gelateria, pizzeria, caffè, ospitalità, food e beverage, mixology e cocktail, food delivery, offerte di lavoro, marketing, premi e riconoscimenti, distribuzione Horeca, Catering, retail e tanto altro!

a cura di AlMaPress

Sca Italy presenta un nuovo format: workshop e competizioni per il futuro del caffè



a cura di AlMaPress

Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

TIRRENO C.T. : Dal 23 al 26 febbraio a Carrarafiere l'evento dedicato agli addetti dell'ospitalità italiana

TIRRENO C.T. : Dal 23 al 26 febbraio a Carrarafiere l?evento dedicato agli addetti dell?ospitalità italiana Tirreno C.T. si prepara all?apertura e torna con le novità del settore, competizioni tra cuochi, formazione e concorsi internazionali di pasticceria Il Pentathlon e il Triathlon della cucina tornano con una grande novità: la cucina per i bambini con focus e dimostrazioni sul tema. Intanto è tutto pronto per la 45esima edizione dell'evento di riferimento per l'ospitalità e per la ristorazione che con Balnearia attirerà migliaia di operatori a Carrarafiere In fiera il battesimo della Confederazione Italiana Cuochi e Artigiani per l'Enogastronomia Torna dal 23 al 26 febbraio 2025, nei padiglioni di Carrarafiere, Tirreno C.T., appuntamento imperdibile per gli operatori della ristorazione e dell'ospitalità che con il nuovo anno raggiunge la sua 45° edizione. Un evento che nel panorama delle mostre italiane è riconosciuto come uno dei più importanti di incontro e confronto dell'ospitalità e anche l'edizione 2025 sarà caratterizzata dalla presenza dei principali player del settore. A rendere importante il salone apuano sono sicuramente i numeri. Nei padiglioni di Carrarafiere sono attesi circa 500 espositori in rappresentanza di più di quasi mille marchi commerciali. Punto di forza di Tirreno C.T. sarà naturalmente la grande affluenza di operatori del settore tra ristoratori, titolari di bar e strutture ricettive di vario genere che ogni anno affollano i padiglioni della fiera. Tirreno C.T. e Balnearia. La manifestazione di Carrara è indubbiamente un evento dove non possono non trovare spazio i grandi marchi del food&beverage italiano ed estero e non solo come vetrina di novità e prodotti di punta. Ma anche e soprattutto come momento di presentazione, degustazione, approfondimento. Si va dal pane alla pizza, dai prodotti lavorati e semilavorati per la cucina alle forniture alberghiere, passando per la gelateria e la pasticceria. Un'intera area è dedicata al caffè e alle innovazioni del settore grandi impianti. E ci sono anche le attrezzature per la tavola, bar, gelateria e pasticceria fino all'arredo contract per interni ed esterni, compresi tappezzerie e arredo bagno. Spazio a anche a birre, specialmente le artigianali, ai vini che trovano sempre maggiore consenso tanto che oramai da qualche anno hanno preso sempre più piede anche gli operatori del settore wine and beverage che trovano in Tirreno C.T. un valido alleato e uno spazio professionale di rilievo. Cuochi, nasce la Confederazione (presentata in fiera) che organizzerà anche le sfide tra professionisti del settore: Pentathlon e Triathlon e poi pasticceria e formazione. Tra le novità di questa edizione, durante il primo giorno di fiera, il 23 febbraio, verrà battezzata per la prima volta in Italia la Confederazione Italiana Cuochi e Artigiani per l'Enogastronomia (CICA-E), una realtà unica nata per unire e valorizzare cuochi, artigiani, imprenditori e professionisti del settore enogastronomico italiano. La stessa Confederazione darà vita per il terzo anno consecutivo saranno due le gare nelle quali si cimenteranno i cuochi di tutto il mondo. In anteprima assoluta in Italia, il Pentathlon della cucina nasce per valorizzare le capacità professionali dei cuochi e dei commis di cucina nel lavoro di tutti i giorni. Ma che al tempo stesso vuole fare anche formazione tanto che fornisce in anticipo tutte le informazioni e il materiale necessario per allenarsi. Ideato dai professionisti del settore Fabio Tacchella, Giorgio Nardelli e dal patron della fiera, Paolo Caldana, il Pentathlon prevede cinque prove, tra cui l'ultima nella quale gli sfidanti dovranno fare le spesa e acquistare almeno 5 ingredienti presso un droghiere messo a disposizione dall'organizzazione. Ogni ingrediente avrà un valore e il concorrente dovrà realizzare 3 piatti per la giuria tecnica. Verrà valutato il tempo di realizzazione, la cura dell`impiattamento, il gusto e la pulizia della postazione. Per quanto riguarda il Triathlon, invece, è una gara che nasce su idea del Maestro siciliano Domenico Privitera per valorizzare le capacità professionali dei cuochi nel lavoro di tutti i giorni utilizzando la tecnica della cottura con il forno a microonde che deve prevalere nella preparazione della pietanza senza tradire la tradizione del gusto. In calendario lunedì la giornata dedicata agli Istituti Alberghieri, mentre gli chef internazionali si alterneranno nei giorni successivi fino alle finalissime di mercoledì 26 febbraio. La cucina per i bambini: Tirreno C.T. dedica un focus sul tema. Domenica 23 febbraio i cuochi presenti in fiera daranno vita a un momento di riflessione, seguito da dimostrazioni in cucina, dedicato alla cucina per i più piccoli. A partire da una tavola rotonda e confronto dal titolo "Baby menù 4.0: un problema o un`opportunità?". Tutto nasce dal protocollo Slurp Kids che ha come obiettivo quello di trasformare la ristorazione di target familiare (e non solo), da esempio scadente a modello virtuoso. Gli chef e i maître saranno i protagonisti di questa rivoluzione culinaria e sociale. Formazione e spettacolo a Tirreno C.T. Sarà di nuovo presente in fiera anche la Scuola Tessieri con tante iniziative portate avanti dai più famosi professionisti del settore. La scuola per aspiranti cuochi avrà uno spazio dedicato animato da tanti momenti dimostrativi. Ampio spazio poi al mondo della pasticceria con la presenza sempre più forte della Federazione italiana pasticceri (FIP) che anche quest'anno porterà i principali concorsi internazionali. Incontri B2B per il Centro Italia: ecco il cuore di Tirreno C.T. La manifestazione ha il suo vero cuore nell'incontro qualificato fra domanda e offerta, un importante scambio business-to-business tra gli operatori del Centro e Nord Italia. Grazie anche a questo, Tirreno C.T. in questi anni è diventata un vero e proprio punto di riferimento con una continua crescita di consensi, sia in termini di offerta commerciale, sia in termini di pubblico con 62mila presenze di media nelle ultime edizioni. Balnearia, il meglio per l'ospitalità in spiaggia. Prosegue il legame con Balnearia, il

TIRRENO C.T. : Dal 23 al 26 febbraio a Carrarafiere l'evento dedicato agli addetti dell'ospitalità italiana

salone professionale dell'outdoor design, benessere ed attrezzature balneari che fanno di Tirreno CT un unico grande evento di riferimento per il segmento dell`accoglienza, dalla ristorazione al wellness, dallo street food all`hotellerie per arrivare all'ospitalità in spiaggia. Giunta alla ventiquattresima edizione, Balnearia, vede nei propri spazi rappresentato il meglio dei settori merceologici, oltre ad essere da sempre anche un importante momento di incontro per tutti gli operatori. Grazie al coinvolgimento delle associazioni e delle organizzazioni sindacali di categoria, ci saranno anche in questa edizione numerose opportunità di informazione e confronto sulle più sentite tematiche del settore. Tirreno C.T. e Balnearia sono organizzate da TirrenoTrade Srl con la collaborazione di enti regionali, provinciali e associazioni di categoria. Per informazioni sulla fiera e per poter partecipare come espositori o visitatori www.tirrenoct.it Comunicato stamoa Tirreno C.T. 03/02/2025





a cura di AlMaPress

TIRRENO C.T. : Dal 23 al 26 febbraio a Carrarafiere l'evento dedicato agli addetti dell'ospitalità italiana





a cura di AlMaPress

Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

Tirreno C.T. rassegna gennaio 2025

03/02/2025 Ristonews.com
TIRRENO C.T. : Dal 23 al 26 febbraio a Carrarafiere l'evento dedicato agli addetti dell'ospitalità italiana 1

29/01/2025 Liguria Food
Tirreno C.T. a Carrara dal 23 al 26 febbraio 2025 4

20/01/2025 Bargiornale.it
Liquoristica Ligure, un vero sorso di Liguria 6

24/01/2025 Ristonews.com
TIRRENO C.T.: Dal 23 al 26 febbraio a Carrarafiere l'evento dedicato agli addetti dell'ospitalità italiana 11

20/01/2025 Turismo Italia news
Tirreno C.T. 2025 a CarraraFiere per gli addetti dell'ospitalità, battesimo della Confederazione Italiana Cuochi e Artigiani per l'Enogastronomia 14

15/01/2025 We:ll Magazine
Perdormire Hotel. Obiettivo del 2025: incontrare gli albergatori di tutta Italia 18

15/01/2025 Italia a Tavola
formazione confronto informazione fipgc protagonista a tirreno ct 23

15/01/2025 Italia a Tavola
Formazione, confronto e informazione: la Fipgc protagonista a Tirreno Ct 24

15/01/2025 La Nazione.it (ed. Massa Carrara)
Si alza il sipario sulla Tirreno Ct. Quanto di meglio offre la tavola 25

15/01/2025 Italia a Tavola
tirreno ct a carrarafiere torna l evento imperdibile per l horeca 26

15/01/2025 Italia a Tavola
Tirreno Ct, a Carrarafiere torna l'evento imperdibile per l'Horeca 28

15/01/2025 Il Tirreno (ed. Firenze, Prato-Empoli, Lucca, Pistoia-Montecatini, Massa-Carrar
pag. 32 30

15/01/2025 La Nazione (ed. Massa Carrara)
pag. 37 31

15/01/2025 La Nazione (ed. Massa Carrara)
pag. 46 32

14/01/2025 La Madia
TIRRENO C.T dal 23 al 26 febbraio 33

14/01/2025 Ristonews.com
TIRRENO C.T. : Dal 23 al 26 febbraio a Carrarafiere l'evento dedicato agli addetti dell'ospitalità italiana 35

01/12/2024 Food & Beverage
pag. 32 38

01/12/2024 Food & Beverage
pag. 33 39

01/12/2024 Food & Beverage
pag. 34 40

TIRRENO C.T. : Dal 23 al 26 febbraio a Carrarafiere l'evento dedicato agli addetti dell'ospitalità italiana

TIRRENO C.T. : Dal 23 al 26 febbraio a Carrarafiere l?evento dedicato agli addetti dell?ospitalità italiana Tirreno C.T. si prepara all?apertura e torna con le novità del settore, competizioni tra cuochi, formazione e concorsi internazionali di pasticceria Il Pentathlon e il Triathlon della cucina tornano con una grande novità: la cucina per i bambini con focus e dimostrazioni sul tema. Intanto è tutto pronto per la 45esima edizione dell'evento di riferimento per l'ospitalità e per la ristorazione che con Balnearia attirerà migliaia di operatori a Carrarafiere In fiera il battesimo della Confederazione Italiana Cuochi e Artigiani per l'Enogastronomia Torna dal 23 al 26 febbraio 2025, nei padiglioni di Carrarafiere, Tirreno C.T., appuntamento imperdibile per gli operatori della ristorazione e dell'ospitalità che con il nuovo anno raggiunge la sua 45° edizione. Un evento che nel panorama delle mostre italiane è riconosciuto come uno dei più importanti di incontro e confronto dell'ospitalità e anche l'edizione 2025 sarà caratterizzata dalla presenza dei principali player del settore. A rendere importante il salone apuano sono sicuramente i numeri. Nei padiglioni di Carrarafiere sono attesi circa 500 espositori in rappresentanza di più di quasi mille marchi commerciali. Punto di forza di Tirreno C.T. sarà naturalmente la grande affluenza di operatori del settore tra ristoratori, titolari di bar e strutture ricettive di vario genere che ogni anno affollano i padiglioni della fiera. Tirreno C.T. e Balnearia. La manifestazione di Carrara è indubbiamente un evento dove non possono non trovare spazio i grandi marchi del food&beverage italiano ed estero e non solo come vetrina di novità e prodotti di punta. Ma anche e soprattutto come momento di presentazione, degustazione, approfondimento. Si va dal pane alla pizza, dai prodotti lavorati e semilavorati per la cucina alle forniture alberghiere, passando per la gelateria e la pasticceria. Un'intera area è dedicata al caffè e alle innovazioni del settore grandi impianti. E ci sono anche le attrezzature per la tavola, bar, gelateria e pasticceria fino all'arredo contract per interni ed esterni, compresi tappezzerie e arredo bagno. Spazio a anche a birre, specialmente le artigianali, ai vini che trovano sempre maggiore consenso tanto che oramai da qualche anno hanno preso sempre più piede anche gli operatori del settore wine and beverage che trovano in Tirreno C.T. un valido alleato e uno spazio professionale di rilievo. Cuochi, nasce la Confederazione (presentata in fiera) che organizzerà anche le sfide tra professionisti del settore: Pentathlon e Triathlon e poi pasticceria e formazione. Tra le novità di questa edizione, durante il primo giorno di fiera, il 23 febbraio, verrà battezzata per la prima volta in Italia la Confederazione Italiana Cuochi e Artigiani per l'Enogastronomia (CICA-E), una realtà unica nata per unire e valorizzare cuochi, artigiani, imprenditori e professionisti del settore enogastronomico italiano. La stessa Confederazione darà vita per il terzo anno consecutivo saranno due le gare nelle quali si cimenteranno i cuochi di tutto il mondo. In anteprima assoluta in Italia, il Pentathlon della cucina nasce per valorizzare le capacità professionali dei cuochi e dei commis di cucina nel lavoro di tutti i giorni. Ma che al tempo stesso vuole fare anche formazione tanto che fornisce in anticipo tutte le informazioni e il materiale necessario per allenarsi. Ideato dai professionisti del settore Fabio Tacchella, Giorgio Nardelli e dal patron della fiera, Paolo Caldana, il Pentathlon prevede cinque prove, tra cui l'ultima nella quale gli sfidanti dovranno fare le spesa e acquistare almeno 5 ingredienti presso un droghiere messo a disposizione dall'organizzazione. Ogni ingrediente avrà un valore e il concorrente dovrà realizzare 3 piatti per la giuria tecnica. Verrà valutato il tempo di realizzazione, la cura dell`impiattamento, il gusto e la pulizia della postazione. Per quanto riguarda il Triathlon, invece, è una gara che nasce su idea del Maestro siciliano Domenico Privitera per valorizzare le capacità professionali dei cuochi nel lavoro di tutti i giorni utilizzando la tecnica della cottura con il forno a microonde che deve prevalere nella preparazione della pietanza senza tradire la tradizione del gusto. In calendario lunedì la giornata dedicata agli Istituti Alberghieri, mentre gli chef internazionali si alterneranno nei giorni successivi fino alle finalissime di mercoledì 26 febbraio. La cucina per i bambini: Tirreno C.T. dedica un focus sul tema. Domenica 23 febbraio i cuochi presenti in fiera daranno vita a un momento di riflessione, seguito da dimostrazioni in cucina, dedicato alla cucina per i più piccoli. A partire da una tavola rotonda e confronto dal titolo "Baby menù 4.0: un problema o un`opportunità?". Tutto nasce dal protocollo Slurp Kids che ha come obiettivo quello di trasformare la ristorazione di target familiare (e non solo), da esempio scadente a modello virtuoso. Gli chef e i maître saranno i protagonisti di questa rivoluzione culinaria e sociale. Formazione e spettacolo a Tirreno C.T. Sarà di nuovo presente in fiera anche la Scuola Tessieri con tante iniziative portate avanti dai più famosi professionisti del settore. La scuola per aspiranti cuochi avrà uno spazio dedicato animato da tanti momenti dimostrativi. Ampio spazio poi al mondo della pasticceria con la presenza sempre più forte della Federazione italiana pasticceri (FIP) che anche quest'anno porterà i principali concorsi internazionali. Incontri B2B per il Centro Italia: ecco il cuore di Tirreno C.T. La manifestazione ha il suo vero cuore nell'incontro qualificato fra domanda e offerta, un importante scambio business-to-business tra gli operatori del Centro e Nord Italia. Grazie anche a questo, Tirreno C.T. in questi anni è diventata un vero e proprio punto di riferimento con una continua crescita di consensi, sia in termini di offerta commerciale, sia in termini di pubblico con 62mila presenze di media nelle ultime edizioni. Balnearia, il meglio per l'ospitalità in spiaggia. Prosegue il legame con Balnearia, il

TIRRENO C.T. : Dal 23 al 26 febbraio a Carrarafiere l'evento dedicato agli addetti dell'ospitalità italiana

salone professionale dell'outdoor design, benessere ed attrezzature balneari che fanno di Tirreno CT un unico grande evento di riferimento per il segmento dell`accoglienza, dalla ristorazione al wellness, dallo street food all`hotellerie per arrivare all'ospitalità in spiaggia. Giunta alla ventiquattresima edizione, Balnearia, vede nei propri spazi rappresentato il meglio dei settori merceologici, oltre ad essere da sempre anche un importante momento di incontro per tutti gli operatori. Grazie al coinvolgimento delle associazioni e delle organizzazioni sindacali di categoria, ci saranno anche in questa edizione numerose opportunità di informazione e confronto sulle più sentite tematiche del settore. Tirreno C.T. e Balnearia sono organizzate da TirrenoTrade Srl con la collaborazione di enti regionali, provinciali e associazioni di categoria. Per informazioni sulla fiera e per poter partecipare come espositori o visitatori www.tirrenoct.it Comunicato stamoa Tirreno C.T. 03/02/2025





a cura di AlMaPress

TIRRENO C.T. : Dal 23 al 26 febbraio a Carrarafiere l'evento dedicato agli addetti dell'ospitalità italiana





a cura di AlMaPress

Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

Tirreno C.T. a Carrara dal 23 al 26 febbraio 2025

Posted By: Liguria Food Torna dal 23 al 26 febbraio 2025, nei padiglioni di Carrarafiere, Tirreno C.T., appuntamento imperdibile per gli operatori della ristorazione e dell'ospitalita? che con il nuovo anno raggiunge la sua 45° edizione. Un evento che nel panorama delle mostre italiane e? riconosciuto come uno dei piu? importanti di incontro e confronto dell'ospitalita? e anche l'edizione 2025 sara? caratterizzata dalla presenza dei principali player del settore. A rendere importante il salone apuano sono sicuramente i numeri. Nei padiglioni di Carrarafiere sono attesi circa 500 espositori in rappresentanza di piu? di quasi mille marchi commerciali. Punto di forza di Tirreno C.T. sara? naturalmente la grande affluenza di operatori del settore tra ristoratori, titolari di bar e strutture ricettive di vario genere che ogni anno affollano i padiglioni della fiera. La manifestazione di Carrara e? indubbiamente un evento dove non possono non trovare spazio i grandi marchi del food&beverage italiano ed estero e non solo come vetrina di novita? e prodotti di punta. Ma anche e soprattutto come momento di presentazione, degustazione, approfondimento. Si va dal pane alla pizza, dai prodotti lavorati e semilavorati per la cucina alle forniture alberghiere, passando per la gelateria e la pasticceria. Un'intera area e? dedicata al caffe? e alle innovazioni del settore grandi impianti. E ci sono anche le attrezzature per la tavola, bar, gelateria e pasticceria fino all'arredo contract per interni ed esterni, compresi tappezzerie e arredo bagno. Spazio a anche a birre, specialmente le artigianali, ai vini che trovano sempre maggiore consenso tanto che oramai da qualche anno hanno preso sempre piu? piede anche gli operatori del settore wine and beverage che trovano in Tirreno C.T. un valido alleato e uno spazio professionale di rilievo. Cuochi, nasce la Confederazione (presentata in fiera) che organizzera? anche le sfide tra professionisti del settore: Pentathlon e Triathlon e poi pasticceria e formazione. Tra le novita? di questa edizione, durante il primo giorno di fiera, il 23 febbraio, verra? battezzata per la prima volta in Italia la Confederazione Italiana Cuochi e Artigiani per l'Enogastronomia (CICA-E), una realta? unica nata per unire e valorizzare cuochi, artigiani, imprenditori e professionisti del settore enogastronomico italiano. La stessa Confederazione dara? vita per il terzo anno consecutivo saranno due le gare nelle quali si cimenteranno i cuochi di tutto il mondo. In anteprima assoluta in Italia, il Pentathlon della cucinanasce per valorizzare le capacita? professionali dei cuochi e dei commis di cucina nel lavoro di tutti i giorni. Ma che al tempo stesso vuole fare anche formazione tanto che fornisce in anticipo tutte le informazioni e il materiale necessario per allenarsi. Ideato dai professionisti del settore Fabio Tacchella, Giorgio Nardelli e dal patron della fiera, Paolo Caldana, il Pentathlon prevede cinque prove, tra cui l'ultima nella quale gli sfidanti dovranno fare le spesa e acquistare almeno 5 ingredienti presso un droghiere messo a disposizione dall'organizzazione. Ogni ingrediente avra? un valore e il concorrente dovra? realizzare 3 piatti per la giuria tecnica. Verra? valutato il tempo di realizzazione, la cura dell'impiattamento, il gusto e la pulizia della postazione. Per quanto riguarda il Triathlon, invece, e? una gara che nasce su idea del Maestro siciliano Domenico Privitera per valorizzare le capacita? professionali dei cuochi nel lavoro di tutti i giorni utilizzando la tecnica della cottura con il forno a microonde che deve prevalere nella preparazione della pietanza senza tradire la tradizione del gusto. In calendario lunedi? la giornata dedicata agli Istituti Alberghieri, mentre gli chef internazionali si alterneranno nei giorni successivi fino alle finalissime di mercoledi? 26 febbraio. La cucina per i bambini: Tirreno C.T. dedica un focus sul tema. Domenica 23 febbraio i cuochi presenti in fiera daranno vita a un momento di riflessione, seguito da dimostrazioni in cucina, dedicato alla cucina per i piu? piccoli. A partire da una tavola rotonda e confronto dal titolo 'Baby menu? 4.0: un problema o un'opportunita??". Tutto nasce dal protocollo Slurp Kids che ha come obiettivo quello di trasformare la ristorazione di target familiare (e non solo), da esempio scadente a modello virtuoso. Gli chef e i mai?tre saranno i protagonisti di questa rivoluzione culinaria e sociale. Formazione e spettacolo a Tirreno C.T. Sara? di nuovo presente in fiera anche la Scuola Tessieri con tante iniziative portate avanti dai piu? famosi professionisti del settore. La scuola per aspiranti cuochi avra? uno spazio dedicato animato da tanti momenti dimostrativi. Ampio spazio poi al mondo della pasticceria con la presenza sempre piu? forte della Federazione italiana pasticceri (FIP) che anche quest'anno portera? i principali concorsi internazionali. Incontri B2B per il Centro Italia: ecco il cuore di Tirreno C.T. La manifestazione ha il suo vero cuore nell'incontro qualificato fra domanda e offerta, un importante scambio business-to-business tra gli operatori del Centro e Nord Italia. Grazie anche a questo, Tirreno C.T. in questi anni e? diventata un vero e proprio punto di riferimento con una continua crescita di consensi, sia in termini di offerta commerciale, sia in termini di pubblico con 62mila presenze di media nelle ultime edizioni. Balnearia, il meglio per l'ospitalita? in spiaggia. Prosegue il legame con Balnearia, il salone professionale dell'outdoor design, benessere ed attrezzature balneari che fanno di Tirreno CT un unico grande evento di riferimento per il segmento dell'accoglienza, dalla ristorazione al wellness, dallo street food all'hotellerie per arrivare all'ospitalita? in spiaggia. Giunta alla ventiquattresima edizione, Balnearia, vede nei propri spazi rappresentato il meglio dei settori merceologici, oltre ad essere da sempre anche un importante momento di incontro per tutti gli operatori. Grazie al coinvolgimento delle associazioni e delle organizzazioni sindacali di categoria, ci saranno anche in questa edizione

a cura di AlMaPress

Tirreno C.T. a Carrara dal 23 al 26 febbraio 2025

numerose opportunita? di informazione e confronto sulle piu? sentite tematiche del settore. Tirreno C.T. e Balnearia sono organizzate da TirrenoTrade Srl con la collaborazione di enti regionali, provinciali e associazioni di categoria. Per informazioni sulla fiera e per poter partecipare come espositori o visitatori www.tirrenoct.it



a cura di AlMaPress

Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

Liquoristica Ligure, un vero sorso di Liguria

Basanotto, Barzotto e M'inchinotto le creazioni dell'azienda, frutto di un'accurata ricerca di materie prime del territorio Bio, Dop e Presidio Slow Food. Specialità in forma liquida che esprimono in pieno lo stile di vita delle Riviere liguri In soli tre anni, hanno prima incuriosito, poi conquistato il palato dei consumatori più esigenti, fino a raggiungere un traguardo molto ambizioso... Protagonisti di questo percorso, sono Basanotto, Barzotto e M'inchinotto, le creazioni di Liquoristica Ligure, giovane e già rinomata azienda specializzata nella produzione di bevande alcoliche, fondata a Genova da Andrea ed Enrica Vacca e Andrea Falzone. 1 di 4 Il Liquore Basanotto L'Amaro barzotto e il cocktail Americanotto Il Liquore M'inchinotto e M'inchi Punch Non semplici liquori artigianali, ma delle vere e proprie specialità in forma liquida, con un gusto inedito, che ben rappresenta lo stile di vita delle Riviere liguri, realizzati attraverso un'attenta ricerca e selezione di materie prime del territorio Bio, Dop e Presidio Slow Food, in acqua minerale. Prodotti che spiccano per l'autenticità di sapori e per la versatilità di consumo, prestandosi sia come digestivi per un lieto fine pasto sia per il bere miscelato, rivelandosi ingredienti intriganti per la preparazione di innumerevoli cocktail, tutti da scoprire. Espressioni di gusto uniche Delicato, fresco ed equilibrato, Basanotto, il primo nato nella famiglia, è un liquore delicato, fresco ed equilibrato. È preparato con le migliori materie prime tipiche della Liguria: Basilico Genovese Dop, salvia bio e scorze di Chinotto di Savona Presidio Slow Food, e ha fra gli altri ingredienti, tutti biologici, a partire dall'alcol di grano, menta, scorze di limone e zucchero di barbabietola italiana. Un prodotto che ha fatto incetta di premi nel 2024 in due dei più prestigiosi concorsi internazionali dedicati agli spirit, conquistando l'oro e il titolo di Miglior liquore al mondo tra i digestivi al Word Drinks Award e la medaglia d'oro con un punteggio di 98/100 e la menzione 'straordinario' all'International Wine & Spirit Competition (Iwsc). Ottimo anche per la miscelazione, è perfetto per un Basanotto Spritz e per Basanotto Collins. Secondo nato della casa è l'Amaro Barzotto. Intenso, deciso e speziato, è fatto con Basilico Genovese Dop, orzo biologico, scorze di Chinotto di Savona Presidio Slow Food, baccelli di vaniglia Bourbon del Madagascar, menta, salvia e caramello aromatico biologici e alcol di grano, anche questo bio. Avvolgente, con sentori di tostatura e spezie, ma con un finale fresco e balsamico, è consigliato per la preparazione di cocktail quali l'Americanotto e il Barzovardier. Il terzo nato è il M'inchinotto, liquore che sorprendente per la sua freschezza data dagli agrumi e il caramello aromatico: in pratica 'un chinotto bibita in forma alcolica'. Morbido, agrumato e succoso, ha il suo ingrediente principe nelle scorze di Chinotto di Savona Presidio Slow Food, mentre completano la ricetta le scorze di arancio bio, il succo di limone bio, il caramello aromatico bio e l'alcol di grano bio. È ideale per cocktail come M'inchinotto Tonic e Minchi-Margarita. Sul sito di Liquoristica Ligure le ricette complete degli innumerevoli cocktail da realizzare con i tre prodotti. L'azienda sarà presente con le sue specialità a Beer&Food Attraction 2025 a Rimini dal 16 al 18 febbraio nel Mixology Village Pad. C1 stand 175 e a Tirreno CT a Carrara dal 23 al 26 febbraio al Pad. D. stand, corsia E 29, postazione E56. Abbonati a Bargiornale



a cura di AlMaPress

Liquoristica Ligure, un vero sorso di Liguria



a cura di AlMaPress

Liquoristica Ligure, un vero sorso di Liguria



a cura di AlMaPress

Liquoristica Ligure, un vero sorso di Liguria





a cura di AlMaPress

Liquoristica Ligure, un vero sorso di Liguria



a cura di AlMaPress

Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

TIRRENO C.T.: Dal 23 al 26 febbraio a Carrarafiere l'evento dedicato agli addetti dell'ospitalità italiana

TIRRENO C.T.: Dal 23 al 26 febbraio a Carrarafiere l?evento dedicato agli addetti dell?ospitalità italiana Tirreno C.T. si prepara all?apertura e torna con le novità del settore, competizioni tra cuochi, formazione e concorsi internazionali di pasticceria Il Pentathlon e il Triathlon della cucina tornano con una grande novità: la cucina per i bambini con focus e dimostrazioni sul tema. Intanto è tutto pronto per la 45esima edizione dell'evento di riferimento per l'ospitalità e per la ristorazione che con Balnearia attirerà migliaia di operatori a Carrarafiere In fiera il battesimo della Confederazione Italiana Cuochi e Artigiani per l'Enogastronomia Torna dal 23 al 26 febbraio 2025, nei padiglioni di Carrarafiere, Tirreno C.T., appuntamento imperdibile per gli operatori della ristorazione e dell'ospitalità che con il nuovo anno raggiunge la sua 45° edizione. Un evento che nel panorama delle mostre italiane è riconosciuto come uno dei più importanti di incontro e confronto dell'ospitalità e anche l'edizione 2025 sarà caratterizzata dalla presenza dei principali player del settore. A rendere importante il salone apuano sono sicuramente i numeri. Nei padiglioni di Carrarafiere sono attesi circa 500 espositori in rappresentanza di più di quasi mille marchi commerciali. Punto di forza di Tirreno C.T. sarà naturalmente la grande affluenza di operatori del settore tra ristoratori, titolari di bar e strutture ricettive di vario genere che ogni anno affollano i padiglioni della fiera. Tirreno C.T. e Balnearia. La manifestazione di Carrara è indubbiamente un evento dove non possono non trovare spazio i grandi marchi del food&beverage italiano ed estero e non solo come vetrina di novità e prodotti di punta. Ma anche e soprattutto come momento di presentazione, degustazione, approfondimento. Si va dal pane alla pizza, dai prodotti lavorati e semilavorati per la cucina alle forniture alberghiere, passando per la gelateria e la pasticceria. Un'intera area è dedicata al caffè e alle innovazioni del settore grandi impianti. E ci sono anche le attrezzature per la tavola, bar, gelateria e pasticceria fino all'arredo contract per interni ed esterni, compresi tappezzerie e arredo bagno. Spazio a anche a birre, specialmente le artigianali, ai vini che trovano sempre maggiore consenso tanto che oramai da qualche anno hanno preso sempre più piede anche gli operatori del settore wine and beverage che trovano in Tirreno C.T. un valido alleato e uno spazio professionale di rilievo. Cuochi, nasce la Confederazione (presentata in fiera) che organizzerà anche le sfide tra professionisti del settore: Pentathlon e Triathlon e poi pasticceria e formazione. Tra le novità di questa edizione, durante il primo giorno di fiera, il 23 febbraio, verrà battezzata per la prima volta in Italia la Confederazione Italiana Cuochi e Artigiani per l'Enogastronomia (CICA-E), una realtà unica nata per unire e valorizzare cuochi, artigiani, imprenditori e professionisti del settore enogastronomico italiano. La stessa Confederazione darà vita per il terzo anno consecutivo saranno due le gare nelle quali si cimenteranno i cuochi di tutto il mondo. In anteprima assoluta in Italia, il Pentathlon della cucina nasce per valorizzare le capacità professionali dei cuochi e dei commis di cucina nel lavoro di tutti i giorni. Ma che al tempo stesso vuole fare anche formazione tanto che fornisce in anticipo tutte le informazioni e il materiale necessario per allenarsi. Ideato dai professionisti del settore Fabio Tacchella, Giorgio Nardelli e dal patron della fiera, Paolo Caldana, il Pentathlon prevede cinque prove, tra cui l'ultima nella quale gli sfidanti dovranno fare le spesa e acquistare almeno 5 ingredienti presso un droghiere messo a disposizione dall'organizzazione. Ogni ingrediente avrà un valore e il concorrente dovrà realizzare 3 piatti per la giuria tecnica. Verrà valutato il tempo di realizzazione, la cura dell`impiattamento, il gusto e la pulizia della postazione. Per quanto riguarda il Triathlon, invece, è una gara che nasce su idea del Maestro siciliano Domenico Privitera per valorizzare le capacità professionali dei cuochi nel lavoro di tutti i giorni utilizzando la tecnica della cottura con il forno a microonde che deve prevalere nella preparazione della pietanza senza tradire la tradizione del gusto. In calendario lunedì la giornata dedicata agli Istituti Alberghieri, mentre gli chef internazionali si alterneranno nei giorni successivi fino alle finalissime di mercoledì 26 febbraio. La cucina per i bambini: Tirreno C.T. dedica un focus sul tema. Domenica 23 febbraio i cuochi presenti in fiera daranno vita a un momento di riflessione, seguito da dimostrazioni in cucina, dedicato alla cucina per i più piccoli. A partire da una tavola rotonda e confronto dal titolo "Baby menù 4.0: un problema o un`opportunità?". Tutto nasce dal protocollo Slurp Kids che ha come obiettivo quello di trasformare la ristorazione di target familiare (e non solo), da esempio scadente a modello virtuoso. Gli chef e i maître saranno i protagonisti di questa rivoluzione culinaria e sociale. Formazione e spettacolo a Tirreno C.T. Sarà di nuovo presente in fiera anche la Scuola Tessieri con tante iniziative portate avanti dai più famosi professionisti del settore. La scuola per aspiranti cuochi avrà uno spazio dedicato animato da tanti momenti dimostrativi. Ampio spazio poi al mondo della pasticceria con la presenza sempre più forte della Federazione italiana pasticceri (FIP) che anche quest'anno porterà i principali concorsi internazionali. Incontri B2B per il Centro Italia: ecco il cuore di Tirreno C.T. La manifestazione ha il suo vero cuore nell'incontro qualificato fra domanda e offerta, un importante scambio business-to-business tra gli operatori del Centro e Nord Italia. Grazie anche a questo, Tirreno C.T. in questi anni è diventata un vero e proprio punto di riferimento con una continua crescita di consensi, sia in termini di offerta commerciale, sia in termini di pubblico con 62mila presenze di media nelle ultime edizioni. Balnearia, il meglio per l'ospitalità in spiaggia. Prosegue il legame con Balnearia, il

TIRRENO C.T.: Dal 23 al 26 febbraio a Carrarafiere l'evento dedicato agli addetti dell'ospitalità italiana

salone professionale dell'outdoor design, benessere ed attrezzature balneari che fanno di Tirreno CT un unico grande evento di riferimento per il segmento dell`accoglienza, dalla ristorazione al wellness, dallo street food all`hotellerie per arrivare all'ospitalità in spiaggia. Giunta alla ventiquattresima edizione, Balnearia, vede nei propri spazi rappresentato il meglio dei settori merceologici, oltre ad essere da sempre anche un importante momento di incontro per tutti gli operatori. Grazie al coinvolgimento delle associazioni e delle organizzazioni sindacali di categoria, ci saranno anche in questa edizione numerose opportunità di informazione e confronto sulle più sentite tematiche del settore. Tirreno C.T. e Balnearia sono organizzate da TirrenoTrade Srl con la collaborazione di enti regionali, provinciali e associazioni di categoria. Per informazioni sulla fiera e per poter partecipare come espositori o visitatori www.tirrenoct.it Comunicato stampa Tirreno C.T. 24/01/2025





a cura di AlMaPress

TIRRENO C.T.: Dal 23 al 26 febbraio a Carrarafiere l'evento dedicato agli addetti dell'ospitalità italiana





a cura di AlMaPress

Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

Tirreno C.T. 2025 a CarraraFiere per gli addetti dell'ospitalità, battesimo della Confederazione Italiana Cuochi e Artigiani per l'Enogastronomia

Categoria: Muoversi bene Pubblicato: 20 Gennaio 2025 L'appuntamento è imperdibile per gli operatori della ristorazione e dell'ospitalità che con il nuovo anno raggiunge la sua 45° edizione. Un evento che nel panorama delle mostre italiane è riconosciuto come uno dei più importanti di incontro e confronto dell'ospitalità e anche l'edizione 2025 sarà caratterizzata dalla presenza dei principali player del settore. Torna dal 23 al 26 febbraio 2025, nei padiglioni di Carrarafiere, Tirreno C.T.: a rendere importante il salone apuano sono sicuramente i numeri. Nei padiglioni di Carrarafiere sono attesi circa 500 espositori in rappresentanza di più di quasi mille marchi commerciali. Punto di forza sarà naturalmente la grande affluenza di operatori del settore tra ristoratori, titolari di bar e strutture ricettive di vario genere che ogni anno affollano i padiglioni della fiera. (TurismoItaliaNews) La manifestazione di Carrara è indubbiamente un evento dove non possono non trovare spazio i grandi marchi del food&beverage italiano ed estero e non solo come vetrina di novità e prodotti di punta. Ma anche e soprattutto come momento di presentazione, degustazione, approfondimento. Si va dal pane alla pizza, dai prodotti lavorati e semilavorati per la cucina alle forniture alberghiere, passando per la gelateria e la pasticceria. Un'intera area è dedicata al caffè e alle innovazioni del settore grandi impianti. E ci sono anche le attrezzature per la tavola, bar, gelateria e pasticceria fino all'arredo contract per interni ed esterni, compresi tappezzerie e arredo bagno. Spazio a anche a birre, specialmente le artigianali, ai vini che trovano sempre maggiore consenso tanto che oramai da qualche anno hanno preso sempre più piede anche gli operatori del settore wine and beverage che trovano in Tirreno C.T. un valido alleato e uno spazio professionale di rilievo. Cuochi, nasce la Confederazione (presentata in fiera) che organizzerà anche le sfide tra professionisti del settore: Pentathlon e Triathlon e poi pasticceria e formazione. Tra le novità di questa edizione, durante il primo giorno di fiera, il 23 febbraio, verrà battezzata per la prima volta in Italia la Confederazione Italiana Cuochi e Artigiani per l'Enogastronomia (Cica-E), una realtà unica nata per unire e valorizzare cuochi, artigiani, imprenditori e professionisti del settore enogastronomico italiano. La stessa Confederazione darà vita per il terzo anno consecutivo saranno due le gare nelle quali si cimenteranno i cuochi di tutto il mondo. In anteprima assoluta in Italia, il Pentathlon della cucina nasce per valorizzare le capacità professionali dei cuochi e dei commis di cucina nel lavoro di tutti i giorni. Ma che al tempo stesso vuole fare anche formazione tanto che fornisce in anticipo tutte le informazioni e il materiale necessario per allenarsi. Ideato dai professionisti del settore Fabio Tacchella, Giorgio Nardelli e dal patron della fiera, Paolo Caldana, il Pentathlon prevede cinque prove, tra cui l'ultima nella quale gli sfidanti dovranno fare le spesa e acquistare almeno 5 ingredienti presso un droghiere messo a disposizione dall'organizzazione. Ogni ingrediente avrà un valore e il concorrente dovrà realizzare 3 piatti per la giuria tecnica. Verrà valutato il tempo di realizzazione, la cura dell'impiattamento, il gusto e la pulizia della postazione. Per quanto riguarda il Triathlon, invece, è una gara che nasce su idea del Maestro siciliano Domenico Privitera per valorizzare le capacità professionali dei cuochi nel lavoro di tutti i giorni utilizzando la tecnica della cottura con il forno a microonde che deve prevalere nella preparazione della pietanza senza tradire la tradizione del gusto. In calendario lunedì la giornata dedicata agli Istituti Alberghieri, mentre gli chef internazionali si alterneranno nei giorni successivi fino alle finalissime di mercoledì 26 febbraio. La cucina per i bambini: Tirreno C.T. dedica un focus sul tema. Domenica 23 febbraio i cuochi presenti in fiera daranno vita a un momento di riflessione, seguito da dimostrazioni in cucina, dedicato alla cucina per i più piccoli. A partire da una tavola rotonda e confronto dal titolo 'Baby menù 4.0: un problema o un'opportunità?". Tutto nasce dal protocollo Slurp Kids che ha come obiettivo quello di trasformare la ristorazione di target familiare (e non solo), da esempio scadente a modello virtuoso. Gli chef e i maître saranno i protagonisti di questa rivoluzione culinaria e sociale. Sarà di nuovo presente in fiera anche la Scuola Tessieri con tante iniziative portate avanti dai più famosi professionisti del settore. La scuola per aspiranti cuochi avrà uno spazio dedicato animato da tanti momenti dimostrativi. Ampio spazio poi al mondo della pasticceria con la presenza sempre più forte della Federazione italiana pasticceri (Fip) che anche quest'anno porterà i principali concorsi internazionali. Incontri b2b per il Centro Italia: ecco il cuore di Tirreno C.T. La manifestazione ha il suo vero cuore nell'incontro qualificato fra domanda e offerta, un importante scambio business-to-business tra gli operatori del Centro e Nord Italia. Grazie anche a questo, Tirreno C.T. in questi anni è diventata un vero e proprio punto di riferimento con una continua crescita di consensi, sia in termini di offerta commerciale, sia in termini di pubblico con 62mila presenze di media nelle ultime edizioni. E prosegue il legame con Balnearia, il salone professionale dell'outdoor design, benessere ed attrezzature balneari che fanno di Tirreno C.T. un unico grande evento di riferimento per il segmento dell'accoglienza, dalla ristorazione al wellness, dallo street food all'hotellerie per arrivare all'ospitalità in spiaggia. Giunta alla ventiquattresima edizione, Balnearia, vede nei propri spazi rappresentato il meglio dei settori merceologici, oltre ad essere da sempre anche un importante momento di incontro per tutti gli operatori. Grazie al coinvolgimento delle associazioni e delle organizzazioni sindacali di categoria, ci saranno anche in questa edizione numerose opportunità di informazione e confronto sulle più sentite tematiche del settore. Tirreno C.T. e

a cura di AlMaPress

Tirreno C.T. 2025 a CarraraFiere per gli addetti dell'ospitalità, battesimo della Confederazione Italiana Cuochi e Artigiani per l'Enogastronomia

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





a cura di AlMaPress

Tirreno C.T. 2025 a CarraraFiere per gli addetti dell'ospitalità, battesimo della Confederazione Italiana Cuochi e Artigiani per l'Enogastronomia





a cura di AlMaPress

Tirreno C.T. 2025 a CarraraFiere per gli addetti dell'ospitalità, battesimo della Confederazione Italiana Cuochi e Artigiani per l'Enogastronomia





a cura di AlMaPress

Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

Perdormire Hotel. Obiettivo del 2025: incontrare gli albergatori di tutta Italia.

by Redazione 15 Gennaio 2025 Highlights Nel 2025, l'azienda toscana si prepara a partecipare a circa 20 manifestazioni in tutta Italia. Nei primi due mesi dell'anno, Perdormire Hotel sarà protagonista di sei eventi chiave, da Napoli a Bari, passando per Roma, Riva del Garda, Pordenone e Carrara. Il brand toscano, pioniere del concetto di "sistema letto" nel settore alberghiero e promotore di un'esperienza di riposo di alta qualità come elemento distintivo dell'ospitalità, ha pianificato un fitto calendario di appuntamenti per consolidare la propria presenza sul mercato. Questa strategia si fonda su due pilastri principali: prodotti di qualità garantita e una solida relazione con i clienti. Come sottolineato da Roberta Cinelli, Hospitality & Contract Manager Italia di Perdormire Hotel: 'Insieme alle attività di comunicazione e marketing, siamo convinti - e l'esperienza lo conferma - che per costruire risultati duraturi e reali contano i fatti, ovvero ciò che un'azienda è realmente in grado di offrire alla clientela.' Stand di Perdormire Hotel a INOUT- Rimini 2024. La partecipazione a fiere ed eventi in diverse regioni italiane riflette pienamente la filosofia aziendale: un'occasione per presentare collezioni e servizi esclusivi, oltre a creare un contatto diretto con manager e operatori del settore, entrando in sintonia con le realtà territoriali in cui si sviluppano le attività ricettive. Questa presenza si rivela particolarmente significativa nel contesto della diversificata e ricca offerta turistico-culturale italiana. Inoltre, ogni manifestazione offre opportunità di aggiornamento e confronto, grazie ai seminari, talk e convegni organizzati durante gli eventi. Proposte di sistemi letto durante manifestazioni fieristiche. Da sx letto Boiserie e letto Kensington. Gli appuntamenti di gennaio e febbraio 2025. A gennaio sono due gli appuntamenti che vedono la presenza di Perdormire Hotel: TuttoHotel, l'evento di Napoli dedicato all'ospitalità mediterranea, punto di riferimento per gli operatori della ricettività del Sud Italia. Questa edizione ospita lungo il percorso espositivo la rappresentazione in scala 1:1 di un vero e proprio hotel. Segue a Roma l'Albergatore Day, ideato gestito e organizzato da Federalberghi Roma, tradizionale appuntamento per molti operatori del Centro Italia. A febbraio il brand toscano parteciperà a 'Hospitality - Salone dell'accoglienza' a Riva del Garda, importante fiera B2B che si svolge in uno dei principali distretti turistici italiani, quello del Lago di Garda, e riunisce un'ampia platea di aziende e professionisti. Si sposterà poi a Pordenone per 'Horeca Next' - Biennale delle tecnologie e forniture per l'Ospitalità - punto di riferimento per il Nord Ovest, dedicata a professionisti del settore alberghiero. Seguirà a Carrara la mostra 'Tirreno C.T - Ospitalità Italia', alla sua 45° edizione è l'evento di riferimento per il settore dell'ospitalità dell'intero Centro Italia. Il sistema letto comprende anche un'ampia scelta di cuscini. A sinistra una proposta di pillow menu di Perdormire, a dx poltroncina Lilly. Il mese si conclude a Bari al 'BTM 2025 - Business Tourism Management', la manifestazione dedicata al settore turistico che riunisce in Puglia operatori, amministratori, imprese, enti pubblici e privati con l'obiettivo di favorire incontri e nuove relazioni tra gli addetti ai lavori di questo importante business. Appuntamento, dunque, con Perdormire Hotel a Napoli, Roma, Riva Del Garda, Pordenone, Carrara e Bari! *** Contatta l'azienda *** Fiera per Fiera ecco dove trovi Perdormire Hotel nei primi due mesi dell'anno. TuttoHotel - Napoli Salone dell'ospitalità mediterranea | 20-22 gennaio, Napoli - Mostra d'Oltremare Perdormire Hotel - Pad. 10 / Box 25-26-30-31 Albergatore Day - Roma Evento di Federalberghi Roma | 29 gennaio, Roma - Palazzo dei Congressi Perdormire Hotel - stand 73/74/80 Hospitality - Riva Del Garda Salone dell'Accoglienza | 3-6 febbraio, Riva Del Garda - Quartiere fieristico Perdormire Hotel - Pad. D / Stand D10 Horeca Next - Pordenone Biennale delle tecnologie e forniture per l'Ospitalità | 10-12 febbraio, Pordenone - Fiera di Pordenone Perdormire Hotel - Pad. D / stand 25 Tirreno C.T - Carrara Ospitalità Italia | 23 -26 febbraio, Carrara - Complesso Fieristico di Carrara Perdormire Hotel Corsia 1\5 | 16 part. 362-363-364-365 BTM 2025 - Bari Business Tourism Management | 26-28 febbraio, Bari - Fiera del Levante Perdormire Hotel - stand 37A 38A 39A 42A 43A

a cura di AlMaPress

Perdormire Hotel. Obiettivo del 2025: incontrare gli albergatori di tutta Italia.





a cura di AlMaPress

Perdormire Hotel. Obiettivo del 2025: incontrare gli albergatori di tutta Italia.



a cura di AlMaPress

Perdormire Hotel. Obiettivo del 2025: incontrare gli albergatori di tutta Italia.



a cura di AlMaPress

Perdormire Hotel. Obiettivo del 2025: incontrare gli albergatori di tutta Italia.



a cura di AlMaPress

Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

formazione confronto informazione fipgc protagonista a tirreno ct

Formazione, confronto e informazione: la Fipgc protagonista a Tirreno Ct La 45ª Tirreno Ct a Carrara celebra l'ospitalità italiana con gare e formazione per pasticceria, gelateria e cioccolateria, valorizzando l'artigianato e il made in Italy di Matteo Cutolo presidente Fipgc 15 gennaio 2025 | 09:00 Formazione, confronto e informazione: la Fipgc protagonista a Tirreno Ct La 45ª Tirreno Ct a Carrara celebra l'ospitalità italiana con gare e formazione per pasticceria, gelateria e cioccolateria, valorizzando l'artigianato e il made in Italy di Matteo Cutolo presidente Fipgc 15 gennaio 2025 | 09:00 La 45ª edizione di Tirreno Ct in programma a Carrara dal 23 al 26 febbraio, vede la Federazione internazionale pasticceria gelateria cioccolateria ancora una volta vestire i panni del protagonista. Ogni anno per noi l'appuntamento con la manifestazione dedicata all'ospitalità targata Italia è un momento di grande importanza che vede riuniti gli associati. Un'occasione di formazione, confronto e informazione che compatta tutta la Federazione. Formazione e confronto Formazione e confronto che vengono esaltati dai diversi concorsi dedicati ai singoli comparti professionali. Partenza a razzo con il Campionato italiano panificazione che prevede tre categorie in gara: Pane tradizionale Pane innovativo Dolce da forno Di rilievo anche il Campionato Artisti decoratori che si focalizza sulla decorazione delle uova di Pasqua. In campo, quindi, fantasia, arte, creatività e innovazione con l'utilizzo, per esempio, di ghiaccia reale, personaggi in pasta di zucchero o fiori realistici. Vanno in onda, sotto forma di competizione, le prove generali per celebrare con i consumatori la prossima festività. Un palcoscenico nazionale Un evento, quello di Carrara, che per la Federazione è un palcoscenico nazionale in grado di coinvolgere tutte le mani artigiane. Ecco quindi tre competizioni che esaltano singole professionalità. Il riferimento è a: Miglior Colomba Miglior Pralina Miglior Coppa gelato Indiscutibile polo di attrazione anche la selezione nazionale per la partecipazione al Campionato del Mondo del Tiramisù. Un mosaico di gare che vede iscritti oltre 200 professionisti. Promozione del made in Italy La presenza in forze della Federazione a Tirreno Ct vuole dare un segnale sempre più potente di quanto, attraverso l'opera e la dedizione di tutti i maestri artigiani, sia intenso l'impegno nel promuovere e rafforzare il made in Italy dell'ospitalità e dell'accoglienza, che nel nostro settore si articola negli universi pasticceria, gelateria e cioccolateria. Un orizzonte di gusto e saperi che coinvolge ed esalta tutti i sensi e che merita di essere valorizzato con costanza e determinazione. © Riproduzione riservata



a cura di AlMaPress

 Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

Formazione, confronto e informazione: la Fipgc protagonista a Tirreno Ct

La 45ª Tirreno Ct a Carrara celebra l'ospitalità italiana con gare e formazione per pasticceria, gelateria e cioccolateria, valorizzando l'artigianato e il made in Italy di Matteo Cutolo presidente Fipgc 15 gennaio 2025 | 09:00 Formazione, confronto e informazione: la Fipgc protagonista a Tirreno Ct La 45ª Tirreno Ct a Carrara celebra l'ospitalità italiana con gare e formazione per pasticceria, gelateria e cioccolateria, valorizzando l'artigianato e il made in Italy di Matteo Cutolo presidente Fipgc 15 gennaio 2025 | 09:00 La 45ª edizione di Tirreno Ct in programma a Carrara dal 23 al 26 febbraio, vede la Federazione internazionale pasticceria gelateria cioccolateria ancora una volta vestire i panni del protagonista. Ogni anno per noi l'appuntamento con la manifestazione dedicata all'ospitalità targata Italia è un momento di grande importanza che vede riuniti gli associati. Un'occasione di formazione, confronto e informazione che compatta tutta la Federazione. Formazione e confronto Formazione e confronto che vengono esaltati dai diversi concorsi dedicati ai singoli comparti professionali. Partenza a razzo con il Campionato italiano panificazione che prevede tre categorie in gara: Pane tradizionale Pane innovativo Dolce da forno Di rilievo anche il Campionato Artisti decoratori che si focalizza sulla decorazione delle uova di Pasqua. In campo, quindi, fantasia, arte, creatività e innovazione con l'utilizzo, per esempio, di ghiaccia reale, personaggi in pasta di zucchero o fiori realistici. Vanno in onda, sotto forma di competizione, le prove generali per celebrare con i consumatori la prossima festività. Un palcoscenico nazionale Un evento, quello di Carrara, che per la Federazione è un palcoscenico nazionale in grado di coinvolgere tutte le mani artigiane. Ecco quindi tre competizioni che esaltano singole professionalità. Il riferimento è a: Miglior Colomba Miglior Pralina Miglior Coppa gelato Indiscutibile polo di attrazione anche la selezione nazionale per la partecipazione al Campionato del Mondo del Tiramisù. Un mosaico di gare che vede iscritti oltre 200 professionisti. Promozione del made in Italy La presenza in forze della Federazione a Tirreno Ct vuole dare un segnale sempre più potente di quanto, attraverso l'opera e la dedizione di tutti i maestri artigiani, sia intenso l'impegno nel promuovere e rafforzare il made in Italy dell'ospitalità e dell'accoglienza, che nel nostro settore si articola negli universi pasticceria, gelateria e cioccolateria. Un orizzonte di gusto e saperi che coinvolge ed esalta tutti i sensi e che merita di essere valorizzato con costanza e determinazione.
© Riproduzione riservata



a cura di AlMaPress

Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

Si alza il sipario sulla Tirreno Ct. Quanto di meglio offre la tavola

Fra le novità della 45ª edizione la cucina per bambini. Spazio anche a 'Balnearia'. 500 gli espositori Ampio consenso a partecipazione per. le gare tra chef, pasticceri, pizzaioli, gelatieri. Quest'anno anche. la cucina per i più piccini Torna una nuova edizione della Tirreno C.T. con tante novità del settore. Dal 23 al 26 febbraio a Carrarafiere l'evento dedicato agli addetti dell'ospitalità italiana si prepara con competizioni tra cuochi, formazione e concorsi internazionali di pasticceria. Il Pentathlon e il Triathlon della cucina tornano con una grande novità: la cucina per i bambini con focus e dimostrazioni sul tema. Un evento che nel panorama delle mostre italiane è riconosciuto come uno dei più importanti e anche l'edizione 2025 sarà caratterizzata dalla presenza dei principali player del settore. Nei padiglioni sono attesi circa 500 espositori in rappresentanza di 1000 marchi commerciali. Grande l'affluenza di operatori del settore tra ristoratori, titolari di bar e strutture ricettive di vario genere. La manifestazione punta anche a essere momento di presentazione, degustazione e approfondimento. Si va dal pane alla pizza, dai prodotti lavorati e semilavorati per la cucina alle forniture alberghiere, passando per la gelateria e la pasticceria. Un'intera area è dedicata al caffè e alle innovazioni del settore grandi impianti. E ci sono anche le attrezzature per la tavola, bar, gelateria e pasticceria fino all'arredo contract per interni ed esterni, compresi tappezzerie e arredo bagno. Spazio a anche a birre, specialmente le artigianali, e ai vini. Tra le novità di questa edizione, verrà battezzata per la prima volta in Italia la Confederazione italiana cuochi e artigiani per l'enogastronomia: una realtà nata per unire e valorizzare cuochi, artigiani, imprenditori e professionisti del settore enogastronomico. La cucina per i bambini, con dimostrazioni dedicate ai più piccoli, partirà da una tavola rotonda dal titolo 'Baby menù 4.0: un problema o un'opportunità?'. Sarà di nuovo presente in fiera anche la Scuola Tessieri con tante iniziative portate avanti dai più famosi professionisti del settore. La manifestazione avrà poi il suo vero cuore nell'incontro qualificato fra domanda e offerta, un importante scambio business-to-business tra gli operatori di centro e nord Italia. Prosegue anche il legame con Balnearia, il salone professionale dell'outdoor design, benessere e attrezzature balneari che fanno di Tirreno C.T. un unico grande evento di riferimento per il segmento dell'accoglienza, dalla ristorazione al wellness, dallo street food all'hotellerie per arrivare all'ospitalità in spiaggia. Giunta alla ventiquattresima edizione, Balnearia, vede nei propri spazi rappresentato il meglio dei settori merceologici, oltre ad essere da sempre anche un importante momento di incontro per gli operatori. © Riproduzione riservata



 Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

tirreno ct a carrarafiere torna l evento imperdibile per l horeca

Tirreno Ct, a Carrarafiere torna l'evento imperdibile per l'Horeca Dal 23 al 26 febbraio, Tirreno Ct (e Balnearia, evento parallelo) ospita 500 espositori e 1000 marchi. Le novità 2025? La cucina per bambini e il debutto della Confederazione italiana cuochi e artigiani per l'enogastronomia 15 gennaio 2025 | 10:48 Tirreno Ct, a Carrarafiere torna l'evento imperdibile per l'Horeca Dal 23 al 26 febbraio, Tirreno Ct (e Balnearia, evento parallelo) ospita 500 espositori e 1000 marchi. Le novità 2025? La cucina per bambini e il debutto della Confederazione italiana cuochi e artigiani per l'enogastronomia 15 gennaio 2025 | 10:48 Dal 23 al 26 febbraio, i padiglioni di Carrarafiere si trasformeranno nel centro nevralgico dell'ospitalità italiana grazie alla 45esima edizione di Tirreno Ct e alla contemporanea Balnearia. L'evento, punto di riferimento per professionisti dell'Horeca, accoglierà circa 500 espositori e rappresenterà quasi mille marchi commerciali, attirando migliaia di operatori, dai ristoratori ai titolari di bar e strutture ricettive. Una manifestazione che non smette di evolversi, introducendo quest'anno importanti novità come la cucina per i bambini e il debutto della Confederazione italiana cuochi e artigiani per l'enogastronomia. (una nuova realtà che nasce per unire cuochi, artigiani e imprenditori, promuovendo l'eccellenza enogastronomica italiana e offrendo nuove opportunità di formazione e collaborazione tra i professionisti del comparto). Tirreno Ct a Carrarafiere: 500 espositori e 1000 marchi per l'Horeca Tirreno Ct, una vetrina d'eccellenza per il food & beverage La kermesse è una celebrazione delle eccellenze gastronomiche e delle innovazioni del comparto. Dai prodotti alimentari di punta, come pane, pizza e semilavorati, alle forniture alberghiere, passando per gelateria, pasticceria e caffè, ogni angolo della fiera è dedicato a presentazioni, degustazioni e approfondimenti. Un'attenzione particolare è riservata ai vini e alle birre artigianali, che negli ultimi anni hanno trovato a Tirreno Ct un palcoscenico di rilievo per gli operatori del wine & beverage. Il salone non si limita a esporre prodotti, ma diventa anche un punto di incontro per scoprire nuove tendenze, tecnologie e soluzioni che abbracciano l'intero spettro delle necessità ricettive, dall'arredo contract per interni ed esterni fino alle attrezzature per la ristorazione e l'ospitalità. Non mancheranno poi i riflettori puntati sulla pasticceria, con la Federazione italiana pasticceri (Fip) che organizzerà i principali concorsi internazionali. Accanto a ciò, la Scuola Tessieri, rinomata nel comparto della formazione, proporrà dimostrazioni e workshop tenuti da maestri pasticceri e chef di fama internazionale, rendendo l'esperienza educativa e interattiva. Competizioni e formazione: Tirreno Ct unisce professionisti e nuove generazioni Tra i momenti più attesi della manifestazione, le competizioni culinarie, che quest'anno includono il ritorno del Pentathlon e del Triathlon della cucina. Il Pentathlon, ideato da Fabio Tacchella, Giorgio Nardelli e Paolo Caldana, è una sfida articolata in cinque prove che valutano non solo la capacità tecnica dei partecipanti, ma anche il loro ingegno e la gestione del tempo. I cuochi dovranno acquistare ingredienti presso un droghiere interno e realizzare tre piatti valutati per gusto, presentazione e pulizia. A Tirreno Ct, eccellenze gastronomiche, innovazione e formazione per l'Horeca Il Triathlon, ideato dal maestro siciliano Domenico Privitera, si concentra invece sull'uso del forno a microonde, valorizzando la capacità di coniugare modernità e tradizione culinaria. Entrambe le competizioni sono pensate per mettere in risalto il talento e l'impegno di chef e commis, offrendo allo stesso tempo un'opportunità di formazione e crescita professionale. La fiera, poi, dedicherà anche una giornata, lunedì 24 febbraio, agli studenti degli Istituti alberghieri, favorendo il dialogo tra professionisti affermati e le nuove generazioni. A Tirreno Ct una rivoluzione a misura di bambino Un tema particolarmente innovativo dell'edizione 2025 è la cucina per i bambini. Domenica 23 febbraio, una tavola rotonda dal titolo "Baby menu 4.0: un problema o un'opportunità?" darà il via a un momento di riflessione e dimostrazioni pratiche per trasformare la ristorazione familiare in un modello virtuoso. Grazie al protocollo "Slurp Kids", l'obiettivo è promuovere una cucina salutare e attrattiva per i più piccoli, coinvolgendo chef e maitre in una rivoluzione culinaria e sociale. Balnearia: l'ospitalità in spiaggia si evolve Accanto a Tirreno Ct torna Balnearia, il salone professionale dedicato all'outdoor design, al benessere e alle attrezzature balneari. Questo evento gemello completa l'offerta della manifestazione, con un focus su hotellerie, street food e ospitalità in spiaggia. Con il coinvolgimento delle principali associazioni di categoria, Balnearia affronta temi di grande rilevanza per il settore, offrendo opportunità di confronto e approfondimento. © Riproduzione riservata

tirreno ct a carrarafiere torna l evento imperdibile per l horeca





a cura di AlMaPress

Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

Tirreno Ct, a Carrarafiere torna l'evento imperdibile per l'Horeca

Dal 23 al 26 febbraio, Tirreno Ct (e Balnearia, evento parallelo) ospita 500 espositori e 1000 marchi. Le novità 2025? La cucina per bambini e il debutto della Confederazione italiana cuochi e artigiani per l'enogastronomia 15 gennaio 2025 | 10:48 Tirreno Ct, a Carrarafiere torna l'evento imperdibile per l'Horeca Dal 23 al 26 febbraio, Tirreno Ct (e Balnearia, evento parallelo) ospita 500 espositori e 1000 marchi. Le novità 2025? La cucina per bambini e il debutto della Confederazione italiana cuochi e artigiani per l'enogastronomia 15 gennaio 2025 | 10:48 Dal 23 al 26 febbraio, i padiglioni di Carrarafiere si trasformeranno nel centro nevralgico dell'ospitalità italiana grazie alla 45esima edizione di Tirreno Ct e alla contemporanea Balnearia. L'evento, punto di riferimento per professionisti dell'Horeca, accoglierà circa 500 espositori e rappresenterà quasi mille marchi commerciali, attirando migliaia di operatori, dai ristoratori ai titolari di bar e strutture ricettive. Una manifestazione che non smette di evolversi, introducendo quest'anno importanti novità come la cucina per i bambini e il debutto della Confederazione italiana cuochi e artigiani per l'enogastronomia. (una nuova realtà che nasce per unire cuochi, artigiani e imprenditori, promuovendo l'eccellenza enogastronomica italiana e offrendo nuove opportunità di formazione e collaborazione tra i professionisti del comparto). Tirreno Ct a Carrarafiere: 500 espositori e 1000 marchi per l'Horeca Tirreno Ct, una vetrina d'eccellenza per il food & beverage La kermesse è una celebrazione delle eccellenze gastronomiche e delle innovazioni del comparto. Dai prodotti alimentari di punta, come pane, pizza e semilavorati, alle forniture alberghiere, passando per gelateria, pasticceria e caffè, ogni angolo della fiera è dedicato a presentazioni, degustazioni e approfondimenti. Un'attenzione particolare è riservata ai vini e alle birre artigianali, che negli ultimi anni hanno trovato a Tirreno Ct un palcoscenico di rilievo per gli operatori del wine & beverage. Il salone non si limita a esporre prodotti, ma diventa anche un punto di incontro per scoprire nuove tendenze, tecnologie e soluzioni che abbracciano l'intero spettro delle necessità ricettive, dall'arredo contract per interni ed esterni fino alle attrezzature per la ristorazione e l'ospitalità. Non mancheranno poi i riflettori puntati sulla pasticceria, con la Federazione italiana pasticceri (Fip) che organizzerà i principali concorsi internazionali. Accanto a ciò, la Scuola Tessieri, rinomata nel comparto della formazione, proporrà dimostrazioni e workshop tenuti da maestri pasticceri e chef di fama internazionale, rendendo l'esperienza educativa e interattiva. Competizioni e formazione: Tirreno Ct unisce professionisti e nuove generazioni Tra i momenti più attesi della manifestazione, le competizioni culinarie, che quest'anno includono il ritorno del Pentathlon e del Triathlon della cucina. Il Pentathlon, ideato da Fabio Tacchella, Giorgio Nardelli e Paolo Caldana, è una sfida articolata in cinque prove che valutano non solo la capacità tecnica dei partecipanti, ma anche il loro ingegno e la gestione del tempo. I cuochi dovranno acquistare ingredienti presso un droghiere interno e realizzare tre piatti valutati per gusto, presentazione e pulizia. A Tirreno Ct, eccellenze gastronomiche, innovazione e formazione per l'Horeca Il Triathlon, ideato dal maestro siciliano Domenico Privitera, si concentra invece sull'uso del forno a microonde, valorizzando la capacità di coniugare modernità e tradizione culinaria. Entrambe le competizioni sono pensate per mettere in risalto il talento e l'impegno di chef e commis, offrendo allo stesso tempo un'opportunità di formazione e crescita professionale. La fiera, poi, dedicherà anche una giornata, lunedì 24 febbraio, agli studenti degli Istituti alberghieri, favorendo il dialogo tra professionisti affermati e le nuove generazioni. A Tirreno Ct una rivoluzione a misura di bambino Un tema particolarmente innovativo dell'edizione 2025 è la cucina per i bambini. Domenica 23 febbraio, una tavola rotonda dal titolo "Baby menu 4.0: un problema o un'opportunità?" darà il via a un momento di riflessione e dimostrazioni pratiche per trasformare la ristorazione familiare in un modello virtuoso. Grazie al protocollo "Slurp Kids", l'obiettivo è promuovere una cucina salutare e attrattiva per i più piccoli, coinvolgendo chef e maitre in una rivoluzione culinaria e sociale. Balnearia: l'ospitalità in spiaggia si evolve Accanto a Tirreno Ct torna Balnearia, il salone professionale dedicato all'outdoor design, al benessere e alle attrezzature balneari. Questo evento gemello completa l'offerta della manifestazione, con un focus su hotellerie, street food e ospitalità in spiaggia. Con il coinvolgimento delle principali associazioni di categoria, Balnearia affronta temi di grande rilevanza per il settore, offrendo opportunità di confronto e approfondimento. © Riproduzione riservata

Tirreno Ct, a Carrarafiere torna l'evento imperdibile per l'Horeca





a cura di AlMaPress

Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

CARRARA

Negoziante massese scommette su Carrara «Pensiamo positivo»

Sabato inaugura un negozio in via Cavour

Il passo

Lei è soprattutto una creativa I suoi oggetti sono artigianali e molto originali

di **Daniela Marzano**

Carrara Crederci fino in fondo e voler rischiare. Non serve altro secondo Jessica Battini per rilanciare il commercio nel centro cittadino e lo dimostra con un taglio del nastro sabato: l'appuntamento è dalle 16 alla nuova sede del suo negozio "Da mano a mano" – dedicato all'home e design – in via Roma 12d.

Dove e come

Carrara già conosce la qualità dei prodotti di artigianato venduti e in parte realizzati proprio da lei, perché appena un anno fa è stato inaugurato lo stesso negozio in via Cavour. Trent'anni appena compiuti, massese, è una artista da sempre, autodidatta nella conoscenza di tecniche di lavorazione, dotata di estro e fantasia, qualità di famiglia che ha ereditato e dimostrato di possedere abilmente. Il negozio punta a fornire pezzi di arredo, articoli da regalo, oggetti utili alla casa e alla persona, con un occhio attento alla manifattura ma soprattutto ai materiali, che nella sua continua ricerca, devono essere rigorosamente bio e senza agenti chimici.

La filosofia

Ogni tanto strizza l'occhio anche ai materiali di riciclo perché «si spreca troppo, è possibile realizzare cose bellissime con ciò che viene buttato via, recuperandolo», dice Jessica. «Io credo tantissimo nelle potenzialità dell'artigianato – aggiunge – Non credo agli oggetti che stanno sulle mensole solo a prendere polvere: cerco di creare sempre, piuttosto, qualcosa che emozioni e i miei clienti mi comprendono perché tornano. La scelta di investire su Carrara nasce dal fascino che la città ha sempre esercitato su di lei, anche se non ci vive.

«E io ci credo e ci punto»

«Tutti dicono che Carrara è morta, svuotata del suo essere. Io, come tanti miei colleghi commercianti, ci crediamo invece molto. Vengo da esperienze lavorative molto diverse, ma ho deciso di mettere a frutto la mia passione e provarci. Forse dovrebbero fare tutti così, magari potrà andare male, ma se non ci provi fino in fondo non lo saprai mai. E poi l'unione fa la forza: se ci crediamo in tanti, vale la pena anche investire in momenti di crisi come questo». Non solo: «Ho scelto – aggiunge – di tenere aperto il mio negozio con orario continuato, per dare alla gente l'opportunità di fare shopping anche nelle pause del lavoro. La mia casa sarà la casa di tutti e il motto del mio negozio è "Quando la pace del tuo spazio diventa tangibile'».

La ricetta

L'idea per un rilancio di Carrara? «Ciò che è negativo attira il negativo, e quindi: stop alle critiche, pensiamo positivo che è un buon punto di partenza. Se ci lasciamo sopraffare dalle chiusure dei negozi, dalla crisi che incombe non avremo mai il coraggio di provare e la forza per non mollare. Non penso esista una chiave universale, ognuno avrà la sua visione, ma ripeto, secondo me occorre fare squadra. Sempre».



Jessica Battini di fronte al suo nuovo negozio dedicato alla casa e al design, in via Cavour

Dalla rumba al valzer, qui si balla Trofeo della Danza al CarraraFiere

Domenica la competizione-spettacolo: ecco come partecipare alle gare

Agenda

Si parte domenica alle 9 nel padigliome C del CarraraFiere Una giuria individua i migliori ballerini per ogni categoria di ballo, poi il vincitore assoluto

Marina di Carrara Si aprono le danze domenica e si scende in competizione per portare a cas un trofeo: tutto grazie a Happy Hours Dance Asd di Sarzana e dal Cordinamento Italiano Danza Sportiva-Cids che arriverà a CarraraFiere e riaprirà il calendario dell'anno nuovo.

L'allestimento

Nel padiglione C ci sarà una grandissima pista con una bellissima scenografia, 250 posti a sedere con annessi stand con abiti e scarpe e il bar della fiera che offrirà ristoro.

I protagonisti

Saranno 500 gli atleti tra nove e 70 anni che balleranno nelle rispettive categorie; saranno impegnati in gare: da quelle di latino americano – samba, cha chacha, rumba, paso doble e jive – a quelle classiche, ovvero di valzer lento, tango, valzer viennese, slow fox, quickstep. I giudici super qualificati selezioneranno, per ogni categoria, i migliori, poi il vincitore assoluto della competizione.

Vademecum

Si chiama Trofeo della Danza e si svolgerà dalle 9 alle 20; l'ambiente sarà elegante e con ballerini d'alto livello. Il pubblico e i competitori potranno accedere al padiglione C dal parcheggio del piazzale A riservato, da viale Galilei 133 per poi godersi al meglio lo spettacolo in pista. Per iscriversi alle gare, *www.dancesportservice.eu/toscana/tdd/*; per avere informazioni si può contattare il numero 3406033410. Il biglietto costa 10 euro, è invece gratis per i bambini fino ai 10 anni; lasciare in sosta l'auto nel il parcheggio riservato interno costa tre euro.

Le aspettative

«Sarà un grande appuntamento, molte sono già le iscrizioni alle gare – dice l'organizzatore Gianluca Pennelli – Il CarraraFiere è una tappa fissa per questi grandi eventi. Voglio ringraziare di cuore i partecipanti, i miei collaboratori, la dirigenza della Fiera e tutti gli appassionati che si daranno appuntamento qui domenica. Non rimane che augurare un in bocca al lupo a tutti i partecipanti che si metteranno in gioco».



Una passata edizione del Trofeo della Danza

Show cooking e grandi sfide tra cuochi Torna la gustosissima Tirreno Ct

Pasticcieri gelatieri, pizzaioli e bartender, chef e cuochi: sarà tripudio del gusto

Quando

La Tirreno Ct e Balnearia saranno ospitate al CarraraFiere dal 23 al 26 febbraio

Marina di Carrara Gourmet, preparate i palati: c'è l'appuntamento per voi. Dal 23 al 26 febbraio, al Carrarafiere, torna Tirreno Ct, imperdibile appuntamento per vive di ristorazione e offrendo ospitalità ma anche per chi ama degustare tante prelibatezze.

Si taglia il nastro della 45ª edizione. Saranno 500 gli espositori in rappresentanza di più di quasi mille marchi del food&beverage italiano ed estero; ma sarà anche una vetrina di novità e prodotti di punta. E un'occasione per degustazione le imprese di chef e cuochi, pizzaioli e bartender, gelatieri e pasticcieri.

Tra le novità di questa edizione, il 23 febbraio, verrà battezzata la Confederazione italiana cuochi e artigiani per l'enogastronomia, realtà unica nata per unire e valorizzare cuochi, artigiani, imprenditori e professionisti del settore enogastronomico italiano.

La Confederazione darà vita per il terzo anno due gare in cui si cimenteranno cuochi: il Pentathlon della cucina, che nasce per valorizzare le capacità professionali dei cuochi e dei commis di cucina, ideato dai professionisti del settore Fabio Tacchella, Giorgio Nardelli e dal patron della fiera, Paolo Caldana, cinque le prove; e il Triathlon, gara che nasce su idea del maestro siciliano Domenico Privitera per valorizzare le capacità professionali dei cuochi nel lavoro di tutti i giorni utilizzando la tecnica della cottura con il forno a microonde che deve prevalere nella preparazione della pietanza senza tradire la tradizione del gusto. Ci sarà poi la giornata dedicata agli istituti alberghieri, mentre gli chef internazionali si alterneranno fino alle finalissime.

Un sipario sarà dedicato alla cucina per i bambini, con dimostrazioni.

E ci sarà anche Balnearia, il salone professionale dell'outdoor design, benessere e attrezzature balneari che fanno di Tirreno CT un unico grande evento per il segmento dell'accoglienza, dalla ristorazione al wellness, dallo street food all'hotellerie per arrivare all'ospitalità in spiaggia.



Dolci e pane preparati da mani esperte

Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

Massa Carrara

cronaca.massa@lanazione.net | Redazione Massa e Lunigiana: Via Bastione, 13 - 54100 Massa - Tel. 0585 883411
Redazione Carrara: Tel. 0585 71997 | spe.massa@speweb.it

Onoranze Funebri
SALVATORI
Via del Cimitero 10 - Loc. Mirteto - Massa c/o Cimitero del Mirteto - Tel. 0585 41804
Viale Democrazia all'angolo Via Prado Massa (MS) - Tel. 0585 488518

Massa Carrara

Donazione multiorgano al Noa: salvi due pazienti in lista d'attesa E al Cup di Avenza file e proteste

Alle pagine **3** e **7**



Onoranze Funebri
SALVATORI
Via del Cimitero 10 - Loc. Mirteto - Massa c/o Cimitero del Mirteto - Tel. 0585 41804
Viale Democrazia all'angolo Via Prado Massa (MS) - Tel. 0585 488518

Medico in carcere, oggi l'interrogatorio

Francesco Cardillo, 45 anni, fornirà la sua versione dei fatti. Sequestrata la casa-ambulatorio a Montignoso **Vallerini** a pagina **2**

Transizione digitale

Due nuovi servizi online della Provincia

Sono disponibili due nuovi importanti servizi online offerti dalla Provincia a cittadini e imprese: sono infatti attivi il nuovo Sportello telematico della Provincia e il nuovo portale Teonline, dedicato alle istanze per la gestione dei trasporti eccezionali. La disponibilità dei nuovi servizi è stata possibile grazie al contributo della Regione, che ha sostenuto la realizzazione di progetti di digitalizzazione in tutto il territorio toscano. Procede così il processo di transizione digitale dell'amministrazione provinciale iniziato nel 2019. Entrambi i servizi sono raggiungibili dal sito della Provincia www.provincia.ms.it nella sezione dei servizi online, oppure direttamente attraverso indirizzi autonomi.

A MARINA LA 45ª EDIZIONE DEL SALONE DEL GOURMET CHEF IN GARA CON IL MEGLIO DELLA GASTRONOMIA



L'ATTIVITÀ ALLA IMM RIPARTE IN GRANDE STILE

TIRRENO CT A CARRARAFIERE

A pagina **10**

Carrara

Tifoso dello Spezia fa ricorso al Tar contro il divieto di venire allo stadio

Merluzzi a pagina **9**



Lunigiana

Bimbo malato Raccolta fondi per aiutare il piccolo Andrea

Carlotti a pagina **11**

SERVIZIO RIVENDITORI
PER SEGNALARE RITARDI E/O ESAURITI
051/6006039
Lunedì-Venerdì 9.00-13.00 / 14.00-17.00



Massa Carrara

Distretto biologico in difesa dell'agricoltura

A pagina **4**



Lunigiana

Pranzo solidale col vescovo Vaccari

Leoncini a pagina **13**



Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

RIFLETTORI SUGLI EVENTI
Gli appuntamenti

Si alza il sipario sulla Tirreno Ct
Quanto di meglio offre la tavola

Fra le novità della 45ª edizione la cucina per bambini. Spazio anche a 'Balnearia'. 500 gli espositori

CARRARA

Torna una nuova edizione della Tirreno C.T. con tante novità del settore. Dal 23 al 26 febbraio a Carrarafiere l'evento dedicato agli addetti dell'ospitalità italiana si prepara con competizioni tra cuochi, formazione e concorsi internazionali di pasticceria. Il Pentathlon e il Triathlon della cucina tornano con una grande novità: la cucina per i bambini con focus e dimostrazioni sul tema. Un evento che nel panorama delle mostre italiane è riconosciuto come uno dei più importanti e anche l'edizione 2025 sarà caratterizzata dalla presenza dei principali player del settore. Nei padiglioni sono attesi circa 500 espositori in rappresentanza di 1000 marchi commerciali. Grande l'affluenza di operatori del settore tra ristoratori, titolari di bar e strutture ricettive di vario genere. La manifestazione punta anche a essere momento di presentazione, degustazione e approfondimento. Si va dal pane alla pizza, dai prodotti lavorati e semilavorati per la cucina alle forniture alberghiere, passando per la gelateria e la pasticceria. Un'intera area è dedicata al caffè e alle innovazioni del settore grandi impianti.

E ci sono anche le attrezzature per la tavola, bar, gelateria e pasticceria fino all'arredo contract per interni ed esterni, compresi tappezzerie e arredo bagno.



Ampio consenso a partecipazione per le gare tra chef, pasticceri, pizzaioli, gelatieri. Quest'anno anche la cucina per i più piccini

Spazio a anche a birre, specialmente le artigianali, e ai vini. Tra le novità di questa edizione, verrà battezzata per la prima volta in Italia la Confederazione italiana cuochi e artigiani per l'enogastronomia: una realtà nata per unire e valorizzare cuochi, artigiani, imprenditori e professionisti del settore enogastronomico. La cucina per i bambini, con dimostrazioni dedicate ai più piccoli, partirà da una tavola rotonda dal titolo 'Baby menù 4.0: un problema o un'opportunità?'. Sarà di nuovo presente in fiera anche la Scuola Tessieri con tante iniziative portate avanti dai più famosi professionisti del settore. La manifestazione avrà poi il suo vero cuore nell'incontro qualificato fra domanda e offerta, un importante scambio business-to-business tra gli operatori di centro e nord Italia.

Prosegue anche il legame con Balnearia, il salone professionale dell'outdoor design, benessere e attrezzature balneari che fanno di Tirreno C.T. un unico grande evento di riferimento per il segmento dell'accoglienza, dalla ristorazione al wellness, dallo street food all'hotellerie per arrivare all'ospitalità in spiaggia. Giunta alla ventiquattresima edizione, Balnearia, vede nei propri spazi rappresentato il meglio dei settori merceologici, oltre ad essere da sempre anche un importante momento di incontro per gli operatori.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

DOMANI ALLA PORT AUTHORITY

Un convegno per combattere il degrado e l'incuria Italia Nostra e 'Lozzbuster' per strade e giardini puliti

Domani alle 16,30 nella sala dell'Autorità portuale è in programma il convegno 'Come combattere il lozzo e i lozzi. Per vivere meglio in una città più accogliente, più pulita, più civile'. Al dibattito organizzato dalla pagina social 'Lozzbuster' di Riccardo Canesi e da Italia Nostra parteciperanno l'assessore all'Ambiente Moreno Lorenzini, quello alle Partecipare Carlo Orlandi, il presidente di Nausicaa Antonio Valenti e Luca Giovanelli della sezione apuo – lunense di Italia Nostra. Sul tavolo la questione della città sporca e il servizio di raccolta rifiuti, che per gli organizzatori ha urgente bisogno di essere migliorato secondo un piano mirato. Da tempo la città lamenta l'incuria e la sporcizia che regnano sovrane lasciando il centro storico, ma anche le zone limitrofe in preda al degrado.



Teatro Animosi

Blues Brothers Lo show acrobatico

Oggi e domani la biglietteria del teatro Animosi sarà aperta per la prevendita dello spettacolo 'Let's twist again!' della compagnia di acrobati kenioti 'The Black Blues Brothers' in programma per giovedì alle 21. Lo spettacolo è un omaggio al celebre film di John Landis 'Blues Brothers' ed è stato applaudito tra gli altri da Papa Francesco e dal principe Alberto di Monaco. Uno spettacolo acrobatico comico musicale, con una colonna sonora indimenticabile (da Glenn Miller a Keith Emerson, da Chubby Checker a Elvis Presley, passando per Aretha Franklin) che accompagna un repertorio dinamico e divertente. Oggi la biglietteria sarà aperta dalle 10 alle 12,30 e dalle 17 alle 18,30, domani dalle 10 alle 12,30 e dalle 18 alle 21. Posti platea e palchi centrali 22 euro (20 ridotto), palchi laterali 16 (14 ridotto), loggione 12 (11 ridotto).

Cerimonia in via Groppini a 80 anni dal bombardamento

Venerdì in centro la manifestazione di Comune e Anpi

CARRARA

Venerdì si svolgerà la cerimonia commemorativa dell'ottantesimo anniversario del bombardamento di via Groppini a Carrara. Una ricorrenza sempre molto sentita dalla cittadinanza, che quest'anno cadrà a 80 anni esatti dal bombardamento di via Groppini, nel centro storico di Carrara. Per l'occasione il Comune, con il patrocinio della Provincia di Massa-Carrara, ha organizzato la consueta cerimonia commemorativa. Il programma della cerimonia avrà inizio alle 10, con la deposizione di una corona davanti alla lapide che ricorda le vittime del bombardamento, in cui persero la vita 65 persone, tra cui 14 bambini. La cerimonia proseguirà poi con i saluti della sindaca Serena Arrighi e con l'intervento di Almarella Binelli, presidente di Anpi Carrara. La mattina del 6 gennaio 1945 incursioni aeree alleate distrussero l'officina del gas, la stazione di San Martino e il ponte della ferrovia Marmifera sul Carrione, oltre a diverse case circostanti, provocando morti e feriti. Il 18 gennaio le bombe colpirono via Roma, piazza d'Armi, via Canova e, soprattutto, via



Groppini. Come ogni anno l'amministrazione ricorda l'anniversario di una pagina tanto dolorosa della nostra storia comune, rendendo omaggio a tutte le vittime innocenti di quegli anni terribili perché, oggi più che mai, tenere viva la memoria è fondamentale.

Open day alla scuola 'Finelli' Ad Avenza tutto per l'infanzia

Oggi, dalle 17 alle 19, materna aperta per i genitori

Porte aperte per le famiglie oggi dalle 17 alle 19 alla scuola d'infanzia paritaria 'Finelli' di Avenza. Oggi il dirigente scolastico, con le insegnanti, sarà a disposizione dei genitori interessati che desiderano avere informazioni sull'offerta formativa della scuola, comprendente i progetti relativi alla lingua inglese, al fare musica e alla psicomotricità. E' inoltre aggregata alla scuola dell'Infanzia una sezione primavera, che accoglie bambini di età compresa tra i 24 e i 36 mesi. Sarà possibile visitare l'intera struttura, rispondente alle esigenze didattiche flessibili previste dalle indicazioni nazionali. La struttura comprende anche un servizio di refezione proprio di alta qualità, con un'ampia sala pranzo e parco, e con aree verdi attrezzate per il gioco. La scuola 'Finelli' accoglie bambine e bambini i cui genitori ne facciano richiesta senza alcuna distinzione. Fornisce il servizio doposcuola pomeridiano dalle 13 alle 16.30, mensa compresa, e per i ragazzi della primaria l'aiuto nello svolgimento dei compiti e nell'apprendere un metodo di studio. E' previsto inoltre un ampliamento dell'offerta formativa a luglio con un campo estivo, che utilizza lo spazio di esperienza del mare.

Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

TIRRENO C.T dal 23 al 26 febbraio

Gen142025 Appuntamenti Tirreno C.T. torna dal 23 al 26 febbraio 2025, nei padiglioni di Carrarafiere, appuntamento imperdibile per gli operatori della ristorazione e dell'ospitalità che con il nuovo anno raggiunge la sua 45° edizione. Un evento che nel panorama delle mostre italiane è riconosciuto come uno dei più importanti di incontro e confronto dell'ospitalità e anche l'edizione 2025 sarà caratterizzata dalla presenza dei principali player del settore. A rendere importante il salone apuano sono sicuramente i numeri. Nei padiglioni di Carrarafiere sono attesi circa 500 espositori in rappresentanza di più di quasi mille marchi commerciali. Punto di forza di Tirreno C.T. sarà naturalmente la grande affluenza di operatori del settore tra ristoratori, titolari di bar e strutture ricettive di vario genere che ogni anno affollano i padiglioni della fiera. Tirreno C.T. e Balnearia. La manifestazione di Carrara è indubbiamente un evento dove non possono non trovare spazio i grandi marchi del food&beverage italiano ed estero e non solo come vetrina di novità e prodotti di punta. Ma anche e soprattutto come momento di presentazione, degustazione, approfondimento. Si va dal pane alla pizza, dai prodotti lavorati e semilavorati per la cucina alle forniture alberghiere, passando per la gelateria e la pasticceria. Un'intera area è dedicata al caffè e alle innovazioni del settore grandi impianti. E ci sono anche le attrezzature per la tavola, bar, gelateria e pasticceria fino all'arredo contract per interni ed esterni, compresi tappezzerie e arredo bagno. Spazio a anche a birre, specialmente le artigianali, ai vini che trovano sempre maggiore consenso tanto che oramai da qualche anno hanno preso sempre più piede anche gli operatori del settore wine and beverage che trovano in Tirreno C.T. un valido alleato e uno spazio professionale di rilievo. Cuochi, nasce la Confederazione (presentata in fiera) che organizzerà anche le sfide tra professionisti del settore: Pentathlon e Triathlon e poi pasticceria e formazione. Tra le novità di questa edizione, durante il primo giorno di fiera, il 23 febbraio, verrà battezzata per la prima volta in Italia la Confederazione Italiana Cuochi e Artigiani per l'Enogastronomia (CICA-E), una realtà unica nata per unire e valorizzare cuochi, artigiani, imprenditori e professionisti del settore enogastronomico italiano. La stessa Confederazione darà vita per il terzo anno consecutivo saranno due le gare nelle quali si cimenteranno i cuochi di tutto il mondo. In anteprima assoluta in Italia, il Pentathlon della cucina nasce per valorizzare le capacità professionali dei cuochi e dei commis di cucina nel lavoro di tutti i giorni. Ma che al tempo stesso vuole fare anche formazione tanto che fornisce in anticipo tutte le informazioni e il materiale necessario per allenarsi. Ideato dai professionisti del settore Fabio Tacchella, Giorgio Nardelli e dal patron della fiera, Paolo Caldana, il Pentathlon prevede cinque prove, tra cui l'ultima nella quale gli sfidanti dovranno fare le spesa e acquistare almeno 5 ingredienti presso un droghiere messo a disposizione dall'organizzazione. Ogni ingrediente avrà un valore e il concorrente dovrà realizzare 3 piatti per la giuria tecnica. Verrà valutato il tempo di realizzazione, la cura dell'impiattamento, il gusto e la pulizia della postazione. Per quanto riguarda il Triathlon, invece, è una gara che nasce su idea del Maestro siciliano Domenico Privitera per valorizzare le capacità professionali dei cuochi nel lavoro di tutti i giorni utilizzando la tecnica della cottura con il forno a microonde che deve prevalere nella preparazione della pietanza senza tradire la tradizione del gusto. In calendario lunedì la giornata dedicata agli Istituti Alberghieri, mentre gli chef internazionali si alterneranno nei giorni successivi fino alle finalissime di mercoledì 26 febbraio. La cucina per i bambini: Tirreno C.T. dedica un focus sul tema. Domenica 23 febbraio i cuochi presenti in fiera daranno vita a un momento di riflessione, seguito da dimostrazioni in cucina, dedicato alla cucina per i più piccoli. A partire da una tavola rotonda e confronto dal titolo 'Baby menù 4.0: un problema o un'opportunità?". Tutto nasce dal protocollo Slurp Kids che ha come obiettivo quello di trasformare la ristorazione di target familiare (e non solo), da esempio scadente a modello virtuoso. Gli chef e i maître saranno i protagonisti di questa rivoluzione culinaria e sociale. Formazione e spettacolo a Tirreno C.T. Sarà di nuovo presente in fiera anche la Scuola Tessieri con tante iniziative portate avanti dai più famosi professionisti del settore. La scuola per aspiranti cuochi avrà uno spazio dedicato animato da tanti momenti dimostrativi. Ampio spazio poi al mondo della pasticceria con la presenza sempre più forte della Federazione italiana pasticceri (FIP) che anche quest'anno porterà i principali concorsi internazionali. Incontri B2B per il Centro Italia: ecco il cuore di Tirreno C.T. La manifestazione ha il suo vero cuore nell'incontro qualificato fra domanda e offerta, un importante scambio business-to-business tra gli operatori del Centro e Nord Italia. Grazie anche a questo, Tirreno C.T. in questi anni è diventata un vero e proprio punto di riferimento con una continua crescita di consensi, sia in termini di offerta commerciale, sia in termini di pubblico con 62mila presenze di media nelle ultime edizioni. Balnearia, il meglio per l'ospitalità in spiaggia. Prosegue il legame con Balnearia, il salone professionale dell'outdoor design, benessere ed attrezzature balneari che fanno di Tirreno CT un unico grande evento di riferimento per il segmento dell'accoglienza, dalla ristorazione al wellness, dallo street food all'hotellerie per arrivare all'ospitalità in spiaggia. Giunta alla ventiquattresima edizione, Balnearia, vede nei propri spazi rappresentato il meglio dei settori merceologici, oltre ad essere da sempre anche un importante momento di incontro per tutti gli operatori. Grazie al coinvolgimento delle associazioni e delle organizzazioni sindacali di categoria, ci saranno anche in questa edizione numerose

a cura di AlMaPress

TIRRENO C.T dal 23 al 26 febbraio

opportunità di informazione e confronto sulle più sentite tematiche del settore. Tirreno C.T. e Balnearia sono organizzate da TirrenoTrade Srl con la collaborazione di enti regionali, provinciali e associazioni di categoria. Per informazioni sulla fiera e per poter partecipare come espositori o visitatori www.tirrenoct.it Categoria: Appuntamenti 14 Gennaio 2025



a cura di AlMaPress

Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

TIRRENO C.T. : Dal 23 al 26 febbraio a Carrarafiere l'evento dedicato agli addetti dell'ospitalità italiana

TIRRENO C.T. : Dal 23 al 26 febbraio a Carrarafiere l?evento dedicato agli addetti dell?ospitalità italiana Tirreno C.T. si prepara all?apertura e torna con le novità del settore, competizioni tra cuochi, formazione e concorsi internazionali di pasticceria Il Pentathlon e il Triathlon della cucina tornano con una grande novità: la cucina per i bambini con focus e dimostrazioni sul tema. Intanto è tutto pronto per la 45esima edizione dell'evento di riferimento per l'ospitalità e per la ristorazione che con Balnearia attirerà migliaia di operatori a Carrarafiere In fiera il battesimo della Confederazione Italiana Cuochi e Artigiani per l'Enogastronomia Torna dal 23 al 26 febbraio 2025, nei padiglioni di Carrarafiere, Tirreno C.T., appuntamento imperdibile per gli operatori della ristorazione e dell'ospitalità che con il nuovo anno raggiunge la sua 45° edizione. Un evento che nel panorama delle mostre italiane è riconosciuto come uno dei più importanti di incontro e confronto dell'ospitalità e anche l'edizione 2025 sarà caratterizzata dalla presenza dei principali player del settore. A rendere importante il salone apuano sono sicuramente i numeri. Nei padiglioni di Carrarafiere sono attesi circa 500 espositori in rappresentanza di più di quasi mille marchi commerciali. Punto di forza di Tirreno C.T. sarà naturalmente la grande affluenza di operatori del settore tra ristoratori, titolari di bar e strutture ricettive di vario genere che ogni anno affollano i padiglioni della fiera. Tirreno C.T. e Balnearia. La manifestazione di Carrara è indubbiamente un evento dove non possono non trovare spazio i grandi marchi del food&beverage italiano ed estero e non solo come vetrina di novità e prodotti di punta. Ma anche e soprattutto come momento di presentazione, degustazione, approfondimento. Si va dal pane alla pizza, dai prodotti lavorati e semilavorati per la cucina alle forniture alberghiere, passando per la gelateria e la pasticceria. Un'intera area è dedicata al caffè e alle innovazioni del settore grandi impianti. E ci sono anche le attrezzature per la tavola, bar, gelateria e pasticceria fino all'arredo contract per interni ed esterni, compresi tappezzerie e arredo bagno. Spazio a anche a birre, specialmente le artigianali, ai vini che trovano sempre maggiore consenso tanto che oramai da qualche anno hanno preso sempre più piede anche gli operatori del settore wine and beverage che trovano in Tirreno C.T. un valido alleato e uno spazio professionale di rilievo. Cuochi, nasce la Confederazione (presentata in fiera) che organizzerà anche le sfide tra professionisti del settore: Pentathlon e Triathlon e poi pasticceria e formazione. Tra le novità di questa edizione, durante il primo giorno di fiera, il 23 febbraio, verrà battezzata per la prima volta in Italia la Confederazione Italiana Cuochi e Artigiani per l'Enogastronomia (CICA-E), una realtà unica nata per unire e valorizzare cuochi, artigiani, imprenditori e professionisti del settore enogastronomico italiano. La stessa Confederazione darà vita per il terzo anno consecutivo saranno due le gare nelle quali si cimenteranno i cuochi di tutto il mondo. In anteprima assoluta in Italia, il Pentathlon della cucina nasce per valorizzare le capacità professionali dei cuochi e dei commis di cucina nel lavoro di tutti i giorni. Ma che al tempo stesso vuole fare anche formazione tanto che fornisce in anticipo tutte le informazioni e il materiale necessario per allenarsi. Ideato dai professionisti del settore Fabio Tacchella, Giorgio Nardelli e dal patron della fiera, Paolo Caldana, il Pentathlon prevede cinque prove, tra cui l'ultima nella quale gli sfidanti dovranno fare le spesa e acquistare almeno 5 ingredienti presso un droghiere messo a disposizione dall'organizzazione. Ogni ingrediente avrà un valore e il concorrente dovrà realizzare 3 piatti per la giuria tecnica. Verrà valutato il tempo di realizzazione, la cura dell`impiattamento, il gusto e la pulizia della postazione. Per quanto riguarda il Triathlon, invece, è una gara che nasce su idea del Maestro siciliano Domenico Privitera per valorizzare le capacità professionali dei cuochi nel lavoro di tutti i giorni utilizzando la tecnica della cottura con il forno a microonde che deve prevalere nella preparazione della pietanza senza tradire la tradizione del gusto. In calendario lunedì la giornata dedicata agli Istituti Alberghieri, mentre gli chef internazionali si alterneranno nei giorni successivi fino alle finalissime di mercoledì 26 febbraio. La cucina per i bambini: Tirreno C.T. dedica un focus sul tema. Domenica 23 febbraio i cuochi presenti in fiera daranno vita a un momento di riflessione, seguito da dimostrazioni in cucina, dedicato alla cucina per i più piccoli. A partire da una tavola rotonda e confronto dal titolo "Baby menù 4.0: un problema o un`opportunità?". Tutto nasce dal protocollo Slurp Kids che ha come obiettivo quello di trasformare la ristorazione di target familiare (e non solo), da esempio scadente a modello virtuoso. Gli chef e i maître saranno i protagonisti di questa rivoluzione culinaria e sociale. Formazione e spettacolo a Tirreno C.T. Sarà di nuovo presente in fiera anche la Scuola Tessieri con tante iniziative portate avanti dai più famosi professionisti del settore. La scuola per aspiranti cuochi avrà uno spazio dedicato animato da tanti momenti dimostrativi. Ampio spazio poi al mondo della pasticceria con la presenza sempre più forte della Federazione italiana pasticceri (FIP) che anche quest'anno porterà i principali concorsi internazionali. Incontri B2B per il Centro Italia: ecco il cuore di Tirreno C.T. La manifestazione ha il suo vero cuore nell'incontro qualificato fra domanda e offerta, un importante scambio business-to-business tra gli operatori del Centro e Nord Italia. Grazie anche a questo, Tirreno C.T. in questi anni è diventata un vero e proprio punto di riferimento con una continua crescita di consensi, sia in termini di offerta commerciale, sia in termini di pubblico con 62mila presenze di media nelle ultime edizioni. Balnearia, il meglio per l'ospitalità in spiaggia. Prosegue il legame con Balnearia, il

TIRRENO C.T. : Dal 23 al 26 febbraio a Carrarafiere l'evento dedicato agli addetti dell'ospitalità italiana

salone professionale dell'outdoor design, benessere ed attrezzature balneari che fanno di Tirreno CT un unico grande evento di riferimento per il segmento dell`accoglienza, dalla ristorazione al wellness, dallo street food all`hotellerie per arrivare all'ospitalità in spiaggia. Giunta alla ventiquattresima edizione, Balnearia, vede nei propri spazi rappresentato il meglio dei settori merceologici, oltre ad essere da sempre anche un importante momento di incontro per tutti gli operatori. Grazie al coinvolgimento delle associazioni e delle organizzazioni sindacali di categoria, ci saranno anche in questa edizione numerose opportunità di informazione e confronto sulle più sentite tematiche del settore. Tirreno C.T. e Balnearia sono organizzate da TirrenoTrade Srl con la collaborazione di enti regionali, provinciali e associazioni di categoria. Per informazioni sulla fiera e per poter partecipare come espositori o visitatori www.tirrenoct.it Comunicato stamoa Tirreno C.T. 14/01/2025





a cura di AlMaPress

TIRRENO C.T. : Dal 23 al 26 febbraio a Carrarafiere l'evento dedicato agli addetti dell'ospitalità italiana





a cura di AlMaPress

Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

TIRRENO C.T. : Dal 23 al 26 febbraio a Carrarafiere l'evento dedicato agli addetti dell'ospitalità italiana

Tirreno C.T. rassegna dicembre 2024 bis

28/12/2024 Italia a Tavola
torna tirreno ct fiera dell ospitalita della ristorazione a carrara 1

28/12/2024 Italia a Tavola
Torna Tirreno CT: la fiera dell'ospitalità e della ristorazione a Carrara 3

01/12/2024 Food & Beverage
pag. 32 5

01/12/2024 Food & Beverage
pag. 33 6

01/12/2024 Food & Beverage
pag. 34 7

torna tirreno ct fiera dell ospitalita della ristorazione a carrara

Torna Tirreno CT: la fiera dell'ospitalità e della ristorazione a Carrara Tirreno CT 2025 torna a Carrara dal 23 al 26 febbraio, con oltre 500 espositori e competizioni culinarie, un evento chiave per ristorazione, ospitalità e il settore balneare, accogliendo professionisti e nuove tendenze 28 dicembre 2024 | 12:47 Torna Tirreno CT: la fiera dell'ospitalità e della ristorazione a Carrara Tirreno CT 2025 torna a Carrara dal 23 al 26 febbraio, con oltre 500 espositori e competizioni culinarie, un evento chiave per ristorazione, ospitalità e il settore balneare, accogliendo professionisti e nuove tendenze 28 dicembre 2024 | 12:47 Dal 23 al 26 febbraio 2025, presso i padiglioni di Carrarafiere, si terrà la 45ª edizione di Tirreno CT, uno dei più importanti appuntamenti italiani per gli operatori della ristorazione e dell'ospitalità. Riconosciuto come evento di riferimento per il settore, Tirreno Ct ospiterà anche quest'anno i principali protagonisti del mercato. Dal 23 al 26 febbraio 2025, presso i padiglioni di Carrarafiere, si terrà la 45ª edizione di Tirreno CT La fiera accoglierà circa 500 espositori che rappresentano quasi mille marchi, offrendo una panoramica completa delle innovazioni e delle tendenze per ristoranti, bar e strutture ricettive. Tra gli spazi espositivi, i professionisti potranno esplorare nuovi prodotti, strumenti e tecnologie che rispondono alle esigenze del settore. Aree tematiche e settori di interesse Tirreno CT 2025 si distingue per i suoi spazi dedicati a vari ambiti della gastronomia e dell'ospitalità. Dagli alimenti come pane e pizza ai prodotti semilavorati, fino alle attrezzature per alberghi, pasticcerie e gelaterie. Un'area esclusiva sarà riservata al mondo del caffè e ai grandi impianti. Negli ultimi anni, la fiera ha anche visto una crescente partecipazione di espositori del settore wine and beverage, attratti dalla visibilità e dalla possibilità di incontrare partner e clienti. Tirreno CT 2025 si distingue per i suoi spazi dedicati a vari ambiti della gastronomia e dell'ospitalità Competizioni e riconoscimenti di categoria Anche per il 2025, Tirreno CT ospiterà concorsi di alto livello con competizioni come il Pentathlon della Cucina e il Triathlon del Microonde, dove chef e commis da tutto il mondo si sfideranno nella preparazione di ricette originali. Saranno presenti gare specifiche per pasticceri, gelatieri, panettieri e pizzaioli, coordinate da importanti associazioni come la Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria e Cioccolateria. In parallelo a Tirreno CT, anche Balnearia offrirà un'ampia selezione di soluzioni e attrezzature per l'accoglienza in spiaggia, integrando le novità per il mondo balneare e arricchendo ulteriormente l'offerta della fiera. Tirreno Trade Via Dorsale 9, Scala 9/c, int. 29 54100 Massa (Ms) Tel +39 0585 791770 © Riproduzione riservata



a cura di AlMaPress

torna tirreno ct fiera dell ospitalita della ristorazione a carrara



a cura di AlMaPress

Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

Torna Tirreno CT: la fiera dell'ospitalità e della ristorazione a Carrara

Tirreno CT 2025 torna a Carrara dal 23 al 26 febbraio, con oltre 500 espositori e competizioni culinarie, un evento chiave per ristorazione, ospitalità e il settore balneare, accogliendo professionisti e nuove tendenze 28 dicembre 2024 | 12:47 Torna Tirreno CT: la fiera dell'ospitalità e della ristorazione a Carrara Tirreno CT 2025 torna a Carrara dal 23 al 26 febbraio, con oltre 500 espositori e competizioni culinarie, un evento chiave per ristorazione, ospitalità e il settore balneare, accogliendo professionisti e nuove tendenze 28 dicembre 2024 | 12:47 Dal 23 al 26 febbraio 2025, presso i padiglioni di Carrarafiere, si terrà la 45ª edizione di Tirreno CT, uno dei più importanti appuntamenti italiani per gli operatori della ristorazione e dell'ospitalità. Riconosciuto come evento di riferimento per il settore, Tirreno Ct ospiterà anche quest'anno i principali protagonisti del mercato. Dal 23 al 26 febbraio 2025, presso i padiglioni di Carrarafiere, si terrà la 45ª edizione di Tirreno CT La fiera accoglierà circa 500 espositori che rappresentano quasi mille marchi, offrendo una panoramica completa delle innovazioni e delle tendenze per ristoranti, bar e strutture ricettive. Tra gli spazi espositivi, i professionisti potranno esplorare nuovi prodotti, strumenti e tecnologie che rispondono alle esigenze del settore. Aree tematiche e settori di interesse Tirreno CT 2025 si distingue per i suoi spazi dedicati a vari ambiti della gastronomia e dell'ospitalità. Dagli alimenti come pane e pizza ai prodotti semilavorati, fino alle attrezzature per alberghi, pasticcerie e gelaterie. Un'area esclusiva sarà riservata al mondo del caffè e ai grandi impianti. Negli ultimi anni, la fiera ha anche visto una crescente partecipazione di espositori del settore wine and beverage, attratti dalla visibilità e dalla possibilità di incontrare partner e clienti. Tirreno CT 2025 si distingue per i suoi spazi dedicati a vari ambiti della gastronomia e dell'ospitalità Competizioni e riconoscimenti di categoria Anche per il 2025, Tirreno CT ospiterà concorsi di alto livello con competizioni come il Pentathlon della Cucina e il Triathlon del Microonde, dove chef e commis da tutto il mondo si sfideranno nella preparazione di ricette originali. Saranno presenti gare specifiche per pasticceri, gelatieri, panettieri e pizzaioli, coordinate da importanti associazioni come la Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria e Cioccolateria. In parallelo a Tirreno CT, anche Balnearia offrirà un'ampia selezione di soluzioni e attrezzature per l'accoglienza in spiaggia, integrando le novità per il mondo balneare e arricchendo ulteriormente l'offerta della fiera. Tirreno Trade Via Dorsale 9, Scala 9/c, int. 29 54100 Massa (Ms) Tel +39 0585 791770 © Riproduzione riservata



a cura di AlMaPress

Torna Tirreno CT: la fiera dell'ospitalità e della ristorazione a Carrara



a cura di AlMaPress

Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

EVENTI

Le creazioni di tre chef per il Mortadella Day



Nato per celebrare l'anniversario del 24 ottobre 1661, quando il Cardinal Farnese emise il Bando con cui si stabilivano le regole per la produzione della Mortadella Bologna, il *Mortadella Day* è diventato internazionale. La XII edizione ha visto un iniziale talk show con il direttore del Consorzio di tutela, Gianluigi Ligasacchi, che ha illustrato i motivi per cui questo salume continua a crescere, tanto da registrare nei primi sei mesi di quest'anno un incremento dell'export dell'8,7%. È seguito lo showcooking di Ricardo Takamitsu, chef nippo-brasiliano che, per l'occasione, ha creato un sushi dal gusto mediterraneo, poi quello di Diana Beltran, chef originaria di Acapulco, che ha portato l'essenza autentica della cucina latino-americana a Roma e che ha realizzato un piatto dal nome esotico: Tostadita de mortadella al profumo de chipotle. Infine, Luca Pezzetta, pizzaiolo e panificatore, ha preparato una sua versione gourmet di pizza e mortadella.

CELEBRAZIONI

In un francobollo la storia di 125 anni di Eridania



In occasione del 125° anniversario della fondazione di Eridania, il ministero delle Imprese e del made in Italy ha emesso un francobollo che racconta e interpreta la storia che unisce l'azienda a generazioni di italiani. Il francobollo appartiene alla serie tematica "Le eccellenze del sistema produttivo ed economico", nata per promuovere la capacità professionale e imprenditoriale di aziende che hanno fatto la differenza. Il francobollo ha una tiratura di 250.020 esemplari. L'annullo filatelico è stato consegnato ad Alessio Bruschetta, Amministratore delegato di Eridania Italia (nella foto), e raffigura un contesto familiare in cui mamma e figlia preparano una torta utilizzando lo zucchero Eridania, rappresentato dal caratteristico pacco rosso in cui si staglia, in bianco, un grifone che regge la lettera "E".

FIERE

La carne inglese al Sial di Parigi

Si è riunito al *Sial* di Parigi il più grande numero di esportatori di carne rossa del Regno Unito, portavoce della carne bovina, ovina e suina d'Oltremanica di qualità. Sono state tredici le aziende esportatrici di carne rossa che si sono unite allo stand di Ahdb, l'Ente per la promozione delle carni rosse inglesi, in occasione della più importante fiera di settore che quest'anno celebra il suo 60° anniversario. *Sial* è stato anche il palcoscenico del rilancio in Europa del marchio *Quality Meat from Britain* di Ahdb, con l'obiettivo di trasmettere messaggi coerenti sulla provenienza e sugli elevati standard qualitativi di produzione della carne rossa. Un marchio che è già stato utilizzato e ben accolto in altri mercati chiave, dall'Asia all'America. Intanto, le esportazioni di carne rossa e di latticini del Regno Unito nel 2023 hanno registrato un valore rispettivamente di 1,7 miliardi e di 1,8 miliardi di sterline. Per queste aziende, *Sial* è stata l'occasione per far conoscere sempre più la carne rossa e i latticini del Regno Unito sulla scena globale. Nella foto, Graham Wilkinson, Ceo di Ahdb.



PRODOTTI

Il successo degli snack di Riso Scotti

Piatti pronti a base di riso, snack dolci, salati, al cioccolato, gelati e risotti monoporzione 100% sostenibili. Riso Scotti Snack, società del Gruppo Riso Scotti, nasce nel 2001 per sviluppare nel retail categorie di prodotti surgelati a base di riso e per presidiare i canali del fuori casa, con un focus specifico su Vending, horeca moderno e Travel. L'obiettivo, trasversale su tutti i canali, è di garantire prodotti buoni, equilibrati, attenti al benessere alimentare, sempre con un occhio vigile all'economia circolare e alla valorizzazione di ogni parte del riso reinterpretato spesso come ingrediente caratterizzante. La storia di successo vede nel 2022 chiudere l'anno sfiorando i 21 milioni di pezzi venduti e il 2023 con un fatturato complessivo di 8,2 milioni di euro, di cui circa 6 milioni di provenienza Vending. Nel 2024 la crescita è dell'8% a volume e del 12% a valore.



a.maurilli@almapress.net
5
Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

45esimaedizione Tirrenoct Ospitalità Italia

Dal 23 al 26 Febbraio 2025

Complesso fieristico di Carrara

FIERE

Food, vino e spirits il focus di Tirreno CT

Dal 23 al 26 febbraio 2025, Carrara Fiere ospiterà la 45esima edizione di *Tirreno CT*, un appuntamento di riferimento nel panorama delle fiere italiane dedicate all'ospitalità. Quest'anno l'evento si concentrerà in modo particolare su vino e spirits, con la partecipazione di piccole cantine di alta qualità, distributori, distillatori e birrifici artigianali. L'importanza di questo salone apuano è evidente nei numeri: sono attesi oltre 450 espositori, in rappresentanza di più di 900 marchi. Ogni anno migliaia di operatori del settore, tra cui ristoratori, titolari di bar e gestori di strutture ricettive, affollano i padiglioni della fiera, attratti da un programma ricco di contenuti che stimola il confronto e l'incontro tra professionisti. Un elemento distintivo di *Tirreno CT* è la presenza diretta dei produttori, che porteranno una selezione di aziende vitivinicole, distillerie e birrifici, offrendo ai visitatori l'opportunità di scoprire e degustare le migliori eccellenze del settore. Come sempre il cuore della manifestazione è l'incontro qualificato e diretto tra domanda e offerta: uno scambio che crea importanti giri d'affari per gli operatori del Centro e Nord Italia.

Dopo il successo degli anni scorsi, anche nel 2025 a caratterizzare *Tirreno CT* sarà *Il Pentathlon della Cucina*, gara tra chef e commis di cucina per la preparazione di piatti e ricette. In un evento espositivo come è quello di Carrara non possono poi non trovare spazio i grandi brand del food italiano ed estero e non solo come vetrina di novità e prodotti di punta, ma anche, e soprattutto, come momento di presentazione, degustazione, approfondimento. Si va dal pane alla pizza, dai prodotti lavorati e semilavorati per la cucina alle forniture alberghiere, passando per la gelateria e la pasticceria. Un'intera area è dedicata al caffè e alle innovazioni del settore grandi impianti. E ci sono anche le attrezzature per la tavola, il bar, la gelateria e la pasticceria, fino all'arredo contract per interni ed esterni. Con quasi 50 anni di storia, *Tirreno CT* si conferma come un punto di riferimento imprescindibile per tutti gli operatori del settore, promettendo un'edizione ricca di opportunità e di spunti interessanti per il futuro dell'industria (info *tirrenoct.it*).



Perché abbonarsi?



FOOD&BEVERAGE

- Per essere aggiornati sull'attualità e i prodotti dell' HoReCA
- Per scoprire le passioni e gli strumenti di chi lavora con il cuore
- Per supportare la tua informazione e la nostra professionalità

Food&Beverage è anche ***Rivista digitale***
In Edicola [foodandbev.it/edicola/]
*trovate l'****archivio sempre disponibile***
per consultare tutte le informazioni
e scoprire i protagonisti del vostro
universo professionale

Food&Beverage vi informa dal 2006
Diffidate dalle imitazioni!

ORIGINAL ORIGINAL ORIGINAL

MAGGIORI INFORMAZIONI A PAGINA 97

Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

MILANO

A VMaison apre il ristorante It Maison



Il *Boutique Hotel VMaison*, a Milano, a Brera ha aperto il suo ristorante, *It Maison*. Il progetto nasce da Alessio Matrone e Danilo Caruso, soci fondatori del brand di ristoranti internazionali *It,* con sedi a Ibiza, Londra, Porto Cervo e Tulum. L'offerta gastronomica è curata dall'executive chef Romualdo Palladino, con l'aiuto dell'head chef Alex Pochynok. Un interior design caldo e accogliente ospita chi vuole fare un'esperienza di gusto e rilassarsi lontano dal caos cittadino, complice anche il giardino privato, coccolati da uno staff professionale ed empatico in un'atmosfera che sa di casa. La giornata inizia con una colazione che include brioche ischitane e francesi, uova espresse in tutte le varianti, pancake, yogurt e dolci artigianali. A pranzo Paccheri ai 5 pomodori, Riso al salto con verdure e gamberi cucinato al wok, Hummus Salad o Polpette di manzetta prussiana al pomodoro e parmigiano. Nel pomeriggio snack come Guacamole alla mediterranea, mentre a cena sono previsti Tiradito di ricciola, salsa nikiri, lime aji limo o Tagliolino limone e scampi. Nel dopocena va in scena la miscelazione con il bar manager Edoardo Raimondi.

MODENA

L'Executive Spa Hotel attira i gourmet



L'*Executive Spa Hotel* di Fiorano Modenese (Mo) propone viaggi esperienziali alla scoperta delle tradizioni, dei prodotti tipici e delle super car ammirate in tutto il mondo. Il raffinato hotel in cui le atmosfere contemporanee si intrecciano con i richiami stilistici dei grandi Maestri del design italiano degli anni '50, offre due ristoranti di livello, *Exè Restaurant* e *Alto*, un esclusivo centro benessere, la private spa dove concedersi trattamenti esclusivi e un cocktail bar sul rooftop che vanta un soffitto a scomparsa. L'offerta per i buongustai è il pacchetto Alto Rooftop Experience che include un pernottamento con prima colazione in Superior Room; accesso alla spa con piscina, sauna, bagno turco, doccia finlandese; aperitivo Aria Rooftop Cocktail Bar; chef table experience ad *Alto Rooftop Restaurant*. Stessa proposta per il pacchetto Emilia In Tavola che include la cena a *Exè Restaurant.*

VAL PASSIRIA

Julian Marth chef del Quellenhof See Lodge



Julian Marth è il nuovo executive chef al timone dell'*Underwater Restaurant* del *Quellenhof See Lodge*, resort a cinque stelle inaugurato nel 2022 per volontà della famiglia Dorfer. Il *Quellenhof See Lodge* combina un design tropicale con il fascino delle montagne altoatesine, offrendo ai suoi ospiti un'esperienza di lusso nella suggestiva Val Passiria. Tra i plus, l'*Underwater Restaurant* che dispone di quattro tavoli. Lo chef Julian Marth, classe 2000, con il suo approccio territoriale e innovativo propone un menu degustazione che unisce la freschezza dei sapori locali all'eleganza mediterranea per un'esperienza che celebra il territorio senza rinunciare a influenze internazionali. Il menu invernale, frutto di una stretta collaborazione con diversi produttori delle immediate vicinanze, è un percorso di otto portate che rappresenta un connubio perfetto di note alpine e marittime. Il piatto simbolo dello chef è il Salmerino della Val Passiria, proveniente dall'allevamento ittico Schiefer; il pesce è servito con carciofo di montagna del Passirio, topinambur marinato in aceto di cirmolo fatto in casa e schiuma di galletto arrosto.

NEW YORK

The Surrey si trasforma con la cucina di Casa Mia

Ha aperto lo scorso in ottobre a New York *The Surrey,* A Corinthia Hotel, che offre un nuovo design e un'esperienza di lusso in uno degli indirizzi più ambiti dell'Upper East Side. Il palazzo di 16 piani rappresenta il debutto di Corinthia Hotels in Nord America. Di proprietà dei Reuben Brothers, leader globali nello sviluppo immobiliare e nel private equity, con interni sorprendenti firmati da Martin Brudnizki di Mbds, *The Surrey* è stato completamente trasformato e ora ha 70 camere, 30 suite e 14 residenze private. Il design presenta riferimenti all'ambiente circostante, visibili nella collezione d'arte e nei dettagli che completano ogni stanza, come i lampadari artigianali di Murano e i mobili su misura. *The Surrey* ospita anche la prima sede a New York del ristorante *Casa Tua* che poropone i sapori italiani e mediterranei.



a.maurilli@almapress.net 7 Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.