



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

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

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

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

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

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

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

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

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



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

Balnearia, il meglio per l'ospitalità in spiaggia. Prosegue il legame con Balnearia, il salone professionale dell'outdoor design, benessere ed attrezzature balneari che fanno di Tirreno CT un unico grande evento di riferimento per il segmento dell'accoglienza, dalla ristorazione al wellness, dallo street food all'hotellerie per arrivare all'ospitalità in spiaggia. Giunta alla 22esima edizione, Balnearia, vede nei propri spazi rappresentato il meglio dei settori merceologici, oltre ad essere da sempre anche un importante momento di incontro per tutti gli operatori. Grazie al coinvolgimento delle associazioni e delle organizzazioni sindacali di categoria, ci saranno anche in questa edizione numerose opportunità di informazione e confronto sulle più sentite tematiche del settore.

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

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

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