

FIERA Tra i concorsi da segnalare la bella iniziativa promossa dal cavalier Sebastiano Sorrentino dell'«Amira»

Ecco il «Maitre dell'anno»

CARRARA — La Tirreno C. T. è una delle più grandi e affermate mostre italiane del settore, dove gli addetti ai lavori trovano tutte le più importanti novità in fatto di attrezzature, prodotti e servizi per alberghi, bar, ristoranti, pasticcerie, gelaterie, pizzerie e tutte le attività connesse. In questo comparto, affascinante ma complesso, dove la concorrenza sia diretta che indiretta è molto forte, può fare la differenza la maggiore funzionalità delle attrezzature, la migliore qualità dei prodotti, la più grande professionalità nelle proposte, sempre nell'ottica di uno sfruttamento ottimale delle risorse. E quindi troviamo forni computerizzati, che massimizzano la resa e il risparmio energetico, apparati frigoriferi rotanti per la gelateria,

prodotti ecologici che facilitano lo smaltimento e così via.

Ma il nostro Paese è famoso nel mondo per la qualità della sua ospitalità e per mantenere questo primato gli operatori del settore sono da sempre impegnati in un costante lavoro di aggiornamento, in un confronto tra professionalità diverse che contribuisce alla

crescita del singolo ma anche allo sviluppo del sistema dell'offerta. Ecco il perché dell'entusiasmo con il quale si svolgono i numerosi concorsi che coinvolgono le più diverse specializzazioni, dai barman ai cuochi, dai gelatieri ai pizzaioli e pasticceri e così via: tra le iniziative «storiche» ospitate dalla Tirreno C.T. si annovera a

buon diritto «Gelatissimo», concorso che quest'anno prevede una competizione divisa in due giornate, dedicate rispettivamente alla nocciola e al limone. E' atteso un nutrito gruppo di concorrenti e la premiazione di entrambe le gare si svolgerà domani pomeriggio. Ieri intanto si è svolto il concorso «Maitre dell'anno», organizzato dall'Associazione Maitre Italiani Ristoranti Alberghi. La manifestazione, condotta come di consueto dal fiduciario «Amira», sezione Toscana Mare, cavalier Sebastiano Sorrentino, aveva per tema il «Dessert Flambè». Da un agguerrito gruppo di concorrenti è uscito vincitore Massimiliano Martino, della Champagneria Bollicine di Forte dei Marmi, che parteciperà di diritto alle semifinali nazionali. Originalissima la ricetta vincitrice: ravioli di frutta al Calvados.



VINCENTE
Il cavalier
Sebastiano
Sorrentino
con
Massimiliano
Martino, il
giovane
vincitore del
concorso
«Maitre
dell'anno»

TIRRENO C.T.