

## Qualità & quantità

**IN TUTTI I CONCORSI** si è assistito a una grande crescita qualitativa e quantitativa, a conferma della sempre maggiore attenzione che i professionisti dedicano alla Tirreno Ct, manifestazione di riferimento per il settore a livello nazionale da quasi trent'anni. Nelle prossime giornate sono in calendario numerosi eventi dei quali daremo puntualmente conto.

## CARRARAFIERE



In grande crescita il numero dei visitatori: + 20%

## La squadra dei super-chef

**NELLA SECONDA GIORNATA** del concorso «caldo a squadre» la vittoria e relativa medaglia d'oro è andata al team dell'Associazione Cuochi del Valdarno: Federico Nencini, Michele Seraponte, Simone del Puglia, Serena Tocchi, Paolo Ghinassi. Hanno avuto il plauso generale. Secondo classificato il team Salento e terzo posto per Melficta Culinary Team.

## PRIMO BILANCIO

# Trentamila in due giorni per Balnearia e Tirreno Ct

— CARRARA —

**BALNEARIA E TIRRENO CT** stanno andando alla grande: le due manifestazioni fieristiche dedicate ai professionisti dell'ospitalità, della ristorazione e del turismo balneare, in corso a CarraFiere, stanno riscuotendo il gradimento degli operatori grazie alla varietà e qualità delle proposte merceologiche, professionali e culturali. Tuttavia la sinergia creata dall'unione delle due mostre è riuscita, ad oggi, ad attrarre un numero di operatori economici sensibilmente superiore rispetto al passato. Complessivamente, infatti, nei soli primi due giorni, ci sono stati ben trentamila visitatori, dato importante in assoluto, ma ancora più significativo se si considera che rappresenta un incremento di circa il 20% sulle analoghe giornate dello scorso anno. Al cospicuo numero di visitatori corrisponde un altrettanto importante numero di eventi che si sono svolti negli stessi giorni: 2 convegni su tematiche di attualità economica e professionale; 8 concorsi riservati; 12 seminari e corsi di approfondimento; decine di incontri, degustazioni guidate, presentazioni di prodotti e tecniche di lavorazione. Intanto prosegue a grandi tap-

### GLI ORARI

Anche oggi apertura 10-19

**RICORDIAMO** che anche oggi, mercoledì, sia Balnearia che Tirreno Ct, sono aperte dalle 10 alle 19; domani, ultimo giorno, chiusura alle 17.30. Biglietti un euro per i visitatori professionali e 7 euro per i generici.

**PREMI**  
Cuochi e maitre (foto piccola in alto) vincitori dei concorsi



pe intanto la di Tirreno Ct, tappe segnate da un cospicuo afflusso di pubblico professionale e da numerosissimi incontri professionali per tutti i settori presenti. Si sono conclusi alcuni concorsi che hanno visto al lavoro professionisti affermati, ma anche giovani promesse, che insieme hanno dato vita a gare interessantissime sotto il profilo formativo e spesso anche sotto l'aspetto spettacolare: anche l'occhio vuole la sua parte e questo è vero oggi più che mai. Comunque, immagine e

sostanza sono andate a braccetto per la delizia dei numerosi spettatori, attentissimi alle preparazioni e relative presentazioni di autentiche novità.

**LA GARA «MAITRE** dell'anno», diretta come di consueto dal cavalier Sebastiano Sorrentino, Gran Maestro della Ristorazione, ha visto primeggiare Emanuele Sapienza, maitre del Grand Hotel Royal di Viareg-

**CONCORSI**  
Gran partecipazione anche alle gare per maitre, cuochi, barman e pasticceri

gio, che ha presentato «Riso al salto con triglie, cavolo nero e pecorino»: novità assoluta la lavorazione alla lampadina del riso, per una preparazione originale che ha riscosso un notevole successo. Sotto gli sguardi attentissimi di una prestigiosa giuria di veri e accreditati maestri si è concluso anche il terzo trofeo Tirreno CT-II Gran Premio Felclin, dal titolo «Il Cioccolato in Pa-

sticceria». Dal gruppo di preparatissimi concorrenti è uscito vincitore Simone Battistella, titolare della pasticceria Dulcissimo, dell'Isola d'Elba. Secondo e terzo rispettivamente Emanuele Di Biase, collaboratore della pasticceria Leonardo di Prato e Domenico Di Motta, collaboratore della pasticceria F&G, pure di Prato. Oltre agli onori, il vincitore si è aggiudicato anche l'assegno da ci quemila euro.

**LA FEDERAZIONE ITALIANA BARMAN**, in collaborazione con Montenegro, ha organizzato invece il primo concorso Costa Tirrenica, riservato appunto ai locali della nostra costa. Il tema della gara era la creazione di una ricetta con base «Select», prodotto Montenegro. Primo classificato Silvano Bartolini, del Seagal Beach di Viareggio, che ha presentato Sea Beach. Merita senz'altro dare qui la ricetta, per la gioia di tutti gli appassionati: 4 cl. Select, 2 cl. Vodka pesca, 6 cl. cedrata, per un long drink che, auguriamo al suo ideatore, sarà tra i protagonisti di questa estate balneare. Al secondo posto Alessandro Catapano, del Cosmopolitan Caffè di Viareggio, con «Saturno» e terzo Mario Caterino dell'Ostras, a Marina di Pietrasanta. Infine, ma non certo ultimi, gli Internazionali d'Italia, riservati ai cuochi, che saranno in gara con le diverse sezioni dei concorsi per tutta la durata della Tirreno Ct.

**LA CONFERENZA** APPUNTAMENTO VENERDÌ NELLA SALA DEI MARMI DELL'ACCADEMIA. L'ESITO DI UN'APPROFONDITA RICERCA

## La Fidapa riscopre la «scultura al femminile» in città tra l'800 e il '900



**CONVEGNO** L'iniziativa è della Fidapa

**SCULTRICI STRANIERE** e italiane a Carrara tra '800 e '900. E' il tema della conferenza, organizzata dalla Fidapa con il patrocinio del Comune, che si terrà venerdì nella sala dei marmi dell'Accademia alle 16,30. Dedicata quindi all'arte al femminile, è la fase conclusiva di una ricerca condotta sull'attività artistica al femminile intrapresa dalla docente Luisa Passeggia. Lo spunto per la ricerca è partito da una duplice chiave d'indagine: da un lato l'analisi dell'archivio storico delle studio di scultura Lazzarini, dall'altro lo studio di alcuni elementi recentemente emersi

dall'archivio dell'Accademia. Da questa indagine è risultato come, tra '800 e '900, periodo in cui l'attività artistica era ancora fortemente preclusa alle donne, invece artiste statunitensi e danesi si siano dedicate con e successo proprio a questa attività. Il fenomeno è di fondamentale interesse per analizzare l'emancipazione e l'affermazione femminile nell'arte e, grazie anche alle ultime ricerche condotte con il prezioso ausilio del professore Re-

nato Carozzi, ha consentito di confrontare la situazione internazionale con quella carrarese. L'elevato numero di allieve dei corsi dedicati alla plastica e alla scultura in Accademia, fino al 1930, ha in effetti portato alla luce una situazione assai più dinamica e attiva di quanto si possa pensare. Interverranno anche l'assessore comunale alla cultura Andrea Zanetti e la docente di storia dell'arte Simonetta Cattani Lazzareschi.

**PARTECIPAZIONE**  
Interverranno anche le docenti Passeggia e Lazzareschi e l'assessore Zanetti