



quotidiano online di enogastronomia, territorio, ristorazione e ospitalità  
sono le 11:53:52 di lunedì 15 marzo 2010 - 13.328 articoli presenti nell'archivio

HOME ALIMENTI BEVERAGE ENONEWS SALUTE AGGIORNAMENTI NEWS LOCALI APPUNTAMENTI TURISMO CIRCOLI LIBRI RICETTE OROSCOPO

La nostrasquadra IlNetwork Contatti Pubblicità Linkutili Policy Abbonamenti

**Hamburger Lounge**

Item, il vero Hamburger americano solo carne scelta e free WiFi

[milano.tonight.eu/ristorante](http://milano.tonight.eu/ristorante)

**Braciere del Ripa Milano**

ristorante carne a brace su griglia romantico e menu cena a la carte

[www.braciereidelripa.it](http://www.braciereidelripa.it)

AGGIORNAMENTI > MAÎTRES E SALA

09/03/2010 16.03.00

**A Massimiliano Martino il lasciapassare per le semifinali del Maitre dell'anno**

*Il giovane maître semifinalista, originario di Como, lavora a Forte dei Marmi (Lu). Al secondo posto Rossano Barsanti di Pisa. La gara si è svolta l'8 marzo a Tirreno Ct di Carrara, Salone nazionale per alberghi, caffè, bar, gelaterie, pasticcerie, pizzerie, panifici, ristoranti e comunità*

CARRARA (MS) - Ad aggiudicarsi l'onore di partecipare alle semifinali di Grado il maître del ristorante bistro di Forte dei Marmi (Lu) **Massimiliano Martino** (nella foto, a destra, mentre riceve il premio da Sebastiano Sorrentino), giovane professionista originario di Como, battendo così il collega Rossano Barsanti di Pisa.



La gara si è tenuta lunedì 8 marzo al Complesso Fieristico di CarraraFiere per la 30° edizione di Tirreno CT - Salone Nazionale per alberghi, caffè, bar, gelaterie, pasticcerie, pizzerie, panifici, ristoranti e comunità con una battaglia serrata a suon di deliziosi dessert preparati alla lampada per decretare il semifinalista che parteciperà al concorso Maitre dell'anno 2010. La gara, organizzata dall'Amira, prevedeva che ciascun concorrente presentasse una preparazione sul tema "Fantasia di frutta flambé" ai membri della giuria, per poi eseguirla in 30 minuti.

«Ho la fortuna di lavorare in un locale d'alto livello, dove ogni giorno ho l'opportunità di preparare qualche piatto alla lampada. - ha dichiarato Martino - Eppure, ogni volta, partecipare a un concorso del genere è una sfida. Sono maître dal 1996, e per me questo mestiere è una passione e un divertimento».

Un mestiere che oggi si sta un po' perdendo, però: «Vedo che sempre meno giovani sono interessati a questa attività. Credo che i ristoratori dovrebbero investire di più sulla figura del maître, insegnando anche ai ragazzi come svolgere determinate mansioni che arricchiscono il valore del servizio».

Articolo correlato:  
**Campioni della tavola in gara al Tirreno CT di Carrara**

Share / Save

Tirreno CT

CERCA NELLA SEZIONE

Inserisci una o più parole chiave

CERCA GLI ARTICOLI PER REGIONE ALL'INTERNO DELLA SEZIONE

- |                            |                              |
|----------------------------|------------------------------|
| <b>Abruzzo</b>             | <b>Basilicata</b>            |
| <b>Calabria</b>            | <b>Campania</b>              |
| <b>Emilia Romagna</b>      | <b>Friuli Venezia Giulia</b> |
| <b>Lazio</b>               | <b>Liguria</b>               |
| <b>Lombardia</b>           | <b>Marche</b>                |
| <b>Molise</b>              | <b>Piemonte</b>              |
| <b>Puglia</b>              | <b>Sardegna</b>              |
| <b>Sicilia</b>             | <b>Toscana</b>               |
| <b>Trentino Alto Adige</b> | <b>Umbria</b>                |
| <b>Valle d'Aosta</b>       | <b>Veneto</b>                |

ARTICOLI RECENTI DELLA SEZIONE

**A Massimiliano Martino il lasciapassare per le semifinali del Maitre dell'anno**

**Formazione per maggiordomi di hotel A Milano il primo corso privato**

**Dietro le quinte dei grandi hotel Workshop delle governanti al Sia Guest**

**L'arte della sciabola a Siracusa Incoronati i primi sabreur siciliani**

**Il maggiordomo perfetto in un click Online il nuovo sito dell'associazione**

[clicca per l'archivio della sezione](#)

