

food & book

QUINTA EDIZIONE
FESTIVAL DEL LIBRO
& DELLA CULTURA
GASTRONOMICA
MONTECATINI TERME
13-16 OTTOBRE 2017
Terme Tettuccio

LIBRI | LETTERATURA
CUCINA | VINO
GASTRONOMIA



Leggere tutti
ASSOCIAZIONE

www.foodandbook.it

Tel. 0644254205

info@leggeretutti.it

Direzione:

Sergio Auricchio

Carlo Ottaviano



Illustrazione di Simone Lagomarsino

IL SALUTO DEL SINDACO **Giuseppe Bellandi**

Dopo una estate torrida speriamo in un "normale" autunno, bellissima stagione per i colori dei boschi e per le raccolte dei prodotti della terra che tanto significato hanno sulle nostre tavole: il vino che fermenta; l'olio, vero oro che cola; le castagne, le noci e così via.

Grazie alla biodiversità della nostra agricoltura e della nostra storia, abbiamo una cucina senza uguali nel mondo e che ha permesso ai nostri cuochi - donne e uomini - di crescere in un ambiente perfetto per fare emergere un'arte sopraffina che realizza piatti splendidi e irripetibili dalle Alpi alle nostre isole. E noi, con Food&Book diretto da Carlo Ottaviano e Sergio Auricchio, vogliamo far conoscere quanto i nostri artisti dalla cucina siano capaci anche

di affascinarci con le loro storie e le loro ricette - vere opere d'arte - così come con le loro opere d'arte scrittori e narratori sanno raccontarci cultura, tradizioni ed emozioni del cibo. Anche per questa edizione si conferma la presenza di Slow Food: con Slow Wine, appuntamento fisso e ormai consolidato - il più importante in Italia - saranno in vetrina i migliori vigneron italiani, ma poi ci sarà anche l'Alleanza dei cuochi provenienti da tutta Italia e dall'Europa che approfondiranno i temi della biodiversità, della cultura gastronomica e delle produzioni contadine.

Vi aspettiamo quindi curiosi e appassionati a un evento tutto da gustare e da vivere intensamente.

Venerdì 13 Ottobre

Palazzo Comunale

Ore 9.30 Palazzo Comunale

Passeggiata nella Montecatini Liberty*

A cura della **Cooperativa Giodò**
(su prenotazione scrivendo a info@leggeretutti.it)

Terme Tettuccio

Ore 11.00 Sala Portoghesi

Apertura del festival

con **Giuseppe Bellandi** (sindaco), **Bruno Ialuna**, (assessore alla cultura), **Alessandra De Paola** (assessore al turismo), **Carlo Ottaviano** e **Sergio Auricchio** (direttori del festival)

Ore 11.30 Sala Portoghesi

Venga a prendere un caffè da noi: viaggio nella storia della bevanda più amata dagli italiani

a cura di **Torrefazione Espresso Giada**: La storia del caffè, il caffè con la napoletana e con la moka e il vero espresso italiano con il sistema Espresso Giada, con degustazione sensoriale di varie tipologie e provenienze dal mondo. Introduce Francesca Morelli



Ore 11.30-14.00 Sala Nencini (prima sessione)

Prima finale del Campionato Italiano del Salame 2017 (XII edizione) organizzato dall'Accademia delle 5T con il patrocinio del MIPAAF.

Sono in gara i salami realizzati con carne di suino rosa o razze miste (i salami da suino nero saranno a Roma il 21 ottobre) provenienti da 15 regioni selezionati durante le 5 semifinali. Il concorso valorizza la sostenibilità e la biodiversità. I produttori raccontano il loro territorio, la loro azienda e il loro prodotto, quindi i giurati votano a voce alta ed è consentito il dibattito. Infatti l'obiettivo del concorso è prevalentemente formativo. Una giuria composta da studenti assegna il premio al "salame che piace alla gente".



Ore 12.30 Sala Portoghesi

Sinfonie d'autore Ketty Magni, *Rossini, la musica del cibo* (Cairo Publishing) - con letture di Gino Manfredi

Gioachino Rossini, padre del melodramma italiano, viene anche ricordato come appassionato intenditore di cucina e uomo sensibile al fascino femminile.

Ketty Magni si è immersa nella vita di Rossini raccontandoci l'uomo più che il musicista e offrendoci anche un "ricettario d'autore".

Ore 13.30 Caffè Tettuccio

Piatto dello chef*

Renato Bernardi presenta Risotto alla Rossini



Ore 14.30 Sala Portoghesi

Viaggio nella storia

Maria Camilla Pagnini e Anna Agostini, *Tavole nobili e pietanze quotidiane - Cultura alimentare in Toscana tra Medioevo ed Età Moderna* (Editore Gli Ori)

Il cibo strumento di comunicazione e di dialogo che fa parte dell'identità culturale. Nel volume si parla del mercato del pesce a Pisa, di come si mangiava sulle navi, dei banchetti alla corte medicea, di tradizione e ritualità, passando anche attraverso la storia della cioccolata e le ricette contenute nel libro di Pinocchio di Carlo Collodi.

Ore 15.00-17.30 Sala Nencini (seconda sessione). Prima finale del Campionato Italiano del Salame 2017

Ore 15.15 Sala Portoghesi

Altri tempi

Simonetta Simonetti, *Fame di guerra. La cucina del poco e del senza* (TraLerighe Libri)

Il sapere culinario. Ricette di un monsù siciliano al fronte (1915-1919), a cura di Antonino Giuffrida e Paolo Inglese (Palermo University Press). Presenta Carlo Ottaviano



Gli italiani nel Novecento hanno dovuto fare i conti con termini quali il razionamento, l'annona, i surrogati, l'autarchia, la fame da trincea, la gavetta e la marmitta. I libri proposti raccontano la cultura identitaria italiana in cucina di quegli anni.

Ore 16.00 Sala Portoghesi

Per non dimenticare

Amatricianae. Grandi Chef italiani insieme per Amatrice (Alma). Con Luca Govoni, Marino Marini e il 2 Stelle Michelin Maurizio Serva

Marchesi, Cracco, Vissani, Bottura, Scabin, Crippa, Lopriore, Oldani, Cedroni, Leemann, Klugmann, sono solo alcuni dei grandi chef italiani che hanno voluto da par

loro omaggiare Amatrice e il piatto del territorio, proponendo versioni d'autore di quella ricetta, con straordinaria creatività gastronomica e sapienza culinaria.



Ore 16.45 Sala Portoghesi



A lezione dai grandi Maestri Aimo e Nadia Moroni incontrano gli studenti degli istituti alberghieri. Presenta Carlo Ottaviano

Ore 17.45 Sala Portoghesi

Vino e territorio

Fabio Pracchia, *I sapori del vino. Percorsi di degustazione per palati indipendenti* (Slow Food Editore). Presenta Roberto Fiori

La nuova viticoltura è sempre più sensibile al rispetto dei luoghi in cui si pratica, tanto da arrivare a influenzare anche l'approccio alla

degustazione. Oggi si restituiscono al vino elementi originali e densi di carattere, in cui i valori storici e geografici tornano protagonisti.



Ore 18.30 Sala Portoghesi

Sul campo

Mario Liberto, *Cento e più idee per valorizzare le aree rurali - Finanziamenti, multifunzionalità e sistemi territoriali* (Sicilia Agricoltura).

Un saggio rivolto ad agricoltori, professionisti, giovani in cerca di prima occupazione, titolari di aziende, associazioni culturali, operatori di turismo rurale,

amministrazioni locali e a quanti operano nelle aree rurali italiane. Il libro indica anche le fonti di finanziamento per la valorizzazione e la promozione delle aree rurali.



Ore 20.30 Grand Hotel La Pace

Cena di Gala*

(prenotazioni su www.foodandbook.it)

Ospiti d'onore Aimo e Nadia Moroni.

Cena a cura di **Alessandro Negrini** e **Fabio Pisani**, 2 Stelle Michelin del ristorante Il Luogo di Aimo e Nadia.

Ore 21.00 A tavola con lo scrittore

A tavola con lo scrittore*

Fabio Genovesi

(su prenotazione; informazioni su www.foodandbook.it)

Ore 23.00 Palazzo Comunale - MOCA

Dulcis in fundo Dolci tipici toscani e caffè in occasione dell'apertura straordinaria della mostra *"Sguardi di versi - Da Catullo a Jovanotti passando per Dante Alighieri e Giorgio Gaber. L'evoluzione della poesia in venti secoli"* con visita guidata al museo dall'Assessore alla Cultura, Bruno Ialuna (ingresso gratuito).

* prenotazioni sul sito www.foodandbook.it

Sabato 14 Ottobre

Palazzo Comunale

Ore 9.30 Palazzo Comunale

Passeggiata nella Montecatini Liberty*

A cura della **Cooperativa Giodò** (su prenotazione scrivendo a info@leggeretutti.it)

Ore 10.30 Teatro Verdi

Presentazione Guida Slow Wine 2018

A cura di **Giancarlo Gariglio** e **Fabio Giavedoni**

La presentazione della guida è un importante momento di confronto sull'enologia nazionale che culmina con la più grande degustazione di vino in Italia.

Slow Wine ha saputo imporsi per la sua serietà, per un diverso approccio al complesso mondo del vino a partire dalla terra. Non è un semplice slogan, ma una realtà. Il convegno fa il punto sui vari aspetti del mondo dell'enologia. Quest'anno il focus è la comunicazione del vino dalla vendita on line al consumatore finale.



Ore 10.30-13.30 Sala Portoghesi

Una formazione senza confini per nutrire le menti

Workshop organizzato da ANP, Associazione nazionale dirigenti ed alte professionalità della scuola, con la collaborazione di Intercultura.

Coordinati da Maria Cristina Cigliano, intervengono: Sergio Auricchio (direttore Food&Book), Ennio Rucco (vicesindaco Montecatini Terme); Licia Cianfriglia (vicepresidente Anp), Flaminia Bizzarri (responsabile Relazioni educative Intercultura), Anna Maria Zilli (presidente Renaia - Rete Nazionale Istituti Alberghieri), Luigi Cremona (giornalista), Grazia Fassorra (responsabile Formazione Anp).



Ore 11.00-11.45 Sala Nencini

Quando il cibo diventa arte

Mariella Carrossino, *Mangiare con gli occhi. Iconografie del cibo nell'arte* (Sagep)

"Mangiare con gli occhi" indaga i rapporti tra il cibo e la sua rappresentazione nell'arte attraverso temi e soggetti ricorrenti, e le loro

diverse modalità rappresentative, in un percorso che mette a confronto opere del passato con la contemporaneità.



Domenico Monteforte, *L'arte in cucina* (Giorgio Mondadori) Domenico Monteforte, artista toscano con la passione per la cucina, ha pensato alla pubblicazione quasi come a un



Ore 11.45 Sala Nencini

Pisani & Negrini, *Il Luogo di Aimo e Nadia* (Italian Gourmet). Presenta Eleonora Cozzella

Il luogo di Aimo e Nadia, guidato oggi da Stefania Moroni, apre le porte della sua cucina presentando ricette storiche e nuove proposte sempre legate ai prodotti del territorio, alle stagioni e al rispetto della grande cultura enogastronomica italiana.

Alessandro Negrini e Fabio Pisani raccontano la storia del ristorante aggiornandola nelle loro proposte e riportando l'attenzione su ingredienti e cultura locale, su piatti semplici che dei sapori e delle loro combinazioni hanno saputo fare il loro successo.



Ore 12.30 Sala Nencini

In viaggio

Guida ai sapori e ai piaceri della Toscana. Partecipa Giuseppe Cerasa, direttore delle Guide di Repubblica

Un viaggio in tutto ciò che c'è di bello nella regione Toscana: cibo, cultura, tradizioni, piaceri.

Un volume che arricchisce la già ricca collezione di guide del quotidiano **la Repubblica**.

Ore 13.30 Caffè Tettuccio

Piatto dello chef* Da Ischia con Amore

Scialatiello al coniglio Ischitano, Scialatiello al totano e pomodorino, con i cuochi pescatori **Nicola** e **Pietro Migliaccio**

Ore 14.00-18.00 Sala Nencini

Corso di aggiornamento professionale per giornalisti

(iscrizioni tramite la piattaforma SigeF; con possibilità, nel limite della capienza, di partecipazione aperta a tutti)

A cura di **Eaci** - European Association Consumer Information

Consumi fuori casa ed enogastronomia: comunicazione e giornalismo nel settore enogastronomico

Presenta e modera: **Alessandra Moneti**, Ansa Terra&Gusto **Eleonora Cozzella**, giornalista, "La critica internazionale: premi concorsi e guide"; **Maria Cristina Alfieri**, direttrice di Food, "I trend globali del settore alimentare e il successo dell'italian food all'estero"; **Gigi Padovani**, giornalista, "Storia del Giornalismo enogastronomico tra mode e prospettive"; **Luciano Pignataro**, giornalista, "Le guide enogastronomiche e le recensioni di locali sui giornali"; **Alessandra Moneti**, giornalista, "Ci salveranno gli chef? La promozione del made in Italy nel mondo"; **Cristiano Tomei**, Chef 1 Stella Michelin, "Ora vi critico io! Il punto di vista dello chef sugli articoli di gastronomia".

Domenica 15 Ottobre

Palazzo Comunale

Ore 9.30 Palazzo Comunale

Passeggiata nella Montecatini Liberty*

A cura della **Cooperativa Giodò**
(su prenotazione scrivendo a info@leggeretutti.it)

Ore 10.00-14.00 Sala Nencini

Corso di aggiornamento professionale per giornalisti

(iscrizioni tramite la piattaforma Sigef; con possibilità, nel limite della capienza, di partecipazione aperta a tutti)

A cura di Eaci - European Association Consumer Information
Quando il cibo fa paura: storia e analisi della comunicazione di crisi

Presenta e modera **Gerardo D'Amico**, giornalista Rainews24 e socio Eaci; **Sandro Capitani**, giornalista Rai, "Dalla mucca pazza all'aviarica, le emergenze di salute nei media"; **Alessandro Conte**, Fnomceo e socio Eaci, "Quando le bufale volano: perché nasce e si diffonde una fake news sulla salute"; **Valentina Tepedino**, medico veterinario e direttrice di Eurofishmarket, "Le allerte nel settore ittico"; **Pier Maria Saccani**, direttore Consorzio Mozzarella di Bufala Campana, "La comunicazione di crisi: come informare su un'emergenza alimentare. Il caso della mozzarella di Bufala"; Colonnello **Luigi Cortellessa**, Comandante dei Carabinieri del Ministero Politiche agricole alimentari e forestali, "L'attività di tutela e controllo sugli alimenti"

Ore 10.30-12.00 Terme Tettuccio

Food&Book Junior

"Letture bambine per tutti i gusti" laboratori creativi e inviti alla lettura a tema per bambini dai 5 ai 10 anni, a cura della **Cooperativa Giodò**

I burattini di Jonathan - Teatro Ilandia 7 di Jonathan Famà con *La Favola della Marocca di Casola* di Alessandra Genova

Ore 10.30 Sala Portoghesi

Storie Daniela Mancini, Per distrazione (Ibiskos Ulivieri).

Presenta Fiorella Cappelli

I protagonisti del romanzo, giovani di oggi, si inventano un progetto di lavoro, *Art Food and Storytelling*, in cui mettono insieme itinerari artistici (le ville Medicee), gastronomici (antiche ricette) e racconti.

Ore 11.00 Ingresso Terme Tettuccio

Montecatini come Parigi: La corsa dei Camerieri

4° Memorial Nerio Natalini e Renzo Stinchetti, in collaborazione con Alex Alberghiera.

Dalle Terme Tettuccio a Piazza del Popolo e ritorno, allievi degli Istituti Alberghieri e camerieri professionisti si sfidano in una corsa ...all'ultimo piatto.

Ore 11.15 Sala Portoghesi

Passioni Beniamino Baleotti, Il re della sfoglia (Pendragon).

Presenta Fiorella Cappelli

La pasta fresca è da sempre la protagonista della grande cucina italiana. Dai tortellini in brodo alle tagliatelle, dalle lasagne agli strichetti, ottanta modi diversi di prepararla, seguendo le ricette tradizionali e l'inventiva dell'autore. Baleotti fa il cuoco nella campagna bolognese. È tra gli ospiti fissi della trasmissione televisiva di Rai 2 "Detto Fatto".

Ore 12.00 Sala Portoghesi

Non il solito libro Andrea Berton, Non è il solito brodo

(Mondadori Electa). Presenta Carlo Ottaviano

L'autore, 2 Stelle Michelin, racconta i suoi 25 anni di carriera con una "passione per questo lavoro e la voglia di migliorarsi come quando arrivai a Milano per la prima volta". Un libro originale per capire che non esistono l'alta e la bassa cucina, ma solo quella buona e quella cattiva. E che la differenza è più sottile di quanto si pensi.

Ore 12.45 Sala Portoghesi

Le Fettuccine Alfredo, una storia d'amore (Agra editrice)

A cura di Clementina Pipola. Presenta Mario Mozzetti

Un piatto (e un ristorante) che hanno fatto la storia delle fettuccine in Italia e Oltreoceano partendo da una vera storia d'amore

Ore 13.30 Caffè Tettuccio

Piatto dello chef* Fettuccine Alfredo

Con lo chef Sergio Peri del ristorante Alfredo alla Scrofa di Roma

Ore 14.15 Sala Portoghesi

Pizza & Birra

Antonio Puzzi, *Pizza. Una grande tradizione italiana* (Slow Food Editore)

Quando nasce la pizza? Chi sono i pizzaioli? Qual è il loro mestiere? Le risposte in un libro che racconta la storia di un grande successo italiano che ha conquistato il mondo. Nel volume si trovano i consigli per scegliere gli ingredienti di base di questa eccellenza italiana. A cura di Antonio Puzzi. Con testi introduttivi di Tullio De Mauro, Marino Niola e Luciano Pignataro.

Ore 14.15 Sala Portoghesi

Dal passato Giuseppe Nocca Cecubo. Dalle anfore da vino al vino in anfora (Arbor Sapientiae). Presenta Tiziana Briguglio

Un'attenta e meticolosa ricerca imperiale, poi caduto nell'oblio. delle fonti classiche relative al più prestigioso vino consumato in epoca repubblicana, fino agli inizi dell'età L'indagine tenta di ricostruire lo strappo storico tra l'antico Cecubo e il moderno vitigno Abbuoto.

Ore 14.30-19.30 Terme Tettuccio

Degustazione dei vini premiati da Slow Wine

Oltre 1000 etichette per 500 produttori provenienti da tutte le regioni italiane: per gli appassionati del vino e del suo mondo è un appuntamento da non perdere nonché l'occasione per avere una panoramica completa del mondo della viticoltura sostenibile. L'ingresso è un omaggio rivolto agli acquirenti della guida *Slow Wine* e di altre pubblicazioni selezionate nel catalogo di Slow Food Editore per un valore di **€ 45 (€ 35 per i soci Slow Food)**. Si può acquistare il pacchetto di libri che dà diritto alla degustazione sul sito www.slowfoodeditore.it o presso le **biglietterie delle Terme**.

Ore 15.00-18.00 Terme Tettuccio

Food&Book Junior

"Letture bambine per tutti i gusti": laboratori creativi e inviti alla lettura a tema per bambini dai 5 ai 10 anni, a cura della **Cooperativa Giodò**

I burattini di Jonathan - Teatro Ilandia 7 di Jonathan Famà con *La Favola della Marocca di Casola* di Alessandra Genova

Ore 15.00 Sala Portoghesi

Come mangiavamo Morello Pecchioli, I frutti dimenticati.

Conoscere e cucinare prodotti antichi, insoliti e curiosi (Gribaudo). Presenta Fiorella Cappelli

Splendide illustrazioni, ispirate agli antichi erbari, aiutano a riconoscere gli insoliti frutti. Il libro presenta una selezione di frutti antichi e spesso dimenticati che, fortunatamente, non sono introvabili: in vendita nei mercatini a km 0, possono essere acquistati sul luogo di produzione; in alcuni casi crescono spontaneamente in orti e giardini.

Ore 15.45 Sala Portoghesi

Merenda toscana Pane, vino e sorbetto: Simone Bonini, Il gelato a modo mio - Tutto l'anno nella cucina di casa (Giunti)

Simone Bonini, geniale e creativo freschissime, in un laboratorio con gli studenti degli istituti alberghieri basata sull'uso di materie prime sull'innovazione della tradizione.

Ore 16.30 Sala Portoghesi

I luoghi del cibo Gaetano Savatteri, Non c'è più la Sicilia di una volta (Laterza). Presenta Gianni Zagato

L'immagine della Sicilia è legata a tanti capolavori. Ma leggere la Sicilia attraverso gli occhi degli autori del passato è come andare in giro con una guida turistica di un secolo fa. Savatteri ci restituisce un volto inedito e sorprendente dell'isola. Anche in fatto di cibo. *A seguire, Show cooking a cura di Ipssea Giovanni Falcone di Giarre e del Consorzio del suino nero dei Nebrodi.*

Ore 17.15 Sala Portoghesi

Tempi moderni Filippo Nicosia, Un'invincibile estate (Giunti).

Presenta Gianni Zagato
Un'invincibile estate di Filippo Nicosia è un toccante romanzo di formazione che dipinge a tinte forti la vita di un ragazzo d'oggi in una Sicilia magnifica e crudele. Il protagonista è un giovane chef che in cucina trova molte risposte alla vita difficile.

Ore 18.00 Sala Portoghesi

Dalle origini ai giorni nostri Oscar Farinetti, Ricordiamoci il futuro (Feltrinelli).

Presentano Carlo Ottaviano e Gigi Padovani
Il fondatore di Eataly torna sui grandi temi che gli stanno a cuore: in primis quelli della biodiversità e dell'eccellenza italiana nel campo agroalimentare. Lo fa con racconti in cui personaggi spesso appartenenti a epoche diverse dialogano sulla scoperta del fuoco, ripercorrono la storia dell'agricoltura, raccontano la storia del vino, della birra, dell'olio e quella della pesca, si interrogano sul rapporto fra gli uomini e gli animali e provano a immaginare un futuro sostenibile.

Ore 18.45 Sala Portoghesi

Vite Livia Aymonino, La lunga notte di Adele in cucina

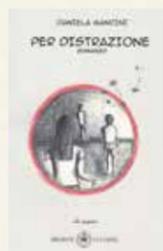
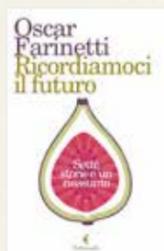
(Giunti). Presenta Stefania Aphel Barzini
Un romanzo di (non) formazione sul passaggio tra l'adolescenza canuta e la vecchiaia sconosciuta - paurosa sì - ma non ostile. Con nostalgia, curiosità, malinconia, dolore, affetto e, naturalmente, con le mani in pasta. E con la cucina, filo rosso di questa storia, che accompagna Adele, la protagonista, per tutta la vita.

Ore 20.30 Grand Hotel Croce di Malta

Cena della Legalità* (prenotazioni su www.foodandbook.it) con lo chef calabrese **Filippo Cogliandro**

Ore 21.00 A tavola con lo scrittore

A tavola con lo scrittore* Roberto Riccardi (su prenotazione; informazioni su www.foodandbook.it)





Eugenio Signoroni, *Il piacere della birra. Viaggio nel mondo della bevanda più antica* (Slow Food Editore)

La birra è la bevanda alcolica più antica della storia. Il percorso vi porterà dalle abbazie trappiste del Belgio ai birrifici londinesi, dai luoghi dove è iniziata la rivoluzione

artigianale americana alle tradizioni secolari di Bamberg. Il ricco panorama birrario del nostro Paese è raccontato attraverso un viaggio in dieci itinerari.

Ore 15.00 Sala Portoghesi

Agroecologia Francesco Sottile, *Agricoltura Slow* (Slow Food Editore)

Agricoltura slow è il nome che ci piace dare all'agroecologia, un approccio alternativo all'agricoltura convenzionale. Un modo di concepire l'agricoltura che riabilita i sistemi di piccola

scala sottolineando l'importanza di pensare oltre ai confini del proprio campo e di sviluppare una nuova consapevolezza attenta all'ambiente, alle persone e alle loro relazioni



Ore 15.30 Sala Portoghesi

I luoghi del cibo Luciano Pignataro, *La cucina napoletana* (Hoepli)

Come non esisterebbe la lingua italiana senza la Toscana, così non ci sarebbe la cucina italiana senza Napoli: pizza, pasta, caffè,

mozzarella, limoncello sono solo alcuni dei simboli di una cucina eterna e radicata nelle abitudini della gente.



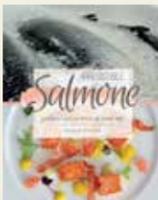
Ore 16.00 Sala Portoghesi

Omega 3 Gianpaolo Ghilardotti, *Irresistibile salmone. Il buono e il bello di un pesce dal grande nord* (Trenta). Presenta Valentina Tepedino

Gianpaolo Ghilardotti, fondatore di FoodLab, ha messo assieme la sua professionalità (anche in cucina) e la sua passione senza tralasciare un pizzico di curiosità. Del resto, come lui stesso dice, "sin da piccolo ho sempre voluto fare il cuoco. Non il medico o l'architetto, ma il cuoco!".

Idee ben chiare che lo hanno trasformato in un eccellente chef e in un abile imprenditore.

Con degustazione di Tartare di salmone scozzese leggermente affumicato su crumble di cereali ed avocado, a cura di FoodLAB



Ore 16.30 Sala Portoghesi

Romanzo d'autore Roberto Riccardi, *La notte della rabbia* (Einaudi Stile Libero Big). Presenta Gianni Zagato

Ufficiale dell'Arma, Riccardi è capo ufficio stampa del Comando generale dell'Arma dei Carabinieri. La sua produzione artistica alterna

per lo più classici gialli e noir a volumi che gravitano sul tema storico della Shoah. In questo noir racconta gli anni bui del terrorismo.



Ore 17.15 Sala Portoghesi

Raccontare la vita attraverso il cibo Carmine Abate, *Il banchetto di nozze e altri sapori* (Mondadori). Presenta Carlo Ottaviano

C'è un incontro quotidiano che scandisce e rende più bella la nostra vita, che ci sa sorprendere creando connessioni inattese e meravigliose. L'incontro con il cibo. E anche il destino del protagonista di questo

libro è intrecciato con le pietanze "saporitose" di cui si nutre, dalla nascita in Calabria alla maturità nel Nord. Il cibo è identità e qui diventa motore del racconto.



Ore 18.00 Sala Portoghesi

Generazioni Federico Moccia. *Tre volte te* (Editrice Nord).

Babi, Step e Gin, protagonisti di *Tre metri sopra il cielo* e *Ho voglia di te*, sono diventati adulti, sono cambiati, hanno imparato dagli errori del passato. Ma, forse, in amore non

esistono errori e certe cose non cambiano mai. *A seguire al Caffè Tettuccio firmacopie e happy hour con lo scrittore.*



Ore 21.00 A tavola con lo scrittore

A tavola con lo scrittore* Federico Moccia

(su prenotazione; informazioni su www.foodandbook.it)



Alleanza Slow Food dei Cuochi

SECONDO INCONTRO NAZIONALE MONTECATINI TERME 15-16 OTTOBRE 2017

L'incontro

Il 15 e il 16 ottobre i cuochi dell'Alleanza Slow Food e i produttori dei Presidi italiani animeranno le Terme Tettuccio con dibattiti, incontri, scambi, e discuteranno sui grandi temi che coinvolgono chi fa gastronomia di qualità nel nostro Paese.

Il Mercato: domenica 15 e lunedì 16

Il Mercato dei Presidi Slow Food, dalle 10.00 alle 18.00, nella cornice delle Terme Tettuccio. Da tutta Italia, i produttori agroalimentari protagonisti dei quasi 300 Presidi che in oltre quindici anni di lavoro hanno affermato con forza valori fondamentali: la tutela della biodiversità, dei saperi produttivi tradizionali e dei territori, l'adozione di pratiche produttive sostenibili, pulite, e un approccio etico (giusto) al mercato. Oltre a formaggi, salumi, legumi, frutta e ortaggi dei Presidi Slow Food ci saranno i produttori del territorio di Montecatini Terme e della Valdinievole.

I Cuochi Alleati: lunedì 16

Dopo il primo incontro nazionale dei cuochi del progetto Alleanza svoltosi nel 2012 ad Alberese arriva una attesissima seconda edizione dell'evento. Molti ristoranti, osterie e pizzerie hanno aderito in questi anni raggiungendo oggi il numero di 480 locali partecipanti alla rete in Italia, che diventano 836 in tutto il mondo con rappresentanze di ben 18 Paesi.



In occasione di Pistoia Capitale Italiana della Cultura 2017, per gli Istituti alberghieri e scolastici che parteciperanno a Food&Book:

- visita del centro storico di Pistoia
- visita in azienda (Torrefazione Espresso Giada)
- visita e presentazioni di libri nella biblioteca di San Giorgio
- Pistoia Sotterranea

Gli istituti alberghieri e le scuole possono contattare Leggere:tutti al numero 06-44254205 e alla email info@leggeretutti.it



QUINTA EDIZIONE FESTIVAL DEL LIBRO & DELLA CULTURA GASTRONOMICA

MONTECATINI TERME 13-16 OTTOBRE 2017



L'ingresso alle Terme Tettuccio per partecipare alla manifestazione è gratuito, previa registrazione su

www.foodandbook.it

Come arrivare

IN TRENO
Regionale in partenza da Firenze Stazione Santa Maria Novella e Viareggio, fermata Montecatini Centro.

IN AUTO
Autostrada A11 Firenze Mare uscita Montecatini Terme

Dove dormire

Convenzioni con hotel sul sito

www.foodandbook.it

Dove mangiare

Durante il Festival sono in programma diversi appuntamenti gastronomici: a pranzo il Piatto dello

Chef, la sera le Cene con lo chef e quelle con gli scrittori (A tavola con lo scrittore).

* Prenotazioni

La quasi totalità di incontri e attività è gratuita e non necessita di prenotazione; per gli altri eventi segnalati

con (*), sul sito www.foodandbook.it sono indicate le modalità di prenotazione e iscrizione.

Cosa vedere a Montecatini e dintorni

MO.C.A. - Montecatini Terme Contemporary Art (Mostra "Sguardi di versi" - ingresso gratuito)

Montecatini Alto (raggiungibile anche con la funicolare) Parco di Pinocchio (Collodi, PT) (www.pinocchio.it)



Grand Hotel Croce di Malta Wellness & Golf ****



Consorzio Tutela Vini Oltrepò Pavese



forno SAMMARCO®

