

# food & book

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

LIBRI | LETTERATURA  
CUCINA | VINO  
GASTRONOMIA



Leggere tutti  
associazione

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

Tel. 0644254205

[info@leggeretutti.it](mailto:info@leggeretutti.it)

Direzione:

Sergio Auricchio

Carlo Ottaviano

Programma provvisorio

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 di **Cooperativa Giordò**

### 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 caffè Espresso Giada, con degustazione sensoriale di varie tipologie e provenienze di caffè dal Mondo.

#### 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 candidati al podio riservato ai prodotti realizzati con carne di suino rosa o razze miste (i salami da suino nero saranno in gara a Roma il 21 ottobre) provenienti da 15 regioni selezionati durante le 5 semifinali. Dopo una breve presentazione del concorso evidenziando gli aspetti di sostenibilità e biodiversità che ne ispirano il regolamento, i produttori raccontano il loro territorio, la loro azienda e il loro salame, quindi i giurati votano a voce alta ed è consentito il dibattito. Infatti l'obiettivo del concorso è prevalentemente formativo. Vengono assegnati anche premi di categoria e 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. Attenta alla storia e alla sua

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



# Sabato 14 Ottobre

## 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)

Dal Medioevo all'Età Moderna attraverso alcuni piatti tipici toscani. Il cibo diventa, quindi, uno strumento di comunicazione e di dialogo che fa parte dell'identità culturale. Nel volume si parla anche del mercato del pesce a Pisa, di

come si mangiava sulle navi, dei banchetti alla corte medicea, del valore del cibo tra 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**

(XII edizione) organizzato dall'Accademia delle 5T con il patrocinio del MIPAAF.

## Ore 15.15 Sala Portoghesi

**Altri tempi** Simonetta Simonetti, *Fame di guerra. La cucina del poco e del senza* (TraLerighe Libri) Introduce 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. Tutte parole che mascheravano la fame di guerra

e, come accadde dopo le sanzioni imposte dalla Società delle Nazioni nel 1935. I libri proposti raccontano la cultura identitaria italiana in cucina di quegli anni.



Carlo Ottaviano presenta anche

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

## Ore 16.00 Sala Portoghesi

**Per non dimenticare** AA.VV. *Amatricianae. Grandi Chef italiani insieme per Amatrice* (Alma)

Interviene lo chef Paolo Lopriore Marchesi, Cracco, Vissani, Bottura, Scabin, Crippa, Lopriore, Oldani, Cedroni, Leemann, Klugmann, sono solo alcuni dei grandi chef italiani che, partecipando al progetto *Amatriciana Amatricianae* promosso

da Edizioni Plan e da Alma, hanno voluto da par loro omaggiare Amatrice e il piatto che si identifica con quel territorio, proponendo versioni d'autore di quella ricetta, con straordinaria creatività gastronomica e sapienza culinaria.



## Ore 16.45 Sala Portoghesi



**A lezione dai Maestri Aimo e Nadia Moroni** incontrano gli studenti degli istituti alberghieri

## Ore 17.45 Sala Portoghesi

**Vino e territorio** Fabio Pracchia, *I sapori del vino. Percorsi di degustazione per palati indipendenti* (Slow Food Editore).

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. Il gusto si è lasciato alle spalle la rigidità imposta dall'estetica

enologica che ha dominato gli ultimi decenni. L'autore suggerisce un metodo per comprendere e sperimentare la grande diversità che il panorama enologico contemporaneo sa offrire. E, nell'ultimo capitolo, rievoca le emozioni dei suoi incontri con 42 vini straordinari.



## 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 di Mario Liberto, oltre a suggerire alcune soluzioni legate alla multifunzionalità aziendale e occupazionale, indica le fonti di finanziamento per la valorizzazione e la promozione delle aree rurali.



## Ore 20.30 Grand Hotel La Pace

**Cena di Gala**

**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**

## Palazzo Comunale

### Ore 9.30

Passeggiata nella Montecatini Liberty

A cura di **Cooperativa Giodò**



### Ore 10.30 Teatro Verdi

**Presentazione Guida Slow Wine 2018**

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

La presentazione della guida rappresenta sempre un importante momento di confronto sull'enologia nazionale che culmina con la più grande degustazione di vino in Italia. *Slow Wine* (Slow Food Editore) è una guida che ha saputo imporsi, in questi otto anni, 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. Per *Slow Wine* le degustazioni iniziano dai filari. Proprio per questo la giornata dedicata ai produttori recensiti nella guida è introdotta (alle 10.30 al Teatro Verdi) da un convegno che 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 un mondo senza muri"**

**Workshop** organizzato da ANP, Associazione nazionale dirigenti ed alte professionalità della scuola, con la collaborazione di Intercultura e con la partecipazione di dirigenti scolastici e docenti.

### Ore 11.00-12.00 Sala Nencini

**Quando il cibo diventa arte:** Presentazione dei libri 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 iconografici ricorrenti, e le loro differenti

modalità rappresentative, in un percorso nel tempo che mette a confronto il vasto repertorio delle opere del passato con la contemporaneità.



Domenico Monteforte, *L'arte in cucina* (Giorgio Mondadori)

*"L'arte in cucina"* nasce da un'idea di Domenico Monteforte, noto artista toscano con la passione per la cucina, che ha pensato a questa pubblicazione quasi come a un gioco. Confrontandosi con alcuni amici e colleghi con la medesima inclinazione per l'arte della tavola

Monteforte ha pensato di provare a creare una sorta di cenacolo artistico-culinario coinvolgendo allo stesso tempo ristoratori che, con il loro mestiere e con la professionalità che li contraddistingue, facessero quasi da "tutor" agli artisti stessi.



### Ore 12.00 Sala Nencini

Pisani & Negrini, *Il Luogo di Aimo e Nadia* (Italian Gourmet)

Il luogo di Aimo e Nadia, guidato oggi da Stefania Moroni, figlia dei fondatori, e dalle esperte mani degli chef Alessandro Negrini e Fabio Pisani, 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. Il volume nasce dalla voglia di Alessandro Negrini e Fabio

Pisani di raccontare la storia del ristorante aggiornandola nelle loro proposte, di presentare a colleghi e appassionati le ricette che hanno fatto della cucina di Aimo e Nadia un punto di riferimento nel settore, 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 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 aggiornamento professionale per giornalisti**

(con possibilità, nel limite della capienza della sala, di partecipazione aperta a tutti)

**A cura di Eaci** - European Association Consumer Information Consumi fuori casa ed enogastronomia: comunicazione e giornalismo nel settore enogastronomico

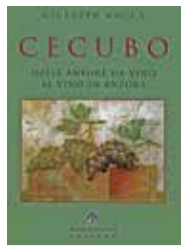
Presenta e modera: **Alessandra Moneti**, Ansa Terra&Gusto **Maria Cristina Alfieri**, direttrice di *Food*: "I trend globali del settore alimentare e il successo dell'italian food all'estero" **Gigi Padovani**, "Storia del Giornalismo enogastronomico tra mode e prospettive"

**Luciano Pignataro**, "Le guide enogastronomiche e le recensioni di locali sui giornali"

**Eleonora Cozzella**, "La critica internazionale: premi concorsi e guide"

**Alessandra Moneti**, Ansa Terra&Gusto: "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"



### Ore 14.15 Sala Portoghesi

**Dal passato.** Giuseppe Nocca *Cecubo. Dalle anfore da vino al vino in anfora* (Arbor Sapientiae). Presenta Tiziana Briguglio  
Il testo prende le mosse da imperiale, poi caduto nell'oblio. un'attenta e meticolosa ricerca L'indagine tenta di ricostruire lo delle fonti classiche relative al più strappo storico tra l'antico Cecubo e prestigioso vino consumato in epoca il moderno vitigno Abbuoto. repubblicana, fino agli inizi dell'età

### Ore 14.30-19.30 Terme Tettuccio

**Degustazione dei vini premiati da Slow Wine**  
A iscrizione su [www.slowwine.it](http://www.slowwine.it) Oltre 1000 etichette per 500 produttori provenienti da tutte le regioni italiane: per gli appassionati del vino e del suo mondo quello di Montecatini Terme 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](http://www.slowfoodeditore.it) o presso le **biglietterie delle Terme.**

### Ore 15.00-18.00 Terme Tettuccio

**Food&Book Junior**  
*Lecture 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**

### Ore 15.00 Sala Portoghesi

**Come mangiavamo.** Morello Pecchioli, *I frutti dimenticati. Conoscere e cucinare prodotti antichi, insoliti e curiosi* (Gribaud). Presenta Fiorella Cappelli

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



### Ore 15.45 Sala Portoghesi

**La mitologia nel cibo e il cibo nella mitologia.** Michele Mirabella, *Cantami o Mouse* (Mondadori)

Nessuno meglio degli antichi riesce simposio d'altri tempi, con un'ironia a spiegarci il mondo di oggi. E che mai lascia il posto alla seriosità e nessuno meglio di Michele Mirabella, alla noia, l'autore confronta i grandi il "professore" della televisione miti del nostro passato e le piccole italiana, poteva fare un libro come manie della nostra epoca. questo. Nell'atmosfera divertita di un



### Ore 16.30 Sala Portoghesi

**I luoghi del cibo** Gaetano Savatteri *Non c'è più la Sicilia di una volta* (Laterza)

L'immagine della Sicilia è legata a Anche in fatto di cibo. tanti capolavori della letteratura **A seguire, showcooking a cura dell'Istituto Alberghiero "G. Falcone" di Giarre con Giuseppe Borrello, presidente del Consorzio Suino Nero dei Nebrodi, e Emmi Moreno, docente di enogastronomia.** e del cinema di ieri. Ma leggere la Sicilia attraverso gli occhi degli autori del passato è come andare in giro con una guida turistica di un secolo fa. Gaetano Savatteri ci restituisce un volto inedito e sorprendente dell'isola.



### Ore 17.15 Sala Portoghesi

**Tempi moderni** Filippo Nicosia, *Un'invincibile estate* (Giunti)  
"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 17.30 Bar Tettuccio

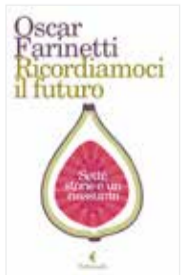
**Merenda toscana** pane, vino e sorbetto: Simone Bonini, *Il gelato a modo mio - Tutto l'anno nella cucina di casa* (Giunti)  
Simone Bonini, geniale e creativo freschissime, in un laboratorio con capofila di una nuova idea di gelato, gli studenti degli istituti alberghieri basata sull'uso di materie prime sull'innovazione della tradizione.



### 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... Chiude il libro una sorta di "riassunto" dal Big Bang ai giorni nostri, una riflessione che ci invita a un modello sociale ed economico basato su un nuovo rapporto con la natura e tra noi uomini, in cui la parola chiave sia "rispetto".



### Ore 20.30 Grand Hotel Croce di Malta

**Cena della Legalità** con lo chef calabrese **Filippo Cogliandro**

## Domenica 15 Ottobre

### Palazzo Comunale

#### Ore 9.30

Passeggiata nella Montecatini Liberty  
A cura di **Cooperativa Giodò**

#### Ore 10.00-14.00 Sala Nencini

**Corso aggiornamento professionale per giornalisti** (con possibilità, nel limite della capienza della sala, 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

**Manuela Lucchini**, giornalista TG1 e socio Eaci: *"Dalla mucca pazzo all'aviazione, le emergenze di salute attraverso i TG"*

**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**

*Lecture 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**

#### Ore 10.30 Sala Portoghesi

**Storie:** Daniela Mancini, *Per distrazione* (Ibiskos Ulivieri). Presenta Fiorella Cappelli

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



#### Ore 11.00 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. Beniamino Baleotti è il quarto di sette figli e fa il cuoco nella campagna bolognese, in un agriturismo di famiglia. Ha tenuto corsi di cucina bolognese e di pasta fatta a mano in Lussemburgo, Argentina, Cina e Giappone.



#### Ore 12.00 Sala Portoghesi

**Non il solito libro:** Andrea Berton *Non è il solito brodo* (Mondadori Electa)

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 addetti ai lavori, appassionati, ma anche per chi cucina a casa, 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 di Alfredo, una storia d'amore* (Agra editrice)  
A cura di Clementina Pipola. Presenta Mario Mozzetti

#### Ore 13.30 Caffè Tettuccio

**Piatto dello chef:** Le fettuccine di Alfredo  
Con lo chef Sergio Peri del ristorante Alfredo alla Scrofa di Roma

#### Ore 14.15 Sala Portoghesi

**Pizza & Birra:** (A cura di Antonio Puzzi). Pizza. Una grande tradizione italiana (Slow Food Editore) Eugenio Signoroni (a cura di), *Il piacere della birra. Viaggio nel mondo della bevanda più antica* (Slow Food Editore)

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

La birra è la bevanda alcolica più antica della storia dell'uomo. Il percorso vi porterà dalle abbazie trappiste del Belgio ai birrifici della nuova scena londinese, 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, curato dalla squadra della "Guida alle birre d'Italia".



### 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 per produttori e tecnici del settore, ma anche per curiosi che vogliono intraprendere la sempre più popolare via dell'autoproduzione. 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 15.45 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 16.30 Sala Portoghesi

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

L'autore 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

volutamente fatto 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 specializzato proprio sulla lavorazione del salmone.



### Ore 17.15 Sala Portoghesi

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

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

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

Ufficiale dell'Arma, Riccardi è stato sino a settembre 2014 direttore responsabile della rivista Il Carabiniere, ed è attualmente capo ufficio stampa del Comando

generale dell'Arma. La sua produzione artistica, alterna per lo più classici gialli e noir a volumi che gravitano sul tema storico della Shoah.

### Ore 20.30 Grand Hotel La Pace

**Cena con l'Alleanza dei Cuochi di Slow Food**



Alleanza Slow Food dei Cuochi

## SECONDO INCONTRO NAZIONALE DELL'ALLEANZA SLOW FOOD DEI CUOCHI 15-16 OTTOBRE

### 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

**Il Mercato dei Presidi Slow Food dalle 10 alle 18, nella cornice delle Terme si svolgerà il mercato dei prodotti dei Presidi Slow Food.**

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 ai 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

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 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 interessati possono contattare Leggere:tutti al numero 06-44254205**

food  
E  
book

QUINTA EDIZIONE  
FESTIVAL DEL LIBRO  
& DELLA CULTURA  
GASTRONOMICA

MONTECATINI TERME  
13-16 OTTOBRE 2017

### Come arrivare

IN AUTO Autostrada A11 Firenze Mare uscita Montecatini Terme

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

### Dove dormire

Convenzioni con hotel sul sito

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

### Dove mangiare

Oltre a Pranzi e Cene indicati nel programma, in alcuni **Ristoranti di Montecatini** sono proposti

**Menu Food&Book** a prezzi convenzionati su richiesta nei giorni del Festival

### Prenotazioni

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

segnalati con (\*), sul sito [www.foodandbook.it](http://www.foodandbook.it) sono indicate le modalità di iscrizione e partecipazione.

### Cosa vedere a Montecatini e dintorni

**Montecatini Alto** (raggiungibile anche con la funicolare)  
**MO.C.A.** - Montecatini Terme Contemporary Art (Mostra "I Tesori della Valdinievole" - ingresso gratuito)

**Parco di Pinocchio** (Collodi, PT) ([www.pinocchio.it](http://www.pinocchio.it))



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

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

