

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

Tel. 0644254205

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 Giodò**

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

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

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

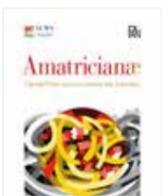
Il sapere culinario. Ricette di un monsù siciliano al fronte (1915-1919), a cura di Antonino Giuffrida e Paolo Inglese (Palermo University Press).

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**

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

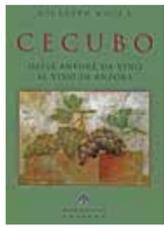
Presenta e modera: **Alessandra Moneti**, Ansa Terra&Gusto **Maria Cristina Alfieri**, direttrice di *Food*: "I trend globali del settore alimentare e il successo dell'italian food all'estero" **Gigi Padovani**, "Storia del Giornalismo enogastronomico tra mode e prospettive"

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 strappo storico tra l'antico Cecubo e il moderno vitigno Abbuoto.
delle fonti classiche relative al più prestigioso vino consumato in epoca 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 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 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* (Gribaudo). Presenta Fiorella Cappelli

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

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

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 tanti capolavori della letteratura 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.

Anche in fatto di cibo.

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.

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 capofila di una nuova idea di gelato, basata sull'uso di materie prime

freschissime, in un laboratorio con gli studenti degli istituti alberghieri 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 di oggi, si inventano un progetto di lavoro, *Art Food end Storytelling*, in cui mettono insieme itinerari artistici (le ville Medicee), gastronomici (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

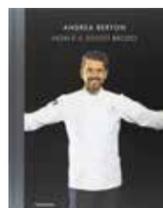
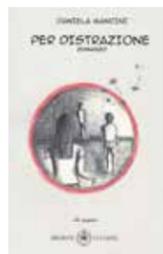
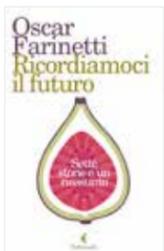
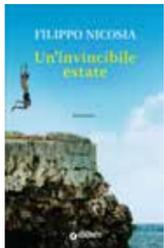
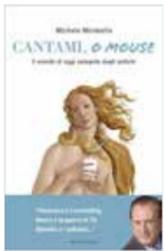
Ore 14.15 Sala Portoghesi

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.

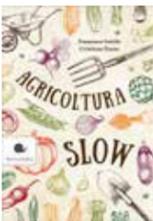




A cura di Antonio Puzzi. Con testi introduttivi di Tullio De Mauro, Marino Niola e Luciano Pignataro
Il piacere della birra. Viaggio nel mondo della bevanda più antica (Slow Food Editore)

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

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 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)



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

www.foodandbook.it

