food E book

Leggere tutti associazione

AGRA

PROGRAMMA

SETTIMA EDIZIONE
FESTIVAL DEL LIBRO
& DELLA CULTURA
GASTRONOMICA

La cultura del cibo,
il cibo nella cultura

MONTECATINI TERME
11 | 13 OTTOBRE 2019
TERME TETTUCCIO

Scrittori | Chef
Sommelier
Degustazioni
Cene | Laboratori
Villaggio Junior

Direttori del Festival
Sergio Auricchio
Luigi Franchi

Illustrazione di Michael Bardeggia

Comune di MONTECATINI TERME
Terme di Montecatini – Sorgente Naturale di Benessere
Istituto Alberghiero Montecatini Terme
ANP – associazione nazionale dirigenti pubblici e alte professionalità della scuola
RE·NA·I·A
Mozzarella di Bufala Campana – Consorzio Tutela
OLITALIA – La tradizione di domani.
slow wine 2020
QUI DA NOI – Cooperative Agricole
Unione Ristoranti Bellon Ricordo
Grand Hotel & La Pace Spa – Montecatini Terme

Venerdì 11 Ottobre

Terme Tettuccio

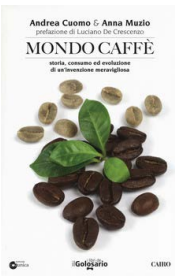
Ore 10.00-15.00 Sala Portoghesi
Workshop, laboratori, presentazioni di libri con la partecipazione di istituti alberghieri e agrari.
Programma a cura di Anp e Renaia.

Ore 13.00 Area Terme Tettuccio
Apertura stand prodotti tipici
Gli stand resteranno aperti fino alla domenica pomeriggio negli orari del Festival (ore 10.00-19.30).

Ore 13.00 Sala Scritture
Apertura Bookshop
Il bookshop resterà aperto fino alla domenica pomeriggio negli orari del Festival (ore 10.00-19.30).

Ore 13.30 Caffè Tettuccio
Piatto dello chef*

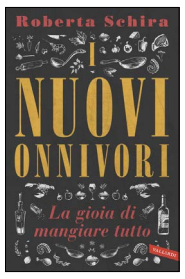
Ore 15.00 Sala Portoghesi
Apertura del Festival
con **Luca Baroncini** (Sindaco di Montecatini Terme),
Antonella Volpi (Assessore alla Cultura),
Luigi Franchi e **Sergio Auricchio** (Direttori del Festival).



Ore 15.30 Sala Portoghesi
Andrea Cuomo presenta *Mondo caffè. Storia, consumo ed evoluzione di un'invezione meravigliosa* (Cairo Editore).
Un caffè in compagnia di Andrea Cuomo per esplorare la storia, la geografia, le evoluzioni e le nuove interpretazioni della bevanda più famosa al mondo, nonché simbolo dell'italian lifestyle.

Ore 16.00 Sala Portoghesi
Domenico Monteforte e **Stefano Mileto** presentano *L'arte in cucina - Gli artisti incontrano gli chef e I magnifici* (Editoriale Giorgio Mondadori), con Emanuele Geloso.
Domenico Monteforte, artista toscano con la passione per la cucina, confrontandosi con alcuni amici e colleghi, in *L'arte in cucina* ha provato a creare una sorta di cenacolo artistico-culinario dove ciascun artista (pittore, scultore o fotografo) è presentato sotto una luce diversa. Il volume *I Magnifici*, invece, in collaborazione con Stefano Mileto, raccoglie una selezione di 25 Chef il cui compito è esaltare la qualità dei prodotti che lavorano quotidianamente nelle proprie cucine e che, tra le loro mani, diventano colore, musica e poesia per il gusto e per il palato.

Ore 16.30 Sala Portoghesi
Cibo e lettura per crescere...
Interviene **Andrea Iovino (BiMed).**
Lo chef **Gennaro Esposito** incontra gli allievi degli istituti alberghieri.



Ore 17.00 Sala Portoghesi
Roberta Schira presenta *I nuovi onnivori. La gioia di mangiare tutto* (Vallardi), con Luigi Franchi.
Provocatoria e politically incorrect, Roberta Schira, psicologa del gusto e nota critica gasronomica per il *Corriere della Sera*, svela fobie e falsità che sono all'origine delle sempre più diffuse ansie legate a ideologie alimentari e propone un manifesto per i Nuovi Onnivori: più responsabili e consapevoli, ma liberi e gioiosi di alimentarsi recuperando un pizzico di ironia e sano fatalismo.

Ore 17.30 Sala Portoghesi
AGP - Associazione Gastronomi Professionisti
Parma Città Creativa per la Gatronomia
Incontro sulla figura del Gastronomo professionista.
A seguire
L'in-sostituibile leggerezza del Porco
Uno spaccato sulla sostenibilità della salumeria suina, prima conserva, poi lusso, ora responsabilità, con degustazione sensoriale di Prosciutto di Parma Dop, accompagnato da due vini serviti alla cieca..
Intervengono **Fulvio Alimehmeti, Matteo Serventi e Paolo Tegoni** (Associazione Gastronomi Professionisti).

Ore 20.30 Grand Hotel & La Pace
Cena di Gala*
in onore dello Chef **Gennaro Esposito**
(Ristorante Torre del Saracino)
con lo chef **Massimo Spigaroli**
dell'Antica Corte Pallavicina.

(su prenotazione: www.foodandbook.it e info@leggeretutti.it).

Palazzo Comunale

Ore 23.30 - MOCA Montecatini Contemporary Art
Apertura straordinaria della mostra **"Montecatini Garden Spa of Europe - La città termale tra Settecento e Novecento".**
La rassegna raccoglie ed espone veri e propri tesori artistici della città e testimonianza della sua identità di ville d'eau, e proprio per questo prescelta, unica in Italia, come candidata transnazionale Unesco delle maggiori città termali europee (ingresso gratuito).

CONCORSO LETTERARIO

TI RACCONTO UNA BUFALA

Il **Consorzio di Tutela Mozzarella di Bufala Campana Dop** e il mensile **Leggere:tutti hanno indetto nel 2018** il **Concorso Ti racconto una Bufala** per racconti brevi aventi per oggetto la filiera della Mozzarella di Bufala Campana. La premiazione avverrà sabato 12 ottobre alle ore 16.30 come da programma.

Leggere:tutti

Bando completo e premi su
www.mozzarelladop.it
www.leggeretutti.it

Sabato 12 Ottobre

Palazzo Comunale

Ore 10.30 Palazzo Comunale

Passeggiata letteraria

Alla scoperta, attraverso le borchie storiche di Viale Verdi, di alcuni dei tanti scrittori che hanno soggiornato a Montecatini Terme. Con **Gino Manfredi** e **Gianni Zagato.**
(su prenotazione scrivendo a info@leggeretutti.it)

Teatro Verdi

Ore 10.30 Teatro Verdi

Presentazione della Guida Slow Wine 2020

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* è una guida cha ha saputo imporsi, in questi nove 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.

Terme Tettuccio

Ore 10.00 - 12.00 Sala Portoghesi

Convegno organizzato da ANP - Associazione Nazionale Dirigenti e Alte Professionalità della Scuola e Re.Na.I.A. - Rete nazionale degli Istituti Alberghieri

Istituti professionali e lavoro, ingredienti per il nostro futuro

Ore 12.30 Sala Portoghesi

Sergio Auricchio presenta *Così mi piace* (Agra Editrice), con **Renato Bernardi** e **Adriana Volpe.**
Frutto della collaborazione tra una mamma attenta all'alimentazione della propria figlia e uno chef da vent'anni professionista nel settore della ristorazione collettiva scolastica, in anteprima un libro che mostra come sia possibile far piacere ai più piccoli prodotti spesso rifiutati come le lenticchie o il pesce (magari trasformati in deliziosi hamburger o bastoncini).

Ore 13.30 Caffè Tettuccio

Piatto dello chef*

Stefano Pinciaroli di PS Ristorante di Cerreto Guidi
Ravioli di ritorno viaggio Firenze/Tokyo a/r

Ore 14.30-19.30 Terme Tettuccio

Degustazione dei vini premiati da Slow Wine

Oltre 1000 etichette per più di 500 produttori provenienti da tutte le regioni italiane: per gli appassionati del vino è un appuntamento da non perdere nonché l'occasione per avere una panoramica completa del mondo della viticoltura sostenibile. Modalità di ingresso a cura di Slow Food.

Ore 15.00 Sala Portoghesi

Patrizia Caldonazzo presenta *Le ho provate tutte! Storie di diete e di insuccessi* (Undici), con Fiorella Cappelli.
Il primo libro comico autobiografico di Papy Caldonazzo, un divertente pamphlet sulla conflittualità legata al cibo dal punto di vista delle diete. Un resoconto per chi, ossessionato dal proprio aspetto, pensa di migliorarlo senza però avere le idee chiare su quali rischi e pene possano comportare certe scelte. Ma anche un incitamento a non mollare per tutti coloro che, dopo tanti sforzi, ci credono e ci provano ancora.

Ore 15.30 Viale Verdi Terme Tettuccio

Montecatini come Parigi: La corsa dei Camerieri

6° 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 15.30 Sala Portoghesi

Bruno Damini presenta *L'uovo di Marcello. Fame e fama dalla voce di grandi attori* (Minerva Edizioni), con Gianni Zagato.
Il volume raccoglie una serie di testimonianze che l'autore ha registrato nella prima metà degli anni Novanta sul tema (metaforico e no) della fame. Protagonisti sono alcuni dei nomi più importanti della scena teatrale e cinematografica oggi scomparsi, da Vittorio Gassman a Nino Manfredi.

Ore 16.00 Sala Portoghesi

Lorenzo Biagiarelli presenta *Qualcuno da amare e qualcosa da mangiare. Ricette, storie e incontri di pura felicità* (De Agostini), con SIlvia Scapinelli.
Un giovane social chef racconta i viaggi e gli incontri che hanno ispirato la sua cucina e i suoi piatti. Ogni ricetta è introdotta e accompagnata dal racconto del momento in cui l'autore l'ha scoperta – o reinventata e fatta sua. 9 racconti di viaggi per il mondo e 26 ricette da preparare a casa o semplicemente da leggere per viaggiare dal divano, gustandosi la storia e ordinando un take-away.

Ore 16.30 Sala Portoghesi

Ti racconto una Bufala

Premiazione del Concorso per racconti brevi sulla Mozzarella di Bufala Campana DOP. A cura del Consorzio Mozzarella di Bufala Campana, in collaborazione con la rivista Leggere:tutti.
Intervengono il Direttore del Consorzio **Pier Maria Saccani**, lo scrittore **Diego De Silva**, presidente della Giuria del premio, e **Carlo Ottaviano,** membro della Giuria.
A seguire
Degustazione di Mozzarella di Bufala Campana DOP
Nel corso dell'incontro sarà presentata la raccolta con i racconti selezionati dalla Giuria.

Intervento di **Giuseppe Patat** autore del libro *Dittatura Fake o marketing ignorante?* (Cierre Edizioni).
Tutte le fake della cucina ma anche quelle del giornalismo, dei gestori della telefonia, dei naturopati e delle imprese che dicono di essere etiche e sostenibili ma che non producono prove a sostegno delle loro affermazioni. Un lungo viaggio per una nuova presa di coscienza e per comprendere che la pubblicità, oltre a farci sognare, ci deve informare. E non ingannare.

Ore 17.30 Sala Portoghesi

Eleonora Cozzella presenta *La carbonara perfetta. Origini ed evoluzione di un piatto di culto* (Cinquesensi), con Cristina Giannetti.
La nota foodwriter di La Repubblica, racconta la vera storia di una ricetta culto della cucina romana ormai assurta ad un apprezzamento mondiale. Una storia ricca anche di impreviste curiosità, come quella che la lega alla Seconda Guerra Mondiale e all'arrivo degli Americani a Roma...
33 grandi firme della cucina reinterpreteranno la ricetta classica con il loro magistrale tocco, fornendo così ai tanti appassionati una "declinazione" stellata di questo piatto tra i più identitari del Made in Italy.

Ore 18.00 Sala Portoghesi

Silvio Greco presenta *Un'onda di plastica* (Manifestolibri), con Luigi Franchi.
L'emergenza plastica potrebbe provocare un impatto ambientale complessivo più grave degli stessi sversamenti petroliferi. Se consideriamo il nostro consumo spropositato. Se pensiamo che la ingeriscono i pesci, quindi noi. Se è stata creata per essere indistruttibile quindi non è biodegradabile. Silvio Greco, biologo marino d'eccezione, ci spiega come e perché siamo arrivati a questo punto. E se possiamo fare qualcosa per uscirne.

Ore 18.30 Sala Portoghesi

Selvaggia Lucarelli presenta *Falso in bilancia* (Rizzoli), con Cristina Giannetti.
In questo libro Selvaggia Lucarelli si "confessa" e ci mostra la realtà che (quasi) tutti noi viviamo costantemente: il conflitto con il nostro peso e con l'immagine che rappresenta in questa società che tenta incessantemente di condizionarci.

Ore 20.30 Grand Hotel & La Pace

Cena dedicata al tema della VII edizione del festival: "Sostenibilità, salute e lotta allo spreco"

A cura dello Chef **Franco Aliberti** del ristorante Tre Cristi Milano, che proporrà un menù i cui piatti indicano come si possa realizzare un "piatto da chef" anche con quello che avanza in casa. Non solo: a tutti i partecipanti saranno distribuite delle Food Box, contenitori con cui si potrà portare a casa il cibo che non è stato possibile consumare e delle pochette per il vino che avanza.
Su prenotazione: www.foodandbook.it e info@leggeretutti.it

Ore 15.30-17.00 Terme Tettuccio

Food&Book Junior

Storie per tutti i gusti, Letture & Lab a cura della Libreria Quattro Zecchini e della Cooperativa Giodò.
Ore 15.30-16.00 Lettura e laboratorio per bambini dai 6 anni.
Ore 16.30-17.00 Lettura e mini lab per bambini dai 2 ai 5 anni. I laboratori sono gratuiti ma con prenotazione obbligatoria al telefono 3208034671 oppure via mail a libreriaquattrozecchini@gmail.com

Domenica 13 Ottobre

Terme Tettuccio

Ore 10.30-11.45 Area Terme Tettuccio

Food&Book Junior

Storie per tutti i gusti, Letture & Lab a cura della Libreria Quattro Zecchini e della Cooperativa Giodò
Ore 10.30-11.00 Lettura e mini lab per bambini dai 2 ai 5 anni
Ore 11.15-11.45 Lettura e laboratorio per bambini dai 6 anni.
I laboratori sono gratuiti ma con prenotazione obbligatoria al n. 320 8034671 oppure via mail a libreriaquattrozecchini@gmail.com

Ore 10.00 Sala Portoghesi

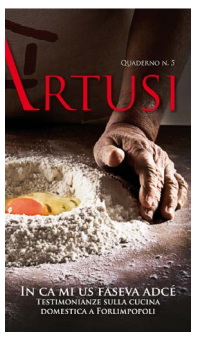
Carlo Catani presenta *Tempi di recupero. Scarti, avanzi e tradizione nelle cucine dei grandi chef* (Quinto Quarto), con Silvia Scapinelli.
Un vero e proprio manuale antispreco che riassume l'esperienza di Tempi di Recupero, il progetto ideato da Carlo Catani sulla "cultura del riciclo", raggruppando in un unico manuale le ricette, una serie di testi di approfondimento sul tema del recupero e della sua valenza economica e sociale e gli interventi degli chef che raccontano il loro approccio per combattere lo spreco alimentare.

Ore 10.30 Sala Portoghesi

Renato Bernardi e **Antonello Senni** presentano *La nutriscienza. Nutrigenomica, epigenetica, alimentazione e benessere* (Agra Editrice).
Se è vero che "Siamo ciò che mangiamo" (citando Ludwig Feuerbach), è vero che obesità, malattie, allergie e intolleranze hanno origine da ciò che ingeriamo, ma è anche vero che gli alimenti possono migliorare e allungare la vita. Questa la sfida della nutriscienza, nuova frontiera dell'alimentazione, che, avvalendosi della nutrigenomica, spiega l'interazione dei nutrienti con il genoma e la loro influenza sul metabolismo e sulla salute.

Ore 11.00 Sala Portoghesi

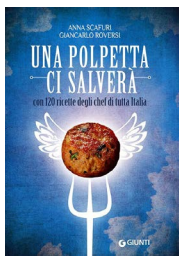
Stefania Ruggeri presenta *Mamma, che fame. Adolescenti: dall'acne al peso, i consigli pratici* (e le ricette) della nutrizionista (Sonzogno), con Cristina Giannetti.
Dal cibo spazzatura alle diete fai da te, dalle bevande gassate alle colazioni saltate, l'alimentazione degli adolescenti è un campo pieno di insidie e mode pericolose. In questo libro l'autrice ci mette sia il rigore da nutrizionista esperta in scienza degli alimenti, sia l'empatia da mamma alle prese con due figlie teeneager, per fare chiarezza sui dubbi che attanagliano i genitori a proposito di come nutrire i loro ragazzi.



Ore 11.30

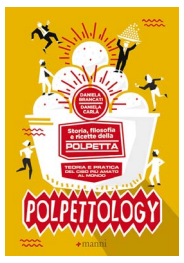
Pièce teatrale su Pellegrino Artusi

In occasione del prossimo anniversario dei 200 anni dalla sua nascita, a Food&Book Festival anticipiamo questa ricorrenza con una pièce teatrale su Pellegrino Artusi, padre della storia della cucina italiana, e della sua cuoca Marietta Sabatini. Pellegrino Artusi sarà interpretato dall'attore Gino Manfredi, mentre darà voce a Marietta Sabatini l'attrice Marina Benedetto.
Presentazione del **Quaderno n. 5 di Casa Artusi** a cura dell'**Associazione delle Mariette**, intervengono **Laila Tentoni** (presidente di Casa Artusi) e **Verdiana Gordini** (presidente dell'Associazione delle Mariette).
A seguire
Di penna e di pentole. Si cucina e si scrive in casa di Artusi, con **Giovanna Frosini** (Università degli Stranieri di Siena, Accademia della Crusca).
A seguire
Degustazione di piadina con squacquerone di Romagna



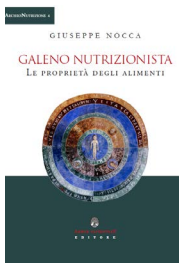
Ore 12.30-15.00 Festa della Polpetta

Anna Scafuri presenta *Una polpetta ci salverà* (Giunti), con Fiorella Cappelli.
Un vero e proprio elogio della polpetta, un decalogo scritto da illustri italiani per rispondere a queste domande: come mangiare bene spendendo poco, come dare facilmente un'anima a ogni ricetta, come utilizzare gli avanzi, quali ingredienti d'eccellenza scegliere e come conciliare gusto e salute, andando alla scoperta delle polpette d'Italia con oltre 120 ricette.



Daniela Brancati e **Daniela Carlà** presentano *Polpettology. Storia, filosofia e ricette della polpetta. Teoria e pratica del cibo più amato al mondo* (Manni), con Fiorella Cappelli.
Un libro di filosofia della polpetta, dal tono semiserio, in cui il piatto diventa metafora di un modo di essere, anzi di polpettare, che passa dal riutilizzo e riciclo, alla capacità di adattarsi, al gusto della condivisione.

A seguire al Caffè Tettuccio **Festa della polpetta***
10 chef proporranno diverse ricette con alla base un prodotto iconico del no spreco, ossia la polpetta: dalla vegana, al pesce, dalla carne, a quella al cacio e pepe (ingresso a pagamento 12 € comprensivo di 3 degustazioni).

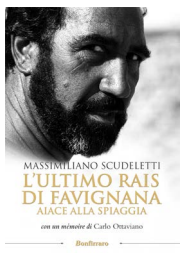


Ore 15.00 Sala Portoghesi

Giuseppe Nocca presenta *Gaeno. Le proprietà degli alimenti* (Arbor Sapientiae Editore) con Tiziana Briguglio.
A partire dagli studi di Galeno sugli alimenti, sul loro valore nutrizionale e sul diverso impatto sull'apparato digerente a seconda dei diversi metodi di cottura, ne emerge in tutta la sua freschezza un'istantanea dello stile alimentare diffuso nell'ambiente mediterraneo nel corso del II secolo dopo Cristo e che costituisce già un primo nucleo consolidato della futura dieta mediterranea.

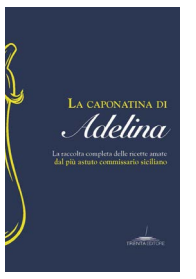
Ore 15.30 Sala Portoghesi

Cibi diVersi – Da Orazio a Trilussa attraverso la poesia
A cura del poeta **Claudio Damiani**.



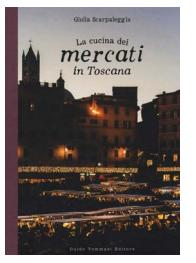
Ore 16.00 Sala Portoghesi

Massimiliano Scudeletti presenta *L'ultimo rais di Favigana. Aiace alla spiaggia, con* Carlo Ottaviano.
Un romanzo liberamente ispirato alla figura di Gioacchino Cataldo, rais della tonnara di Favignana. Una vita spesa nel tentativo di conservare una tradizione millenaria, attraverso settant' anni di storia italiana, e che mescola tragedia classica con una modernità altrettanto letale. La visione di un personaggio irriducibile e controverso, destinato alla sconfitta. Sullo sfondo un'isola povera, ma ricca di tradizione, che si tramuta in splendida attrazione turistica, a rischio però di perdere le proprie radici.



Ore 16.30 Sala Portoghesi

Maddalena Baldini presenta *La caponatina di Adelina. La raccolta completa delle ricette amate dal più astuto commissario siciliano* (Trenta Editore), con Carlo Ottaviano.
Sedersi nella verandina di Marinella, guardare il mare e mangiare assieme a Montalbano, è un sogno che in molti vorrebbero realizzare. Soprattutto quando tra le pagine del grande Andrea Camilleri si legge la soddisfazione del Commissario mentre assapora uno dei tanti piatti di Enzo o della fedelissima cameriera. Il libro parte proprio a qui, dall'idea di mettere assieme le ricette siciliane (e non solo) che compaiono nell'incredibile saga letteraria.



Ore 17.00 Sala Portoghesi

Giulia Scarpaleggia presenta *La cucina dei mercati in Toscana* (Guido Tommasi Editore).
Dall'autrice del blog Julskitchen.com, una raccolta di ricette tradizionali e di stagione e una guida ai migliori mercati alimentari della Toscana. Un viaggio attraverso la Toscana più autentica, di mercato in mercato, di ricetta in ricetta, fino a arrivare alla cucina.

food & book

INFO

COME ARRIVARE
In treno: Regionale in partenza dalle stazioni di Firenze Santa Maria Novella e Viareggio, fermata Montecatini Centro
In auto: Autostrada A11 Firenze Mare, uscita Montecatini Terme

DOVE DORMIRE
Convenzioni con hotel di Montecatini Terme sul sito www.foodandbook.it

PRENOTAZIONI
La quasi totalità degli incontri e delle attività è gratuita e non necessita di prenotazione; per gli altri eventi segnalati con * sul sito www.foodandbook.it sono indicate le modalità di iscrizione e partecipazione

Per info prezzi e menu delle cene inserite nel programma sono pubblicati sul sito

www.foodandbook.it tel. 0644254205
info@leggeretutti.it