

food & book

www.foodandbook.it
Tel. 0644254205
info@leggeretutti.it
Direzione:
Sergio Auricchio
Carlo Ottaviano



Leggere tutti
associazione

QUARTA EDIZIONE
FESTIVAL DEL LIBRO
& DELLA CULTURA
GASTRONOMICA
MONTECATINI TERME
14-16 OTTOBRE 2016

LIBRI | LETTERATURA
CUCINA | VINO
GASTRONOMIA

Programma provvisorio

Illustrazione di Lorenza Govi - IED Torino (copertina di Leggere:tutti n. 104)

Venerdì 14 ottobre

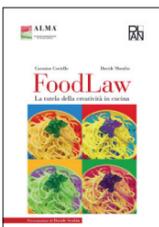


Ore 11.00 Terme Tettuccio

Apertura festival Con l'Assessore alla cultura **Bruno Ialuna**, l'Assessore al turismo **Alessandra De Paola** e **Arabella Ventura** (Terme di Montecatini).

Ore 11.30 Sala Portoghesi

C'è Uva e Uva. Panel Taste: orizzontale di uva con degustazione guidata da **Duccio Caccioni**, direttore marketing Caab Bologna. Presentazione del libro *Vegetabilia. Ricette dal Mercato* (Caab), in omaggio a tutti i partecipanti.



Ore 12.00 Sala Portoghesi

Diritto d'autore in cucina. **Davide Mondin** e **Carminè Coviello** presentano *Food Law: la tutela della creatività in cucina* (Plan).

Con l'avvocato **Barbara Vittiman** e lo chef **Davide Scabin**. Nel corso dei millenni sono stati concepiti innumerevoli strumenti, procedure, piatti, grazie all'inventiva di persone il cui nome talora è tramandato nella storia ma, molto più spesso, è stato dimenticato. Come accade in altri ambiti, la

curiosità di sapere a chi si debba una determinata invenzione lascia spazio all'esigenza di garantire all'inventore non solo la giusta visibilità ma anche la doverosa ricompensa da parte di chi si serve del frutto del suo ingegno.

Ore 12.30 Sala Portoghesi

Identità di pasta. **Eleonora Cozzella** presenta *Pasta Revolution* (Giunti).

Realizzato in collaborazione con il Pastificio Felicetti, racconta la pasta secca, dalle origini allo sviluppo del design e dei formati all'arte di inventare nuove ricette che non consistano solo nel variare il sugo. Ed è l'avvincente storia dei recenti sviluppi di un ingrediente che da

ordinario è diventato gourmet, raccontato attraverso le ricette degli chef che hanno partecipato a "Identità di Pasta" e ad Expo. Fra tutti: Bottura, Cracco, Bowerman, Baronetto, Cedroni, Berton, Klugmann, Cuttaia, Scabin, Romito, Uliassi, Vitale, Niederkofler.



Ore 13.00 Caffè Tettuccio (*)

Il Piatto dello Chef. **Simone Malucchi** presenta il tris di zuppe in occasione del 2016 - proclamato dalla FAO Anno dei Legumi. Presentazione del libro *Legumi: gioielli d'Italia* di Mario Liberto.



Ore 15.00 Sala Portoghesi

Quando sprecare era peccato. **Daniela Mancini** presenta *La tua storia nella mia* (Ibiskos Ulivieri).

Il libro ripercorre le trasformazioni sociali degli ultimi 50 anni, e presenta diverse chiavi di lettura, tra cui il tema dei cambiamenti dell'alimentazione fino ad oggi. L'opera ha ottenuto il Patrocinio

della Città Metropolitana di Firenze e dei Comuni di Empoli, Cerreto Guidi, Fucecchio, Vinci, per il contributo offerto alla preservazione della memoria e delle tradizioni.



Ore 15.30 Sala Portoghesi

La bellezza del vino. **Simone Bartoli** presenta *Vino da Bere con gli Occhi* (Settegiorni Editore).

Vino da Bere con gli Occhi è un libro quasi esclusivamente fotografico nel quale si ripercorre la produzione del vino in tutte le sue fasi con un confronto fra vecchi metodi e nuove

tecnologie. Il libro si arricchisce anche di piccole e grandi curiosità storiche che dimostrano come il vino abbia avuto nel corso dei secoli vari volti.



Ore 16.00 Sala Portoghesi

La pizza diventa Gourmet. **Tania Mauri, Luciana Squadrilli e Alessandra Farinelli** presentano *La buona pizza* (Giunti).

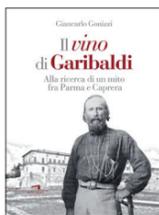
Nel mondo della pizza sta succedendo ciò che nel mondo dei ristoranti è già in atto: un percorso di evoluzione che pone al centro del mestiere di pizzaiolo la ricerca, l'attenzione agli ingredienti, l'eccellenza, la conoscenza del territorio. Gino Sorbillo, Simone Padoan, Gabriele Bonci sono solo alcuni degli chef-pizzaioli di cui si sente parlare da qualche tempo. Il libro è un racconto di viaggio attraverso la pizza gourmet d'Italia.

Ogni capitolo parla di un territorio, di un pizzaiolo, della sua pizza e delle sue creazioni: molti sono giovani che hanno ripreso le attività familiari con una nuova verve, altri sono tenaci agricoltori, allevatori, casari che da anni, con immutata passione, curano il territorio e i suoi prodotti. Fotografie indimenticabili raccontano i volti, la storia, i gesti che danno vita a queste nuove realtà.

Ore 16.30 Terme Tettuccio

A lezione dal Maestro. **Gualtiero Marchesi** incontra gli studenti degli Istituti Alberghieri





Ore 17:30 Sala Portoghesi

La Storia nel piatto e nel bicchiere.

Giancarlo Gonizzi presenta *Il vino di Garibaldi* (Wingsbert House).

Garibaldi amava il vino? La Storia vuole che fosse astemio e che prediligesse l'acqua in ogni occasione, dallo spuntino sul campo di battaglia alle cene ufficiali. Per lo meno, questo ci dicono le numerosissime biografie dell'Eroe dei Due Mondi. Ma sarà verità, o è una delle tante dicerie e leggende che circondano il mito dell'indomito condottiero?



Ore 18.00 Palazzo Comunale - MO.C.A.

Inaugurazione Mostra "Opere-Works"

di **Gualtiero Marchesi** e presentazione dell'omonimo libro edito da Cinesens.

Ore 20.30 Grand Hotel La Pace (*)

Cena di Gala dello chef **Daniel Canzian**.

Ospite d'onore **Gualtiero Marchesi**

Ore 23.30 Palazzo Comunale - MO.C.A.

Dulcis in fundo. Dolci tipici toscani e caffè in occasione dell'apertura straordinaria della Mostra "I tesori della Valdinievole" e visita guidata con l'Assessore alla Cultura del comune di Montecatini **Bruno Ialuna**.

Sabato 15 ottobre

Ore 9.30 Palazzo Comunale (*)

Passeggiata nella Montecatini Liberty.

a cura di Cooperativa Giodò. Dedicata a Galileo Chini, grande artista toscano padre dello stile Liberty italiano. Durata: 1h circa.



Ore 10.00 Caffè Tettuccio

Inaugurazione Spazio Birra Nostra

a cura di **Officina Eventi & Comunicazione**



Ore 10.30 Teatro Verdi

Presentazione Guida Slow Wine 2017

Ore 10.30 Sala Nencini

Convegno Nazionale Dirigenti Scolastici degli Istituti Alberghieri

organizzato da ANP. Tema: "Alternanza scuola/lavoro". Con il sottosegretario Gabriele Toccafondi



Ore 11.00 Sala Portoghesi

Il gusto della tradizione. **Francesco Sorelli** presenta *La Toscana di Ruffino* (Il Cucchiario d'Argento).

Il gusto della conservazione e del ritrovamento di rituali tutt'altro che vuoti, ma anzi rimpinzati della giovialità del convivio; gli avanzi che diventano non più il sottoprodotto dei lauti e commossi pranzi della domenica ma un lascito importante attorno a cui costruire l'appuntamento quotidiano con l'appetito con piatti gustosi e schietti; ricette che diventano racconti, e storie che diventano piatti: in appendice una interpretazione contemporanea di alcuni grandi classici della cucina toscana reinventati e fotografati dal Cucchiario d'Argento.

Ore 11.30 Sala Portoghesi

Anteprima programma Pistoia Capitale italiana della Cultura. Partecipano membri dell'amministrazione comunale.



Ore 12.00 Sala Portoghesi

La salute a tavola. **Renato Bernardi** presenta *Altra cucina* (d'Amore e d'Italia).

"La salute a tavola e il piacere di ricette facili dalla dieta mediterranea": il sottotitolo del libro dice tutto. Un viaggio appassionante nella dieta mediterranea, lungo i sentieri della gastronomia italiana, segnati dall'eccellenza dei prodotti e dei risultati. Dall'esperienza in Rai all'interno de "I fatti vostri" nasce una pubblicazione che punta sul binomio gusto-salute. Oltre sessanta ricette di facile realizzazione, create dall'autore sempre con un obiettivo: unire il benessere del corpo con il piacere del palato. Prefazione del nutrizionista Pietro Migliaccio.

Ore 12.00 Spazio Birra Nostra

La birra e la cucina toscana. **Simone Cantoni e Flavio Romboli** presentano *La birra e la cucina toscana* (Marchetti editore). A conclusione degustazione di birra artigianale.

Ore 13.00 Caffè Tettuccio (*)

Il Piatto dello Chef. **Pietro e Nicola Migliaccio** presentano gli scialatielli all'ischitana.

Ore 15.00-19.00 Terme Tettuccio

Degustazione degli oltre 500 vini premiati da Slow Wine. A iscrizione su www.slowwine.it



Ore 15.00 Spazio Birra Nostra

La birra fatta in casa. Presentazione di *La tua birra fatta in casa* (Edizioni LSWR) e *Le tue birre fatte in casa: ricette per tutti gli stili* (Edizioni LSWR) di **Davide Bertinotti e Massimo Faraggi**. Sarà presente Davide Bertinotti. A conclusione degustazione di birra artigianale.

Ore 15.00-18.00 Terme Tettuccio

Food&Book Junior Laboratori creativi e inviti alla lettura a tema per bambini dai 5 ai 10 anni, a cura della **Cooperativa Giodò**.

Ore 16.00 Sala Portoghesi

Il cibo a fumetti. **Giulio Macaione** presenta *Basilicò* (Bao Publishing). A seguire **showcooking:** la Caponata.

Un affresco familiare raccontato dai figli di una matriarca siciliana, costruito intorno alle ricette di famiglia, che intervallano i capitoli e si possono copiare e cucinare veramente. Lampi di flashback seppia punteggiano il bianco e nero della narrazione, disegnando una Sicilia per sempre sospesa tra antico e moderno, bellissima e dolorosa, che Giulio Macaione racconta splendidamente.



Ore 16.15 Spazio Birra Nostra

Michela Cimatoribus, Marco Giannasso e Andrea Legittimo presentano *Fatti di birra. Come innamorarsi di una bionda, una rossa e una bruna* (Trenta Editore). A conclusione degustazione di birra artigianale.

Ore 16.30 Sala Portoghesi

Cibo per l'anima. **Fabio Picchi** presenta *Papale papale. Ricette che salvano l'anima* (Giunti).

Il nuovo libro di Fabio Picchi, chef, fiorentino doc, conosciuto ben al di fuori della sua Firenze. Scritto sull'onda di una forte ispirazione, il libro ha l'aspetto fisico di un breviario: è infatti un ricettario dedicato ai vari momenti del giorno, vissuti come piccoli riti, ma anche pretesto per racconti, poesie, vere e proprie preghiere. Le 100 ricette di zuppe, sughi, primi piatti, secondi, contorni, tisane, sono state in parte create appositamente per queste pagine, in parte raccolte attingendo dal grande "serbatoio" che l'autore ha accumulato nel corso degli anni nella sua esperienza di cuoco, nei suoi viaggi per conventi e per città: ricette annotate e conservate.



Ore 17.00 Sala Portoghesi

Correnti e identità dei grandi chef. **Bob Noto e Andrea Grignaffini** presentano *Il Cuoco universale* (Marsilio).

Il nuovo volume della Fondazione Cologni, affidato alla penna di uno dei più noti storici, critici ed enogastronomi italiani, Andrea Grignaffini, in poco più di trenta capitoli tratteggia la sagoma identitaria della grande cucina contemporanea. Che cosa significa, oggi, conciliare la scarsità di risorse e i grandi numeri? Quali sono le sfide che le intolleranze alimentari, le scelte di salute, la nuova consapevolezza ecologista pongono? Quali livelli di artigianalità vengono ancora richiesti a una figura che spesso deve confrontarsi non solo su piccole realizzazioni ma anche su richieste monumentali?



Ore 17.15 Sala Nencini

Le birre ad alta fermentazione.

Laboratorio di degustazione con il Mastro birraio **Roberto Giannarelli**. A iscrizione su www.foodandbook.it.

Ore 17.30 Sala Portoghesi

Laboratorio di fotografia culinaria a cura di **Bob Noto**.

Ore 18.15 Spazio Birra Nostra

Malto & Luppolo. Presentazione del libro *Malto & Luppolo* (Edizioni L'Ippocampo) di Silvia Kopp. Con **Stefano Bigoni** (Edizioni L'Ippocampo). A conclusione degustazione di birra artigianale.

Ore 18.30 Sala Portoghesi

Tavola spigolosa. Fotografia e cibo: quali strumenti, quali supporti e quali linguaggi? Dialogo tra esperti di fotografia, food, instagrammers, giornalisti e rappresentanti dell'editoria food italiana. In diretta streaming attraverso i social di www.unaricettalgiorno.it. Conduce **Anna Prandoni**.



Ore 19.00 Caffè Tettuccio (*)

Un'amatriciana per Amatrice. Iniziativa di solidarietà per le popolazioni colpite dal terremoto.

Ore 20.30 Grand Hotel La Pace (*)

La Francia incontra Napoli.

Cena con lo Chef **Pietro Parisi**.

Presentazione del libro *Un caffè con Robespierre* (Scrittura & Scritture) di **Adriana Assini**. Prenotazioni su www.foodandbook.it.



Ore 21.00 Ristorante Don Chisciotte (*)

A tutta birra. Cena con menu brassicolo e degustazione di birre artigianali.

Domenica 16 ottobre

Ore 9.30 Palazzo Comunale

Passeggiata nella Montecatini Liberty.

A cura di Cooperativa Giodò. Dedicata a Galileo Chini, grande artista toscano padre dello stile Liberty italiano. Durata: 1h circa.

Ore 10.30-12.30 Terme Tettuccio

Food&Book Junior. Laboratori creativi e inviti alla lettura a tema per bambini dai 5 ai 10 anni, a cura della **Cooperativa Giodò**

Ore 11.00 Terme Tettuccio

Montecatini come Parigi: la corsa dei camerieri

3° 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.



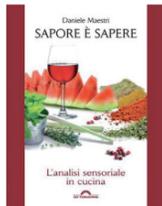
Ore 11.00 Sala Portoghesi

I segreti dei sensi a tavola. Daniele Maestri

(Associazione Italiana Sommelier) presenta *Sapore è sapere. L'analisi sensoriale in cucina* (CEF Publishing) con degustazione.

Riconoscere i prodotti di qualità è il primo passo nella valutazione e nell'abbinamento dei cibi e per compierlo è necessario analizzare gli aspetti igienico-sanitari, nutrizionali e di adoperabilità degli alimenti e al tempo stesso affidarsi a una osservazione di tipo sensoriale, che rappresenta lo strumento di cui ognuno di

noi si serve quotidianamente per giudicarli e sceglierli, tramite la stimolazione degli organi di senso, e che può essere anche utilizzata professionalmente. Grazie ad essa, infatti, è possibile descrivere oggettivamente le caratteristiche organolettiche di un prodotto nella sua interezza e confrontarlo con altri prodotti analoghi.



Ore 11.15 Spazio Birra Nostra

Filippo Bitelli, Andrea Govoni e

Michela Zanotti presentano *Bionda a chi? La birra artigianale...un'altra storia* (Damster Edizioni).

A conclusione degustazione di birra artigianale.

Ore 11.30 Sala Portoghesi

Mangiare smart. **Eliana Liotta** presenta *La dieta Smartfood* (Rizzoli).

Il libro che fa finalmente chiarezza su cosa, quanto e come mangiare per vivere di più e meglio. Smartfood è la prima dieta italiana con un marchio scientifico: nasce in collaborazione con l'Istituto europeo di oncologia (IEO) di Milano. Facile da seguire, propone un metodo in due fasi per cambiare senza sacrifici le abitudini a tavola. I risultati? Si combattono i chili di troppo e si prevengono cancro, patologie cardiovascolari, metaboliche e neurodegenerative. Ormai si è capito che alcuni alimenti si comportano come farmaci, capaci di curare e proteggere

l'organismo. E i protagonisti della Dieta Smartfood sono proprio questi super cibi: 30 Smartfood, da non farsi mancare a tavola. Si tratta di alimenti comuni: dalla lattuga ai cereali integrali, dalle fragole ai pistacchi. In questo libro, Eliana Liotta spiega in modo semplice come inserirli nei menù e rivoluzionare in poche mosse il nostro stile di vita. Ogni consiglio è improntato al rigore scientifico, perché la Dieta si basa su migliaia di ricerche, selezionate dalla nutrizionista Lucilla Titta, e sugli studi all'avanguardia di nutrigenomica.



Ore 12.00 Sala Portoghesi

Il sapore della tradizione. **Elisia Menduni** presenta *Roscioli. Il pane, la cucina e Roma* (Giunti).

Nel 1972 l'Antico Forno Roscioli apre i battenti nel cuore pulsante di Roma. Da allora vari membri della famiglia Roscioli si sono alternati alla sua guida, lo hanno ampliato e trasformato fino a farlo diventare uno dei luoghi di ristorazione più ambiti della Capitale, emblema della cucina romana. La migliore carbonara del mondo? La migliore amatriciana? Dovrete cercarle lì. Questo libro parla dell'anima della bottega, le sue ricette, la sua città attraverso il racconto appassionato di Elisia Menduni e le splendide

fotografie di Maurizio Camagna. Dalla voglia di successo di Marco Roscioli, che ancora ragazzino lascia le Marche per la Capitale, molto è cambiato: con grande tenacia e dedizione la famiglia Roscioli ha cercato nuove strade all'insegna della qualità, del gusto, dell'eccellenza, creando una rete di locali che offrono un'esperienza gastronomica totale. Senza perdere quell'aria di casa che fa di Roscioli un posto unico, apprezzato dagli chef stellati di tutto il mondo.



Ore 12.30 Sala Portoghesi

Melius deficere quam abundare.

Marcello Coronini presenta *La cucina del senza. Piatti gustosi senza l'aggiunta di grassi, zucchero e sale* (Gribaudo).

Mangiare bene senza usare sale, grassi o zucchero aggiunti: questa è la sfida alla base della Cucina del Senza®. La pasta senza sale o la torta di mele senza zucchero sono sane dal punto di vista nutrizionale, ma possono essere anche buone? La risposta è in questo libro: tante ricette semplici e ricche di gusto, perfette per la cucina di ogni giorno, per una cena con gli amici o per una festa in famiglia, dimostrano che bastano piccoli accorgimenti per guadagnare in salute senza rinunciare al piacere di mangiar

bene. Una ricca introduzione svela i benefici e i principi della Cucina del Senza, con tutte le indicazioni necessarie per metterli in pratica ogni giorno: non servono rivoluzioni, basta fare attenzione agli ingredienti e alle tecniche di cottura. Ravioli di erbe, risotto di zucca e vin brulé, vermicelli con limone, cime di rapa e calamaretti, polpettine al pomodoro, coniglio in porchetta, pizza con scarola e mazzancolle, torta di frutta, tiramisù di ricotta... e molte altre ricette!

Ore 13.00 Caffè Tettuccio (*)

Piatto dello chef Antonio Vitale presenta la Caponata

Ore 13.00 Sala Portoghesi

L'ingrediente dei sentimenti.

Diego De Silva presenta *Terapia di coppia per amanti* (Einaudi).

Questo è un romanzo a due voci: due adulti sposati (non tra loro) che si ritrovano uniti da una passione incontrollabile e particolarmente resistente alle intemperie. Viviana è sexy, vitale e intrigante, e ha un talento per i discorsi intorcinati. Modesto è meno chic, decisamente più sboccato e sbrigativo nella formulazione dei concetti, ma abilissimo nell'autoassoluzione.

Viviana trascina Modesto dall'analista, cercando una possibilità di salvezza per il loro rapporto ormai esasperato da conflitti e lacerazioni continue. Tenero e cinico, divagante, vero, il romanzo è un'immersione nelle complicazioni dei sentimenti, nei conflitti che apriamo per la paura di affidarci all'amore e dargli mandato a cambiarci la vita.



Ore 13.30 Terme Tettuccio

Camper Gourmet Cup.

Gara di cucina per camperisti. Prenotazioni e info www.foodandbook.it - info@leggeretutti.it

librerie.coop

compie Dieci anni

Collegno (To)
Torino
Mondovì (Cn)

Genova
Savona

Mantova
Milano
Carugate (Mi)

Grosseto
Livorno
Piombino (Li)

Roma
Guidonia (Rm)

Quarto (Na)

Conegliano (Tv)
San Donà di Piave (Ve)

Bologna
Imola (Bo)
Cesena
Parma
Piacenza
Ravenna
Lugo (Ra)
Reggio Emilia

Pesaro

S. Giovanni
Teatino (Ch)

Bari

+ una libreria digitale
con **BKREPUBLIC**
www.bre.pub

Oltre trenta librerie in tutta Italia

www.librerie.coop.it



Ore 15.00 Sala Portoghesi

Siamo quello che mangiamo. Roberto Giacobbo presenta *Le carezze cambiano il DNA. Il segreto dell'epigenetica* (Rai Eri - Mondadori).

“Questo libro parla di epigenetica, una frontiera della biologia che si sta studiando nei laboratori di tutto il mondo, e lo fa in modo semplice e accessibile a tutti. Perché tutti ne siamo toccati da vicino. Entreremo letteralmente nel nostro corpo e indagheremo nel nostro futuro. Scopriremo per esempio che non siamo solo quello che mangiamo noi ma siamo anche quello che mangiavano i nostri nonni. E, a proposito di cibo, vedremo come ogni volta che ci sfamiamo introduciamo nel nostro corpo non solo calorie ma informazioni,

che determineranno una risposta indipendente dalla nostra volontà. Queste informazioni cambieranno il nostro aspetto fisico, i nostri gusti, la nostra salute. Scopriremo come la paura possa trasmettersi da una generazione a un'altra senza un contatto diretto: il discendente di un essere vivente può avere paura del solo profumo delle ciliegie se un suo avo ha sofferto mentre sentiva lo stesso odore. Scopriremo come e cosa dovrebbero mangiare un aspirante padre e un'aspirante madre prima di avviare il progetto di un figlio...” (Roberto Giacobbo)

Ore 15.15 Spazio Birra Nostra

Seminario/presentazione. Luppolo italiano, nuove opportunità per l'agricoltura: coltivando la rivoluzione. Progetto di ricerca di Italian Hops Company. Interverranno **Eugenio Pellicciari** di IHC, **Tommaso Ganino**, Università di Parma, Dipartimento di Scienze degli Alimenti e **Agostino Arioli**, Birrifico Italiano.

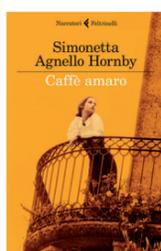


Ore 15.30 Sala Portoghesi

Il gusto del giallo. Bruno Gambarotta presenta *Non si piange sul latte macchiato* (Manni Editori).

Un'estemporanea di pittura durante la sagra del maiale di San Venanzio, il concorso di poesia per San Valentino, una tavola imbandita di ravioli e innaffiata di barolo del pranzo di Natale, l'antico castello come set di uno spot televisivo, il laccato ingarbugliato mondo del cinema, Torino colma di

gianduiotti fin nelle fondamenta, un condominio con portinaia e annessa mattacchiona, il cenone di Capodanno con finale a sorpresa: questi gli scenari delle otto storie gialle che tengono col fiato sospeso e fanno divertire, scritte dalla penna ironica ed elegante di Bruno Gambarotta.



Ore 16.00 Sala Portoghesi

Sapori della grande narrativa. Simonetta Agnello Hornby presenta *Caffè Amaro* (Feltrinelli).

La bellezza di Maria è di quelle che gettano una malia su chi vi posi lo sguardo, proprio come accade a Pietro Sala - che se ne innamora a prima vista e chiede la sua mano senza curarsi della dote - e, in maniera meno evidente, all'amico Giosuè, che Maria considera una sorta di fratello maggiore. Maria ha solo quindici anni, Pietro trentaquattro; lui è un facoltoso

bonvivante che ama i viaggi, il gioco d'azzardo e le donne; lei proviene da una famiglia socialista di grandi ideali ma di mezzi limitati. Eppure, il matrimonio con Pietro si rivela una scelta felice ma durante una vacanza a Tripoli, Maria scopre anche di cosa è fatto il rapporto che, fino ad allora oscuramente, l'ha legata a Giosuè.

Ore 16.15 Spazio Birra Nostra

Presentazione della Guida alle Birre d'Italia 2017 (Slow Food Editore). Saranno presenti **Emilio Bellatalla**, coordinatore Regione Toscana per la Guida, e **Francesco Ranzani**. A conclusione degustazione di birra artigianale.



Ore 16.30 Sala Portoghesi

L'imperfetto equilibrio del gelato. Andrea De Carlo presenta *L'imperfetta meraviglia* (Giunti).

Un romanzo che alterna il ritmo del rock, la leggerezza della commedia brillante, e la profondità del tempo che tutto cambia e modifica. In un paese in Provenza c'è una gelateria gestita da Milena Migliari, una giovane donna italiana che i gelati

li crea, li pensa, li sperimenta con tensione d'artista. Un rovello continuo che ruota attorno all'equilibrio instabile del gelato, alla sua meraviglia imperfetta perché concepita per essere consumata o per liquefarsi, per non durare...

Ore 21.00 Grand Hotel La Pace (*)

A tavola con gli scrittori. Serata conclusiva con cena a cura di **Antonio Marangi**, executive chef del Grand Hotel La Pace, con gli scrittori **Andrea De Carlo, Diego De Silva, Simonetta Agnello Hornby.**

A chiusura *Un gelato a modo mio* del maitre pasticciere **Simone Bonini** (Giunti Editore). Prenotazioni www.foodandbook.it

food
&
book

QUARTA EDIZIONE
FESTIVAL DEL LIBRO
& DELLA CULTURA
GASTRONOMICA
MONTECATINI TERME
14-16 OTTOBRE 2016

LIBRI | LETTERATURA
CUCINA | VINO
GASTRONOMIA

Prenotazioni

La quasi totalità degli incontri ed attività è gratuita e non necessita prenotazione; per gli altri eventi segnalati con (*), sul sito sono indicate le modalità di iscrizione e partecipazione.

Come arrivare

In aereo Aeroporti di Pisa e Firenze. **In auto** Autostrada A11 Firenze-Pisa, uscita Montecatini. **In treno** Treni regionali con fermata a Montecatini Centro partono da Firenze, Prato, Pistoia, Lucca e Viareggio con frequenza di circa un'ora.

Dove dormire

Grazie alla collaborazione con alcuni alberghi di Montecatini vicino alle Terme e in centro, sono state stabilite convenzioni a prezzi particolarmente convenienti (da 30 euro con prima colazione). Per informazioni e prenotazioni, compilare il form su www.foodandbook.it o inviare email a info@leggeretutti.it indicando il tipo di sistemazione prescelto e il numero di persone e di notti.

Dove mangiare

Durante il Festival numerosi gli appuntamenti gastronomici: Cene con gli chef, A tavola con gli scrittori e in alcuni ristoranti di Montecatini menu Food&Book a prezzi convenzionati.

Per scoprire Montecatini anche una guida

MONTECATINI DI GUSTO
Ristoranti, pizzerie, bar, pasticcerie, negozi

A CURA DI CARLO OTTAVIANO
AGRA EDITRICE
PP. 96, EURO 15,00

Un viaggio nelle eccellenze alimentari di Montecatini Terme, a cura di Carlo Ottaviano, con l'introduzione di Eleonora Cozzella che si è avvalsa dei contributi di Sirio Maccioni e Simone Rugiati.



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

www.foodandbook.it