



IV edizione
Montecatini Terme
14-16 ottobre 2016

**RASSEGNA STAMPA
PARZIALE**

Indice

Agenzie stampa	pag. 3
Periodici	pag. 4
Quotidiani	pag. 19
Parziale selezione web	pag. 39
Tv e Radio	pag. 60
Social media	pag. 69

	Agenzia stampa	17/10/2016
---	----------------	------------

Data:
2016-10-17

Autore:
MON

Scuola: prima flessione iscrizioni Istituto Alberghiero

20161017 02447

ZCZC7841/SXA

Economia, affari e finanza --> Agricoltura

R CRO SOA INT SOA S57 S04 SOA QBXB

Scuola: prima flessione iscrizioni Istituto Alberghiero

A **Food&Book** il punto su 100 Istituti e alternanza scuola-lavoro

<newslink

xlink:href="2847c453e4a4976212107f2bd0049fed.jpg"

xlink:title="">

</newslink>(ANSA) - ROMA, 17 OTT - Comincia ad appannarsi il mito Masterchef. Dopo il boom dell'Alberghiero negli ultimi cinque-sei anni, questi istituti registrano per la prima volta un calo delle iscrizioni passate dalle 46.600 del 2015/2016 a 42.000 dell'anno scolastico 2016/2017. Un calo considerato fisiologico e per certi versi positivo dagli operatori, secondo quanto emerso in un convegno nell'ambito di **Food and Book**, Festival del libro e della cultura gastronomica conclusosi ieri a Montecatini Terme (Pistoia). "Il problema - ha sottolineato Giorgio Rembado, presidente di Anp, Associazione nazionale dirigenti e alte professionalita' della scuola - non e' tanto il numero degli iscritti quanto la possibilita' di garantirne l'inserimento nel mercato del lavoro, contribuendo positivamente allo sviluppo e alla qualificazione della ristorazione italiana, che ovviamente non e' solo l'alta ristorazione. Da questo punto di vista - per Rembado - l'alternanza scuola-lavoro rappresenta uno dei punti qualificanti del provvedimento legislativo della Buona Scuola. Come tutte le novita', e' necessario un periodo di rodaggio per migliorarne le modalita' di attuazione, eliminando gli ostacoli che non consentono ancora di esprimere tutte le potenzialita' presenti nella legge".

In Italia sono attivi circa 100 Istituti alberghieri ai quali si aggiungono altrettanti Istituti superiori con indirizzo enogastronomico. "Il rapporto della scuola con il mondo del lavoro - secondo Marilena Ferri, responsabile risorse umane di Autogrill per l'Europa e relatore al convegno di Montecatini - e' fondamentale. In altri Paesi dell'Unione europea in cui operiamo l'alternanza scuola lavoro sta dando dei risultati straordinari e crediamo che anche in Italia possa favorire la qualita' della formazione e di conseguenza l'ingresso dei giovani nel mondo del lavoro". (ANSA).

MON

17-OTT-16 14:31 NNNN

: LIBRO & MOSTRA

Quando il cuoco diventa artista

Le "opere" di Gualtiero Marchesi diventano un libro e il libro si trasforma in mostra: a Montecatini durante Food&Book il prossimo ottobre. Dialogo sull'eleganza in cucina con Gillo Dorles.

DI CARLO OTTAVIANO



Gualtiero Marchesi

“ Nel mio lavoro ho sempre cercato di andare oltre il soddisfacimento dell'appetito, l'interesse o l'esibizione. Dietro ognuno di questi piatti c'è un pensiero e l'ispirazione legata, di volta in volta, a un oggetto, un incontro, una situazione”. A parlare così è il più noto dei grandi cuochi italiani, il primo a conquistare le stelle Michelin nel nostro Paese. Con queste poche parole presenta il suo ultimo libro che si intitola semplicemente *Opere / Works*, Cinquesensi editore (188 pagine, 50 euro): 133 piatti che sono il catalogo di una vita. Un libro che sembra – anzi è – un libro d'arte, tant'è che le immagini saranno anche esposte durante la prossima edizione di Food&Book (14-16 ottobre) presso il Municipio di Montecatini.

“In ogni arte, e ciò vale anche per la cucina, la grande raffinatezza consiste nella sintesi e nella semplicità. Evidentemente è necessario rifarsi alla tradizione, ma bisogna dimenticarla senza tuttavia tradirla”: parole scritte a cavallo tra Ottocento e Novecento, da Henri de Toulouse-Lautrec, che ben si prestano anche per il libro di Marchesi.

E, del resto, nell'introduzione del volume Marchesi si confronta con un altro grande vecchio della cultura italiana, Gillo Dorles, critico-filosofo, “inventore” nel 1968 del concetto di kitsch. Pungolati dal filosofo e storico Aldo Colonnetti, danno vita a un intrigante dialogo sul cibo che “sembra attivare tutti i nostri sensi, sia quelli direttamente preposti, l'olfatto e il gusto, che quelli che comunque partecipano e condizionano una scelta e un piacere, la vista, il tatto”. Dall'alto dei suoi incredibili 106 anni, Dorles chiarisce: “A me pare che l'elemento antropologico relativo alla cucina

sia assoluto perché se un uomo non mangia non può continuare a studiare, a lavorare, in una parola a vivere”. E Marchesi ricorda “una bellissima frase lasciata da Seneca nel suo testamento, che dice, appunto, che l'uomo una volta non aveva bisogno neanche del medico perché mangiava in maniera sana. Poi sono arrivati i condimenti, tutte queste perversioni, e adesso siamo combinati così”.

Insomma la bellezza e l'eleganza stanno nella semplicità. L'insegnamento di Marchesi è quindi di intervenire il meno possibile sul prodotto da cucinare per conservarne il gusto più autentico. Come nel caso dei piatti ritratti nel volume. A guardarli sembrano talvolta nudi e crudi, così come natura li ha fatti. Altre volte sembrano un artificio. Ma in entrambi i casi il Maestro è sempre intervenuto rispettando la materia prima. “In un certo senso – denuncia – la cucina è un'anti-natura perché, contrariamente a quello che si pensa è sempre artificiale”. Ogni piatto – pardon: ogni opera – del libro tende all'affermazione di questi concetti. La sintesi più chiara è la seppia con il suo nero: l'ostrica con la sua perla, la chiocciola con il suo guscio.

“Ciò che vedi e ciò che si nasconde. Una metafora bella e pronta della vita, facile da vivere e misteriosa da capire”, scrive nelle note Nicola Dal Falco.

E Marchesi racconta l'origine del piatto: “Avevo tra le mani una seppia così bella che ho pensato solo a come mostrarla. Ho preso, allora, la vescica con l'inchostro e l'ho svuotata, diluendo il nero con l'acqua e legandolo con un po' di burro in modo che acquistasse il giusto grado di sericità. Su questo fondo, ho appoggiato la seppia passata al vapore. Cosa ho fatto? Ho esaltato la natura della seppia, portan-

do alle estreme conseguenze l'idea che la forma, ogni forma, è materia. Quando questo concetto si trasforma in regola, la cucina si semplifica e coglie l'essenza del discorso: come trasformare cioè la natura in cibo senza tradirla”.

Spettacolari le immagini del libro (e della prossima mostra), appunto una sorta di catalogo delle creazioni del grande chef, come il piatto più noto, il risotto con la foglia d'oro (comestibile) creato nel 1981, o il più copiato al mondo: il raviolo aperto del 1982, “una rivoluzione copernicana rispetto all'aristotelico raviolo chiuso” per evitare il rischio dell'apertura durante la cottura. E poi la semplicità della dadolata creata nel 2011: salmone appena scottato, punte di asparago, una salsa allo yogurt per dare acidità, le stesse uova di salmone per salare, l'omaggio a Pollock del 2004: un piatto ispirato alla tecnica di sgocciolamento dei colori. Nel momento in cui si assaggia, si distrugge la composizione ricreando le suggestioni dei quadri di Jackson Pollock.

Omaggio ad altro grande artista – Lucio Fontana – il “rosso e il nero”: freddo e tiepido, rosso e nero, liquido e tenero. Il piatto di salsa al pomodoro con pezzi di coda di rospo cotta nel nero di seppia è del 2011. Nei piatti anche le passioni del grande cuoco, come quella per i portauovo inglesi: ne ha centinaia. Nel 1985 ha svuotato un uovo e creato l'uovo all'uovo: il rosso, cotto a vapore con la panna, è stato poi rimesso nel guscio aggiungendo qualcosa di croccante.

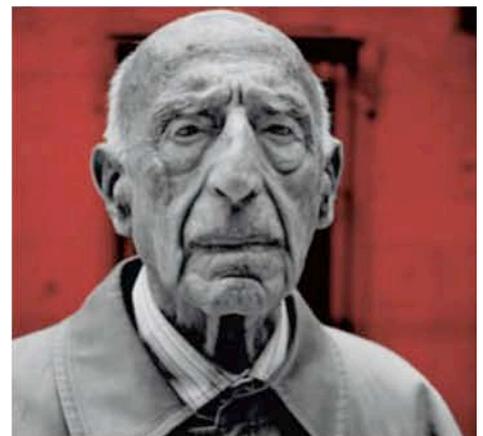
Un vero artista, quindi, a tutto tondo. Ma lui, se non fosse cuoco, che artista sarebbe? “Sicuramente un musicista – risponde – perché nella musica c'è la composizione come in cucina”.



Dadolata di salmone con le sue uova. ©Coimbra



Spaghetti bianchi e neri. ©ArchivioGM



Gillo Dor es



Eliana Liotta

Quando la dieta non cerca miracoli

È stato il caso editoriale dell'inverno con i successi di vendite. L'autrice, Eliana Liotta, presenterà "Dieta Smartfood" anche nel corso della prossima edizione di Food&Book a Montecatini.

DI CARLO OTTAVIANO

Nella saggistica e nella varia è stato il caso dell'inverno. Un boom che ha portato il libro a quasi 10 edizioni e alla vetta della classifica per settimane e settimane. È *Dieta Smartfood* di Eliana Liotta (Rizzoli, 16 euro), che sarà anche presente alla prossima edizione di Food&Book in ottobre a Montecatini. Attenzione: non è l'ennesimo libro di diete e consigli dopo le varie dissociata, equilibrata, proteica, a zona, wight watchers, Dunkan e chi più ne ha più ne metta. Eliana Liotta, giornalista scientifica, per prima cosa, ci insegna che la regola fondamentale è di non credere ai miracoli e ai repentini cali di peso. Dimentichiamo quindi gli stregoni e i guru alla moda e affidiamoci piuttosto alla scienza.

Come nel caso della *Dieta Smartfood* che ha ricevuto la "benedizione" - ed è la prima volta in Italia - dello IEO, l'Istituto Europeo di Oncologia - Centro Cardiologico Monzino. I medici del centro d'eccellenza milanese - coordinati dal direttore ricerca Pier Giuseppe Pelicci e dalla nutrizionista Lucilla Titta - hanno infatti appurato che la lotta ai chili di troppo cammina di pari passo con la prevenzione di cancro, patologie cardiovascolari, metaboliche e neurodegenerative. Le discipline indagate sono la Nutrigenetica e la Nutrigenomica che studiano come i geni influiscono sul modo in cui il nostro organismo assimila i nutrienti e sulle relazioni tra il cibo e il nostro patrimonio ereditario, ossia il Dna. Per esempio, se è inattivo il gene responsabile della produzione dell'enzima lattasi, necessario a scindere il lattosio, la persona non riesce a digerire il latte.

La giornalista Eliana Liotta è riusci-

ta a sintetizzare nelle 360 fitte pagine scoperte e suggerimenti dell'equipe offrendoci anche i segreti per la conservazione, la cottura, gli acquisti. "Ormai si è capito – spiega Liotta - che alcuni alimenti si comportano come farmaci, capaci di curare e proteggere l'organismo".

I protagonisti della Dieta Smartfood sono 30 super cibi che non devono mai mancare. Arance rosse, cioccolato fondente, cipolle, lattuga, melanzane e altri 15 prodotti (20 in tutto) sono i Longevity Smartfood, che contengono molecole che influenzano la durata e la qualità della vita.

Protective Smartfood sono denominati invece i 10 cibi - aglio, cereali integrali, frutta, extravergine d'oliva e altri - che proteggono l'organismo, allontanando obesità e molte malattie croniche. Fa' che il cibo sia la tua medicina e la medicina sia il tuo cibo, diceva del resto già 2500 anni fa Ippocrate, ritenuto il padre della medicina. "I 30 smartfood - spiega Eliana Liotta - sono alleati della linea e della salute. Sono brillanti, intelligenti, perché la loro azione sul nostro corpo è straordi-



naria. Saziano, contrastano l'accumulo di grasso, allontanano le malattie e allungano la vita".

Incredibile ma vero, con certi cibi è come se mangiamo ma non mangiassimo. E così, se sciogliamo un quadratino di cioccolato fondente in bocca l'assistenza si allunga e se assaporiamo una

fragola spostiamo in là il crepuscolo. Un piatto di spinaci è uno scudo contro il tumore al seno e intanto ci sazia, come i cereali integrali che placano l'appetito, aiutano l'assorbimento dei grassi e contemporaneamente proteggono dal cancro al colon.

Gli esempi nel libro sono innumerevoli: per ogni smartfood - longevità o protective che sia - l'autrice offre tantissime informazioni. In modo semplice, quasi banalizzando - e in questo caso è un complimento - Liotta ci svela il lavoro di centinaia e centinaia di ricercatori di tutto il mondo che hanno dedicato il loro tempo a sperimentare in laboratorio come alcuni gruppi chimici presenti nei nostri alimenti riescano a far smontare meccanismi nefasti per l'organismo. Il gruppo di ricerca ha così coltivato un filone originale nella cultura alimentare e delle diete in particolare. Una ricerca che continua e che sfrutterà anche il supporto economico di chi acquista il libro: per ogni copia venduta, un euro andrà al progetto di ricerca Smartfood. Così, stiamo meglio noi e aiutiamo anche altri a star meglio.

Food&Book: si replica ad Ottobre

Dal 14 al 16 a Montecatini la quarta edizione del festival della letteratura legata al cibo.

DI CARLO OTTAVIANO, DIRETTORE DEL FESTIVAL FOOD&BOOK



Food&Book 2015: foto di Armando Rotoletti

Siamo sinceri: qualunque lavoro si faccia, ognuno di noi cerca una gratificazione anche nel giudizio degli altri. Spesso l'unità di misura sono i numeri: di bilancio se amministri qualcosa, di vendita di copie se fai il giornalista o lo scrittore, di biglietti emessi se sei un regista o un artista, di voti se per "mestiere" fai il politico. Inutile negarlo. Eppure – devo confessare – il dirigere assieme a Sergio Auricchio il festival giunto quest'anno alla sua quarta edizione, regala qualcosa in più.

Intanto il tema: il cibo è ormai di moda, forse perfino troppo, e allora riuscire a parlarne senza necessariamente ricorrere all'impiazzamento e ai "mappazzoni" di Master Chef è una bella soddisfazione perché lo si riporta alla sua dimensione primaria e a quella della convivialità senza gli eccessi. Per farlo nelle edizioni precedenti sono venuti – e saranno con noi nella prossima – scrittori, studiosi, artisti, anche chef – certo – che in qualche modo hanno saputo valorizzare il "patrimonio culturale" dell'atto del produrre alimenti

e del nutrirsi e non solo l'aspetto edonistico. Poter condividere, assieme agli abitanti di Montecatini alcuni momenti di riflessione con scrittori di fama nazionale è stata una bella esperienza.

Altrettanto gratificante è stato vedere come tanti ospiti – gli stessi autori e i visitatori non toscani – grazie a Food&Book abbiamo scoperto un posto magnifico come Montecatini, le sue architetture, le sue eccellenze. Vedere lo stupore nel volto di "amici" venuti da lontano è fortemente appagante. Chi non conosceva la capitale italiana delle terme è rimasto ammaliato dalla sua bellezza e dall'ospitalità dei suoi abitanti. Anche al di là dell'evento. In queste settimane, stiamo ultimando il programma. Apriremo venerdì 14 con la mostra delle "Opere" di Gualtiero Marchesi (vedi articolo a pag 16 di questo numero) e il giorno dopo ripeteremo l'entusiasmante esperienza dello scorso anno con Carlin Petrini e gli amici di Slow Food che presenteranno la loro guida Slow Wine proponendo l'assaggio di centinaia e centinaia di vini strepitosi. Lo scorso anno la presentazione nazionale della guida ha portato in città 900 produttori e giornalisti di tutta Italia che hanno affollato per una intera giornata i viali cittadini e le Terme Tettuccio: per una volta la gente si aggirava con in mano un bicchiere di ottimo vino e non di acqua. Non uno solo dei premiati del 2015 vorrà mancare al nuovo appuntamento, vista la piacevolissima esperienza fatta. E il sapere che chi è già stato vuole ritornare, per chi organizza un evento, è una gran bella soddisfazione. Ma tante altre saranno le sorprese previste nelle tre intense giornate di riflessione e di festa. Per conoscerle, www.foodandbook.it.

: **FOOD&BOOK**

Cultura e cibo si incontrano a Montecatini

La IV edizione di Food&Book si terrà dal 14 al 16 Ottobre a Montecatini Terme, una cittadina ricca di arte e cultura, tutta da scoprire. Il benvenuto dell'Assessore alla Cultura Bruno Ialuna.

DI MARIACHIARA TARANTINO



Dal 14 al 16 ottobre torna a Montecatini Terme **Food&Book**: la IV edizione del Festival del libro e della cultura gastronomica. Sono già numerose le richieste di partecipazione da parte di autori ed editori, nonché le conferme di ospiti ed eventi esclusivi: per la prima volta sarà presente al Festival **Gualtiero Marchesi**, considerato lo chef italiano più noto al mondo, ospite d'onore di una cena di gala la sera dell'apertura della manifestazione. Inoltre nella giornata di sabato si terrà la presentazione della **Guida ai vini 2017 di Slow Wine** con uno spettacolare banco d'assaggio di oltre 500 produttori premiati nella Guida.

In un periodo in cui sono di gran moda e quindi si moltiplicano manifestazioni, sagre e fiere legate alla gastronomia, dai menu stellati allo street food, **Food&Book** si presenta con un format originale andando a coinvolgere autori che nei loro saggi o romanzi raccontano il cibo e chef che presentano il cibo con i loro piatti e spesso anche con libri di successo.

Tanti gli eventi in programma: presentazioni di libri, laboratori e showcooking in cui la narrazione e la cultura del cibo assolvono un ruolo di primo piano. Tra i tanti ospiti hanno già confermato **Simone Bartoli**, **Mariapia Bruno**, **Marcello Coronini**, **Bruno Gambarotta**, **Roberto Giacobbo**, **Giancarlo Gonizzi**, **Andrea Grignafini**, **Eliana Liotta**, **Giulio Macaione**, **Francesco Sorelli**, **Luciana Squadrilli**; di particolare interesse il laboratorio "Fotografare il cibo" tenuto dal famoso **Bob Noto**.

Il Festival è aperto alla partecipazione, in qualità di espositori, di editori e librerie specializzate.

Spazio anche ai più piccoli con



un'area **Food&Book Junior** a loro dedicata. Tutta la città sarà coinvolta nella manifestazione con cene con gli scrittori nei principali hotel e ristoranti di Montecatini, incontri con gli studenti e docenti dell'Istituto alberghiero.

L'ingresso alle Terme per la partecipazione al festival sarà gratuito ma occorrerà registrarsi sul sito. (www.foodandbook.it)

Informazioni

Food&Book, organizzato dall'Associazione Leggere tutti in collaborazione con il Comune e le Terme di Montecatini e l'Istituto Alberghiero Martini si svolge dal 14 al 16 ottobre a Montecatini Terme. Il programma verrà progressivamente aggiornato sul sito ufficiale www.foodandbook.it. La stazione ferroviaria di riferimento

è Montecatini Centro, gli aeroporti più vicini sono quelli di Pisa e Firenze. Grazie alla collaborazione con alcuni alberghi di Montecatini posizionati vicino alle Terme e nel centro città, sono state stabilite convenzioni a prezzi particolarmente convenienti (comprensivi di prima colazione) a partire da euro 35,00 in camera doppia. info@leggeretutti.it

Food&Book un'occasione per un tour nella Montecatini liberty

Siamo giunti alla quarta edizione di Food&Book, con un crescente interesse sia da parte dei nostri cittadini sia da parte di visitatori ed ospiti importanti. Venire al Festival significa non solo partecipare ai tanti eventi in programma, ma anche avere l'occasione di conoscere le tante realtà artistico-culturali presenti nella nostra città. Tutti potranno restare affascinati dalle splendide Terme Tettuccio, il principale stabilimento termale della città, sorto su progetto di Ugo Giovannozzi tra il 1923 e il 1927 ed ispirato alle architetture di epoca romana, nonché dalle Terme Le Tamerici, capolavoro art nouveau, con le decorazioni in gres e ceramica disegnate da Galileo Chini. Da non perdere anche una visita al borgo di Montecatini Alto con la sua eccezionale vista panoramica sulle colline, raggiungibile con la storica funicolare.

Al MOCA i tesori nella Valdinievole

Lo splendido Palazzo liberty del Comune sede per la durata del festival della mostra "Opere" di Gualtiero Marchesi, ospita il museo MOCA (Montecatini Contemporary Art). Qui è esposta una delle cinque più grandi tele al mondo di Joan Miró, *Donna avvolta in un volo d'uccelli*. Inoltre fino al 6 novembre è visitabile gratuitamente la mostra *I tesori della Valdinievole*. La mostra raccoglie per la prima volta opere provenienti da Musei, edifici di Culto, Istituzioni pubbliche della Valdinievole per promuoverne il territorio artistico attraverso i suoi tesori più belli, realizzati da grandi Maestri e dai loro allievi, che vi hanno lavorato dal Cinquecento ai giorni nostri. Tra le opere la grande "Annunciazione" del XVI secolo di Giovan Battista Naldini; la stupenda "Transito della Madonna", cinquecentesca xilografia di Albrecht Durer, e un'opera di altissimo valore religioso-storico-artistico come il "Capitello a fogliami", (XII sec.) unica testimonianza della costruzione del primo Duomo di Pescia.

Da ricordare poi i lavori di Giorgio de Chirico, del "macchiaiolo" Adolfo Tommasi, e l'opera con cui Galileo Chini partecipò alla sua prima Biennale di Venezia (1907), che ben si intona con gli affreschi e i velari, realizzati dal grande Maestro del Liberty italiano in tutto il Palazzo Comunale. Infine è esposta la rappresentazione fotografica di uno dei più grandi capolavori esistenti in Valdinievole, che non è solo una bellissima immagine, ma anche il tentativo di salvare, restaurare e riportare all'originario splendore la "Madonna con bambino" di Jacopo Sansovino. È attualmente conservata nella chiesa di Santa Maria della Salute e San Niccolao a Buggiano e urgentemente bisognosa di un delicato intervento di restauro. Con l'aiuto dei visitatori e di tutti quelli che vorranno contribuire, grazie ad un'operazione di crowdfunding, il sogno è di poter vedere esposta nella seconda parte dell'anno l'originale Terracotta del XVI secolo.

Bruno Ialuna, Assessore alla Cultura del Comune di Montecatini

D35254**GUALTIERO MARCHESI OSPITE D'ONORE
A FOOD&BOOK 2016**

Quarta edizione del Festival del libro e della cultura gastronomica dal 14 al 16 ottobre a Montecatini Terme (AGRA) - Presentata alla stampa lo scorso 8 giugno la quarta edizione del festival "Food&Book, la cultura del cibo, il cibo nella cultura" che come ormai di consueto vedrà protagonisti noti scrittori che nei loro romanzi raccontano il cibo e grandi chef che lo esaltano nelle loro ricette e spesso in libri di successo. In programma da venerdì 14 a domenica 16 ottobre 2016 a Montecatini Terme, in provincia di Pistoia, prevede presentazioni di libri, cene con gli chef e con gli scrittori, degustazioni, show cooking, laboratori, banchi di assaggio. Previste anche attività destinate al-

le famiglie con bambini cui sarà dedicata l'area Food&Book Kids. Tra le anticipazioni, la mostra "Opere-Works" di Gualtiero Marchesi, la cena in onore del grande chef curata da un suo allievo, la presentazione dell'edizione 2017 di Slow Wine, la guida dei vini di Slow Food, con un banco d'assaggio con la partecipazione di circa 500 produttori. Hanno già confermato la loro partecipazione a Food&Book 2016 Simone Bartoli, Mariapia Bruno, Bruno Gambarotta, Roberto Giacobbo, Giancarlo Gonizzi, Andrea Grignaffini, Eliana Liotta, Luciana Squadrilli, Marcello Coronini, Giulio Macaione, Francesco Sorelli e Bob Noto che terrà il laboratorio "Fotografare il cibo".

Food&Book riserverà ai libri la Sala scrittura delle Terme Tettuccio, dove sarà allestito un bookshop, e dedicherà uno spazio espositivo alle aziende produttrici di vini, liquori, bevande e specialità alimentari. Food&Book è organizzato dall'Associazione Leggere Tutti in collaborazione con Agra Editrice, Comune di Montecatini Terme, Terme di Montecatini Spa, Istituto Alberghiero di Montecatini Terme, Slow Food.

Per informazioni: www.foodandbook.it e info@leggeretutti.it

(riproduzione riservata)

: **EVENTI**

Food&Book, il cibo nella cultura

Appuntamento alle Terme Tettuccio di Montecatini Terme da venerdì 14 a domenica 16 ottobre: tre giorni di letteratura e gastronomia alla IV edizione del Festival Food&Book.

DI MARIACHIARA TARANTINO



La Sala Scrittura delle Terme Tettuccio



Torna dal 14 al 16 ottobre a Montecatini Terme Food & Book, Festival del cibo e della cultura gastronomica, organizzato dall'Associazione Leggere Tutti in collaborazione con Agra Editrice, Comune di Montecatini Terme, Terme di Montecatini Spa, Istituto Alberghiero di Montecatini Terme, Slow Wine e Librerie Coop. Per il quarto anno consecutivo si ritrovano nella splendida cittadina liberty in provincia di Pistoia, nella suggestiva location delle Terme Tettuccio, scrittori e chef, che incontreranno i lettori e saranno protagonisti di presentazioni di libri, degustazioni, laboratori, showcooking, cene con l'Autore e cene con lo Chef.

L'ingresso alle Terme per i partecipanti alla manifestazione è gratuito, limitatamente agli spazi del Festival, così come gli eventi nel programma - le presentazioni dei libri, gli showcooking, i laboratori e le degustazioni (si consiglia comunque la registrazione sul sito www.foodandbook.it per evitare la fila); a pagamento e su prenotazione (info@leggeretutti.it) saranno solo le Cene con l'Autore e con lo Chef (per i dettagli su protagonisti, date e luoghi delle stesse consultare il programma sul sito) oltre alla Cena di Gala dello Chef **Daniele Canzian** (venerdì sera, in apertura della manifestazione, presso l'Hotel La Pace) che avrà come ospite d'onore il Maestro **Gualtiero Marchesi**. Per la prima volta sarà infatti presente colui che è considerato lo chef italiano più noto al mondo, che incontrerà nel pomeriggio di venerdì 14 ottobre gli studenti degli istituti Alberghieri per un incontro di alto valore formativo. Sempre venerdì (alle ore 18.00) sarà inaugurata al Palazzo Comunale di Montecatini (dove ha sede anche il MO.C.A, il museo di arte contempora-

nea della città) la mostra "Opere", un viaggio per immagini nei meravigliosi piatti di Gualtiero Marchesi.

Il festival attirerà appassionati di libri e di gastronomia, che potranno liberamente partecipare agli incontri o, tra gli intervalli o nell'attesa, recarsi nella splendida Sala Scritture delle Terme Tettuccio dove sarà come ogni anno allestito un bookshop con tutti i libri presentati durante la manifestazione oltre ai desk di diverse case editrici, oppure passeggiare tra i banchi di assaggio e di degustazione di produttori alimentari e di bevande locali e non, e anche acquistarne i prodotti. Inoltre, nella giornata di sabato è prevista la presentazione della Guida ai vini 2017 di Slow Wine con uno spettacolare banco d'assaggio di oltre 500 produttori premiati nella Guida. Novità di quest'anno è il programma "Birra Nostra" previsto nei giorni di sabato e domenica, a cura di Officina Eventi & Comunicazione che porta la birra artigianale nelle sue molteplici sfumature al Festival Food&Book. Spazio anche ai più giovani (come negli anni scorsi, è prevista la presenza di numerose famiglie) con l'area Food&Book Junior a loro dedicata, con laboratori e degustazioni a misura di bambino. Tra gli autori confermati ci sono **Adriana Assini, Simone Bartoli, Mariapia Bruno, Marcello Coronini, Carmine Coviello, Eleonora Cozzella, Diego De Silva, Bruno Gambarotta, Roberto Giacobbo, Giancarlo Gonizzi, Simonetta Agnello Hornby, Andrea Grignaffini, Eliana Liotta, Giulio Macaione, Daniele Maestri, Elisia Menduni, Davide Mondin, Anna Prandoni, Luciana Squadrilli, Francesco Sorelli**. Di particolare interesse il laboratorio "Fotografare il cibo" tenuto dal famoso **Bob Noto**. Tra gli chef, oltre a **Gualtiero Marchesi, Daniele Canzian, Pietro Parisi, Fabio Picchi, Davide Scabin**.

Per l'edizione 2016 di Food&Book, grazie alla collaborazione con alcuni alberghi di Montecatini Terme posizionati vicino alle Terme e nel centro città, sono state stabilite convenzioni a prezzi particolarmente convenienti (comprensivi di prima colazione) a partire da 30,00 euro a persona in camera doppia in hotel 3 stelle. Il programma sarà costantemente aggiornato sul sito ufficiale www.foodandbook.it; attiva anche la pagina Facebook e l'account twitter.

Informazioni: info@leggeretutti.it.

Info pratiche

Come arrivare: gli aeroporti più vicini sono quelli di Pisa e Firenze. In auto, sull'Austrada A11 Firenze-Pisa l'uscita è Montecatini. Da Firenze, Prato, Pistoia, Lucca e Viareggio partono circa ogni ora treni regionali con fermata Montecatini Centro.

Dove dormire: sono state stabilite convenzioni con hotel con prezzi a partire da 30,00 euro a persona in

camera doppia con prima colazione; per informazioni inviare una email a info@leggeretutti.it. Allo stesso indirizzo è possibile scrivere per prenotare i Tour nella Montecatini Liberty e le Cene con l'Autore e con lo Chef, unici eventi a pagamento. Gli altri sono gratuiti così come l'ingresso alle Terme per i partecipanti del Festival: si consiglia comunque la registrazione sul sito www.foodandbook.it, dove verrà aggiornato costantemente il programma.



Un momento di Food&book 2015 (Foto: Andrea Moretti)

D35438**A FOOD&BOOK UNA CENA DI GALA
IN ONORE DI GUALTIERO MARCHESI****Protagonisti del Festival gli chef Bernardi, Canzian,
Malucchi, Migliaccio, Parisi, Picchi e Scabin**

(AGRA) - La quarta edizione di Food&Book, il Festival del libro e della cultura gastronomica, vedrà protagonisti noti scrittori che nei loro romanzi raccontano il cibo e grandi chef che lo esaltano non solo nelle ricette ma spesso anche in libri di successo. Dal 14 al 16 ottobre a Montecatini Terme, Food&Book ha in programma presentazioni di libri, cene con chef e scrittori, degustazioni, show cooking, attività per bambini. Tra gli eventi, la mostra "Opere-Works" di Gualtiero Marchesi, la cena in onore del grande chef curata dal suo allievo Davide Canzian, la presentazione dell'edizione 2017 di Slow Wine, la guida dei vini di Slow Food, con un banco d'assaggio con circa 500 produttori. Spazio anche alle birre artigianali in collaborazione con Birra Nostra e a un'area curata da Librerie Coop. Protagonisti di Food&Book gli scrittori Simonetta Agnello Hornby, Adriana Assini, Simone Bartoli, Marcello Coronini, Carmine Coviello, Eleonora Cozzella, Andrea De Carlo, Diego De Silva, Bruno Gambarotta, Roberto Giacobbo, Giancarlo Gonizzi, Andrea Grignaffini, Eliana Liotta, Giulio Macaone, Daniela Mancini, Daniele Maestri, Elisia Menduni, Davide Mondin, Luciana Squadrilli, Francesco Sorelli e gli chef Gualtiero Marchesi, Renato Bernardi, Daniele Canzian, Simone Malucchi, Pietro e Nicola Migliaccio, Pietro Parisi, Fabio Picchi, Davide Scabin.

Food&Book riserverà ai libri la Sala scrittura delle Terme Tettuccio, dove sarà allestito un bookshop, e dedicherà uno spazio espositivo alle aziende produttrici di vini, liquori, bevande e specialità alimentari. Per informazioni: www.foodandbook.it e info@leggeretutti.it.

(riproduzione riservata)

● agenda



Alcune partecipanti di una passata edizione della Camper Gourmet Cup.

MONTECATINI TERME (PT)
Viaggia e cucina

La cucina del buon gusto di Simonetta Lagnello Horby è soltanto uno dei tanti volumi dedicati al piacere della tavola che ispirano Food&Book, il festival del libro e della cultura gastronomica organizzato dalla casa editrice Agra a Montecatini Terme. Non stupisce che la scrittrice, siciliana d'origine e inglese d'adozione, sia tra gli ospiti della rassegna che dal 14 al 16 ottobre raduna giornalisti, critici enogastronomici e chef nella splendida cornice liberty delle Terme Tettuccio. La quarta edizione dedica un ampio spazio al vino: nella giornata di sabato si potranno degustare le migliori etichette visitando gli stand di oltre 500 produttori. Dopo il positivo riscontro delle precedenti edizioni torna anche la Camper Gourmet Cup, l'avvincente sfida all'ultima ricetta riservata

a camperisti e caravanisti: la gara, in programma la domenica, avrà inizio alle 10.30 e da quel momento i concorrenti avranno un'ora di tempo per preparare un primo piatto ispirato a una ricetta regionale, utilizzando esclusivamente la cucina dei loro veicoli e partendo da ingredienti freschi. Una giuria di esperti assegnerà un punteggio da uno a dieci dopo aver assaggiato la pietanza, che dovrà essere servita in almeno cinque porzioni, una per ogni giurato. Nulla va lasciato al caso: la presentazione degli alimenti nel piatto sarà uno dei criteri di valutazione; i primi tre classificati si aggiudicheranno un corposo cesto di prodotti toscani; l'iscrizione è gratuita e obbligatoria (www.foodandbook.it, info@agraeditrice.com). Un apposito spazio in prossimità del Piazzale delle Terme Tettuccio sarà riservato ai partecipanti che arriveranno con il v.r.; in alternativa si può far base presso l'area di sosta **I Pionieri** (Via Biscolla, Massa e Cozzile-PT, tel. 0572 766377, www.areasostamontecatini.it).

 **10% sulla sosta. Dal 5% al 10% su accessori market**

	Mensile	N. 10 - ottobre 2016
---	---------	-------------------------

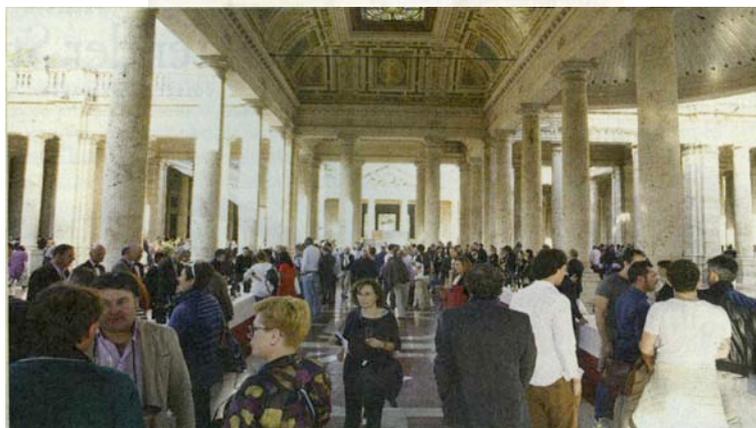
FOOD AND BOOK

Simonetta Agnello Hornby, Andrea De Carlo, Diego De Silva, Bruno Gambarotta, Roberto Giacobbo, Gualtiero Marchesi, Insieme a tanti altri scrittori e chef saranno i più importanti protagonisti della IV edizione del Festival del libro e della cultura gastronomica in programma dal 14 al 16 ottobre a Montecatini Terme: un'idea nata nel 2013 dall'assessore Bruno Ialuna con la collaborazione di Carlo Ottaviano e Sergio Auricchio.

Nel secondo weekend di ottobre a Montecatini Terme si terrà dunque

la quarta edizione del **Festival Food&Book, la cultura del cibo, il cibo nella cultura**. Tanti gli eventi in programma nella tre giorni termale: presentazioni di libri, laboratori e show-cooking in cui la narrazione e la cultura del cibo assolvono un ruolo di primo piano.

Gualtiero Marchesi, considerato lo chef italiano più noto al mondo, sarà l'ospite d'onore della cena di gala in programma la sera dell'apertura della manifestazione. Nella giornata di sabato si terrà la presentazione di **Slow Wine 2017**, la Guida ai vini di Slow Food, con uno spettacolare banco d'assaggio con oltre 500 produttori: si prevede il superamento del record di presenze del 2015. www.foodandbook.it.



L'EVENTO

Cibi e libri a Montecatini

Dal 14 al 16 ottobre, a Montecatini Terme (Pistoia), c'è Food&Book, Festival del libro e della cultura gastronomica: un incontro tra scrittori che raccontano il cibo e chef che lo presentano nei libri. Il 14, mostra di Gualtiero Marchesi; il 15 si tiene la più grande degustazione di vini mai svolta in Italia (mille etichette); ci sarà anche una'area Junior, con



laboratori e degustazioni per i più piccoli.

Tra gli autori presenti, Simonetta Agnello Hornby, Andrea de Carlo, Diego De

Silva, Bruno Gambarotta, Roberto Giacobbo, Eliana Liotta. Tra gli chef, Gualtiero Marchesi, Daniele Canzian, Pietro Parisi, Fabio Picchi, Davide Scabin. Ingresso gratuito su prenotazione: www.foodandbook.it.

IN BREVE

MONTECATINI TERME (PT)

Gli scrittori raccontano il cibo nei loro romanzi, gli chef lo presentano nelle loro ricette. Sono i protagonisti di *Food & Book*, festival del libro e della cultura gastronomica che avrà, tra gli ospiti, gli chef Gualtiero Marchesi, Fabio Picchi e Davide Scabin e gli scrittori Simonetta Agnello Hornby, Andrea de Carlo e Diego De Silva.

Food&Book - Dal 14 al 16 ottobre - foodandbook.it

Se il cibo è cultura

«Food&books» a Montecatini: pagine di gusto

Cibo e cultura vanno a braccetto: dal 14 al 16 ottobre a Montecatini Terme, in Toscana, si terrà la IV edizione di «Food&Books», Festival del libro e della cultura gastronomica. Nella splendida cornice liberty delle Terme Tettuccio si incontreranno scrittori che nei loro romanzi raccontano il cibo, chef che lo presentano nelle loro ricette e in libri di successo, autori di saggi sull'alimentazione e l'agricoltura. Chi ha detto che leggere non sia gustoso quanto mangiare?

Numerosi gli eventi del fitto programma. Si inizierà venerdì 16 ottobre con la vernice della mostra di Gualtiero Marchesi «Opere» dedicata ai suoi piatti storici. Sabato 15 ottobre si svolgerà la più imponente degustazione di vini mai svolta in Italia (circa 1000 etichette in assaggio) in occasione della presentazione nazionale della guida

Slow Wine 2017. È prevista la partecipazione di Carlin Petrini, presidente mondiale di Slow Food.

Tra i tanti autori presenti: Simonetta Agnello Hornby, Diego De Silva, Bruno Gambarotta, Roberto Giacobbo, Adriana Assini, Simone Bartoli, Maria Pia Bruno, Marcello Coronini, Carmine Coviello, Eleonora Cozzella, Giancarlo Gonizzi, Andrea Grignaffini, Eliana Liotta, Giulio Macatone, Daniele Maestri, Elisia Menduni, Davide Mondin, Anna Prandoni, Luciana Squadrilli, Francesco Sorelli. Di particolare

interesse il laboratorio «Fotografare il cibo» tenuto dal fotografo Bob Noto. Tra gli chef, oltre a

Gualtiero Marchesi, Daniele Canzian, Pietro Parisi, Fabio Picchi, Davide Scabin.



Simonetta Agnello Hornby

Tra le novità di questa edizione, «Birra Nostra» nei giorni di sabato e domenica, a cura di Officina Eventi & Comunicazione che porta la birra nelle sue molteplici sfumature al Festival. Spazio anche ai più giovani con l'area Food&Book Junior.

Il festival attirerà appassionati di libri e di gastronomia, che po-

tranno liberamente partecipare agli incontri, visitare il bookshop con tutti i libri presentati durante la manifestazione, oltre ai desk di diverse case editrici, allestito come ogni anno nella splendida Sala Scritture delle Terme Tettuccio. Tra le novità di quest'anno la partecipazione di Librerie Coop che organizzeranno uno spazio con migliaia di titoli a tema enogastronomico. L'ingresso alle Terme per i partecipanti alla manifestazione è gratuito ma è obbligatoria la registrazione sul sito www.foodandbook.it per evitare lunghe file. L'iniziativa (info@leggeretutti.it) è organizzata dall'Associazione Leggere Tutti in collaborazione con Agra Editrice, Comune di Montecatini Terme, Terme di Montecatini Spa, Istituto Alberghiero di Montecatini Terme, Slow Wine. Il festival è diretto da Sergio Auricchio e Carlo Ottaviano.

Weekend con le ultime novità editoriali selezionate dal direttore Carlo Ottaviano

Montecatini, torna il festival con i libri da bere e mangiare

LA MANIFESTAZIONE

Dal 14 al 16 ottobre 2016 a Montecatini Terme, in Toscana, si terrà la IV edizione di Food&Book, Festival del libro e della cultura gastronomica diretto da Carlo Ottaviano: nella splendida cornice liberty delle Terme Tettuccio si incontreranno scrittori che nei loro romanzi raccontano il cibo, chef che lo presentano nelle loro ricette e in libri di successo, autori di saggi sull'alimentazione e l'agricoltura.

Numerosi gli eventi del fitto programma. Si inizierà venerdì 14 ottobre con la "vernice" della mostra di Gualtiero Marchesi



"Opere" dedicata ai suoi piatti storici. Sabato 15 ottobre si svolgerà la più imponente degustazione di vini mai svolta in Italia (circa 1000 etichette in assaggio) in occasione della presentazione nazionale della guida Slow Wine 2017.

Slowine

Si presenta la nuova edizione con mille etichette in bere

Tra le novità di questa edizione, "Birra Nostra" nei giorni di sabato e domenica, a cura di Officina Eventi & Comunicazione che porta la birra nelle sue molteplici sfumature al Festival. Spazio anche ai più giovani con

laboratori e degustazioni a misura di bambino.

Tra i tanti autori presenti Simonetta Agnello Hornby, Andrea de Carlo, Diego De Silva, Bruno Gambarotta, Roberto Giacobbo, Adriana Assini, Simone Bartoli, Mariapia Bruno, Marcello Coronini, Carmine Coviello, Eleonora Cozzella, Giancarlo Gonizzi, Andrea Grignaffini, Eliana Liotta, Giulio Macaione, Daniele Maestri, Elisia Menduni, Davide Mondin, Anna Prandoni, Luciana Squadrilli, Francesco Sorelli. Di particolare interesse il laboratorio

"Fotografare il cibo" tenuto dal fotografo Bob Noto. Tra gli chef, oltre a Gualtiero Marchesi, Daniele Canzian, Pietro Parisi,



**ELEONORA
COZZELLA
PRESENTA
IL SUO NUOVO
LIBRO «PASTA
REVOLUTION»**



FOTO: © F.BRAMBILLA ES.SERRANI

IL LIBRO, DOMANI LA PRESENTAZIONE A MONTECATINI

“Pasta revolution” un piatto, la sua storia

È la storia di una rivoluzione. Storica, culturale, sociale. La rivoluzione di un'identità. Un viaggio dentro la storia di chi ha fatto la storia (a tavola). È *Pasta revolution* (Giunti editore, 18 euro), il libro scritto da Eleonora Cozzella (domani alle 12 lo presenta a Food&book in programma a Montecatini), una delle più apprezzate giornaliste gastronomiche. Un racconto appassionato e colto (sì, anche colto) sull'evoluzione della pasta, dalle sue origini pop alla nuova essenza gourmet. Senza tralasciare lo studio del design e dei formati, gli aneddoti, l'incontro con l'alta cucina. Insomma, un libro che offre una visione nuova e completa sulla pasta, e ci trasporta in una dimensione a molti sconosciuta. Un libro semplice ed essenziale, diviso in due parti. Nella prima Cozzella ripercorre la storia di questo ingrediente, che attraverso i secoli (si comincia con Marco Polo) ha segnato le nostre abitudini e la nostra alimentazione. Nella seconda parte, invece, ci sono le ricette (40) dei grandi chef, piatti proposti a Identità di pasta nell'ambito del congresso internazionale di cucina Identità Golose. Un libro da leggere prima ancora di provare a sperimentare le ricette. Per capire, ma anche per imparare. (g.c.)

REPRODUZIONE IN TUTTA

LA NAZIONE GIOVEDÌ 13 OTTOBRE 2016

SLOW FOOD E LA GRANDE GUIDA DEI VINI

LA PRESENTAZIONE in anteprima nazionale della guida dei vini di Slow Food si terrà sabato al Teatro Verdi dalle 10.30 alle 13. A partire dalle 15 fino alle 19 al Tettuccio la degustazione dei vini presenti nella guida.

.. 14 **CRONACA MONTECATINI****GLI EVENTI IN CITTÀ**

Food & Book al Tettuccio con il super ospite Marchesi

Domani l'inaugurazione del festival gastroletterario

TORNA da domani e fino al 16 «Food & Book», il festival del libro e della cultura gastronomica, giunto alla quarta edizione. Ieri il direttore artistico Carlo Ottaviano ha ricordato che la manifestazione ha saputo attrarre 5 mila presenze nella passata edizione: «E' un appuntamento di qualità, che porta a Montecatini personaggi, media e un pubblico capaci di valorizzare la città».

«Food & Book – dice l'assessore Bruno Ialuna – è nato da una conversazione tra me e Sergio Auricchio e sta crescendo sempre di più. Quest'anno ci sarà un omaggio speciale al maestro per eccellenza della cucina italiana, Gualtiero Marchesi, con una cena in suo onore venerdì a La Pace con lo chef Daniel Canzian e allestiremo una mostra in municipio con le foto dei suoi piatti che sarà inaugurata venerdì alle 18 e sarà aperta fino all'8 gennaio».

Oltre a Marchesi ci saranno Fabio Picchi e Davide Scabin, gli scrittori Simonetta Agnello Hornby, Andrea de Carlo e Diego De Silva, i giornalisti Roberto Giacobbo e Eliana Liotta, Bruno



Il celebre chef Gualtiero Marchesi sarà anche al «Moca» per presentare il catalogo della mostra «I tesori della Valdinievole»

Gambarotta. «Daremo grande spazio agli istituti alberghieri – aggiunge Ialuna – tanto più che ci saranno cinque scuole che verranno a visitare F&B e 500 studenti incontreranno Marchesi. Tra l'altro, la tradizionale corsa dei camerieri è inserita nel programma e la vorremmo far crescere in un'ottica di livello nazionale. Venerdì se-

ra Marchesi sarà al Moca per presentare il catalogo della mostra «I tesori della Valdinievole».

«Albergatori e negozianti – dice l'assessore Alessandra De Paola – sfruttino al massimo la comunicazione di eventi come questo, che sono un tesoro capace di raccontare e valorizzare un territorio».

Valentina Spisa

FOOD & BOOK » CULTURA E CIBO IN VALDINIEVOLE

Birra new entry mentre escono gli show-cooking

Presentate le novità del festival che apre i battenti domani Ialuna: «Il cuoco più famoso a un evento nato per gioco»

► MONTECATINI

La città diventa per un intero weekend la capitale italiana del cibo. Prende infatti il via da domani la quarta edizione di "Food&Book": la cultura del cibo, il cibo nella cultura. «Un evento – commenta l'ideatore del festival, l'assessore Bruno Ialuna – nato quasi per gioco alla libreria Vezzani in un incontro con Sergio Auricchio di Agra Editrice e che oggi può vantare tra gli ospiti il cuoco più famoso nel mondo».

Lo chef pluristellato Gualtiero Marchesi (ai cui piatti sarà dedicata una mostra fotografica in municipio e che domani incontrerà 500 studenti degli istituti alberghieri toscani) sarà infatti a Montecatini, così come gli scrittori Simonetta Agnello Hornby, Andrea De Carlo e Diego De Silva, i giornalisti Roberto Giacobbo, Eliana Liotta e Bruno Gambarotta. In programma l'incontro con scrittori che nei loro romanzi parlano di cibo, cuochi che lo presentano in ricette e libri, autori di saggi sull'alimentazione e l'agricoltura.

Coinvolte diverse location: dal Tettuccio al teatro Verdi fino al Grand Hotel La Pace (dove si terranno le cene a tema). Uno degli appuntamenti da segnare in agenda è quello che viene presentato come "la più imponente degustazione di vini mai svolta in Italia": mille etichette in assaggio sabato in occasione della presentazione nazionale della guida Slow Wine 2017 (e da qui la città partirà per diverse destinazioni mondiali come partner ufficiale). E poi un convegno di presidi e dirigenti scolastici pro-



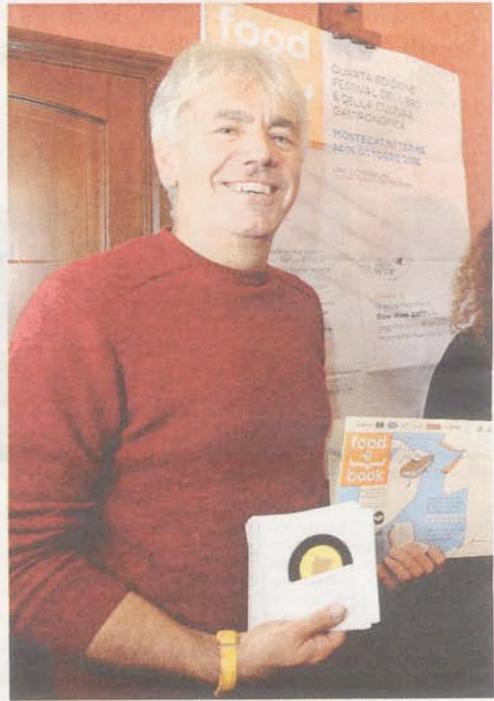
Il direttore artistico Carlo Ottaviano

venienti da tutta Italia per discutere sull'alternanza scuola-lavoro negli istituti alberghieri (sabato); la novità di "Birra nostra" (sabato e domenica), che porta la birra nelle sue molteplici sfumature al festival; l'area Food&Book Junior, con laboratori e de-

gustazioni a misura di bambino; le cene con gli chef Daniel Canzian (allievo di Marchesi), Pietro Parisi, Cosimo Valente e Antonio Marangi.

«Cosa raccontare – dice l'assessore al turismo Alessandra De Paola – al pubblico italiano ed estero con orgoglio? Sicuramente una manifestazione di cultura come questa, in grado di valorizzare il nostro patrimonio. Un evento unico in Italia, che i nostri albergatori e commercianti dovrebbero imparare a comunicare di più alla loro clientela».

«Come ogni anno, con Sergio Auricchio – dice il direttore artistico del festival, Carlo Ottaviano – abbiamo messo su un programma che valorizza la produzione editoriale legata all'alimentazione. Ovviamente abbiamo puntato ad avere personalità di primo piano del mondo enogastronomico e della narrativa italiana, ma abbiamo anche



L'assessore Bruno Ialuna alla presentazione del festival (Foto Nucci)

cercato autori meno noti che hanno davvero qualcosa da dire perfino su tematiche spesso sottovalutate. Sempre con l'obiettivo di emozionare, informare, formare, stare bene». Rispetto al passato non ci saranno invece gli show-cooking. «Nostro obiet-

tivo – spiega Ottaviano – è specializzarci sempre di più nella letteratura di settore e non a caso stiamo pensando in futuro di organizzare un premio di livello nazionale».

David Meccoli
Altro servizio a pag. 19

DOMENICA PARTENZA DAL TETTUCCIO

Corsa dei camerieri, sul vassoio ci sarà anche un libro



Tommaso Natalini

► MONTECATINI

Una sfida all'ultimo piatto che metterà di fronte professionisti e studenti degli istituti alberghieri (e non solo del "nostro" Martini). La tradizionale corsa dei camerieri, da tre anni dedicata alla memoria di Nerio Natalini e Renzo Stinchetti (entrambi ex professori dell'istituto alberghiero), quest'anno cambia data di svol-

gimento (si terrà domenica, con partenza alle 11 dal piazzale davanti alle Terme Tettuccio) e introduce qualche novità nel regolamento dettata dalla contemporaneità con il festival "Food&Book", di cui diventa parte integrante. Come è stato detto in conferenza stampa dagli organizzatori (presenti Tommaso Natalini, figlio di Nerio, e il presidente del Centro commerciale

naturale Claudio Chimenti) negli oltre due chilometri del tracciato, che si svilupperà per le strade del centro, i 50 partecipanti a oggi iscritti (che si presenteranno tutti con la divisa da lavoro) dovranno superare diverse prove di abilità, come quelle di aprire una bottiglia di acqua e una di vino e riempire il bicchiere e il calice e (novità) portare sul vassoio anche un libro. (mec)

IL LIBRO

Rivoluzione della pasta, piatto nazionale senza più segreti



Eleonora Cozzella

► MONTECATINI

Non solo un primo piatto, non solo salata, non solo al dente, non solo a pranzo e a cena, non solo più cotta espressa: è la rivoluzione della pasta secca. Così, negli ultimi dieci anni ha conquistato l'alta ristorazione ma ha anche cambiato pelle. Infrangendo tabù e tradizioni. Perché noi italiani, che l'abbiamo nel Dna, che ne facciamo un vanto nazionale, possiamo permetterci di giocarci. È questo che racconta "Pasta revolution" (Giunti editore, 18 euro), un libro ricco di storia così come di provocazioni, che è il frutto di una conoscenza straordinaria sulla pasta che la giornalista enogastronomica Eleonora Cozzella - curatrice del sito Food & wine de L'Espresso - ha maturato conducendo per dieci anni "Identità di pasta", il convegno show-cooking che all'interno di "Identità golose", lancia le nuove tendenze della pasta appunto. E il libro sarà presentato proprio domani alle 12 nella giornata inaugurale di "Food & book", presente l'autrice e lo chef Davide Scabin che ha definito Eleonora Cozzella «la più grande esperta in Italia di pasta». E questo tanto per dare un "assaggio" di quante informazioni si possono trovare nella rassegna.

Cibo e cultura vanno a braccetto a Montecatini

Da domani a domenica torna "Food&Book" con assaggi gastronomici, presentazioni di libri e mille vini da degustare



Una passata edizione di Food&Book alle Terme Tettuccio a Montecatini (foto Nucci)

di David Meccoli
 MONTECATINI TERME

La cultura del cibo, il cibo nella cultura. Torna a Montecatini Terme, da domani a domenica, il festival "Food&Book", giunto alla quarta edizione. In programma l'incontro con scrittori che nei loro romanzi parlano di cibo, cuochi che lo presentano in ricette e libri, autori di saggi sull'alimentazione e l'agricoltura. A fare da sfondo saranno le Terme Tettuccio, il teatro Verdi, il Grand Hotel La Pace, ma anche le strade del centro della città termale che, domenica mattina, vedranno passare la tradizionale corsa dei camerieri: una sfida all'ultimo piat- tra professionisti e studenti degli istituti alberghieri.

Tra i tantissimi ospiti, lo chef pluristellato Gualtiero Marchesi, gli scrittori Simo- netta Agnello Hornby, An- drea De Carlo e Diego De Sil- va, i giornalisti Roberto Gia- cobbo, Eliana Liotta e Bruno Gambarotta. Il festival - orga- nizzato dall'associazione Leg- gere Tutti in collaborazione con Agra Editrice, Comune di Montecatini, società Terme, Istituto alberghiero di Montec- atini e Slow Wine - attirerà appassionati di libri e di ga- stronomia, che potranno libe- ramente partecipare agli in- contri, visitare il bookshop con tutti i libri presentati du- rante la manifestazione, oltre al desk di diverse case editri- ci, allestito come ogni anno nella sala scritture de' Tettuc- cio. Tra le novità di quest'an- no la partecipazione di Libre- rie Coop, che organizzeranno uno spazio con migliaia di ti- toli a tema enogastronomico.

«In quattro anni - dice il di-

**Tra i tantissimi ospiti,
 Gualtiero Marchesi,
 Andrea De Carlo,
 Bruno Gambarotta**

rettore artistico della manife- stazione, Carlo Ottaviano - Food&Book è riuscito a entra- re nel calendario degli eventi più importanti del settore. Tanto più significativo per- ché non si svolge a Milano, Roma o nelle altri capitali ita- liane del food&wine, ma in una cittadina della Toscana. E, del resto, l'unico evento in cui specificamente cibo e cultura vanno a braccetto fa- cendo incontrare scrittori e chef. Rispetto al passato non

ci saranno invece gli show-cooking: nostro obietti- vo è specializzarci sempre di più nella letteratura di settore e non a caso stiamo pensa- do in futuro di organizzare un premio specifico di livello na- zionale».

«Un'idea bellissima - com- menta il sindaco di Monteca- tini Giuseppe Bellandi - che unisce alla tradizione enoga- stronomica immensa della nostra Italia il piacere della presentazione di bellissimi li- bri che il pubblico ha apprez- zato come messaggi di una cultura che si sviluppa sì in- torno al cibo, ma che sottoli- nea anche il rispetto della ter- ma».

Numerosi gli eventi del fi- to programma. Si inizierà do- mani con la vernice della mo-

**In programma anche
 la tradizionale
 corsa dei camerieri
 per le vie della città**

stra "Opere", dedicata ai piat- ti storici di Gualtiero Marche- si. Il maestro incontrerà poi circa 500 studenti degli istitu- ti alberghieri toscani. Sabato si svolgerà quella che viene presentata come «la più im- ponente degustazione di vini mai svolta in Italia»: mille eti- chette in assaggio in occasio- ne della presentazione in an- teprima nazionale della gui- da Slow Wine 2017 alla pre- senza del segretario generale di Slow Food Italia, Daniele

Buttignol. Sempre sabato un convegno di presidi e dirigen- ti scolastici provenienti da tutta Italia per discutere sull'alternanza scuola-lavoro negli istituti alberghieri.

Tra le novità di questa edi- zione, "Birra nostra" nei gior- ni di sabato e domenica, che porta la birra nelle sue molte-plici sfumature al festival. Spazio anche ai più piccoli con l'area Food&Book Junior, con laboratori e degustazioni a misura di bambino. «Nello stesso weekend - conclude Ottaviano - si terranno, in al- tre otto città, eventi in qual- che modo legati al cibo. Ma il nostro è un festival diverso, unico: Montecatini sarà per tre giorni la vera capitale ita- liana del cibo».

DESPERAZIONE/REUTERS

Sapori
& amori**Il festival**
Romanzi e fornelli
A Montecatini
torna Food&Bookdi **I. Fan.**

Cultura del cibo, libri, incontri. Torna da oggi e fino a domenica a Montecatini Terme Food & Book, la quarta edizione del festival diretto da Sergio Auricchio e Carlo Ottaviano (foto) organizzato dall'associazione Leggere Tutti. Alla Terme tettuccio si incontreranno scrittori che nei loro romanzi raccontano il cibo, chef che lo presentano nelle loro ricette e in libri di successo, autori di saggi sull'alimentazione e l'agricoltura. Tra gli ospiti gli chef Gualtiero

C

Marchesi, Fabio Picchi e Davide Scabin (foto), gli scrittori Simonetta Agnello Hornby, Andrea de Carlo e Diego De Silva, i giornalisti Roberto Giacobbo e Eliana Liotta. Tra gli eventi in programma, la più grande degustazione di vini mai svolta in Italia, domani con circa 1000 etichette in assaggio. Ingresso gratuito con registrazione sul sito. (www.foodandbook.it)

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Dalle Terme domani esce vino Domani capitale del buon bere

Verrà presentata in anteprima nazionale la guida di Slow Food

SABATO Montecatini da città per eccellenza delle acque diventerà città delle eccellenze del vino. Proprio nella città termale sarà presentata, in anteprima nazionale, «Slow Wine 2017», la prestigiosa guida dei vini firmata Slow Food. Tutto fa ritenere che venga bissato il successo di pubblico e di critica ottenuto dall'evento lo scorso anno, successo che ha portato a definire l'edizione 2015 la più bella degustazione di tutti i tempi. Domani a Montecatini ci sarà il meglio dell'Italia enologica per completezza territoriale delle denominazioni, dei grandi nomi e dei piccoli vignaioli emergenti. La pubblicazione di Slow Food dedicata ai vini nasce infatti da 1943 cantine visitate, 24mila vini degustati da oltre 200 esperti in tutta Italia: questi, i numeri della nuova Slow Wine 2017. «Una guida – si spiega in un comunicato – che piace a esperti e non per-



La presentazione di «Food and book» il Festival del libro e della cultura gastronomica che si apre oggi in città

ché non fa solo una selezione di etichette ma racconta le storie di chi produce vino rispettando tradizione e ambiente». Oltre 500 dei produttori in guida, provenienti da tutta Italia, saranno la mattina, dalle 10.30 alle 13, al Teatro Verdi per l'importante appuntamento che li vede protagonisti.

Ospite della giornata anche il vice ministro all'istruzione Gabriele Toccafondi. Oltre che a Food & Book farà tappa all'istituto alberghiero Martini. Toccafondi arriverà nella sede della Querceta intorno alle 9 per visiterà aule e laboratori. E incontrerà studenti e docenti, anche se il tempo a disposizione

sarà molto ridotto. Successivamente, è atteso a una tavola rotonda su «Innovazioni, alternanza scuola lavoro, libri di testo e digitale» insieme al dirigente dell'alberghiero Riccardo Monti. Per il sottosegretario fiorentino la visita all'istituto alberghiero cittadino, che van-

VICE MINISTRO IN VISITA
Gabriele Toccafondi
farà la prima tappa
all'istituto alberghiero

ta in tutto il mondo la fama di polo di istruzione e formazione ricettivo-turistica di eccellenza, sarà l'occasione per entrare in contatto in maniera concreta con le tematiche dell'alternanza scuola-lavoro e del rinnovamento del quale tanto si parla nella legge 107, meglio nota come «buona scuola».

L'APPUNTAMENTO DOMENICA AL TETTuccio LA TERZA EDIZIONE DELLA MANIFESTAZIONE

Torna la corsa dei camerieri dedicata a Natalini e Stinchetti

TORNA domenica, all'interno di Food & book, la Corsa dei camerieri, alla terza edizione. Tommaso Natalini spiega: «La corsa dei camerieri è dedicata a mio padre Nerio Natalini ed a Renzo Stinchetti, ex professori della scuola alberghiera. Si tratta del 3° memorial. Quest'anno abbiamo pensato di allargare l'iscrizione alle scuole alberghiere. Si partirà domenica dalle 11,

dal Tettuccio, poi viale Verdi, viale IV Novembre, piazza del Popolo, corso Matteotti, via Cavallotti, mercatino del Grocco, viale Verdi, fino all'arrivo di nuovo al Tettuccio. Circa due chilometri portando sul vassoio: bottiglia piccola di acqua, due calici per acqua e vino, la tazzina. Ci sono prove di abilità: riempire a metà il bicchiere dell'acqua, stappare la bottiglia del vino e

riempire il bicchiere a metà e poi la novità di inserire un piccolo gadget sul vassoio, un libro e portarlo pulito a destinazione. La cronaca della corsa – aggiunge Tommaso Natalini – sarà fatta da Andrea Luchi, mentre Alessandro Martini presenterà la manifestazione». Per informazioni è possibile consultare la pagina facebook: «corsa dei camerieri Montecatini Terme».

Valentina Spisa

Il viceministro all'alberghiero

Gabriele Toccafondi visiterà la Querceta e incontrerà studenti e docenti



Il viceministro Gabriele Toccafondi

► MONTECATINI

Prima tappa per il viceministro all'Istruzione Gabriele Toccafondi, in visita domani a Montecatini in occasione della rassegna Food & Book, sarà l'istituto alberghiero Martini. Toccafondi, successivamente, è atteso a una tavola rotonda su "Innovazioni, alternanza scuola lavoro, libri di testo e digitale" insieme al dirigente dell'alberghiero, Riccardo Monti.

Per il viceministro fiorentino la visita all'istituto alberghiero cittadino, che vanta in tutto il

mondo la fama di polo di istruzione e formazione ricettivo-turistica di eccellenza, sarà l'occasione per entrare in contatto in maniera concreta con le tematiche dell'alternanza scuola-lavoro e del rinnovamento del quale tanto si parla nella legge 107, meglio nota come "buona scuola". Toccafondi arriverà nella sede della Querceta intorno alle 9 per visitare aule e laboratori. E incontrerà studenti e docenti, anche se il tempo a disposizione sarà molto ridotto. Sarà probabilmente l'occasione per il dirigente Monti di ri-

chiamare l'attenzione del governo sulle questioni di natura strutturale (e non solo) che preoccupano i presidi della provincia di Pistoia.

Nei giorni scorsi Monti si è fatto promotore di una azione di sensibilizzazione dell'esecutivo sulla necessità di sbloccare l'impasse frutto della lenta dismissione degli enti provinciali. A tale proposito i dirigenti scolastici hanno scritto una lettera al premier Matteo Renzi perché intervenga per consentire i finanziamenti dei lavori necessari negli edifici.



A LEZIONE DA MARCHESI

L'apertura di «Food & Book» al Tettuccio

«Chiamatemi cuoco, non chef» dice il maestro Gualtiero Marchesi ai giovani allievi delle scuole alberghiere

IL GRANDE MAESTRO Gualtiero Marchesi è il protagonista d'eccezione dell'inizio della quarta edizione di Food & Book, festival del libro e della cultura gastronomica, che si svolge a Montecatini anche oggi e domani alle Terme Tettuccio. Marchesi (a sinistra *nella foto*, con Carlo Ottaviano), figura-simbolo di come la cucina possa diventare una opera d'arte, ispirazione e cultura, ieri ha incontrato 500 studenti delle scuole alberghiere e ha partecipato all'inaugurazione della mostra fotografica dedicata alle sue creazioni, ai suoi piatti celebri in tutto il mondo, che è allestita in municipio fino all'8 gennaio.

Cuoco e non chef, come vuole essere definito: «Chef è un termine stra-

niero legato a molti campi – dice – mentre cuoco è la parola più chiara per indicare l'arte della cucina». Gualtiero Marchesi è arrivato al Tettuccio sotto la pioggia con un ombrello anch'esso artistico, con riferimenti all'opera di Van Gogh. «Montecatini è una città stupenda», ha affermato, ricordando il talento di Sirio Maccioni. «Come scrivo nel libro 'Opere' – ha detto agli studenti – la mia è la cucina della verità, ovvero delle forme e della materia. Per cucinare bene dovete innanzitutto conoscere bene la tecnica e prendere contatto con la materia». In serata si è svolta anche la cena in suo onore con lo chef Daniel Canzian. Un debutto di alto livello per Food & Book inaugurato ieri matti-

na, con il direttore artistico della manifestazione Carlo Ottaviano, gli ideatori di Food & Book, l'assessore alla cultura Bruno Ialuna e Sergio Auricchio, il sindaco Giuseppe Bellandi, il prefetto Angelo Ciuni e i vertici delle forze dell'ordine cittadine. Stamattina è prevista la presenza al Tettuccio dei presidi delle scuole alberghiere d'Italia e all'istituto Martini il sottosegretario all'istruzione Gabriele Toccafondi. Oggi inoltre è la giornata di *Slow Wine* e Montecatini tornerà a essere la città del vino: si terrà la più imponente degustazione di vini mai svolta in Italia (circa 1000 etichette in assaggio) in occasione della presentazione nazionale della guida *Slow Wine* 2017.

Valentina Spisa

VI | Montecatini ❖ Monsummano

Il profumo di Food&Book con il grande chef Marchesi

È partito ieri il festival del libro e della cultura gastronomica: iniziative e applausi
Il cuoco ha presentato il volume "Opere" davanti a oltre 500 studenti di tutta Italia

► MONTECATINI

È stato lui, il cuoco Gualtiero Marchesi, la *guest star* della prima giornata di Food&Book, il festival del libro e della cultura gastronomica che terminerà domani. A dare il via all'evento, l'inaugurazione alla presenza del sindaco Giuseppe Bellandi, dell'assessore Bruno Ialuna e del prefetto di Pistoia, Angelo Ciuni.

Numerose le iniziative che si sono susseguite nel corso della giornata, tra cui la presentazione del libro "Pasta revolution" della giornalista Eleonora Cozzella, curatrice del sito Food & Wine dell'Espresso. Nel pomeriggio, poi, riflettori puntati su Marchesi, primo chef italiano ad aver ottenuto una stella Michelin, che ha presentato il suo libro "Opere": di fronte a lui, oltre 500 studenti provenienti dagli istituti alberghieri di tutta Italia, da Cefalù e Cosenza a Cortona.

«Non è possibile - ha detto Marchesi - che un giovane cuoco lavori pungolato soltanto dall'ossessione di ottenere una stella Michelin. La lezione che oggi voglio trasmettervi, infatti,



Gualtiero Marchesi (a sin.) durante l'incontro con gli studenti (Foto Nucci)

è questa: non imbarcatevi in imprese importanti solo per dimostrare agli altri il vostro valore, ma lavorate soprattutto per dimostrare a voi stessi chi siete e quanto valete». Poi ha aggiunto: «La mia è la cucina della verità, della forma, quindi della mate-

ria. Quando lavoravo nel mio ristorante in Franciacorta, infatti, mi svegliavo alle 4 del mattino per andare al mercato e scegliere i prodotti: questo significa avere un rapporto con la mate-

Martina Trivigno

Il programma di oggi: degustazioni, libri e giochi per bambini

Numerose le iniziative in agenda oggi a Food&Book, il festival del libro e della cultura gastronomica. Alle 9,30 si terrà la passeggiata nella Montecatini Liberty e, a seguire, l'inaugurazione di Spazio Birra Nostra e della guida Slow Wine 2017 al Teatro Verdi. Alle 11,30 sarà invece presentata l'anteprima del programma di "Pistoia, capitale italiana della cultura 2017", poi toccherà ai libri "La tua birra fatta in casa". Nel pomeriggio, degustazione dei vini premiati da Slow Wine e presentazione del libro "Malto&Luppolo" di Kopp. Divertimento anche per i più piccoli con Food&Book Junior (laboratori creativi e letture a tema). Alle 20,30, infine, "La Francia incontra Napoli", una cena con lo chef Pietro Parisi.

SLOW WINE

*Montecatini Terme (Pt), Nuovo Teatro Verdi,
viale Verdi 45*

Oggi alle 10.30 presentazione della guida «Slow Wine 2017- Storie di vita, vigne, vini in Italia» con il segretario generale di Slow Food Italia Daniele Buttignol. Seguiranno interventi sul tema: «Il futuro del mercato internazionale del vino. Stati Uniti, Francia ed Estremo Oriente raccontati dai grandi buyer». Dalle 15 le migliori 500 cantine italiane secondo Slow Wine 2017 con oltre mille etichette in degustazione.



Roberto Giacobbe

FOOD&BOOK

Ultimo giorno per il festival della cultura e della gastronomia

► MONTECATINI

Programma ricco di appuntamenti, oggi, nella giornata conclusiva di Food&Book, il Festival del libro e della cultura gastronomica. Alle 9,30 si terrà la Passeggiata nella Montecatini Liberty, mentre dalle 10,30 alle 11,30, alle Terme

Tettuccio, i protagonisti saranno i più piccoli con Food&Book Junior, che presenta laboratori creativi per bambini dai 5 ai 10 anni. Alle ore 11 sarà la volta della Corsa dei camerieri, che si affronteranno in una sfida all'ultimo piatto. Alle 11,15, nello Spazio Birra

Nostra, Filippo Bitelli, Andrea Govoni e Michela Zanotti presentano il libro "Bionda a chi? La birra artigianale...un'altra storia". Alle 13,30, alle Terme Tettuccio, si terrà il "Camper Gourmet Cup", la gara di cucina per camperisti mentre alle 15, nel Salone Portoghese, il noto volto televisivo Roberto Giacobbe presenta il suo libro "Le carezze cambiano il Dna. Il segreto dell'epigenetica".

Alle 15,30 Bruno Gambarotta presenta "Non si piange sul latte macchiato" e alle 16,15, nello Spazio Birra Nostra, si svolgerà la presentazione della Guida alle Birre d'Italia

2017. Alle 21, infine, al Grand Hotel La Pace, serata conclusiva con cena a cura di Cosimo Valente con la collaborazione di Antonio Marangi, executive chef del Grand Hotel La Pace. Saranno anche presenti gli scrittori Andrea De Carlo, Diego De Silva, Simona Agnello Hornby, Roberto Giacobbe.

A chiusura del Festival, presentazione di "Un gelato a modo mio" del maître pasticciere, Simone Bonini.

Martina Trivigno
ESPRESSO/AGENZIA

Una sfida all'ultimo bicchiere e... libro

C'è una novità nell'8ª edizione della corsa dei camerieri, che vedrà 50 iscritti gareggiare per le strade del centro

► MONTECATINI

Si chiama corsa dei camerieri ma l'unica cosa che un concorrente non deve fare è... correre. Come nella sala del ristorante o fra i tavoli all'esterno, il passo deve essere spedito e sicuro ma mai sfociare nella corsa perché significa mostrarsi in difficoltà davanti al cliente.

Questi e tanti altri principi erano il pane quotidiano di Nerio Natalini, indimenticato insegnante dell'Istituto alberghiero Martini, scomparso nel 2013, adorato da generazioni di studenti per le sue immense doti umane. Fu lui a lanciare l'idea della corsa dei camerieri, prendendo spunto da quella di Parigi, per ricordare la figura di Renzo Stinchetti, altra pietra miliare del Martini e di Montecatini.

Tornando al presente, questa mattina coloro che lavorano al servizio del cliente ogni giorno diventano padroni della città nell'ottava edizione della manifestazione, nonché 3ª Memorial Renzo Stinchetti - Nerio Natalini, organizzata dalla famiglia Natalini in collaborazione col Centro commerciale naturale e l'Istituto Martini. Oltre cinquanta gli iscritti che si daranno battaglia a colpi di vassoio, bicchieri e, assoluta novità, libri sul percorso cittadino di 2 chilometri e mezzo. Si cammina in divisa da lavoro con tanto di scarpe "regolamentari". Niente tute o "ginichie". Anzi è previsto un bonus per le divise impeccabili. Le note della banda e le ragazze del pattinaggio artistico di Patrizia Neary faranno da ouverture alla competizione che prenderà il via alle 11 dalle Terme Tettuccio. Alessandro Martini sarà il conduttore dell'evento mentre Andrea Luchi, ex allievo dell'Alberghiero noto dirigente sportivo e manager, riprenderà il megafono (a ricalcare le orme paterne) a 21 anni di distanza dalle colorite radiocronache dal Palaterme per commentare live la corsa a bordo dell'ammiraglia, niente meno che una Cadillac.

Ogni "atleta" partirà con un vassoio, due bicchieri e una tazzina vuota. Dopo 500 metri, la prima prova di abilità alle giostre, sul viale Verdi, dove i concorrenti dovranno riempire per metà un bicchiere con l'acqua e portare sul vassoio anche le bottiglie. Le difficoltà aumenteranno al secondo stop vicino al chiosco informativo gestito dagli "Amici dell'Alberghiero" (in piazza del Popolo) intitolato a Nerio Natalini. Lì bisognerà stappare una bottiglia di vino e riempire a metà l'altro bicchiere vuoto, conservando il tappo. Dulcis in fundo, prima dell'arrivo al Tettuccio dopo il tour cittadino, su via Cavallotti gli camerieri itineranti aggiungeranno un libro, in sintonia con la manifestazione "Food and Book" e tre finger food. Ragion per cui non basterà essere svelti ma occorrerà pure non incorrere nelle penalità previste. Ciascun atleta rappresenta un esercizio, albergo bar o ristorante. Chi ne è sprovvisto o ha l'attività all'estero (vedi il Vino Vino di Charlotte o l'Hotel Neptun di Rostock) gareggia con la formula "Corri per me" che sottoguida un allievo dell'Istituto alberghiero Martini e novità di quest'anno, anche dell'alberghiero di Cosenza e Cefalù, da abbinare al locale. Che vinca il migliore.



Cameriere in gara nell'edizione dello scorso anno (foto Nucci)

Roberto Giacobbe

In centinaia al Tettuccio a degustare vini

Grande successo per gli oltre cinquecento produttori presenti nella guida "Slow Wine" 2017



Grande folla al Tettuccio per la maxi-degustazione di vini (Nucci)

► MONTECATINI

Difficile contarli, ma erano sicuramente molte centinaia le persone che hanno affollato il Tettuccio per partecipare alla degustazione dei vini presenti nella prestigiosa guida "Slow Wine", la cui edizione 2017 è stata presentata in anteprima nazionale al mattino al teatro Verdi.

Oltre cinquecento i produttori che hanno presentato le loro bottiglie nella splendida cornice del Tettuccio, trasformata per un giorno da tempio laico dell'acqua a scrigno del miglior vino che si produce in Italia. Un successo che ha bissato sicuramente lo splendido risultato conseguito dall'edizione 2015 della medesima manifestazione.

L'appuntamento ha segnato nel migliore dei modi la seconda giornata di Food & Book.

«Slow Wine è molto più di una guida, è un manifesto politico: porta con sé tutto il messaggio di Slow Food». Parole di Daniele Battignol, segretario generale di Slow Food Italia, che ha presentato così la guida 2017.

«La recente storia del vino nel nostro Paese, a partire dallo scandalo del metanolo che nel 1896 ha messo in ginocchio il comparto italiano - ha continuato - segue la storia di

Slow Food. Slow Wine racconta proprio questo percorso comune, scrive la storia della grande capacità dei produttori italiani di risollevarsi dopo quella tragedia, del loro impegno a restituire al cibo e al vino il giusto valore. Per questo il mondo del vino può fare da apripista per tutta la nostra economia: il vino non ha ricettato, ma un territorio e dentro ogni bicchiere c'è la storia e l'identità di quel territorio. E questa è la formula vincente per promuovere e valorizzare la nostra produzione agroalimentare, che nell'identità può trovare la vera forza».

Una strada questa, indicata anche dagli importatori chia-

mati a condividere con i produttori presenti in platea le strategie giuste per far apprezzare i propri prodotti all'estero. Si trattava di Bruno Colucci, consulente del gruppo "Carniati Europe", di Alessandro Mugnaioli, di Yishang Wine Business Consulting, di Iacopo Di Teodoro (Ariston Cellars) e Giuseppe Lo Cascio (marketing consultant negli Usa).

Al termine della presentazione, c'è stata l'occasione per attribuire due riconoscimenti. Laura Bucci di Rcr Cristalleria Italiana ha premiato Davide Panzieri per i tanti anni di impegno nella redazione della guida, una sorta di premio alla carriera. Mentre Alessia Cappellin di Verallia ha premiato Quinto Chionetti: un premio alla memoria per il viticoltore mancato nella vendemmia 2016.

Toccafondi: «Scuola-lavoro da potenziare»

Il sottosegretario all'istruzione in visita al Martini: incontro con gli studenti e con la docente-chef Ceccanti



Gabriele Toccafondi, sottosegretario all'istruzione, tra due cuochi al Martini

► MONTECATINI

Visita informale del sottosegretario all'istruzione Gabriele Toccafondi alla sede della Querceta dell'alberghiero Martini. L'onorevole è arrivato in città ieri per partecipare alla tavola rotonda organizzata al Tettuccio sul tema della formazione e dell'alternanza scuola-lavoro, un incontro nell'ambito del festival Food&Book. «È mia abitudine - ha confermato il sottosegretario di Stato del Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della ricerca - recarmi

nelle scuole di tutta Italia, quando posso, per toccare con mano le varie realtà. Ai professionali, data la mia delega, presto una particolare attenzione. Sono sempre più convinto che il tetto delle ore dedicate all'alternanza scuola-lavoro debba essere potenziato.

L'onorevole ha chiesto direttamente agli studenti impegnati nelle cucine il loro parere sull'attuale percorso di istruzione e formazione. «Servono più ore di laboratorio», hanno risposto coralmemente. «E pensare - ha detto il pro-

fessor Antonio Antonino - che noi ne facciamo più di quelle previste dal modello di base, grazie al meccanismo delle compresenze». Toccafondi, accompagnato dal preside e dal coordinatore dei servizi Massimo Paccagnini, ha prestato interesse a ogni dettaglio. «Nell'ambito dell'alternanza scuola-lavoro - ha aggiunto Toccafondi - il modello degli alberghieri va esportato nelle altre tipologie di scuola, perché funziona ed è vincente».

Nelle cucine il sottosegretario ha incontrato la giovane

docente-chef Simona Ceccanti. «La professoressa è arrivata - ha spiegato Monti - dopo 15 anni di assenza al Martini di donne insegnanti di ristorazione». Così Toccafondi ha chiesto alla chef le sue impressioni. «Vengo da una scuola di Pisa - ha risposto lei - e qui mi trovo bene. Cambiare e rimettersi in gioco è sempre interessante».

L'onorevole si è informato con gli studenti sulla situazione dei servizi locali, in particolare sui trasporti. Alessio, un alunno, nel laboratorio di panetteria e pasticceria ha illustrato la ricetta della torta margherita versione autunnale a Toccafondi, che ha assaggiato il dolce in compagnia dell'assessora al turismo Alessandra De Paola.

Giovanna La Porta

Mille vini e la corsa dei camerieri Tanti eventi per non pensare alla crisi

Presentata la guida Slow Wine. Maxi-degustazione al Tettuccio

CAPITALE del vino per un giorno grazie a Slow Wine. Al Tettuccio si è tenuta la più imponente degustazione di vini mai svolta in Italia (1000 etichette) in occasione della presentazione nazionale della guida Slow Wine 2017 – presentata ieri al Teatro Verdi – che conta al suo interno 1943 cantine recensite e 24mila vini degustati. Quella di ieri è stata anche la giornata dedicata all'alberghiero Mar-



La guida dei vini realizzata da Slow Food è stata presentata al Teatro Verdi. Il convegno «Il posto è servito» si è tenuto all'alberghiero

STAMANI LA PARTENZA
Il via alla corsa avverrà davanti al Tettuccio. Ultimo giorno per Food & Book

tini e a tutte le scuole alberghiere d'Italia. Si è svolto infatti il convegno «Il Posto è servito» sull'alternanza scuola-lavoro. Si tratta del convegno nazionale dei dirigenti scolastici degli istituti alberghieri organizzato dall'Associazione nazionale Presidi. Coordinati da Licia Cianfriglia, vicepresidente di Anp, sono intervenuti fra gli altri il presidente Giorgio Rembado,

dirigenti scolastici che hanno illustrato casi di successo, Marilena Ferri direttore risorse umane di Autogrill, Michela Giuffrida della commissione agricoltura al Parlamento europeo. Ha chiuso i lavori il sottosegretario all'istruzione Gabriele Toccafondi che aveva visitato il «Martini» al mattino. Proposto anche un dibattito relativo all'anteprima del programma

di Pistoia capitale italiana della cultura. Ieri sera poi «Il piatto dello chef: amatriciana e gricia a confronto», iniziativa di solidarietà per le popolazioni colpite dal terremoto al Caffè storico del Tettuccio. Infine «La Francia incontra Napoli», la giornata si è conclusa con la cena con dello chef Pietro Parisi. Oggi per la giornata conclusiva da ricordare, tra l'altro

alle 11 «Montecatini come Parigi: la corsa dei camerieri». Dalle Terme Tettuccio a piazza del Popolo e ritorno, allievi degli istituti alberghieri e camerieri professionisti si sfidano in una corsa... all'ultimo piatto per il «3° Memorial Nerio Natalini e Renzo Stinchetti», in collaborazione con Alex Alberghiera.

Valentina Spisa

ALBERGHIERO

Toccafondi:
«Non fatevi guidare da cattivi maestri»

«SIAMO con la dirigente scolastica del "Galilei" e con la maggioranza degli studenti che vogliono fare lezione. Non si può entrare in una scuola, barricarsi dentro, non far entrare il dirigente e i compagni. Manca il rispetto delle regole minime della democrazia». E' quanto ha dichiarato ieri il sottosegretario al Miur, Gabriele Toccafondi in occasione di un'iniziativa sull'alternanza scuola-lavoro svolta ieri a Montecatini, riferendosi alle recenti azioni di occupazione avvenute in alcune istituti fiorentini. «Se si vuole protestare – ha aggiunto – nessuno lo impedisce, ma occorre avere motivazioni reali e democrazia che è anche dialogo. Ai ragazzi dico di fare attenzione a cosa stanno facendo. Parlate, fate assemblee ma fate con la vostra testa e non fatevi guidare da cattivi maestri».

LA CITTÀ DEL TURISMO

La "Corsa dei camerieri" vuole diventare nazionale

Successo del terzo memorial Stinchetti-Natalini con quaranta concorrenti arrivati anche da fuori regione. Al primo posto si conferma Emanuele Sapienza

di Tiziana Pecchioli
MONTECATINI

Emanuele Sapienza, in rappresentanza dell'Hotel Touring, si è aggiudicato per la seconda volta (dopo l'edizione 2015) il 1° premio alla Corsa dei Camerieri, che si è svolta ieri mattina in mezzo a una bella cornice di pubblico con partenza dal Tettuccio (percorso che si è snodato poi lungo viale Verdi, piazza del Popolo e ritorno da via Cavallotti). Il terzo memorial di Renzo Stinchetti, primo professore dell'Alberghiero Martini, e Nerio Natalini, storico portiere dell'Hotel Tamerici e Principe e per 25 anni insegnante dello stesso istituto, è stato organizzato dai figli Tommaso ed Aimone Natalini in collaborazione con Alex Alberghiera, Centro Commerciale Naturale e l'associazione ex allievi Amici dell'Alberghiero.

La caratteristica corsa ha trovato posto nel weekend di "Food&Book", l'iniziativa che unisce la tradizione enogastronomica al piacere della lettura, che si è chiusa ieri sempre al Tettuccio. Sono evidenti i presupposti per un miglioramento continuo della corsa grazie anche all'impronta nazionale, con la partecipazione di due istituti alberghieri extra-regionali di Cosenza e Cefalù. Presenti anche la banda musicale e la Scuola di pattinaggio artistico toscana che hanno fatto da apripista agli oltre 40 partecipanti, tra studenti e rappresentanti di hotel e ristoranti.

Gli aderenti hanno partecipato con entusiasmo e, rispetto alla precedente edizione, la difficoltà è salita di livello con bottiglie di vetro dal fondo stretto sul vassoio, un bicchiere di vino e un libro da portare.

Il secondo posto è andato a



La partenza della Corsa dei camerieri dal piazzale del Tettuccio (Foto Nucci)



Il vincitore Emanuele Sapienza

Christian Grilli in rappresentanza del Grand Hotel & La Pace, vincitore poi anche della categoria studenti, mentre Vittorio Vaccario, di Vino Vino - Charlotte, Stati Uniti, si è aggiudicato il terzo posto. Nella categoria donne è stata premiata Tabita Franceschini in rappresentanza di Officina Marina. Per la categoria "divisa più elegante" la vincitrice è Elisa Casali dell'Hotel Augustus. «Organizzare per la prima volta la corsa abbinata al Food & Book - dice Tommaso Natalini - è un primo mattone verso un'organizzazione capillare e un ampio raggio di azione. Il progetto, come nacque inizialmente da mio padre, prevede di creare un vero e proprio campionato italiano». La prospettiva per le prossime edizioni è di svolgere l'evento nuovamente in questa location, cuore pulsante della città.



Andrea De Carlo durante il suo intervento a "Food&Book" (Foto Mucchi)

BILANCIO POSITIVO DI "FOOD&BOOK"

In settemila per libri e cucina e De Carlo chiude la kermesse

MONTECATINI

Sembra un titolo dedicato a Montecatini, invece "L'imperfetta meraviglia" con Andrea De Carlo ha chiuso alla grande la quarta edizione di "Food and Book" alle Terme Tettuccio. Non solo piatti ghiotti e degustazioni di vino hanno attirato nello stabilimento circa settemila persone. In tre giorni Montecatini si è riempita ed hanno registrato un gran numero di presenze alberghi, bar e ristoranti. E non è vero che gli italiani pensano solo a bere e a mangiare, anche la cultura, e nello specifico la letteratura, è riuscita a richiamare lettori da tutta la penisola che non si sono fatti

scappare l'occasione di una dedica, e magari un selfi con il loro autore preferito. Diego De Silva con "Terapia di coppia per amanti", Roberto Giacobbo con "Le carezze cambiano il Dna", Bruno Gambarotta con "Non si piange sul latte macchiato" in una domenica di grandi scrittori. Applausi per l'ultimo nato di Simonetta Agnello "Hornby con Caffè Amaro" che, affascinata dalla bellezza del Terme Tettuccio, promette nella sua prossima fatica di ambientare qualche capitolo proprio nella nostra città.

«Tutto ciò che è bello dura poco, ma proprio questo ci offre un grande piacere. È come un gelato che nella sua imperfezione rappresenta la metafora della vita», racconta lo scrittore milanese Andrea De Carlo. "L'imperfetta meraviglia" (Giunti editore) è già al secondo posto dei libri più venduti ed è la storia di un'improbabile vicenda amorosa. C'è Nick, un famoso musicista rock che sta per sposarsi per la terza volta, e Milena Migliari, una gelataia fidanzata con una donna che è un misto di artista del gusto e scrittrice di piccoli pensieri che ama abbinare alle vaschette di gelato. Il tutto ambientato in un delizioso paesino della Provenza.

«Perché la meraviglia è imperfetta? Chiede Nick ad un certo punto. Perché non dura, risponde l'affascinante protagonista». Il pubblico applaude. L'evento è finito in bellezza. Questi sono gli appuntamenti che Montecatini non può assolutamente perdere.

Simona Peselli



Il vincitore sul podio con gli organizzatori Foto Giorani

FOOD & BOOK

Applausi per la Corsa dei camerieri

FOOD & BOOK superato il successo del 2015 in termini di presenze, quando furono 5000. Tale cifra è stata raggiunta nella sola giornata dedicata a Slow Wine. Ieri la chiusura della manifestazione che prevedeva l'incontro con gli autori dei libri la Corsa dei Camerieri, 3° memorial Nerio Natalini e Renzo Stinchetti, molto seguita ed applaudita. Tommaso Natalini ricorda: «La corsa è dedicata a mio padre Nerio e a Renzo Stinchetti, ex professori all'Alberghiera. E quest'anno abbiamo allargato l'iscrizione alle scuole alberghiere di Cosenza e Cefalù e a molti locali, compresi due degli Stati Uniti tra cui uno è di Sirio Maccioni».

Partenza dal Tettuccio, poi viale Verdi, IV Novembre, piazza del Popolo, corso Matteotti, via Cavallotti, mercato Grocco e di nuovo al Tettuccio. Circa due chilometri portando sul vassoio: bottiglia piccola di acqua, due calici per acqua e vino, tazzina.

Naturalmente con vere e prove di abilità che sono consistite nel: riempire a metà il bicchiere dell'acqua, stappare la bottiglia del vino e riempire il bicchiere a metà e poi la novità di inserire un piccolo gadget sul vassoio, un libro e portarlo pulito a destinazione.

La cronaca della corsa è stata fatta da Andrea Luchi e Alessandro Martini ha presentato l'evento. Primo classificato è lo stesso del 1995: Emanuele Sapienza per l'Hotel Touring; la prima donna è Tabita Franceschini del 'Martini'.

Valentina Spisa



Il clou della manifestazione è stata la degustazione di vini

In settemila per «Food & book» La kermesse conferma il successo

Il bilancio definitivo della quarta edizione della manifestazione

L'ASSESSORE IALUNA

«Un'edizione da record
Le telecamere della Rai
sono state sempre presenti»

IL DIRETTORE OTTAVIANO

«Adesso viene il difficile
Non sarà semplice
fare qualcosa di meglio»

OLTRE 7mila presenze complessive, tre giorni di eventi, incontri, mostre, cene di gala, presentazioni e grandi degustazioni. Food and Book edizione 2016, la quarta organizzata a Montecatini Terme, ha centagato ancora una volta l'obiettivo. Si è iniziato con il piovoso e quindi fortunato venerdì inaugurale, quello dedicato al grande chef Gualtiero Marchesi, che ha catalizzato l'attenzione delle scuole alberghiere di tutto il Paese al Tettuccio, prima della presentazione della sua mostra fotografica (dei piatti di una vita) che resterà aperta fino all'8 gennaio al primo piano del Municipio. Nel mezzo di un cartellone ricchissimo di eventi, un sabato record con la presentazione della Guida Slow Wine al mattino e la degustazione al Tettuccio nel pomeriggio con le migliori 500 cantine provenienti da tutta Italia, centinaia di stand di prestigio. Colpo d'occhio da favola per lo stabilimento termale principe della città, per un sabato ancora da ricordare. La giornata conclusiva della domenica è stata quella dedicata agli incontri con i grandi autori, da Simonetta Agnello Hornby a Andrea De Carlo, dallo «scienziato» Roberto Giacobbo alla ironia di Bruno Gambarotta.

«UN'EDIZIONE davvero record, anche per gli organi di informazione (nazionali e locali) che ci hanno seguito e dato grande attenzione all'evento - dice nel ringraziarli l'assessore e ideatore di Food and Book Bruno Ialuna - Basti dire che quest'anno le telecamere della

Rai sono state presenti tutti i giorni e non solo, come avviene sovente, per una ripresa "mordi e fuggi" di un evento. Ben tre i servizi andati in onda. L'attenzione è proseguita anche a conclusione del festival: tutti i giornali e le tv nazionali hanno raccontato la denuncia, lanciata proprio durante Food&Book, del cuoco campano Pietro Parisi, il cuoco anti estorsione, (che ha curato la cena del sabato sera al Grand Hotel La Pace) diventato famoso non solo per le sue esperienze parigine ma anche per aver cacciato dal suo ristorante di Napoli un boss della criminalità che gli aveva chiesto il pizzo».

«Per Sergio Auricchio e me, c'è un grosso problema provocato da questa quarta edizione di Food&Book appena conclusa - aggiunge il direttore del Festival Carlo Ottaviano - Ci chiediamo a questo punto come fare meglio il prossimo anno. Siamo felici dei risultati ottenuti, ma abbiamo ora l'obbligo di fare di più in futuro. Intanto godiamoci gli apprezzamenti per quanto fatto».



**La corsa
camerieri**

«Anche la corsa dei camerieri, inserita nel programma, ha avuto un notevole successo. Cercheremo di farla diventare nazionale».

BILANCIO

Food&Book ha centrato ancora un bel traguardo

► MONTECATINI

Oltre 7mila presenze complessive, tre giorni di eventi, incontri, mostre, cene di gala, presentazioni e grandi degustazioni.

Food and Book edizione 2016, la quarta organizzata a Montecatini, ha centrato ancora una volta l'obiettivo. «Un'edizione davvero record, anche per gli organi di informazione (nazionali e locali) che hanno dato grande attenzione all'evento - dice l'assessore e ideatore dell'evento Bruno Ialuna - Basti dire che quest'anno le telecamere Rai sono state presenti tutti i giorni e non solo, come avviene sovente, per una ripresa "mordi e fuggi". Ben tre i servizi andati in onda. L'attenzione è proseguita anche a conclusione del festival: tutti i giornali e le tv nazionali hanno raccontato la denuncia, lanciata proprio durante Food&Book, del cuoco campano Pietro Parisi, il cuoco anti estorsione, (che ha curato la cena del sabato sera al Grand Hotel La Pace ndr) diventato famoso anche per aver cacciato dal suo ristorante di Napoli un boss della criminalità che gli aveva chiesto il pizzo».

«Per Sergio Auricchio e me, c'è un grosso problema provocato da questa quarta edizione di Food&Book appena conclusa - aggiunge il direttore del festival Carlo Ottaviano - Ci chiediamo a questo punto come fare meglio il prossimo anno. Siamo felici dei risultati ottenuti, ma abbiamo ora l'obbligo di fare di più in futuro. Intanto godiamoci gli apprezzamenti per quanto fatto. I numeri, importanti, non dicono tutto. Certo, oltre 7mila ingressi alle Terme Tettuccio in tre giorni non sono pochi, anzi. Ma sarebbe riduttivo parlare solo di quantità. Tra gli ospiti abbiamo avuto alcuni dei maggiori autori italiani del momento, politici nazionali e internazionali e dalla lontana Cefalù, da Cosenza e da altri luoghi sono arrivati centinaia di studenti».

PARZIALE SELEZIONE WEB

Al via la 4^a edizione di Food&Book Libri, cucina e tanti ospiti d'eccezione

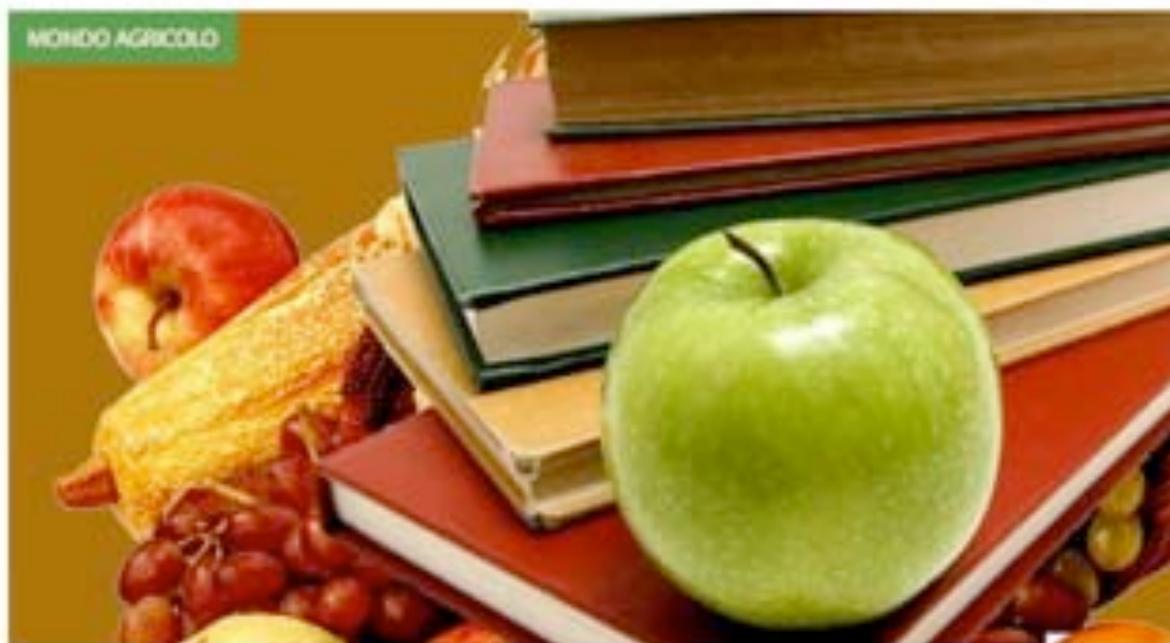
Publicato il 26 Settembre 2016 | 11:07

Dal 14 al 16 ottobre a Montecatini Terme (Pt) torna il Festival del libro e della cultura enogastronomica. Tra gli eventi, una degustazione di oltre mille etichette; tra gli ospiti Gualtiero Marchesi e Davide Scabin

Dal 14 al 16 ottobre 2016 a Montecatini Terme (Pt), in Toscana, si terrà la 4^a edizione di **Food&Book**, Festival del libro e della cultura gastronomica: nella splendida cornice liberty delle Terme Tettuccio si incontreranno scrittori che nei loro romanzi raccontano il cibo, chef che lo presentano nelle loro ricette e in libri di successo, autori di saggi sull'alimentazione e l'agricoltura.



Homepages + Comunicazioni + Metodo Agricolo + A Montecatini Terme il festival del libro e della cultura gastronomica



27.09.2016

A Montecatini Terme il Festival del libro e della cultura gastronomica

Dal 14 al 16 ottobre 2016 a Montecatini Terme (PT) si terrà la IV edizione di Food&Book, Festival del libro e della cultura gastronomica: nella splendida cornice liberty delle Terme Tettuccio si incontreranno scrittori che nei loro romanzi raccontano il cibo, chef che lo presentano nelle loro ricette e in libri di successo, autori di saggi sull'alimentazione e l'agricoltura.

Tra i tanti autori presenti Simonetta Agnello Hornby, Andrea De Carlo, Diego De Silva, Bruno Garbarotta, Roberto Giacobbo, Adriana Assini, Simone Bartoli, Marcello Coronini, Carmine Covello, Eleonora Cozzella, Giancarlo Gonizzi, Andrea Grignaffini, Eliana Liotta, Giulio Macalone, Daniele Maestri, Elisa Menduni, Davide Mondin, Anna Prandoni, Luciana Squadrilli, Francesco Sorelli. Di particolare interesse il laboratorio "Fotografare il cibo" tenuto dal fotografo Bob Noto. Tra gli chef, oltre a Gualtiero Marchesi, Daniele Carulan, Pietro Parisi, Fabio Picchi, Davide Scabin.

Il programma costantemente aggiornato è consultabile sul sito.

Per coloro che si recheranno al Festival sono previste convenzioni particolarmente vantaggiose con hotel vicini alle Terme e al centro della città, a partire da 30,00 euro in camera singola (colazione compresa). Convenzioni sul sito fino a esaurimento posti.

Roma - 03 Ottobre 2016, ore 10:08

IL CIBO È CULTURA E IN ITALIA C'È UN FESTIVAL CHE FA INCONTRARE SCRITTORI CHE NEI ROMANZI RACCONTANO IL CIBO, CHEF CHE SVELANO LE LORO RICETTE IN LIBRI DI SUCCESSO, AUTORI DI SAGGI SULL'ALIMENTAZIONE: È "FOOD&BOOK" A MONTECATINI TERME (14-16 OTTOBRE)

Il cibo è cultura e in Italia c'è un Festival che fa incontrare scrittori famosi che nei loro romanzi raccontano il cibo, chef che lo esaltano nelle loro ricette e spesso in libri di successo e prestigiosi autori di saggi sull'alimentazione e l'agricoltura. Da leggere e da assaporare, la cultura del cibo è al centro di "Food&Book", il Festival del Libro & della Cultura Gastronomica, di scena dal 14 al 16 ottobre a Montecatini Terme, all'edizione n. 4 promossa dall'Associazione Leggere Tutti, con la direzione artistica di Carlo Ottaviano, nella cornice liberty delle antiche Terme Tettuccio. Ospite d'onore del Festival, sarà il maestro della cucina italiana moderna e di molti dei più celebri chef di oggi: Gualtiero Marchesi, protagonista di una lezione-incontro con gli studenti degli istituti alberghieri della Toscana, della Mostra "Opere-Works" e presentazione del libro edito da Cinquesensi dedicato ai suoi piatti storici - con il sottosegretario del Ministero Beni Culturali Antimo Cesaro - e di una cena di gala con i piatti dello chef Daniele Canzian a lui dedicata.

Tra presentazioni di libri, cene di grandi chef, degustazioni, show cooking e laboratori, tra gli autori presenti ci saranno Simonetta Agnello Hornby, Diego De Silva, Andrea De Carlo, Bruno Gambarotta, Roberto Giacobbo, Adriana Assini, Simone Bartoli, Mariapia Bruno, Marcello Coronini, Carmine Coviello, Eleonora Cozzella, Giancarlo Gonizzi, Andrea Grignaffini, Eliana Liotta, Giulio Macaione, Daniele Maestri, Elisia Menduni, Davide Mondin, Anna Prandoni, Luciana Squadrilli e Francesco Sorelli. E tra gli chef, oltre a Marchesi e Daniele Canzian, ci saranno anche Pietro Parisi, Fabio Picchi e Davide Scabin.

L'appuntamento con il vino, si rinnova con la presentazione in anteprima nazionale di "Slow Wine 2017", la guida dei vini di Slow Food, il 15 ottobre al Teatro Verdi, cui seguirà, alle Terme Tettuccio, la degustazione dei vini premiati alla presenza di oltre 500 produttori provenienti da tutta Italia. Tra le curiosità, si parlerà di "Diritto d'autore in cucina" con Davide Mondin e Carmine Coviello che presentano "Food Law: la tutela della creatività in cucina (Plan)" con lo chef Davide Scabin, l'incontro su "La storia nel piatto e nel bicchiere" con Giancarlo Gonizzi che presenta "Il vino di Garibaldi (Wingsbert House)", e il laboratorio "Fotografare il cibo" con il fotografo Bob Noto. Tra le novità, "Birra Nostra", mentre torna lo spazio anche per i più piccoli Food&Book Junior, con laboratori e degustazioni a misura di bambino.

Info: www.foodandbook.it

Food&Book 2016 a Montecatini



QUANDO: 14/10/2016 - 16/10/2016 • REGIONE: TOSCANA • PROVINCIA: PISTOIA

ITINERARINELLARTE
www.itinerarinellarte.it

Dal 14 al 16 ottobre 2016 la IV edizione del Festival del libro e della cultura gastronomica. Tra gli ospiti gli chef **Gualtiero Marchesi**, Fabio Picchi e Davide Scabin, gli scrittori Simonetta Agnello Hornby e Diego De Silva, Andrea De Carlo i giornalisti Roberto Giacobbo e Eliana Liotta.

Nella splendida cornice liberty delle Terme Tettuccio si incontreranno scrittori che nei loro romanzi raccontano il cibo, chef che lo presentano nelle loro ricette e in libri di successo, autori di saggi sull'alimentazione e l'agricoltura.

Numerosi gli eventi del fitto programma. **Si inizierà Venerdì 14 Ottobre con la "vernice" della mostra di Gualtiero Marchesi "Opere" dedicata ai suoi piatti storici.**

Sabato 15 ottobre si svolgerà la più imponente degustazione di vini mai svolta in Italia (circa 1000 etichette in assaggio) in occasione della presentazione nazionale della **guida Slow Wine 2017**.

Tra le novità di questa edizione, **"Birra Nostra" nei giorni di sabato e domenica**, a cura di Officina Eventi & Comunicazione che porta la birra nelle sue molteplici sfumature al Festival. Spazio anche ai più giovani con l'area Food&Book Junior, con laboratori e degustazioni a misura di bambino.

Tra i **tanti autori presenti** Simonetta Agnello Hornby, Diego De Silva, Andrea De Carlo, Bruno Gambarotta, Roberto Giacobbo, Adriana Assini, Simone Bartoli, Mariapia Bruno, Marcello Coronini, Carmine Coviello, Eleonora Cozzella, Giancarlo Gonizzi, Andrea Grignaffini, Eliana Liotta, Giulio Macaione, Daniele Maestri, Elisia Menduni, Davide Mondin, Anna Prandoni, Luciana Squadrilli, Francesco Sorelli. Di particolare interesse il laboratorio "Fotografare il cibo" tenuto dal fotografo Bob Noto. Tra gli chef, oltre a Gualtiero Marchesi, Daniele Canzian, Pietro Parisi, Fabio Picchi, Davide Scabin.

Il festival attirerà appassionati di libri e di gastronomia, che potranno liberamente partecipare agli incontri, visitare il bookshop con tutti i libri presentati durante la manifestazione, oltre ai desk di diverse case editrici, allestito come ogni anno nella splendida Sala Scritture delle Terme Tettuccio. Tra le novità di quest'anno la partecipazione di Librerie Coop che organizzeranno uno spazio con migliaia di titoli a tema enogastronomico.

L'ingresso alle Terme per i partecipanti alla manifestazione è gratuito ma è obbligatoria la registrazione sul sito www.foodandbook.it per evitare lunghe file.

L'iniziativa è organizzata dall'**Associazione Leggere** Tutti in collaborazione con **Agra Editrice**, Comune di Montecatini Terme, Terme di Montecatini Spa, Istituto Alberghiero di Montecatini Terme, Slow Wine. Il festival è diretto da Sergio Auricchio e Carlo Ottaviano.

Food & Book: torna il festival del libro & della cultura gastronomica

Quarta edizione della festa dedicata a cultura e sapori a Montecatini



Torna con la quarta edizione il festival del libro & della cultura gastronomica a **Montecatini Terme**. **Food&Book** non è solo l'occasione per scoprire i protagonisti che si celano dietro i romanzi dedicati al mondo della cucina e gli chef che raccontano le loro ricette ma è anche una scusa per un weekend alla scoperta di Montecatini Terme e le sue bellezze. Dal 14 al 16 ottobre per tre giorni tra libri, letteratura, cucina, vino e gastronomia e la presentazione in anteprima nazionale di Slow Wine 2017, la guida dei vini di Slow Food. Spazi per bambini, numerosi appuntamenti gastronomici da pranzo a cena con chef e scrittori e alberghi a prezzi convenzionati. Un weekend imperdibile immersi nel bello e buono del bel paese. Su www.foodandbook.it il programma e tutte le informazioni.

	WEB	11/10/2016
---	-----	------------

Food & Book 2016: letteratura e cibo di qualità nel cuore di Montecatini Terme

Dal 14 al 16 ottobre torna la quarta edizione di Food & Book alle Terme Tettuccio, un festival che pone l'accento sul ruolo fondamentale della cucina e della tavola, coniugando letteratura e buon cibo.

La cultura del cibo, il cibo nella cultura

“La cultura del cibo, il cibo nella cultura”: questo lo slogan della quarta edizione di **Food & Book**, festival che si propone di coniugare cibo e letteratura. Un tema caro a molti, quello dell'enogastronomia, che da sempre riempie le pagine di romanzi d'autore di tutto il mondo. Perché quella della tavola non è solo un'ambientazione come le altre per inscenare un racconto, ma una variabile carica di significati che porta con sé tradizioni antiche, senso di convivialità e di famiglia, condivisione e coesione. Tanti gli autori e i critici che negli anni si sono soffermati su questo argomento, Montanari, Parasecoli, Artusi ma anche Márquez, Rabelais: la lista dei protagonisti del panorama di scrittori affascinati dall'enogastronomia è davvero lunga e in continua crescita, specialmente negli ultimi 10 anni in cui la cucina ha assunto un ruolo significativo all'interno della sfera sociale e individuale di ciascuno di noi. Per celebrare l'arte della scrittura e quella della cucina, Food & Book riunisce autori, chef e appassionati per una giornata all'insegna del buon gusto alle **Terme Tettuccio** di Montecatini Terme.

Il programma

Presentazioni di libri, cene, degustazioni, showcooking, workshop e dibattiti: tanti gli eventi ospitati dal festival. Fra le sessioni di assaggio più originali, “C'è uva e uva”, orizzontale con degustazione guidata da **Duccio Caccioni**, e poi “Dulcis in fundo”, una kermesse di dessert toscani realizzati esclusivamente con ingredienti locali, per rimarcare ancora una volta il profondo legame con il territorio. Interessanti anche i dibattiti e i temi centrali dei forum, dallo spreco alimentare alle birre artigianali ad alta fermentazione, dalla food photography all'analisi sensoriale. Non mancano, inoltre, gli spazi dedicati ai più piccoli con i laboratori creativi e gli inviti alla lettura a tema per bambini dai 5 ai 10 anni, a cura della **Cooperativa Giodò, società impegnata nell'organizzazione di iniziative culturali rivolte ai ragazzi. Da segnalare, infine, “Il Piatto dello Chef. Un'Amatriciana per Amatrice: amatriciana e gricia a confronto”, iniziativa di solidarietà per le popolazioni colpite dal terremoto lo scorso 24 agosto.**

Tanti assaggi, convegni ma anche novità editoriali, tutte da scoprire, a cominciare da *Food Law: la tutela della creatività in cucina*, che sarà presentato dagli autori **Davide Mondine Carmine Coviello** insieme allo chef **Davide Scabin**. E poi *Il Vino di Garibaldi* di **Giancarlo Gonizzi**, un volume che riprende il mito della passione dell'Eroe dei Due Mondi per il vino. Fra le uscite più attese, un posto d'onore merita l'anteprima della guida **Slow Wine 2017** di Slow Food, in programma sabato 15 ottobre al Teatro Verdi, cui seguirà (alle Terme Tettuccio) la degustazione delle etichette premiate con la partecipazione di oltre 500 produttori di tutta Italia.

I protagonisti

Tanti gli autori e gli chef che hanno aderito alla manifestazione, a cominciare dagli scrittori e giornalisti **Simonetta Agnello Hornby, Adriana Assini, Simone Bartoli, Marcello Coronini, Carmine Coviello, Eleonora Cozzella, Andrea De Carlo, Diego De Silva, Bruno Gambarotta, Roberto Giacobbo, Giancarlo Gonizzi, Andrea Grignaffini, Eliana Liotta, Giulio Macaione, Daniela Mancini, Daniele Maestri, Elisia Menduni, Bob Noto, Davide Mondin, Anna Prandoni, Luciana Squadrilli, Francesco Sorelli**. Fra gli chef che parteciperanno a Food & Book invece, troviamo personaggi del calibro di **Gualtiero Marchesi, Daniele Canzian, Simone Malucchi, Pietro e Nicola Migliaccio, Pietro Parisi, Fabio Picchi, Davide Scabin**.

Food & Book | Montecatini Terme (PT) | viale Fedeli | dal 14 al 16 ottobre 2016 | www.foodandbook.it

a cura di Michela Becchi

A Montecatini c'è Food&Book, il cibo da leggere

Dal 14 al 16 ottobre alle Terme del Tettuccio scrittori, giornalisti e chef parlano di cucina

di GIUSEPPE CALABRESE

Lo leggo dopo

11 ottobre 2016



Cibo da leggere. E da sfogliare. Dal 14 al 16 ottobre torna Food&Book, il festival del libro e della cultura gastronomica, alle Terme del Tettuccio di Montecatini. Scrittori e cuochi, in un connubio strettissimo tra tavola e letteratura. Tra gli ospiti gli chef Gualtiero Marchesi, Fabio Picchi e Davide Scabin, gli scrittori Simonetta Agnello Hornby, Andrea de Carlo e Diego De Silva, i giornalisti Roberto Giacobbo e Eliana Liotta. Tanti gli

eventi in programma (www.foodandbook.it). Si inizia venerdì 14 con la mostra di Gualtiero Marchesi "Opere" dedicata ai suoi piatti storici. Il maestro incontrerà circa 500 studenti degli istituti alberghieri toscani. Sabato 15 ottobre, invece, si svolgerà un'imponente degustazione di vini (circa 1000 etichette in assaggio) in occasione della presentazione nazionale della guida Slow Wine 2017. Inoltre tra le novità di questa edizione c'è "Birra Nostra" (sabato e domenica), che porta la birra nelle sue molteplici sfumature al Festival. Spazio anche ai più giovani con l'area Food&Book Junior, con laboratori e degustazioni a misura di bambino. I visitatori potranno partecipare liberamente agli incontri, visitare il bookshop con tutti i libri presentati durante la manifestazione, oltre ai desk di diverse case editrici e a Librerie Coop che organizzeranno uno spazio con migliaia di titoli a tema enogastronomico. L'ingresso alle Terme è gratuito ma è obbligatoria la registrazione sul sito www.foodandbook.it.

Food&Book a Montecatini, da De Carlo a Slow Wine

COMMENTI (0)

G+ 0 | In 0

Print | Email



Lo chef Gualtiero Marchesi

Genova - Per ora sono trapelati solo i nomi delle "chioccioline", le cantine che meglio interpretano i valori di Slow Food, e quelli delle "bottiglie", assegnate alle aziende che esprimono un'ottima qualità media per tutte le bottiglie degustate. In **Liguria** a conquistare gli ambiti riconoscimenti della nuova guida Slow Wine 2017 sono stati complessivamente in otto. Quattro le "chioccioline", che premiano altrettanti pionieri del rinascimento enologico delle due Riviere: Maria Donata Bianchi, ovvero Emanuele Trevia, di Diano Aretino (IM), Cascina delle Terre Rosse, ovvero Valdimiro Galluzzo, di Finale Ligure (SV), Walter De Batté di **Riomaggiore** (SP) e Santa Caterina, cioè Andrea Kihlgren di **Sarzana** (SP). E quattro "bottiglie" che consacrano, insieme a un punto fermo della viticoltura del Levante quale Ottaviano Lambruschi di Castelnuovo Magra (SV), anche tre produttori della nouvelle vague, come i Maccario Dringenberg di San Biagio della Cima (IM), Roberto Tozzi e Rossana Zappa di Vis Amoris a **Imperia**, Samuele Heidy Bonanini di Possa a Riomaggiore.

Per **conoscere anche i "vini slow"**, che quest'anno, come per le "chioccioline", sono stati assegnati per la prima volta solo a produttori che abbiano abbandonato i diserbanti chimici, e per sapere chi avrà conquistato per le proprie etichette il riconoscimento di "grande vino" (vino top) o di "vino quotidiano" (eccellente rapporto qualità/prezzo), bisognerà invece attendere sabato 15 ottobre, quando al Teatro Verdi di Montecatini Terme verrà presentata, alle 10,30, l'edizione 2017 di "Slow Wine - Storie di vita, vigne, vini in Italia" (Slow Food editore), a cura di Giancarlo Gariglio e Fabio Giavedoni, 1120 pagine, 1.943 cantine selezionate e 24 mila vini degustati (prezzo 24 euro).

Nel pomeriggio, dalle 15 alle 19, nel porticato delle Terme del Tettuccio sarà invece possibile degustare i vini delle 500 migliori cantine italiane secondo Slow Wine, che saranno serviti dai produttori o dai sommelier della Fisar. L'ingresso in questo caso è a pagamento: il prezzo è di 39 euro (29 per i soci Slow Food), per un pacchetto comprendente una copia di **Slow Wine 2017**, una copia del "Oh com'è bella l'uva fogarina" e il numero di settembre della rivista Slow.

La presentazione della guida, una delle più autorevoli nel panorama del vino europeo, avverrà in un contesto di grande interesse per chi ama la cultura del vino e del cibo. A **Montecatini Terme**, infatti, è in programma, **da venerdì 14 a domenica 16 ottobre**, Food&Book, "la cultura del cibo, il cibo nella cultura", rassegna editoriale organizzata dall'Associazione Leggere Tutti, in collaborazione con Agra editore e con le istituzioni locali della cittadina termale. L'ingresso alle Terme del Tettuccio, sede dell'evento, è gratuito. Sono poi previsti, a prezzi prefissati e convenienti, pacchetti turistici, che vanno dal soggiorno in albergo, a pranzi e cene nei ristoranti (www.foodandbook.it).

La formula è innovativa e prevede, accanto alla presentazione di libri dedicati al cibo, al vino e alla birra, anche incontri con romanzieri e scrittori di fama che nelle loro opere fanno sovente riferimento al cibo, elemento non secondario nella dinamica del racconto. Così, accanto a chef di primo piano nella storia della nuova cucina italiana, come Gualtiero Marchesi e Davide Scabin (ma ci saranno anche Piero Parisi e Fabio Picchi), ad autori di libri che esplorano i tanti settori della cucina, a comunicatori di successo come Bruno Garbarotta o a gastronomi innovativi, come Marcello Coronini, inventore e teorico della “cucina del senza”, che si propone di coniugare salute & gusto, a Montecatini il pubblico potrà incontrare alcuni autori di best seller di assoluto valore, quali ad esempio, Simonetta Agnello Hornby, Andrea De Carlo, Diego De Silva.

Il programma delle tre giornate è particolarmente denso e prevede anche una serie di appuntamenti dedicati ai più piccoli. Ne ricordiamo solo alcuni. Venerdì alle 12 Davide Mondin e Carmine Coviello, presentano, insieme a Davide Scabin, “Food Law – La tutela della creatività in cucina” (Plan) ovvero l’alta cucina tra identità e diritto d’autore. A seguire, Andrea Griffagnini illustrerà “Il cuoco universale” (Marsilio), mentre Eleonora Corzella parlerà di “Pasta Revolution” (Giunti). Alle 13 di scena saranno i legumi, tema dell’anno per la Fao: Mario Diliberto presenterà “Legumi gioielli d’Italia” (Agra), a cui seguiranno la performance teatrale “Faccia a faccia improbabili: i legumi parlano” e, al Caffè Tettuccio, l’assaggio di un tris di zuppe a cura dello chef Simone Malucchi. Alle 16 “La Pizza diventa gourmet” di Luciana Squadrilli (Giunti) e alle 18 l’inaugurazione della mostra “Opere-Works” di Gualtiero Marchesi e presentazione del libro edito da Cinquesensi. Alle 20,30 al Grand Hotel La Pace cena di gala in onore di Marchesi a opera dello chef Daniele Canzian (45 euro, su prenotazione).

Sabato, oltre ai due appuntamenti dedicati a Slow Wine, si segnalano, fra le varie iniziative, la presentazione di due manuali, “La tua birra fatta in casa” e “Le tue birre fatte in casa: ricette per tutti gli stili” (Eizioni LSWR) a cura di Davide Bertinotti e Massimo Faraggi.

Domenica alle 12,30 lo scrittore Diego De Silva parlerà del suo ultimo libro, “Terapia di coppia per amanti” (Einaudi). Seguirà l’assaggio del cocktail “Love bubble” del barman Angelo De Valeri, offerto da Ca’ dei Zago di Valdobbiadene. Per chi è incuriosito dalla nuova cucina che ricerca il gusto senza aggiungere ai cibi sale, grassi, o zucchero, ci sarà invece, alle 13, “Melius deficere quam abundare”, incontro con il critico enogastronomico Marcello Coronini, che presenterà il suo libro di ricette “La Cucina del Senza” (Feltrinelli-Gribaudo). Nel pomeriggio, alle 15,30 sarà la volta di Bruno Garbarotta con “Non si piange sul latte macchiato” (Mammi Editore). Alle 16 Simonetta Agnello Hornby, avvocato a Londra e scrittrice di successo, parlerà dei sapori della tradizione che ritornano nel suo ultimo lavoro, “Caffè amaro”.

Seguirà alle 16,15 la presentazione della “**Guida alle Birre d’Italia 1917**” di **Slow Food**, e alle 16,30 l’incontro con Andrea De Carlo, che parlerà del suo libro “L’imperfetta meraviglia” (Giunti) con divagazioni sull’imperfetto equilibrio del gelato. Concluderà la manifestazione la cena “A tavola con gli scrittori”, a cura di Cosimo Valente, con la collaborazione di Antonio Marangi, executive chef del Grand Hotel La pace, che vedrà la presenza di Agnello Hornby, De Carlo e De Silva. A chiusura “Un gelato a modo mio” del maestro pasticciere Simone Bonini (Giunti).

Food&Book, la cultura del cibo e viceversa

🕒 12 ottobre 2016 15:50 📍 Attualità 📍 Montecatini Terme



Dal 14 al 16 ottobre 2016 a Montecatini Terme, in Toscana, si terrà la IV edizione di Food&Book, Festival del libro e della cultura gastronomica: nella splendida cornice liberty delle Terme Tettuccio si incontreranno scrittori che nei loro romanzi raccontano il cibo, chef che lo presentano nelle loro ricette e in libri di successo, autori di saggi sull'alimentazione e l'agricoltura.

Numerosi gli eventi del fitto programma. Si inizierà venerdì 14 ottobre con la "vernice" della mostra di Gualtiero Marchesi "Opere" dedicata ai suoi piatti storici. Il maestro incontrerà circa 500 studenti degli istituti alberghieri toscani. Sabato 15 ottobre si svolgerà la più imponente degustazione di vini mai svolta in Italia (circa 1000 etichette in assaggio) in occasione della presentazione nazionale della guida Slow Wine 2017. Sempre sabato un convegno di presidi e dirigenti scolastici provenienti da tutta Italia per un convegno sull'alternanza scuola-lavoro negli istituti alberghieri.

Tra le novità di questa edizione, "Birra Nostra" nei giorni di sabato e domenica, a cura di Officina Eventi & Comunicazione che porta la birra nelle sue molteplici sfumature al Festival. Spazio anche ai più giovani con l'area Food&Book Junior, con laboratori e degustazioni a misura di bambino. Tra i tanti autori presenti Simonetta Agnello Hornby, Andrea de Carlo, Diego De Silva, Bruno Gambarotta, Roberto Giacobbo, Adriana Assini, Simone Bartoli, Mariapia Bruno, Marcello Coronini, Carmine Coviello, Eleonora Cozzella, Giancarlo Gonizzi, Andrea Grignaffini, Eliana Liotta, Giulio Macaione, Daniele Maestri, Elisia Menduni, Davide Mondin, Anna Prandoni, Luciana Squadrilli, Francesco Sorelli. Tra gli chef, oltre a Gualtiero Marchesi, Daniele Canzian, Pietro Parisi, Fabio Picchi, Davide Scabin.

Il festival attirerà appassionati di libri e di gastronomia, che potranno liberamente partecipare agli incontri, visitare il bookshop con tutti i libri presentati durante la manifestazione, oltre ai desk di diverse case editrici, allestito come ogni anno nella splendida Sala Scritture delle Terme Tettuccio. Tra le novità di quest'anno la partecipazione di Librerie Coop che organizzeranno uno spazio con migliaia di titoli a tema enogastronomico. L'ingresso alle Terme per i partecipanti alla manifestazione è gratuito ma è obbligatoria la registrazione sul sito www.foodandbook.it. L'iniziativa è organizzata dall'Associazione Leggere Tutti in collaborazione con Agra Editrice, Comune di Montecatini Terme, Terme di Montecatini Spa, Istituto Alberghiero di Montecatini, Slow Wine.



WEB

14/10/2016



Eventi

14-10-2016

Food & Book

Italia - Toscana - (PT)



Montecatini Terme (PT) - 14/16 OTTOBRE - IV edizione di Food&Book, Festival del libro e della cultura gastronomica: nella splendida cornice liberty delle Terme Tettuccio si incontreranno scrittori che nei loro romanzi raccontano il cibo, chef che lo presentano nelle loro ricette e in libri di successo, autori di saggi sull'alimentazione e l'agricoltura.

Tra i tanti autori presenti Simonetta Agnello Hornby, Andrea De Carlo, Diego De Silva, Bruno Gambarotta, Roberto Giacobbo, Adriana Assini, Simone Bartoli, Marcello Coronini, Carmine Coviello, Eleonora Cozzella, Giancarlo Gonizzi, Andrea Grignaffini, Eliana Liotta, Giulio Macaione, Daniele Maestri, Elisia Menduni, Davide Mondin, Anna Prandoni, Luciana Squadrilli, Francesco Sorelli. Di particolare interesse il laboratorio "Fotografare il cibo" tenuto dal fotografo Bob Noto. Tra gli chef, oltre a

Gualtiero Marchesi, Daniele Canzian, Pietro Parisi, Fabio Picchi, Davide Scabin.

Il programma costantemente aggiornato è consultabile sul sito: www.foodandbook.it.

Per coloro che verranno al Festival sono previste convenzioni particolarmente vantaggiose con hotel vicini alle Terme e al centro della città, a partire da 30,00 euro in camera singola (colazione compresa). Convenzioni sul sito www.foodandbook.it fino a esaurimento posti.

[Tweet](#)[G+ Condividi](#) Condividi su Google+

Italia - Toscana - (PT)



Apri i battenti Food & Book, bagno di folla per Gualtiero Marchesi

venerdì, 14 ottobre 2016, 19:06

di matteo baccellini

E' stata inaugurata questa mattina Food & Book, la quarta edizione del Festival del libro e della cultura gastronomica, alle Terme Tettuccio di Montecatini, alla presenza del direttore del festival Carlo Ottaviano, dell'editore Sergio Auricchio, del sindaco Giuseppe Bellandi e dell'assessore Bruno Ialuna, del prefetto di Pistoia Angelo Ciuni.



Un'edizione rinnovata, che al suo primo giorno di evento propone eventi e presentazione di libri sulla Bellezza del vino, sulla pizza che diventa gourmet, oltre alla lezione del maestro Gualtiero Marchesi con gli studenti dell'istituto alberghiero e a seguire (dalle 18) l'inaugurazione della mostra Opere-Works di Marchesi nel palazzo comunale di Montecatini. In serata alle 23,30, dopo la cena al Grand Hotel La Pace dello chef Canzian, l'apertura straordinaria della mostra al Moca "I tesori della Valdinievole" e visita guidata dell'assessore Ialuna con dolci tipici e caffè.

Domani, sabato 15, tanti eventi in calendario. Da segnalare alle ore 11.30 "Anteprima programma Pistoia Capitale Italiana della Cultura, con intervento dell' assessora Elena Becheri del comune di Pistoia. Alle ore 12 "la birra e la cucina toscana" con degustazione di birra artigianale.

Il programma dettagliato sul sito www.foodandbook.it



PORZIONI <i>Cremona</i>	WEB	17/10/2016
-----------------------------------	-----	------------



Food Book a Montecatini

Lun, 17/10/2016 - 18:15

Mattinata interessante tra sport e dibattiti letterari. Prima la corsa dei camerieri che dovevano tenere con una mano in perfetto equilibrio un vassoio lungo due chilometri pieni di insidie e con Lorenza che ha premiato le due migliori giovani ragazze (una perfino con i tacchi!); poi la presentazione di due interessanti libri. Il primo, di Marcello Coronini che invita a togliere, il secondo di Eliana Liozza che insegna cosa aggiungere.

(segue gallery parziale)



eccoli, i più veloci



foto ricordo



il primo premio



entriamo alle Terme



le prime ragazze



le sole donne



il premio al femminile



la suggestiva sala Portoghesi



il catering con servizio nave la piazza



le due migliori secondo Lorenza



la Cadillac precede la corsa



Marcello Coronini presenta il suo libro



e c'è anche Smart Food



Farvio



gli organizzatori, Sergio Auricchio e Carlo Ottaviano



© Eliana Liczka



Terme Tettuccio



la caponata verace



con il sindaco Giuseppe Bellanca



Food Book



nel bello e storico Caffè

	WEB	17/10/2016
---	-----	------------



Pietro Parisi, all'Hotel La Pace

Lun, 17/10/2016 - 10:37

Oggi Pietro Parisi è sul Corriere della Sera per via del suo impegno civile. E l'altra sera l'abbiamo avuto come chef in una serata organizzata da Food Book per la presentazione di un libro. E' uno chef che ha girato tanto per poi ritornare dove è nato, a Palma di Campania, un ambiente non facile, come l'episodio che oggi racconta il Corriere ricorda. Ne ammiriamo non solo l'impegno civile, ma anche il profondo legame con la sua terra e la modestia che lo contraddistingue. Bravo Pietro.

(segue gallery parziale)



Adriana Assini e Sergio Auricchio



Il mio saluto



la grande



la hall dell'albergo



e quello di Parisi



incontro con la Francia



corridoio



GH La Pace



Il libro: un Caffè con Robespierre

	WEB	17/10/2016
---	-----	------------

Sono circa le 17 di sabato pomeriggio quando, immerso in un po' di gossip tra piemontesi veri (lui) e tarocchi (io) con Luca Currado, mi piglia un raptus anomalo cui non cedo quasi mai in degustazione e cioè BERE: siamo al luuuungo banchetto misto casualmente nella zona tra Serralunga d'Alba e Barolo in una sorta di piccola Italia in miniatura del vino e comincio ad allungare il braccio ai sommelier per placare la sete con bottiglie della *madonna incoronéta* serenamente in fila: fossi stato al wine bar non sarebbero bastati 150 euro, garantisco. Qualsiasi sovrastruttura da degustazione tecnico-chirurgica si lascia rimuovere senza opporre resistenza fino alle 19.

Il vostro preziosissimo reporter si è presentato alla degustazione di presentazione della guida Slow Wine 2017 alle Terme Tettuccio di Montecatini Terme – pomposamente presentata come “la più grande degustazione di vini dell'anno” – con eleganza degna di nota. Nonostante la bolgia ben distribuita – 1.700 per gli organizzatori, 500 per la questura, prevedibilmente sui 1.400 reali – il contesto è a dir poco magnifico e ha impreziosito umanizzandola e italianizzandola quella che senza ombra di dubbio è stata una presentazione al di sopra di ogni altra in circolazione. Livello medio di vini e aziende tra alto e altissimo, non contiamoci balle. Davvero sparuto il numero dei produttori poco rilevanti, percentuale che a detta di alcuni operatori e appassionati intervistati non avrebbe superato il 10%. Cioè nulla. Quando in altri posti – gentisticamente individuabili con una massiccia presenza di giacche e cravatte (ieri assenti) – con 10% indichi la roba potabile.

Classica situazione in cui se piove ti spari mentre col sole vedi il cielo.

Sono circa le 17 di sabato pomeriggio quando, immerso in un po' di gossip tra piemontesi veri (lui) e tarocchi (io) con Luca Currado, mi piglia un raptus anomalo cui non cedo quasi mai in degustazione e cioè BERE: siamo al luuuungo banchetto misto casualmente nella zona tra Serralunga d'Alba e Barolo in una sorta di piccola Italia in miniatura del vino e comincio ad allungare il braccio ai sommelier per placare la sete con bottiglie della *madonna incoronéta* serenamente in fila: fossi stato al wine bar non sarebbero bastati 150 euro, garantisco. Qualsiasi sovrastruttura da degustazione tecnico-chirurgica si lascia rimuovere senza opporre resistenza fino alle 19.

Il vostro preziosissimo reporter si è presentato alla degustazione di presentazione della guida Slow Wine 2017 alle Terme Tettuccio di Montecatini Terme – pomposamente presentata come “la più grande degustazione di vini dell'anno” – con eleganza degna di nota. Nonostante la bolgia ben distribuita – 1.700 per gli organizzatori, 500 per la questura, prevedibilmente sui 1.400 reali – il contesto è a dir poco magnifico e ha impreziosito umanizzandola e italianizzandola quella che senza ombra di dubbio è stata una presentazione al di sopra di ogni altra in circolazione. Livello medio di vini e aziende tra alto e altissimo, non contiamoci balle. Davvero sparuto il numero dei produttori poco rilevanti, percentuale che a detta di alcuni operatori e appassionati intervistati non avrebbe superato il 10%. Cioè nulla. Quando in altri posti – gentisticamente individuabili con una massiccia presenza di giacche e cravatte (ieri assenti) – con 10% indichi la roba potabile.

Classica situazione in cui se piove ti spari mentre col sole vedi il cielo.

Slow Wine 2017 è la settima edizione di un progetto su cui 5 anni fa riflettemmo nel post "**7 riflessioni profonde su Slow Wine 2012**", di cui ricordo una sola immagine: "una presentazione in cui Vittorio Graziano è seduto in prima fila ha qualcosa da dire". Valida allora e valida ora, anzi fammi subito mandare una mail a quel brigante per ordinare del vino così se va tutto bene per il 2019 lo ricevo (*lo vendo... ALERT... non compratelo... ALERT... puzza... questa è una marchetta... ALERT*).

Prima osservazione. Parlare delle aziende a tutto tondo e non solo dei vini è interessantissimo e pericoloso al contempo perché a monte c'è un equivoco pazzesco: durante la visita un produttore perlopiù AUTOCERTIFICA le proprie pratiche, non raccontiamoci palle. E cari Slow, sappiamo tutti (i produttori per primi) che un tasso molto alto di fregnacce viene raccontato per i motivi più disparati: siccome però non siamo ispettori, dobbiamo fidarci. E la fiducia porta a distorsione, non se ne esce. Convegno che si cerchi di fare il meglio e che di impegno per dare chiocciole e bottiglie e monete alle aziende sia immane, bisogna darvene atto eppur manteniamo sempre PIU' alto il piglio critico.

Seconda osservazione critica. Tolti i Vini Slow, tollerati grandi vini e vini quotidiani, il resto dei vini menzionati nei box è inutile. Davvero, inutile, non indicativo, non convincente, sfugge, non mi fa capire nulla. E ve lo dice un avido commerciante che se ci si raccapezzasse qualcosa andrebbe subito a comprare. Ma non ci si capisce nulla. Questa esigenza di già scremata completezza non aiuta e non serve. Maggior focus su molti ma molti ma molti meno vini. Non lo farete, siete dei capoccioni, ma così no va bene e l'effetto PEGGIORE è quello di diluire immensamente l'ottima scrematura tra gli altri vini. Il banco d'assaggio di ieri ci è testimone.

Voto al banco d'assaggio: 9/10. Nient'altro da aggiungere. Hai una lista in mano poderosa, troppo. Troppa roba tutta insieme. Quattro ore sono un sacrificio, urge allungare i tempi. Almeno sei ore. Se uno si muove in giornata, bastano. Se si ferma, pure. Ma quattro è niente. Come entrare al Bowling da piccoli con tre gettoni, dà (in realtà ieri l'immagine suggerita era quella del bordello, ma ora è fascia protetta)! **Voto al timing: 5.** I convegni del mattino fateli in streaming così ci scarichiamo il link di YouTube. Fate bere il popolo degli assetati, piuttosto.

Lato cibo: decisamente da implementare. Portate oltre mille persone a bere e c'è davvero poco o nulla da mangiare. Ebbene, musica maestro. Piazzateci i baracchini di Bonci, Frassica e chi volete da qualche parte. Solo il meglio: così mi prendo un bicchiere di Sassicaia e mi ci mangio un panino. Se uno non vuole non mangia e saranno affari suoi ma noi che vogliamo anche un po' divertirvi invece di fingerci minatori a un certo punto abbiamo il portafogli che suona come una fisarmonica se ci parte il trip. Rendete la degustazione una festa vera dell'italianità migliore. Lo abbiamo capito tutti che i banchetti fermi, immobili, fatti e finiti hanno rotto i coglioni, vero?

Montecatini.

Location: 10.

Quantità dell'offerta turistica: 9,5.

Qualità dell'offerta turistica: 5,5 (a cena abbiamo bevuto birra cartonata, a pranzo anche, si mangia mediamente male o malissimo in città). E' triste che la sera di una presentazione non ci sia in giro nessuna delle 1.500 persone che hanno partecipato. Sindaco, un pensiero facciamocelo. Intanto annotiamo per il futuro, grazie a Leonardo Ciomei: "pur in questa situazione, esiste a pochi passi dall'evento la gelateria Desideri, la steak-house Just Meat e i ristoranti La Cascina e Pecora Nera".

Stile: fané. Sembra di stare a Rimini 25 anni dopo che Serena Grandi se n'è andata. Nessuna osteria Slow, nada de nada de nada oltre un livello di sufficienza. Dài, coraggio, sveglia!

Gariglio & Giavedoni. Gianni e Pinotto, Don Camillo e Don Rodrigo, il confessore e il peccatore, sono una bella coppia. Uno rignrazia il Signore che tutto vada bene, l'altro *biastima* se qualcosa va male. Solo uno svuota le sputacchiere e butta bottiglie vuote alla fine.* Persone con cui ha senso parlare di vino bevuto e che non si lasciano traviare oltremodo da fattori estranei. Non sempre si è d'accordo ma ha senso confrontarsi. Ascoltano. E a fine degustazione raccolgono i vetri: cuore oltre l'ostacolo ma gli stagisti un po' di gavetta dovrebbero farsela, non i curatori.

Mancano i vini assaggiati, piaciuti, deludenti e considerazioni sparse. Largo ai commenti.

TV e RADIO



13/10/2016 su One Tv (Canale Digitale 86);
14/10/2016 su Starsat (Sky 897)

Conduttore: Andrea Menaglia

Intervista a Sergio Auricchio, direttore del Festival.

15/10/2016
ore 14.00

Link: <http://www.rai.it/dl/RaiTV/programmi/media/ContentItem-de210b70-1f55-477d-931c-42bec718eb85.html#p=>

Servizio di Valter Rizzo

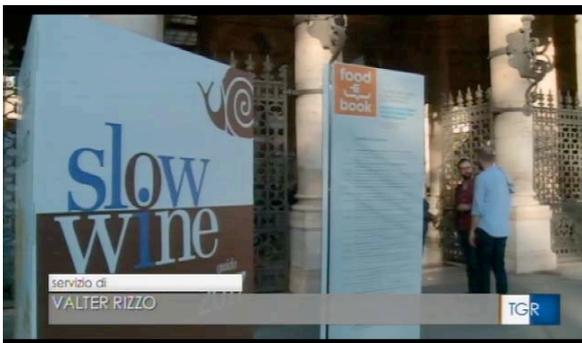
Interviste al Maestro Gualtiero Marchesi e al Direttore del Festival Carlo Ottaviano



16/10/2016
ore 14.00

Link:www.rai.it/dl/RaiTV/programmi/media/ContentItem-f9071de3-adcf-4e55-9fad-8457f0744597.html#p=

Servizio di Valter Rizzo
Reportage sulla degustazione Slowine e interviste ad alcuni produttori



17/10/2016

ore 14.00

Link:www.rai.it/dl/RaiTV/programmi/media/ContentItem-Oec1af7c-ed47-4c84-af65-3d2084e31d4b.html#p=

Servizio di Valter Rizzo

Interviste agli autori Simonetta Agnello Hornby, Diego De Silva, Andrea De Carlo, Marcello Coronini

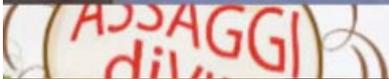




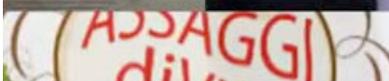
Canale 91 di Icaro TV e Canale 614 di Newsrimini TV

Link:

www.assaggidivini.it/index.php?option=com_content&view=article&id=773%3Afood-e-book-montecatini&catid=1%3Adivino-attorno&lang=it



GIANCARLO GARIGLIO
slow wine guida 2017 - Ed. Slow Food



CARLO OTTAVIANO
Direttore di Food e Book



Radio

17/10/2016

ore 12.10

Link:

www.rainews.it/dl/rainews/TGR/basic/PublishingBlock-Of7d1998-654b-4a4d-8455-2d2a1121bfb2-archivio.html#

Servizio di Valter Rizzo



Radio Capodistria
Ottobre 2016
Intervista a Sergio Auricchio



Radio Godot
Ottobre 2016
Intervista a Sergio Auricchio

SOCIAL MEDIA

Prima, durante e dopo il Festival numerose sono state le interazioni sui social network di visitatori, autori, editori, relatori, chef partecipanti alla manifestazione.

Tra loro segnaliamo Antimo Cesaro (Sottosegretario ai Beni Culturali) e l'On. Michela Giuffrida (Commissione Agricoltura Parlamento Europeo).

Di seguito alcuni screen.



www.facebook.com/foodebook



Antimo Cesaro ha aggiunto 8 nuove foto.

Metti "Mi piace" a nome della Pagina

1 h · €

MONTECATINI - Durante la mia recente missione toscana ho avuto l'onore di conoscere il Maestro Gualtiero Marchesi nell'ambito del Food&Book - Festival del Libro e della Cultura Gastronomica. Riduttivo davvero considerare Marchesi un semplice chef. Si tratta di un vero Artista che ha cambiato il modo di concepire la #Cucina e la ristorazione in Italia, tracciando un percorso che intere generazioni di cuochi hanno seguito dopo di lui. Insieme al Maestro Marchesi ho inaugurato una mostra fotografica, "Opere", incentrata sui suoi piatti storici. Il #Cibo di qualità non è solo cultura e piacere, ma anche una grande opportunità economica ed occupazionale. Per questo va tutelato e promosso all'estero come una delle massime espressioni del #madeinitaly.

#avoriamodicultura

Seguimi su twitter: <https://www.twitter.com/cesaroprof>





Michela Giuffrida ha aggiunto 5 nuove foto — a

Montecatini, Toscana, Italy.

16 ottobre alle ore 14:41 · €

Unire culture, stimolare mente e gusto, apprezzare cibo e buona scrittura, esaltare il nostro agroalimentare, mettere a confronto esperienze diverse e buone pratiche. In una location, Montecatini, che vive un meritato rinascimento.

#FoodEbook è tutto questo e mi ha fatto davvero piacere parteciparvi!



Interlinea Edizioni ha condiviso la foto di Le Rane di Interlinea.

11 ottobre alle ore 10:52 · €

"Ci vuole naso!", il laboratorio sulle piante aromatiche in cucina di Le Rane di Interlinea, sarà a Food&Book - Festival del Libro e della Cultura Gastronomica domenica 16 ottobre a Montecatini Terme In Italia



Le Rane di Interlinea

10 ottobre alle ore 15:53 · €

Le rane di Interlinea al Festival "Food&Book" a Montecatini Terme

Metti "Mi piace" a nome della Pagina

Food&Book - Festival del Libro e della Cultura Gastronomica, tutto il programma all'interno



[Montecatini Terme] Food&Book, la cultura del cibo e viceversa - gonews.it

GONEWS.IT



Eleonora Cozzella con Giorgio Dracopulos e altre 19 persone.

13 ottobre alle ore 19:19 · €

Da domani e per tre giorni tre una scorpacciata di libri a tema gastronomico
<http://espresso.repubblica.it/.../al-via-la-tre-giorn.../2230953>



Mi piace Commenta Condividi

Camera di Commercio di Pistoia ha condiviso il tuo post.
13 ottobre alle ore 15:10 · €

SAVE THE DATE: #culturagastronica da domani a domenica a #montecatiniterme
Food&Book - Festival del Libro e della Cultura Gastronomica Eleonora Cozzella

Food & Book
Food&Book - Festival del Libro e della Cultura Gastronomica
28 settembre alle ore 10:14 · €

Il video di presentazione dell'edizione 2016 di Food&book



Food&Book 2016

Presentazione della IV edizione di Food&Book, Festival del Libro e della Cultura gastronomica, Montecatini Terme 14-16 ottobre 2016. Info www.foodandbook.it

YOUTUBE.COM



ALMA la Scuola Internazionale di Cucina Italiana

Mi piace questa Pagina · 14 ottobre · €

Tra i protagonisti del Festival **Food&Book - Festival del Libro e della Cultura Gastronomica** a Montecatini Terme, 14-16 ottobre, c'è anche ALMA!

Davide Mondin, docente di ALMA, è autore, insieme a Carmine Coviello, di "Food Law. La tutela della creatività in cucina", il primo studio dedicato ai diritti d'autore delle ricette: <http://bit.ly/2dpPFZE>

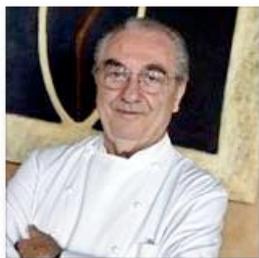


I love MCT

14 ottobre alle ore 13:22 · €

Mettili "Mi piace" a nome della Pagina

Siamo partiti! **Food&Book - Festival del Libro e della Cultura Gastronomica** **Food&Book - Festival del Libro e della Cultura Gastronomica** **Slow Food Toscana** #MONTECATINI #montecatiniaterme #toscana



Montecatini a «Food and Book» con le ricette Marchesi

Dal 14 al 16 la quarta edizione del festival del gusto e delle buone letture. Tanti gli ospiti: da Parisi a Picchi e scrittori come Andrea de Carlo e Diego De Silva

CORRIEREFIorentino.CORRIERE.IT | DI GIULIA GONFIANTINI



Venturini Baldini

14 ottobre alle ore 12:49 · €

Mettili "Mi piace" a nome della Pagina

#Graniers #MalvasiaSecca #Quaranta #LambruscoSpumante **Food&Book - Festival del Libro e della Cultura Gastronomica**

CENA DI GALA

Domenica 16 ottobre 2016



Cosimo Valente

con la collaborazione di Antonio Marangi
A Tavola con Lo scrittore

for



Grand Hotel La Pace - Montecatini Terme

con gli scrittori
Simonetta Agnello Hornby, Andrea De Carlo,
Diego De Silva e Roberto Giacobbo



1231772530217784/?type=3

SI RIGRAZIANO



Grand Hotel & La Pace Spa - Montecatini Terme

Metti "Mi piace" a nome della Pagina

14 ottobre alle ore 18:03 · €

Daniele Canzian e la brigata di cucina stanno lavorando per preparare la cena [Food&Book - Festival del Libro e della Cultura Gastronomica](#) dedicata a Gualtiero Marchesi.

#GHLPstories



Torpedino ha aggiunto 6 nuove foto.

Metti "Mi piace" a nome della Pagina

15 ottobre alle ore 21:56 · €

Essere tra gli ingredienti per qualcosa di buono. Un'amatriciana per amatrice: amatriciana e grigia a confronto. Iniziativa di solidarietà per le popolazioni colpite dal terremoto. Grazie Renato Bernardi [Food&Book - Festival del Libro e della Cultura Gastronomica](#)





Torpedino ha aggiunto 7 nuove foto.
16 ottobre alle ore 9:00 · €

👍 Metti "Mi piace" a nome della Pagina

Avete mai divorato un libro di cucina come fosse un romanzo? con Tiziana Briguglio al Food&Book - Festival del Libro e della Cultura Gastronomica



www.twitter.com/foodebook



librerie.coop @librerieCoop · 7 ott

Appuntamento a Montecatini Terme dal 14 al 16 ottobre con
@FoodeBook



Food&Book @FoodeBook

Ma anche tanti altri scrittori: Agnello Hornby, De Silva, Giacobbo, Gamberotta. Guardate qui l'intero programma dei 3 giorni



luciana squadrilli @squadrilla75 · 14 ott

I #carboidrati partono alla conquista di Montecatini 😂 @ele_cozzella
@FoodeBook @GiuntiEditore



👁️ 1 🍷 5 ⋮



luciana squadrilli @squadrilla75 · 14 ott

Ma quant'e' bella @ele_cozzella, ora a @FoodeBook? Quasi più del suo libro #PastaRevolution!





luciana squadrilli @squadrilla75 · 14 ott

Gino Manfredi fa il #fagiolo per le #intervisteimpossibili
@FoodeBook



👤 🔄 ❤️ 1 ⋮



Ferrarini @FerrariniFood · 15 ott

Panini gourmet Ferrarini in occasione di @FoodeBook al Caffè Storico
#Tettuccio di #MontecatiniTerme #SlowWine17: buff.ly/2eAc0rM



Fabio Picchi @fabiopicchi · 15 ott

Oggi alle 16:30 vi aspetto a Montecatini Terme per @FoodeBook. Non
mancate!!! #PapalePapale @GiuntiEditore



FESTIVAL DEL LIBRO
& DELLA CULTURA GASTRONOMICA

👤 🔄 2 ❤️ 5 ⋮



Slow Food Editore @SlowFoodEditore · 15 ott

Ci vediamo alle 15 alle Terme del Tettuccio: viva #SlowFood, viva #SlowWine, viva il vino italiano!

Tu, Slow Food Italia, Slow Food Toscana e altri 7



← ↻ 3 ❤️ 4 ⋮



Eliana Liotta @elianaliotta · 15 ott

Domani 16/10 #dietasmartfood
a Montecatini per @FoodeBook
In Sala Portoghesi, h 11.30
con il sindaco #GiuseppeBellandi

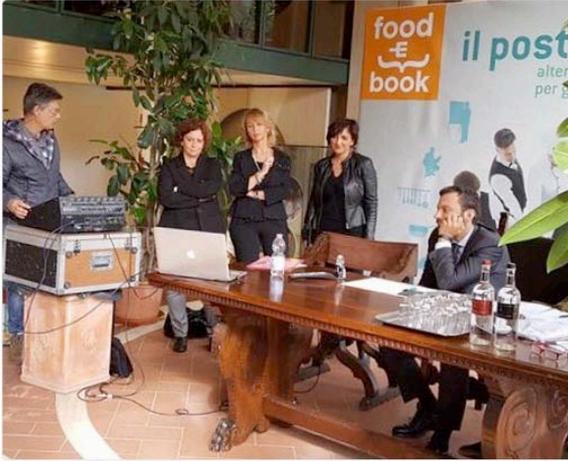
carlo ottaviano, Luca Ussia, Francesca Cinelli e altri 7



← ↻ 8 ❤️ 8 ⋮



IPSEOA Gioberti Roma @GiobertiRoma · 15 ott
 #alternanza #scuola #lavoro #buonepratiche @FoodeBook @marivarone
 @parolaricarla1 @GToccafondi @anpcommunity



4 replies 2 likes



carlo ottaviano @CarloOttaviano · 16 ott
 Con Andrea De Carlo e le sue Meraviglie imperfette chiudo @FoodeBook 2016.
 Grazie a tutti! Di cuore



2 replies 8 likes

A Eleonora Cozzella, Lisa Marchesi e Pino De Nicola piace un Tweet in cui sei menzionato 16 ott

14 ott: Ma quant'è bella @ele_cozzella, ora a @FoodeBook? Quasi più del suo libro #PastaRevolution! pic.twitter.com/Ajq7ouVFZJ



A Io Amo Firenze e altri 6 piace una foto in cui sei taggato 16 ott

16 ott: Questa sera @boninisimone e Il #gelato #carapina ospiti si @FoodeBook a #montecatini con #gelatoamodomo:h 21.00 a #tavola con gli scrittori pic.twitter.com/wT1zuJeqwM

A Giulio Carli e Giodò piace una foto in cui sei taggato 16 ott

15 ott: Oggi sveglia all'alba: si comincia a preparare la più grande degustazione d'Italia #SlowWine17 photo by @Gabriele_Rosso pic.twitter.com/KfEeRjFUS3

A Elena Gonnelli piacciono i tuoi Tweet 16 ott

16 ott: Cibi Smart e Cucina senza. Sul palco si incrociano gli autori: @elianaliotta Marcello Coronini assieme a Giuseppe Bellandi e @luigicremona pic.twitter.com/Qd8JCoA00E

Piace ad altri 5

A Serena piace una foto in cui sei taggato 16 ott

15 ott: Non si amano tutte le persone si amano solamente quelle che si rispecchiano nel nostro abisso! #SocialBookDay #AppetitiEstremi @CasaLettori pic.twitter.com/R3q2Ky7H3D

A Tra le righe libri piacciono i tuoi Tweet 16 ott

16 ott: Sono 30 i cibi Smart di cui non fare a meno. Ce li racconta @elianaliotta @RizzoilLibri pic.twitter.com/kdiJPqwRcr

Piace a 1 altro



Giunti Editore
@GiuntiEditore



Following

#AndreaDeCarlo a @FoodeBook intervistato da @golagioconda1 parla del suo nuovo romanzo #LimperfettaMeraviglia facebook.com /golagiocondait ...



Giunti Editore @GiuntiEditore · 17 ott

In settemila per libri e cucina. #AndreaDeCarlo chiude la quarta edizione di @FoodeBook di Montecatini iltirreno.gelocal.it/montecatini/cr...



1



ANP nazionale @anpcommunity · 18 ott

@GrRembado @LCianfriglia @anpcommunity @FoodeBook #dirigenti #alternanza #scuola #lavoro



Gabriele Toccafondi @GToccafondi

Al @MiurSocial #scuolalavoro i #CampioniAlternanza ragazzi raccontano loro esperienza, è scuola a tutti gli effetti e si vede @SteGiannini

