food & book

MONTECATINI TERME
13|15 MAGGIO 2022
PROGRAMMA

LA CULTURA DEL CIBO,
IL CIBO NELLA CULTURA
OTTAVA EDIZIONE
FESTIVAL DEL LIBRO
& DELLA CULTURA
GASTRONOMICA

Scrittori, chef, sommelier, cene, degustazioni, villaggio junior... e con "Bere rosa**" la più grande degustazione di vini rosati**

AGRA

Leggere:tutti

Bererosa in TOSCANA CUCINA&VINI

Comune di MONTECATINI TERME

Terme di Montecatini
Sorgente Naturale di Benessere

Istituto Alberghiero Montecatini Terme

associazione italiana del libro

INCANTO LIBERTY

Venerdì 13 maggio

Terme Tamerici

Ore 11.00 Inaugurazione del Festival

Partecipano il sindaco di Montecatini Terme **Luca Baroncini** e l'assessore alla Cultura **Alessandro Sartoni**, il direttore del Festival **Luigi Franchi**, il direttore di Leggere:tutti **Sandro Capitani** e **Alessandra Graziani** di Agra Editrice

Lectio magistralis "La cultura che unisce" dello storico inglese **Donald Sassoon**, autore di numerosi saggi tra cui *La cultura degli europei* e *Il trionfo ansioso. Storia globale del capitalismo.*
Donald Sassoon è uno dei maggiori storici contemporanei. Professore emerito di Storia europea comparata alla Queen Mary University of London. Allievo di Eric Hobsbawn, è autore, tra l'altro, dei libri "Cent'anni di socialismo", "La Gioconda", "Come nasce un dittatore. Le cause del trionfo di Mussolini", "Sintomi morbosi", tutti tradotti in italiano e in altre lingue. Ha tenuto conferenze in oltre trenta Paesi. Tra le università dove è stato visiting professor: Trento e Padova. È stato per otto anni il curatore del festival "La Storia in Piazza" di Genova.

Incontro con le chef di origine russa e ucraina **Alissa Timoshkina** e **Olia Hercules** di CookforUkraine. Proclamate *Champions of Change 2022* da *The World Best 50 Restaurant* per la loro iniziativa *CookforUkraine* rivolta agli chef di tutto il mondo per porre fine alla guerra in Ucraina. *Alissa e Olia parleranno di CookforUkraine, del loro lavoro, dei libri, altra loro passione insieme alla cucina, e prepareranno degli assaggi di ricette russe e ucraine*

Ore 13.00

Brindisi di vini rosati a cura di **Bere*rosa***

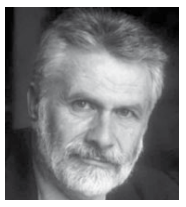
Ore 17.30 Libreria Amo i libri

Presso la nuova libreria Amo i libri (Via Giacomo Puccini 19/21) incontro con gli scrittori **Raffaele Nigro** autore del libro *Il cuoco dell'imperatore* (La nave di Teseo) e **Veit Heinichen**, autore del libro *Lontani parenti* (Edizioni E/O)

Ore 20.30 Castello La Querceta

Cena di Gala* Ospiti d'onore **Alissa Timoshkina** e **Olia Hercules** di CookforUkraine; cena tutta al femminile con la chef stellata **Silvia Baracchi** del ristorante Il Falconiere di Cortona e la chef **Federica Continanza** dell'Home Restaurant "Casa Grazia" di San Gimignano. Nel corso della cena **Silvia Baracchi** presenterà il suo libro *Rosso di gusto* (Trenta Editore). *Prenotazioni su www.foodandbook.it

Ore 20.30 A Cena con lo scrittore*



Ristorante dell'Hotel Croce di Malta (Viale IV Novembre 18): incontro con lo scrittore **Raffaele Nigro** che presenta il libro *Il cuoco dell'imperatore* (La nave di Teseo), presenta **Stefania De Toma**.
*Prenotazioni su www.foodandbook.it

FOOD&BOOK JUNIOR

Sabato 14 Maggio

Terme Tettuccio
Ore 15.30-16.15
"Storie per tutti i gusti", lettura & mini lab da 6 anni in su
I laboratori sono gratuiti ma con posti limitati: prenotazione obbligatoria al n. 320 8034671

Ore 17.00-17.30
Letture per bambini di ogni età
(per le letture non è richiesta la prenotazione)

Domenica 15 Maggio

Ore 10.30-11.00
"Storie per tutti i gusti", lettura & mini lab 2-5 anni
I laboratori sono gratuiti ma con posti limitati: prenotazione obbligatoria al n. 320 8034671

Ore 11.15-12.15
Letture per bambini di ogni età
(per le letture non è richiesta la prenotazione)

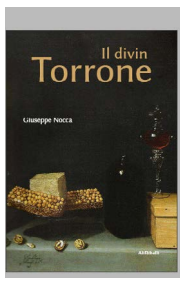
La libreria per bambini e ragazzi "Quattro zecchini" di Pieve a Nievole sarà presente sabato 14 e domenica 15 maggio a "Food&Book" con uno stand di vendita libri dedicati ai più piccoli e principalmente incentrati sul tema del Festival (orario 10.00-18-00).

Sabato 14 maggio

Terme Tettuccio

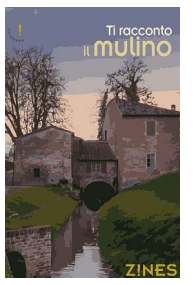
Ore 10.00 Sala Portoghesi

Apertura del programma letterario: intervengono l'ideatore e il direttore del Festival, **Sergio Auricchio** e **Luigi Franchi**, il sindaco di Montecatini Terme, **Luca Baroncini**, e l'assessore alla Cultura, **Alessandro Sartoni**.



Ore 10.30 Sala Portoghesi

Giuseppe Nocca, *Il divin Torrone* (Ali Ribelli Edizioni), presenta **Tiziana Briguglio**.
Il saggio recupera le radici antropologiche del torrone, ricostruendone il percorso lungo le coste del Mediterraneo fino a delineare la diffusione di questa preparazione dolciaria lungo la Penisola dove è divenuta un simbolo trasversale della festività religiosa.



Ore 11.00 Sala Portoghesi

Rosanna Pasi, *Ti racconto il Mulino* (Zines/Agra Editrice) presenta **Sergio Auricchio**.
Il libro raccoglie le poesie e i racconti selezionati dalla giuria della prima edizione del concorso letterario "Ti racconto il Mulino", un'iniziativa dell'Associazione Amici del Molino Scodellino in collaborazione con l'Aiams (Associazione Italiana Mulini Storici) e la rivista Leggere:tutti. Rosanna Pasi, dopo il successo della prima edizione, presenterà il nuovo concorso letterario che vuole essere un recupero della memoria storica di queste strutture.

Berero*sa* in TOSCANA CUCINA&VINI

Ore 11.00-19.00

Bere*rosa*. Grande degustazione di vini rosati con una proposta di centinaia di etichette di importanti produttori di tutta Italia.

Ore 11.30 Sala Portoghesi

Federica Continanza, *Le avventure vegetariane e vegane di una chef* (Federighi Editori), presenta **Luigi Franchi**.
Sfogliando le pagine del libro di Federica Continanza, ogni mese ci si immerge nei ricordi d'infanzia della chef, tra sapori e profumi di casa e l'innovazione del suo stile di vita sano e gustoso! Un libro che non è solo una raccolta di ricette, ma anche un calendario divertente che spiega con semplicità piccoli segreti in cucina e piatti vegani e vegetariani appetitosi e sani.

Ore 12.00 Sala Portoghesi

Andy Luotto, *Cotto in coccio. L'astronauta e il contadino* (PubMe), con lo chef **Marcello Leoni**; presenta **Luigi Franchi**.
"Cotto in coccio" è la storia Raimondo Navarro, personaggio di Mario Marenco: un'astronauta dimenticato da Dio nello spazio che non torna mai. Nel libro di Andy Luotto l'astronauta torna miracolosamente sulla Terra e incontra un contadino. Inizia così un dialogo che spazia dai racconti comici, della magia, ci sono momenti romantici e riflessivi, ma alla fine si parla sempre di cibo: pietanze cotte in coccio. La cottura più antica dal Nord al Sud.

Ore 12.20 Sala Portoghesi

Degustazione di vini di Bottega Spa con la sommelier **Elena Schipani**

Ore 12.30 Sala Portoghesi

Incontro con le chef **Alissa Timoshkina** e **Olia Hercules**, proclamate *Champions of Change 2022* da *The World Best 50 Restaurant* per la loro iniziativa *CookforUkraine* rivolta agli chef di tutto il mondo per iniziative per porre fine alla guerra in Ucraina. *Alissa e Olia parleranno di CookforUkraine, del loro lavoro, dei libri, altra loro passione insieme alla cucina, e prepareranno degli assaggi di ricette russe e ucraine, per testimoniare come la cucina e la cultura unisce dove altri vogliono dividere e sopraffare.*

Ore 13.30 Caffè Tettuccio

Piatto dello chef*
Federica Continanza Paccheri con crema di rape rosse e pistacchi. *Prenotazioni in loco

Domenica 15 maggio

Ore 15.00 Sala Portoghesi

Sandra Ianni, *Fame di fiori. Nutrirsi di bellezza* (Youcanprint), presenta **Fiorella Cappelli**.
Sociologa, sommelier, storica della gastronomia, esperta in "Cultura dell'alimentazione e delle tradizioni enogastronomiche" e blogger, Sandra Ianni ha dedicato il suo libro a chi ama coltivare i fiori, a chi vuole approfondire la conoscenza di quelli selvatici, a chi non è mai stanco di sperimentare in cucina. Dopo l'incontro, chi vorrà potrà contattare l'autrice per organizzare una passeggiata nel parco delle Terme e dintorni alla ricerca di fiori e erbe commestibili.

Ore 15.30 Sala Portoghesi

Claudia Fraschini, *Beata o dannata?* (Trenta Editore), presenta **Barbara Carbone**.
Trasformare la cena in un gioco per i sensi, dalla vista al gusto, e per la mente: è quanto ha fatto Claudia Fraschini, autrice di ricette ispirate all'Opera del Sommo Poeta, Dante Alighieri. Fedele ai dettami della Divina Commedia, ha seguito le leggi del contrappasso per dar vita a ogni ricetta: sono nati così la Dama nuda a base di nocciole e cioccolato per i Lussuriosi, la Seppia e 'nduja accesa dal piccante peperoncino per gli Iracondi e la Lingua al bagnetto rosso per gli Adulatori.

Ore 16.00 Sala Portoghesi

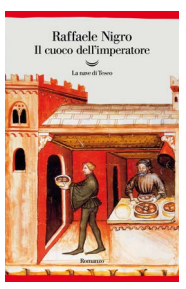
Bruno Damini, *I Fagioli Ribelli* (Minerva), presenta **Luigi Franchi**.
Non un ricettario, quanto un aiuto a rendere accettabili gli ingredienti aproteici abbinandoli ad alimenti consentiti a bambini affetti da Insufficienza Renale Cronica, creando pietanze belle, attraenti, gustose, rispettose dei regimi dietetici indicati e, non da ultimo, facili da preparare in casa. Pensate per i bambini, adatte per tutta la famiglia, anche gli adulti con patologie renali potranno trarne utili spunti. I video relativi a queste preparazioni sono fruibili tramite QR-Code presenti nel volume.

Ore 17.00 Sala Portoghesi

Veit Heinichen, *Lontani parenti* (Edizioni E/O), presenta **Sandro Capitani**
Due uomini uccisi nel giro di poche ore, entrambi con una freccia tirata da una balestra professionale, ovviamente fanno pensare alla stessa mano. Ma quando gli omicidi vengono collegati ad altri avvenuti negli ultimi mesi in zone più o meno limitrofe, il caso si inserisce in un contesto politico e la prospettiva cambia. Tra gli scrittori europei di noir di maggior successo, Veit Heinichen, scrittore tedesco che vive ormai da molti anni a Trieste, ambienta le sue inchieste politicamente scomode e coraggiose in una città e nei suoi ristoranti e caffè storici dove il noir nordico incontra quello mediterraneo.

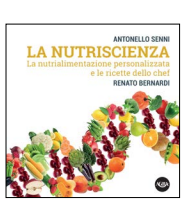
Ore 17.30 Sala Portoghesi

Roberta Deiana, *Atlante degli odori ritrovati. Viaggio nella memoria delle emozioni* (HarperCollins), presenta **Fiorella Cappelli**.
Attraverso l'olfatto Roberta Deiana, perfume writer e food stylist, guida il lettore in un viaggio sensoriale potente, che ne sollecita la memoria riportando alla luce sensazioni. L'olfatto è come un archivio intangibile dove ogni odore è legato a un ricordo, e quindi all'emozione provata. Spaziando da odori amatissimi come quelli del mare, della terra dopo la pioggia e dell'erba tagliata, a quelli dell'infanzia, passando per quelli del cibo, come il pane e il caffè.



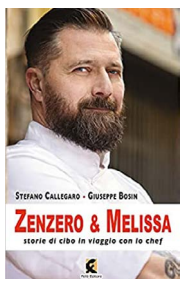
Ore 18.00 Sala Portoghesi

Raffaele Nigro, *Il cuoco dell'imperatore* (La nave di Teseo), presenta **Stefania De Toma**.
Un romanzo storico, epico, avventuroso e lirico in cui Raffaele Nigro, prendendo spunto dalla figura di Guaimaro delle Campane - scelto come cuoco ufficiale del giovane re di Sicilia e di Germania e come addetto alla salvaguardia della sua salute - offre un ritratto inedito di Federico II Hohenstaufen, della sua complessa personalità fatta di curiosità intellettuale e superstizioni, amori folli e matrimoni di convenienza, ma soprattutto il volto di un imperatore radicalmente diverso da tanti monarchi del suo tempo.



Ore 18.30 Sala Portoghesi

Antonello Senni e **Renato Bernardi**, *La Nutriscienza e la nutrialimentazione personalizzata* (Agra Editrice), presenta **Sergio Auricchio.**
"L'uomo è ciò che mangia": quest'affermazione del filosofo Ludwig Feuerbach assume un significato profetico. Parte da questo assunto il libro del professor Antonello Senni. Molti affanni che oggi affliggono l'umanità hanno origine da quello di cui quotidianamente ci alimentiamo. Ma allo stesso tempo gli alimenti e i nutrienti possono migliorare la qualità dell'esistenza e allungare salubremente la vita. Ciò soprattutto se con la nutrigenomica estraiamo per ogni singola persona una nutrialimentazione "personalizzata".

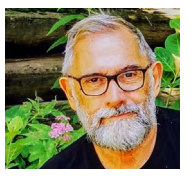


Ore 19.00 Sala Portoghesi

Stefano Callegaro, *Zenzero & Melissa* (Fefè Editore), presenta **Alessandra Moneti.**
Grandi ricette d'autore (interpretate con originalità da chef Callegaro) abbinate a grandi personaggi (raccontati con sensibilità da Giuseppe Bosin), tutto orgogliosamente made in Italy. I protagonisti dei racconti sono immersi nelle antiche tradizioni culinarie locali: dal sud di terra e di mare, al nord di pianura o di montagna. Le ricette - eco succulenta di ciascun racconto - sono illustrate da immagini e da precise istruzioni dello chef per replicarle in casa propria.

Ore 20.30 A Cena con lo scrittore*

Ristorante Corsaro Verde (Piazza XX Settembre 11): incontro con lo scrittore **Veit Heinichen**, autore del libro *Lontani parenti* (Edizioni E/O), presenta **Sandro Capitani**.
*Prenotazioni su www.foodandbook.it



Ore 20.30 A Cena con lo scrittore*

Ristorante dell'Hotel Croce di Malta (Viale IV Novembre 18): incontro con lo scrittore **Franco Faggiani**, autore del libro *Tutto il cielo che serve* (Fazi), presenta **Silvia Scapinelli**.
*Prenotazioni su www.foodandbook.it

Palazzo Comunale

Ore 9.00

Passeggiata nella Montecatini Liberty con l'assessore alla Cultura, **Alessandro Sartoni**.

Terme Tettuccio

Ore 10.00 Sala Portoghesi

Assunta Gneo, *Il futuro è nelle tue mani* (NeP edizioni), presenta **Stefania De Toma**.
Bina: una bambina, una ragazza, infine una donna. Ram: il fratello, perduto e poi ritrovato.
La storia di due vite intrecciate e separate. L'India, un Paese lontano che diventa ricordo e poi l'Italia che diventa "casa". Queste le premesse, una cornice essenziale per definire la storia. Il romanzo di Assunta Gneo riesce a mescolare con cura diversi ingredienti, accompagnando il lettore nella crescita di Bina, nella sua vita, nelle sue avventure.

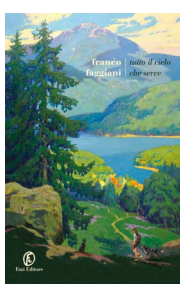
Ore 10.40 Sala Portoghesi

Domenico Monteforte, *L'Arte in cucina* (Editoriale Giorgio Mondadori), presenta **Emanuele Geloso**.
In un'epoca dominata mediaticamente dalla cucina, non poteva mancare un libro che presenta oltre 40 tra pittori, scultori e fotografi alle prese con pentole e fornelli. Artisti, cuochi per un giorno, coadiuvati da chef di importanti ristoranti italiani e stranieri: un "divertissement" che incuriosirà e farà sorridere chi avrà voglia di sfogliare il volume e, magari, di cimentarsi con qualcuna delle succulente ricette presentate.

Bererosa in TOSCANA CUCINA&VINI

Ore 11.00-19.00

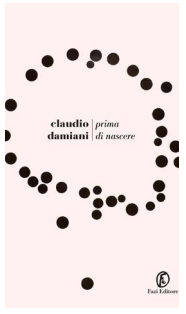
Bere*rosa*. Grande degustazione di vini rosati con una proposta di centinaia di etichette di importanti produttori di tutta Italia.



Ore 11.00 Sala Portoghesi

Franco Faggiani, *Tutto il cielo che serve* (Fazi), presenta **Silvia Scapinelli**.
Nell'agosto 2016, Francesca Capodiferro, giovane geologa e caposquadra dei vigili del fuoco di Roma, si trova in missione sui monti della Laga. La sera del 24, con i suoi cani da ricerca, si accampa sulla montagna sopra Amatrice e quella notte violente scosse di terremoto distruggono il paese e le frazioni limitrofe. Francesca sarà tra i primi ad arrivare sul luogo e a organizzare i soccorsi, decidendo di partire da sola alla ricerca dei dispersi e delle persone rimaste bloccate nelle vallate circostanti, frugando nei casolari, nelle grotte e nei rifugi offerti dai boschi, dove la gente si è nascosta per la paura. Un viaggio difficile, nel dolore e nella bellezza della natura, ma anche necessario per scoprire, dentro di sé, le ragioni della propria missione e riconciliarsi con la vita, i suoi uomini, il suo lavoro.

Domenica 15 Maggio



Ore 11.30 Sala Portoghesi

"*Ti regalo una rosa*", letture poetiche
e dialoghi tra il poeta **Claudio Damiani**, dal libro *Prima di nascere* (Fazi) e l'attrice **Marina Benedetto**.

Ore 12.00 Sala Portoghesi

Un incontro-scontro (per gioco) tra due scrittori toscani che ha per oggetto i loro libri ma non solo.
Marco Vichi, *La casa di tolleranza* (Guanda). Durante un controllo in una casa di tolleranza, Bordelli incontra una prostituta singolare, che nelle pause tra un cliente e l'altro lavora a maglia. Nasce subito una simpatia destinata a trasformarsi in amicizia. E il loro incontro, per puro caso, trascinerà Bordelli in un'indagine complicata e pericolosa, che lo costringerà a mettere in moto tutte le sue capacità.

Leonardo Gori, *La lunga notte* (Tea). È il 6 settembre 1943 e Roma, già duramente provata dal tragico bombardamento del 19 luglio, si risveglia ogni giorno in una cupa atmosfera di incertezza e precarietà. Il capitano dei Carabinieri Bruno Arcieri è reclutato dai nuovi vertici del Sim per una missione segretissima e di vitale importanza, da cui potrebbero dipendere le sorti dell'Italia intera.

Ore 13.30 Caffè Tettuccio

Piatto dello chef* **Renato Bernardi** Risotto "in rosa"
*Prenotazioni in loco

Ore 15.00 Sala Portoghesi

Giuseppe Picano, *Hospitality Marketing - 7 pilastri del successo dell'ospitalità turistica ai tempi di internet* (Agra Editrice), presenta **Sergio Auricchio**.
Il libro cerca di rispondere agli imprenditori e ai manager dell'ospitalità alberghiera ed extralberghiera che quotidianamente si pongono un comune interrogativo: la mia struttura non fattura ciò che merita, come posso ottenere di più? Utilizzando la metafora dei 7 pilastri, il volume si propone come guida pratica "facile e veloce" per promuovere e commercializzare una proposta di valore, "unica" agli occhi del cliente, che consentirà di avere margini più elevati.

Ore 15.30 Sala Portoghesi

Franco Poggianti, *La pesca del Giunti* (Sarnus) presenta l'editore **Antonio Pagliai**.
Un delitto all'interno della baraccopoli della Fortezza nuova di Livorno, riporta in luce il problema di migliaia di famiglie che, in pieno "boom" vivono ancora in tuguri fatiscenti. Un gruppo di amici progetta un piano rocambolesco per affrontare e risolvere la situazione...

Ore 16.00 Sala Portoghesi

Gaetano Savatteri, *I colpevoli sono matti. Quattro indagini a Màkari* (Sellerio), presenta **Bruno Ialuna**.
Gli improbabili investigatori isolani immaginati da Gaetano Savatteri sempre dentro situazioni strane e incontri un po' paradossali eppure non insoliti in Sicilia, scivolano nella trama gialla quasi involontariamente, ma sempre spinti dalla curiosità di entrare nei segreti più profondi della loro terra. Al di là dell'indagine il vero scopo del raccontare è quello di disegnare una giostra di caratteri umani nella loro irripetibile originalità. E a sostegno di questo osservare, indagare e rappresentare la vita, Savatteri gioca la carta dell'ironia, campione senza pari di un sarcasmo che usa come antidoto contro i luoghi comuni sulla Sicilia e la retorica dell'isola. Quattro casi usciti nelle antologie a tema, riuniti sotto la stessa copertina, si leggono quasi come un unico romanzo in cui si ride senza sosta, ci si commuove talvolta, e sempre sotto il velo comico va in scena mascherata la miseria umana.

Ore 16.30 Sala Portoghesi

Cuochi dietro e "Fuori dai Fornelli". Direttamente da Alma Tv, **Andy Luotto** e **Marcello Leoni**, i due cuochi protagonisti del programma "Fuori dai Fornelli", oltre a raccontare la loro esperienza in tv realizzeranno uno showcooking con degustazione della cozza di Scardovari Dop e dei fasolari. Con loro, a moderare l'evento, la fishblogger Valentina Tepedino, autrice del blog Informare per non Abboccare, illustrerà i segreti di questi inimitabili molluschi. Alcune delle degustazioni sono tratte dal ricettario 2022 del Consorzio della Cozza di Scardovari Dop che sarà consegnato in omaggio a tutti i partecipanti.

Ore 16.30 Sala Portoghesi

Conclusione del Festival e saluto degli organizzatori

Berero**sa** in TOSCANA CUCINA&VINI

Grande degustazione "en rose" con oltre 150 vini rosati italiani, sia fermi che mossi. Al nutrito elenco si uniscono due particolari realtà produttive di olio extravergine di oliva.

Con alle spalle undici anni di successi a Roma, la manifestazione Bererosa sbarca quest'anno anche negli affascinanti spazi delle Terme Tettuccio di Montecatini il 14 e 15 maggio prossimi, mantenendo la data estiva per l'evento di Roma che si terrà il 7 luglio. Una lunga esperienza che ci ha consentito di essere testimoni del percorso di affermazione del vino rosa, fermo e mosso, grazie alla sua innata attitudine all'abbinamento, apprezzata in particolar modo dal pubblico dei più giovani.

INFO E PRE-VENDITA
ingressi **www.cucinaevini.it**
E-mail **bererosa@cucinaevini.it**
Telefono **0698872584**
Ingresso **€ 15,00**
(è disponibile biglietteria all'ingresso delle Terme)

Barone Pizzini (Lombardia - Brescia)
Bortolomiol (Veneto - Treviso)
Cantina Bolzano (Alto Adige)
Cantina Tramin (Alto Adige)
Carpenè Malvolti (Veneto - Treviso)
Casale del Giglio (Lazio - Latina)
Castello di Montepò (Toscana - Grosseto)
Cesarini Sforza (Trentino)
Conte Collalto (Veneto - Treviso)
d'Arapri (Puglia - Foggia)
Ferghettina (Lombardia - Brescia)
Fratelli Berlucchi (Lombardia - Brescia)
Garofano Vigneti e Cantine (Puglia - Lecce)
I Fauri (Abruzzo - Chieti)
Il Borro (Toscana - Arezzo)
La Guardiense (Campania - Benevento)
La Scolca (Piemonte - Alessandria)
Le Manzane (Veneto - Treviso)
Lunae Bosoni (Liguria - La Spezia)
Marisa Cuomo (Campania - Salerno)
Mionetto (Veneto - Treviso)
Monsupello (Lombardia - Pavia)
Mossi 1558 (Emilia Romagna - Piacenza)
Muri Gries (Alto Adige)
Pasetti (Abruzzo - Chieti)
Rivera (Puglia - Barletta Andria Trani)
Rosa del Golfo (Puglia - Lecce)
Ruffino (Toscana - Firenze)
Tenuta di Artimino (Toscana - Prato)
Tenuta Monteti (Toscana - Grosseto)
Torrevento (Puglia - Barletta Andria Trani)
Varvaglione (Puglia - Taranto)
Vinea Domini (Lazio - Roma)
Zaccagnini (Abruzzo - Pescara)

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA
Azienda Agricola Colletti (Sicilia - Agrigento)
Azienda Agricola Di Nando (Calabria - Cosenza)