

{avatargalleria src=folder path=/eventi/FOODANDBOOK width=100% height=350 auto=true responsive=true lightbox=true theme=august info=false transition=fade speed=1000 time=4000 quality=medium/}

SCHEDA TECNICA

Titolo:	FOOD&BOOK
Data:	13-16 ottobre 2017
Luogo:	Terme Tettuccio, Montecatini Terme
Ingresso:	libero su prenotazione al sito
Un evento ideato e organizzato da:	Associazione Leggere Tutti
In collaborazione con:	Agra Editrice, Comune di Montecatini Terme, Terme di Montecatini Spa, Istituto Alberghiero di Montecatini Terme, Slow Food.

COMUNICATO STAMPA

La cultura del cibo, il cibo nella cultura: una perfetta fusione che rappresenta da qualche anno il claim di Food&Book, il Festival del libro e della cultura gastronomica diretto da Carlo Ottaviano e Sergio Auricchio che torna, nella storica e suggestiva cornice liberty delle Terme Tettuccio di Montecatini per la sua quinta edizione. Dal 13 al 16 ottobre, protagonisti saranno scrittori, per i quali vino e cibo sono spesso elementi di ispirazione delle proprie opere narrative, e chef che raccontano il cibo con le loro ricette e spesso con libri di successo. Un programma specifico sarà poi dedicato agli Istituti alberghieri che arriveranno per Food&Book da tutta la Penisola e che avranno anche la possibilità di visitare Pistoia, Capitale italiana della cultura 2017.

Come da tradizione del festival, si inizierà venerdì 13 ottobre con la serata dedicata ai padri nobili dell'alta cucina d'autore italiana. Dopo Ezio Santin e Gualtiero Marchesi, sarà la volta di Aimo e Nadia Moroni, nativi della vicina Pescia, ristoratori di successo a Milano. I Moroni saranno ospiti d'onore della Cena di apertura al Grand Hotel La Pace e incontreranno gli studenti degli Istituti alberghieri provenienti da tutta Italia (oltre 500 lo scorso anno) per una lezione-testimonianza sulla propria esperienza. Sempre nella giornata di venerdì, dopo la Cena di Gala, alle 23.00 apertura straordinaria del MOCA - Montecatini Contemporary Art per una visita guidata dall'Assessore alla cultura Bruno Ialuna al museo che espone una delle più grandi tele di Mirò. La sera del sabato Cena della Legalità con lo Chef calabrese Filippo Cogliandro che sarà ospite del Grand Hotel Croce di Malta.

Anche per questa edizione continua la collaborazione con Slow Food che a Food&Book porterà il meglio dell'enologia italiana: migliaia di appassionati potranno infatti degustare le circa 800 etichette migliori d'Italia selezionate dai degustatori per la guida Slow Wine 2018, che sarà presentata in anteprima per l'occasione sabato 14. Lunedì 16 si svolgerà l'incontro nazionale dell'Alleanza Slow Food dei cuochi, un progetto che mette assieme cuochi e produttori per valorizzare le produzioni agricole italiane e i loro artefici. Da tutta Italia arriveranno dunque a Montecatini cuochi e contadini, ristoratori e responsabili dei Presìdi.

Tra gli appuntamenti di maggiore curiosità, si segnalano la Corsa dei Camerieri, una sfida all'ultimo

piatto che vedrà competere allievi degli Istituti alberghieri e camerieri professionisti, e la prima finale del Campionato Italiano del Salame, organizzato dall'Accademia delle 5T con il patrocinio del MIPAAF: con un obiettivo espressamente formativo che consentirà ai candidati di presentare storicamente e contestualmente il proprio prodotto, saranno in gara i salami di quasi 50 produttori realizzati con carne di suino rosa o razze miste provenienti da 15 regioni selezionati durante le 5 semifinali.

“Una formazione senza confini per un mondo senza muri” è il titolo del workshop organizzato da ANP - Associazione nazionale dirigenti e alte professionalità della scuola ed Intercultura che vedrà partecipare docenti e dirigenti scolastici sul tema dell'importanza della formazione all'estero.

Tanti appuntamenti e incontri nel programma di Food&Book.

Solidarietà e cucina andranno a braccetto con il progetto Amatricianae - Grandi Chef italiani insieme per Amatrice, a cura della Scuola Internazionale di Cucina Italiana Alma: Marchesi, Cracco, Vissani, Bottura, Scabin, Crippa, Lopriore, Oldani, Cedroni, Leemann, Klugmann, sono solo alcuni dei grandi chef italiani che hanno voluto omaggiare Amatrice e il piatto che si identifica con quel territorio, proponendo versioni d'autore di quella ricetta, con straordinaria creatività gastronomica e sapienza culinaria.

Food&Book sarà anche un'interessante occasione per tutti i giornalisti di frequentare due giorni di corso professionale per i crediti formativi, a cura di EACI (European Association Consumer Information): sabato 14 il tema sarà “Consumi fuori casa ed enogastronomia: comunicazione e giornalismo nel settore enogastronomico”; domenica 15 “Quando il cibo fa paura: storia e analisi della comunicazione di crisi”. I corsi, oltre che ai giornalisti, sono aperti, nel limite della capienza della sala, a tutti coloro che sono interessati ai temi trattati.

Il festival attirerà appassionati di libri e di gastronomia, che potranno liberamente partecipare agli incontri e alle cene “A tavola con lo scrittore”, visitare il bookshop con tutti i libri presentati durante la manifestazione, oltre ai desk di diverse case editrici allestiti come ogni anno nella splendida Sala Scritture delle Terme Tettuccio. Negli ampi spazi delle Terme, durante i quattro giorni del festival, saranno inoltre allestite una cinquantina di postazioni con produttori di specialità alimentari.

Tante le presentazioni in programma: tra gli autori intervengono Ketty Magni (Rossini, la musica del cibo), Maria Camilla Pagnini e Anna Agostini (Tavoli nobili e pietanze quotidiane. Cultura alimentare in Toscana tra Medioevo ed Età Moderna), Simonetta Simonetti (Fame di guerra. La cucina del poco e del senza), Carlo Ottaviano (Il sapere culinario. Ricette di un monsù siciliano al fronte), Fabio Pracchia (I sapori del Vino. Percorsi di degustazione per palati indipendenti), Mario Liberto (Cento e più idee per valorizzare le aree rurali. Finanziamenti, multifunzionalità e sistemi territoriali), Mariella Carrossino (Mangiare con gli occhi. Iconografie del cibo nell'arte), Domenico Monteforte (L'arte in cucina), Giuseppe Nocca (Cecubo. Dalle anfore da vino al vino in anfora), Morello Pecchioli (I frutti dimenticati. Conoscere e cucinare prodotti antichi, insoliti e curiosi), Michele Mirabella (Cantami o mouse), Gaetano Savatteri (Non c'è più la Sicilia di una volta), Carmine Abate (Il banchetto di nozze e altri sapori), Filippo Nicosia (Un'invincibile estate), Simone Bonini (Il gelato a modo mio - Tutto l'anno nella cucina di casa), Oscar Farinetti (Ricordiamoci il futuro), Livia Aymonino (La lunga notte di Adele in cucina), Daniela Mancini (Per distrazione), Beniamino Baleotti (Il re della sfoglia), Andrea Berton (Non è il solito brodo), Antonio Puzzi (Pizza. Una grande tradizione italiana), Eugenio Signoroni (Il piacere della birra. Viaggio nel mondo della bevanda più antica), Francesco Sottile (Agricoltura slow), Luciano Pignataro (La cucina napoletana), Gianpaolo Ghilardotti (Irresistibile salmone. Il buono e il bello di un pesce dal grande nord), Roberto Riccardi (La notte della rabbia). Spazio anche ai più giovani con l'area Food&Book Junior, che il sabato ospiterà laboratori creativi e inviti alla lettura a tema per

bambini dai 5 ai 10 anni.

Evento speciale per le Fettuccine Alfredo, famose in tutto il mondo: Agra editrice presenterà il volume Le Fettuccine Alfredo, una storia d'amore, a cura di Clementina Pipola, cui seguirà la degustazione delle mitiche fettuccine preparate dallo chef Sergio Peri di Alfredo alla Scrofa di Roma, lo storico ristorante da cui tutto ebbe inizio.

L'ingresso alle Terme per Food&Book è gratuito ma è obbligatoria la registrazione. Per evitare lunghe file è consigliato registrarsi sul sito www.foodandbook.it dove sono segnalati tutti gli eventi del festival. Per i partecipanti che ne faranno richiesta, sempre attraverso il sito, sono attive delle convenzioni con hotel e ristoranti della zona, oltre alla possibilità di visite turistiche personalizzate nella Montecatini Liberty. Alcuni pullman con partenze da Roma saranno messi a disposizione gratuitamente per il fine settimana (maggiori info su www.leggeretutti.net).

Food&Book è un'iniziativa organizzata dall'Associazione Leggere Tutti in collaborazione con Agra Editrice, Comune di Montecatini Terme, Terme di Montecatini Spa, Istituto Alberghiero di Montecatini Terme, Slow Food.

<http://www.foodandbook.it> - <https://www.facebook.com/foodebook> - <https://twitter.com/FoodeBook>

RASSEGNA STAMPA

RASSEGNA VIDEO

[spvideo]<https://www.youtube.com/watch?v=20OkQXl9g>[/spvideo]