



Dall'11 al 13 ottobre è in programma alle Terme Tettuccio di Montecatini Terme la settima edizione di Food&Book.

Il Festival si differenzia dalle tante manifestazioni legate al cibo per il suo format originale: va a coinvolgere, infatti, scrittori e autori che raccontano il cibo e chef che il cibo lo presentano con le loro ricette e spesso anche con libri di successo.

“È quindi un Festival culturale – sottolinea l’ideatore Sergio Auricchio – tanto che la città di Montecatini Terme grazie a Food&Book è stata inserita dal Ministero dei Beni culturali tra le Città del libro. Quest’anno la rassegna, 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, avrà come tema “Sostenibilità, salute e lotta allo spreco”. Etica, ambiente, socialità hanno fin dall’inizio caratterizzato il Festival. Durante questi anni sono cambiati i protagonisti della manifestazione, che si è arricchita di nuove collaborazioni, ma ciò che non è cambiato è l’impegno e l’attenzione soprattutto verso i giovani, in particolare verso gli studenti degli istituti alberghieri che arrivano a Montecatini in occasione del Festival da tutta la Penisola (nel 2018 erano più di 600)”.

“A loro è data la possibilità – aggiunge il direttore del Festival, Luigi Franchi – di confrontarsi in

incontri ravvicinati con importanti chef per comprendere meglio non solo la loro professione ma anche l'etica e l'impegno sociale ad essa collegati: a questo riguardo il 12 ottobre abbiamo inserito nel programma, in collaborazione con ANP e Renaia (la rete nazionale degli istituti alberghieri), un incontro sul tema delle prospettive di lavoro nella ristorazione cui parteciperanno, tra gli altri, oltre allo chef Gennaro Esposito, il direttore Risorse Umane di Autogrill Gabriele Belsito e il fondatore e presidente di Mercato Centrale di Firenze Umberto Montano. Infine, raccogliendo il suo testimone, voglio esprimere un ringraziamento a Carlo Ottaviano che per tre edizioni è stato direttore del Festival contribuendo alla sua affermazione”.

Numerose le attività e gli eventi in programma, così come anche gli ospiti, scrittori e chef, che intervengono amichevolmente allo scopo di condividere il primo obiettivo del Festival: quello di avvicinare alla lettura persone di tutte le età attraverso un romanzo, ma anche un saggio o un libro di cucina.

Tra gli appuntamenti gourmand si segnala la Cena di Gala in onore di Gennaro Esposito, chef del ristorante La Torre del Saracino di Vico Equense, in programma venerdì 11 ottobre alle 20.30 presso il Grand Hotel & La Pace: a festeggiarlo in cucina con la preparazione di piatti straordinari sarà lo chef stellato Massimo Spigaroli dell'Antica Corte Pallavicina, in un evento a tavola che si preannuncia davvero unico.

Al tema del “no spreco” è dedicata invece la cena di sabato 12 ottobre con un menu curato dallo chef Franco Aliberti del ristorante Tre Cristi Milano che proporrà alcuni piatti che dimostrano come si possa realizzare un “piatto da chef” anche con le parti meno nobili di un ingrediente. Con Aliberti ci sarà Carlo Catani, autore di Tempi di recupero, scarti, avanzi e tradizione nelle cucine dei grandi chef.

In tale ambito, domenica 13 ottobre sarà dedicata a un prodotto iconico del riciclo alimentare: 10 chef si sfideranno nel realizzare polpette con ricette diverse, dalla vegana al pesce, dalla carne a quella al cacio e pepe. Gli chef lavoreranno sotto l'occhio vigile di Daniela Brancati e Daniela Carlà autrici di Polpettology.

Tra gli autori in programma, Renato Bernardi e Adriana Volpe presenteranno in anteprima Così mi piace, un libro che indica come sia possibile far piacere ai più piccoli prodotti spesso rifiutati come le lenticchie o il pesce; sempre in tema di alimentazione per i bambini Stefania Ruggeri presenterà Mamma che Fame. Eleonora Cozzella racconterà la sua Carbonara perfetta, lo scrittore Diego De Silva, oltre a parlare dei suoi libri, presenterà i vincitori del concorso Ti racconto una Bufala promosso da “Leggere:tutti” insieme al Consorzio di tutela della mozzarella di bufala campana, Roberta Schira sarà per la prima volta a Food&Book con il libro appena uscito I nuovi onnivori, la gioia di mangiare tutto in cui sostiene un'alimentazione etica e tollerante. Sulla conflittualità legata al cibo, ma da un altro punto di vista, quello delle diete, intervorrà Patrizia Caldonazzo con il divertente pamphlet Le ho provate tutte, storie di diete e di insuccessi. Un'altra anteprima sarà il libro Qualcuno da Amare Qualcosa da Mangiare del social chef Lorenzo Biagiarelli mentre Selvaggia Lucarelli con la sua tagliente ironia ci parlerà con Falso in bilancia delle contraddizioni che viviamo nel rapporto con il cibo. Bruno Damini

Food&Book: il programma della VII edizione (Montecatini Terme, 11-13 ottobre)

Scritto da Administrator

Giovedì 03 Ottobre 2019 17:02 -

presenterà L'uovo di Marcello, fame e fama di grandi attori scomparsi che saranno presenti a Food&Book con le loro voci. Un altro personaggio che "resusciterà" per Food&Book sarà Pellegrino Artusi: in occasione del prossimo anniversario dei 200 anni dalla nascita gli saranno dedicati un libro e una pièce teatrale curata dall'inesauribile Gianni Zagato; Artusi sarà interpretato dall'attore Gino Manfredi, l'attrice Marina Benedetto presterà la propria voce alla fedele collaboratrice di Artusi, Marietta Sabatini. Interverranno anche Laila Tentoni, presidente di Casa Artusi, la professoressa Giovanna Frosini e Verdiana Gordini dell'Associazione delle Mariette. Infine, strettamente collegato ai temi del Festival è il libro di Silvio Greco Un'onda di plastica.

Come ogni anno torna poi la degustazione di Slow Wine con la possibilità di scegliere tra gli oltre 1000 vini di più di 500 produttori della famosa guida. Spazio anche ai futuri chef con centinaia di studenti delle scuole alberghiere provenienti da tutta la Penisola che incontreranno gli ospiti del Festival (un incontro è previsto anche con Gennaro Esposito). Sfida all'ultimo calice, poi, con decine di studenti degli Istituti alberghieri impegnati nella Corsa dei camerieri con tanto di vassoi e bicchieri per le vie di Montecatini.

Animazioni a tema gastronomico anche per i bambini. La libreria Quattro Zecchini, specializzata in libri per i più piccoli, organizzerà con la Cooperativa Giodò giochi, incontri e presentazioni di libri in tema con il Festival.

Programma Completo:

<https://drive.google.com/file/d/14zNjG91y-a9HmxnuPemtIxAVKdBS0hWh/view>

L'ingresso alle presentazioni e alle iniziative all'interno delle Terme Tettuccio (esclusa la degustazione di Slow Wine, info sul sito <https://www.slowfood.it/slowine/>) è libero.

Le cene sono a pagamento ma con prezzi alla portata di tutti, al fine di far conoscere, anche a chi generalmente non se lo può permettere o non può andare nei ristoranti degli chef stellati, la cucina di questi grandi protagonisti.

Per giornalisti e pubblico sono disponibili convenzioni con hotel centrali a prezzi particolarmente contenuti. Inoltre per favorire la partecipazione da Roma è previsto un pullman. Per queste agevolazioni è possibile scrivere una mail a info@leggeretutti.it

Sito ufficiale: <http://www.foodandbook.it>

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

https://www.instagram.com/foodandbook_festival