

18 Ottobre 2023

zarabaza



Chi Siamo

Uno@Uno

Strade'89

Territori Divini

Taste&amp;Win

Fai Da Te Se Ti Va!

Newsletter

LiveStyle

Cookie Policy

Privacy Policy



CULTURA FESTIVAL LIBRI

# Torna il Festival Food&Book a Montecatini Terme

Redazione • 18 Ottobre 2023



La nona edizione si terrà dal 26 al 29 ottobre nella città che con i suoi stabilimenti termali, i giardini e l'impronta liberty è stata proclamata dall'Unesco Patrimonio dell'Umanità.

Tra le iniziative, un convegno sull'occupazione nel settore agroalimentare-alberghiero e una cena di gala in omaggio ad Eduardo De Filippo

Torna a Montecatini Terme, dal 26 al 29 ottobre, Food&Book, la manifestazione con scrittori e autori che nei loro libri raccontano il cibo e chef che il cibo lo presentano con le loro ricette e spesso in libri di successo. L'affascinante cornice liberty della città toscana ospiterà la nona edizione del festival che quest'anno si svilupperà in più sedi: le Terme Tettuccio, sede tradizionale di Food&Book; le Terme Tamerici e il Palazzo del Turismo, edificio del secolo scorso che dopo anni di inutilizzo è stato recuperato dall'Amministrazione Comunale.



In questa edizione si punterà sui giovani, in particolare sugli studenti degli Istituti alberghieri e agrari, i quali una volta diplomati saranno impegnati nella valorizzazione del grande patrimonio agroalimentare del nostro Paese: numerosi gli incontri e i workshop a loro rivolti, curati da esperti come Valentina Tepedino (produzioni ittiche), Duccio Caccioni (ortofrutta), Fabiola Pulieri (olio).



L'occupazione nel settore agroalimentare e alberghiero sarà il tema su cui si svilupperà un convegno in programma venerdì 27 ottobre in cui si parlerà del futuro del lavoro in tale ambito, della ristorazione e di quali saranno le professionalità più richieste, con argomentazioni sulle difficoltà di trovare personale adeguato, fattore che rischia di frenare la crescita, e una parentesi dedicata alle innovazioni e all'Intelligenza artificiale.



A discutere di questi temi sarà un parterre d'eccezione moderato dalla giornalista Rai Paola Guarnieri: intervengono infatti Riccardo Monti, dirigente scolastico dell'Istituto Alberghiero Martini di Montecatini Terme che farà gli onori di casa; Licia Cianfriglia, relazioni istituzionali di ANP; Chiara Rivella, responsabile delle risorse umane di Autogrill; Gabriele Belsito, responsabile delle risorse umane di Eataly; Alessandro Porzio e Dario Balestriere, rispettivamente hotel manager e responsabile recruiting di Grimaldi Lines, e rappresentanti degli Istituti alberghieri e agrari.

Nella serata di venerdì è in programma, al Castello La Querceta, sede dell'Istituto Alberghiero Martin, una cena di gala in omaggio a Eduardo De Filippo che con la sua compagnia, appena costituita insieme ai fratelli Peppino e Titina, proprio a Montecatini nel 1931, a soli 31 anni, mise in scena al Teatro Palazzo uno dei suoi primi spettacoli.

Tutti conoscono Eduardo come protagonista delle scene teatrali, meno per la sua poesia e per l'interesse per il buon cibo. Così lo chef Marcello Leoni e lo chef Pietro Parisi di Palma Campania proporranno una cena riprendendo alcune ricette del celebre drammaturgo.

Durante il convivio l'attore Gino Manfredi illustrerà questo aspetto poco conosciuto di De Filippo e reciterà la poesia 'O Rraù mentre la cantautrice Patrizia Cirulli, che recentemente ha lanciato un album in cui ha musicato le poesie di Eduardo, anticiperà un brano dello spettacolo che si terrà sabato sera alle Terme Tettuccio.

Domenica 29 ottobre, la giornata conclusiva del festival sarà aperta da un incontro sul tema "Gli oli extravergini italiani: come valorizzarli a tavola e in azienda" rivolto ad aziende olivicole (e non solo) per sviluppare attività turistiche.

Con Fabiola Pulieri e il senatore Dario Stefàno, promotore della Legge sull'enoturismo, autori del libro Oleoturismo - Opportunità per imprese e territori, intervengono il sottosegretario all'Agricoltura Patrizio Giacomo La Pietra, il presidente del Frantoio Cooperativo di Montecatini Alessandro Benedetti, il professor Antonello Senni che parlerà di nutrigenomica e aspetti nutrizionali dell'olio Evo. A presiedere l'incontro sarà il vicesindaco e assessore alla Cultura del Comune di Montecatini Terme, Alessandro Sartoni.



Nel corso della giornata saranno organizzati banchi di assaggio dell'olio della Valdinievole e degustazioni guidate.

Tanti gli incontri e gli eventi in programma a Food&Book, come il Piatto dello Chef con Simone Malucchi, le cene con gli scrittori, le presentazioni di libri che si terranno nelle diverse sedi del Festival con gli autori Adriana Assini, Francesca Romana Barberini, Ernesto Di Renzo, Anna Maria Gehnyei, Leonardo Gori, Marianna Jajac, Alice Lupi, Fabiola Pulieri, Silvia Scapinelli, Antonello Senni, Dario Stefano, Marco Vichi, Stefania Viti, Giampaolo Zuliani.



Infine, tra le iniziative collaterali, sabato 28 ottobre saranno organizzate due visite guidate gratuite alla mostra al Mo.C.A dedicata a Galileo Chini, artista poliedrico vero e proprio maestro di un liberty con influenze orientali dovute alla sua permanenza a Bangkok dove realizzò le decorazioni del Palazzo Imperiale del Re Rama V.

Food&Book - Festival del libro e della cultura gastronomica diretto da Sergio Auricchio e Stefano Carboni è organizzato dall'Associazione Eureka in collaborazione con Agra Editrice e



Leggere: tutti con il sostegno del Comune di Montecatini Terme e il patrocinio della Regione Toscana e della Anp-Associazione nazionale dirigenti scolastici.

L'ingresso alle Terme Tettuccio durante Food&Book e tutti gli eventi inseriti nel programma del Festival sono gratuiti, ad eccezione del Piatto dello chef, della Cena di Gala e della Cena con lo scrittore (informazioni e prenotazioni sul sito [www.foodandbook.it](http://www.foodandbook.it)). Per ulteriori informazioni: tel. 06 44254205.

#### IL PROGRAMMA

Giovedì 26 ottobre 2023

Ore 10.00 Terme Tamerici – Inizio delle attività. Presentazione dello staff di Food&Book, saluti dei rappresentanti del Comune di Montecatini Terme

Ore 11.00 Terme Tamerici – Gli Istituti Alberghieri e Agrari partecipanti si presentano: interventi degli studenti che racconteranno il loro Istituto illustrandone l'attività e case history di successo

Ore 12.00 Visite guidate al Frantoio di Montecatini Terme e alla Neri Industria Alimentare di Lamporecchio

Ore 12.30-14.00 Terme Tettuccio, Caffè storico – Piatto dello chef. Organizzazione Tettuccio Bar

Ore 14.30 Visite guidate al Frantoio di Montecatini Terme e alla Neri Industria Alimentare di Lamporecchio

Ore 15.00 Terme Tamerici – “La biodiversità agroalimentare: il pomodoro”. I prodotti orticoli portano uno straordinario patrimonio di biodiversità. Il caso del pomodoro è estremamente interessante. Fin dal suo arrivo nel vecchio continente dalle Americhe il patrimonio genetico del pomodoro è stato elaborato con opera di selezione e ibridazione posta in essere prima dagli agricoltori e successivamente dai genetisti. Il risultato è una formidabile offerta conformata non solo alle differenti condizioni pedoclimatiche di coltivazione ma anche alle differenti esigenze gastronomiche e di mercato. Workshop con valutazioni organolettiche e di cucina: interviene Duccio Caccioni con una presentazione e degustazione di pomodori che saranno una piacevole scoperta

Ore 16.30 Terme Tamerici – “Un mondo in evoluzione: il cambiamento climatico e il cambiamento della produzione agricola”. Il cambiamento climatico sta diversificando la produzione agricola anche in Italia. Alcune specie, come per esempio l'olivo, stanno salendo verso Nord e nel Sud vi è la crescita della coltivazione, per esempio, di specie frutticole esotiche come il mango o l'avocado con valutazioni organolettiche e di cucina. Workshop a cura di Duccio Caccioni, direttore marketing di Caab Mercati

Venerdì 27 ottobre 2023

Ore 10.30 Palazzo del Turismo – “Il lavoro che verrà: quali sono le professionalità maggiormente richieste nel canale Ho.re.ca.”. Gli operatori del settore si lamentano di non trovare addetti per i loro hotel, ristoranti e nella catena delle forniture. Ma una recente indagine ha mostrato che tra i diplomati degli Istituti Alberghieri non più del 35% trova occupazione nel settore. Quali le cause? Sono i diplomati che non vogliono svolgere un lavoro per il quale hanno studiato o è l'offerta di lavoro che non riesce a intercettare la domanda? Parteciperanno all'incontro, moderato dalla giornalista Rai Paola Guarnieri: Riccardo Monti, dirigente scolastico dell'Istituto Alberghiero Martini di Montecatini Terme; Licia Cianfriglia, relazioni istituzionali della Anp



(Associazione nazionale dirigenti scolastici); i responsabili formazione e recruiting di Autogrill Chiara Rivella e di Eataly Gabriele Belsito; Alessandro Porzio e Dario Balestriere di Grimaldi Lines

Ore 13.00 Terme Tettuccio, Caffè storico – Piatto dello chef. Organizzazione Tettuccio Bar

Ore 15.00 Terme Tamerici – “Pesce povero ma ricco”. Questo il titolo di un appuntamento utile a comprendere che non esistono pesci “poveri” ma piuttosto pesci meno conosciuti e dunque poco considerati nonostante siano specie tipiche delle nostre acque. Per invertire questa tendenza e utilizzare meglio le nostre risorse, anche sostenendo le nostre produzioni ittiche nazionali, è necessario essere più informati. Per questo con l’esperta Valentina Tepedino, direttore di Eurofishmarket, e con lo chef stellato Marcello Leoni si parlerà di pesci meno conosciuti ma molto interessanti dal punto di vista sensoriale e nutrizionale.

Ore 16.00 Terme Tamerici – Tavola rotonda “Il racconto del cibo”, come lo raccontano scrittori e chef, tra cui Stefano Carboni e Ernesto Di Renzo

Ore 17.30 Terme Tamerici – Concorso “Questo l’ho fatto io” per il miglior panettone. In prossimità delle feste di fine anno, ogni Istituto Alberghiero produrrà e porterà a Montecatini Terme un panettone artigianale che sarà giudicato tenendo conto delle caratteristiche gustative, ma anche del costo degli ingredienti. Una giuria di giornalisti gastronomici e pasticceri proclamerà il miglior Panettone dell’anno.

Ore 21.00 Castello La Querceta, sede dell’Istituto Alberghiero di Montecatini Terme – Cena di Gala, omaggio a Eduardo De Filippo a cura degli chef Marcello Leoni e Pietro Parisi.

Performance di Gino Manfredi e Patrizia Cirulli.

Sabato 28 ottobre 2023

Ore 9.30 Terme Tettuccio, Sala Portoghesi – “Pesce italiano o made in Italy?”. Sempre più insegne e chef promuovono il pesce italiano, ma cosa significa davvero “prodotto ittico italiano”? Ne parliamo con l’esperta e fishblogger Valentina Tepedino e con lo chef Marcello Leoni, testimonial del progetto “L’AMO Italiano” e interprete del brand “ITAGLIA” che realizzerà anche uno show cooking su un’eccellenza ittica italiana. All’incontro intervverrà Benedetta Mariotti, responsabile Assicurazione qualità di Arbi Dario Spa

Ore 11.30 Terme Tettuccio, Sala Portoghesi – Silvia Scapinelli presenta il suo nuovo romanzo (Agra Editrice) che ha come protagonista uno studente di un Istituto alberghiero inviato dal dirigente scolastico per uno stage in una sede giudicata inadeguata rispetto alle sue aspettative; ma in quel piccolo centro si rafforza la sua passione per la cucina e il protagonista diventa uno chef affermato e trova anche l’amore. A un certo punto, però, il mondo sembra crollare su tutto quello che aveva costruito: arriva la crisi e decide di abbandonare tutto rifugiandosi in montagna alla ricerca di una seconda vita.

Ore 12.15 Terme Tettuccio, Sala Portoghesi – Possiamo avere una seconda vita (Pensa Multimedia) è il titolo del libro pubblicato da Marianna Jajac. Viviamo in un tempo di stagnazione esistenziale che spesso si staglia su uno sfondo di desolazione, incertezza, paura. Anche le relazioni intime ne risentono e si sbriciolano. Ecco allora che le pratiche dialogiche, e in particolare l’approccio “Second Life” di Marianna Jajac, ci offrono la possibilità di riconfigurare la nostra vita a partire da noi stessi.

Ore 12.45 Terme Tettuccio, Sala Portoghesi – Antonello Senni presenta La Nutriscienza (Agra Editrice)



Ore 13.00 Terme Tettuccio, Caffè storico – Piatto dello chef Simone Malucchi. Organizzazione Tettuccio Bar

Ore 15.00 Terme Tettuccio, Sala Portoghesi – Stefania Viti presenta Matcha al veleno (Sonzogno). Nel cuore di Brera, il maestro Yamafuji Sowa inaugura la nuova sede della scuola del tè Tsubaki Tsubaki celebrando il koicha temae, l'esclusiva cerimonia durante la quale gli invitati degustano una miscela pregiatissima da un'unica tazza. Tra i partecipanti spicca Ludovica Cattaneo, mecenate e regina dei salotti cittadini. Ma, inaspettatamente, qualcosa va storto: dopo aver bevuto, la donna si accascia sui tatami in seguito a un malore. A prima vista sembrerebbe trattarsi di un infarto, ma presto, grazie all'intuizione di una giornalista, si scopre che così non è; ma come è potuto accadere?

Ore 15.30 Terme Tettuccio, Sala Portoghesi – Desy Icardi presenta La pasticciera di mezzanotte (Fazi Editore)

Ore 16.15 Terme Tettuccio, Sala Portoghesi – Francesca Romana Barberini presenta il libro Annamo bene – La cucina di Sora Lella (Giunti). L'autrice si lascia coinvolgere dal mito, dalla simpatia del personaggio e dalle sue ricette: Il libro è un omaggio a Elena Fabrizi, alias Sora Lella, a vent'anni dalla scomparsa.

Ore 17.00 Terme Tettuccio, Sala Portoghesi – Anna Maria Gehnyei presenta Il corpo nero (Fandango Libri)

Ore 18.00 Terme Tettuccio, Sala Portoghesi – Omaggio ad Eduardo attraverso il cibo, la poesia... e la musica. Eduardo De Filippo nel 1931 debuttò a Montecatini Terme, insieme a Peppino e Titina. Eduardo è come una miniera in cui si continuano a scoprire gemme. Per Eduardo il cibo non era solo qualcosa per soddisfare la golosità, ma soprattutto ciò che ci mantiene in vita e quindi una cosa da amare, da rispettare. Una cosa sacra! Così sacra tanto da dedicargli alcune poesie. La passione per il cibo di Eduardo sarà raccontata con le parole da Bruno Gambacorta, mentre le sue poesie, musicate e arrangiate da Patrizia Cirulli nel suo recente album "Fantasia" saranno interpretate dalla cantautrice.

Ore 20.30 Grand Hotel Croce di Malta – Cena con lo scrittore: "A cena da Sora Lella", con Francesca Romana Barberini (prezzo 40 euro).

#### VISITE GUIDATE

Dalle ore 10.45 alle ore 12.15 (per minimo 6 persone – massimo 20/25 persone) al M.O.C.A. – Montecatini Contemporary Art, la Galleria Civica propone una visita guidata gratuita a cura di Paolo Bellucci alla mostra "Galileo Chini – Opere nelle collezioni pubbliche e private di Montecatini Terme".

Bellucci, curatore della mostra e stimato conoscitore dell'artista fondamentale esponente della prima metà del Novecento italiano, racconterà il percorso espositivo regalando ai visitatori informazioni anche inedite e dettagliate sulla vita e sulle opere del grande Maestro.

Prenotazioni al numero telefonico 366/7529702 (in orario d'apertura dal martedì al venerdì ore 10.00-12.00; sabato e domenica ore 10.30-12.30 /16.00-19.00) o all'indirizzo e-mail mocamct@gmail.com entro le ore 11.00 di venerdì 27 ottobre.

In concomitanza con Food&Book la mostra è inoltre visitabile gratuitamente nei seguenti orari: giovedì 26 ottobre e venerdì 27 ottobre ore 10.00-12.00, sabato 28 e domenica 29 ottobre ore 10.30-12.30 e ore 15.30-18.30; ingresso libero c/o Municipio, Viale Giuseppe Verdi 46.

Dalle ore 16.00 alle ore 18.00 visita guidata gratuita "Galileo Chini e la felicità del liberty" a cura di "ArtiAmo, Guide Turistiche nel Cuore della Toscana".

Punto di ritrovo ore 16.00: Piazza del Popolo con partenza garantita dal chiosco Infopoint.



Luoghi nel programma della visita: Hotel La Pace, Palazzo Comunale con visita alla Mostra su Galileo Chini, Padiglione Tamerici, Terme Tamerici, Terme Tettuccio e i grandi capolavori a Montecatini Terme di Galileo Chini.

Per info e prenotazioni: Associazione Guide Artiamo – email [guide@artiamo.it](mailto:guide@artiamo.it) – Whatsapp 328/3512420

Domenica 29 ottobre 2023

Ore 9.00 Terme Tettuccio – Montecatini e il suo Olio. Apertura banchi di assaggio di Olio Evo di Montecatini e della Valdinievole. A seguire, degustazioni guidate

Ore 9.15 Terme Tettuccio, Sala Portoghesi – Convegno “Gli oli extravergini italiani: come valorizzarli a tavola e in azienda”. Il carrello e la carta degli oli in hotel e ristoranti; degustazioni e pranzi sotto gli ulivi in azienda. Tante le opportunità per la valorizzazione degli oli extravergini di oliva aperte dalla legge sull’oleoturismo per le aziende olivicole. Uno spazio interessante, anche lavorativo, per attività come il sommelier dell’olio e l’accoglienza nelle aziende olivicole (e non solo) per sviluppare attività turistiche. Presiede l’assessore alla Cultura del Comune di Montecatini Terme, Alessandro Sartoni. Intervengono: Fabiola Pulieri e il senatore Dario Stefàno, promotore della legge sull’enoturismo, autori del libro *Oleoturismo – Opportunità per imprese e territori* (Agra Editrice); Alessandro Benedetti, presidente del Frantoio Cooperativo di Montecatini Terme. Conclusioni del sottosegretario all’Agricoltura Patrizio Giacomo La Pietra.

Ore 11.00 Terme Tettuccio, Sala Portoghesi – Domenico Monteforte presenta *L’Arte in cucina* (Editoriale Giorgio Mondadori). 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.

Ore 12.00 Terme Tettuccio, Sala Portoghesi – Marco Vichi e Leonardo Gori presentano *Vite rubate* (Guanda), un romanzo a quattro mani che racconta una drammatica realtà contemporanea, la storia di un difficile riscatto nell’Italia dell’immigrazione tra sfruttamento, violenza e corruzione. I due autori presenteranno anche i loro due ultimi libri: Marco Vichi *Niente si distrugge – Un’avventura del commissario Bordelli* (Guanda), Leonardo Gori *La libreria di Stalino* (Tea).

Ore 13.00 Terme Tettuccio, Caffè storico – Piatto dello chef. Organizzazione Tettuccio Bar

Ore 15.00 Terme Tettuccio, Sala Portoghesi – Giuseppe Nocca presenta *Educazione Alimentare e Sport – Nutrizione, movimento, salute* (Dde Editrice)

Ore 16.00 Terme Tettuccio, Sala Portoghesi – Adriana Assini presenta *Madame Clicquot – Lo Champagne sono io* (Scrittura & Scritture). La storia del famoso champagne francese in un romanzo in cui, mentre sullo scenario politico si fa largo Napoleone Bonaparte, mademoiselle Ponsardin si trova improvvisamente e senza alcuna esperienza a gestire una maison di Champagne; sollecitata a chiudere Bottega Ponsardin, non sente nessuno ed è decisa ad andare avanti; con tenacia dà vita a uno champagne che come pretende l’imprenditrice “sia di una sola qualità, la primissima”. Con Cristina Bulgheri

Ore 17.00 Terme Tettuccio, Sala Portoghesi – Giampaolo Zuliani e Alice Lupi presentano *Sciampagna – Lo Spumante Classico Italiano* (Marcianum Press)

Ore 18.00 Terme Tettuccio, Sala Portoghesi – Brindisi “Lo Champagne incontra lo Spumante



Classico”

Ore 19.15 Terme Tettuccio, Sala Portoghesi – Chiusura della manifestazione e ringraziamenti

NB Il programma è provvisorio e suscettibile di variazioni.

Previous

La Valle dei Templi come appariva agli antichi greci .Nasce il nuovo percorso Valle dei Templi 3D

Next

Merano WineFestival: dalle origini al futuro dell'enogastronomia passando per la sostenibilità.

## ALTRI ARTICOLI



CULTURA LIBRI

### L'ESTATE VERTICALE

18 Ottobre 2023

Redazione



CULTURA  
TURISMO  
TURISMO  
ENOGASTRONOMICO  
VINO

### Merano WineFestival: dalle origini al futuro dell'enogastronomia passando per la sostenibilità.

18 Ottobre 2023

Redazione



BENI CULTURALI  
CULTURA  
INNOVAZIONI  
TECNOLOGIA  
TURISMO

### La Valle dei Templi come appariva agli antichi greci .Nasce il nuovo percorso Valle dei Templi 3D

18 Ottobre 2023

Redazione

## CATEGORIE

Ambiente

Appunti di Viaggio

Archeologia

Arte

Beni Culturali

Business

Cibo

Ciclismo

Cinema

Città e Servizi

Cultura

Drink d'autore

Economia Circolare

Economia e imprese