



food & book

www.foodandbook.it
Tel. 0644254205
info@leggeretutti.it

Direzione:
Sergio Auricchio
Carlo Ottaviano



Leggere tutti
associazione

QUARTA EDIZIONE
FESTIVAL DEL LIBRO
& DELLA CULTURA
GASTRONOMICA
MONTECATINI TERME
14-16 OTTOBRE 2016

LIBRI | LETTERATURA
CUCINA | VINO
GASTRONOMIA

Programma provvisorio

Illustrazione di Lorenzo Govi - IED Torino (copertina di Leggere:tutti n. 104)

IL SALUTO DEL SINDACO Giuseppe Bellandi

Siamo arrivati alla IV edizione di Food&Book, che Bruno Ialuna con Sergio Auricchio e Carlo Ottaviano organizzano nella splendida cornice delle nostre amatissime Terme. Un'idea bellissima che ha portato una novità nella nostra città, unendo alla tradizione enogastronomica immensa della nostra Italia il piacere della presentazione di bellissimi libri che il pubblico ha apprezzato come messaggi di una cultura che si sviluppa intorno al cibo, ma che sottolinea il rispetto della terra, delle tradizioni, del mangiare per vivere certamente bene ma non del vivere per mangiare. Insomma: è un connubio vincente anche perché molto spesso sono i nostri amatissimi cuochi gli autori di performance che li portano dai fornelli a scrivere libri. Anche per la IV edizione, il programma, vi assicuro, è di grande livello, ricco e naturalmente gustoso. Buon divertimento e ne vedrete e assaggerete delle belle!

Omaggio al Maestro

Ore 16.00 Terme Tettuccio

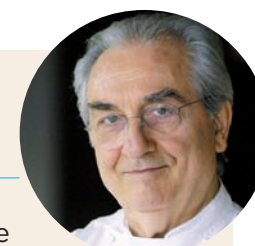
A lezione dal Maestro. **Gualtiero Marchesi**, il primo chef italiano a fregiarsi delle 3 Stelle Michelin, incontra gli studenti degli Istituti Alberghieri della Toscana.

Ore 18.00 Palazzo Comunale MO.C.A.

Inaugurazione Mostra "Opere-Works" di **Gualtiero Marchesi** e presentazione del libro edito da Cinquesensi. Interviene il sottosegretario ai Beni Culturali **Antimo Cesaro**

Ore 20.30 Grand Hotel La Pace (*)

Cena di Gala dello chef **Daniel Canzian** in onore di **Gualtiero Marchesi**.



Venerdì 14 ottobre

Ore 11.00 Terme Tettuccio

Apertura festival

Con il Sindaco **Giuseppe Bellandi**, l'Assessore alla Cultura **Bruno Ialuna**, l'Assessore al Turismo **Alessandra De Paola** e **Arabella Ventura** (Terme di Montecatini).

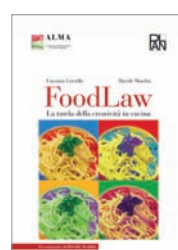
Ore 11.30 Sala Portoghesi

C'è Uva e Uva, C'è mela e mela.

Panel Test: degustazione di uva e mele guidata da **Duccio Caccioni**, direttore marketing Caab Bologna. Presentazione del libro *Vegetabilia. Ricette dal Mercato* (Caab), in omaggio a tutti i partecipanti.

Ore 12.00 Caffè Tettuccio (*)

I Salumi Ferrarini incontrano le eccellenze dei giovani panificatori romani: la pizza romana di Adriano Albanesi e il pane di Lariano di Giuseppe Bernabei. Panini gourmet a Food&Book nei tre giorni della manifestazione.



Ore 12.00 Sala Portoghesi

L'alta cucina tra identità e diritto d'autore.

Davide Mondin e **Carmine Coviello** presentano *Food Law: la tutela della creatività in cucina* (Plan - ALMA).

Con l'avvocato **Barbara Vittiman** e lo chef **Davide Scabin**.

Nel corso dei millenni sono stati concepiti innumerevoli strumenti, procedure, piatti, grazie all'inventiva di persone il cui nome è spesso dimenticato. Come tutelare e remunerare gli inventori di ricette?



Andrea Grignaffini presenta *Il Cuoco universale* (Marsilio).

Uno dei più noti critici italiani tratteggia la sagoma identitaria della grande cucina contemporanea. Che cosa significa, oggi, conciliare la scarsità di risorse e i grandi numeri? Quali sono le sfide che le intolleranze alimentari, le scelte di salute, la nuova consapevolezza ecologista pongono?



Eleonora Cozzella presenta *Pasta Revolution* (Giunti).

La pasta secca dalle origini allo sviluppo del design e dei formati all'arte di inventare nuove ricette. L'avvincente storia dei recenti sviluppi di un ingrediente che da ordinario è diventato gourmet, raccontato attraverso le ricette dei più noti chef italiani.

Ore 13.00 Caffè Tettuccio (*)

Mario Liberto presenta *Legumi: gioielli d'Italia* (Agra Editrice).

A seguire performance teatrale **Faccia a faccia improbabili: gli alimenti parlano**. **Laura De Luca** e **Giuliano Canevacci** intervistano il Fagiolo (**Gino Manfredi**).

Segue **Il Piatto dello Chef**. **Simone Malucchi** presenta il Tris di Zuppe in occasione dell'Anno dei Legumi 2016, proclamato dalla FAO.

Ore 15.00 Sala Portoghesi

Quando sprecare era peccato. **Daniela Mancini** presenta *La tua storia nella mia* (Ibiskos Ulivieri). Con **Fiorella Cappelli**.

Le trasformazioni sociali degli ultimi 50 anni in diverse chiavi di lettura, tra cui il tema dei cambiamenti dell'alimentazione.

Ore 15.30 Sala Portoghesi

La bellezza del vino. **Simone Bartoli** presenta *Vino da Bere con gli Occhi* (Settegiorni Editore). Con **Marco Lucci**.

Libro quasi esclusivamente fotografico che ripercorre la produzione del vino in tutte le sue fasi con un confronto fra vecchi metodi e nuove tecnologie. Piccole e grandi curiosità storiche che dimostrano come il vino abbia avuto nel corso dei secoli vari volti.

Ore 16.00 Sala Portoghesi

La pizza diventa Gourmet. **Luciana Squadrilli** e **Alessandra Farinelli** presentano *La buona pizza* (Giunti). Con **Mario Liberto**.

Nel mondo della pizza è in atto un percorso di evoluzione che pone al centro del mestiere di pizzaiolo la ricerca e l'attenzione agli ingredienti. Ogni capitolo parla di un territorio, di un pizzaiolo, della sua pizza e delle sue creazioni.

Ore 16.00 Terme Tettuccio

A lezione dal Maestro. **Gualtiero Marchesi**, il primo chef italiano a fregiarsi delle 3 Stelle Michelin, incontra gli studenti degli Istituti Alberghieri della Toscana.

Ore 17.30 Sala Portoghesi

La Storia nel piatto e nel bicchiere. **Giancarlo Gonizzi** presenta *Il vino di Garibaldi* (Wingsbert House). Con **Elena Gonnelli**.

Garibaldi amava il vino? La storia vuole che fosse astemio e che prediligesse l'acqua in ogni occasione. Ma sarà verità, o è una delle tante dicerie e leggende che circondano il mito dell'indomito condottiero?

Ore 18.00 Palazzo Comunale MO.C.A.

Inaugurazione Mostra "Opere-Works" di **Gualtiero Marchesi** e presentazione del libro edito da Cinquesensi. Interviene il sottosegretario del MiBACT **Antimo Cesaro**

Ore 20.30 Grand Hotel La Pace (*)

Cena di Gala dello chef **Daniel Canzian**. Ospite d'onore **Gualtiero Marchesi**.

Ore 23.30 Palazzo Comunale - MO.C.A.

Dulcis in fundo. Dolci tipici toscani per l'apertura straordinaria della Mostra "I tesori della Valdinievole" con visita guidata dall'Assessore alla Cultura **Bruno Ialuna**.

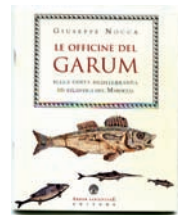


Ore 10.30 Teatro Verdi

Presentazione Guida Slow Wine 2017
Iscrizioni su www.slowfood.it/slowine

Ore 10.30 Sala Nencini

Il Posto è servito. Alternanza scuola/lavoro. Convegno Nazionale Dirigenti Scolastici degli Istituti Alberghieri organizzato da ANP. Coordinati da **Licia Cianfriglia** (vicepresidente ANP), interverranno **Giorgio Rembado** (presidente ANP), dirigenti scolastici che illustreranno case history di successo, **Luciano Sbraga** (direttore Centro studi Fipe), **Marilena Ferri** (direttore Risorse Umane Autogrill), **Michela Giuffrida** (Commissione Agricoltura - Parlamento Europeo), **Antonella Pasquariello** (presidente Camst), **Nicola de Renzis Sonnino** (Associazione Dimore Storiche). Concluderà i lavori il sottosegretario all'Istruzione **Gabriele Toccafondi**.



Ore 11.00 Sala Portoghesi

Il gusto della tradizione. **Francesco Sorelli** presenta *La Toscana di Ruffino* (Il Cucchiario d'Argento), con **Sandra Pilacchi**, autrice dei piatti e delle foto. Con **Sandro Capitani**.

Un gustoso viaggio nella conservazione e nel ritrovamento di rituali tutt'altro che vuoti; gli avanzi che diventano un lascito importante attorno a cui costruire l'appuntamento quotidiano.

Ricette che diventano racconti, e storie che diventano piatti. In appendice una interpretazione contemporanea di alcuni grandi classici della cucina toscana.

Ore 11.30 Sala Portoghesi

Anteprima programma Pistoia Capitale italiana della Cultura. Partecipano membri dell'amministrazione comunale.

Al termine degustazione di confetti della **Bruno Corsini dal 1918 La Dolce Tradizione di Pistoia**.

Ore 12.00 Sala Portoghesi

La salute a tavola. **Renato Bernardi** presenta *Altra cucina* (d'Amore e d'Italia). Con **Teodoro Mandato**.

La dieta mediterranea, lungo i sentieri della gastronomia italiana, segnati dall'eccellenza dei prodotti e dei risultati.

Dall'esperienza in Rai all'interno de "I fatti vostri" nasce una pubblicazione che punta sul binomio gusto-salute.

Ore 12.00 Spazio Birra Nostra

La birra e la cucina toscana. **Simone Cantoni** e **Flavio Romboli** presentano *La birra e la cucina toscana* (Marchetti editore). A conclusione degustazione di birra artigianale.

Ore 13.00 Caffè Tettuccio (*)

Il Piatto dello Chef.

Pietro e **Nicola Migliaccio** presentano gli scialatielli all'ischitana.

Ore 15.00-19.00 Terme Tettuccio

Degustazione dei vini premiati da Slow Wine. Spettacolare banco di assaggio di oltre 500 vini. Informazioni su www.slowfood.it/slowwine

Ore 15.00 Spazio Birra Nostra

Birra Fai-da-te. Presentazione di *La tua birra fatta in casa* (Edizioni LSWR) e *Le tue birre fatte in casa: ricette per tutti gli stili* (Edizioni LSWR) di **Davide Bertinotti** e **Massimo Faraggi**. Sarà presente Davide Bertinotti. A conclusione degustazione di birra artigianale.

Ore 15.30 Sala Portoghesi

La salsa dei romani. **Giuseppe Nocca** presenta *Le officine del garum* (Arbor Sapientiae editore). Con **Tiziana Briguglio**.

Tra archeologia, alimentazione e cucina il libro riporta fonti latine e greche e traccia un quadro millimetrico nei traffici che unirono

Africa e Pompei 2000 anni fa alla scoperta della salsa a base di pesce tanto amata dai romani.

Ore 15.00-18.00 Terme Tettuccio

Food&Book Junior

Laboratori creativi e inviti alla lettura a tema per bambini dai 5 ai 10 anni, a cura della **Cooperativa Giodò**.

Ore 16.00 Sala Portoghesi

Il cibo a fumetti.

Giulio Macaione presenta *Basilico* (Bao Publishing) con **Fiorella Cappelli**.

Un affresco familiare raccontato dai figli di una matriarca siciliana, costruito intorno alle ricette di famiglia.

Una Sicilia per sempre sospesa tra antico e moderno, bellissima e dolorosa... anche in cucina.

Ore 16.15 Spazio Birra Nostra

Michela Cimattorus, Marco Giannasso e Andrea Legittimo presentano *Fatti di birra. Come innamorarsi di una bionda, una rossa e una bruna* (Trenta Editore).

A conclusione degustazione di birra artigianale.

Ore 16.30 Sala Portoghesi

Cibo per l'anima.

Fabio Picchi presenta *Papale papale. Ricette che salvano l'anima* (Giunti). Con **Sandro Capitani**.

Scritto sull'onda di una forte ispirazione, il libro ha l'aspetto fisico di un breviario: è infatti un ricettario dedicato ai vari momenti del giorno, vissuti come piccoli riti, ma anche pretesto per racconti, poesie, vere e

proprie preghiere. Le oltre 100 ricette di zuppe, sughi, primi piatti, secondi, contorni, tisane, sono state in parte create appositamente per queste pagine, in parte raccolte attingendo dal grande "serbatoio" dell'autore.

Ore 17.15 Sala Nencini

Le birre ad alta fermentazione.

Laboratorio di degustazione con il Mastro birraio **Roberto Giannarelli**.

A iscrizione su www.foodandbook.it.

Ore 18.15 Spazio Birra Nostra

Malto & Luppolo. Presentazione del libro *Malto & Luppolo* (Edizioni L'ippocampo) di Silvia Kopp. Con **Stefano Bigoni** (Edizioni L'ippocampo). A conclusione degustazione di birra artigianale.

Ore 19.00 Caffè Tettuccio (*)

Un'amatriciana per Amatrice. Iniziativa di solidarietà per le popolazioni colpite dal terremoto.

Ore 20.00 Terme Tettuccio (*)

Serata di celluloidi con Cinemadivino. Proiezione del film *Barolo Boys* (2014) di Paolo Casalis e Tiziano Gaia e degustazione vino. A cura di **Cinemadivino**.

Ore 20.30 Grand Hotel La Pace (*)

La Francia incontra Napoli. Cena con lo Chef Pietro Parisi. Presentazione del libro *Un caffè con Robespierre* (Scrittura & Scritture) di **Adriana Assini**. Con **Sergio Auricchio**. In apertura, **Flavio Pagano** svelerà in anteprima alcuni segreti dell'attesissimo libro su Pietro Parisi in tutte le librerie dal 31 ottobre. (Prenotazioni www.foodandbook.it)



Domenica 16 ottobre

Ore 9.30 Palazzo Comunale

Passeggiata nella Montecatini Liberty. A cura di **Cooperativa Giodò**. Dedicata a Galileo Chini, grande artista toscano padre dello stile Liberty italiano. Durata: 1h circa.

Ore 10.30-12.30 Terme Tettuccio

Food&Book Junior. Laboratori creativi e inviti alla lettura per bambini dai 5 ai 10 anni, a cura della **Cooperativa Giodò**.

Ore 12.00 Terme Tettuccio

Laboratorio "Ci vuole naso!" a cura di **Le Rane Interlinea & Cooperativa Giodò**.

Ore 11.00 Terme Tettuccio

Montecatini come Parigi: la corsa dei camerieri
3° Memorial Nerio Natalini e Renzo Stinchetti, in collaborazione con **Alex Alberghiera**. Dalle Terme Tettuccio a Piazza del Popolo e ritorno, allievi degli Istituti Alberghieri e camerieri professionisti si sfidano in una corsa...all'ultimo piatto.



Ore 11.00 Sala Portoghesi

I segreti dei sensi a tavola. Daniele Maestri (Associazione Italiana Sommelier) presenta *Sapore è sapere. L'analisi sensoriale in cucina* (CEF Publishing) con degustazione. Con **Iliaria Finotti**.

Come descrivere oggettivamente le caratteristiche organolettiche di un prodotto nella sua interezza e confrontarlo con altri prodotti analoghi, come stimolare i sensi e abituarci a scegliere gli abbinamenti corretti, come fare di una passione una professione.

Ore 11.15 Spazio Birra Nostra

Filippo Bitelli, Andrea Govoni e Michela Zanotti presentano *Bionda a chi? La birra artigianale...un'altra storia* (Damster Edizioni). A conclusione degustazione di birra artigianale.

Ore 11.30 Sala Portoghesi

Mangiare smart. Eliana Liotta presenta *La dieta Smartfood* (Rizzoli). Con **Giuseppe Bellandi**.

Cosa, quanto e come mangiare per vivere di più e meglio. Smartfood è la prima dieta italiana con un marchio scientifico: nasce in collaborazione con l'Istituto europeo di oncologia (IEO) di Milano. Ormai si è capito che alcuni alimenti si comportano come farmaci, capaci di curare e proteggere l'organismo.

E i protagonisti della Dieta Smartfood sono proprio questi super cibi: 30 Smartfood, da non farsi mancare a tavola. Ogni consiglio è improntato al rigore scientifico, perché la Dieta si basa su migliaia di ricerche, selezionate dalla nutrizionista Lucilla Titta, e sugli studi all'avanguardia di nutrigenomica.

Ore 12.00 Sala Portoghesi

Il sapore della tradizione. Elisia Menduni presenta *Roscioli. Il pane, la cucina e Roma* (Giunti). Con **Fiorella Cappelli**.

Nel 1972 l'Antico Forno Roscioli apre i battenti nel cuore pulsante di Roma. Da allora vari membri della famiglia Roscioli si sono alternati alla sua guida fino a farlo diventare uno dei luoghi di ristorazione più ambiti della Capitale, emblema della cucina romana. Dalla voglia di successo di Marco Roscioli molto è cambiato: con grande tenacia e dedizione la famiglia Roscioli ha cercato nuove strade all'insegna della qualità, del gusto, dell'eccellenza



Ore 12.30 Sala Portoghesi

L'ingrediente dei sentimenti.

Diego De Silva presenta *Terapia di coppia per amanti* (Einaudi). Con **Bruno Ialuna**. A seguire il **cocktail "Love Bubble"**, ideato da **Angelo De Valeri**, Executive Barman dell'Hotel Wenstin Excelsior di Roma. Prosecco dell'Azienda Ca' dei Zago di Valdobbiadene. Due adulti sposati (non tra loro) si ritrovano uniti da una passione incontrollabile. Viviana trascina Modesto dall'analista, cercando una possibilità di salvezza per il loro rapporto. Tenero e cinico, divagante, vero, il romanzo è un'immersione nelle complicazioni dei sentimenti, nei conflitti che apriamo per la paura di affidarci all'amore e dargli mandato a cambiarci la vita.

Ore 13.00 Caffè Tettuccio (*)

Piatto dello chef Antonio Vitale presenta la Caponata.

Ore 13.00 Sala Portoghesi

Melius deficere quam abundare. Marcello Coronini presenta *La cucina del senza* (Gribaudo).

La pasta senza sale o la torta di mele senza zucchero sono sane dal punto di vista nutrizionale, ma possono essere anche buone? Ricette semplici e ricche di gusto. Non servono rivoluzioni, basta fare attenzione agli ingredienti e alle tecniche di cottura.

Ore 13.30 Terme Tettuccio

Camper Gourmet Cup. Gara di cucina per camperisti. La competizione si svolgerà al raggiungimento di un numero minimo di partecipanti. Prenotazioni e info: www.foodandbook.it - info@leggeretutti.it



Ore 15.00 Sala Portoghesi

Siamo quello che mangiamo. Roberto Giacobbo presenta *Le carezze cambiano il DNA. Il segreto dell'epigenetica* (Rai Eri - Mondadori). Con **Bruna Rossi**.

Con dilagante simpatia il notissimo volto televisivo spiega l'epigenetica, frontiera della biologia che si sta studiando nei laboratori di tutto il mondo. Scopriremo che non siamo solo quello che mangiamo noi ma anche quello che mangiavano i nostri nonni. E, a proposito di cibo, vedremo come ogni volta che ci sfamiamo introduciamo nel nostro corpo non solo calorie ma informazioni, che determineranno una risposta indipendente dalla nostra volontà.

Ore 15.15 Spazio Birra Nostra

Seminario/presentazione. Luppolo italiano, nuove opportunità per l'agricoltura: coltivando la rivoluzione.

Progetto di ricerca di Italian Hops Company. Interverranno **Eugenio Pellicciari** di IHC, **Tommaso Ganino**, Università di Parma, Dipartimento di Scienze degli Alimenti e **Agostino Arioli**, Birrifico Italiano.

Ore 15.30 Sala Portoghesi

Il gusto del giallo. Bruno Gambarotta presenta *Non si piange sul latte macchiato* (Manni Editori). Con **Giuseppe Previti**.

Otto storie gialle che spaventano e divertono spesso con qualche cenno al buon mangiare: un'estemporanea di pittura durante la sagra del maiale, una tavola imbandita per il pranzo di Natale, Torino colma di gianduiotti fin nelle fondamenta, il cenone di Capodanno con finale a sorpresa.

Ore 16.00 Sala Portoghesi

Sapori della grande narrativa. Simonetta Agnello Hornby presenta *Caffè Amaro* (Feltrinelli).

Ancora uno splendido affresco siciliano dell'autrice di tanti best seller. E anche stavolta nelle pagine del volume fanno capolino pranzi e cene, ricette e tradizioni di famiglia. La storia narra del matrimonio della bella Maria con un un facoltoso bonvivant. Una scelta felice ma durante una vacanza a Tripoli, Maria scopre anche di cosa è fatto il rapporto che, fino ad allora oscuramente, l'ha legata a Giosuè.

Ore 16.15 Spazio Birra Nostra

Presentazione della Guida alle Birre d'Italia 2017 (Slow Food Editore). Saranno presenti **Emilio Bellatalla**, coordinatore Regione Toscana per la Guida, e **Francesco Ranzani**. A conclusione degustazione di birra artigianale.

Ore 16.30 Sala Portoghesi

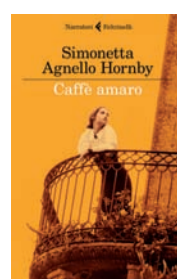
L'imperfero equilibrio del gelato. Andrea De Carlo presenta *L'imperfero meraviglia* (Giunti).

Anteprima nazionale del romanzo che alterna il ritmo del rock, la leggerezza della commedia brillante, e la profondità del tempo. In un paese in Provenza c'è una gelateria gestita da Milena Migliari, una giovane donna italiana che i gelati li crea, li pensa, li sperimenta con tensione d'artista. Un rovello continuo che ruota attorno all'equilibrio instabile del gelato, alla sua meraviglia imperfetta perché concepita per essere consumata o per liquefarsi, per non durare...

Ore 21.00 Grand Hotel La Pace (*)

A tavola con gli scrittori.

Serata conclusiva con cena a cura di **Cosimo Valente** con la collaborazione di **Antonio Marangi**, executive chef del Grand Hotel La Pace, con gli scrittori **Andrea De Carlo, Diego De Silva, Simonetta Agnello Hornby, Roberto Giacobbo**. A chiusura presentazione di *Un gelato a modo mio* del maître pasticciere **Simone Bonini** (Giunti Editore). (Prenotazioni www.foodandbook.it)



librerie.coop

compie Dieci anni

Collegno (To)
Torino
Mondovì (Cn)

Genova
Savona

Mantova
Milano
Carugate (Mi)

Grosseto
Livorno
Piombino (Li)

Roma
Guidonia (Rm)

Quarto (Na)

Conegliano (Tv)
San Donà di Piave (Ve)

Bologna
Imola (Bo)
Cesena
Parma
Piacenza
Ravenna
Lugo (Ra)
Reggio Emilia

Pesaro

S. Giovanni
Teatino (Ch)

Bari

+ una libreria digitale
con **B KREPUBLIC**
www.bre.pub

Oltre trenta librerie in tutta Italia

www.librerie.coop.it

aMareLeggere

FESTIVAL DELLA LETTERATURA PER RAGAZZI SUL MARE
Civitavecchia > Barcellona > Civitavecchia

GRIMALDI LINES

Navighiamo insieme,
cresciamo insieme
con i libri e la lettura.
Attività a bordo
e a Barcellona:
libri, film e teatro...

quota studente

€235*

18 - 21 marzo 2017



Leggere:tutti
www.leggeretutti.it

INFO E PRENOTAZIONE 06- 44254205
l'evento non è prenotabile, né acquistabile online

* Prezzo a studente in sistemazione tripla/quadrupla interna,
pasti come da programma, diritti fissi inclusi.

food € book

QUARTA EDIZIONE FESTIVAL DEL LIBRO & DELLA CULTURA GASTRONOMICA

MONTECATINI TERME 14-16 OTTOBRE 2016

LIBRI | LETTERATURA
CUCINA | VINO
GASTRONOMIA



L'ingresso alle Terme per partecipare
alla manifestazione è gratuito,
previa registrazione su

www.foodandbook.it

Prenotazioni

La quasi totalità degli incontri ed attività è gratuita e non necessita prenotazione; per gli altri eventi segnalati con (*), sul sito www.foodandbook.it sono indicate le modalità di iscrizione e partecipazione.

Dove dormire

Convenzioni con hotel sul sito www.foodandbook.it

Dove mangiare

Oltre a Pranzi e Cene indicati nel programma, in alcuni Ristoranti di Montecatini sono proposti **Menu Food&Book** a prezzi convenzionati su richiesta nei giorni del Festival:

Menu Vetrina Toscana al Corsaro Verde (tel. 0572911650 o 335 6548390) - euro 25,00

Menu Food&Book (mare o terra) al Don Chisciotte (tel. 0572 911637) - euro 24,00 e 20,00

Menu Food&Book (cena) all'Officina Marina (tel. 0572091245) - euro 30,00

Prezzi e menu su www.foodandbook.it

Prenotazioni direttamente ai ristoranti ai numeri indicati.

Cosa vedere a Montecatini e dintorni

Montecatini Alto (raggiungibile anche con la funicolare)

MO.C.A. - Montecatini Terme Contemporary Art (Mostra "I Tesori della Valdinievole" - ingresso gratuito)

Parco di Pinocchio (Collodi, PT) (www.pinocchio.it)

La **Galleria Turelli**, nella Sala Scritture delle Terme Tettuccio dal 1957, presenta in occasione di Food&Book la mostra personale del maestro Domenico Monteforte e le opere di altri artisti.

Presenti anche le **librerie.coop** con un'ampia selezione di libri dedicati al cibo e di marchi editoriali rappresentati.

si ringrazia

