

# food & book

Leggere tutti  
associazione



SESTA EDIZIONE  
FESTIVAL DEL LIBRO  
& DELLA CULTURA  
GASTRONOMICA  
**La cultura del cibo,  
il cibo nella cultura**  
**MONTECATINI TERME**  
**12 | 14 OTTOBRE 2018**

PROGRAMMA

Scrittori | Chef  
Sommelier  
Degustazioni  
Cene | Laboratori  
Villaggio Junior

## Direttori del Festival

Sergio Auricchio  
Carlo Ottaviano

## Gli ospiti

Renato Bernardi, Vincenzo Castaldo, Gian Carlo Caselli, Cristina Cassar Scalia, Stefano Cavallito, Costantino Cipolla, Don Andrea Ciucci, Andrea Coco, Bruno Damini, Diego De Silva, Francesco Falaschi, Keoma Franceschi, Paolo Fornaciari, Luca Gallarini, Bruno Gambacorta, Antonello Giannelli, Giancarlo Gariglio, Marco Giarratana, Barbara Guerra, Alfonso e Livia Iaccarino, Bruno Ialuna, Iacopo Iandelli, Carla Lertola, Marcello Leoni, Mario Liberto, Eliana Liotta, Marialuisa Lovari, Riccardo Magrini, Gino Manfredi, Eleonora Matarrese, Roberto Messina, Alessandra Moneti, Valeria Montaldi, Domenico Monteforte, Giuseppe Nocca, Mattia Motta, Denis Pantini, Enzo Pettè, Fabio Picchi, Tano Pisano, Gino Ruozi, Vincenzo Russo, Pier Maria Saccani, Stefano Salis, Albert Sapere, Silvia Scapinelli, Antonio Senni, Andrea Sinigaglia, Marco Stabile, Valentina Tepedino, Gianni Zagato, Anna Maria Zilli.

## Interverrà Gian Marco Centinaio

*Ministro delle Politiche Agricole Alimentari, Forestali e del Turismo*

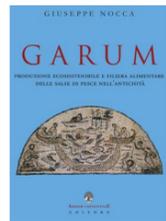


Illustrazione di Federico Mancini



# Venerdì 12 ottobre

## Terme Tettuccio



### Ore 10.00-15.00 Sala Portughesi

Workshop, laboratori, presentazioni di libri con la partecipazione di istituti alberghieri e agrari. Programma a cura di Anp e Renai.

- Presentazione di progetti e pubblicazioni sulla tematica dell'alimentazione a cura degli studenti degli istituti **ISIS Bonaldo Stringher** di Udine e **IPSSA Nino Bergese** di Genova.

- Focus sui grani antichi - Cerealia. Archeonutrizione e Archeogusto nell'evoluzione delle strategie alimentari dei cereali.

- Antiche tecniche di vinificazione in anfora.

Interviene il professor **Giuseppe Nocca**, autore dei libri *Cecubo. Dalle anfore da vino al vino in anfora* (Arbor Sapientiae) e *Le officine del Garum* (Arbor Sapientiae).

- Focus sul pomodoro: coltivazione, varietà, qualità e utilizzo in cucina - Introduce **Tiziana Briguglio**, interviene **Mariano Di Vito**

### Ore 10.30-12 e Ore 15.30 Terme Tettuccio

#### Food&Book Junior

**Eco Favole** Rappresentazione della *Favola della Torta di Riso di Riccò*, con l'autrice **Alessandra Genova** e con i burattini di **Jonathan Ilandia 7**

"**Letture bambine per tutti i gusti**", laboratori creativi e inviti alla lettura a tema per bambini dai 5 ai 10 anni, a cura della Cooperativa Giodò

### Ore 13.30 Caffè Tettuccio

#### Piatto dello chef\*

**Marialuisa Lovari** e **Keoma Franceschi**

Tortello di lessò rifatto all'aretina su crema di zolfini e spuma di abbucciato del Casentino

### Ore 14.00 Area Terme Tettuccio

#### Apertura stand prodotti tipici

Gli stand resteranno aperti fino alla domenica pomeriggio negli orari del Festival (ore 10.00-18.30)

### Ore 14.00 Sala Scrittura

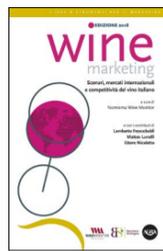
#### Apertura Bookshop

Il bookshop resterà aperto fino alla domenica pomeriggio negli orari del Festival (ore 10.00-18.30)

### Ore 15.00 Sala Portughesi

#### Apertura del festival

con **Giuseppe Bellandi** (Sindaco), **Bruno Ialuna** (Assessore alla Cultura), **Alessandra De Paola** (Assessore al Turismo), **Carlo Ottaviano** e **Sergio Auricchio** (Direttori del Festival)



### Ore 15.30 Sala Portughesi

**Denis Pantini** presenta *Wine Marketing 2018* (Agra Editrice), con **Sergio Auricchio**

Un'analisi dello scenario italiano e mondiale del vino a cura di **Nomisma** e 1.000 schede aggiornate

di aziende grossiste e importatrici attive nel commercio di vino in Europa e Usa.

### Ore 16.00 Sala Portughesi

**Marco Stabile** presenta *L'Ora Stabile* (Cinquesensi Editore), con l'autore **Leonardo Castellucci** e **Tiziana Briguglio**

14 anni di storia in due luoghi con lo stesso nome e le stesse intenzioni, una prima tappa e un primo capitolo di un racconto destinato ad avere molte altre puntate. Il libro dedicato

a **Marco Stabile** racconta la sua filosofia in cucina e alcuni dei suoi piatti diventati ormai dei classici per buongustai di tutto il mondo.



### Ore 16.30 Sala Portughesi

**Giancarlo Gariglio** presenta *Le carte del vino - Atlante dei vigneti del mondo* (Slow Food) di **Adrien Grant Smith**, **Bianchi** e **Jules Gaubert-Turpin**

Un atlante geografico e storico che ci racconta la diffusione dei vitigni nel mondo e ne fotografa la situazione attuale. Sono 56

i Paesi rappresentati con tutte le denominazioni, i vitigni, i dati sulla produzione e le principali caratteristiche dei vini.



### Ore 17.00 Sala Portughesi

#### Incontro con lo Chef **Alfonso Iaccarino**

Assieme alla moglie **Livia** - e adesso ai figli **Mario** ed **Ernesto** - ha fatto la storia dell'alta cucina italiana. Agli studenti degli istituti alberghieri racconterà la ricetta del successo dei suoi ristoranti nel mondo e del **Don Alfonso 1890** a Sant'Agata sui due Golfi.



### Ore 20.30 Grand Hotel & La Pace

**Cena di Gala\*** a cura dello Chef **Vincenzo Castaldo**

Ospiti d'onore **Livia** e **Alfonso Iaccarino** (su prenotazione; [www.foodandbook.it](http://www.foodandbook.it) e [info@leggeretutti.it](mailto:info@leggeretutti.it))

### Ore 23.30 Palazzo Comunale - MOCA

**Dulcis in fundo** Dolci tipici toscani e caffè in occasione dell'apertura straordinaria della mostra "Geniale! Gli invasori dell'arte" con visita guidata al museo dall'Assessore alla Cultura **Bruno Ialuna**. La rassegna racconta l'evoluzione dell'arte urbana dalla sua nascita, nelle strade di New York, fino alla diffusione in tutti e cinque i continenti. Esposti i lavori di 30 artisti (ingresso gratuito).



Il **Conorzio di Tutela Mozzarella di Bufala Campana Dop** e il mensile **Leggere:tutti** indicano il **Concorso Ti racconto una Bufala** per racconti brevi (massimo 6.000 caratteri compresi gli spazi) aventi per oggetto la filiera della Mozzarella di Bufala Campana.

**Leggere:tutti**

CONCORSO LETTERARIO

**TI RACCONTO  
UNA BUFALA**

Bando completo e premi su [www.mozzarelladop.it](http://www.mozzarelladop.it)  
[www.leggeretutti.it](http://www.leggeretutti.it)

# Sabato 13 Ottobre

## Palazzo Comunale

### Ore 10.30

#### Passeggiata letteraria

Alla scoperta, attraverso le borchie storiche di Viale Verdi, di alcuni dei tanti scrittori che hanno soggiornato a Montecatini Terme. Con **Gino Manfredi** e **Gianni Zagato**. (su prenotazione scrivendo a [info@leggeretutti.it](mailto:info@leggeretutti.it))

## Teatro Verdi

### Ore 10.30

#### Presentazione della Guida Slow Wine 2019

La presentazione della Guida rappresenta sempre un importante momento di confronto sull'enologia nazionale che culmina con la più grande degustazione di vino in Italia. *Slow Wine* è una guida che ha saputo imporsi, in questi otto anni, per la sua serietà, per un diverso approccio al complesso mondo del vino a partire dalla terra. Non è un semplice slogan, ma una realtà.

## Terme Tettuccio

### Ore 10.30-13.30 Sala Portoghesi

#### 2018 Anno del Cibo Italiano nel Mondo. L'impegno della scuola per lo sviluppo della filiera agroalimentare italiana

Convegno organizzato da ANP, Associazione nazionale dirigenti pubblici ed alte professionalità della scuola.

Coordina **Licia Cianfriglia** Responsabile Relazioni istituzionali ANP

Saluti iniziali **Giuseppe Bellandi** Sindaco di Montecatini Terme

**Carlo Ottaviano** Direttore del Festival Food& Book

Il cibo italiano nel mondo, attualità, criticità e prospettive

**Denis Pantini** Nomisma

Le iniziative per la settimana della cucina italiana nel mondo

**Antonello De Riu** Dirigente Uff. II DGSP MAECI

(da confermare)

Gli istituti alberghieri e l'internazionalizzazione

**Anna Maria Zilli** Presidente RENAIA rete nazionale istituti alberghieri

La parola alle scuole *Case history di successo: Iniziative e progetti di alternanza scuola lavoro anche di dimensione internazionale*

Interventi conclusivi **Gian Marco Centinaio** Ministro Mipaaf, **Antonello Giannelli** Presidente ANP

### Ore 11.00 Area Terme Tettuccio

#### Omaggio a Rossini

Intervista immaginaria al grande compositore, con testi di **Gianni Zagato** e voce di **Gino Manfredi**.

### Ore 13.30 Caffè Tettuccio

#### Piatto dello chef\* Renato Bernardi

Risotto alla Rossini

### Ore 14.00-18.00 Sala Nencini

#### Corso di aggiornamento professionale per giornalisti

*Il giornalismo e i consumi alimentari italiani tra cultura, tempo libero, nutrizione: conoscere per informare. Informazione, alimentazione, etica, sostenibilità*

A cura di EACI

Conduce **Alessandra Moneti** (Ansa Terra&Gusto)

#### Programma

**Ore 14.00** Valore economico e sociale del mangiare fuori casa. **Denis Pantini** (Nomisma)

**Ore 14.40** Evoluzione dei consumi e degli stili nella ristorazione. **Luciana Squadrilli** giornalista e autrice enogastronomica

**Ore 15.10** Alta cucina e sostenibilità: come cambiano i cuochi e il loro rapporto con il giornalismo specializzato. **Andrea Sinigaglia** (Direttore Generale di Alma)

**Ore 15.50** Il manifesto della cucina moderna. **Barbara Guerra** e **Albert Sapere** (responsabili del congresso internazionale di cucina LSDM, Le Strade del Mediterraneo)

**Ore 16.30** Neuromarketing e gastrofisica: conoscere per scegliere e per spiegare ai lettori. Prof. **Vincenzo Russo** (docente Università Iulm, Milano)

**Ore 17.10** Giornalisti, food blogger, influencer: l'informazione e la comunicazione sul cibo - Etica e deontologia. **Mattia Motta**, segreteria generale Fnsi e referente Eaci nella Fnsi.

### Ore 14.30-19.30 Terme Tettuccio

#### Degustazione dei vini premiati da Slow Wine

Oltre 1000 etichette per 500 produttori provenienti da tutte le regioni italiane: per gli appassionati del vino è un appuntamento da non perdere nonché l'occasione per avere una panoramica completa del mondo della viticoltura sostenibile. Modalità di ingresso a cura di Slow Food.



### Ore 14.30 Sala Portoghesi

**Don Andrea Ciucci** presenta *Nutrire l'anima* (San Paolo), con Mario Liberto

I cammini verso la Terra Santa, sulla via Francigena, lungo i sentieri che conducono a Santiago o ai grandi santuari mariani, sono segnati da

storie e sapori. Se per ogni itinerario la meta è fondamentale, anche il cibo che lo accompagna diventa momento di conoscenza ed esplorazione.

### Ore 15.00 Viale Verdi Terme Tettuccio

#### Montecatini come Parigi: La corsa dei Camerieri

**5° 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 15.00 Sala Portoghesi

**Costantino Cipolla** presenta *La grande salumeria italiana* (Franco Angeli), con Cristina Giannetti

Il lungo cammino dell'evoluzione della grande salumeria italiana: un affascinante viaggio interdisciplinare

sulle modalità di preparazione, elaborazione e di conservazione delle varietà di salumi del nostro Paese.

### Ore 15.30 Sala Portoghesi

**Cristina Cassar Scalia** presenta *Sabbia Nera* (Einaudi), con Gianni Zagato

Nell'ala abbandonata di una villa signorile di Catania alle pendici del vulcano viene ritrovato un corpo di donna ormai mummificato. Del caso è incaricato il vicequestore Giovanna Guarrasi, detta Vanina trasferita alla Mobile di Catania.

Districandosi tra le ragnatele del tempo, il vicequestore svelerà una storia di avidità e risentimento che tutti credevano ormai sepolta per sempre, e che invece trascinerà con sé una striscia di sangue fino ai giorni nostri.

### Ore 16.00 Sala Portoghesi

**Valeria Montaldi** presenta *Il pane del diavolo* (Piemme), con Gianni Zagato

1416, Castello di Fénis. Marion è una cuoca straordinaria vessata da Amizon Chiquart, il celebrato maestro di cucina del duca Amedeo di Savoia. 2016, Fénis. Il cadavere

ritrovato nel bosco è quello di Alice Rey. L'indagine scaverà a fondo fra presente e passato per scoprire di quanti veleni sia fatto un pane che ha il sapore del diavolo.

### Ore 16.30 Sala Portoghesi

Lo Chef **Renato Bernardi** e il Prof. **Antonio Senni** presentano *Nutriscienza in cucina* (Agra Editrice)

Anteprima del libro che vuole persuadere non solo a curare le malattie, ma anche a impedirne la

comparsa attraverso l'adozione di una corretta disciplina nutrizionale ed un salubre stile di vita.

### Ore 17.00 Sala Portoghesi

**Gian Carlo Caselli** presenta *C'è del marcio nel piatto* (Piemme), con Davide Banfo

Come difendersi dai draghi del made in Italy che avvelenano la tavola? Non tutto il cibo che arriva sulle nostre tavole è dannoso per la salute o frutto di filiere

illegali, ma i draghi e i camaleonti che camuffano prodotti di largo consumo spacciandoli per genuini, buoni e giusti sono un pericolo da cui imparare a difendersi.

### Ore 17.45 Sala Portoghesi

#### Ti racconto una Bufala

Presentazione del Concorso per racconti sulla Mozzarella di Bufala Campana. A cura del Consorzio Mozzarella di Bufala Campana, in collaborazione con la rivista Leggere:tutti.

Intervengono il Direttore del Consorzio **Pier Maria Saccani**, lo scrittore **Diego De Silva**, presidente della Giuria del premio, e il Direttore del Festival **Carlo Ottaviano**.

### Ore 18.30 Sala Portoghesi

#### 20 anni di "Eat Parade"

Con **Bruno Gambacorta** chef e produttori che hanno partecipato negli anni alla rubrica del Tg2 dedicata all'enogastronomia, la più longeva della tv italiana.

### Ore 20.30 Grand Hotel & La Pace

#### Cena per i 20 anni di "Eat Parade"

A cura dello Chef **Enzo Pettè**

(su prenotazione; [www.foodandbook.it](http://www.foodandbook.it) e [info@leggeretutti.it](mailto:info@leggeretutti.it))

**Roberto Messina** presenta *Enzo Pettè. Una cucina dell'anima* (Rubbettino). Con lo Chef **Enzo Pettè**

Natali a Essen, in Germania, italiano dentro e fuori, già premiato con una stella Michelin, nella conversazione con il giornalista Roberto Messina,

lo chef Enzo Pettè si appassiona a raccontare le sue ricette di più facile esecuzione e quelle più complesse.

### Ore 21.00 Grand Hotel Croce di Malta

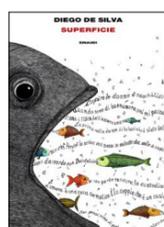
#### A tavola con lo scrittore\* Diego De Silva, con

Gianni Zagato (su prenotazione: [www.foodandbook.it](http://www.foodandbook.it))

### Ore 23.00 - Viale Verdi

#### Passi di gloria e di gusto

Passeggiata alla scoperta delle borchie storiche di Viale Verdi, con le voci dei personaggi che parlano di cucina. A cura di **Bruno Damini**



# Domenica 14 Ottobre

## Terme Tettuccio

Eaci

### Ore 9.00-14.00 Sala Nencini

#### Corso di aggiornamento professionale per giornalisti

L'alimentazione tra mode e fake news

A cura di EACI

Conduce **Sandro Capitani** (Rai Radio Uno)

#### Programma

**Ore 9.00** *Il giornalista e l'alimentazione: quali competenze?*

**Alessandra Moneti** (Ansa Terra&Gusto)

**Ore 9.40** *Le fake news in tema alimentare: i pericoli*

**Alessandro Conte**, medico, coordinatore del progetto *Dottoremaeveroche* della Federazione nazionale degli Ordini dei Medici (Fnomceo)

**Ore 10.20** *I media e l'alimentazione: la fabbrica delle illusioni.*

**Cristina Giannetti**, Ufficio Stampa Crea (Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria)

**Ore 11.00** *La tavola arcobaleno: panoramica su intolleranze alimentari, mode, scelte etiche, scelte etniche, tradizioni.*

Parte I: *Le intolleranze alimentari, tra mode e realtà.*

**Gianluigi Spata** (Fnomceo)

**Ore 11.40** Parte II: *La tavola arcobaleno: l'informazione.*

**Bruno Gambacorta** (Tg2 - Eat Parade)

**Ore 12.20** *Tra mercurio e inquinanti: gli allerta veri e falsi nel mercato ittico.* **Valentina Tepedino**, medico veterinario

**Ore 12.40** *Il cibo italiano del futuro.* **Stefania Ruggeri**, Crea (Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria)

### Ore 10.00 Parco Terme Tettuccio

Tour delle erbe\* con **Eleonora Matarrese**

### Ore 10.30-12.00 Terme Tettuccio

#### Food&Book Junior

Favola della *Torta di Riso di Riccò*, lettura animata dell'autrice **Alessandra Genova**

"Letture bambine per tutti i gusti" a cura della Cooperativa Giodò

### Ore 10.30 Sala Portoghesi

**Mario Liberto** presenta *La cucina dei Monsù nel regno delle due Sicilie* (Kalós), con **Carlo Ottaviano**

In un'epoca in cui tutti parliamo di cibo e disquisiamo di impiattamento e abbinamenti, il denso saggio di Mario Liberto ci regala parole non banali sulla storia del Monsù, la figura che ha molto influito sull'evoluzione del gusto delle famiglie alte del Meridione.

### Ore 11.00 Caffè Tettuccio

Degustazione guidata di **Ombrina Rossa del Gargano**

A cura di Eurofishmarket e Mywebcatering.com in collaborazione con Cantina Eredi Legonziano e Ombrina Rossa del Gargano-Ittica Caldoli. A numero chiuso, gratuita per i primi 20; iscrizioni scrivendo a [info@leggeretutti.it](mailto:info@leggeretutti.it)

### Ore 11.00 Sala Portoghesi

**Andrea Coco** presenta *Spacefood* (Scatole Parlanti), con **Fiorella Cappelli**

Prendete il più celebre critico enogastronomico dell'Universo, Aner Sims. Aggiungete il famelico - in tutti i sensi - paladino della Flotta Spaziale, Augusto "Rock" Parboni. *Spacefood* è un viaggio di fantascienza con contorno di citazioni musicali e un filo di humor extraterrestre.

### Ore 11.30 Sala Portoghesi

**Etica e cibo.** Intervengono

**Francesco Falaschi**, regista del film *Quanto Basta* (2018), interpretato da **Vinicio Marchioni** e **Valeria Solarino**;

**Shaza Saker**, fondatrice di Hummustown

([www.hummustown.com](http://www.hummustown.com)), iniziativa di inserimento nel mondo del lavoro dei rifugiati siriani attraverso un servizio di catering etnico;

**Claudio Bartolini** e **Alessandra Menicucci**, direttore e coordinatrice del progetto

"Mosald: modelli sostenibili: dialoghi processi ed esperienze per l'accompagnamento al lavoro di soggetti disabili". Introduce **Sergio Auricchio**



### Ore 12.00 Sala Portoghesi

**Stefano Cavallito** presenta *Otto brevi lezioni per capire la cucina italiana* (EDT), con **Tiziana Briguglio**

Otto capitoli per un viaggio attraverso lo stivale e fuori dai suoi confini per scoprire che non siamo maestri del gusto per elezione di

patria, ma che abbiamo una lunga tradizione che si è scolpita nella biodiversità alimentare.

### Ore 12.40 Sala Portoghesi

**Eleonora Matarrese** presenta *La cuoca selvatica* (Bompiani), con **Giuseppe Nocca**

Un libro frutto della competenza e della passione che insegna a riconoscere le piante edibili, a raccogliere nel rispetto dei territori

e dei cicli naturali e a cucinarle in ricette sorprendenti, trasformate in originali illustrazioni da Anna Regge.

### Ore 13.30 Caffè Tettuccio

Il **Piatto dello Chef\*** **Marcello Leoni**

**Ombrina Rossa del Gargano** con cipollotti al basilico, lardo e pane grattato in acqua di pomodoro

### Ore 15.00 Sala Portoghesi

**Silvia Scapinelli** presenta *La grammatica dei sentimenti* (Agra Editrice), con **Fiorella Cappelli**

Una storia ricca di sentimenti, valori e tradizioni contraddistinta da rievocazioni di profumi e sapori attraverso la descrizione di accurate

ricette che abbracciano la Provenza, la Sicilia e la Grecia; ma non mancano le amare sorprese.

### Ore 15.30 Sala Portoghesi

**Marco Giarratana** presenta *Romanzo con angolo cottura* (Longanesi), con **Cristina Giannetti**

L'autore del foodblog dell'Uomo Senza Tonno, il barbuto "sciéf" a domicilio che prima ha conquistato il web e poi ha sedotto Milano racconta la sua storia. Mentre fioccano i clienti e con loro incontri e situazioni imprevedute, in una sarabanda di cucine, città e menu.

### Ore 16.00 Sala Portoghesi

**Domenico Monteforte** presenta *L'Arte in cucina. Gli artisti incontrano gli chef* (Mondadori), con **Luciano Geloso**

Oltre 50 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, mettono in comune la propria "arte" dando vita a opere che sono gioia per gli occhi e per il palato.

### Ore 16.30 Sala Portoghesi

**Eliana Liotta** presenta *L'età non è uguale per tutti* (La Nave di Teseo), con **Maurelia Carafa**

Come educare se stessi a restare giovani, nel corpo e nello spirito, in base alle ricerche scientifiche più attendibili. A 30, 50 o 70 anni. E, per la prima volta in Europa,

il tema è affrontato grazie al contributo multidisciplinare di medici e ricercatori di un grande centro clinico e di ricerca: l'ospedale universitario Humanitas.

### Ore 17.00 Sala Portoghesi

**Tano Pisano** presenta *Ricotta d'artista* (Polistampa), con **Tiziana Briguglio**

L'aroma e il sapore della ricotta ci riportano al mondo dei pastori e della transumanza, e a quella cucina "povera" alla base della tradizione

mediterranea. Oltre 250 ricette a base di ricotta, dagli antipasti ai dessert.

### Ore 17.50 Sala Portoghesi

**Luca Gallarini** presenta *Le molte vite di Aldo Buzzi* (ETS). Con **Stefano Salis** e **Gino Ruozzi**

Il volume ricostruisce la vita dello scrittore Aldo Buzzi (1910-2009), le scelte editoriali e gli interessi gastronomici: la cultura del cibo permetteva infatti a Buzzi di stabilire

collegamenti originali tra persone e cose agli antipodi, in nome di una ricomposizione ai fornelli delle tensioni della vita associata.

### Ore 18.30 Sala Portoghesi

**Un uomo solo al comando... a tavola**, con **Riccardo Magrini**, telecronista del ciclismo di Eurosport, e **Paolo Fornaciari**, ex corridore oggi titolare della gelateria Ultimo Kilometro. Interviene **Giuseppe Bellandi**, sindaco di Montecatini Terme



Programma suscettibile di variazioni. Aggiornamenti su [www.foodandbook.it](http://www.foodandbook.it) L'ingresso alle Terme Tettuccio per partecipare alla manifestazione è gratuito, previa registrazione su [www.foodandbook.it](http://www.foodandbook.it)

tel. 0644254205  
[info@leggeretutti.it](mailto:info@leggeretutti.it)