



11 ottobre 2016

Food&Book a Montecatini, da De Carlo a Slow Wine



PECCATI DI GOLLA

di Egle Pagano

COMMENTI (0)

Mi piace 2

Tweet

0 0



Genova - Per ora sono trapelati solo i nomi delle “chioccioline”, le cantine che meglio interpretano i valori di Slow Food, e quelli delle “bottiglie”, assegnate alle aziende che esprimono un’ottima qualità media per tutte le bottiglie degustate. In **Liguria** a conquistare gli ambiti riconoscimenti della nuova guida Slow Wine 2017 sono stati complessivamente in otto. Quattro le “chioccioline”, che premiano altrettanti pionieri del rinascimento enologico delle due Riviere: Maria Donata Bianchi, ovvero Emanuele Trevia, di Diano Aretino (IM), Cascina delle Terre Rosse, ovvero Valdimiro Galluzzo, di Finale Ligure (SV), Walter De Batté di **Riomaggiore** (SP) e Santa Caterina, cioè Andrea Kihlgren di **Sarzana** (SP). E quattro “bottiglie” che consacrano, insieme a un punto fermo della viticoltura del Levante quale Ottaviano Lambruschi di Castelnuovo Magra (SV), anche tre produttori della nouvelle vague, come i Maccario Dringenberg di San Biagio della Cima (IM), Roberto Tozzi e Rossana Zappa di Vis Amoris a **Imperia**, Samuele Heidi Bonanini di Possa a Riomaggiore.

Per **conoscere anche i “vini slow”**, che quest’anno, come per le “chioccioline”, sono stati assegnati per la prima volta solo a produttori che abbiano abbandonato i diserbanti chimici, e per sapere chi avrà conquistato per le proprie etichette il riconoscimento di “grande vino” (vino top) o di “vino quotidiano” (eccellente rapporto qualità/prezzo), bisognerà invece attendere sabato 15 ottobre, quando al Teatro Verdi di Montecatini Terme verrà presentata, alle 10,30, l’edizione 2017 di “Slow Wine – Storie di vita, vigne, vini in Italia” (Slow Food editore), a cura di Giancarlo Gariglio e Fabio Giavedoni, 1120 pagine, 1.943 cantine selezionate e 24 mila vini degustati (prezzo 24 euro).

Nel pomeriggio, dalle 15 alle 19, nel porticato delle Terme del Tettuccio sarà invece possibile degustare i vini delle 500 migliori cantine italiane secondo Slow Wine, che saranno serviti dai produttori o dai sommelier della Fisar. L’ingresso in questo caso è a pagamento: il prezzo è di 39 euro (29 per i soci Slow Food), per un pacchetto comprendente una copia di **Slow Wine 2017**, una copia del “Oh com’è bella l’uva fogarina” e il numero di settembre della rivista Slow.

La presentazione della guida, una delle più autorevoli nel panorama del vino europeo, avverrà in un contesto di grande interesse per chi ama la cultura del vino e del cibo. A **Montecatini Terme**, infatti, è in programma, **da venerdì 14 a domenica 16 ottobre**, Food&Book, “la cultura del cibo, il cibo nella cultura”, rassegna editoriale organizzata dall’Associazione Leggere Tutti, in collaborazione con Agra editore e con le istituzioni locali della cittadina termale. L’ingresso alle Terme del Tettuccio, sede dell’evento, è gratuito. Sono poi previsti, a prezzi prefissati e convenienti, pacchetti turistici, che vanno dal soggiorno in albergo, a pranzi e cene nei ristoranti (www.foodandbook.it).

La formula è innovativa e prevede, accanto alla presentazione di libri dedicati al cibo, al vino e alla birra, anche incontri con romanzieri e scrittori di fama che nelle loro opere fanno sovente riferimento al cibo, elemento non secondario nella dinamica del racconto. Così, accanto a chef di primo piano nella storia della nuova cucina italiana, come Gualtiero Marchesi e Davide Scabin (ma ci saranno anche Piero Parisi e Fabio Picchi), ad autori di libri che esplorano i tanti settori della cucina, a comunicatori di successo come Bruno Gambarotta o a gastronomi innovativi, come Marcello Coronini, inventore e teorico

della “cucina del senza”, che si propone di coniugare salute & gusto, a Montecatini il pubblico potrà incontrare alcuni autori di best seller di assoluto valore, quali ad esempio, Simonetta Agnello Hornby, Andrea De Carlo, Diego De Silva.

Il programma delle tre giornate è particolarmente denso e prevede anche una serie di appuntamenti dedicati ai più piccoli. Ne ricordiamo solo alcuni. Venerdì alle 12 Davide Mondin e Carmine Coviello, presentano, insieme a Davide Scabin, “Food Law – La tutela della creatività in cucina” (Plan) ovvero l’alta cucina tra identità e diritto d’autore. A seguire, Andrea Griffagnini illustrerà “Il cuoco universale” (Marsilio), mentre Eleonora Corzella parlerà di “Pasta Revolution” (Giunti). Alle 13 di scena saranno i legumi, tema dell’anno per la Fao: Mario Diliberto presenterà “Legumi gioielli d’Italia” (Agra), a cui seguiranno la performance teatrale “Faccia a faccia improbabili: i legumi parlano” e, al Caffè Tettuccio, l’assaggio di un tris di zuppe a cura dello chef Simone Malucchi. Alle 16 “La Pizza diventa gourmet” di Luciana Squadrilli (Giunti) e alle 18 l’inaugurazione della mostra “Opere-Works” di Gualtiero Marchesi e presentazione del libro edito da Cinquesensi. Alle 20,30 al Grand Hotel La Pace cena di gala in onore di Marchesi a opera dello chef Daniele Canzian (45 euro, su prenotazione).

Sabato, oltre ai due appuntamenti dedicati a Slow Wine, si segnalano, fra le varie iniziative, la presentazione di due manuali, “La tua birra fatta in casa” e “Le tue birre fatte in casa: ricette per tutti gli stili” (Eizioni LSWR) a cura di Davide Bertinotti e Massimo Faraggi.

Domenica alle 12,30 lo scrittore Diego De Silva parlerà del suo ultimo libro, “Terapia di coppia per amanti” (Einaudi). Seguirà l’assaggio del cocktail “Love bubble” del barman Angelo De Valeri, offerto da Ca’ dei Zago di Valdobbadiene. Per chi è incuriosito dalla nuova cucina che ricerca il gusto senza aggiungere ai cibi sale, grassi, o zucchero, ci sarà invece, alle 13, “Melius deficere quam abundare”, incontro con il critico enogastronomico Marcello Coronini, che presenterà il suo libro di ricette “La Cucina del Senza” (Feltrinelli-Gribaudo). Nel pomeriggio, alle 15,30 sarà la volta di Bruno Gambarotta con “Non si piange sul latte macchiato” (Mammi Editore). Alle 16 Simonetta Agnello Hornby, avvocato a Londra e scrittrice di successo, parlerà dei sapori della tradizione che ritornano nel suo ultimo lavoro, “Caffè amaro”. Seguirà alle 16,15 la presentazione della “**Guida alle Birre d’Italia 1917**” di **Slow Food**, e alle 16,30 l’incontro con Andrea De Carlo, che parlerà del suo libro “L’imperfetta meraviglia” (Giunti) con divagazioni sull’imperfetto equilibrio del gelato. Concluderà la manifestazione la cena “A tavola con gli scrittori”, a cura di Cosimo Valente, con la collaborazione di Antonio Marangi, executive chef del Grand Hotel La pace, che vedrà la presenza di Agnello Hornby, De Carlo e De Silva. A chiusura “Un gelato a modo mio” del maestro pasticciere Simone Bonini (Giunti).

http://www.ilsecoloxix.it/p/blog/2016/10/11/ASyUEUeE-carlo_book_montecatini.shtml