

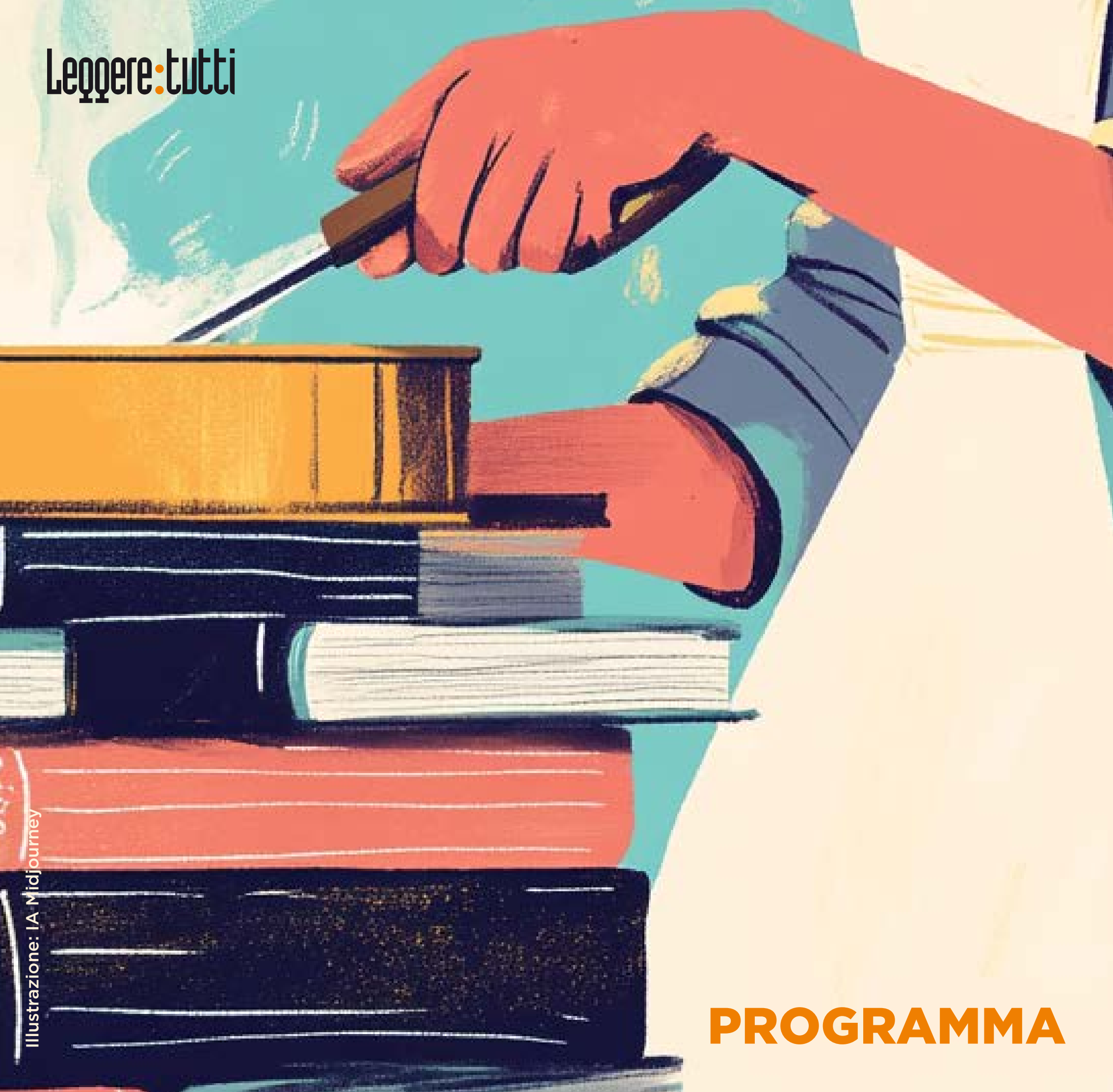
food & book



X EDIZIONE
FESTIVAL DEL LIBRO
& DELLA CULTURA
GASTRONOMICA
MONTECATINI TERME
24-26 OTTOBRE 2025

**LA CULTURA DEL CIBO
IL CIBO NELLA CULTURA**

Leggere:tutti



PROGRAMMA

Venerdì 24 ottobre*

Grand Hotel Croce di Malta

Ore 15.00

Presentazione di Food&Book

Introduce **Sergio Auricchio**
Interventi **Patrizia D’Attanasio**, direttrice del mensile
Leggere:tutti, **Bruno Gambacorta**, direttore di Food&Book
Saluto del Vicesindaco e Assessore alla Cultura
di Montecatini Terme **Beatrice Chelli**

Ore 15.30

Bruno Damini *Il primo a prender fuoco fu Totò. La Grande Storia di monsù Peppino, cuoco errante* (Minerva) che racconta la storia del cuoco Giuseppe Masotola, per tutti monsù Peppino e del suo ristorante negli anni d’oro del cinema italiano. Presenta Bruno Gambacorta

Ore 16.00

Ida Sassi presenta *I giorni della solitudine* (Leone editore), quinto giallo della serie del vicequestore Guido Valenti che si dedica alla cucina per dimenticare i corpi straziati che incontra nelle sue indagini. Presenta **Fiorella Cappelli**

Ore 16.30

Sofia Assante *La mia ultima storia per te* (Mondadori). Un amore che ritorna da New York a Roma e un mistero da svelare in cui viene coinvolto il protagonista, figlio di un ristoratore romano. Presenta **Silvia Scapinelli**

Ore 17.30

La cucina indiana dello chef **Jyoti “Giotti” Singh**, *Haveli – L’India nel piatto* (Il Forchettiere). Oltre 25 ricette iconiche della cucina del subcontinente asiatico, con la storia e le caratteristiche delle diverse anime gastronomiche del Paese. Presenta **Marco Gemelli**. A seguire degustazione

Castello La Querceta

Ore 20.00

Cena di Gala in onore dello chef **Enrico Bartolini**, il più stellato d’Italia. Castello La Querceta di Montecatini Terme (Via del Castello 4, Istituto Alberghiero F. Martini).

Grand Hotel Croce di Malta

Ore 20.30

Cena con la scrittrice Sofia Assante
autrice del libro *La mia ultima storia per te* (Mondadori). Presenta **Silvia Scapinelli**.
In onore della scrittrice Sofia Assante menu romano. Posti limitati (40): prezzo promozionale per Food&Book, 35 euro; prenotazioni presso il Grand Hotel Croce di Malta, telefono 0572 9201, e-mail info@crocedimalta.com

INFO

Come arrivare

In treno: Regionale in partenza dalle stazioni di Firenze Santa Maria Novella e Viareggio, fermata Montecatini Centro
In auto: Autostrada A11 Firenze Mare, uscita Montecatini Terme

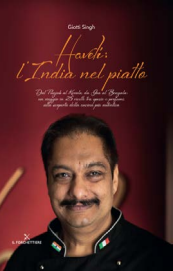
Dove dormire

Convenzioni con hotel di Montecatini Terme
informazioni: **info@leggeretutti.it**

Prenotazioni

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

Informazioni, prezzi e menu delle cene inserite nel programma sono pubblicati sul sito www.foodandbook.it
tel. 0644254205 - info@leggeretutti.it



Sabato 25 ottobre*

Terme Tettuccio - Sala Portoghesi

Ore 14.30

Il **Festival Giallo Garda** si presenta. A seguire **Aldo Dalla Vecchia** presenta il libro *Come ti cucino la Tv – Storia dei programmi culinari dalle origini a oggi* (QuBì Editore). Con **Laura Marsadri**

Ore 15.00

Premiazione del concorso letterario “**A tavola d’estate**” e presentazione dell’Antologia di racconti. Intervengono la direttrice di Leggere:tutti **Patrizia D’Attanasio** e **Fiorella Cappelli**, responsabile della promozione

Ore 15.30

Presentazione dell’anteprima de *L’altro Puccini, vita e musica*, con una pièce ambientata a Montecatini. A cura di **Gianni Zagato**, con l’attore **Gino Manfredi**

Ore 16.00

Musica e cucina. Evento curato dallo chef **Marcello Leoni** e **Pino Marcucci**, con **Valentina Tepedino**

Ore 16.30

Silvia Scapinelli presenta *Il sale bianco della locanda* (Zines), vita e amori di uno chef in conflitto tra la passione per la cucina e i rapporti affettivi. Con **Sergio Auricchio**

Ore 17.00

Pier Luigi Rossi. Curarsi con il cibo: *La nuova scienza dell’alimentazione* (Aboca), un approccio ecologico e consapevole al cibo e al suo rapporto con il nostro corpo. Presenta **Patrizia D’Attanasio**, direttrice di Leggere:tutti

Ore 17.30

Ospite d’onore a Food&Book la scrittrice catalana **Sònia Leonart Dormuà**, autrice del libro *Il segreto di Venere* (Piemme), uno straordinario romanzo di esordio che ha conquistato in Spagna migliaia di lettori.
Carla, restauratrice di Barcellona specializzata in arte rinascimentale, dal talento raffinato e dal cuore inquieto, accetta un incarico temporaneo per collaborare a una mostra su Botticelli agli Uffizi. Da Firenze si dipana la storia della ricerca di un dipinto segreto, tra colpi di scena, pericoli ma anche piacevoli soste nei ristoranti toscani. Presenta **Alessandro Castro**

Ore 18.00

Barcellona, l’anima della città: arte, cultura e sapori
Con una serie di immagini (molte delle quali raccolte in occasione dell’evento “Una nave di libri per Barcellona” che Leggere:tutti organizza ogni anno) **Bruno Gambacorta** racconta l’anima della città catalana tra arte, cultura, food&wine, con importanti collegamenti culturali con l’Italia. Al termine degustazione di tapas con Alessandro Castro

Grand Hotel Croce di Malta

Ore 20.30

Cena con la scrittrice Gabriella Genisi
autrice del libro *Una questione di soldi* (Sonzogno). Presenta **Patrizia D’Attanasio**, direttrice di Leggere:tutti. In onore della scrittrice Gabriella Genisi menu pugliese. Posti limitati (40): prezzo promozionale per Food&Book, 35 euro; prenotazioni presso il Grand Hotel Croce di Malta, telefono 0572 9201, e-mail info@crocedimalta.com

Terme Tettuccio

Ore 21.30-24.30

(all’interno delle Terme Tettuccio)
Tettuccio sotto le stelle – Cocktail, libri, parole, musica ... e danza Consumazione obbligatoria, 10 euro

Ore 21.30

“**Ma che bontà!**”, **assaggi di Mina con un fuori menu**. Sono numerosi i riferimenti al cibo nelle canzoni di Mina: una rassegna di questi brani sarà presentata in apertura di serata dal giornalista **Gaetano Menna** e la cantante **Valentina De Rosa** li interpreterà.

Ore 21.30

A seguire, musica e canzoni con la cantante **Valentina De Rosa** e il disk jockey **Marco Giuntoli** Per informazioni e prenotazioni scrivere ad info@leggeretutti.it



Domenica 26 ottobre*

Terme Tettuccio



Ore 9.30

Assunta Gneo presenta *Eroi del nostro tempo* (NeP edizioni): *Persone che trasformano la medicina in fede, persone il cui lavoro diventa missione, persone che vivono per la solidarietà.*
Con **Francesca Nanni**



Ore 10.00

Mariachiara Montera presenta *Sugo* (Blackie Edizioni), un testo che mescola storie personali e altrui: sedersi a tavola è il primo atto politico della nostra vita; ciò che mangiamo plasma i nostri desideri, le nostre memorie, la nostra identità.
Con **Fiorella Cappelli**



Ore 10.30

Roberta Schira presenta *Le margherite sanno aspettare* (Garzanti). Cinque donne in una casa affacciata sul mare si incontrano: attraverso sogni, il cucinare insieme, parole condivise, ciascuna affronta ciò che ha nascosto per troppo tempo.
Con **Bruno Gambacorta**



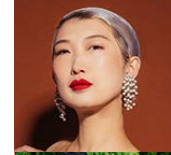
Ore 11.00

Andrea Mainardi presenta *Quanto burro? – 80 ricette abbondanti da condividere con tutti (ma non con la nutrizionista)* (Mondadori).
Con **Bruno Gambacorta**



Ore 11.30

Dolcezze d'Abruzzo. Con il pasticcere **Angelo Di Masso** alla scoperta dei dolci della sua terra.
Presenta **Bruno Gambacorta.**
A seguire degustazione



Ore 12.00

Women Chef Gap. Sono pochissime in Italia le chef donne nella Guida Michelin, così come anche nella ristorazione; eppure negli Istituti alberghieri studenti e studentesse si equivalgono.



Il tema sarà approfondito in un incontro con la chef cinese **Xin Ge Liu** del ristorante “Il gusto di Xinge” di Firenze, **Cinzia Ortis** della “Gelateria della Passera”, la chef vegana **Federica Continanza**, autrice del libro *Le avventure vegetariane e vegane di una chef* (Federighi Editori).
Presenta **Bruno Gambacorta**



Ore 13.30

Caffè Tettuccio **Piatto dello chef* Alessandro Castro**, esperto di gastronomia e cucina spagnola, preparerà la “Fideuà”, il piatto che unisce la Spagna all’Italia: una paella con l’impiego di spaghetti al posto del riso
*Prenotazioni in loco (7 euro)



Ore 15.00

Giuseppe Nocca *Il libro di Sent Sovi - Le radici iberiche della cucina mediterranea* (DDE Editrice). Scorrendo le pagine del libro è possibile ripercorrere tutti gli influssi della cucina araba e le contaminazioni apportate alla cucina europea, francese e italiana.
Presenta **Tiziana Briguglio**



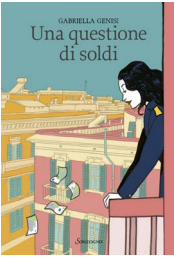
Ore 15.30

Street food: dall’Antica Roma al Re delle Bruschette. Intervengono la storica **Martina Tapinassi**, autrice del libro *In Taberna – Finger Food dall’Antica Roma* (L’Erma di Bretschneider), e lo chef **Alessandro Pieragnoli**, il re delle bruschette. A seguire, degustazioni di alcune creazioni dello chef. Presenta **Sergio Auricchio**



Ore 16.00

Mario Liberto, autore del libro *Frutta secca – Mercato e valorizzazione, storia e salute* (Agra), racconta insieme al pasticcere **Salvatore Garofalo** le caratteristiche di questo prodotto. A seguire, degustazione di pasticceria siciliana.
Presenta **Sergio Auricchio**



Ore 16.30

Gabriella Genisi, autrice dei libri che hanno per protagonista il vicequestore Lolita Lobosco, da cui è tratta l’omonima serie tv di grande successo, presenta *Una questione di soldi* (Sonzogno) che segna il ritorno di Lolita Lobosco le cui indagini si accompagnano al gusto e alla cultura gastronomica della Puglia. Presenta la direttrice di Leggere:tutti **Patrizia D’Attanasio**



Ore 17.00

Fabrizio Silei *L’isola dei silenzi* (Tea), un nuovo caso per il contadino Pietro Bensi e il commissario Draghi ambientato nel settembre 1938 sull’isola di Capraia dove da mesi si è persa ogni traccia di un giovane detenuto della colonia penale agricola. Con **Francesca Nanni**



Ore 17.30

Viva la Street Art. **Bruno Ialuna** presenta il libro *Volevo essere Banksy* (Marco Del Bucchia Editore) con un evento curato e ideato dallo stesso autore, “Giotto era il Nonno di Banksy”, con musica di **Max Di Vita** e la partecipazione della cantante **Valentina De Rosa**

Ore 19.00 Sala Portoghesi

Conclusione del Festival e saluto degli organizzatori

Cosa fare a Montecatini Terme

Nelle giornate di Food&Book, in particolare nelle mattinate di **venerdì 24 e sabato 25 ottobre** se non avete aderito alla proposta del pacchetto turistico, a Montecatini Terme suggeriamo di visitare al **MO.C.A. Montecatini Contemporary Art la mostra “Joan Mirò a Montecatini Terme”** in cui è esposta la tela dell’artista catalano **“Donna avvolta in un volo di uccelli”**, donata da Mirò alla città termale (orari: martedì-venerdì ore 10.00-12.00, sabato, domenica e festivi ore 10.30-12.30 e ore 16.00-19.00; ingresso libero c/o Municipio, Viale Giuseppe Verdi 46) e il borgo medioevale di Montecatini Alto, raggiungibile in auto o con la storica funicolare, un antico trenino del 1898 che congiunge la città nuova a quella vecchia passando attraverso splendidi oliveti, con vista sulla Valdinievole. Nei pressi di Montecatini Terme suggeriamo la visita alla Cattedrale di San Zeno (Pistoia). Per le cene il programma di Food&Book prevede:

Venerdì 24 ottobre 2025

Ore 20.00 Istituto Alberghiero F. Martini
sede Castello La Querceta, Cena di Gala in onore di Enrico Bartolini, lo chef più stellato d’Italia. Solo per prenotati e invitati* Via del Castello 4, Montecatini Terme: appena imboccata Via del Castello girare a destra - Tel. 057278176 *sold out
Ore 20.30 Grand Hotel Croce di Malta.
Cena con la scrittrice Sofia Assante, autrice del libro La mia ultima storia per te (Mondadori), ambientato a Roma, in cui l’attività di ristorazione della famiglia del protagonista si incrocia con l’amore travagliato da un mistero che parte dall’adolescenza di Elettra e Andrea e si sviluppa negli anni, tenendo il lettore in sospeso fino all’ultima pagina. Posti limitati (40), prenotazioni presso il Grand Hotel Croce di Malta (Viale IV Novembre 18 - telefono 0572 9201, e-mail info@crocedimalta.com). Prezzo promozionale per Food&Book, 35 euro. Menu romano in onore della scrittrice Sofia Assante.

Sabato 25 ottobre 2025

Ore 20.30 Grand Hotel Croce di Malta
Cena con la scrittrice Gabriella Genisi, autrice dei libri che hanno per protagonista il vicequestore Lolita Lobosco, da cui è stata tratta l’omonima serie tv di grande successo, che presenterà il libro Una questione di soldi (Sonzogno) che segna il ritorno di Lolita Lobosco le cui indagini si accompagnano al gusto e alla cultura gastronomica della Puglia. Posti limitati (40), prenotazioni presso il Grand Hotel Croce di Malta (Viale IV Novembre 18 - telefono 0572 9201, e-mail info@crocedimalta.com). Prezzo promozionale per Food&Book, 35 euro.
Menu pugliese in onore della scrittrice Gabriella Genisi.
Ore 21.30-24.30 Caffè Tettuccio (Terme Tettuccio)
Tettuccio sotto le stelle – Cocktail, parole, musica ... e danza. Con la cantante Valentina De Rosa e il disk jockey Marco Giuntoli. Consumazione obbligatoria, 10 euro

Domenica 26 ottobre 2025

Ore 13.00 Caffè Tettuccio (Terme Tettuccio)
Piatto dello Chef (prenotazione in loco, 7 euro)
Alessandro Castro, esperto di gastronomia e cucina spagnola, preparerà la “Fideuà”, il piatto che unisce la Spagna all’Italia: una paella con l’impiego di spaghetti al posto del riso.

* PROGRAMMA suscettibile di variazioni

Leggere:tutti



La Nave del Romance *per* Barcellona

un viaggio indimenticabile nel cuore del romance
con libri, incontri e musica...



DAL 14 AL 17 FEBBRAIO 2026
Civitavecchia · Barcellona · Civitavecchia

Per info:
info@leggeretutti.it
06.44254205

Attività a cura di:



SEV
MANAGEMENT S.r.l.

Con il patrocinio di:

