

Ecco nel dettaglio il programma che Slow Food propone al pubblico di Montecatini

Venerdì 13 ore 17.45

Presentazione del libro di Slow Food Editore I sapori del vino

Percorsi di degustazione per palati indipendenti. Fabio Pracchia, degustatore e redattore della guida Slow Wine, dialoga con Roberto Fiori, giornalista de La Stampa

Sala Portoghesi, Terme Tettuccio - ingresso libero

Si comincia con il racconto del cambiamento che ha interessato una bella parte della viticoltura italiana, più rispettosa dei cicli naturali e attenta a ricercare ed esaltare nel vino caratteristiche del vitigno e del luogo di origine. Una viticoltura che ci regala vini di difficile comprensione con i vecchi strumenti della degustazione. Con I sapori del vino. Percorsi di degustazione per palati indipendenti, Fabio Pracchia ci riconduce alle radici di questo movimento e suggerisce un nuovo approccio per conoscere il vino, che va ben oltre la degustazione in batteria, per abbracciare la conoscenza di metodi produttivi, vigneron e morfologia della terra di produzione. Nell'ultimo capitolo una vera chicca, con il racconto di 42 vini straordinari e delle belle emozioni che possono darci.

Venerdì 13 ore 20.30

Cena dell'Alleanza Slow Food dei Cuochi con Luigi Megliola e Fabrizio Barraco - Il Bastimento, Torino

Ristorante Profumo – Hotel Mediterraneo

Prenotazioni fino a esaurimento posti: tel. 0572 71321 profumo@taddeihotels.it

Cucina tradizionale del Salento per Luigi Megliola e Fabrizio Barraco, a capo de Il Bastimento, ristorante di pesce nel centro storico di Torino, protagonisti della prima di tre cene dedicate al progetto Alleanza Slow Food dei Cuochi. Gli chef che aderiscono al progetto propongono piatti della propria gastronomia preparati con materie prime d'eccellenza, come i Presidi Slow Food, abbinati a etichette delle cantine locali. I cuochi che fanno parte dell'Alleanza si impegnano a utilizzare nella loro cucina il maggior numero di prodotti legati a progetti di Slow Food (come Presidi, Arca del Gusto, comunità del cibo, Mercati della Terra, ...) o provenienti da produzioni rispettose del lavoro, dell'ambiente e del benessere animale.

Sabato 14 ore 10.30

Presentazione della guida Slow Wine 2018

Convegno: La comunicazione del vino: dalla vendita on line al consumatore finale

Nuovo Teatro Verdi – ingresso riservato ai produttori di vino, agli operatori e ai giornalisti

Negli ultimi anni abbiamo assistito a una crescita più che sostanziosa del commercio elettronico che sta raggiungendo volumi d'affari quasi pari all'off line, coinvolgendo moltissime categorie merceologiche soprattutto all'estero. Per quanto riguarda il vino in Italia, invece, il mercato non è ancora così movimentato e il fenomeno si è mostrato in maniera meno impetuosa. Di tutt'altro tenore è la fotografia che ci arriva dai paesi anglosassoni, dove le percentuali di crescita sono sempre a doppia cifra. Per questo il convegno di presentazione di Slow Wine 2018 è dedicato a un argomento che i produttori italiani non possono più sottovalutare. Se ne discute con ospiti nazionali e internazionali di grande esperienza per capire il mercato italiano e quello americano, al momento il più sviluppato e all'avanguardia in questo campo.

Salutano:

Giuseppe Bellandi, sindaco Montecatini Terme

Carlo Ottaviano, direttore Food&Book

Graziella Cescon, presidente Fisar

Intervengono:

Gaetano Pascale, presidente Slow Food Italia

David Lynch, autore del libro *Vino Italiano: The Regional Wines of Italy* scritto insieme Joe Bastianich, direttore editoriale di *Sommselect.com*

Marco Magnocavallo, amministratore delegato di Tannico

Logan Lee, fondatore di *Wineawesomeness.com*

Giancarlo Gariglio, curatore di *Slow Wine 2018*

Modera: Fabio Giavedoni, curatore di *Slow Wine 2018*

Sabato 14 ore 14.30 - 19.30

Degustazione dei vini delle 500 migliori cantine secondo la guida Slow Wine 2018

Terme Tettuccio – degustazione rivolta al pubblico, modalità di ingresso su Slowwine.it

Come ormai consuetudine, torna a Montecatini la più grande degustazione dell'anno con oltre 1000 etichette delle 500 migliori cantine segnalate su *Slow Wine 2018*. A presentare i vini, insieme ai sommelier della Fisar, i degustatori più preparati in assoluto: gli stessi produttori con le loro storie e le loro esperienze. L'evento, come più volte richiesto dagli appassionati della degustazione di *Slow Wine*, quest'anno dura un'ora in più, per dare a tutti la possibilità di conoscere i produttori presenti in guida e i loro vini. Inoltre, per la prima volta, ad accompagnare la mescolta ci sono le specialità dei food truck, rappresentanti delle tradizioni regionali italiane su due ruote.

Per saperne di più su *Slow Wine 2018*:

- L'introduzione alla guida scritta dei due curatori Fabio Giavedoni e Giancarlo Gariglio con le 7 nuove Chioccioline
- Tutte le 195 Chioccioline di *Slow Wine 2018* regione per regione

La mattinata è arricchita anche dal Mercato della Terra di Montecatini (fino alle 13) in via Mazzini, nello storico mercato contadino della città, ingresso libero.

Come ogni sabato, anche per il 14 ottobre si dà appuntamento a Montecatini la rete di produttori e contadini del Mercato della Terra che propone prodotti locali e di stagione, presentati solo da chi produce quello che vende: un luogo dove fare la spesa, incontrarsi, conoscersi, mangiare in compagnia.

Sabato 14 ore 20.30

Cena dell'Alleanza Slow Food dei Cuochi con Giuseppe Maggiore - Trattoria Cantina Siciliana, Trapani

Ristorante Liberty – Hotel Parma e Oriente

Prenotazioni fino a esaurimento posti: tel. 393 9677174 info@grandhotelnizza.it

Un tuffo tra i sapori e gli aromi del trapanese, tra costa ed entroterra con Giuseppe Maggiore, estroso cuochiere convinto che il lavoro dello chef non possa prescindere dall'impegno civile, protagonista della seconda di tre cene dedicate al progetto Alleanza Slow Food dei Cuochi, in cui gli chef che aderiscono al progetto propongono piatti della gastronomia locale preparati con materie prime d'eccellenza, come i Presidi Slow Food, abbinati a etichette delle cantine locali. I cuochi che fanno parte dell'Alleanza si impegnano a utilizzare nella loro cucina il maggior numero di prodotti legati a progetti di Slow Food (come Presidi, Arca del Gusto, comunità del cibo, Mercati della Terra, ...) o provenienti da produzioni rispettose del lavoro, dell'ambiente e del benessere animale.

Domenica 15 ore 10 – 18

Il Mercato dei Presidi Slow Food

Terme Tettuccio – ingresso libero

Una numerosa rappresentanza degli oltre 280 Presidi Slow Food attivi in Italia per un Mercato ricco di storie e tradizioni alle Terme Tettuccio presente anche il giorno successivo. Formaggi, salumi, conserve, pani e quanto altro selezionato da Slow Food in oltre 15 anni di impegno per la salvaguardia della biodiversità. Si tratta di produzioni di piccola scala che rischiano di scomparire,

valorizzano territori e recuperano antichi mestieri. Ecco qualche anticipazione: oltre ai 24 Presidi toscani, dalla Sicilia arriva la masculina da magghia, dalla Lombardia lo storico ribelle, mentre dal Friuli Venezia Giulia si può acquistare la pitina.

Domenica 15 ore 14.15

Presentazione dei libri di Slow Food Editore Pizza.

Una grande tradizione italiana di e con Antonio Puzzi e *Il piacere della birra*. Viaggio nel mondo della bevanda più antica, di e con Eugenio Signoroni

Al termine una degustazione di pizze e birre selezionate da Slow Food.

Sala Portoghesi, Terme Tettuccio - ingresso libero

Quando nasce la pizza? Chi sono i pizzaioli? Qual è il loro mestiere? Le risposte in un libro che racconta la storia di un grande successo italiano che ha conquistato il mondo. Nel volume si trovano i consigli per scegliere gli ingredienti di base di questa eccellenza nazionale. A cura di Antonio Puzzi. Con testi introduttivi di Tullio De Mauro, Marino Niola e Luciano Pignataro.

La birra è la bevanda alcolica più antica (e allo stesso tempo popolare ancora oggi) della storia dell'uomo. Il percorso presentato nel volume porta dalle abbazie trappiste del Belgio ai birrifici della nuova scena londinese, dai luoghi dove è iniziata la rivoluzione artigianale americana alle tradizioni secolari di Bamberg. Il ricco panorama birraio del nostro paese è raccontato attraverso un viaggio in dieci itinerari, curato dalla squadra della Guida alle birre d'Italia.

Domenica 15 ore 15

Presentazione del libro di Slow Food Editore Agricoltura Slow, di e con Francesco Sottile

Sala Portoghesi, Terme Tettuccio - ingresso libero

Agricoltura slow è il nome che ci piace dare all'agroecologia, un approccio alternativo all'agricoltura convenzionale per produttori e tecnici del settore, ma anche per curiosi che vogliono intraprendere la sempre più popolare via dell'autoproduzione. Un modo di concepire l'agricoltura che riabilita i sistemi di piccola scala sottolineando l'importanza di pensare oltre ai confini del proprio campo e di sviluppare una nuova consapevolezza attenta all'ambiente, alle persone e alle loro relazioni.

Domenica 15 ore 20.30

Cena dell'Alleanza Slow Food dei Cuochi con Daniele Citeroni Maurizi dell'Osteria Ophis - Offida (Ap)

Ristorante Just Meat – Hotel Nizza

Prenotazioni fino a esaurimento posti: tel. 347 8325676 info@hotelparmaeoriente.it

Dal centro storico del bellissimo borgo medievale di Offida (Ap) arriva Daniele Citeroni Maurizi dell'Osteria Ophis: piatti della tradizione preparati con materie prime selezionate scegliendole personalmente tra i contadini e gli allevatori del territorio. Ecco l'ultima di tre cene dedicate al progetto Alleanza Slow Food dei Cuochi, in cui gli chef che aderiscono al progetto propongono piatti dei loro territori preparati con materie prime d'eccellenza, come i Presidi Slow Food, abbinati a etichette delle cantine locali. I cuochi che fanno parte dell'Alleanza si impegnano a utilizzare nella loro cucina il maggior numero di prodotti legati a progetti di Slow Food (come Presidi, Arca del Gusto, comunità del cibo, Mercati della Terra, o provenienti da produzioni rispettose del lavoro, dell'ambiente e del benessere animale.

Lunedì 16 ore 9.30 - 17.30

Secondo incontro nazionale dell'Alleanza Slow Food dei Cuochi

Sala Regina – Terme Tettuccio - ingresso riservato ai cuochi delegati

Dopo cinque anni dal primo incontro tra i cuochi dell'Alleanza, arriva questo attesissimo secondo convegno con cui chef e pizzaioli si impegnano a portare avanti la filosofia di Slow Food, in Italia e all'estero. 480 locali in Italia e 836 in tutto il mondo con ben 18 paesi che dopo l'Italia hanno sposato questo progetto, dalla Russia al Belgio, dall'Albania alla Francia e all'Uganda, tutte realtà

accomunate dalla necessità di solidarizzare e sostenere chi conserva saperi e lavora con rispetto la terra, di aiutare la conservazione della biodiversità e lo sviluppo delle produzioni agroalimentari sostenibili, l'educazione dei consumatori. Sono cuochi che traducono ogni giorno con i fatti le campagne che Slow Food promuove, dalla lotta al cambiamento climatico a quelle contro lo spreco alimentare, gli Ogm e a favore della biodiversità.

Per maggiori informazioni sul progetto www.fondazione Slow Food.it

Lunedì 16 ore 10 – 18

Il Mercato dei Presìdi Slow Food

Terme Tettuccio – ingresso libero

Una numerosa rappresentanza degli oltre 280 Presìdi Slow Food attivi in Italia per un Mercato ricco di storie e tradizioni alle Terme Tettuccio. Formaggi, salumi, conserve, pani e quanto altro selezionato da Slow Food in oltre 15 anni di impegno per la salvaguardia della biodiversità. Si tratta di produzioni di piccola scala che rischiano di scomparire, valorizzano territori e recuperano antichi mestieri. Ecco qualche anticipazione: oltre ai 24 Presìdi toscani, dalla Sicilia arriva la masculina da magghia, dalla Lombardia lo storico ribelle, mentre dal Friuli Venezia Giulia si può acquistare la pitina.