

SLOW WINE E ALLEANZA DEI CUOCHI, A MONTECATINI 4 GIORNI DI GUSTO

12 Ottobre 2017



MONTECATINI – Un lungo week end all'insegna del piacere enogastronomico e dell'impegno per la salvaguardia del pianeta, contro la perdita di biodiversità e i cambiamenti climatici, è quello che organizza Slow Food all'interno di Food&Book dal 13 al 16 ottobre 2017, a Montecatini Terme (Pistoia), la città termale immersa nel cuore della Toscana, a pochi minuti da Firenze e Lucca.

L'associazione della Chiocciola, in collaborazione con il Comune di Montecatini Terme e le Terme di Montecatini, si presenta per il terzo anno in quella che per quattro giorni diventa la capitale del libro e della cultura gastronomica, con presentazioni di novità editoriali e convegni, degustazioni e cene.

Una rete di 1.500 produttori di vino recensiti dalla guida *Slow Wine*, contadini e artigiani dei

Presìdi italiani e cuochi dell'Alleanza, italiani e internazionali, si dà appuntamento a Montecatini per dimostrare che fare cibo buono, pulito e giusto per tutti è possibile.

Due gli appuntamenti di punta della quattro giorni a Montecatini.

Sabato 14 festa grande per presentare *Slow Wine 2018*, curata da **Fabio Giavedoni** e **Giancarlo Gariglio**. La giornata si apre con il convegno aperto a produttori di vino, operatori del settore e giornalisti, dal titolo *La comunicazione del vino: dalla vendita on line al consumatore finale*, dedicato a un argomento che anche nel nostro Paese non è più possibile sottovalutare.

A partire dalle 14,30, e per tutto il pomeriggio, l'appuntamento più atteso dal mondo del vino con la più grande degustazione dell'anno, curata da *Slow Wine*: oltre 1000 etichette delle migliori 500 cantine selezionate dalla guida più diffusa in Italia.

Lunedì 16 è la giornata del secondo incontro nazionale dell'Alleanza Slow Food dei Cuochi che, dopo 5 anni dal primo appuntamento, vede la partecipazione di chef e pizzaioli che lavorano ogni giorno per promuovere la biodiversità e le produzioni agroalimentari sostenibili: 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 passando per l'Uganda.

Sono cuochi che traducono ogni giorno con i fatti le campagne che Slow Food promuove, dalla lotta al cambiamento climatico alle iniziative contro lo spreco alimentare, gli Ogm e a favore della biodiversità.