



## TEMPO DI LIBRI È ANCHE A TAVOLA

*Tempo di Libri* offrirà ai visitatori un programma davvero per tutti i gusti. Anche in senso letterale. Sapori, profumi e pubblicazioni enogastronomiche saranno i veri protagonisti dei **700 metri quadri** di **Tempo di Libri A Tavola**, uno spazio dedicato al mondo dell'alimentazione, del gusto, della salute e del benessere.

L'area di *Tempo di Libri A Tavola*, tappa irrinunciabile per appassionati, curiosi e aspiranti cuochi stellati, combinerà infatti teoria e prassi grazie all'allestimento di **due cucine**: una aperta al pubblico che vedrà all'opera grandi chef, esperti di cultura enogastronomica e star della tv, con **10 showcooking al giorno** per tutta la durata della Fiera e imperdibile assaggio finale; la seconda pensata come un **Laboratorio**, accessibile **su prenotazione** a gruppi di massimo 25 partecipanti, che proporrà **4 workshop al giorno**, della durata di circa 2 ore, nei quali il **pubblico di ogni età** potrà mettere le mani in pasta, cimentandosi con varie ricette sotto la guida di chef ed esperti del settore. Chef, autori e star della tv si alterneranno ai fornelli grazie al supporto degli allievi della **Scuola de La Cucina Italiana**.

Lo spazio di *Tempo di Libri A Tavola* accoglierà infatti grandi nomi dell'editoria specializzata (tra cui Accademia del Panino Italiano, Agra Editrice, Chef Publishing, Edizioni Plan, Edizioni Sonda, Eifis, Fausto Lupetti Editore, Gribaudo, Guido Tommaso editore, Hoepli, iFood.it, Il Cucchiario d'Argento, Kellermann, La Scuola de La Cucina Italiana, Mondadori Electa, Phaidon Press, Trenta Editore), che saranno presenti con propri **stand** o nella **libreria collettiva** (gestita dalla libreria indipendente Gogol & Company), scuole di cucina e tutto ciò che ruota intorno a questa antica arte, come le nuove tendenze in fatto di preparazione e presentazione dei cibi, diete salutiste, filosofia vegan (cui sarà dedicata una striscia giornaliera di approfondimento). Così, tra una degustazione e una presentazione, dopo aver assistito a gustose dimostrazioni di cucina e aver testato le proprie capacità ai fornelli, i visitatori potranno esplorare la nostra cultura enogastronomica anche attraverso ricettari e volumi di approfondimento. Senza perdere l'occasione di una dedica da parte del loro chef o guru preferito, grazie all'apposita **area firmacopie** per i protagonisti dei due spazi dimostrativi. Il palinsesto sarà infatti ricco di ospiti, come gli chef stellati **Andrea Berton** (con il quinto volume della collana *La mia cucina per tutti. Grandi chef*), **Davide Oldani** (*D'O eat better*) e **Maurizio Santin** (*Cioccosantin*). Parteciperanno inoltre **Red Canzian** (*Sano vegano italiano*, scritto con la figlia Chiara), **Martino Beria** (*Le proteine vegetali*), **Mara Di Noia** (*Ricette per la mia famiglia e altri animali* e *La ciotola veg*), **Roberto Rinaldini**, **Mirko Ronzoni**, il **vincitore della sesta edizione di MasterChef Italia Valerio Braschi** e il **finalista della seconda edizione di Bake Off Italia Federico Prodon** (*Dolci nel bicchiere*).

Tra le decine di appuntamenti tra i quali scegliere, diversi saranno a cura di **LAGO** – che allestirà cucina e laboratorio rispettivamente con la **cucina 36e8** e la **cucina Air**, oltre a diversi altri arredi. In occasione di *Tempo di Libri*, infatti, il CEO & Head of Design **Daniele Lago** presenterà al pubblico *Never Stop Designing Spaces*, il primo libro dell'azienda, un volume in cui dieci luoghi d'Italia diventano un'esplorazione visiva e testuale che celebra l'eccellenza della cultura italiana dell'abitare. Inoltre, a partire proprio da cinque delle città protagoniste del testo, e grazie alla collaborazione di LAGO, saliranno sul palcoscenico degli showcooking anche **Anna Prandoni** e **l'accademia di Gualtiero Marchesi**.



**Pentole Agnelli**, nei 110 anni dalla sua fondazione, sosterrà *Tempo di Libri A Tavola* mettendo a disposizione i suoi strumenti di cottura, di cui illustrerà il corretto uso in un laboratorio in Fiera. I prodotti dello storico **Oleificio Zucchi** saranno protagonisti di molte attività, con uno speciale appuntamento da non perdere: la “blending experience”, in cui sarà possibile creare un proprio blend di oli extra vergine d’oliva e mettere alla prova gusto e fantasia. Tutte le mattine lo spazio sarà rivolto in particolare ai laboratori kids e per le famiglie a cura di **Focus Junior** e **Focus Pico** e in collaborazione con la **Scuola di Cucina di Sale&Pepe**.

E poiché nella tradizione culinaria italiana il caffè è tra i principali protagonisti, presso la **De’Longhi Coffee Lounge** i più accreditati esperti del settore terranno incontri a tema, si potranno scoprire curiosità sulla bevanda, ricevere suggerimenti sul consumo e, grazie alle torrefazioni italiane e alle macchine superautomatiche, degustarne differenti varietà. Il 20 aprile, inoltre, è in programma la presentazione del secondo volume della Guida De’Longhi *L’eccellenza delle torrefazioni italiane* realizzata in collaborazione con **SlowFood Educa**. E in cucina? Ospiti d’eccezione, tra cui chef e food blogger, saranno protagonisti di numerosi appuntamenti dedicati agli appassionati di cibo. Da segnare in agenda anche l'appuntamento con **Marcello Ferrarini** nella cucina di *Tempo di Libri A Tavola* e i laboratori con **Monica Bianchessi** (entrambi a cura di **Kenwood**).

*Tempo di Libri A Tavola* è realizzato con il sostegno di **Gruppo De’Longhi, Kenwood, Braun** e di **Acqua Sparea**, gli allestimenti di **LAGO** e gli strumenti di cottura di **Pentole Agnelli, Oleificio Zucchi**, la media partnership di **Sale&Pepe** e il media supporting di **Focus Pico, Focus Junior, iFood.it**.

Per prenotare workshop e laboratori di *Tempo di Libri A Tavola* per adulti:  
**atavola@tempodilibri.it**

Per prenotare workshop e laboratori kids di *Tempo di Libri A Tavola*:  
per le scuole dal 19 al 21 aprile **scuole@tempodilibri.it**  
per le famiglie il 22 e il 23 aprile **atavola@tempodilibri.it**