

## EAT PRATO: LA PRATO DA BERE...E DA MANGIARE!



Il 17 Giugno 2016 verrà inaugurato Eat Prato, kermesse enogastronomica che porterà sotto i riflettori tutti gli autentici sapori del territorio pratese. Aspettando venerdì, abbiamo deciso di raccontarvi tre tipici prodotti pratesi: la Mortadella di Prato, i vini Carmignano DOCG e, dulcis in fundo, gli immancabili Biscotti di Prato. Eat Prato: la Prato da bere e da mangiare

**C**ome certamente i lettori più affezionati di TuscanyPeople sanno bene, la *mission* del nostro web magazine sulla Toscana si esprime nella condivisione del *tuscan lifestyle* ed attraverso la promozione delle moltissime eccellenze toscane che ricerchiamo appassionatamente per tutto il territorio della regione e non solo.

Siamo quindi davvero felici di segnalarvi un evento che ci rispecchia: la Eat Prato, vero e proprio ritratto gastronomico del territorio e quadro nel quale sarà letteralmente possibile “entrare dentro” per vivere ed assaggiare la stessa *mission* di TuscanyPeople in una splendida incarnazione pratese.



Farà da apripista, venerdì 17 giugno alle 18:00, nel Palazzo Pretorio di Prato, la *lectio magistralis* del critico enogastronomico Aldo Fiordelli sul vino Carmignano Docg, aperta previo invito ai maggiori operatori del settore. All'evento vero e proprio sono state infatti riservate le sere del fine settimana dalle 17.30 in poi, quando sulla stessa Piazza del Comune aprirà le porte il vivacissimo Villaggio del Gusto, dove sarà possibile assaggiare le più prelibate specialità pratesi, preparate da agricoltori, allevatori, viticoltori, ristoratori e pasticceri, cittadini quanto delle campagne circostanti.

Quindi alle 18, attesa una buona mezz'ora da dedicare completamente ai primi assaggi, i visitatori potranno assistere ai cooking show dal vivo, condotti da Luca Managlia in compagnia dei migliori ristoratori pratesi fino alle 21. Anticipiamo subito, come nel corso della Kermess oltre al rosso di Carmignano, potrete incontrare anche i celebri Biscotti di Prato e la meno conosciuta ma altrettanto tradizionale [Mortadella di Prato](#), da poco fregiata dal riconoscimento Igp (Indicazione Geografica Protetta).

## La comunicazione è parte di Eat Prato

Dobbiamo l'organizzazione di questo evento alla coordinazione tra il Comune di Prato, l'Associazione Strada dei Vini di Carmignano e dei Sapori Tipici Pratesi, Slow Food Prato e molte altre realtà locali, con le quali desideriamo complimentarci vivamente anche per la strategia di comunicazione adottata perché Eat Prato sarà feconda anche dopo la sua conclusione.

Stanno infatti già sfidandosi, in questi giorni, diciannove tra le migliori *food blogger* italiane accompagnate da un solo collega uomo, nel tentativo di cucinare la ricetta più buona, mescolando ingredienti esclusivamente pratesi. La finale e la premiazione si svolgeranno sabato 18 non appena il campanile della chiesa suonerà le ore 18, sotto gli occhi dei cittadini e degli ospiti. In questo modo le eccellenze pratesi entreran-

no a far parte delle ricette dei cuochi più seguiti sul web.



Ugualmente importante, ma ancora più gradita per noi che siamo fiorentini: la possibilità di gustare le ricette pratesi sopra alcune delle migliori tavole di Firenze; saranno quelle dell'Ora d'Aria (vicino al Ponte Vecchio) dello [chef Marco Stabile](#), La Leggenda dei Frati di Filippo Saporito, il Magazzino di Luca Cai ed infine Io - Osteria Personale di Matteo Fantini. Non possiamo dimenticarci assolutamente Santarpia di Giovanni Santarpia, Konnubio di Beatrice Segoni e La Tenda Rossa di Maria Probst.

Paolo Gori, chef della trattoria Da Burde, ha elaborato, addirittura, un intero menù pratese che presenterà all'Osteria di Sopra, presso Eataly Firenze (in via Martelli). Questa iniziativa fiorentina è valida per tutta la settimana precedente all'evento. Intanto, Eat Prato potrà contare su di una comunicazione irradante, in realtà parte della manifestazione stessa, quanto il Villaggio del Gusto.

## La mortadella di Prato Igp





Ricordata per la prima volta nel 1733, presentata nell'Ottocento alle esposizioni internazionali di Londra e Parigi, infine inclusa, al 1931, nella Guida Gastronomica d'Italia del Touring Club, la Mortadella di Prato si configura come un salume cotto e speziato, caratterizzato dall'aggiunta del liquore Alkermes (solitamente abbinato ai dolci), dal quale dipende la caratteristica colorazione rossastra.

Cadde in disuso nel secondo dopoguerra, ma solo per risorgere negli anni Novanta, quale salume tipicamente toscano e conquistare il titolo europeo Igp nel marzo 2016. Questa mortadella è ottima con il pane come vuole la tradizione, ma deve la sua rinascita anche alla facilità di sposare la pasta nei sughi tanto quanto, in cottura, le altre carni, specialmente di maiale.

Eat di Prato permetterà di rendersi davvero conto della moltitudine di ricette nelle quali questo salume può

rappresentare quella ricercatezza, presa in prestito dalla cucina povera di un tempo, in grado di fare la differenza oggi. Se non la conoscevate e vi abbiamo incuriositi, alle 17.30 di sabato 18, gli esperti di Slow Food terranno un laboratorio sensoriale incentrato sul tema di questa mortadella nella suggestiva cornice pratese del Giardino Buonamici.

Noi che l'abbiamo assaggiata, siamo però impazienti di gustarla nella nuova versione di pizza che Santarpia realizzerà apposta per l'evento, una pizza bianca con con provolone dolce e mortadella di Prato.

## I biscotti di Prato

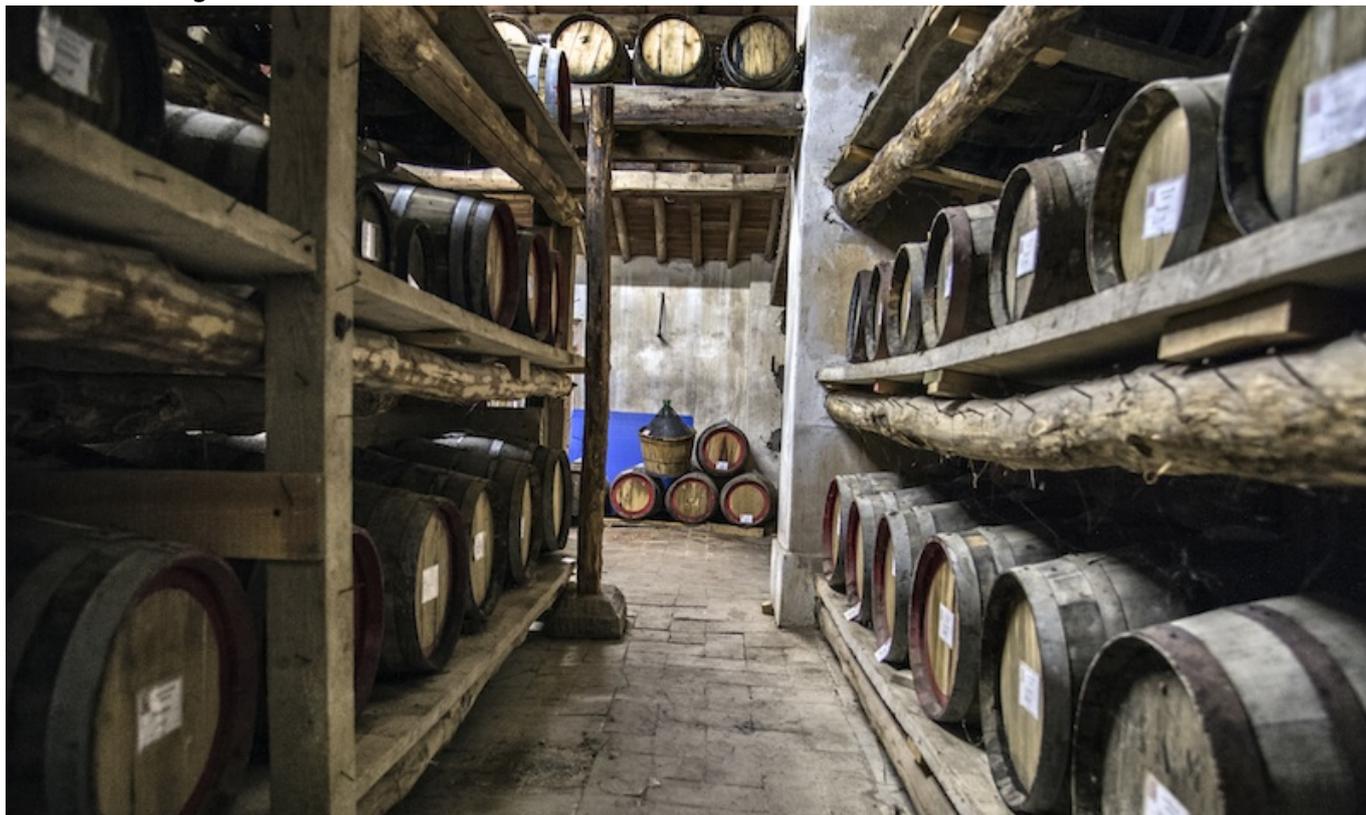


Detti Biscotti di Prato, Cantuccini di Prato o per molti turisti anglofoni semplicemente *biscuits*, questa specialità rappresenta uno dei prodotti dolciari più autoctoni della Toscana. Gli ingredienti sono semplici, zucchero, farina, uova e mandorle bastano ad amalgamare un impasto da cuocere in forno e da tagliare, dando forma ai biscotti, rigorosamente per obliquo; la bontà è inconfondibile e consacrata fin dalla terza edizione del Vocabolario della Crusca (1691).

Così se possiamo dire che la bontà abbia tramandato la ricetta dei biscotti fino a noi, dobbiamo aggiungere anche come la semplicità abbia continuato a farli vivere perché i [pasticceri pratesi](#) sanno declinare questa base tradizionale secondo una grande varietà di gusti contemporanei dal limone al cioccolato fondente,

fino agli ottimi [biscotti ai fichi](#), dei quali intendiamo assolutamente procurarci un bel pacchetto tra i banchi della Eat Prato, prima di tornare a casa.

## Vini di Carmignano



Tra i molti prodotti tipici pratesi, come abbiamo accennato, sarà proprio il Vino Carmignano ad inaugurare la manifestazione. Più che un privilegio, tale posto d'onore si rivela però un dono di compleanno. Ricorrendo infatti, nel 2016, i trecento anni dal celebre editto di Cosimo III Medici che indicò Carmignano tra le aree di eccellenza della produzione vinicola del Granducato.

Distesa tra i comuni di Prato e di Poggio a Caiano, dove Lorenzo il Magnifico fece costruire una delle ville più splendide della sua famiglia, l'area del vino Carmignano Dcog, custodita dal Consorzio di Tutela dei Vini di Carmignano, rappresenta la più piccola Denominazione di Origine Controllata e Garantita della Toscana, ma forse anche la più medicea.

Fu infatti Caterina de Medici, regina di Francia, a portare qui il vitigno Cabernet Sauvignon che in una percentuale del 15% rende unico il Carmignano, stemperando il sapore erbaceo, caratteristico retrogusto di molti vini toscani. Sabato 18 alle ore 16 vi diamo quindi appuntamento al Giardino Buonamici di Prato per una degustazione di Carmignano curata dalla sezione locale dell'Associazione Italiana Sommelier; certi di imparare molte altre cose sul rapporto tra questo vino vellutato, la storia e il territorio nonché di tornare a casa apprezzandolo ancora meglio. Non rimandiamo quindi di disegnare un bel bicchiere rosso rubino con sfumature granato sopra il 18 giugno del nostro calendario.

## Eat Prato, il ritratto gastronomico di un territorio



Abbiamo presentato soltanto tre dei moltissimi prodotti tipici che desideriamo assaggiare tra i banchi del villaggio gastronomico, assieme al Pane Gran Prato dalle farine ricercate o al Vermut, aromatico liquore del quale i pratesi rivendicano l'invenzione e vantano la miglior ricetta. Dal giorno dopo, saremo pronti poi a ricercare le prelibatezze che più ci avranno colpiti; difficile prevedere la scelta, se il Vermut, i Biscotti o la Mortadella, attendiamo il vostro consiglio! Ci segnalerete il vostro prodotto pratese preferito?

### Eat Prato

In collaborazione con Eat Prato

Riproduzione Riservata © Copyright TuscanyPeople

