

EAT PRATO, RACCONTARE LA CITTÀ FUORI DALLA CITTÀ



Mancano pochi giorni al week end di Eat Prato, così per visitarla in anteprima ci siamo rivolti a Luca Managlia, direttore artistico dell'attesa manifestazione.

Eat Prato: silenzio, parla il direttore

La nostra prima domanda è stata assai diretta: *"Cosa è per te Eat Prato ?"* ed altrettanto diretta ed esplicita è stata la risposta *"un'occasione per la città di Prato che preciso è anche la mia città, di mostrare uno dei suoi lati migliori"*, ovvero le eccellenze enogastronomiche ma non solo. Eccellenza e comunicazione si rivelano, quindi, le due parole più adatte a descrivere Eat Prato.



Le eccellenze sono frutto di uno sviluppo secolare, della città e della provincia; custodite e fatte crescere da molti piccoli imprenditori abili ed appassionati, nonché supportate da un associazionismo vivacissimo, frutto dell'imprenditoria quanto di tutta la cittadinanza pratese nel suo complesso.

La comunicazione è invece cosa più nuova, sebbene sia proprio attraverso di questa che possiamo già cominciare a muoverci tra i banchi di Eat Prato, perché grazie all'impulso dell'amministrazione comunale, il proposito di *"raccontare la città fuori dalla città"* si è fatto progetto concreto e comune di cittadini, consorzi di tutela e associazioni.

In piazza si mangia bene e si beve il Carmignano Docg



Sano e buono il cibo pratese sarà sui piatti del [Villaggio del Gusto](#), sabato 18 e domenica 19 giugno, a partire dalle ore 17.30 nella Piazza del Comune di Prato.

Ci saranno sicuramente la [Mortadella di Prato Igp](#), buona con il pane quanto adatta ad accompagnarsi con le altre carni in cottura, i Biscotti di Prato, tradizionali ed in moltissimi gusti innovativi, i Biscottelli con le mandorle, già amati dai Medici, il vino Carmignano Docg e molte altre specialità tipiche tra le quali il Pane Gran Prato, prodotto ancora poco conosciuto, sul quale ci siamo permessi di richiedere una breve presentazione a Luca.

Pratese doc, il direttore artistico, ci ha spiegato subito come il Pane Gran Prato sia toscanissimo in quanto sciocco (non salato), ma diverso da ogni altro pane della Toscana, perché molto saporito. La ricetta è custodita dall'Associazione GranPrato e da un disciplinare che si prende cura di questo prodotto dal campo, al mulino, fin dentro i forni e le pasticcerie poiché la sua fragranza dipende dai suoli delle colture frumentarie, quanto dall'acqua e dalla lievitazione particolari, necessarie a questa panificazione unica: insieme sciocca e saporita.



Non ci sarà però soltanto la possibilità di degustare. Per rompere la quiete del Villaggio e dare prova della fantasia con la quale si possono impiegare gli ingredienti pratesi, si alterneranno i vivaci *cooking show*, alcuni dei quali tenuti da certi “personaggi del web” che gli appassionati di cucina online non fatteranno troppo a riconoscere.

Operazione Blog Tur

Potremmo domandarci se i *cooking show* facciano parte dell’evento o della comunicazione, ma la questione risulta irresolubile poiché questi rappresentano, in realtà, il gran finale di una sfida che ha visto la partecipazione di 25 *food blogger* seguitissimi online ed impegnati per l’occasione ad elaborare le loro ricette, utilizzando prodotti esclusivamente pratesi.

Luca Managlia ci spiega che i suoi concittadini si stanno riscoprendo sempre più propensi a “*guardare fuori dalle mura cittadine perché le loro eccellenze gastronomiche possano essere condivise*”. Noi siamo grati di questa scelta e non dubitiamo che presto anche molte altre persone renderanno grazie a tale impegno per aprirsi, ammirando la bontà genuina dei prodotti pratesi nella vetrina di internet! O, per i più fortunati, direttamente a Prato.



Un po' più dietro le quinte, ma Luca Managlia ce lo rivela per spiegarci quanto siano ampie le possibilità di promozione territoriale offerte da un evento come la Eat, sono state predisposte anche molte possibilità di visita riservata per *travel* e *food blogger*, fotografi e giornalisti che continueranno a Parlare di Prato sui più diversi canali.

Da ultimo l'inserimento di Eat Prato nel calendario di Arcobaleno Estate, manifestazione promossa dalla Regione Toscana, al fine di accomunare diversi tra gli eventi più brillanti che si terranno nel giugno della nostra regione, garantirà all'evento una visibilità immediata.

Digitale, concreta, sincera e fresca della prima edizione, la comunicazione si è già rivelata un successo; unica pecca quella di non averci ancora permesso di assaggiare, ma si sa, per quello occorre attendere l'evento.

Eat Prato e la ristorazione fiorentina



O forse no ? In realtà no, quindi vale la pena di dilungarci nell'elenco di alcuni noti ristoranti fiorentini che per tutta questa settimana, serviranno alcune ricette, cucinate grazie all'uso esclusivo dei prodotti pratesi. Vi raccomandiamo quindi l'[Ora d'Aria](#), La Leggenda dei Frati, il Magazzino, Io - Osteria Personale, Santarpia, il Konnubio e la Tenda Rossa; *"Tanti locali fiorentini credo siano debitori nei confronti dei pratesi come clienti, quindi mi ha fatto piacere che in qualche modo questi ristoratori ce lo abbiano riconosciuto"* e non meno, in quanto fiorentini, possiamo dire che l'accordo abbia fatto piacere anche a noi.



I saluti pare opportuno scambiarceli con un brindisi, anche perché ci siamo riservati, da ultimo, un argomento rosso granato e rubino: il vino Carmignano Docg. Eat Prato sarà infatti anche la festa per il trecentesimo compleanno di questo vino, a tre secoli dall'editto di Cosimo III Medici che consacrò le quattro regioni della produzione vinicola migliore della Toscana, tra le quali appunto quella del Carmignano; *"abbiamo scelto questa ricorrenza per mettere in grassetto un territorio meraviglioso"*, conclude Luca Managlia, di Prato e di Carmignano *"con la sua lunga storia e tradizione legata al vino"*, con il quale brindiamo a Prato a Carmignano e alla Eat.

Eat Prato

Riproduzione Riservata © Copyright TuscanyPeople

In collaborazione con Eat Prato

