

## VIAGGIO ENOGASTRONOMICO, DA PRATO AD ARTIMINO



L'enogastronomia toscana è un mondo vasto e sconfinato. Abbiamo deciso di intraprendere un viaggio in questa foresta di sapori e profumi che ci porterà alla scoperta di prodotti locali unici, nati dall'armonia dell'uomo con la natura. La prima tappa del nostro tour enogastronomico si concentra tra Prato e Artimino, tra ville medicee, prodotti della tradizione e vini DOCG.

Enogastronomia toscana: in viaggio da Prato a Artimino

**S**e è vero che l'incontro con cibi e bevande di altri luoghi e popoli rappresenti, da sempre, una delle

emozioni più belle, tra quelle legate all'esperienza del viaggio, dalle peregrinazioni dell'Odissea in poi, non deve sorprenderci neanche come il turismo enogastronomico rappresenti, ad oggi, un'avventura sempre più ricercata o comunque un aspetto frequentemente considerato da chi decide di mettersi in cammino per luoghi vicini o lontani; ma poiché anche noi ci troviamo alla vigilia di una partenza, lasciamo perdere Ulisse e torniamo ai depliant ed alle guide sul nostro tavolo: l'enogastronomia toscana e le terre di Prato ci aspettano!



Come Eat Prato, evento di Enogastronomia Toscana, ha potuto ispirarci

Quando, qui su TuscanyPeople, abbiamo avuto modo di scrivere della kermesse enogastronomica di [Eat Prato](#), siamo venuti a conoscenza di come gli organizzatori dell'evento abbiano curato molte visite riservate a *food* e *travelblogger* presso le migliori realtà dell'agricoltura pratese tradizionale, tra le colline dolci, i filari delle viti ed i declivi degli oliveti. In questo modo anche noi siamo stati toccati dal fascino del territorio pratese, tra luoghi da visitare e prodotti tipici, fino ad abbandonare gli indugi e maturare l'idea di concederci un weekend di piacere e riposo.

## Un sabato a Prato

La prima tappa del nostro viaggio sarà la città di Prato; dedicheremo la mattinata a passeggiare per il centro storico, cinto dalle mura medievali e visiteremo le numerose chiese dalle tipiche facciate in marmo bianco e verde scuro. La tappa fondamentale sarà quella del Duomo di Prato, sul cui suggestivo pulpito esterno, opera di Michelozzo (Michelozzo di Bartolomeo Michelozzi) e Donatello (Donato di Niccolò di Betto Bardi), ancora oggi, si svolge l'ostensione della Sacra Cintola, ovvero la reliquia della cintura della Vergine, veneratissima nel Medioevo.

Nel corso della mattinata non c'è poi dubbio che ci soffermeremo anche presso le numerose botteghe del centro storico.



## Il nostro viaggio Enogastronomico toscano ringrazia Eat Prato

Il nostro sarà un viaggio nell'enogastronomia toscana e grazie ad [Eat Prato](#), abbiamo già avuto modo di scoprire numerosi prodotti tipici pratesi che presto potremo acquistare con calma e pur non portando con noi alcuna lista della spesa, già sappiamo per certo che la [Mortadella di Prato Igp](#), i [Cantucci di Prato](#) ed il [Pane GranPrato](#), saranno oggetto della nostra ricerca.

Quando verrà l'ora di pranzo sceglieremo il ristorante con grande cura, lasciandoci consigliare dai blogger di Eat Prato che hanno molto apprezzato e recensito il Ristorante I Corti, il Ristorante Soldano, il Decanter e infine il Ristorante Garage B. La scelta sarà incerta, ma lette le recensioni, non dubitiamo di mangiare bene e pratese.

Altra interessante location è sicuramente la bottega alimentari aTipico, all'interno del giardino Buonamicci, che propone prodotti legati all'Associazione Strada dei Vini di Carmignano e dei Sapori Tipici Pratesi. Ci troviamo immersi nei prodotti tipici pratesi come il Vini di Carmignano, i Biscotti di Prato, le Birre Artigianali pratesi, Salumi e affettati del territorio, Fichi secchi di Carmignano, il famoso Vermouth di Prato e tanti altri prodotti di artigianato locale.

## La Cassatina Mattei

Concluso il pranzo, sarà finalmente giunto il momento di un dessert estivo e molto particolare, un nuovo biscottino che ha stuzzicato la nostra fantasia, contribuendo a farci scegliere Prato quale prima tappa della nostro viaggio nell'enogastronomia toscana, tanto non vediamo l'ora di assaggiare la Cassatina Mattei, l'unico dessert capace di sposare la tradizione dei Biscotti di Prato (o Cantucci) con la freschezza del gelato.



## Il magico incontro del Biscottificio Antonio Mattei e la Gelateria Artigiana Dai Dai

Non biscotti e gelati qualunque, tuttavia, ma quelli frutto di due tradizioni artigianali storiche: del fuoco del Biscottificio Antonio Mattei di Prato (via Ricasoli, 20) e del ghiaccio della Gelateria Artigiana Dai Dai di Castiglioncello (via Del Sorriso, 16). Solamente la sinergia di due simili realtà dell'eccellenza toscana poteva riuscire ad abbinare, in maniera magistrale, un biscotto di Prato alla migliore cassata gelato: di panna, latte fresco, rossi d'uovo e farina, velando poi metà del capolavoro, con un croccante strato di cioccolato fondente.

E' possibile acquistare la Cassatina Mattei presso entrambi i laboratori che l'hanno creata e, tramite il catalogo della Gelateria Dai Dai, anche online. Noi, trovandoci a Prato, gusteremo la Cassatina presso il biscottificio, dove il gioco di fuoco e ghiaccio, gelato e biscotto appagherà, ci è stato assicurato, le nostre pur ambiziose aspettative.



### Il borgo di Artimino e La Ferdinanda

Per la giornata di domenica abbiamo scelto il borgo medievale che si trova sulla cima del Montalbano: Artimino, gioiello di alberi verdi ed antiche pietre, ancora lontano dai principali flussi turistici quanto apprezzato dai viaggiatori più consapevoli.

Molti dei luoghi di nostro interesse, fanno parte della Tenuta di Artimino, all'interno della quale si svolgerà gran parte della nostra giornata, trattandosi dell'Hotel Paggeria Medicea, di villa La Ferdinanda, del Ristorante Biagio Pignatta e della Fattoria di Artimino.

Passeremo quindi la notte presso l'Hotel Paggeria Medicea; scegliendo una delle esclusive camere che si trovano nell'edificio principale dell'hotel, risalente ai primi del XVII secolo ed un tempo proprietà della famiglia Medici, o pernottando in uno degli appartamenti caratteristici, sparsi per il borgo.



Del resto i confort della Paggeria sono disponibili per tutti i clienti e capaci di accontentare i più disparati interessi, dalle degustazioni di vino, alle escursioni in mountain bike, ai percorsi beauty e wellness, alle piscine, al tennis ed al golf, in convenzione con il vicino Golf Club Le Pavoniere.

Camminare nella fresca tarda mattinata per le stradine di Artimino scommettiamo si rivelerà un'esperienza capace di coinvolgere tutti e cinque i sensi, rilassando lo spirito, tra le memorie etrusche e medievali, il Museo Archeologico e la, già ricordata, villa medicea La Ferdinanda, patrimonio Unesco e tra le più belle costruite dai Medici.

*"Sono stato hoggi à Artimino, et credami Vostra Altezza che vi ho trovato una Primavera"* scrisse, infatti, Ferdinando I Medici alla moglie Cristina di Lorena nel gennaio 1596 e noi non aggiungiamo altro alla presentazione di questo borgo. Soltanto qualora desideriate visitare La Ferdinanda per vostro piacere o eventualmente sceglierla quale location esclusiva dei vostri eventi importanti, vi ricordiamo che occorre prenotare.



## La Tenuta di Artimino, tra Carmignano e Chianti

Come il cuore storico della Ferdinanda e l'Hotel Paggeria Medicea, fanno parte della stessa tenuta anche il ristorante Biagio Pignatta e la Fattoria di Artimino, centro di un territorio grande ottanta ettari e ben predisposta con i suoi enologi ad ospitare degustazioni di olio e vino. Per la cena abbiamo prenotato il ristorante, il cui nome ricorda quel Biagio Pignatta che fu il maggiordomo di Ferdinando I Medici.

Prima però, ci teniamo molto a visitare sia la fattoria sia i vigneti perché riflettono una caratteristica singolarissima della tenuta; a cavallo tra la [zona del Chianti](#) e quella di Carmignano, essa produce il primo vino sul versante collinare che guarda Firenze ed il Carmignano Docg su quello opposto.



## Passeggiare al tramonto ad Artimino

Una volta ad Artimino, non vedremo l'ora che arrivi il tramonto per poter passeggiare sopra una linea di confine così suggestiva. Tanto più che abbiamo scelto Artimino anche per brindare al terzo centenario del celebre bando di Cosimo III Medici, l'antesignano di tutti i moderni disciplinari di produzione vinicola poiché primo a legare le denominazioni dei vini ai territori di produzione, tra i quali naturalmente il Carmignano e il Chianti.

Sfogliando tra le pagine del catalogo della Tenuta di Artimino, ci piace quindi giocare ad immaginare la



bottiglia con la quale presto brinderemo al terzo centenario.

## Carmignano DOCG



Per il momento a catturare la nostra attenzione è il Grumarello Docg, un Carmignano Riserva, prodotto con uve selezionate a mano tra i vitigni del Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot e Syrah, affinato, dopo la macerazione, per due anni nelle botti di rovere ed invecchiato poi, per altri dodici mesi, direttamente in bottiglia.

Rosso rubino dai riflessi granata, con aromi che vanno dai chiodi di garofano al tabacco, armonico quanto corposo e persistente, s'incontra alla perfezione con i nostri gusti, ma più ci divertiamo a sfogliare il catalogo e più la scelta si fa difficile; pur consapevoli che una volta ad Artimino, saranno molti i vini della tenuta che andranno a riempire i nostri bicchieri.

Volete provare anche voi a sfogliare il catalogo e scegliere i vini per la vostra degustazione di Artimino ? Per fortuna, nella Tenuta, ci sono i bicchieri non finiscono mai!



PER APPROFONDIRE:





Vini rossi toscani: il decalogo per scegliere la giusta bottiglia





Eat Prato, raccontare la città fuori dalla città





[Chianti: grandi vini e grande bellezza nel cuore della Toscana](#)

La Toscana è la tua passione? Anche la nostra!

[Teniamoci in contatto](#)



