

LE 4 MIGLIORI PASTICCERIE DI PRATO: LE MILLE TRAME DEL GUSTO



Prato è famosa per i suoi tessuti e la sua alta sartoria. Ma sotto le sue pregiate stoffe si nasconde un mondo fatto di zucchero, biscotti e mandorle. Vi presentiamo oggi le 4 migliori pasticcerie di Prato, un dolce viaggio al sapore di cantuccini.
Le 4 migliori pasticcerie di Prato: le mille trame del gusto

Prato è uno dei più importanti distretti tessili italiani, con una tradizione millenaria che affonda le radici nel Medioevo delle Arti e dei Mestieri e continua oggi grazie alle circa 9.000 aziende specializzate nella produzione di tessuti e filati per l'industria dell'abbigliamento, per la maglieria e per la casa.

Sinonimo di stile e qualità nel mondo, la città è dolcemente nota anche per un'altra produzione artigianale di eccellenza, capace di lasciare tutti a bocca aperta, prima, con il boccone in bocca poi: la pasticceria.

Belli ed eleganti fuori, a parte un'unica *brutta bona* eccezione, i dolci tipici pratesi sono rinomati e corteggiati in ogni angolo di mondo per quel loro sapore di Toscana calda ed ospitale che rievocano ad ogni assaggio. Chi non ha mai provato l'esperienza di "pucciare" nel Vin Santo un cantuccino non sa cosa si perde e non esistono parole in grado di rendere giustizia al piacere tutto italiano di concludere un pranzo restando ancora a tavola; tra chiacchiere e biscotti noi toscani non ci alzeremmo mai.



I dolci pratesi

Tra le specialità *Made in Prato*, oltre ai già citati *brutti boni* (i biscotti alle mandorle che devono il proprio nome alla loro forma rugosa), un posto d'onore spetta alle Pesche di Prato, che fanno la propria comparsa nelle vetrine del centro intorno alla seconda metà dell'Ottocento, passando gradualmente da prodotto da forno a creazione di raffinata pasticceria.

Ancor più indietro nel tempo si colloca l'origine del berlingozzo, un ciambellone aromatizzato con arancio e vaniglia, che veniva consumato il Giovedì Grasso durante il Rinascimento. Ma adesso è arrivato il momento di andare alla scoperta delle 4 migliori pasticcerie di Prato.

Pesche di Prato

Tra le specialità *Made in Prato*, oltre ai già citati *brutti boni* (i biscotti alle mandorle che devono il proprio nome alla loro forma rugosa), un posto d'onore spetta alle Pesche di Prato, che fanno la propria comparsa nelle vetrine del centro intorno alla seconda metà dell'Ottocento, passando gradualmente da prodotto da forno a creazione di raffinata pasticceria.

Berlingozzo

Ancor più indietro nel tempo si colloca l'origine del berlingozzo, un ciambellone aromatizzato con arancio e vaniglia, che veniva consumato il Giovedì Grasso durante il Rinascimento. Ma adesso è arrivato il momento di andare alla scoperta delle 4 migliori pasticcerie di Prato.



Leggi anche: [Prato: capoluogo toscano, bello, grande e poco conosciuto](#)





Pasticceria Nuovo Mondo di Paolo Sacchetti

Uno degli artefici del recupero di questa antica tradizione dolciaria è il maestro pasticcere Paolo Sacchetti, vice presidente dell'Accademia Maestri Pasticceri Italiani, che dal suo centralissimo laboratorio, il Nuovo Mondo, sforna piccole opere di gusto e qualità, adoperando esclusivamente materie prime di stagione e ricercando nella storia del territorio i sapori perduti, secondo una filosofia che pone l'innovazione al servizio della natura e della tipicità.

La pasticceria di Via Garibaldi, non a caso, è stata selezionata tra le 13 premiate in tutta Italia con le "Tre Torte" nella Guida del Gambero Rosso Pasticceri&Pasticcerie 2015, posizionandosi al settimo posto quale custode di *"un'arte che non ammette improvvisazioni ma anzi è una scienza esatta che esige assoluto rigore tecnico"*, come ha sottolineato la curatrice Mantovano, parlando della cosiddetta 'arte bianca'. Del resto, le creazioni di Paolo Sacchetti sono veri e propri capolavori in miniatura: non solo le superbe Pesche (di Prato, nda.), ma anche il cremino caldo da lui ideato, il millefoglie caramellato, i biscotti di Prato, tutta la pasticceria mignon e le monoporzioni che riproducono la bellezza caleidoscopica dei dolci in esposizione.

 Via: www.pasticcerianuovomondo.com

Pasticceria Peruzzi

Tradizione e ricerca ci conducono alla seconda tappa del nostro viaggio tra le migliori pasticcerie di Prato, nel quadrilatero dolce della gastronomia pratese. Era il 1961 quando Brunella Pecchioli e Dino Peruzzi alzarono il bandone della loro nuova pasticceria, a coronamento di un sogno d'amore sbocciato sulle note della dolce vita viareggina, in un'epoca dove quel che nasceva era davvero destinato a durare.

Da oltre cinquant'anni le creazioni della Pasticceria Peruzzi hanno scandito i momenti preziosi di numerose famiglie della provincia tessile e non solo, accompagnando la storia della città con una varietà di prodotti di pasticceria secca unica nel suo genere. Nelle vetrine di Via Pistoiese, accanto ai Cantucci di Prato - che si vocifera siano tra i migliori, se non i migliori, in città - fanno bella mostra i dolci della tradizione locale, riscoperti e reinterpretati, senza, però, tradire le istruzioni custodite nel vecchio quaderno delle ricette, scritte a matita da nonno Dino in gioventù.

Tutti i prodotti a lievitazione naturale sono realizzati usando da trent'anni lo stesso lievito madre, che viene reimpastato ogni dodici ore per forgiare Colombe, Pandori e Panettoni, disponibili solo durante le festività. Gli irriducibili del gusto possono, tuttavia, "consolarsi" ogni giorno dell'anno con una fetta del soffice Panfrutto e le bignè crema o cioccolato che... Una tira l'altra, come le ciliegie.



Pasticceria Guastini

Altra via altra atmosfera. Con la Pasticceria Guastini in Viale Borgo Valsugana assaporiamo la magia delle raffinate pasticcerie parigine, in un gioco di luci e colori perfetto per incorniciare le nostre colazioni e merende d'Autunno.

Tra croissant, cupcake, macaron e tramezzini, questo locale dallo stile shabby chic è rinomato non solo per l'allure romantica e contemporanea, ma soprattutto per le *torte con anima* che studia per i propri clienti, dolci di alto livello qualitativo e di design adatti per feste private, ricevimenti e per eventi aziendali. Il tocco in più? Un candy corner con assaggi di pasticceria dolce e salata, elegante e 100% commestibile, da degustare prima con gli occhi e poi con il palato.



Pasticceria Mannori

Dulcis in fundo, la cioccolata. O meglio, il *maître chocolatier* Luca Mannori, “*un giovane con la passione per la musica*”, come ama definirsi nella sua biografia ufficiale, che dopo esperienze professionali decisamente stonate per un creativo come lui, rileva l’azienda di famiglia da due generazioni e da semplice latteria la trasforma in uno dei migliori bar e cioccolaterie (forse l’unica) della città e della Toscana.

Oggi la Pasticceria Mannori è una tappa obbligata per chi desidera vivere un’esperienza sensoriale a tutto tondo, dove la conoscenza della perfetta armonia tra le materie prime diviene il segreto tangibile di ricette d’autore che hanno segnato la storia recente della pasticceria internazionale. Una tra tutte la Torta Setteveli, creata da Luca Mannori insieme al padovano Luigi Biassetto e al pievano Cristian Beduschi, ovvero la squadra italiana che con questo dolce ha vinto la Coppa del Mondo di Pasticceria di Lione nel 1997.

Da provare, sicuramente, le torte al pan di Spagna, le creme spalmabili, le confetture classiche e la praliniera da mille e un sapore. Su ordinazione, inoltre, sculture di cioccolato e torte da cerimonia di una perfezione estetica seconda solo alla loro, struggente bontà. Pura poesia.



PER APPROFONDIRE:





[Mortadella di Prato, cronaca di un viaggio sensoriale con la nuova Igp](#)





Settembre in Toscana, tempo di vendemmia schiacciata con l'uva





[Viaggio in Toscana alla scoperta delle migliori uova di cioccolato artigianale](#)

La Toscana è la tua passione? Anche la nostra!

[Teniamoci in contatto](#)



