



I DOLCI

Le **Pesche di Prato** sono dolcetti di pasta brioche lavorata a mano e fatti lievitare su assi di legno coperti da panni umidi. Hanno una forma sferica che ricorda una pesca. Una volta cotti i due emisferi di pasta sono inzuppati nell'Alkermes e riuniti da uno strato di crema pasticceria. E' un dolce della tradizione che si fa risalire alla seconda metà dell'Ottocento.

I **Biscotti di Prato** con le mandorle hanno almeno tre secoli di storia e sono diventati un simbolo del territorio. La ricetta originale prevede solo pochi e semplici ingredienti, genuini, selezionati con cura e miscelati nella giusta proporzione. L'impasto viene modellato in filoncini pronti per essere informati e tagliati ancora tiepidi.



Città di Prato

È buoni sapori



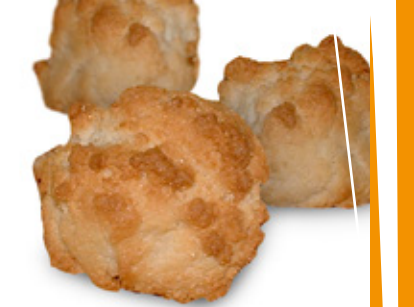
I DOLCI

Gli **Amaretti di Carmignano** sono biscotti rotondeggianti e bitorzoluti, hanno colore ambrato, cuore morbido dall'intenso sapore di mandorla. La loro origine risale alla fine dell'Ottocento.

I **Fichi secchi di Carmignano** sono prodotti con la varietà "dottato", la migliore e più presente nelle colline di Carmignano. I frutti appena raccolti sono aperti longitudinalmente e collocati su stuoie a seccare. Una volta secchi sono sovrapposti per formare le picce dalla caratteristica forma a otto. Sono Presidio Slow Food dal 2001.

La **Farina di castagne della Val di Bisenzio** è dolce e saporita, è stata per secoli il "pane" della Valle dove ancora oggi si trovano funzionanti e ben conservati cannocchie e mulini. Con la farina, oltre al famoso "castagnaccio" o "ghirighio" si fanno i biscotti, i necci con la ricotta, la polenta dolce e molte altre delizie.

Gli **Zuccherini di Vernio** sono biscotti al sapore d'anice di colore bianco dovuto all'immersione nello zucchero fuso dopo la cottura. La loro tradizionale forma a ciambellina ricorda la fede nuziale e deriva dall'usanza di prepararli in occasione dei banchetti di nozze.



COME RAGGIUNGERE PRATO

In auto: Autostrada A11 Firenze - Pisa, uscita Prato est; Prato ovest.

Info parcheggi: www.essegiemme.it

In autobus di linea: Le autolinee CAP forniscono un servizio di collegamento tra Firenze e Prato con partenza ogni 15 minuti dalla stazione di Santa Maria Novella.

Info: www.capautolinee.it

In treno: Sulla linea Roma-Milano, Stazione Prato centrale. Sulla linea Firenze - Viareggio: Stazione Porta a Serraglio.



Città di Prato



comune di PRATO

Ufficio informazioni turistiche

piazza Buonamici, 7 - 59100 Prato (PO)

tel. 0574 24112

www.pratoturismo.it

info@pratoturismo.it

UNA BELLA TERRA CHE PRODUCE COSE BUONE



Città di Prato



Città di Prato

PRATO È BUONI SAPORI!

Il territorio di Prato è meta ideale per chi ama l'arte, il bello, la storia antica e attuale, una storia fatta di gusto, di sapori insoliti e originali, nati dall'ingegno e dall'amore per le cose buone e belle, tipici di questi luoghi.



EatPrato è il marchio che raccoglie i prodotti di qualità del territorio e li promuove attraverso una serie di iniziative che culminano nell'appuntamento annuale di giugno, quando alcune piazze della città e il Giardino Banci Buonamici si riempiono di odori e sapori irresistibili.

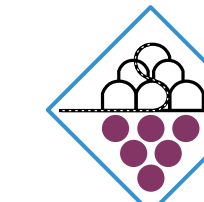
EatPrato è promosso dal Comune di Prato in collaborazione con l'Associazione Strada dei Vini di Carmignano e dei Sapori Tipici Pratesi.

Atipico: il "Prato Shop" dei prodotti tipici

Punto informativo, vetrina di eccellenze e di vendita dei prodotti tipici di tutto il territorio pratese, è gestito dalla Strada dei vini di Carmignano e dei sapori tipici pratesi e si trova nel centro storico di Prato.

tel. +39 388 5884804 - e-mail: shop@stradavinicarmignano.it

E' aperto tutti i giorni (escluso martedì) dalle 10 alle 13 e dalle 16 alle 19.30.



Strada dei Vini di Carmignano e dei Sapori Tipici Pratesi

SALATO

LA MORTADELLA DI PRATO

La **Mortadella di Prato** trae la sua origine dal Medioevo e pare sia il frutto dell'originale connubio dell'alchermes (liquore color porpora ricavato un tempo dalla cocciniglia e utilizzato come colorante e aromatizzante), con un'abbondante speziatura.

Particolari sono anche i tagli di carne utilizzati e la lavorazione, che rendono questo salume un unicum nel panorama gastronomico italiano, molto apprezzato anche da alcuni grandi chef che la utilizzano come base per la creazione di piatti sfiziosi e innovativi. Ha ottenuto l'IGP dal 2016 ed è presidio Slow Food dal 2000.



Città di Prato
È buoni sapori



PANE

IL PANE

La **Bozza pratese** è un pane antico e rinomato, sciocco ma particolarmente saporito, ha forma rettangolare e colore bruno scuro, la pezzatura è di circa 1 kg.

La farina di grano tenero viene impastata con acqua e lievito naturale e l'impasto, dopo essere stato a riposo, viene lavorato nuovamente e poi tagliato a mano, infine viene cotto nel forno a legna.

A tutelare la tradizione e la qualità del prodotto è nata nel 2013 l'**Associazione GranPrato** che raccoglie un numero sempre crescente di agricoltori, mugnai, fornai, pasticceri e rivenditori decisi a valorizzare l'economia locale e le sue eccellenze, nel più totale rispetto dell'ambiente.



VINO

IL VINO

Era il 1716 quando il Granduca Cosimo III de' Medici individuò nell'area di Carmignano la prima Docg della storia. Già allora il vino di Carmignano era ritenuto un'eccellenza toscana da tutelare attraverso norme precise di produzione, limiti geografici e commercio.

Dalle stesse uve con cui si produce il **Carmignano docg** si ottiene il **Barco Reale doc**, versione giovane del Carmignano dei Granduchi, e il **Vin Ruspo, Rosato di Carmignano doc** ottenuto con una svinatura precoce. Particolare attenzione merita il **Vin Santo**, prodotto con uve bianche appassite e invecchiate quasi un lustro nei caratelli.

Nel tratto più bello della campagna di Montemurlo si incontrano gli assolati vigneti da cui si produce il **Pinot Nero "Villa di Bagnolo"**, un vino intenso, dal colore violaceo, con aromi di frutta, un vino di recente produzione, che ha avuto un grande successo.



BIRRE E VERMOUTH

LE BIRRE E IL VERMOUTH

Il mercato delle **Birre artigianali** è in forte espansione in particolare sul territorio pratese dove i produttori puntano alla qualità unendo, a passione e tradizione, le materie prime locali.

Il **Vermouth bianco di Prato** è un liquore a bassa gradazione alcolica fatto con mosto di vino e erbe aromatiche, in particolare l'assenzio, che i documenti storici fanno risalire al 1750, quindi addirittura antecedente alla produzione piemontese che su questo liquore ha creato un impero.

La produzione pratese è limitata e tutta affidata ad una piccola azienda artigianale. Si tratta di un prodotto di nicchia, per appassionati, che tuttavia acquista sempre maggiore notorietà.



OLIO

L'OLIO

L'olio extravergine di oliva pratese è fra le eccellenze agroalimentari del territorio ed ha ottenuto il riconoscimento "Toscano" IGP, con la menzione geografica aggiuntiva "Toscano del Montalbano" per l'olio di Carmignano e Poggio a Caiano e "Toscano delle Colline di Firenze" per l'olio di Prato, Montemurlo e Val di Bisenzio. Ogni anno, Comune di Prato e Camera di Commercio, organizzano il concorso provinciale **Oleum Nostrum** al quale partecipano i produttori locali. Una giuria molto qualificata mette a confronto gli oli presentati e dopo un'attenta selezione, spesso molto difficile, ne sceglie 10 e sarà fra questi che verrà scelto il miglior olio dell'anno.

Contemporaneamente fra novembre e febbraio, si svolgono numerose iniziative per la promozione e valorizzazione dell'olio.



Città di Prato
È buoni sapori

