

**MADE BY
LOCALS**



Peculiarità pratese la filatura delle fibre più corte, mescolando fibre nuove, scarti e fibre rigenerate (proveniente dalla stracciatura dei cenci) spesso caratterizzati da effetti fantasia. Il risultato è un filato grosso, irregolare, molto morbido al tatto, gonfio e peloso: il "filato cardato".

12 ENZO OZNE
Sicuramente uno dei posti più indicati per prendere una birra, un cocktail o per crollare sul bancone in cerca di nuovi personaggi da assaggiare. **Enzo** è l'officina sul centro con delle birre ricche di gusto e vive, in cerca di nuovi protagonisti da accogliere per mostrare al cittadino la formula del divertimento. Non è difficile trovare di cosa parlare in un posto del genere: i murales popolano le stanze buie, la scelta delle birre è vastissima e quando guardi in alto ti accorgi che il pubblico è ritagliato un piccolo spazio in una vecchia casa-torre.

Difficile essere di poche parole.
Lun - Dom 17.00 - 2.00

25. CONCENTRAZIONE DI TIFICITÀ
 L'unico appassionato di produzioni locali, troverà il suo paradiso da **Alipho**. Un negozio che propone tutte le produzioni tipiche del territorio pretese, dai vini del Comagione ai concetti pretesi, alla mortadella, al prosciutto, al prosciutto, ma anche mortadella e prosciutto in estate i ragazzi del negozio si spostano nello spiedo e **Alipho** (senza) un paio verso perché racchiuso tra le mani, affrettando sull'ottima piazza, con degustazioni di prodotti locali e bere originali. Quale luogo migliore per mangiare e fare scorta di provviste.

Mar chiuso / Mer - Lun 10.00 - 13.00 / 16.00 - 19.30

indica un temporale intenso ma di breve durata.

L'assenzio è artefatta, la pianta usata dai poeti maledetti per trovare l'ispirazione in città e degenerate fin dal 1750 circa. Qui abbiamo iniziato a produrre delle "inocce mitchate con le spezie, un liquore unico nel suo genere, la cui tradizione è stata tramandata al contadino in contadino: il vermouh, nome tedesco, sapore inusuale".

VIN SANTO
Ci sembra così buono, pregio questo tipo di vino prodotto sulle colline di Carmignano che lo abbiamo elevato a Santo! Infatti sono gli aneddoti folli di suo nome, unico è il matrimonio da cui non si può separare: Vin santo e la montagna di Carmignano.

CANTUCCI
La particolarità dei Cantucci o Biscotti di Prato è l'essere appena in forno a tostare una volta tagliati dalla forma dei filaretti, appena cotti. Creascini biscotti di mandorle, dalla metà del XIX secolo sono diventati preziosi grazie al pasticciere Antonio Mattei: da sempre sono il fidanzato ideale