



SÜBIGKEITEN



Die **Pfirsiche aus Prato** sind handgemachte Brioche auf Holzbrettern mit feuchten Tüchern gesäuert. Sie haben eine sphärische Form, die einem Pfirsich ähnelt. Nach dem Backen werden die beiden Teighemisphären in Alquerme getränkt und mit einer Schicht Vanillecreme verbindet. Es ist ein traditionelles Dessert, das aus der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts stammt.

Prato Kekse mit Mandeln haben mindestens drei Jahrhunderte Geschichte und sind zu einem Symbol des Territoriums geworden. Das Original-Rezept hat nur ein paar einfache Zutaten, echt, sorgfältig ausgewählt und im richtigen Verhältnis gemischt. Der Teig wird zu schmalen, langen Broten geformt, die gebacken und noch warm geschnitten werden.



Città di Prato

È buoni sapori

SÜBIGKEITEN



Die **Amaretti aus Carmignano** sind rundliche und klumpige Kekse, haben eine Bernsteinfarbe, ein weiches Herz mit einem intensiven Mandelgeschmack. Ihre Herkunft stammt aus dem Ende des neunzehnten Jahrhunderts

Die **getrockneten Feigen aus Carmignano** werden mit der Sorte „Dottato“ produziert, die beste und in den Hügeln von Carmignano verbreitet. Die frisch geernteten Früchte werden in Längsrichtung geöffnet und zum Trocknen auf Matten gelegt. Sobald sie getrocknet sind, werden sie überlappen, um die sogenannten „picce“ mit der charakteristischen 8 Form zu bilden. Sie sind seit 2001 unter Slow Food-Schutz.

Das **Kastanienmehl** des Bisenziotals ist süß und schmackhaft, seit Jahrhunderten das „Brot“ des Tals, wo noch heute gepflegte und laufende „cannicciaie“ und Mühlen stehen. Mit dem Mehl werden, neben dem berühmten „Castagnaccio“ oder „Ghirighio“, Necci mit Quark, Polenta und vielen anderen Köstlichkeiten gemacht.

Vernio Zuccherini sind Kekse mit Anisgeschmack weißer Farbe aufgrund des Eintauchens in den geschmolzenen Zucker nach dem Kochen. Ihre traditionelle Donutform erinnert an den Ehering und leitet sich vom Brauch ab, sie für Hochzeitsbankette vorzubereiten.



WIE ERREICHT MAN PRATO

Mit dem Auto: Autobahn A11 Florenz-Pisa, Ausfahrt Prato Ost, Prato West.
Info zum Parken: www.essegiemme.it

Mit dem Bus: Cap-Busse bieten einen Verbindungsdienst zwischen Florenz und Prato, der alle 15 Minuten fährt.
Info: www.capautolinee.it

Mit dem Zug: auf der Linie Rom-Mailand, Prato Hauptbahnhof. Auf der Linie Florenz-Viareggio, Porta al Serraglio Bahnhof.



Città di Prato



comune di PRATO
TOURISTENINFORMATIONSBÜRO
Piazza Buonamici, 7 - 59100 Prato
Tel. +39 0574 24112
www.pratoturismo.it
info@pratoturismo.it



Città di Prato

PRATO IST GUTE GESCHMÄCKER

Das Gebiet von Prato ist das ideale Ziel für diejenigen, die Kunst, Schönheit, alte und aktuelle Geschichte lieben, eine Geschichte von Geschmack, von ungewöhnlichen und originellen Aromen, die aus Einfallsreichtum und Liebe für gute und schöne Dinge geboren sind, typisch für diese Orte.



EatPrato ist die Marke, die Qualitätsprodukte des Gebiets sammelt und sie durch eine Reihe von Initiativen fördert, die in der jährlichen Veranstaltung im Juni gipfeln, wenn einige Plätze der Stadt und der Banci Buonamici Garten mit unwiderstehlichen Gerüchen und Aromen gefüllt werden. EatPrato wird von der Gemeinde Prato in Zusammenarbeit mit dem Verband der Weinstraße von Carmignano und den typischen Prato Aromen gefördert.

Atipico: der „Prato Shop“ mit typischen Produkten Informationspunkt, Schaufenster der Exzellenz und Verkauf von typischen Produkten des gesamten Territoriums von Prato, wird von der Weinstraße von Carmignano und den typischen Prato Aromen verwaltet und befindet sich im historischen Zentrum von Prato.

Er ist jeden Tag (außer Dienstag) von 10 bis 13 Uhr und von 16 bis 19.30 Uhr geöffnet.



Strada dei Vini di Carmignano e dei Sapori Tipici Pratesi

SALIZIGE

DIE MORTADELLA AUS PRATO

Die **Mortadella aus Prato** hat ihre Ursprünge im Mittelalter und scheint die Frucht der ursprünglichen Vereinigung von Alchermes (lila Likör, einst aus der Cochenille gemacht und als Farbstoff und Aroma verwendet) mit üppigen Gewürze. Besonders erwähnenswert sind auch die verwendeten Fleischstücke und die Verarbeitung, die diese Salami einzigartig in der italienischen Gastronomieszene machen, die von einigen berühmten Köchen sehr geschätzt wird, die daraus köstliche und innovative Gerichte zubereiten. Sie ist seit 2016 ggA und seit 2000 unter Slow Food-Schutz.



Città di Prato
È buoni sapori



BROT

DAS BROT

Die **Prato Bozza** ist ein altes und renommiertes Brot, salzlos, aber besonders lecker, hat eine rechteckige Form und dunkelbraune Farbe, die Größe beträgt ca. 1 kg.

Das Weichweizenmehl wird mit Wasser und natürlicher Hefe geknetet, und der Teig wird nach der Ruhezeit wiederverarbeitet und dann von Hand geschnitten, schließlich wird er im Holzofen gekocht.

Um die Tradition und die Qualität des Produktes zu schützen, wurde im Jahr 2013 die **GranPrato Vereinigung** gegründet, die eine wachsende Zahl von Bauern, Müllern, Bäckern, Konditoren und Einzelhändlern zusammenbringt, die die lokale Wirtschaft und ihre Exzellenz - in vollem Respekt für die Umwelt - verbessern wollen.



WEIN

DER WEIN

Es war 1716, als Großfürst Cosimo III. De Medici die erste Docg (kontrollierte und garantierte Ursprungsbezeichnung) der Geschichte in Carmignano identifizierte.

Schon damals galt der Carmignano-Wein als toskanische Exzellenz, die durch präzise Produktionsregeln, geographische Grenzen und Handel geschützt werden sollte.

Aus denselben Trauben, mit denen **Carmignano docg** hergestellt wird, erhalten wir den **Barco Reale doc**, eine junge Version des Carmignano der Großherzöge, und den **Vin Ruspo, Rosato di Carmignano doc**, der mit einem frühen Abstich erhalten wird. Besondere Aufmerksamkeit verdient der **Vinsanto**, der aus getrockneten weißen Trauben hergestellt wird und in Holzfässchen fast ein Jahrfünft ablagert. Im schönsten Teil der Landschaft von Montemurlo befinden sich die sonnenverwöhnten Weinberge, aus denen die **“Villa di Bagnolo” Pinot Noir** hergestellt wird: ein starker Wein, mit einer violetten Farbe und Fruchtaromen, ein kürzlich produzierter Wein, der großen Erfolg gehabt hat.



BIERE UND VERMOUTH

BIERE UND VERMOUTH

Der **Craft-Beer-Markt** boomt vor allem im Prato-Gebiet, wo die Produzenten auf Qualität setzen, indem sie lokale Rohstoffe, Leidenschaft und Tradition kombinieren.

Der **weiße Wermut** aus Prato ist ein alkoholarmes Likör, der mit Weinmost und aromatischen Kräutern, insbesondere Absinth, hergestellt wird. Die historischen Dokumente datieren ihn bis 1750 zurück, also noch vor der piemontesischen Produktion, die auf diesem Likör ein Reich bildete.

Die Prato-Produktion ist begrenzt und einem kleinen Handwerksbetrieb anvertraut. Es ist ein Nischenprodukt für Enthusiasten, das jedoch immer mehr Ruhm erlangt.



ÖL

DAS ÖL

Prato extra natives Olivenöl ist eines der besten landwirtschaftlichen Produkte des Gebietes und wurde mit dem “Toscana IGP” ausgezeichnet, mit der zusätzlichen geografischen Erwähnung “Toscana del Montalbano” für das Öl aus Carmignano und Poggio a Caiano und “Toscana delle Colline di Firenze“ für das Öl aus Prato, Montemurlo und dem Bisenziotal. Jedes Jahr organisieren die Gemeinde Prato und die Handelskammer den **Oleum Nostrum** Wettbewerb, an dem lokale Erzeuger teilnehmen. Eine hochqualifizierte Jury vergleicht die präsentierten Öle und wählt - nach einer sorgfältigen Auswahl, die oft sehr schwierig ist - 10 Öle; dazwischen ist das beste Öl des Jahres. Zur gleichen Zeit werden zwischen November und Februar zahlreiche Initiativen zur Förderung und Verwertung des Öls durchgeführt.



Città di Prato
È buoni sapori

