



Prato, 31 maggio 1-2 giugno 2019

Genio e follia, oltre la tradizione

Degustazioni nel Giardino Buonamici e tanti eventi sul territorio

www.eatprato.it | Facebook | Instagram

PROGRAMMA

eatPRATO 2019 - Il festival della cultura enogastronomica pratese. Un ampio e ricco calendario di eventi con degustazioni dei migliori vini del territorio abbinati a una cucina creativa capace di esaltare in modo originale i prodotti locali, laboratori, show e pastry cooking, performance live, itinerari gustoculturali e molto altro.

eatPRATO NIGHT



VENERDÌ 31 MAGGIO

la notte del gusto pratese

Costo a consumazione, secondo
le diverse proposte dei locali aderenti

16,30/21,30 Pizza bianca GranPrato allo zafferano & frollino acqua di rose.

01 > La Pizza del Masini, Via Santa Trinità, 104

17,00/19,00 Fiocco blu al Biscottificio Mattei. Degustazione dei nuovi biscotti alla nocciola, ultima novità dello storico biscottificio Mattei

02 > Biscottificio Antonio Mattei, Via Ricasoli, 20 Prato

17,00/22,00 La Pratesina. Prato incontra Napoli.

03 > Da Saporè, Via Giuseppe Mazzoni, 3

18,00 Arte e architettura a Prato ai tempi di Leonardo. Conferenza a cura della dott.ssa Rita Iacopino, conservatrice Museo P. Pretorio e Claudio Cerretelli, direttore dei Musei Diocesani. Un viaggio alla scoperta di Prato ai tempi di Leonardo Da Vinci.

04 > Museo di Palazzo Pretorio Piazza del Comune, Prato - Ingresso libero

18,00/00,00 Compilation Pratese. Percorso degustativo tra cocktail made in Prato e piatti gourmet dei migliori prodotti Pratesi.

05 > De'Stò, Via Jacopo Modesti, 7

18,00/00,00 Originale&dolce novità by Paolo Sacchetti.

06 > Pasticceria Nuovo Mondo, Via Giuseppe Garibaldi, 23

18,30/00,00 Gelato made in Prato. Cioccolato fondente e Vermouth di Prato, crema pratese, gelato ai biscotti di Prato con base di crema e biscotti di Prato by Marco Masini

07 > Gelateria del Corso, Via Giuseppe Mazzoni, 12

18,30/00,00 Crudo di Prato, sedano alla pratese all'origine. Sedano, pomodoro, uovo, farina GranPrato, latte, manzo di razza Calvana, olio EVO Montalbano

08 > To Wine in Piazzetta, Piazza Buonamici

19,00/22,00 Aperitivo al Museo. Ingresso al Museo di Palazzo Pretorio e degustazione in terrazza dei vini del territorio, pane e schiacciata GranPrato e Mortadella di Prato IGP del Salumificio Conti e Salumificio Mannori

04 > Museo di Palazzo Pretorio Prato. Costo 6,00 € ingresso museo e degustazione

19,00/23,00 Lampredotto in carrozza. Versione semplicemente geniale del lampredotto: fantasia, intuizione e tanto gusto da mordere. In abbinamento vini del territorio

09 > Megabono, Via Ser Lapo Mazzei, 20

19,00/23,00 I' Pratesino. Hamburger di chianina, lattuga, pomodoro e mousse di mortadella di Prato abbinata a birra "Tortuga" o "Bee Sting" del birrifico artigianale La Foresta di Prato.

10 > Squisio, Via Santa Trinità, 87

19,00/00,00 Il Cocktail d'autore a Prato. Cocktail made in Prato & bocconcino pratese by Pepe&Vino

11 > Big Easy Cocktail House, Piazza Mercatale, 177

19,00/00,00 Il Cocktail d'autore a Prato.

12 > Cul De Sac Cocktail Bar, Via Santa Trinità, 25

19,00/00,00 La mia versione del vitel tonnè & StreetFood.

13 > Dek Italian Bistrot, Piazza Santa Maria delle Carceri, 1

19,00/00,00 Croquetas con Mortadella di Prato. Un'esperienza gastronomica da condividere.

14 > La Cova Tapas Bar, Via Santa Trinità, 3

19,00/00,00 Tagliere Malaparte. Mortadella di Prato, crostino ai fegatini, pappa al pomodoro e calice di vino Tenuta La Borriana di Carmignano.

15 > Gradisca 1973, Via Settesoldi, 30

19,00/00,00 Il Gusto Pratese. Peschine, Pratesino, RicottaFichiNoci. Peschine, gelato alle pesche del Sacchetti; Pratesino, Vin Santo Capezzana e Biscotti di Prato Biscottificio Mattei; RicottaFichiNoci, ricotta della Calvana, marmellata di fichi di Carmignano, noci

16 > Il Gelato del Liga Piazza delle Carceri, 12

19,00/00,00 Welcome Mortadella di Prato & GranPrato. Degustazione di Mortadella di Prato IGP del Salumificio Mannori e pappa al pomodoro con pane GranPrato in un'originale versione finger

17 > Le Barrique, Via Giuseppe Mazzoni, 19

19,00/00,00 Art take away. Opere di gusto fatte ad arte a cura dell'artista Antonia Ciampi.

18 > Libreria Gori, Via Ricasoli, 26 Ingresso libero

19,00/00,00 Il Giappone a Prato.

19 > Moi Omakase e Sake, Viale Piave, 10

19,00/00,00 La vera cucina thai a Prato.

20 > Naga Thai Bistrot, Via Santa Trinità, 53

19,00/00,00 I' falafel del contadino & Birra made in Prato. Falafel di cece nostrale e salse. Ingredienti locali, tra Montemurlo e la Val di Bisenzio

21 > Osteria da Nedo & Alveare che dice Sì, Via Giuseppe Verdi, 15

19,00/00,00 Pasticceria Pralinae. Serata in pasticceria

22 > Via Garibaldi, 116/118

19,00/00,00 Artigiani Inventori. Focaccia e Pizzetta con sapori e prodotti del territorio pratese in abbinamento a vini della Fattoria Bacchereto

23 > Schiaccino, Via Giuseppe Verdi, 28

19,00/00,00 La Pratesina, Prato incontra Napoli.

24 > Voglia 'e turna' Pizzeria Napoletana, Via dei Lanaioli, 30

19,30/21,30 Fritto Giocondo. Tortelli fritti a base di patate o ricotta e spinaci accompagnati da salsa

25 > Pastificio Ferraboschi, Via dei Tintori, 81

19,30/00,00 Uno spettacolo d'aperitivo. Gustose e sorprendenti proposte gastronomiche ispirate a Prato e show cooking

26 > I Frari delle Logge, Piazza del Comune, 16

19,30/00,30 Open Summer Serata di apertura della stagione estiva del Giardino Buonamici con cocktail e birre artigianali esclusivamente pratesi. Tappeto sonoro a cura di Oras Dj.

27 > Casotto Atipico, Giardino Buonamici

22,00/00,00 Video Mapping "Sentieri del gusto".

28 > Piazza del Comune. Evento gratuito aperto al pubblico

23,00/00,00 Sweet eatPRATONIGHT in Piazza Buonamici, una sorprendente carta dei dolci realizzate dai migliori pasticceri e biscottifici di Prato.

29 > Piazza Buonamici. Costo a consumazione



SABATO 1 GIUGNO



8,00/13,00 eatPRATO al mercato. Prodotti del territorio direttamente dai produttori Ore 11,00/12,00 uno spazio dedicato alla Mortadella di Prato IGP per conoscere i suoi valori nutrizionali e il suo ruolo nella dieta in gravidanza e nei bambini e merenda a base di Mortadella di Prato IGP per tutti i bambini e le donne in gravidanza presenti a Terra di Prato. A cura del Salumificio Mannori in collaborazione con Terra di Prato. *Piazza del Mercato Nuovo, Prato. Ingresso libero*

10,00/11,30 e 11,30/13,00 eatPRATO in Val di Bisenzio. Visita del Molino Bardazzi e degustazione biscotti di Prato in versione geniale presso Forno Steno. *Vaiano (PO). Evento gratuito*

10,00 Pinot nero un errore geniale Visita di Villa Strozzi di Bagnolo a Montemurlo e dell'azienda Marchesi Pancrazi alla scoperta dei segreti e delle peculiarità del Pinot nero. Passeggiata nei vigneti e degustazione dei vini Marchesi Pancrazi *Villa di Bagnolo, Via Montalese 156, Montemurlo. Costo € 10,00*

11,00/13,00 - 17,00/19,00 Fiocco blu al Biscottificio Antonio Mattei. Degustazione dell'ultima novità, il biscotto alla nocciola *Biscottificio Antonio Mattei, Via Ricasoli, 20 Prato. Costo € 5,00*

15,00/18,00 Dolce Passione&Tiramisu Goloso. Degustazione di due innovative e originali proposte di alta pasticceria a cura del maestro pasticcere e campione di pasticceria Luca Mannori. *Pasticceria Mannori La Maison, Via Alessandro Lazzarini, 2 Prato. Costo a consumazione*

16,00/18,00 eatPRATO KIDS. Racconti golosi in giardino. Viaggio tra gustose fiabe e le animazioni di Radio Nocciolina e i suoi burattini e merenda nel prato con prodotti Conad. Bambini 4/10 anni accompagnati. In collaborazione con Consorzio Santa Trinita e Conad. *Giardini di Sant'Orsola. Evento gratuito*

16,00/22,00 Spazio al gusto! Degustazioni di prodotti tipici pratesi, biscotti di Prato e birra artigianale di Prato, un abbinamento folle e geniale *Confartigianato Imprese Prato, Via Garibaldi, 1 Prato. Costo a consumazione*

18,00/00,00 Degustazioni. Un Giardino di Sapori. Degustazioni di vini del territorio in abbinamento a prodotti tipici pratesi. Protagonisti i produttori vitivinicoli della Strada dei Vini di Carmignano e le specialità gastronomiche del territorio. Vini IGT, DOC e DOCG di Carmignano e di Montemurlo, oltre 60 etichette. A cura di AIS Delegazione Prato. *Giardino Buonamici Prato. Costo calice e taschina € 8,00*

18,00/00,00 Aperitivo in Piazza Buonamici. Prodotti Sapori&Dintorni Conad in abbinamento ai cocktail e birre artigianali del territorio di To Wine. Prodotti Sapori&Dintorni Conad offerti da Conad, cocktail e birre su consumazione. *To Wine in Piazzetta, Via Benedetto Cairoli, 15 Prato. Costo a consumazione*

18,00 Show cooking. Gusto contemporaneo. Andrea Cofano, Chef di To Wine Enoteca Ristorante. Gabriella Giusti e Francesco Ventura, chef Osteria Le Cento Buche. *Terrazza Giardino Buonamici, Prato. Ingresso libero*

19,00 Pastry Show. Il genio Pratese. Paolo Sacchetti, Pasticceria Nuovo Mondo. Alessio Guastini, Pasticceria Guastini. *Terrazza Giardino Buonamici, Prato. Ingresso libero*

19,00 Degustazione. La Tradizione. Degustazione guidata dei vini della tenuta Colline di San Biagio di Carmignano (PO), luogo in cui Leonardo soggiornò nei primi anni di vita, presente il produttore. Degustazione a cura di AIS Delegazione Prato. *Sala Gonfalone, Palazzo Buonamici, ingresso da Giardino Buonamici. Costo 10,00 €*

19,45 I volti del Gusto. Presentazione dei vincitori del concorso. Iniziativa a cura di BisenzioSette in collaborazione con l'Associazione GranPrato, realizzata da fotografo Francesco Bolognini Studio fotografico Bolognini. *Terrazza Giardino Buonamici, Prato. Ingresso libero*

20,00 Pastry Show. Il genio Pratese. Luca Mannori, Pasticceria Mannori Luca. Massimo Sciortino, Pasticceria Pralinae. *Terrazza Giardino Buonamici, Prato. Ingresso libero*

21,30 A spasso con Malaparte. Itinerario notturno per le vie di Prato in compagnia di Malaparte, uno dei personaggi più singolari e geniali vissuto a Prato, con degustazione in sua compagnia del Vermouth di Prato a cura dell'Opificio Nunquam. *Partenza Giardino Buonamici, Prato. Costo € 10,00*

22,00/00,00 Video Mapping "Sentieri del gusto". Uno dei monumenti simbolo della città di Prato si trasforma in un viaggio originale e sorprendente tra i gusti e i paesaggi di Prato e del suo territorio. *Piazza del Comune. Evento gratuit*



DOMENICA 2 GIUGNO

09,30 Leonardo ad Artimino. Visita della Villa Medicea La Ferdinanda, Patrimonio UNESCO, un luogo in cui la storia si intreccia con l'arte e personaggi illustri come Leonardo da Vinci. Un viaggio tra arte, natura, curiosità e sorprese con degustazione dei vini della Tenuta di Artimino. In collaborazione con Tenuta di Artimino. *Villa La Ferdinanda, Viale Papa Giovanni XXIII, 1 Artimino, Carmignano (PO). Costo € 10,00*

11,00/13,00 Fiocco blu al Biscottificio Mattei. Degustazione dei nuovi biscotti alla nocciola, ultima novità dello storico Biscottificio Antonio Mattei *Biscottificio Antonio Mattei. Via Ricasoli, 20 Prato. Costo € 5,00*

16,00 eatPRATO KIDS. Fiabe da mordere. Un menu di favole gustoso, sano, nutriente: cibo per bocca, occhi, orecchie e che fa bene alla mente. Letture originali dell'Associazione Culturale Letture SottoSopra accompagnate dalle originali creazioni del pasticciere Alessio Guastini, Pasticceria Guastini. *Libreria Gori, Via Bettino Ricasoli, 26 Prato. Evento gratuito - Bambini 4/10 anni accompagnati*

16,00 Al Museo con Gusto. Visita mostra "Effetto Leonardo" opere dalla collezione Carlo Palli" e dolce pastry show a cura del giovane e talentuoso pasticciere Luca Borgioli, Caffè i Frari delle Logge. In collaborazione con Museo Palazzo Pretorio. *Museo di Palazzo Pretorio, Piazza del Comune, 2 Prato. Costo € 6,00*

16,00/22,00 Spazio al gusto! Degustazioni di prodotti tipici pratesi, biscotti di Prato e birra artigianale di Prato, un abbinamento folle e geniale. *Confartigianato Prato, Via Garibaldi, 1 Prato. Costo a consumazione*

18,00/00,00 Degustazioni. Un Giardino di Sapori. Degustazioni di vini del territorio in abbinamento a prodotti tipici pratesi. Protagonisti i produttori vitivinicoli della Strada dei Vini di Carmignano e le specialità gastronomiche del territorio. Vini IGT, DOC e DOCG di Carmignano e di Montemurlo, oltre 60 etichette. A cura di AIS Delegazione Prato. *Giardino Buonamici Prato. Costo calice e taschina € 8,00*

18,00/00,00 Aperitivo in Piazza Buonamici. Prodotti Sapori&Dintorni Conad in abbinamento ai cocktail e birre artigianali del territorio di To Wine. Prodotti Sapori&Dintorni Conad offerti da Conad, cocktail e birre su consumazione. *To Wine in Piazzetta, Via Benedetto Cairoli, 15 Prato. Costo a consumazione*



18,00 Show Cooking. Gusto contemporaneo. Mirko Giannoni, chef patron Ristorante Pepe Nero. Davide Chen, chef Ristorante My Sea. *Terrazza Giardino Buonamici, Prato. Ingresso libero*

18,45 Pastry Show. Il genio pratese. Francesco Faccendi, Pasticceria Faccendi. Lorenzo Dani, pastry chef Ristorante Pepe Nero. *Terrazza Giardino Buonamici, Prato. Ingresso libero*

19,00 Degustazione. Genio e Follia. Degustazione guidata dei vini dei grandi vini IGT che hanno reso famoso il territorio di Carmignano nel mondo. Degustazione a cura di AIS Delegazione Prato. *Sala Gonfalone, Palazzo Buonamici, ingresso da Giardino Buonamici. Costo 10,00 €*

19,30 Show Cooking. Gusto contemporaneo. Nicolò Palumbo, chef Paca Ristorante. Giulia Talanti, chef del Dek Italian Bistrot. *Terrazza Giardino Buonamici, Prato. Ingresso libero*

20,15 Special show e pastry cooking. Oltre la tradizione. Carlo Aiazzi, chef Ristorante Le Garage Bistrot. Massimo Peruzzi, Pasticceria Peruzzi. *Terrazza Giardino Buonamici, Prato. Ingresso libero*

21,00 Show Drink. Quando i cocktail diventano arte. I migliori bartender di Prato e le loro creazioni originali, uno spettacolo frizzante. Big Easy Cocktail House, Cul De Sac Cocktail Bar, DE'STO, Gradisca 1973, I Frari delle Logge. *Terrazza Giardino Buonamici, Prato. Ingresso libero, posti limitati*

22,00/00,00 Video Mapping "Sentieri del gusto" Uno dei monumenti simbolo della città di Prato si trasforma in un viaggio originale e sorprendente tra i gusti e i paesaggi di Prato e del suo territorio. *Piazza del Comune. Evento gratuito*

eat PRATO

& "Winezilla Junior"

Anteprima speciale della Kemesse
dei vini naturali

WINEZILLA

2 giugno - 10,00/17,30

Associazione Culturale Chi-na
Via Pistoiese, 138, Prato.
Prenotazioni: info@schiccino.it



10,30 Apertura della fiera di vini naturali italiani di 25 produttori under 40.

Ingresso alla fiera e assaggio vini - Costo € 15,00

11,30 Spazio gastronomico made in Prato, proposte gastronomiche originali con prodotti del territorio a cura di Schiccino come focacce, piccoli piatti salati, proposte dolci, tutti realizzati con prodotti ed eccellenze del territorio. *Costo a consumazione*

12,30/14,30 Brunch Contemporaneo *Evento su prenotazione. Costo € 35,00*

16,00 Per un nuovo approccio. Seminario con degustazione, a cura di Sandro Sangiorgi, scrittore del vino e raffinato enogastronomo, grande esperto di vini naturali. *Posti limitati solo su prenotazione. Costo € 30,00*

A cura di Schiccino & Rolling Wine, in collaborazione con Comune di Prato e eatPRATO



Ufficio Informazioni Turistiche:
Lunedì/domenica 10,00-14,00/15,00-18,00
Piazza del Comune - Prato - Tel. +39 0574 24112
info@pratoturismo.it www.pratoturismo.it

A tutti i possessori di biglietto Trenitalia valido per raggiungere Prato il giorno stesso d'ingresso all'evento e agli abbonati regionali Trenitalia, anche con applicazione sovregionale, sconto di € 3,00 sul costo della taschina/calice, Giardino Buonamici, sconto del 20% degli eventi 1 e 2 giugno

Per tutti gli utenti del gruppo Cap (abbonati, possessori di Carta Mobile e Carta Multipla e titolari di un biglietto Cap cartaceo obliterato nei giorni 1 e 2 giugno) sconto di € 3,00 sul costo della taschina/calice, Giardino Buonamici, sconto del 20% degli eventi 1 e 2 giugno

Rimani sempre aggiornato, consulta il programma su: www.eatprato.it

Per tutti gli eventi con ingresso gratuito, prenotazione: info@pratoturismo.it

Per tutti gli eventi a pagamento prenotazioni e acquisto: www.eatprato.it | www.andareazonzo.com/eatprato

Con il patrocinio di



Promosso da



Organizzato da



Sponsorizzato da



Sponsor tecnici



Vivi bene eatPRATO
bevi responsabilmente!

in collaborazione con



partners

