



## Genio e follia, oltre la tradizione

| 31 maggio / 2 giugno 2019 | [www.eatprato.it](http://www.eatprato.it) | Facebook | Instagram

**A Prato l'enogastronomia sta vivendo una vera e propria "new wave" del gusto**

**Altro che cucina a vista, arriva la cucina con vista!**

Per **eatPRATO** la più grande cucina urbana sarà a Prato! 1000 mq nel cuore della città a due passi dalle mura medievali, dal duomo, da uno dei cicli di affreschi rinascimentali più affascinanti.

### PROGRAMMA SHOW COOKING e PASTRY SHOW

**VENERDÌ 31 MAGGIO**

**eatPRATO NIGHT, la notte del gusto pratese in piazza del Comune e nel centro**

**Ore 23,00 Sweet eatPRATONIGHT**

Una sorprendente carta dei dolci con tante proposte golose realizzate dai migliori pasticceri di Prato e dai biscottifici di Prato, presentate direttamente da pasticceri.

Luogo: Piazzetta Buonamici

Costo € 5,00, per 3 monoporzioni a scelta

**Paolo Sacchetti, Pasticceria Nuovo Mondo, Crostatina Pratese**, crostata al cacao con crema bruciata e amarene

**Massimo Peruzzi, Pasticceria Peruzzi, Lo zuccotto Pratese**, con panna, cioccolato e Alkermes

**Francesco Faccendi, Pasticceria Faccendi, Piccolo Chicco di Prato** e Biscotto di Prato

**Massimo Sciortino, Pasticceria Pralinae, Profumo d'Estate**, base pan di spagna, mousse alla fragola con geleè di pesca e basilico, glassa a specchio alla fragola e corona di cocco rapè

**Luca Borgioli, I Frari delle Logge, La nuova Pesca di Prato**, pasta brioche, crema pasticceria alla vaniglia, bagna alcolica fiori d'arancio, scorza di arancia semicandita

**Tiziana Falorni, Forno Steno, Fantasia di Biscotti di Prato**

**Alessio Guastini Pasticceria Guastini, Éclair a Prato**

Con il patrocinio di

Promosso da

Organizzato da

Sponsorizzato da

Sponsor tecnici



## **SABATO 1 GIUGNO Giardino Buonamici - piazza Buonamici**

### **18,00 Show cooking. Gusto contemporaneo**

**Andrea Cofano Chef di To Wine Enoteca Ristorante**, giovane figura emergente nel panorama pratese. Giovane chef del 1992, con esperienza presso Ora D'Aria Firenze 1 stella michelin Chef Marco Stabile e in molti altri ristoranti. Dopo la cucina, la musica è la sua seconda passione e adora anche disegnare.

**Proposta:** MonnaRiso: risotto acquerello mantecato al pecorino, pisellini freschi e consistenze di gambero rosso

Risotto: brodo vegetale, riso acquerello, olio evo, sale, pepe, burro salato e pecorino dell'Acquerino presidio slow food. Pisellini: freschi sbollentati e freddati in acqua e ghiaccio, poi spellati, emulsionati con olio, bietole e gomma di xantana, germogli di pisello per decorazione. Gamberi rossi: crudo, bisque di gamberi, teste di gambero, carota, cipolla, aglio, basilico, vino bianco, pomodori petrilli, concentrato di pomodoro, brodo vegetale. Gelatina: 200 ml di bisque di gamberi, 4 g colla di pesce. Polvere: carapaci di gambero e sale

**Gabriella Giusti e Francesco Ventura, chef dell'Osteria Le Cento Buche**, nuova esperienza culinaria che stupisce gusto, olfatto e vista

**Proposta:** Sedani con mortadella di Prato e coulis di pomodori gialli. Piatto tipico pratese rivisitato secondo la filosofia di cucina dell'Osteria

**Luogo:** Terrazza Giardino Buonamici, Prato

### **19,00 Pastry Show. Il genio Pratese**

L'unico cooking show che vede sotto i riflettori in contemporanea tre grandi artigiani del gusto. Si comincia con lo Chef **Angiolo Barni del Myo Ristorante e Bistrot al Museo Pecci**: con l'arte si confronta e si ispira ogni giorno...

**Paolo Sacchetti, Pasticceria Nuovomondo**, campione e maestro di pasticceria

**Proposta:** Polonaise

Babà polacco, impasto del babà, bagnato in una bagna al rum col lime, ananas fresco macerato col lime, svuotato e farcito con crema chaintilly. Viene congelato, e poi viene messo in forno a gratinare (come la zuppa inglese)

**Alessio Guastini, Pasticceria Guastini**, pasticcere emergente a Prato

**Proposta:** Ricotta esotica in versione al piatto e monoporzione. Crumble profumato alla cannella, spuma di ricotta al mango e frutto della passione, croccante ai frutti esotici.

**Luogo:** Terrazza Giardino Buonamici, Prato

### **20,00 Pastry Show. Il genio Pratese**

**Luca Mannori, Mannori Pasticceria**, maestro pasticcere e campione mondiale nell'arte del cioccolato

**Proposta:** La pesca d'estate by Luca Mannori

Un dolce che va oltre la tradizione, una versione innovativa per un tuffo di bontà e freschezza.

**Massimo Sciortino, Pasticceria Pralinae**, pasticcere e cioccolatiere emergente a Prato

**Proposta:** Prato Fiorito. Dessert al piatto, frolla friabile alla nocciola, cialda con cioccolato monorigine del Vietnam, crema dressata, Namelaka cioccolato bianco e olio extra vergine di Oliva Marchese Pancrazi. Coralli di arancia e fiori edibile.

**Luogo:** Terrazza Giardino Buonamici, Prato

## DOMENICA 2 GIUGNO Giardino Buonamici - piazza Buonamici

### 16,00 Al Museo con Gusto

**Luca Borgioli, I Frari delle Logge**, giovane e talentuoso pasticciere

Proposta: Colline Pratesi. Sablée croccante al sale di sedano. Composta di fichi di Carmignano e vermouth bianco di Prato. Crema leggera ai marroni dei monti pratesi. Croccantino alla mandorla Bavarese al Vin Santo di Capezzana.

Luca con questa proposta si è aggiudicato il terzo posto al Concorso nazionale per il Miglior Dolce Italiano della FIPGC nella categoria Miglior Monoporzione moderna.

Luogo: Corte Museo Palazzo Pretorio, Prato

### 18,00 Show Cooking. Gusto contemporaneo

Mirko Giannoni, chef patron del Pepe Nero, la frontiera della cucina contemporanea a Prato

**Proposta:** Sigari di ricotta della Calvana, carpaccio di manzo di razza calvanina con fichi di Carmignano e riduzione agli agrumi

Davide Chen chef del ristorante My Sea, nuova e giovane sorprendente chef a Prato

**Proposta:** Panino al Vapore ripieno di ragù di moscardini

Luogo: Terrazza Giardino Buonamici, Prato

### 18,45 Pastry Show. Il genio pratese

**Francesco Faccendi, Pasticceria Faccendi**, innovativo pasticciere e cioccolatiere

Proposta: Chicco di Prato al piatto. Una versione rivisitata del dolce creato da Francesco Faccendi e dedicato alla città: spuma di mousse al cioccolato - 50% latte e 50% fondente - su foglia di cioccolato fondente, il tutto adagiato su crema inglese con una riduzione di vinsanto, decorazione con uva caramellata e carpaccio di Biscotto di Prato. In abbinamento un bicchiere di vinsanto e pietre ghiacciate, ed una spruzzata di essenza che ricorda l'odore di cantina ma che si abbina perfettamente al dolce.

**Lorenzo Dani, pastry chef del ristorante Pepe Nero**, tra i migliori pastry chef d'Italia

**Proposta:** Proposta: Cardato pratese

Meringa disidratata con all'interno formaggio molle e lamponi

Luogo: Terrazza Giardino Buonamici, Prato

### 19,30 Show Cooking. Gusto contemporaneo

**Niccolò Palumbo, chef di Paca Ristorante**, ristorazione nuova e sorprendente

31 anni, socio e chef del Paca Ristorante di Prato. Si affaccia al mondo dell'alta ristorazione lavorando al Ristorante Bracali a Massa Marittima (2 stelle Michelin), poi a Villa la Vedetta a Firenze (Relais & Chateaux). Poi si sposta all'estero, più precisamente in Spagna da Martin Berasategui (3 stelle Michelin), per poi tornare in Italia a Villa Crespi da Antonino Canavacciolo (2 stelle Michelin). Dopo queste esperienze, assieme al suo attuale socio, Lorenzo Catucci, lavora nel cuore del Chianti, e da soli tre mesi una nuova esperienza insieme, questa volta la nostra scelta è a Prato con il nostro ristorante.

**Proposta:** porchetta di maialino da latte o spalla di maiale (dipende da quello che lo chef troverà) cotta a bassa temperatura, ripiena di fichi secchi di Carmignano, con asparagi di campo della Calvana e una mostarda aromatizzata al Gin Bathtub.

Preparazione molto lunga (36 ore solo di cottura). La mostarda Gin Bathtub è prodotta dall'Opificio Nunquam di Prato.

**Giulia Talanti, chef del Dek Italian Ristrot**, giovane e visionaria promessa

**Proposta:** Risotto ai fegatini toscani con limone candito, briciole di pane e riduzione di Vin Santo

Luogo: Terrazza Giardino Buonamici, Prato

Ingresso libero, posti limitati

### **20,15 Special show e pastry cooking. Oltre la tradizione**

**Carlo Aiazzi, chef di Le Garage Bistrot**, classe, qualità e un tocco di follia

**Proposta:** Gnocco di seppia e piselli locali composti e scomposti

**Massimo Peruzzi, Pasticceria Peruzzi**, un grande pasticceria a Prato

**Proposta:** Biscotto di Prato Summer, semifreddo con base al biscotto di Prato e mouse di ricotta locale

### **21,00 Show Drink. Quando i cocktail diventano arte**

I migliori bartender di Prato e le loro creazioni originali, uno spettacolo frizzante. Presente Fabio Goti dell'Opificio Nunquam.

**Big Easy Cocktail House**, bartender Matteo Fusai e Marco Serri. **Cocktail "Il Conte Pratese"**, drink dedicato a Prato e ai pratesi! Una variante del Negroni con ingredienti esclusivamente pratesi: Vermouth bianco di Prato, bitter bianco e gin tutti prodotti dall'Opificio Nunquam e amaro ferro China della farmacia Guasti. Un cocktail bilanciato alla portata di tutti, con note morbide tendenti al dolce, ma nel finale l'amaro fa il suo gioco ripulendoti la bocca e a riportarti a ribere il drink.

**Cul De Sac Cocktail Bar**, bartender Giulio Neri. **Cocktail "Biscotto e Vin Santo?"**

**DE'STO**, bartender Valentino Buffolino. **Cocktail "Gin Tonic della Lupa"**, il drink a km 0: Gin Only Ju Nunquam (puro distillato di ginepro Toscano privo di Botaniche) Tonica Mediterranea FEVER-TREE, scorze di limone, bacche di ginepro, foglie di salvia e menta, fettina di cetriolo

**Gradisca 1973**, bartender Lorenzo Taddei e Riccardo Orlandi. **Cocktail "Prato Mule"**, registrato in Camera di Commercio cocktail 100% pratese. Base Vermouth bianco dell'Opificio Nunquam, miscela di orange bitter, gin dell'opificio Nunquam o vodka a seconda dei gusti e un goccio di ginger beer.

**I Frari delle Logge**, bartender Enzo Russotto. **Cocktail "Americano in tavola"**, Vermouth bianco di Prato, bitter Nunquan Classic, Fernet Branca, Bitter lemon, tonica cortese. Garnish con Zest limone, rosmarino; tecnica Stir and strain.

**eatPRATO 2019** è promosso da **Comune di Prato**, con Patrocinio Regione Toscana e Provincia di Prato, organizzato da **Strada dei Vini di Carmignano e dei Sapori Tipici Pratesi**, Sponsor Chianti Banca, Conad, RCR Cristalleria Italiana

**ORARI 9.30-24.00 - INFO 0574/24112** - Per il programma **STAY TUNED** su **www.eatprato.it**