



DESCRIZIONE AZIENDE CONSORZIO

Biscottificio Bellini

La Biscotteria di' Fochi, a Carmignano una volta era un piccolo laboratorio di pasta fresca e il torchio per la lavorazione era azionato da un ciuco. Nel 1897 fu rilevato da Giovanni Bellini (detto i' Fochi) che gli dette il nome e da allora si producono pani dolci con ingredienti semplici e genuini. Alla sua conduzione si sono succedute tre generazioni, fino a Giovanni junior, il quale gestisce ancora oggi il forno di famiglia.

I clienti arrivano da Prato, da Empoli, da Firenze per acquistare gli amaretti di mandorle dolci e amare tostate; i dolci che riportano alla memoria i profumi e i sapori delle torte di mele della nonna; il pan di ramerino della tradizione contadina ; il coccodrillo, una torta di pasta frolla farcita di crema e inaffiata di Marsala; i biscottini con le mandorle, dal sapore autentico di una volta, la torta bernardona e altro ancora. In questa pasticceria la semplicità è di rigore.

Il biscottificio fa parte del Consorzio di tutela e valorizzazione dei biscotti di Prato.

Forno Pasticceria Ciolini s.n.c di Ciolini Roberto e Massimo

Antiche tradizioni locali, sapienza artigiana viva da generazioni, creatività innovativa, sono gli ingredienti principali che, insieme alla genuinità delle materie prime, rendono alta la qualità dei prodotti.

Si va dalla riproposizione di dolci tradizionali della zona, alla moderna rivisitazione di antiche ricette e all'utilizzo di prodotti tipici del luogo, quali i frutti di bosco e la pregiata farina di castagne macinata a pietra prodotta nel Val di Bisenzio, per dar vita a creazioni originali e innovative, alcune delle quali già considerate prodotti dolciari d'eccellenza.

Si affianca ad essi la prelibata varietà di creazioni di cioccolato. Tutto è arricchito dalla magica fantasia dei decori e delle confezioni, realizzato con cura artigianale.

Il forno fa parte del consorzio di tutela e valorizzazione dei biscotti di Prato.

Pasticceria Peruzzi

La Pasticceria Peruzzi può essere definita come una pasticceria storica: ha iniziato la sua attività come tale quasi 60 anni fa, più precisamente nel 1960, da Dino Peruzzi e Brunella. La conduzione è ancora oggi a livello familiare, in quanto portata avanti dai due figli della coppia: Piero e Massimo Peruzzi.

Nonostante sia nata come pasticceria, essa vanta di un reparto di cioccolateria, produttore di tavolette di cioccolato, praline, cioccolatini e altri dolciumi. Dal 1986 è stata adibita anche a bar. Ciò che viene molto curato dalla famiglia Peruzzi è la produzione propria dei prodotti tradizionali della zona, quali il biscotto di Prato, le mantovane e le pesche di Prato; ma anche dei prodotti tradizionali delle festività, come gli speciali panettoni, pandori, colombe, uova di cioccolato,

torroni..; oltre che una produzione propria e genuina di dolci freschi, in particolare il millefoglie e il bongo.

Massimo Peruzzi è stato per più di 10 anni Presidente del Consorzio dei pasticceri mentre oggi è Presidente per Confartigianato imprese federazione alimentazione della Provincia di Prato e fa parte del Consiglio Direttivo Nazionale riguardante l'alimentazione nel settore dolciario. La Pasticceria Peruzzi fa parte del Consorzio di tutela e valorizzazione dei biscotti di Prato e dell'Associazione Gran Prato.

Pasticceria Filippo & Giancarlo

La Pasticceria F&G svolge la propria attività da oltre vent'anni. A partire dal 1984, Giancarlo Bettazzi decide di aprire una pasticceria, che si rivelerà presto un gran successo; i riconoscimenti a livello internazionale per i prodotti creati da questo artigiano, fanno intravedere solo una parte della passione e dell'impegno nel fare il proprio mestiere.

Giancarlo Bettazzi nei suoi dolci cerca sempre di mantenere quelli che sono i sapori tipici della toscana, come la torta "Profumo d'Oriente", composta in parte da una mousse al Vin Santo, che gli ha permesso di vincere la medaglia d'argento a Berlino.

Il segreto del successo di questa pasticceria è sicuramente una preparazione professionale sempre a passo con i tempi ed uno sfruttamento della tecnologia moderna per valorizzare le proprie tradizioni.

La pasticceria fa parte del consorzio di tutela e valorizzazione dei biscotti di Prato.

Pasticceria Victory Café

Seguendo un sogno imprenditoriale coltivato da sempre, nel settembre del 2006 il Victory Café Pasticceria ha iniziato la sua attività. Massima qualità e 100% produzione propria sono state le idee guida fin dal primo momento in cui il locale è stato pensato.

L'architettura del locale si ispira alla vecchia destinazione industriale dell'edificio e offre spazi con diverso livello di privacy in modo da permettere varie situazioni durante l'arco della giornata: colazioni con una caffetteria di alta gamma accompagnata da una grande varietà di brioche fresche, veloci spuntini in compagnia, tranquilli pranzi di lavoro preparati con materie prime fresche selezionate.

Una ampia scelta di vini e cocktail preparati dai nostri bar tender fanno da corollario a un buffet-apericena molto vario e sfizioso che a partire dalle ore 18:00 porta il locale a riempirsi di giovani e non solo.

Sono presenti loggiati e gazebo per rinfrescarsi durante le giornate torride.

Nel prossimo futuro, il nostro esercizio si sposterà in un locale più ampio recuperando uno stabile di una vecchia e prestigiosa industria del distretto, creando una sinergia ancora più forte col territorio e allo stesso tempo usufruendo di spazi più consoni alla portata del nostro lavoro quotidiano e dei nostri eventi. La pasticceria fa parte del consorzio di tutela e valorizzazione dei biscotti di Prato.

Branchetti Biscotti

È un'azienda a conduzione familiare, con esperienza cinquantennale nel settore alimentare: già nei primi anni del '900 nonno Angiolino, "il vinaio", produceva vinsanto, antico vino liquoroso.

Ma risalgono agli anni '50 i primi passi dei nipoti nel settore alimentare; presso una rinomata pasticceria pratese, "Sor Nandino" esso trasmetteva i segreti dell'arte bianca. Da qui l'idea di aprire un'attività tutta loro: il Panificio Branchetti in Via del Serraglio. Da allora, grazie alla sapiente

manualità artigiana, impastiamo gli ingredienti scegliendo criteri antichi, utilizzando solo prodotti freschi e genuini.

Nel 2007, hanno aperto un laboratorio dedito esclusivamente alla produzione di biscotti fra i quali i cantucci classici, i brutti buoni, fino ad arrivare a combinazioni fantasiose e originali, col cioccolato, il caffè, il pistacchio e le nocciole, marmellata, soia, fichi, noci.. Oggi non rinunciano a proiettarsi all'esterno, proponendo i prodotti a un mercato più ampio.

L'azienda fa parte del consorzio di tutela e valorizzazione dei biscotti di Prato.

Forno Steno

Nel 1920 nonno Brunellesco aprì a Vaiano un forno per il pane, mio padre Steno lo seguì nel lavoro del fornaio per tutta la vita ed era inevitabile che io continuassi la tradizione di famiglia.

Desideroso di novità, iniziai ben presto ad affiancare al pane le schiacciatine, le pizze, i dolci e soprattutto i biscotti alla mandorla della tradizione pratese. Nel 2000 il successo era ormai tale che aprii un laboratorio più grande solo specializzato per i biscotti, spinto anche dalla passione di mio figlio Federico (e siamo alla quarta generazione) e lasciando la panificazione.

Il nostro spirito innovativo, il desiderio di conquistare un pubblico sempre più grande, ci ha portati a sperimentare, sempre sul taglio del cantuccio, nuovi accostamenti e a creare nuovi biscotti.

Così dopo aver lanciato un biscotto alla mandorla "morbido", al cioccolato fondente, all'uvetta, all'arancia, è arrivato anche il Jamaica (premiato al Fancy Food a New York 2003, un biscotto con cacao, cioccolato).

Il forno Steno fa parte del Consorzio di tutela e valorizzazione dei biscotti di Prato, dell'Associazione Gran Prato e anche dell'Assocantuccini (associazione produttori Cantuccini Toscani IGP).

Il Forno di Migliana

La gente è fin quassù richiamata non solo dall'unicità dei paesaggi delle montagne della Val di Bisenzio, dal fresco delle giornate estive o dalla tranquillità della natura ma soprattutto dalla bontà e dalla genuinità dei prodotti dell'Antico Forno Santi ..L'aria sana di montagna, l'acqua pura ed incontaminata, le antiche ricette unite alla maestria dei Fornai ed alla lavorazione interamente fatta a mano, come veniva fatto una volta, rendono i biscotti e i nostri prodotti da forno speciali ed unici nella tradizione alimentare toscana...

E' qui che grazie a i preziosi consigli dei nostri maestri Leonardo Santi e Lorenzo Palombo ed alla loro lunga esperienza, abbiamo continuato il lavoro insegnatoci, cercando sempre di migliorarsi e di far apprezzare sempre di più i nostri prodotti a Prato ed in tutta Italia.

Il forno fa parte del consorzio di tutela e valorizzazione dei biscotti di Prato.

Forno Vettori

Forno Vettori è un tradizionale forno aperto nella provincia di Prato che da moltissimi anni oramai si occupa di produrre e vendere oltre 30 tipi di pane diverso, 20 tipi di schiacciate, la pizza, deliziosa prelibatezza della nostra cultura è un piatto famoso in tutto il mondo, e molto altro ancora rigorosamente utilizzando materia prime di alta qualità.

Oltre al nostro famoso pane, siamo specializzati anche nella produzione di dolci e biscotti di molte varietà oltre naturalmente ai veri Biscotti di Prato, genuini e deliziosi come da cultura pratese, e i deliziosi "zuccherini", biscotti con l'uvetta e moltissimo altro ancora.

Il forno fa parte del consorzio di tutela e valorizzazione dei biscotti di Prato e dell'Associazione Gran Prato.