



4 - 5  
GIUGNO | 2022  
[www.eatprato.it](http://www.eatprato.it)



## **PRATO come fosse un MENU DEGUSTAZIONE**

### **Sabato 4 giugno eatPRATO NIGHT dalle 17.00**

Da metà pomeriggio, alle 17, si indossa la spilla **eatPRATO** e si comincia il gastrotour in giro per la città alla ricerca del menu **eatPRATO**. Tante le proposte da degustare nei locali aderenti, tutte dedicate al territorio pratese, dalla merenda, all'aperitivo, alla cena per arrivare al dopo cena!

Si fotografa e si condivide tutto su @eatprato con #eatpratonight

Come fosse un grande ristorante a scala urbana, ed anche extraurbana, Prato dispiega il suo menu attraverso le strade e le piazze del centro storico ma non solo.

Piatti salati, Dessert e una Drink List

***IL VADEMECUM PER IL VERO INSIDER DEL GUSTO CHE NON VUOLE PERDERSI NULLA***

### **IL SALATO**

#### **Pasticceria Guastini, Viale Borgo Valsugana, 194 Prato**

L'aperitivo eatPRATO

#### **Alter Ego, Viale della Repubblica, 135 Prato**

Polpette di ribollita con maionese alla rapa rossa accompagnato da cocktail Gin Tonic con Only ju  
Gin Tonic- Nunquam

#### **Big Easy Cocktail House, Piazza Mercatale, 177 Prato**

Orgoglio Pratese, impasto croccante con 72 ore di lievitazione guarnita con mortadella di Prato, confettura di fichi, scamorza affumicata e mandorle a scaglie abbinata al Conte Pratese cocktail con gin Bathtub Nunquam, bitter bianco Nunquam, Vermouth bianco di Prato Nunquam e Ferro China Guasti

#### **Hotel Ristorante Margherita, Via Dell'Appennino, 17-19 Montepiano Prato**

Tortelli di patate a km zero con prugnoli freschi di Montepiano e tortino di farina di castagne con crema inglese all'arancia

#### **Il Dek Ristorante, Piazza S. Maria delle Carceri, 5 Prato**

Gunkan tonnato, lonzino di spada caponata di verdure estive e susine, tortelli panna salmone e tartufo con calice di vino

#### **Il Garage, Piazza San Domenico, 26 Prato**

Schiacciata di farina di castagne e mortadella di Prato e Calamaro ripieno ai fichi di Carmignano

#### **Gi DOC, Via dell'Accademia, 49 Prato**

Secondo piatto: trippa estiva pratese con frutta e verdura di stagione

**La Pizza di Rebe**, Via Ardengo Soffici, 32b Prato

L'originale pizza con impasto naturale a cura di Cristiano Diodato con: base fior di latte, asparagi, mortadella di Prato, ricotta mantecata al limone e granella di nocciola

**La Vinsantaia - Wine Bar**, Via Capezzana, 43, Carmignano PO

Wonton alla pratese: ravioli cinesi ripieni di salsiccia, gazpacho di sedano e pomodoro, interpretazione dei sapori del sedano alla pratese abbinato ad un calice Villa di Capezzana Carmignano DOCG

**Megabono**, Via Ser Lapo Mazzei 20 Prato

L'aperitivo con lampredotto in carrozza e calice di Barco Reale di Carmignano

**Osteria Le Cento Buche**, Via degli Abatoni, 9/7 Prato

Petali croccanti di Bozza Pratese con robiola, fichi secchi di Carmignano e salsa di pomodori confit

**Pane Amore e Fantasia**, Via Traversa Vicinale, 35 Prato

Granocchio in tutte le salse

**Ristorante Il Capriolo**, Via Roma, 306/E Prato

Torta di ceci all'agresto di Carmignano con crema di aringa affumicata con calice di Brange Toscana IGT 2019 Vanempo, Cicignano

**Saporè Prato**, Viale della Repubblica, 209/211/213 Prato

Pizza Crunch® □ Provola, sedano, ragù bianco di cinta, barco reale

**Schiaccino**, Museo del Tessuto, Via Puccetti, 3 Prato

Cocktail pre-batched (in bottiglia) Nunquam e Focaccia Gorgonzola, cipolle caramellate e Mortadella di Prato.

**Shark Bottega Del Pesce**, Piazza S. Maria delle Carceri, 5 Prato

Bao bun con bresaola di tonno, scarola e pomodorini confit e schiacciata guarnita con lonzino e friarielli e calice di vino

**To Wine, Vino e Cucina** Viale della Repubblica, 23 Prato

Terrina di Fegatini con riduzione al vinsanto di Carmignano, cipolle arrosto e passion fruit abbinato con calice di Sauvignon Le Balze Az. Agr. Ceri

## IL DOLCE

**Biscottificio Antonio Mattei**, Via Bettino Ricasoli, 20/22 Prato

Il biscotto gelato con panna fresca, biscotti di Prato e copertura di cioccolato fondente o biscotti di Prato, entrambi abbinati al Vinsanto

**La Gelateria del Corso**, Via Giuseppe Mazzoni, 12 Prato

Gelati alla pratese: gusto Biscotto di Prato, crema a base di biscotti Mattei; gusto Brutti&Buoni; gusto Pesca di Prato base crema con alchermes e pan di spagna; gusto Crema Pratese crema con marron glacé, cioccolato fondente e granella nocciola speziato con cannella; gusto eatPRATO cioccolato fondente e vermouth di Prato

**Pasticceria Mannori Luca**, Via Alessandro Lazzerini, 2 Prato

Il maestro Luca Mannori presenta la sua “Dolce” collezione primavera/estate 2022 con 5 nuove e freschissime dolci creazioni:

La Sorrentina, cremoso al limone di Sorrento, composta di limoni, pan di Spagna allo yogurt crema leggera al profumo di limone di Sorrento

Margherita, base frolla, chantilly alla vaniglia, pan di Spagna, composta di fragole e lampone cremoso alla vaniglia

L’Originale: base frolla, pesche di vigna al profumo di miele di erba medica, crema leggera allo yogurt greco al profumo di lime

Silvy: biscuit paté a choux, composta di fragoline di bosco chantilly alla fragolina

**Pasticceria Marcucci**, Via A Borgioli, 87/89, Prato

Eclair alla pratese, bigné con bavarese alla vaniglia, pan di Spagna al Vermouth bianco di Prato, zuccherini di Vernio e glassa al Vermouth bianco di Prato

## **GLI APERITIVI, I DRINK E QUALCHE FINGER**

**In Piazzetta Food & Drink**, Via Cairoli, 15 Prato

Drink Carmignano Red Splash a base di Tequila e Carmignano a cura di Mohamed Hamadi accompagnato da 4 finger food

**Le Barrique**, Via Giuseppe Mazzoni, 19 Prato

Ghibellese, cocktail con amaro Ghibellino di Prato, Vermouth rosso di Prato, angostura e orange, da sorseggiare in abbinamento alle tartare di Calvanina con fichi e riduzione di Carmignano

**Pasticceria Delizia**, Viale Aldo Moro, 35/37 Poggio a Caiano (PO)

Aperitivo pratese dal gusto dolce e salato sotto la nuova e accogliente pergola: drink analcolico o alcolico accompagnato da crostino con mousse di mortadella di Prato, pasticceria salata assortita, spiedini con formaggi e i salumi di Poggetto Carni, cannolo toscano con ricotta e vin santo di Carmignano e briciole di biscotto di Prato

**Pasticceria Peruzzi**, Via Pistoiese, 301, Prato

AperiPrato, ricco aperitivo con i prodotti del territorio abbinato a scelta con un cocktail con prodotti dell’Opificio Nunquam o un calice di Carmignano o Pinot Nero.

**Pasticceria Vella Cafè** Via Augusto Alfani, 5 Prato

Aperitivo La Contessa, drink ispirato al cocktail del Conte Negroni con Vermouth rosso e Gin opificio Nunquam, zucchero di canna, arancia, foglie di menta e gocce di angostura accompagnato da schiacciata croccante di farina GranPrato e mousse di Mortadella di Prato IGP aromatizzata al Vermouth bianco di Prato con assaggio del nuovo dolce eatPRATO 2022 “Bisante” dedicato allo stemma della Provincia di Prato

## **Domenica 5 giugno eatPRATO – ore 19.00/23.30**

E' la La serata del **FOOD PAIRING**: degustazioni di vini e abbinamenti gastronomici nello splendido scenario del Chiostro di San Domenico. Un viaggio nell'universo della cultura e ricchezza enogastronomica del territorio di Prato.

### **Ingresso libero**

**Degustazione dei vini di Carmignano e di tutte le cantine del territorio** – costo calice degustazione 10,00 € che dà diritto alla degustazione di tutti i vini presenti

**Costo proposte dolci e salate:** a consumazione

## **SOSTE SAPORITE**

Tante proposte gastronomiche di alcuni dei migliori locali pratesi da gustare in abbinamento ai vini della Strada del Carmignano

### **Alter Ego**

Fusillo fresco con ragù di cortile

Panzanella integrale con pachino giallo confit, gazpacho di cetriolo e cipolla in agrodolce di mele

### **Il Garage**

Schiacciata di castagne con la mortadella di Prato

Calamaro Ripieno ai fichi di Carmignano

### **Megabono**

Lampredotto in carrozza

La Francesina

### **Ristorante Il Capriolo**

Torta di ceci, agresto di Carmignano Azienda Agricola Puro Carmignano, aringa affumicata

Tartare di Chianina Olio EVO di Canneto

### **To Wine-Vino e Cucina**

Panino con mortadella di Prato piastrata, gambero rosso e maionese all'alchermes

Tacos di biscotti di Prato, lampredotto di pollo, Radicchio scoltellato e ketchup al vinsanto di Carmignano

### **Saporè Prato**

Pizza Crunch® □ Provola, sedano, ragù bianco di cinta, barco reale e Pizza

Doppiocrunch® □ mozzarella,

ricotta della Calvana, mortadella di Prato, composta di fichi di Carmignano

## **SOSTE GOLOSE**

Dessert golosissimi firmati da alcune delle migliori pasticcerie pratesi

### **Pasticceria Guastini**

LUCE, la monoporzionata torta da viaggio a base di pan di Spagna al profumo di basilico e pesche caramellate con crumble al sesamo e pepe bianco.

### **Pasticceria Mannori**

La Sorrentina, cremoso al limone di Sorrento, composta di limoni, pan di Spagna allo yogurt crema leggera al profumo di limone di Sorrento

Margherita, base frolla, chantilly alla vaniglia, pan di Spagna, composta di fragole e lampone cremoso alla vaniglia

L'Originale: base frolla, pesche di vigna al profumo di miele di erba medica, crema leggera allo yogurt greco al profumo di lime

Silvy: biscuit paté a choux, composta di fragoline di bosco chantilly alla fragolina

### **Pasticceria Peruzzi**

Mousse al Vin Santo e biscotti di Prato

### **Pasticceria Vella**

Bisante a base di zuccherini di Vernio, Vermouth Nunquam e mousse di ricotta della Calvana

## **I TOUR abbinati alle degustazioni**

ACQUISTA - <https://eatpratowalkingnight4giugnosanniccolo.eventbrite.it>

### **Sabato 4 giugno**

#### **eatPRATO Walking Night**

3 tour guidati alla scoperta di 3 luoghi simbolo della città di Prato abbinati a 3 momenti gastronomici con prodotti del territorio da degustare in compagnia nel Giardino Buonamici accompagnati da musica con dj set a cura del duo pratese Otto & John Holys, navigatori del suono e dello spazio.

#### **San Niccolò, Prato - Visita guidata e aperitivo- ore 17.00**

Una visita esclusiva dello splendido complesso di San Niccolò a Prato.

La storia del Conservatorio di San Niccolò si snoda tra le mura di un monastero antichissimo, alla scoperta della chiesa pubblica, del capitolo, del refettorio e dell'ala settecentesca. Un viaggio nel passato, dal Medioevo all'Ottocento, un tuffo nella tradizione e nell'innovazione di un antico luogo di preghiera divenuto, nei secoli, un centro di istruzione e formazione per generazioni di cittadini.

Il tour terminerà al Giardino Buonamici con un gustosissimo aperitivo con: cocktail a cura di In Piazzetta Food & Drink Carmignano Red Splash a base di Tequila e Carmignano a cura di Mohamed Hamadi accompagnato da Contrasto, il biscotto dolce/salato/piccante del Forno Steno, il Granocchio del forno Pane Amore & Fantasia, la schiacciata alla farina di castagne di Il Garage, accompagnati dalla Mortadella di Prato e per finire la Cassatina Dai-Dai del Biscottificio Mattei, il biscotto gelato con cuore di panna fresca, Biscotti di Prato e cioccolato fondente.

Incontro: Piazza Niccolò Cardinale, 6 Prato

Guida: Veronica Bartoletti ArteMia Prato

Durata Tour: circa 1 ora escluso l'aperitivo

costo €20,00 - visita guidata e aperitivo

#### **San Francesco, Prato - Visita guidata e cena - ore 18.30**

Visita dello splendido complesso Monumentale di San Francesco a Prato.

Secondo la tradizione la chiesa di San Francesco a Prato è la più antica chiesa italiana, dopo Assisi, ad essere stata intitolata al patrono d'Italia. Un edificio che affonda le sue radici nel Trecento, un chiostro rinascimentale e una cappella completamente affrescata che ci proiettano in un tempo lontano, fatto di mecenati, frati e grandi committenze.

Il tour terminerà nel Giardino Buonamici con una cena con piatti e prodotti del territorio, accompagnati dai vini del territorio. Menu: crostini con pâté di fegatini della Trattoria Boves, Fagottino di mortadella di Prato con pappa al pomodoro e ricotta di pecora di Alter Ego, Mortadella di Prato IGP, francesina di Megabono. Degustazione finale di dolci: biscotto del Forno Steno, Toscana il semifreddo con mousse Vin Santo, biscotti di Prato e cuore di

cioccolato fondente morbido della Pasticceria Delizia e la monoporzione della Pasticceria Marcucci. Servizio sommellerie con i sommelier Fisar Delegazione Prato

Incontro: Piazza S. Francesco, 12 Prato

Guida: Arianna Pierattoni ArteMia Prato

Durata tour: circa un'ora esclusa la cena

Costo: € 25,00 – visita guidata e cena

### **Campolmi, Prato - Visita guidata e dopo cena - ore 20.30**

L'antica "Cimatoria Campolmi Leopoldo e C." è un affascinante monumento di archeologia industriale tessile, l'unica grande fabbrica ottocentesca all'interno delle mura medievali della città di Prato. Dal 2003 il Museo del Tessuto occupa metà dell'intero complesso architettonico, circa 4000 mq, mentre dal 2009 l'altra metà ospita la Biblioteca Comunale "A. Lazzerini", con cui forma il principale polo culturale cittadino.

La visita guidata al complesso dell'Ex Cimatoria Campolmi offre la possibilità di ripercorrere la storia della fabbrica, delle sue lavorazioni e delle persone che l'hanno animata grazie alle foto d'archivio. Un viaggio alla scoperta dell'originaria funzione degli ambienti che oggi ospitano il Museo del Tessuto e la Biblioteca Comunale "A. Lazzerini".

Il tour terminerà con un dopo cena con degustazione di dolci a cura di: Forno Steno con il suo biscotto Inferno, Pasticceria Guastini con Luce, torta da viaggio a base di pan di Spagna al profumo di basilico e pesche caramellate con crumble al sesamo e pepe bianco;; Pasticceria Mannori La Sorrentina cremoso al limone di Sorrento, composta di limoni, pan di Spagna allo yogurt crema leggera al profumo di limone di Sorrento; Pasticceria Peruzzi con la mousse al Vin Santo e biscotti di Prato, Pasticceria Vella con il nuovo dolce Bisante a base di zuccherini di Vernio, Vermouth Nunquam e mousse di ricotta della Calvana. Tutto accompagnato dai Vermouth di Prato e prodotti dell'Opificio Nunquam.

Incontro: Museo del Tessuto, Via Puccetti, 3 Prato

Guida: Elisa Biagi

Costo: € 20,00 – Visita guidata e dopo cena

## **Domenica 5 giugno**

**eatPRATO Talk**, uno spazio dedicato ai racconti del gusto pratese in collaborazione con White Radio – Sala del Capitolo San Domenico, interviste ai protagonisti del gusto

### **eatPRATO Walking – San Domenico, Prato - Visita guidata e degustazione - ore 18.30 – 19.30 – 20.30**

Visita dello splendido complesso di San Domenico.

Il convento di San Domenico fu iniziato dai frati domenicani presenti a Prato dal 1276. La grande chiesa venne eretta dal 1283 e la sua costruzione andò avanti, con varie vicissitudini, sino al 1316, sotto la direzione e del domenicano Fra' Mazzetto. Al Quattrocento risale l'ampliamento del convento con la costruzione del bel chiostro rinascimentale, caratterizzato da eleganti colonne ioniche. Sempre ai primi del Quattrocento risale la sala del Capitolo, decorata da affreschi con le *Storie di San Domenico*. Oltre alla chiesa, al chiostro e alla sala capitolare, sarà possibile visitare la grande sala del refettorio, dove recentemente sono stati rinvenuti e restaurati alcuni antichi affreschi.

Una visita guidata alla scoperta dei suoi tesori e degustazione finale con vini e prodotti della Strada dell'Olio e del Vino del Montalbano – Le Colline di Leonardo

Ore 18.30 vino e formaggio

Ore 19,30 vino e pane e olio

Ore 20,30 vino e brigidini e berlingozzo di Lamporecchio

Incontro: Piazza San Domenico, davanti alla Chiesa

Guida: Rossella Foggi FareArte Prato

Costo: € 15,00 - Visita guidata e degustazione

**eatPRATO è promossa dal Comune di Prato e organizzata dalla Strada dei Vini di Carmignano e dei Sapori Tipici Pratesi con il Patrocinio della Provincia di Prato.**

**INFO 0574.1837859 - Per il programma STAY TUNED su [www.eatprato.it](http://www.eatprato.it)**

**COMUNICAZIONE UFFICIO STAMPA LAURA RUGGIERI - 339/4755329 [lrcomunicazione@lrcomunicazione.com](mailto:lrcomunicazione@lrcomunicazione.com)**