In Toscana, itinerari all’insegna del gusto.

Passeggiate del gusto a Prato. La città toscana prende per la gola e al tempo stesso si svela invitando a tuffarsi, rigorosamente a piedi, in un viaggio tra storia, cultura, tradizioni e sapori. La città toscana e i suoi dintorni sono mete ideali per il turismo paesaggistico, enogastronomico e culturale, soprattutto in questo periodo dell’anno, quando profumi e sapori si esprimono al meglio.

Biscotti e vinsanto – foto di Claudio Martini Editore

Passeggiate del Gusto con EatPrato

Un’opportunità da cogliere al volo è quella di **EatPrato**, che quest’anno sarà proprio all’insegna del ***Walk around tasting***, ossia delle ***Passeggiate del Gusto***, in cui l’enogastronomia si sposa con il tessuto urbano ed extraurbano di Prato e dintorni. **Dal 19 settembre al 31 ottobre** si potrà infatti optare per una formula ***open air,*** con appuntamenti ogni weekend, l’ultimo dei quali coinciderà proprio con la giornata nazionale del trekking urbano **(31 ottobre)**, quando tutto si sposterà lungo il **fiume Bisenzio**.

Gli itinerari urbani si svolgeranno il sabato pomeriggio e racconteranno le bellezze pratesi attraverso percorsi nei luoghi più insoliti della città e dintorni, tra ville, palazzi, piazze e giardini. Le escursioni extraurbane, “fuori porta”, sono in programma la domenica, lungo la ***Via della Lana e della Seta*** e lungo la ***Via Medicea***, due percorsi di alto

valore ambientale e culturale, dove poter visitare le cantine vitivinicole e i produttori di tipicità, partecipando a pranzi tra i vigneti, proprio in epoca di vendemmia.

I mini-tour saranno animati da guide esperte di ***food tour***, per far conoscere le eccellenze di Prato e dintorni e per portare il pubblico alla scoperta di luoghi particolari e meno conosciuti.

Duomo di Prato – foto Andrea Biancalani

A Prato tra degustazioni, racconti e pranzi all'aria aperta

EatPRATO Walking prevede infatti un programma di itinerari fatti di degustazioni, tappe golose, dimostrazioni, racconti, pranzi all'aria aperta, merende, picnic sull'erba. Un modo per far dialogare le molteplici anime della città, che racchiude patrimoni culturali diversi. La Prato dell'arte contemporanea accanto a quella medievale, con la sua splendida cinta muraria trecentesca, oppure la Prato rinascimentale.

Quella dell'archeologia industriale, ma anche dell'avanguardia teatrale e del cinema. Non ultima, la Prato green che ha fatto della sostenibilità e del riciclo un suo carattere distintivo. Da non perdere, dunque il **Castello dell'Imperatore**, il **Duomo** con il meraviglioso **pulpito di Donatello e Michelozzo**, e i celebri affreschi di **Filippo Lippi** recentemente restaurati, **Palazzo Datini**, **Palazzo Pretorio**, la **Basilica di Santa Maria delle Carceri di Giuliano da Sangallo**, le **chiese di San Francesco e di San Domenico**, il **Museo di Pittura Murale**, il **Museo dell'Opera del Duomo**.

E poi c'è la Prato **contemporanea**, con il **Museo del Tessuto** monumento di archeologia industriale, il **Museo di Scienze**

Planetarie il **Centro per l’Arte Contemporanea Luigi Pecci** (vedi box), il **Teatro Metastasio**.

Dolci e vino di Carmignano sotto il Castello dell’Imperatore di Prato

Le eccellenze del territorio di Prato e dintorni

Sapevate che le sue origini risalgono al **Medioevo**? La **Mortadella di Prato**, salume cotto IGP dal 2016 e presidio Slow Food dal 2000, la cui forma è una via di mezzo tra salame e mortadella tradizionale, è una prelibatezza, ed è perfetta se gustata con i **Fichi secchi di Carmignano**. Anch’essi Presidio Slow Food, prodotti con la varieta`“dottato”, la migliore e la piu`presente nelle colline di Carmignano. Appena raccolti, vengono aperti longitudinalmente e messi ad asciugare, e una volta secchi mani esperte li sovrappongono per formare le picce dalla caratteristica forma a otto.

Per accompagnare la mortadella e i fichi è perfetta la **Bozza pratese**, un pane antico tipico della cultura contadina, rettangolare e di colore bruno scuro, cotto nel forno a legna, che fa parte dei prodotti agroalimentari tradizionali della Toscana. Pensate che nel ciclo di affreschi di Filippino Lippi conservati nel Duomo di Prato c’è una scena di banchetto in cui già compare la bozza.

Mortadella di Prato-Foto Ridi Simone

Il paradiso dei dolci di Prato e dintorni

Le passeggiate del gusto a Prato hanno un altro protagonista assoluto: i dolci. La città laniera è infatti la patria del ***Consorzio Pasticceri pratesi***, che si adopera per una produzione artigianale di qualità, basata esclusivamente su materie prime freschissime. Qui c'è solo l'imbarazzo della scelta, tra pasticcerie di alto livello, biscottifici artigianali, pastry chef che si cimentano con creazioni da leccarsi i baffi…

A partire da **Paolo Sacchetti**, che con la sua pasticceria ***Nuovo Mondo***, in centro storico, accanto al Duomo, ha vinto premi su premi. Per gli abitanti di Prato lui è in primis il simbolo delle **Pesche di Prato**, dolcetti di pasta brioche lavorata a mano, fatti lievitare su assi di legno coperti da panni umidi. Si chiamano così perché hanno una forma sferica che ricorda proprio una pesca. Una volta cotti, i due emisferi di pasta vengono inzuppati nell'Alkermes e riuniti da uno strato di crema pasticcera. E' un dolce della tradizione che si fa risalire alla seconda meta`dell'Ottocento.

Le pesche e Sacchetti – Foto Ridi Simone

I biscotti dei pellegrinaggi

Sono assolutamente da provare **i Biscotti di Prato**, che hanno almeno tre secoli di storia e sono diventati un simbolo del territorio. Oggi vengono preparati nelle più svariate fogge, ma la **ricetta originale** prevede solo pochi, semplici ingredienti: **farina, uova fresche, zucchero semolato, mandorle dolci, pinoli della riviera toscana, baccello di vaniglia e scorza di limone**. Il loro successo, in passato, era dovuto in

particolare alla loro capacità di conservarsi a lungo durante i pellegrinaggi, come quello compiuto da **Francesco Datini** nel 1344, che partì con i “pani biscottati” nella bisaccia.

Pan di Prato e Vinsanto

Strade dei Vini di Carmignano e dei Sapori pratesi

In alto i calici con il Vino di Carmignano. Correva l’**anno 1716**, e il **Granduca Cosimo III de’ Medici individuava nell’area di Carmignano la prima Docg della storia.** Gia` all’epoca il vino di Carmignano era ritenuto un’eccellenza toscana da tutelare. Oggi dalle stesse uve con cui si produce il **Carmignano docg** si ottiene il **Barco Reale doc**, e il **Vin Ruspo, Rosato di Carmignano doc**. Da assaggiare il **Vin Santo**, prodotto con uve bianche appassite e invecchiate.

Nel tratto piu` bello della campagna di **Montemurlo** si incontrano gli assolati vigneti da cui si produce il Pinot Nero **“Villa di Bagnolo”**, un vino intenso, dal colore violaceo, con aromi di frutta.

Refettorio Cicognini-Visita guidata con degustazione Vini del Carmignano

Passeggiate del gusto a Prato, tra vermouth bianco e olio extravergine

di oliva

I documenti storici fanno risalire il **Vermouth bianco di Prato** al 1750, quindi addirittura antecedente alla produzione piemontese. E' un liquore a bassa gradazione alcolica fatto con mosto di vino e erbe aromatiche, in particolare l'assenzio. Una vera chicca per appassionati. Questa è una terra che, oltra ai vigneti, vanta anche magnifici uliveti. E **l'olio extravergine di oliva pratese** rientra denza dubbio tra le eccellenze (è "Toscano" IGP). Le passeggiate del gusto a Prato riservano molte sorprese e particolarità.

Come il concorso ***Oleum Nostrum***, organizzato ogni anno**,** al quale partecipano molti produttori locali. In contemporanea, fra novembre e febbraio, si svolgono anche numerose iniziative per la promozione e la valorizzazione dell'olio.

Castello-EatPrato-Foto Ridi Simone

I nostri consigli:

INDIRIZZI GOLOSI

La Pizza del Masini Via Santa Trinità, 104 – Una vera istituzione. Tra le specialità, pizza bianca con farina GranPrato allo zafferano & frollino acqua di rose

Baghino Via dell'Accademia 5 – Tipicità eccellenti a cominciare dal miglior sedano alla pratese

Pasticceria Nuovo Mondo Via Giuseppe Garibaldi, 23 – Paolo Sacchetti, il principe della pasticceria. Infatti qui sono nate e resistono imperiture le pesche di Prato, ma si continua a progettare il futuro in chiave "sweet"

Pasticceria La Maison Via Alessandro Lazzerini, 2 Prato – Luca Mannori: i cioccolato-dipendenti capiranno perché la sosta è d'obbligo…

Il Gelato del Liga Piazza delle Carceri, 12 – La summa dei gusti pratesi: peschine, gelato alle pesche del Sacchetti; Pratesino, Vin Santo Capezzana e Biscotti di Prato Biscottificio Mattei; Ricotta FichiNoci, ricotta della Calvana, marmellata di fichi di Carmignano

Tipico Via Bettino Ricasoli 13 – E' lo shop della Strada dei Vini del Carmignano e dei sapori tipici. Non avrete che l'imbarazzo della scelta…

Dolce di Prato – Fototeca APT

MOSTRE

The Belt è un progetto fotografico dell'artista **Jacopo Benassi** dedicato al distretto tessile pratese, in collaborazione con l'**Archivio Manteco**. Al centro del lavoro dell'artista i tessuti, i macchinari, i ritratti degli artigiani e le loro mani che lavorano. Particolari le persone colte in momenti di pausa o nell'atto di consumare pasti.

Infatti le immagini di Benassi mescolano elementi prosaici ad altri sacre (come il pulpito di Donatello per il Duomo di Prato). Il titolo del progetto, *The Belt*, si rifà alla **Sacra Cintola**, preziosa reliquia della Madonna conservata nella cattedrale di Prato quale elemento identitario della città.

Inoltre è così che le attività, gli strumenti, gli uomini e le donne che animano il distretto tessile pratese diventano i soggetti delle immagini esposte su grandi cartelloni pubblicitari in vari punti della città. Un'iniziativa artistica che anticipa la mostra ***Vuoto,*** visitabile al **Centro**

per l’Arte Contemporanea Luigi Pecci (www.centropecci.it) sino al 1 novembre. Inoltre il fotografo si concede interamente allo spettatore, consegnando l’insieme di quegli scatti che forgiano la sua indagine ventennale sui temi dell’identità e del lavoro.

testo di Paola Babich

The Belt – Progetto Jacopo Benassi

INFORMAZIONI:

http://www.eatprato.it/it/

http://www.pratoturismo.it/it/

http://www.stradavinicarmignano.it/

ARTICOLI CORRELATI:

https://www.ilviaggiatore-magazine.it/enogastronomia-dintorni/bere-in-toscana-in-una-cantina-di-famiglia/