



c o m u n i c a t o   s t a m p a

## I MILLE SAPORI DEL FUORI EXPO DI PRATO SHOWCOOKING, DEGUSTAZIONI, LABORATORI DAL 9 AL 14 GIUGNO NEI CHIOSTRI DELL'HUMANITARIA

Dal cibo alla moda, dal vino al turismo, ma anche molto altro: Prato, un territorio da vivere a tutte le ore. All'interno dei **Chiostri dell'Umanitaria**, a due passi dal centro storico, la Camera di Commercio di Prato in collaborazione con tutti i Comuni del territorio e con il contributo del Progetto Prato della Regione Toscana saranno in vetrina tutte le eccellenze del territorio.

Dal 9 al 14 giugno sono più di 30 le iniziative che si alterneranno nei Chiostri dell'Humanitaria, vicino al Tribunale, e sono una sessantina le aziende coinvolte. Ne è emerso un programma denso e vario. Durante i 7 giorni della manifestazione si alterneranno show-cooking, degustazioni, seminari sul tessile e la moda, workshop di knitting, intrattenimenti per bambini. Saranno presentate le eccellenze turistiche del territorio a un pubblico di blogger e giornalisti, ci saranno degustazioni di vino, ma si parlerà anche di recupero e di architettura.

**GLI SHOWCOOKING** Prodotti tipici e abilità creativa degli chef sono i protagonisti di questi appuntamenti:

- **"Da Affari tuoi a Carmignano il viaggio del notaio Luigi Pocaterra** tra i sapori del territorio, dal fico alla grappa passando per il vino" – *martedì 8 giugno alle ore 18*

Il notaio di Affari tuoi, volto noto di RaiUno, ci racconta la sua passione per Carmignano, dove produce vino e una grappa che è stata premiata come la miglior grappa dal China wine & spirits awards - Best value

- **"I dolci del territorio tra tradizione e innovazione: le pesche di Prato i biscotti di Prato fritti"** con Paolo Sacchetti, vice presidente Accademia Maestri Pasticceri Italiani – *mercoledì 10 giugno 18*

Uno dei pasticceri più noti d'Italia ci racconterà due ricette molto speciali: le pesche di Prato, un dolce tipico dal sapore antico, cucinato con l'alkermes; e poi ci regalerà una ricetta inventata da lui, il biscotto di Prato fritto.

- **"Il sedano alla pratese:** dalla tradizione alla contemporaneità. Tanti modi per interpretare la **cucina "povera" toscana**" con lo chef Angiolo Barni – *giovedì 11 giugno ore 18*



## c o m u n i c a t o   s t a m p a

~~Il piatto più noto della cucina tradizione pratese è sicuramente il sedano ripieno, un piatto "povero" che però racconta tutta la tradizione della cucina toscana. Una cucina "povera" perché fatta con ingredienti semplici, ma ricca di sapori e di aromi.~~

- **"Macchiaiola maremmana e mortadella di Prato**, gli antichi sapori in punta di forchetta" con lo chef Francesco Lenzi – venerdì 12 giugno ore 18

Due specialità preparate da un giovanissimo chef, Francesco Lenzi. La mortadella di Prato è un antico salume, già presidio Slow Food, e ormai giunto all'ultima fase della procedura per il riconoscimento della IGP. La carne di macchiaiola maremmana proviene invece da un tipo di suino allevato solo a Montemurlo, in provincia di Prato: la carne è straordinariamente ricca di Omega 3 e sta già incontrando l'interesse dei palati più raffinati.

**LE DEGUSTAZIONI** Sono l'occasione per incontrare i produttori, farsi raccontare la storia e le caratteristiche di quello che offrono e naturalmente assaggiare le specialità.

- **Vegano Toscano** – giovedì 11 alle ore 12.30. Una degustazione di cibi vegani creati solo con prodotti appartenenti alla filiera toscana: qualità e tracciabilità per una serie di prodotti realizzate con ricette innovative
- **Degustazione guidata vini di Carmignano** – giovedì 11 giugno ore 20. Carmignano è la DOCG più piccola d'Italia, tra i suoi 16 produttori figurano importanti aziende vinicole che hanno vinto premi e riconoscimento in tutto il mondo.
- **Si fa presto a dire biscotti di Prato** – venerdì 12 giugno ore 10 – La forma è quella del cantuccino, ma i sapori e le consistenze sono le più diverse: i biscotti di Prato sono stati interpretati in ogni modo dai tanti biscottifici che ci sono a Prato. Frutta secca, cioccolato, farina di castagne sono solo alcune delle varianti per uno dei prodotti più amati della tradizione toscana.
- **L'oro di Prato** – degustazione guidata di oli extravergini di oliva – venerdì 12 giugno ore 16 –
- **Degustazione guidata vini del Marchese Pancrazi** – venerdì 12 giugno ore 20 - Sulle colline di Bagnolo, il marchese Pancrazi produce da anni un singolare Pinot nero, un vino molto noto agli appassionati. Ma nella sua tenuta si producono anche molti altri prodotti, che saranno degustati nel corso della serata
- **La bozza pratese: acqua, farina e lievito madre** – sabato 13 giugno ore 10 – Con la sua crosta croccante, la consistenza morbida all'interno, il sapore poco salato, la bozza pratese è un pane davvero speciale, apprezzato in tutta la Toscana. Una lavorazione molto legata al territorio che viene realizzata con una farina speciale a Km Zero, per creare la bozza di Gran Prato.



c o m u n i c a t o   s t a m p a

~~**Eccellenze del Montalbano** – sabato 13 giugno ore 12.30~~ – Sono tanti i prodotti che vengono prodotti all'interno del bio distretto del Montalbano. Tra questi spiccano i fichi secchi di Carmignano, presidio Slow Food, i più pregiati dell'area mediterranea

### **E PER FINIRE, UNA SFIDA SPECIALE: TORTELLI DI PATATE CONTRO RAVIOLI CINESI**

Domenica 14 giugno alle ore 12 si sfideranno ai fornelli 3 casalinghe di Vernio che prepareranno i tortelli di patate e 3 cuochi cinesi che prepareranno i ravioli cinesi. Una sfida giocosa che rappresenterà anche l'occasione per conoscere meglio le culture culinarie della Cina e di Prato, mettendo a confronto le tradizioni. E al termine della sfida naturalmente ci saranno tortelli di patate e ravioli cinesi per tutti.

**Il programma integrale è disponibile sul sito [www.po.camcom.it](http://www.po.camcom.it)**

n. 29 del 05/06/2015