

2
GIUGNO
2016

GOLA

gioconda

*I piaceri
della tavola
in Toscana,
in Italia,
nel mondo*

IN QUESTO NUMERO

Dal 17 al 19 giugno
Al centro di EatPrato
il meglio della produzione
enogastronomica pratese

eatPRATO





EatPrato

300 anni di vino
e di gusto

Dal **17 al 19 giugno** il meglio della produzione enogastronomica pratese al centro di un evento. Mortadella, biscotti, pane e vini di Carmignano protagonisti di cooking show, degustazioni e molto altro in piazza del Comune a Prato.



DAL 17 AL 19 GIUGNO

Il meglio della produzione enogastronomica pratese al centro di EatPrato.

Mortadella, biscotti, pane e vini di Carmignano protagonisti di cooking show, degustazioni e molto altro in piazza del Comune a Prato e in dieci ristoranti di Firenze.



Hermann Hesse scopre la Toscana nel 1901 durante il suo primo viaggio in Italia. Non è ancora famoso, è un semplice libraio che solo quarantacinque anni dopo sarà premiato con il Nobel. Ma la passione per la scrittura lo porta ad annotare tutto di quel suo primo viaggio. E c'è una parte dedicata a Prato in cui si coglie la meraviglia e lo stupore per l'incontro tra il giovane libraio, la natura, le persone e la cucina pratese. Hesse lo racconta così: "Viaggio attraverso una distesa ininterrotta di praterie, di sole e di primavera. Prato è una fantastica cittadina antica e solida. (...) Ho fatto un lauto pranzo inaffiato di vino per 1 lira. L'oste si è trattenuto con me a disquisire di vini tedeschi e di vini locali e alla fine mi ha offerto gratis un bicchiere di un bianco dolce (Aleatico), poiché avevo messo in dubbio la bontà dei vini bianchi toscani". Alla vigilia della manifestazione che Gola Gioconda insieme all'Amministrazione

Comunale di Prato e alla Strada dei Vini di Carmignano promuove il 18 e 19 giugno ci piace rievocare questo spirito, questa voglia di conoscere, di assaggiare. Prato, i suoi prodotti e i suoi produttori lo meritano. Vi aspettiamo a Prato numerosi e golosi.

GOLA GIOCONDA - N. 2 GIUGNO 2016

supplemento a Gola gioconda online.
Aut. Trib. di Firenze n. 4843 del 18/12/1998.
© 2014 Sicrea srl, tutti i diritti riservati.

Direttore responsabile: Maurizio Izzo

*Redazione: Gianni Carpinì,
Dino Giannasi, Cristiano Maestrini,
Luca Managlia, Paula Becattini*

*Hanno collaborato a questo numero:
Maurizio Izzo, Paola Ferri,
Giulio Baroni, Francesca Puliti,
Luca Managlia, Stefano Vannucci*

Progetto grafico: Paula Becattini

www.golagioconda.it

Tutto il materiale pubblicato (foto e immagini) sono di proprietà dei rispettivi autori. L'editore si dichiara disponibile a regolare eventuali spettanze per quelle immagini di cui non sia stato possibile reperire la fonte.

Non solo libri:
serate con gli
autori, letture
animate per
bambini e
eventi letterari



Accogliente
caffè bistro
con le delizie
dell'equipe di
Tutto Bene

Auditorium
70 posti
per mostre,
convegni ed
eventi privati

Eventi
gastronomici e
food show con
chef rinomati



Il centro molto aperto

Multimedia Caffè Bistrot Libreria Eventi

Viuzzo delle Case Nuove
9, int. 10 - Ponte a Greve
50018 Firenze

055 8953651

www.opscentro.com
facebook.com/ops.centro

Sommario



- 3 EDITORIALE**
- 6 GOLA CONSIGLIA** UNA BELLA TERRA CHE PRODUCE COSE BUONE
- 8 GOLA SPECIALE** EATPRATO 300 ANNI DI VINO E DI GUSTO
- 10 GOLA SPECIALE** PRATO E LA NEMESI GEOGRAFICA
- 12 GOLA SPECIALE** ANDARE OLTRE CON EATPRATO
- 14 GOLA DI VINO** QUEL CABERNET CHE PIACEVA TANTO A CATERINA
- 16 COSA E DOVE** LA MORTADELLA DI PRATO
- 18 COSA E DOVE** NIENTE SALE MA TANTO GUSTO
- 20 COSA E DOVE** BISCOTTI DI PRATO, GLI ORIGINALI
- 22 COSA E DOVE** LE ECCELLENTI VARIANTI
- 24 GOLA CURIOSA** LA DOLCEZZA PER FINIRE



Una bella
terra che
produce
cose buone

A mezzogiorno non ho saputo più resistere alla magnifica giornata, ho lasciato la Galleria e sono partito per Prato. Viaggio attraverso una distesa ininterrotta di praterie, di sole e di primavera.

Hermann Hesse, *Dall'Italia. Diari, poesie, saggi e racconti*, A. Mondadori, 1997

Nel cuore della Toscana, in una terra di confine tra Firenze e Bologna e tra il mare e gli Appennini, la provincia di Prato copre un angolo d'Italia tra i più variegati. Seconda provincia più piccola del Paese per estensione, con i suoi 365 km quadrati, Prato è anche la seconda città toscana per numero di abitanti, la terza del Centro dopo Roma e Firenze e la capitale della cosiddetta Terza Italia, quella del manifatturiero, del tessile, degli italiani che si sono rimboccati le maniche e hanno fatto ripartire l'economia nel Dopoguerra. Centro dinamico e in costante evoluzione, Prato custodisce un passato ricco di storia, di mercanti, viaggiatori, artisti e tradizioni ancora profondamente radicate nel tessuto economico e sociale.

Un'identità plasmata su un territorio sfaccettato, tra zone ad alta densità abitativa, aree industriali e dolci colline striate di vigneti e punteggiate di ville appartenute ai Medici e alle più prestigiose famiglie toscane. Un'identità che affonda le radici anche in produzioni enogastronomiche d'eccellenza: qui, tra i poggi di Carmignano, si trova la prima



Docg della storia, riconosciuta da Cosimo III de' Medici nel bando che festeggia quest'anno il 300° anniversario. Lunghe diatribe sull'origine dei celeberrimi biscotti con le mandorle hanno accompagnato gli ultimi secoli di cucina pratese, assieme ad attestazioni di stima nei confronti di pane e farine. La Mortadella di Prato è diventata uno dei salumi più corteggiati dagli chef contemporanei. Ma le succulente ricette di un tempo, condite dagli aneddoti che ne sono all'origine, non sono mai passate di moda.

Per scoprirle in prima persona non c'è di meglio che esplorare il territorio pratese. Gli itinerari possibili sono infiniti, dalla Strada del Vino di Carmignano al tour delle ville, a partire da quelle medicee di Artimino e Poggio a Caiano, passando per cantine, filari di viti, piccoli borghi e insoliti musei (tra cui anche quello della vite e del vino). Nel centro di Prato da non perdere il Museo di Palazzo Pretorio, gli affreschi del Lippi e il Museo del Tessuto. Senza farsi mancare una tappa (o più di una) in uno dei numerosi ristoranti o in una delle note pasticcerie cittadine.





Gola speciale
di Maurizio Izzo

EatPrato 300 anni di vino e di gusto

*Dal 17 al 19 giugno
il meglio della produzione
enogastronomica pratese
al centro di un evento
Mortadella, biscotti, pane e vini
di Carmignano protagonisti
di cooking show, degustazioni
e molto altro in piazza
del Comune a Prato e in 10
ristoranti di Firenze*



WWW.EATPRATO.IT

<https://www.facebook.com/EatPrato-236900103334772/>

<https://www.instagram.com/eatprato/>

Un weekend per celebrare e assaporare il meglio della produzione enogastronomica pratese, dalla mortadella al pane fino ai vini Docg di Carmignano: **dal 17 al 19 giugno 2016 in piazza del Comune** a Prato va in scena **EatPrato**, kermesse organizzata dall'**Amministrazione Comunale** in collaborazione con Associazione Strada dei Vini di Carmignano e dei Sapori Tipici Pratesi e la partecipazione dei principali Consorzi e associazioni di tutela del territorio. Cooking show, degustazioni e performance animeranno la piazza e i ristoranti pratesi per tutto il weekend, mentre per l'intero mese di giugno **10 ristoranti di Firenze** porteranno in tavola i prodotti tipici pratesi e i vini del Consorzio di Tutela dei Vini di Carmignano, attraverso menu e piatti studiati ad hoc. Protagoniste le eccellenze pratesi, dalla **"Mortadella di Prato"** ai vini di **"Carmignano"** e poi ancora i **biscotti** e il **pane Gran Prato**, senza dimenticare le tante altre **specialità** diffuse nel territorio.



ALDO FIORELLI

IL PROGRAMMA

Venerdì 17 giugno ore 18.00

Sala Conferenze Palazzo Pretorio
Lectio Magistralis, Aldo Fiordelli critico enogastronomico delle Guide dell'Espresso: "1 300 anni del Carmignano"

Sabato 18 e Domenica 19

Food Blogger, giornalisti e fotografi incontrano aziende e produttori.

Sabato e Domenica, Piazza del Comune ore 18.00 I Cooking Show con i ristoratori pratesi conduce Luca Managlia, direttore artistico della manifestazione

Il contest: 15 food blogger da tutta Italia si sfideranno nella creazione di una ricetta con gli ingredienti del territorio pratese, finale con premiazione in piazza, sabato 18 giugno alle ore 18.00

Promossa dal **Comune di Prato** in collaborazione con **Associazione Strada dei Vini di Carmignano e dei Sapori Tipici Pratesi**.

Con la partecipazione e il supporto del **Consorzio di Tutela dei Vini di Carmignano**, **Consorzio** di tutela e valorizzazione **dei biscotti di Prato**, **Associazione GranPrato**, **Associazione per la Tutela della Mortadella di Prato IGP**, **Consorzio Pasticceri Pratesi**, **Slow Food Prato**, **Gustiamo**. **I cultori del buongusto**, **AIS toscana** delegazione di Prato, **Camera di Commercio**, **CNA**, **Confartigianato**, **Confcommercio**, **Confesercenti**, **Università di Firenze - Dipartimento Design Campus**.



Prato e la nemesi geografica



Ho vissuto la mia giovinezza in una città profondamente diversa. Era una Prato fatta di lavoro, un lavoro matto e disperatissimo. Uno spettacolo che ho fatto con la mia amica Roberta Betti esordiva con la frase: “Son le cinque e mezzo... Gliè un freddo si more, stia a letto chi pole”.

Era la città delle ciminiere che svettavano su per il cielo, orgogliose come i pratesi. Nei bar di allora, caso unico o raro, non c'erano posti a sedere, segno indiscusso della volontà di non perdere tempo. Chi si attardava veniva marchiato col nomignolo infamante di “bighellone” altro che “Lettera Scarlatta” di Hawthorne. Per citare un altro autore, Guareschi, sono sempre stato convinto che Prato abbia sempre sofferto della nemesi geografica: un'anomalia dove due grandi città, le più grandi della toscana sono a meno di 10 km di distanza.

A Prato si lavorava, a Firenze si andava a divertirsi o in caso di grande innalzamento sociale anche a viverci. Questo ha creato uno squilibrio nelle attività commerciali e di ristorazione.

I ristoranti della Prato di allora erano spesso usati per incontri commerciali anche politici, quanti aneddoti potrebbero raccontare i muri del mitico “Baghino”. Quanti ristoranti e locali fiorentini devono prosperità a noi pratesi, così generosi a volte da diventar grotteschi. Ma si sa *homo sine pecunia est imago mortis*.

La Versilia è stata una nostra colonia e anche lì quanto sfarzo.

Ma questo ha impedito alla città di crescere qualitativamente, di non svilupparsi completamente, di rimanere incompiuta, se i clienti migliori fuggono chi rimane?

Ci sono stati e ci sono grandi singolarità di successo ma non è bastato.

Il discorso sarebbe complesso e lo approfondirò in altre sedi.

In tempi lontani provai e con successo a focallizzare l'attenzione su Prato e il cibo, erano i tempi dell'indimenticata Prato dolce Prato.

Oggi ci riprovo grazie alla sensibilità di Daniela Toccafondi e all'aiuto di Maurizio Izzo con EatPrato.

Abbiamo da festeggiare i trecento



DANIELA TOCCAFONDI



LUCA MANAGLIA

anni di uno stupendo territorio come Carmignano, contiamo su dei pasticceri ai vertici nazionali, una filiera del pane straordinaria, una mortadella da poco Igp e tante tante altre chicche.

Un centro storico che sta ribollendo di aperture è un buon segno.

Dobbiamo crederci, superare invidie e particolarismi che sono il primo ostacolo, guardiamo in grande, non dobbiamo avere paura e non ci chiudiamo dentro le mura.

La nostra piccola storia, le nostre grandi storie, quelle del nostro cibo e del nostro vino le dobbiamo raccontare agli altri.

Prato come tanti altri posti, a volte ha poca memoria, io che sono un sentimentale, ricordo.

E vorrei ricordare chi mi ha preceduto in questa strada di amore per il territorio e passione per il cibo: Pietro Vestri, Umberto Mannucci, Stefano Balestri e Fabrizio Pitigliani.

* direttore artistico EatPrato



Andare oltre con EatPrato



Due stranieri su tre raccontano la loro vacanza in Italia partendo dal cibo, quasi il 20% di loro dichiara di venire in Italia in primo luogo per i nostri prodotti enogastronomici e spendono un terzo del loro budget per l'acquisto di cibo. Anche gli italiani hanno imparato ad associare le vacanze e i viaggi all'acquisto di vino e prodotti tipici.

Un grande mercato che si nutre soprattutto di un attenta promozione on line, di un marketing nuovo che punta a settori differenziati della domanda turistica e che guarda con attenzione al mondo giovanile. EatPrato parla anche a loro.





A FIRENZE SI MANGIA PRATESE

In occasione di EatPrato alcuni ristoranti fiorentini avranno in carta un menù o un piatto realizzato con i prodotti tipici pratesi. Tra questi, Burde con Paolo Gori (presso Eataly Firenze), Santarpia, La Tripperia del Magazzino con Luca Cai, lo Osteria Personale con Matteo Fantini, L'Orchestra d'Aria con Marco Stabile, La Leggenda dei Frati con Filippo Saporito e Konnubio con la chef Beatrice Segoni.

Questo per esempio il menù proposto da Paolo Gori da Burde:

- Mortadella di Prato tiepida e mostarda di fichi
- Pappa al pomodoro
- Stracci "Fabbri" al ragù di Chianina
- Peposo di Razza Calvana
- Peschine "Sacchetti"



Il contest

Venticinque, di cui ventiquattro donne.

È il gruppo di food blogger che abbiamo invitato a Prato per EatPrato 2016.

Prima della manifestazione hanno ricevuto una scatola contenente una selezione di prodotti tipici pratesi, dalle farine ai biscotti, dalla mortadella di Prato ai vini di Carmignano.

A loro il compito di elaborare una ricetta con uno o più di questi ingredienti. Una giuria selezionerà le migliori che saranno chiamate alla sfida finale, in piazza.

Appuntamento a sabato 18 giugno ore 18.00 in piazza del Comune a Prato.



Quel Cabernet che piaceva tanto a Caterina

*Il Carmignano,
così diverso dal Chianti.
Una lunga storia
e tanta voglia di crescere*

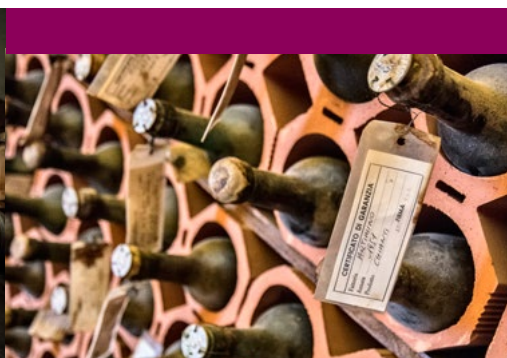
Sono passati 300 anni da quando, nel 1716, il Granduca Cosimo III de' Medici individuava nell'area di Carmignano la prima Docg della storia. Già allora il vino di Carmignano era ritenuto un'eccellenza toscana da tutelare, attraverso norme precise di produzione, limiti geografici e commercio.

Oggi la Docg di Carmignano, vigilata dal **Consorzio di tutela Vino di Carmignano**, si estende nei comuni di Carmignano e Poggio a Caiano, all'estremità nordorientale della Toscana. La vicinanza

**LA STRADA DEI VINI DI
CARMIGNANO E DEI SAPORI
TIPICI PRATESI**

<http://www.stradavinicarmignano.it/>





all'Appennino Tosco-Emiliano spiega la particolarità del clima, con giornate calde d'estate, seguite da notti fresche grazie al vento che scende dalla catena montuosa. La presenza di alcuni vitigni, poco frequenti nel resto della Toscana o addirittura sconosciuti, rendono questo vino ben diverso dal Chianti e altamente riconoscibile: si narra che i primi vitigni di Cabernet siano stati trapiantati sulle colline di Prato per desiderio di Caterina de' Medici.

Negli ultimi anni il vino di Carmignano ha conosciuto un'importante crescita in termini di qualità e quantità. Se negli anni '90 non si contavano più di 100 ettari a vigneto (praticamente gli stessi di Cosimo III de' Medici), oggi sono più del doppio. Anche la produzione è notevolmente aumentata, passando da 2.000 a oltre 6.000 hl di vino prodotto. Attualmente il Carmignano è distribuito per il 40% in Italia e per il restante in Europa e in altri mercati, Usa in testa.



LE DOC DEL CARMIGNANO

Vin Ruspo – Il Vin Ruspo, **Rosato di Carmignano DOC**, è la vinificazione 'rosé' delle stesse uve del Carmignano (principalmente Sangiovese e Cabernet). Nasce da una storia curiosa: ai tempi della mezzadria i contadini trasportavano sui carri l'uva ammostata nei tinelli. Prima di portarla alla fattoria, dopo una sosta notturna sull'aia, spillavano (ruspavano) una o due damigiane di mosto vergine. Il mosto fermentava nelle damigiane, dando origine ad un vino fresco e piacevole, che veniva tradizionalmente bevuto durante la battitura. La tecnica che si segue oggi è pressoché identica: poche ore dopo la vendemmia, al massimo il giorno dopo, il 5-10 per cento del mosto viene spillato dal fondo dei tini che daranno poi vita al Carmignano. Una volta poi chiarificato, nel giro di uno o due giorni, viene quindi travasato in un altro recipiente dove fermenta.

Vin Santo – Il Vin Santo di Carmignano è composto in buona parte dalla varietà Trebbiano, invecchiato per oltre tre anni (in alcuni casi anche cinque), in caratelli di piccole dimensioni, senza travasi o colmature. La resa è bassissima: solo il 20% del peso originale dell'uva. Ma il risultato vale la candela.

Barco Reale – È la versione giovane del Carmignano dei Granduchi, prodotto con lo stesso uvaggio, ma con tempi di invecchiamento inferiori, sia in legno che in bottiglia. Il Baro Reale nasce nel 1984 e ottiene la Doc dieci anni dopo.



La Mortadella di Prato

niente in comune coi parenti bolognesi



Trovare la Mortadella di Prato fuori dai confini pratesi è impresa difficile. Ma l'assaggio val bene un viaggio.

Antico **salume cotto**, la Mortadella di Prato ha ben poco a che vedere con la cugina bolognese. La ricetta si perde nell'alba dei tempi, quando salumieri e norcinai si inventarono questo insaccato per utilizzare gli scarti dei pezzi più pregiati della collezione (salami e prosciutti). Per rendere più appetitoso il tutto ci aggiungevano **spezie** in quantità e una buona dose di **alkermes**, un liquore dal colore rosso acceso, per donare alla Mortadella di Prato un aspetto più simile ai più noti prodotti di maiale. Nel secondo Dopoguerra la tradizione ha rischiato di spegnersi, finché alcuni produttori locali – tutt'oggi bastano le dita delle mani per contarli – hanno ricominciato a dedicarle passione e attenzione, una trentina di anni fa. Oggi non è più



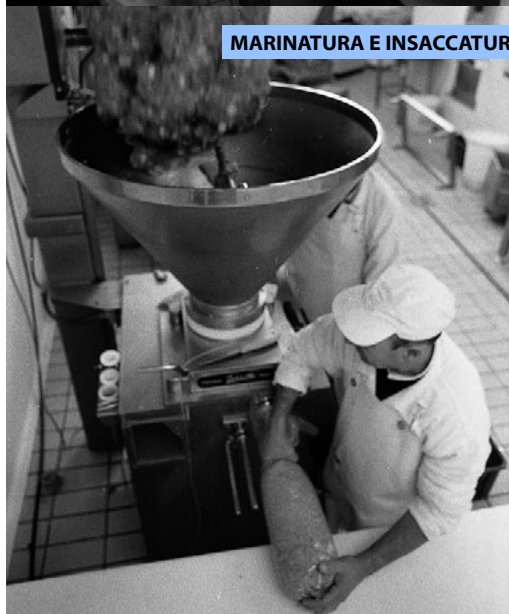
necessario riempire la mortadella di spezie e aromi potenti: la carne è scelta con cura e il consumatore moderno non gradisce fragranze troppo invasive. Si utilizza esclusivamente carne di **suino bio** allevato sul territorio nazionale. Il disciplinare impone l'eliminazione di nitrato di sodio, potassio e acido ascorbico, né è ammesso l'uso di polifosfati o altri conservanti.

Per questo motivo la Mortadella di Prato ha una minore durata di conservazione e deve essere tenuta sottovuoto. La cottura avviene tramite **bollitura** in caldaie d'acciaio con una gradazione al cuore tra i 68 e i 70 gradi, ma può essere effettuata anche **a vapore**. Le parti di maiale utilizzate sono **spalla, rifilatura di prosciutto, capocollo, guanciaie, lardone e pancetta**, mentre per la concia si usano esclusivamente **pepe nero** in grani, pepe nero macinato, **sale, polpa d'aglio pestato, macis, coriandolo, cannella, garofano** e l'immaneabile **alkermes**. Il colore è ancora intenso, tendente all'opaco. La forma è una via di mezzo tra salame e mortadella tradizionale, per un minimo di **300 grammi fino ad un massimo di 2,5 kg** (ma la pezzatura più diffusa è da un chilo). Se avete la fortuna di assaggiarla calda, appena uscita dalla cottura, approfittatene. In alternativa, non cercate di scaldarla: perderebbe sapore.

Va gustata a temperatura ambiente, magari accompagnata da **fichi di Carmignano e Bozza pratese**.



SALATURA



MARINATURA E INSACCATURA



LEGATURA





Niente sale ma tanto gusto

*Il pane di Prato è diverso
dagli altri e c'è anche
l'Associazione che
ne custodisce i segreti*



Lo sapevano i nostri avi e se lo tramandavano di ricettario in ricettario: il pane di Prato è cosa ben diversa da quello di Firenze o di qualsiasi altra parte della Toscana. Pane sciocco sì, ma particolarmente saporito. E per una serie di ragioni, che già un tempo venivano individuate in un determinato terreno di coltivazione, nell'acqua utilizzata per l'impasto, nelle particolari condizioni di lievitazione. Oggi tutte queste buone ragioni sono racchiuse in disciplinari che regolano la produzione dei prodotti GranPrato, dalle farine al pane, fino a

prodotti da forno dolci e salati. A custodire i segreti della famosa bozza pratese oggi è l'**Associazione GranPrato**, che raccoglie un numero sempre crescente di agricoltori, mugnai, fornai, pasticceri e rivenditori decisi a valorizzare l'economia locale e le sue eccellenze, nel più totale rispetto dell'ambiente. L'Associazione è nata nella primavera del 2013, dopo che un primo gruppo di produttori aveva sperimentato, per più di un anno, un progetto pilota per la creazione di una **fliera corta del pane**. In principio fu il **frumento**: per i prodotti GranPrato si utilizza solo quello



Andrea Bardazzi©2013

prodotto nelle zone cerealicole della provincia di Prato o in aree limitrofe. Le varietà di frumento moderne sono contemplate solo se coltivate in sistemi agricoli convenzionali o integrati, con un limitato apporto di concimazione e in regime bio, così da esaltare i profumi e i sapori delle farine e dei prodotti. La **farina** che si ottiene è di tipo 0-1, macinata a pietra o da molini a cilindri. Deve essere utilizzata non prima di 20 giorni e non dopo 4-5 mesi dalla lavorazione, per mantenere inalterate le caratteristiche originarie. Il **lievito**, esclusivamente di pasta madre, è gelosamente custodito da ogni fornaio, che utilizza esclusivamente il proprio nella produzione degli impasti. Anche la conservazione della **pasta madre**, il rinfresco, la cottura e la modalità di vendita sono aspetti rigidamente regolati dai disciplinari dell'Associazione GranPrato: dosaggi, temperature e condizioni ideali per la conservazione e la vendita sono strettamente controllati.

IL PANE GRANPRATO

Da pietra angolare dell'alimentazione contadina a elemento di identità culinaria del territorio: la **Bozza pratese** è un pane tipico della tradizione contadina, la cui ricetta si tramanda da generazioni. Alla base dell'impasto, naturalmente, la **farina GranPrato**, derivante dal grano prodotto sul territorio provinciale e macinata con il metodo tradizionale. In più: acqua e lievito madre. **Niente sale**. L'impasto viene lasciato a riposo e lavorato nuovamente, infine tagliato a mano e cotto nel forno. **Pane sciocco**, come da tradizione toscana, e leggermente acido, la Bozza di Prato si presta ad accompagnare le ricette saporite della cucina pratese. Prodotta secondo i disciplinari dell'**Associazione GranPrato**, che impongono filiera cortissima, rispetto dell'ambiente ed equo compenso dei lavoratori, la Bozza pratese è stata inserita nell'elenco dei **prodotti agroalimentari tradizionali PAT** redatto dall'ARISIA, l'Agenzia regionale per lo sviluppo e l'innovazione nel settore agro-alimentare della Regione Toscana.



**A LUNGO CONFUSI CON I
CANTUCCINI TOSCANI, I
BISCOTTI DI PRATO VANTANO
ORIGINI LONTANE ALMENO
TRE SECOLI E PRENDONO LE
MOSSE DA UNA RICETTA TANTO
SEMPLICE QUANTO ANTICA**

Biscotti di Prato, gli originali



CHI SONO

Fanno parte del Consorzio per la valorizzazione e tutela dei Biscotti di Prato: Biscottificio Antonio Mattei, Branchetti Biscotti, Forno Steno, Pasticceria Peruzzi, Pasticceria f.lli Ciolini, Biscottificio Bellini, Pasticceria Victory cafe srl, Pasticceria Roberto e Luca Signorini, Pasticceria Betti, Pasticceria Filippo e Giancarlo e Pasticceria Nuovo Mondo.

Simbolo di un territorio ed espressione più nota dell'arte bianca pratese che nella pasticceria trova il suo apice, i classici biscotti alle mandorle sono oggi prodotti nelle più svariate foggie e varianti (non ultima una “vestita di bianco” elaborata per papa Francesco). Ma la **ricetta originale** prevede solo pochi semplici ingredienti: farina, uova fresche, zucchero semolato, mandorle dolci (intere e con la buccia), pinoli della

riviera toscana, baccello di vaniglia e scorza di limone. Poche cose genuine, selezionate con cura e miscelate nella giusta proporzione, seguendo tempi antichi per la lavorazione, modellando l'impasto in filoncini da adagiare sulle teglie pronti per essere infornati e tagliati ancora tiepidi.

Qualità, storia e territorio sono gli elementi che hanno spinto i produttori a fondare un **Consorzio per la valorizzazione dei Biscotti di Prato**, in modo da promuovere il prodotto, ambasciatore nel mondo dei sapori del pratese.

I produttori del Biscotto di Prato seguono ancora **metodi tradizionali**



e ricette originali, tramandate di generazione in generazione. Ad oggi sono oltre un centinaio le aziende che producono in forma stabile o stagionale i Biscotti di Prato, di cui 11 a carattere semi-industriale.

Una cifra che lascia fuori piccoli forni e laboratori di pasticceria che contribuiscono ad una produzione complessiva di oltre 5 mila quintali l'anno di biscottini alle mandorle.



DA FILIPPO MAZZEI A PINCHIORRI, PASSANDO PER HERMANN HESSE

Determinare la data di nascita dei Biscotti di Prato è impresa ardua. Certo è che i "bischoielli" con le mandorle popolavano già le tavole mediche e che i nobili ne facevano dono e ne ricevevano altrettanto volentieri. Molto apprezzata era la capacità dei biscotti di conservarsi a lungo durante i lunghi pellegrinaggi, come quello compiuto da Francesco Datini nel 1344, con i "pani biscottati" nella bisaccia.

Quattro secoli dopo un altro viaggiatore, Filippo Mazzei, se ne portò un cestino sul veliero che doveva condurlo in America nel 1773. All'inizio del secolo scorso Hermann Hesse citò i Biscotti di Prato tra le eccellenze d'Italia. Un percorso che ha condotto i biscotti con le mandorle nelle cucine degli chef contemporanei più rinomati e sulle tavole dei migliori ristoranti italiani, come l'Enoteca Pinchiorri di Firenze.

Foto di Claudio Martini Editore



Le eccellenti varianti

*Piatti e prodotti che
rischiavano di scomparire e
che oggi sono un vanto
e una risorsa*

«I poggi, le colline, la pianura non hanno nel territorio di Prato asperità di montagne, leziosità di pendici appratite, monotonia di sedute a valle; il panorama, dipinto dalle stagioni con differenti accordate tonalità per mutevolezza di vegetazione e di colture, per incostante specie di suolo, offre sempre novità di paesaggio.

Da questa fantasiosa natura la cucina pratese, quasi per identificarsi con gli elementi più connaturali, ha ereditato



Alle eccellenze pratesi Claudio Martini Editore ha dedicato alle eccellenze pratesi una collana, volumi corredati da splendide foto.

varietà e gusto, espressi con le sue specialità ed eccellenti varianti che la caratterizzano nell'ambito della tradizione gastronomica toscana, alla quale fa volentieri riferimento.»

Umberto Mannucci, *Mangiari usanze e costumi*, in PIETRO VESTRI, UMBERTO MANNUCCI, *Ratafià e Ghirighio: cavalcata storica sulla cucina del mondo e mangiari, usanze e costumi pratesi*, Prato, Azienda Autonoma di Turismo, 1982, p. 43.



LA FARINA DI CASTAGNE

Dolce e sottile, macinata come una volta è stata fonte di sopravvivenza per le popolazioni della Valle di Bisenzio. Oggi riscuote grande successo per l'utilizzo nelle ricette tradizionali ma anche per quelle più innovative.

I FICHI SECCHI DI CARMIGNANO

prodotto tipico delle colline del Montalbano, introdotto probabilmente dagli Etruschi. Lorenzo de Medici ne era goloso e Filippo Datini li portò in America.



LA CALVANINA

Da secoli i monti della Calvana ospitano questa mucca, parente stretta della Chianina. La Calvana è una razza toscana autoctona di mucche, riscoperta e valorizzata negli ultimi decenni.

IL VERMOUTH DI PRATO

Nel 1700 lo facevano le massaie poi ce lo siamo dimenticato. È l'ora di riscoprire un ottimo liquore di bassa gradazione, leggermente ambrato e dal sapore dolce con un retrogusto amarognolo che lo rende ottimo nell'abbinamento ai biscotti di Prato.



I TORTELLI DELLA VAL DI BISENZIO

Ovviamente ognuno ha la sua ricetta ma ovunque vi capiterà di mangiarli rimarrete colpiti da questo piatto saporito e gustoso.

La dolcezza per finire

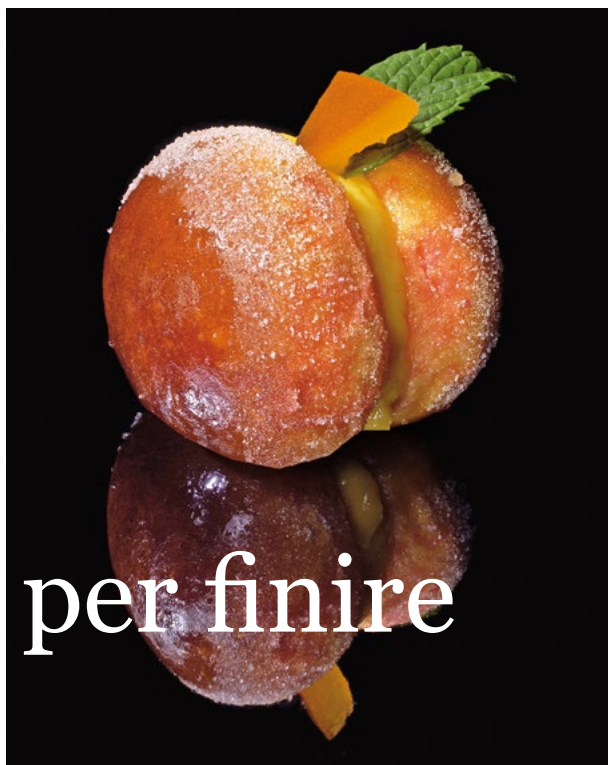


Foto di Claudio Martini Editore

Ovviamente sul dolce più famoso di Prato c'è una disputa. Chi avrà inventato le "Pesche di Prato"? Dolce della tradizione dicono i più, ma c'è anche la storia di una cena in cui si festeggiava l'Unità d'Italia in cui il cuoco servì, per la prima volta, questo dolce con tanto di bandierina tricolore. La Pesca di Prato è però diventata il simbolo del riscatto della pasticceria pratese, che prima di altri ha saputo intuire che anche sui dolci tradizionali la partita si giocava sul filo dell'eccellenza. Ingredienti di assoluta qualità, lavorazioni accurate, rispetto della tradizione con quel tanto di adeguamento necessario al mutar dei tempi. Eccole allora le Pesche di oggi, diverse forse da quelle del passato, probabilmente migliori. Due semisfere di pasta lievitata, farcite con crema pasticceria

e una bagna che è un trionfo di spezie. Un dolce morbido e sorprendente, anche bello nella sua semplicità. Il successo è dovuto anche alla riscoperta di ingredienti che con il tempo erano



Foto di Claudio Martini Editore



LUCA MANNORI



PAOLO SACCHETTI

stati declassati, come l'Alchermes, il migliore viene oggi dalla Officina Farmaceutica di Santa Maria Novella di Firenze.

Uno dei grandi artefici della rinascita delle Pesche è Paolo Sacchetti, Vice Presidente dell'Accademia Maestri Pasticceri Italiani. Prato è da anni ai vertici della pasticceria mondiale anche grazie a Luca Mannori che con la sua "Setteveli" nel 1997 sbaragliò la concorrenza al Campionato del Mondo di Pasticceria vincendo il primo premio. Una torta di alta pasticceria, ben sette strati diversi a base di cioccolato, tra gli altri un disco di cereali e cioccolato, uno di morbida pasta al cacao, ed ancora una voluttuosa bavarese al cioccolato fondente ed una alle nocciole, viene completata da una glassa lucida.





GOLA gioconda

Un sistema di
comunicazione
per chi ama,
produce, consuma
cibo di qualità

Da quindici anni un modo di raccontare l'enogastronomia. Oggi molto più di una rivista o di un sito: un sistema di comunicazione integrato che mette a disposizione un insieme di strumenti in grado di raggiungere un vasto e differenziato pubblico.

La rivista on line. I piaceri della tavola in Toscana, in Italia e nel mondo. Racconti di viaggio e di cibo, incontri con i produttori, reportage sulle manifestazioni enogastronomiche, le professioni e i professionisti, le scuole dove nascono i nuovi chef e tanto altro con le firme di chef e giornalisti, scrittori e professionisti.

Il sito. L'aggiornamento quotidiano, gli appuntamenti, le manifestazioni.

I social network. Il nuovo modo di fare comunicazione.

Il nostro expo. Oltre 15 appuntamenti all'anno, un milione di contatti a disposizione

OpS. La casa di Gola Gioconda. Un ristorante, un caffè, una libreria. Il luogo delle presentazioni

Eventi. Costruiamo insieme l'evento su misura per l'azienda e il prodotto.

www.golagioconda.it • www.opscentro.it

f [golagiocondait](https://www.facebook.com/golagiocondait) **t** [@golagioconda1](https://twitter.com/golagioconda1) **i** [golagioconda](https://www.instagram.com/golagioconda) **e** posta@golagioconda.it

Viuzzo delle Case Nuove 9, Ponte a Greve, Centro*Coop