

il ricettario

**I ristoranti,
le botteghe
e i produttori
di Vetrina Toscana
nel territorio pratese**



Progetto ideato da



Con il supporto e il contributo di



Realizzazione operativa a cura di



Stare a tavola insieme è da sempre un modo di condividere, un gesto di convivialità.

A tavola ci si prende il tempo per parlare e ci si racconta. Ma spesso è la tavola stessa che racconta la sua storia attraverso i prodotti e le ricette, come sono nati i piatti della tradizione e come si sono evoluti.

La tavola racconta la storia di un territorio e la sua cultura e ci fa capire molto dello spirito di coloro che lo abitano.

Attraverso le ricette raccolte da Vetrina Toscana in questo piccolo volume vi vorremmo rivelare un po' dell'atmosfera di questi luoghi tra tradizione e innovazione ed eccellenze del nostro territorio. Un invito ad andare a scoprire angoli meno noti, ma ricchi di fascino e storia.

In Toscana più che altrove paesaggio, enogastronomia, arte e cultura sono strettamente legati tra loro e nell'anno del cibo questo è un invito a gustare la Toscana appieno e sotto tutti i punti di vista, buona lettura.

Stefano Ciuffo
Assessore al Turismo e Commercio
della Regione Toscana

Per maggiori informazioni sul progetto di Vetrina Toscana e le opportunità consultare:
www.vetrina.toscana.it #vetrinatoscana

[f Vetrina toscana](#)

[@VetrinaToscana](#) [#vetrinatoscana](#)

Confcommercio sede Prato - 0574 560701 prato@confcommercio.ptpo.it

[f Confcommercio Pistoia e Prato](#)

Confesercenti sede Prato - 0574 40291 direzione@confesercenti.prato.it

[f Confesercenti Prato](#)

Si ringraziano: I Ristoranti, le Botteghe alimentari e i Produttori aderenti a Vetrina Toscana della Provincia di Prato

ristoranti



ANTICA OSTERIA DEI MERCANTI

BIAGIO PIGNATTA

I' BRUCIAPADELLE

IL CAPRIOLO

IL DECANTER

LA PIZZA DEL MASINI

LE BARRIQUE

LE FONTANELLE

RISTORANTE LO SCGLIO

MANGIA

RISTORANTE MODIGLIANI

OSTERIA CIBBÉ

OSTERIA LE CENTO BUCHE

AROMA DI... VINO

RISTORANTE IL FALCONE

RISTORANTE IL GHIRIGHIO

IL PIRAÑA

RISTORANTE LA LIMONAIA DI VILLA ROSPIGLIOSI

RISTORANTE VILLA LE FARNETE

RISTORANTE LOGLI MARIO



Antica Osteria dei Mercanti

ANTICA OSTERIA DEI MERCANTI

Ambiente rustico a due passi dalla parrocchia di San Michele, dove è custodita la nota opera della "Visitazione" del Pontormo datata dal 1528-1530, l'Osteria si pregia di una cucina tipica toscana operando in un territorio dove vino, olio, fichi sono vere eccellenze. L'ambiente è dotato di alcune salette rustiche interne e di un'ampia veranda esterna con giardino, dalla quale si può ammirare la Villa La Ferdinanda di Artimino.

Il Bigio di Carmignano

Fra le tante pietanze abbiamo prodotto "Il Bigio di Carmignano", un raviolo a forma di sombrero o cappellaccio, una specialità legata al territorio.

PROCEDIMENTO

Fare l'impasto per i Bigi con farina di Grani Antichi, uova e acqua. Per il ripieno utilizzare carne scelta di maiale, fichi secchi varietà "dottati" al naturale ed erbe aromatiche. Lavorare l'impasto creando i "Bigi" a forma di sombrero circolare e chiudere con smerlature a mano.

IMPIATTAMENTO

Servire su un piatto piano, dopo aver adagiato come base, in modo da coprire tutto il piatto, la foglia del cavolo verza sbollentato. Adagiarvi sopra delicatamente il "Bigio", guarnire con una spolveratina di pecorino di Pienza, un filo d'olio extra vergine di oliva di Carmignano. Servire caldo, avendo precedentemente leggermente scaldato il piatto.

INGREDIENTI (per 3 persone)

- 15 Bigi di Carmignano
- 3 foglie di cavolo verza
- 100 g pecorino di Pienza
- olio e sale q.b.

◆ **ANTICA OSTERIA DEI MERCANTI**
via Ser Lapo Mazzei 8
59015 Carmignano (PO)
www.osteriadeimercanti.net
info@osteriadeimercanti.net
Orari: 11:30-15:00 | 19:30-23:00



Ristorante Biagio Pignatta

BIAGIO PIGNATTA

Il ristorante Biagio Pignatta si trova all'interno della Tenuta di Artimino, vicino alla Villa Medicea La Ferdinanda, patrimonio UNESCO. La struttura era la dimora di Ser Biagio Pignatta, maggiordomo e braccio destro di Ferdinando I de' Medici. Oggi il Biagio Pignatta è un ristorante gourmet dotato di un grande orto per l'approvvigionamento di frutta e verdura di stagione. La cucina è timonata dalla chef Michela Bottasso che porta in tavola i sapori del territorio, rivisitati con contaminazioni che provengono da vicino e lontano.

Petto d'anatra all'arancia

L'executive Chef Michela Bottasso ha da anni intrapreso un'opera di ricerca sulle ricette mediche, in particolare su quelle che Caterina de' Medici portò in Francia nel 1500 e che sono oggi considerate di tradizione francese. In un luogo così ricco di storia come la Tenuta di Artimino il legame con il passato è indissolubile e quello con la famiglia Medici in particolare è sempre presente. Fra queste ricette la più famosa è il "canard à l'orange", ovvero l'anatra all'arancia (un tempo "papero alla melangola"), che oggi è anche il piatto simbolo del ristorante Biagio Pignatta, presente in carta in ogni stagione dell'anno.

INGREDIENTI (per 8 persone)

- 8 petti di anatra
- 1-2 cipolle bianche
- 1 rametto di timo
- 5 arance
- 1 bicchiere di Grand Marnier
- 200 g fondo di anatra
- 50 g di burro
- olio extra vergine d'oliva q.b.
- sale e pepe q.b.
- 20 g salsa di arancia

PROCEDIMENTO

Cuocere i petti d'anatra in una padella calda, salarli e sistemarli in una placca da forno. Sgrassare la padella e sfumare con il Grand Marnier. Aggiungere il succo d'arancia, ridurre della metà e aggiungere il fondo di anatra. Riportare a bollore e montare la salsa con il burro. Terminare la cottura dell'anatra in forno per 7-8 minuti.

IMPIATTAMENTO

Scaloppare in fette sottili il petto d'anatra, servire su indivia belga brasata e gratinata in forno, quindi lac-care con la salsa di arancio e guarnire con il fondo di cottura.

◆ **RISTORANTE BIAGIO PIGNATTA**
Viale Papa Giovanni XXIII, 1
59015 Artimino - Carmignano (PO)
ristorante@artimino.com
www.artimino.com





I' BRUCIAPADELLE

Il ristorante nasce nel marzo 2013 dalla voglia di "fare cucina" di Andrea, diplomato alla scuola alberghiera di Prato che all'età di 20 anni ho voluto provare questa esperienza professionale, che accomuna lavoro e passione.

Frittelle di carnevale

PROCEDIMENTO

Mettere in una pentola l'acqua, il latte e portarli a ebollizione, aggiungere il riso, lo zucchero e le bucce d'arancia, fare cuocere il riso fino a che non ha assorbito tutto il liquido. Mettere il riso in una boule e farlo raffreddare. Quando il composto si è raffreddato aggiungere i tuorli d'uovo e l'albume montato a neve, l'uva sultanina, il lievito e lavorare il tutto fino a raggiungere un composto morbido, a quel punto aggiungere la farina poco alla volta.

Friggere in olio bollente formando delle quenelle con due cucchiaini da cucina. Appena fritte passarle nello zucchero.

IMPIATTAMENTO

Fare una piccola piramide di frittelle e... sono pronte da gustare in compagnia!

INGREDIENTI (per 6 persone)

- 300 g acqua
- 300 g latte
- 300 g riso arborio
- 150 g zucchero semolato
- 3 uova
- 1 bustina di lievito
- bucce di mezza arancia non trattata
- farina 4 cucchiaini da cucina
- un pizzico di sale
- 150 g uva sultanina
- olio di semi di girasole per friggere

TRATTORIA PIZZERIA I' BRUCIAPADELLE

Viale F.lli Cervi, 102/104
59100 Prato

Orari: 12:00-14:30 | 19:00-22:30

■ [I'bruciapadelle](#)

ibruciapadelle@gmail.com



IL CAPRIOLO

Nel 1961 venne inaugurato dalla signora Ofelia il primo grande ristorante a Prato, "Il Capriolo - specialità toscane". A 50 anni esatti dalla sua inaugurazione, il ristorante ha riaperto sotto la cura dei bis-nipoti della fondatrice. Il locale si ripropone di mantenere i piatti della tradizione, grazie alla grande griglia a carbone e legna e alla ricerca di filiere corte per carne e verdura. All'interno del menù troverete comunque anche piatti dal sapore e interpretazione più moderni e cosmopoliti.

Sedano alla pratese in pasta phyllo

Questa ricetta è stata ideata dallo Chef Tommaso Gei per proporla come finger food di uno dei piatti più identificativi della cucina pratese al Food&Wine in Progress 2017.

PROCEDIMENTO

Pulire i sedani in abbondante acqua fredda, dividendo una a una tutte le costole. Tagliare le costole di sedano in modo da separare la parte più massiccia e succosa dalle foglie e dai gambi più fini. Sbollentare la parte massiccia del sedano in acqua leggermente salata; appena si ammorbidirà fermare la cottura in acqua e ghiaccio. Quando poi sarà ben freddo rimuovere dai gambi tutti i fastidiosi filamenti interni.

Centrifugare le foglie e i gambi più fini così da ottenere una parte liquida e concentrata e una parte solida e asciutta. Essiccare la parte solida insieme al limone fatto a fette. Polverizzare il composto essiccato.

Creare un impasto con tutti gli ingredienti e l'estratto liquido del sedano. Inserire l'impasto così ottenuto tra due costole di sedano sbollentate e avvolgere il tutto nella pasta phyllo.

Cuocere il sedano ripieno a 180 °C nel forno fino a quando la pasta phyllo non sarà ben dorata.

IMPIATTAMENTO

Disporre il sedano ripieno su una base di ragù di chianina o su un estratto di ragù. Guarnire alla fine con la polvere di sedano e limone precedentemente realizzata.

INGREDIENTI

- 1 kg patate al vapore
- 130 g burro
- 130 g pecorino Toscano Dop (grattato)
- 1 uovo
- 4 tuorli
- 125 g macinato di Chianina
- 125 g Mortadella di Prato IGP
- 1 kg pasta phyllo
- mazzo di sedano
- 1 limone
- sale-pepe
- olio evo

◆ **RISTORANTE IL CAPRIOLO**
Via Roma 306 59 100 Prato
0574 1825326
Orari: 12:00-15:00 | 19:00-23:00
Chiuso il lunedì
www.ristorantecapriolo.it
info@ristorantecapriolo.it
■ [Il-Capriolo-Ristorante-Pizzeria](#)
■ [il capriolo ristorante](#)



IL DEK®

ITALIAN BISTROT

IL DECANter

Il "Dek - Italian Bistrot" è un locale moderno e informale, dove poter mangiare e bere prodotti di altissima qualità. Lo chef Andrea Alimenti, ex stella Michelin, si occupa della ricerca e creazione dei piatti. Il sommelier Felice Carlone gestisce la carta dei vini e infine Stefano Canfailla crea e miscela i nostri cocktail. Un locale unico dove passare serate indimenticabili. Da gennaio 2017 ha aperto anche "Shark - Bottega del pesce" Una gastronomia di mare che produce: salumi di mare, pesce semilavorato sottovuoto, focacce di pesce e lampredotto di mare. Inoltre la sera è un vero fish bar dove consumare selezioni di crudité e vini.

Cappelletti dello Chef

Un cappelletto pensato e prodotto riscoprendo il sapore della Mortadella di Prato IGP all'interno della nostra pasta fresca, servito in crema di Parmigiano.

PROCEDIMENTO

Mettere la farina a fontana e amalgamare con le uova fino a ottenere un impasto omogeneo. Lasciare riposare per circa un'ora in un canovaccio umido. Stendere la sfoglia il più sottile possibile e realizzare il cappelletto.

Frullare la mortadella con lo stracchino.

A bagnomaria scaldare l'acqua, unire l'olio e il parmigiano a fuoco lento senza portare a bollore.

IMPIATTAMENTO

Guarnire il piatto con la crema di parmigiano adagiandovi sopra i cappelletti.

INGREDIENTI (per 4 persone)

Pasta fresca

- 500 g di farina
- 5 uova intere

Ripieno

- 150 g Mortadella di Prato IGP
- 150 g stracchino

Crema di Parmigiano

- 200 g parmigiano
- 30 cl acqua
- 3 cucchiaini olio evo

IL DECANter

Piazza Santa Maria delle Carceri 1/2
0574 475476

Pranzo: dal lunedì alla domenica
12:00-15:00

Cena: dal lunedì alla domenica dalle
19:00 - 24:00

www.decanteristorante.it

info@decanteristorante.it



LA PIZZA DEL MASINI

Pizzeria a taglio e asporto, aperta nel dicembre 2016, propone pizza a tranci e tonda classica, con farina GranPrato, mozzarella fior di latte e pomodoro toscani, ingredienti del territorio, prodotti IGP e DOP e presidi Slow Food.

Pizza bianca con Mortadella di Prato IGP

La ricetta nasce dal desiderio di realizzare una pizza interamente con prodotti del territorio e questa lo è completamente, 100% toscana delle province di Prato, Firenze, Pistoia e Pisa.

PROCEDIMENTO

Preparate un fermento (poolish) con 80 g di farina GranPrato integrale, 80 g di acqua e 1 g di lievito, mescolare bene e lasciar fermentare 4 ore coperto a temperatura ambiente.

Impastare il fermento (poolish) con 280 g di farina GranPrato 0, 280 g di acqua, 1 g di lievito e 10 g di sale (non insieme al lievito), fino a ottenere un impasto liscio.

Lasciar riposare coperto da canovaccio umido per 30 minuti.

Porzionare la pasta in 4 parti uguali di circa 240 g, formare 4 palle ben strette e lasciarle lievitare 4 ore al coperto a temperatura ambiente.

Stendere la pasta in dischi di circa 28-30 cm aiutandosi con poca farina per evitare di far attaccare la pasta al piano di lavoro, spezzettare 80 g di mozzarella su ognuna e 80 g di mortadella tagliata a striscioline e cuocere in forno da pizza tipo "Gennaro" o simili.

IMPIATTAMENTO

Servire calda su piatto da pizza e accompagnare con birra Pilsner o vino spumante secco ben refrigerati.

INGREDIENTI (per 4 pizze tonde)

- 500 g farina GranPrato tipo 0
- 80 g farina GranPrato integrale
- 1+1 g lievito di birra Zeus di Firenze
- 80+280 g acqua del Sindaco
- 10 g sale di Volterra
- 320 g mozzarella fior di latte con latte del Mugello
- 320 g Mortadella di Prato IGP

LA PIZZA DEL MASINI

via S. Trinità 104
59100 Prato
0574 21326
Orari: lunedì-venerdì 12:00-15:00
e tutta la settimana 16:30 - 21:00
Chiuso il martedì
■ la.pizza.del.masini
mamasini@tiscali.it



Le Barrique

LE BARRIQUE

Una piccola bomboniera all'interno di uno storico palazzo rinascimentale, degustazione di vini e piatti tipici.

La pappa del Barrique

Un piatto della tradizione, ma fatto da un cecinese.

PROCEDIMENTO

Soffriggere le verdure, unire al soffritto il pane e la salsa insieme, portarla a ebollizione e poi abbassare la fiamma; far cuocere almeno un ora o fino quando il pane non si è completamente disfatto. Aggiustare di sale e pepe.

IMPIATTAMENTO

Servire in un coccio con una foglia di basilico per guarnizione e un filo d'olio evo.

INGREDIENTI (PER 6 PERSONE)

- 1 gambo di sedano
- ½ cipolla
- 2 spicchi d'aglio
- 1 carota piccola
- 1,8 l di salsa di pomodoro
- 300 g pane raffermo
- olio evo q.b.
- 1 cucchiaino di zucchero

LE BARRIQUE

Corso Mazzoni 19
59100 Prato
0574 30151
Orari: 12:00-00:30
www.lebarriquewinebar.it



LE FONTANELLE

Era il 1987, in questi anni ci siamo fatti apprezzare per la nostra cucina soprattutto di pesce, la nostra professionalità e l'attenzione verso il cliente, da sempre attenti alla tecnologia e salvaguardia di quella che un tempo si chiamava salubrità degli alimenti e che riguarda anche salute e sicurezza del lavoro.

Pesce negletto all'acqua pazza con cavolo nero croccante e fette di pane tostato

Da anni proponiamo ai nostri clienti ricette con pesce dimenticato (negletto) riscoprendo sapori e profumi dimenticati, con il vantaggio di reperire pesce freschissimo, aiutare la pesca locale a costi più accessibili e con grande soddisfazione del risultato finale.

PROCEDIMENTO

Diliscare tutti i pesci; con le lisce e le teste preparare il fumetto di pesce.

Mettere in padella cipolla e aglio tritati, far soffriggere per qualche minuto, aggiungere i filetti di pesce e lasciare scottare insieme al fondo, aggiungere origano, pomodorini, prezzemolo e il fumetto di pesce filtrato. Lasciar cuocere il tutto per circa 10 minuti. Aggiungere sale e pepe. Nel frattempo tostare le fette di pane e friggere le foglie di cavolo nero (solo la parte tenera).

IMPIATTAMENTO

Mettere le fette di pane tostato nel fondo del piatto, appoggiare i filetti di pesce e versare sopra il brodo di cottura del pesce. Rifinire con cavolo nero fritto.

INGREDIENTI

- razza, pesce sciabola (o spatola) sgombrò, sugarello
- cavolo nero
- pomodorini
- pane toscano tostato tagliato a fette
- prezzemolo, 1 cipolla, aglio, origano, basilico
- olio evo, sale, pepe q.b.
- peperoncino (se piace)

LE FONTANELLE

Via Traversa del Crocifisso 7
59100 Prato
0574 730373
www.lefontanellehotel.it
info@lefontanellehotel.it
Orari: 12:00-15:00 | 19:30-22:30



RISTORANTE LO SCOGLIO

Il ristorante Lo Scoglio è ubicato in via Verdi, in pieno centro storico, quel cuore pulsante dove spesso si trovano strutture particolari che risalgono a tempi passati. Lo Scoglio si trova all'interno di un convento del 1400 dove, ancora oggi, si possono osservare i soffitti originali. Particolare attenzione viene riservata al rapporto qualità prezzo, per una cucina rivolta ai sapori del mare, ma che offre anche un'ampia selezione di piatti di carne e, a seconda della stagione, funghi e tartufo, ricette classiche e rivisitate in chiave moderna. Famoso per i suoi menù degustazione che variano nel corso dei mesi a seconda delle offerte del mercato e che durante la settimana sono una splendida opportunità per passare una serata fuori casa.

Crostone di cavolo nero e polpo

PROCEDIMENTO

Bollire il cavolo nero in acqua salata per 25-30 minuti. Scolarlo, raffreddarlo e saltarlo in padella con aglio, olio, prezzemolo e peperoncino. Cuocere il polpo mettendolo in acqua fredda e portandolo a cottura. Scolare il polpo e procedere con la composizione del piatto.

IMPIATTAMENTO

Comporre il piatto con fette di pane tostato agliato, cavolo nero e polpo (usare i tentacoli per la composizione) e aggiungere un filo di olio evo.

INGREDIENTI (per 4 persone)

- 1,2-1,5 kg polpo
- 500 g cavolo nero
- bozza pratese
- olio evo
- aglio
- prezzemolo
- peperoncino
- sale e pepe



◆ **RISTORANTE LO SCOGLIO**
Via Verdi 42
59100 Prato
0574 22760 | 333 4720813
www.ristoranteloscoglioprato.it
Orari: 19:15-24:00
Chiuso il martedì



MANGIA
ENOSTERIA CON FORNO A LEGNA



MANGIA

Mangia nasce nel 2014 dalla passione per la cucina, del bere e dello star bene. Selezioniamo prodotti di ottima qualità, dalla pizza alla gastronomia. Ambiente curato personalmente dai titolari sotto ogni aspetto, dall'arredamento al menù.

Crostatina di frolla ai Grani Antichi con crema chantilly e frutta di stagione

PROCEDIMENTO

Pasta frolla

Lasciare ammorbidire il burro. Disporre a fontana la farina e lo zucchero mescolati. Nel pozzetto mettere il burro, i tuorli e un pizzico di sale. Amalgamare gli ingredienti e lavorarli brevemente. Avvolgere la pasta nella pellicola trasparente e lasciarla riposare per circa un'ora in frigorifero.

Coppiare la pasta frolla a vostro piacere e cuocere per 18-20 minuti a 180 °C.

Crema chantilly

Mettere a bollire il latte in un pentolino. In una casseruola lavorate i tuorli con 100 g di zucchero usando un cucchiaino di legno. Aggiungete poco per volta la farina senza smettere di mescolare.

Aprire con la punta di un coltello il baccello di vaniglia e togliere la sua anima con un cucchiaino e aggiungerlo a il latte che sta bollendo. Versare il latte bollente nella casseruola e mescolare. Mettete a sobbollire il composto per 3-4 minuti. Versare la crema in un contenitore e lasciarla raffreddare coprendola con pellicola trasparente a contatto.

Montare la panna con lo zucchero in un recipiente molto freddo (consiglio di metterlo in frigorifero). Una volta raffreddata la crema unire la panna con movimenti morbidi dall'alto verso il basso.

Montare la panna con lo zucchero in un recipiente molto freddo (consiglio di metterlo in frigorifero). Una volta raffreddata la crema unire la panna con movimenti morbidi dall'alto verso il basso.

IMPIATTAMENTO

Guarnire la base di pasta frolla, fermata sul piatto con un punto di crema, con chantilly e frutta fresca, partendo dal cerchio più grande fino a quello più piccolo.

INGREDIENTI

Pasta frolla

- 200 g farina Grani Antichi (Molino Bardazzi)
- 100 g zucchero a velo
- 100 g burro
- 2 tuorli
- sale q.b.

Crema chantilly

- 4 tuorli
- 120 g zucchero
- 30 g farina
- ½ l di latte
- 1 stecca di vaniglia
- ¼ panna fresca

◆ MANGIA PRATO

Via Ferrucci, 173
59100 Prato
0574 572917
amministrazionemangia@gmail.com
www.mangiaprato.it
Orari: 19:30 - 24:00
Chiuso il lunedì



Modigliani
Ristorante - Pizzeria - Wine Bar

RISTORANTE MODIGLIANI

Il Pratesotto

Questa ricetta nasce dalla conoscenza delle eccellenze del territorio pratese toscano. Il Pratesotto nasce da una rivisitazione newyorkese mettendo in evidenza i dessert tradizionali pratesi fatti di cantucci e Vin Santo.

PROCEDIMENTO

Frantumare i biscotti di Prato e aggiungere il burro fuso, stendere nella teglia da 26 cm e far riposare in frigo. In una ciotola montare mascarpone, philadelphia, ricotta e panna finché non diventa un composto omogeneo. Aggiungere la colla di pesce precedentemente ammorbidita in acqua e aggiungere il vin santo. Far riposare per 2 ore circa in frigo.

IMPIATTAMENTO

Tagliare una fetta e posarla nel piatto grande di portata decorando con miele e scaglie di mandorle.

INGREDIENTI

Base

- 200 g biscotti di Prato
- 100 g burro

Farcitura

- 100 g mascarpone
- 250 g philadelphia
- 150 g ricotta fresca
- 200 g panna
- 10 g colla di pesce
- 70 g Vin Santo

◆ MODIGLIANI

Via A. Modigliani 9
59100 Prato
0574 584985

www.ristorantemodigliani.it

info@ristorantemodigliani.it

Orari: lunedì-venerdì 12:00-15:00 |

19:00-23:30 - Sabato 19:00-24:00

Chiuso la domenica



OSTERIA CIBBÉ

L'Osteria è nata nel 1997 dalla passione della signora Panerai per i piatti tipici toscani e pratesi. Nel 2015 il cambio di gestione ha mantenuto la tradizione delle ricette con un occhio alle evoluzioni della cucina.



Lampredotto in salsa verde

Ricetta storica di tradizione dell'Osteria Cibbé.

PROCEDIMENTO

In una pentola capiente mettere tutte le verdure e dopo aver ben lavato il lampredotto, far bollire per 2 ore.

Per la salsa verde: bollire le uova per 10 minuti circa, prendere solo i tuorli, metterli in un mixer e aggiungere in ordine: prezzemolo, capperi, aglio, acciughe e infine il pane precedentemente bagnato nell'aceto. Frullare il tutto fino a creare un composto omogeneo. Aggiungere olio evo q.b.

IMPIATTAMENTO

Tagliare il lampredotto a strisce e appoggiarle su fette di pane guarnite con salsa verde.

INGREDIENTI (per 8 persone)

- 1 kg lampredotto
- 1 carota
- 1 pomodoro
- 1 costa di sedano
- 1 cipolla
- 50 g cavolo verza
- sale, pepe q.b.

Salsa verde

- 2 uova
- 100 g pane
- 10 g capperi
- 2 acciughe
- 2 spicchi aglio
- 150 g prezzemolo
- olio evo, aceto q.b.



OSTERIA CIBBÉ

Piazza Mercatale, 49
59100 PRATO
0574 607509

www.cibbe.it

info@cibbe.it

Orari: lunedì-sabato 12:30-14:30 |
19:20-22:30

Chiuso la domenica



OSTERIA LE CENTO BUCHE

Osteria Le Cento Buche sorge all'interno di uno dei più antichi siti della produzione laniera pratese: l'Opificio degli Abatoni.

La nostra filosofia è quella di raccontare in ogni piatto la sua storia per esaltarne i propri sapori.

Ribollita fossile

Questo piatto come tanti altri nel nostro ristorante contiene i sapori e gli ingredienti delle ricette più classiche della cucina toscana, giocando con il gusto e la consistenza di una cucina più contemporanea al fine di affinare sia l'aspetto che il sapore.

PROCEDIMENTO

Per cominciare, sbucciare la cipolla e tagliarla a brunoise, procedere nello stesso modo per sedano e carota, in una pentola versare l'olio di oliva e lasciarlo scaldare, quando l'olio è caldo versare sedano, carota, cipolla e il peperoncino, lasciandoli soffriggere a fuoco dolce. Nel frattempo pulire il cavolo nero, le bietole e la verza facendo attenzione a eliminare tutte le parti più tenaci, dopo di che tagliarle grossolanamente.

Aggiungere al soffritto il pomodoro dopo circa 5 minuti aggiungere anche le bietole, il cavolo nero e la verza, lasciatele cuocere sempre a fuoco dolce per circa 3 minuti, in seguito aggiungere il brodo fino a coprire. Lasciare cuocere per 1 ora con il coperchio, nel frattempo frullare $\frac{1}{4}$ dei fagioli con 4 cucchiaini di brodo ottenendo un composto omogeneo.

Passata l'ora aggiungere i fagioli e la loro crema, far cuocere per altri 30 minuti e infine aggiungere sale olio e pepe, far freddare il tutto.

Impasto: unire il carbone vegetale alla farina e al sale, dopo di che aggiungere lentamente l'acqua e l'olio continuando a mescolare, una volta ottenuto un impasto omogeneo far riposare per circa 30 minuti. Una volta pronto il minestrone, stendere l'impasto a dimensione di una piadina di circa 20 cm di diametro aggiungere 2 cucchiaini di minestrone all'in-

INGREDIENTI

Ripieno

- 400 g fagioli borlotti precedentemente cotti
- 100 g carote
- 80 g sedano
- 100 g cipolle
- 300 g verza
- 350 g cavolo nero
- 350 g bietole
- 150 g salsa al pomodoro (polpa di pomodoro)
- 1 peperoncino secco
- sale e pepe q.b.
- olio evo q.b.
- 1,5 l brodo vegetale

Impasto

- 200 g farina tipo 0
- 120 g acqua tiepida
- 30 g olio d'oliva
- 50 g carbone vegetale
- sale q.b.



terno della piadina, spennellarla con un po' di acqua e chiuderla a fagottino, eliminare l'impasto in eccesso ottenendo una pallina.

Friggere la pallina a 170 °C in olio di semi. Una volta che la sfera sarà cotta asciugarla bene dall'olio e salarla.

IMPIATTAMENTO

Posizionare un po' di salsa al pomodoro alla base del piatto. Adagiare la sfera di ribollita sopra, decorare con qualche rametto di timo e rosmarino.

◆ OSTERIA LE CENTO BUCHE

Via degli Abatoni, 9/7
59100 Prato
0574 694312

www.osterialecentobuche.it
lecentobuche@gmail.com

Orari: martedì - sabato a cena
Domenica pranzo e cena



AROMA DI... VINO

Presente sul territorio pratese da 14 anni, sempre nella medesima location in Prato. Il ristorante è specializzato in cucina tipica toscana ma non disdegna proposte di cucina senza glutine così come sono presenti nella carta varie opzioni di piatti vegetariani o vegani. L'ispirazione all'apertura del locale è nata dalle sollecitazioni della nonna Norma che ha trasmesso la passione per la cucina casalinga e i suoi segreti alle figlie, ovvero ai genitori e alle zie degli attuali familiari titolari dell'attività. Moltissime delle ricette proposte nel corso dell'anno sono sempre quelle della nonna Norma. "Gestione familiare" e "cucina casalinga" sono infatti il leit motiv di Aroma Di...Vino, sempre apprezzate dall'affezionata clientela.

Cinghiale alla Maremmana

Proponiamo ai lettori una delle più antiche ricette della tradizione di Aroma Di...Vino: il cinghiale alla Maremmana.

PROCEDIMENTO

Mettete in una zuppiera il cinghiale lavato con cipolle, sedano, carote, tagliati a pezzetti con aglio e l'alloro, coprire con il vino e l'aceto e lasciare a macerare per 3-4 ore. Trascorse le 3-4 ore togliere le verdure dalla zuppiera e metterle in un tegame con l'olio e farle rosolare, unire il cinghiale per rosolarlo a sua volta da una parte e dall'altra. Nel tegame si aggiungono 2 bicchieri di vino rimasto nella zuppiera e si fa evaporare velocemente a cottura vivace. Salare e pepare. A questo punto si mettono i pomodori a pezzetti, si allunga con un po' di brodo e si copre il tutto. Cuocere a fuoco lento per 2-3 ore, girandolo ogni tanto, aggiungendo se occorre brodo, sale e pepe. Quando è cotto togliere il cinghiale e frullare il sugo affinché venga una crema che verrà messa sopra il cinghiale tagliato a fettine.

IMPIATTAMENTO

Servire caldo in un piatto fondo.

INGREDIENTI (per 4 persone)

- 1 kg cinghiale a pezzi
- 3 cipolle rosse grosse
- 4 costole di sedano con foglie
- 4 carote medie
- 3 spicchi d'aglio
- 6 foglie di alloro
- vino rosso q.b.
- ½ bicchiere di aceto di vino rosso
- 4 pomodori rossi o pelati
- brodo vegetale, sale e pepe q.b.
- olio evo

AROMA DI... VINO

Via Santo Stefano 24
59100 Prato
328 9557490
info@aromadivino.eu
www.aromadivino.eu
■ [aromadivino](https://www.instagram.com/aromadivino)



RISTORANTE IL FALCONE

Uno dei più antichi ristoranti non solo della provincia di Prato ma della Toscana. Il Falcone è aperto dal 1862 e da sempre gestito dalla famiglia Martini. Ad oggi la settima generazione della famiglia gestisce il locale.

Farinata di cavolo nero

Andiamo a proporre una delle più classiche e buone ricette della tradizione toscana.

PROCEDIMENTO

Fare un soffritto di cipolla carota e sedano, mettere a cuocere insieme i fagioli e il cavolo nero. Dopo circa 1 ora aggiungere la farina gialla e far cuocere per un'altra ora circa. In ultimo aggiungere un ulteriore soffritto di aglio, rosmarino e pomodoro e aggiustare la consistenza con l'acqua.

IMPIATTAMENTO

Servire possibilmente in scodelle di coccio.

INGREDIENTI (per 4 persone)

- 200 g farina gialla bramata
- 200 g fagioli cannellini
- ½ carota, ½ gambo di sedano, ½ cipolla
- 1 spicchio d'aglio
- 1 pomodoro maturo
- 200 g cavolo nero
- rosmarino, sale, pepe, acqua, olio evo

◆ RISTORANTE IL FALCONE

Piazza XX settembre, 34
59016 Poggio a Caiano (PO)
055 877065

www.ristoranteilfalcone.com

info@ristoranteilfalcone.net

Orari: 12:00-14:00 | 19:30-21:30

Chiuso il mercoledì

Ristorante
Il Ghirighio

RISTORANTE IL GHIRIGHIO

Il ristorante è nato dalla scommessa di una famiglia che si è innamorata della località, cercando di proporre e valorizzare i prodotti del territorio nella sua stagionalità. Primo classificato Premio Ospitalità Italiana 2007.

Guancia di Calvinina al Carmignano con polenta croccante

In questa ricetta si utilizza una razza bovina autoctona della Toscana, un terzo taglio che risulta molto morbido al palato, brasato con un nobile vino del luogo e accompagnata con polenta fritta macinata a pietra.

PROCEDIMENTO

Cuocere la farina di mais in 500 ml di acqua e porla in una forma e farla raffreddare.

Mettere gli odori con olio extravergine a rosolare in una casseruola e intanto in una padella a parte infarinare e soffriggere la guancia da tutti i lati e insaporire con sale aromatico.

Aggiungere al fondo rosolato, fare insaporire e bagnare con vino rosso di Carmignano, far evaporare e portare a cottura con il brodo di manzo per 2 ore. Tagliare a strisce di 1 cm la polenta e friggerla in olio caldo.

IMPIATTAMENTO

Tagliare una fetta di guancia, adagiarla nel piatto e servirla con accanto delle strisce di polenta croccante e sopra un po' di succo di cottura

INGREDIENTI (per 4 persone)

- una guancia di Calvinina
- sedano, carote, cipolle, bacche di ginepro, alloro, chiodi di garofano, salvia, rosmarino, timo, nipitella, maggiorana
- vino rosso di Carmignano
- 150 g farina di mais macinata a pietra
- brodo di manzo

◆ **RISTORANTE IL GHIRIGHIO**
Via di Migliana, 29
0574 981103 | 338 3523764
www.ilghirighio.it
info@ristoranteilghirighio.it
Chiuso il lunedì



IL PIRANA

Aperto il 23 maggio 1971, cucina solo pesce.



Ossobuco di rana pescatrice alla livornese

In onore a un vecchio cuoco livornese.

PROCEDIMENTO

In una casseruola far rosolare l'aglio nell'olio.
Rosolare le fette di rana pescatrice da ambo le parti per circa un minuto.
Bagnare con il vino, farlo evaporare.
Aggiungere il fumetto e il pomodoro.
Aggiustare il sale, peperoncino e pepe.
Coprire la casseruola e lasciare cuocere per 10 minuti.

IMPIATTAMENTO

Impiattare ben caldo, disponendo prima le fette di rana pescatrice, poi versare la salsa ben densa sopra e decorare con il prezzemolo.

INGREDIENTI (per 2 persone)

- 4 fette di rana pescatrice con l'osso alte 3 cm
- 500 g passata di pomodoro
- ½ bicchiere di vino bianco secco
- 1 bicchiere di fumetto di pesce
- Aglio, olio, peperoncino macinato, prezzemolo


RISTORANTE IL PIRANA
 Via G. Valentini, 110 - ang. Via T. Bertini
 59100 Prato
 0574 25746
info@ristorantepirana.it
www.ristorantepirana.it



RISTORANTE LA LIMONAIA DI VILLA ROSPIGLIOSI

Un ambiente raccolto e raffinato che fa da cornice alla genuinità dei cibi e dei vini, non tesi alla ricerca di stupire il palato ma di farlo gioire assaporando piatti della tradizione toscana, curati in ogni particolare. Sarete avvolti da cortesia e calore che vi faranno

sentire come a casa ma anche deliziati dalla certezza di assaporare qualcosa di diverso e di raffinato, orchestrato dalla sapienza e dalla lunga esperienza del nostro staff.

Piccione Ripieno a 62° con Mortadella di Prato IGP, spinacini con uvetta e pinoli, morbido di sedano rapa e riduzione di piccione

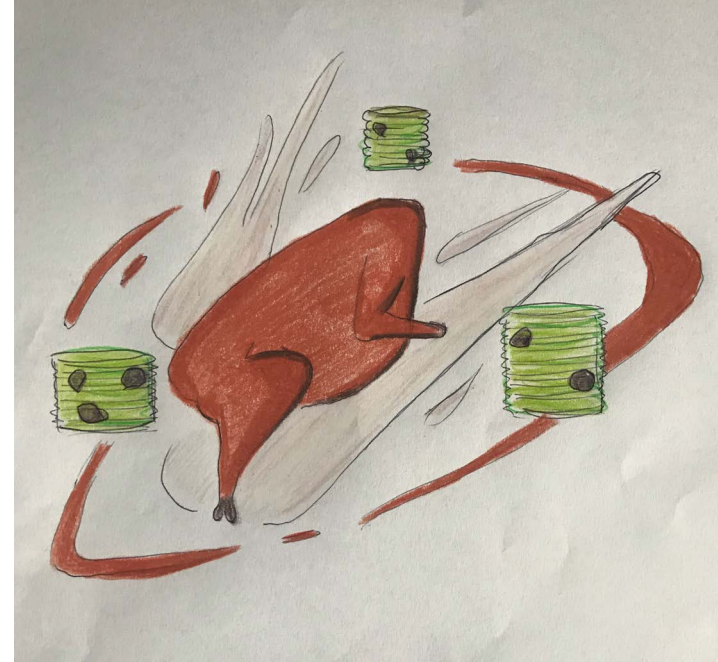
Da sempre il ristorante La Limonaia di Villa Rospigliosi utilizza prodotti a km zero, per mantenere un livello alto della materia prima e per valorizzare i produttori locali. Il ristorante, all'interno delle proprie ricette, utilizza elementi della tradizione pratese e toscana, come per questa ricetta, il piccione e la Mortadella di Prato IGP.

PROCEDIMENTO

Formare un impasto con la Mortadella di Prato IGP, il parmigiano, il pane, il macinato, il tuorlo, la patata, il sale e pepe quanto basta; amalgamare bene tutti gli ingredienti e lasciar riposare 15 minuti in frigo. Prendere i 4 mezzi piccioni salare e pepare la carne, riempire gli stessi con la farcia precedentemente fatta, compattare bene con la carne e mettere i piccioni all'interno di un sacchetto sottovuoto con salvia e rosmarino, chiudere al 100% il sacchetto. Cuocere nel roner a 62 °C i piccioni per 2 ore circa, per ottenere una carne tenerissima e succosa. Nel frattempo tostare in forno le ossa del piccione assieme alla carota, alla cipolla e al sedano. Una volta ben scurite le ossa metterle in un pentolone con un goccio d'olio e rosolare qualche istante; "sfumare" con cubi di ghiaccio per creare uno shock termico ed estrarre al meglio i succhi dalle carcasse, coprire poi

INGREDIENTI (per 4 persone)

- 4 mezzi piccioni già puliti e disossati
- ossa del piccione
- 50 g Mortadella di Prato IGP tritata
- 1 patata lessa e schiacciata
- 100 g macinato vitella
- 25 g pane ammolato nel latte
- 1 tuorlo
- 10 g parmigiano
- 1 cassetta di spinaci baby puliti e lavati
- 20 g di uvetta ammollata nel Vin Santo
- 10 g pinoli tostati
- 1 palla di sedano rapa
- 2 cipolle piccole, 1 costola di sedano, 1 carota, 1 spicchio d'aglio
- salvia, rosmarino
- latte q.b.
- burro q.b.
- noce moscata q.b.



con abbondante acqua e cuocere per qualche ora. Una volta che questo brodo si è ritirato, filtrare con un colino a maglie finissime, dopodiché avrete ottenuto il ristretto di piccione, molto denso e saporito. Intanto che cuoce tutto ciò, pelare il sedano rapa e tagliarlo a cubetti di 1 cm e metterlo in acqua e limone. Una volta tagliato, sbollentare lo stesso in acqua bollente più volte, cambiare a ogni sbollentatura l'acqua, procedere con questa operazione almeno 7 volte per ottenere un sedano rapa molto chiaro. Dopo ciò, tagliare finemente la cipolla e farla andare in un tegame con un po' di burro e noce moscata, unire il sedano rapa ormai morbido e finire di cuocere il tutto con il latte. A cottura terminata di questo "purè" di sedano rapa, aggiustare di sale e pepe e mettere in un frullatore a bicchiere fino a ottenere un composto liscio e arioso. Adesso passare agli spinaci; tritare l'aglio finemente (togliendogli in precedenza l'anima), fare in una padella un soffritto con aglio, olio, pinoli, uvetta, dove adagiare poi gli spinacini che andremo a saltare; salare e pepare e portare a cottura. Una volta che i piccioni sono cotti, aprire le buste e passare gli stessi in forno con un filo d'olio per dare un po' di croccantezza alla pelle.

IMPIATTAMENTO

In un bel piatto, schizzare a piacimento il morbido di sedano rapa, adagiare il piccione dove più si desidera, creare con dei coppa pasta di varie dimensioni, dei cilindri di spinaci, mettere un filo di ristretto di piccione nel piatto.

◆ RISTORANTE LA LIMONAIA DI VILLA ROSPIGLIOSI

Via Firenze, 83 - 59100 Prato
0574 592515

www.ristorantelalimonaia.it

info@ristorantelalimonaia.it

Dal 12/10 al 30/04 aperti mercoledì-sabato a cena, domenica a pranzo. Dal 01/05 all'11/10 aperti a cena tutti i giorni, lunedì chiuso. Sempre aperto per ricevimenti e banchetti.



RISTORANTE VILLA LE FARNETE

Ristorante Villa le Farnete sorge nello splendido scenario delle colline toscane, in una villa del 1400. All'interno si possono degustare piatti tipici della tradizione o rivisitati in chiave moderna, dando spazio anche a portate di pesce create appositamente per l'ampia clientela italiana e straniera.

Terrina di faraona alla toscana

Questa ricetta nasce dall'amore per alimenti sempre freschi e legati al nostro territorio. Infatti, le faraone impiegate nella produzione di questo piatto vengono allevate a terra nei dintorni del ristorante ricordando la tradizione toscana contadina e l'amore per la semplicità racchiuso nei nostri piatti.

PROCEDIMENTO

Viscerare la faraona e tagliarla a pezzi, lavarla accuratamente e, se necessario, fiammeggiarla sul fornello per togliere residui di piumaggio.

In una casseruola mettere olio, cipolle tritate, aglio e alloro. Unirvi la faraona in pezzi e procedere con una cottura lenta, sfumando con il vino rosso.

Cuocere per almeno un'ora e mezza con il coperchio, aggiungendo il fegato a metà cottura, fino a ottenere una carne morbida che si stacca dalle ossa. Far riposare e raffreddare, quindi spolpare e tagliare finemente al coltello. Una volta ottenuto un trito prendere il fondo rimasto nella casseruola e unire la polpa. Condire con sale e pepe.

Comprimere il tutto in uno stampo da plum cake avvolgendo con la pancetta. Cuocere in forno a 130 °C per 45 minuti.

Lasciar raffreddare e servire.

IMPIATTAMENTO

Usare un coppa pasta comprimendo l'impasto fino a renderlo compatto, evitando che si sfaldi. Servire tiepido con olio extra vergine d'oliva e pane toscano croccante.

INGREDIENTI (per 4 persone)

- 1 faraona di media grandezza con le sue interiora
- 2 cipolle rosse
- olio extravergine oliva
- 1 rametto d'alloro
- 1 spicchio d'aglio
- ½ litro di vino rosso
- 12 fette di pancetta tagliate sottili
- sale e pepe q.b.

◆ **RISTORANTE VILLA LE FARNETE**
Via Macia 136
59015 Comeana-Carmignano (PO)
055 8719747
www.ristorantelefarnete.com



RISTORANTE LOGLI MARIO

Il ristorante Logli nasce 70 anni fa per mano di Mario e Ada. Una storia imprenditoriale che prende avvio con la mescolta di vino e olio passando dall'essere un ritrovo di merende e colazioni fino a diventare un ristorante della tradizione pratese, giunto oggi alla terza generazione.

Penne “strisciate”

Il primissimo piatto, con cui Mario e Ada dettero avvio alla ristorazione, insieme al pollo alla griglia e alle uova sode con il radicchio di Filettole furono le penne, rigorosamente lisce, “strisciate”.

PROCEDIMENTO

Tritare finemente gli odori, sbriciolare la salsiccia e soffriggere il tutto in abbondante olio evo. Sfumare con il vino rosso.

Aggiungere le carni e far insaporire. Aggiungere la passata di pomodoro e coprire con abbondante brodo di carne. Aggiustare con sale e pepe e continuare, a fuoco lento, la cottura (2 ½ - 3 ore), fino a che il brodo sia stato assorbito dalle carni mantenendo una consistenza abbastanza morbida.

Scolare le penne con qualche minuto di anticipo per permettere di terminare la cottura in padella insieme al ragù e amalgamare il tutto con una spolverata di parmigiano.

IMPIATTAMENTO

Adagiare in un piatto fondo le “penne strisciate” saltate in padella e servire con qualche scaglia di parmigiano, una macinata di pepe e un filo di olio evo.

INGREDIENTI (per 4 persone)

- 350 g pennette lisce
- 500 g carne di manzo magro macinata preferibilmente battuta a coltello
- 200 g carne di maiale macinata preferibilmente battuta a coltello
- 1 salsiccia
- brodo di carne q.b.
- 2-3 cucchiaini di doppio concentrato di pomodoro
- mazzetto di “odori” sedano carote e cipolle dorate
- olio evo in quantità abbondante
- sale e pepe q.b.
- 1 bicchiere di vino rosso toscano per sfumare
- parmigiano reggiano

◆ RISTORANTE LOGLI MARIO

Via di Carteano, 1
59100 Prato
0574 23010
www.ristorantelogli.it
info@ristorantelogli.it

botteghe



CASOTTO ATIPICO

COOPERATIVA CHIANTI MONTALBANO

ENOGASTRONOMIA CALAMAI

ENOTECA-ALIMENTARI LE VOLTE

GASTRONOMIA "DA QUE' RAGAZZI"

I DUE MASTRI

FORMAGGERIA IL PEPOLINO

ILIOPECCA

BEEF & PORK

MACELLERIA GIAGNONI

MIA MACELLERIA

PASTIFICIO FERRABOSCHI



CASOTTO ATIPICO

aTipico è il punto vendita della Strada dei vini di Carmignano e dei sapori tipici pratesi. Propone il meglio della produzione enogastronomica tradizionale pratese: da tutti i vini di Carmignano alla Mortadella di Prato IGP, dalla famosa farina di castagne della Val di Bisenzio fino ai biscotti di Prato, per non parlare dei fichi secchi di Carmignano presidio Slow Food e del vermouth bianco di Prato.

Vino Carmignano DOCG

aTipico propone sempre un prodotto del territorio per i diversi momenti conviviali: per questo il Carmignano è il vino che maggiormente si adatta a queste occasioni.

A Carmignano si produceva vino, fin dall'epoca etrusca e romana ed è stata scelta dal Granduca Cosimo III de' Medici (nel 1716) come una delle quattro zone a vocazione vitivinicola del Granducato di Toscana. Il Decreto Motu proprio e il Bando difatti regolamentavano con norme precise la produzione, i limiti geografici, il commercio dei vini prodotti in tali aree, costituendo la prima DOCG esistente al mondo. Ma non si tratta solo di storia. Essenzialmente composto da uve sangiovese, la presenza del vitigno Cabernet (presente a Carmignano già da oltre cinque secoli) rende questo vino ben diverso dal Chianti per precise qualità organolettiche. Questo connubio infatti ne aumenta e rafforza il bouquet, ingentilendo il vino e rendendolo di un profumo intenso, di gusto pieno, armonico e morbido.



◆ **CASOTTO ATIPICO**
 Via Ricasoli, 13
 59100 Prato
 388 5884804
shop@stravinicarmignano.it
www.stradavinicarmignano.it
 Orari: lunedì 10:00-13:00 |
 Mercoledì-domenica 10:00-13:00 |
 16:00-19:30
 Chiuso il martedì



COOPERATIVA CHIANTI MONTALBANO

Storia, profumi, colori, sapori e tradizioni del Montalbano esposti nel centro di Prato, un'azienda che seleziona e commercializza, con un proprio marchio esclusivo che ne garantisce la qualità, prodotti agroalimentari al dettaglio e all'ingrosso.

Il fagiolo di Sorana abbinato al Bianco della Valdinievole per creare affinità di profumi e sapori

Il Fagiolo di Sorana, è l'unico prodotto a marchio IGP della provincia di Pistoia, tipico della zona compresa tra i versanti orientali e occidentali del Pescia di Pontito. Su fazzoletti di terreno irrigati da acque limpide e cristalline, si coltiva su sabbia di ghiareto e su un po' di terra strappata al poggio, ricco di castagni. Due gli ecotipi: il piattellino bianco e l'antico rosso. Molto prelibato il bianco per la sottile buccia, che diventa inconsistente dopo la cottura, facilmente digeribile (per questo possono farne uso anche coloro che soffrono di meteorismi e flatulenza). La tradizione più antica e autentica lo tramanda cotto al fiasco. Ancora oggi si può cucinare come da tradizione con i fiaschi di nuova generazione, provvisti di spargifiamma. Famoso nel mondo, conta numerosi estimatori; fra i quali ricordiamo Rossini. L'Antico Rosso di sapore più intenso è particolarmente adatto per zuppe e minestre.

PROCEDIMENTO

Mettere i fagioli ben lavati, a bagno qualche ora prima della cottura. Possibilmente usare acqua molto leggera (di fonte o minerale). Lessarli nella stessa acqua con aggiunta di sale, qualche foglia di salvia, uno spicchio di aglio e un poco di olio evo. Non deve bollire forte ma sobbollire. Ottimo con il bianco della Valdinievole, un vino equilibrato, di colore bianco tendente al paglierino, come base di "antichi" sapori.

◆ **COOPERATIVA VINICOLA
CHIANTI MONTALBANO**
via Francesco Ferrucci, 172/C
59100 Prato
0574 578046
info@pianetadivino.it
■ Cooperativa Vinicola Chianti Montalbano
Orari: lunedì-sabato 9:00 -13:00 |
15:00-19:00



ENOGASTRONOMIA CALAMAI

Calamai è un'azienda che si propone sul mercato di qualità da più di 50 anni, nata nel 1960 e ancora oggi una delle leader del suo settore. I prodotti utilizzati, di prima scelta ed eccellente qualità, sono la base della nostra cucina, il rapporto qualità prezzo dà valore al nostro servizio di ristorazione, basato su ricette tipiche toscane.

Risotto con cavolo verza e pancetta

PROCEDIMENTO

Tagliate a striscioline il cavolo verza, in una casseruola, tritare la cipolla bianca e fate stufare a fuoco dolce aiutandovi con un mestolo di brodo. Aggiungete il cavolo e fate cuocere piano piano finché non saranno morbide. A parte fate soffriggere, in una casseruola, del burro fuso e lo scalogno. Una volta cotto aggiungere il riso, una volta tostato (almeno 3-4 minuti di fuoco vivo girando di continuo per non farlo attaccare) e sfumate con un po' di vino bianco cominciate ad aggiungere man mano del brodo. A tre minuti dalla cottura aggiungete il cavolo e la pancetta (precedentemente tagliata a cubetti e rosolata in padella). A fine cottura spegnete il risotto, aggiungete un pugno di parmigiano, una grattata di pepe, una noce di burro e mantecate. Aggiustate con un po' di sale a piacere.

IMPIATTAMENTO

Servite il risotto caldo nei piatti da portata guarnendo con erba cipollina tagliata fine e cubetti di pancetta.

INGREDIENTI (per 4 persone)

- Riso
- ½ cavolo verza di media grandezza
- 100 g pancetta
- ½ cipolla bianca di media grandezza
- 1 scalogno
- burro
- brodo vegetale
- vino bianco
- parmigiano
- sale e pepe



◆ **ENOGASTRONOMIA CALAMAI**
 via Firenze 393
 59100 Prato
 0574 550009
 info@enogastronomiacalamai.it
www.enogastronomiacalamai.it
 Orari: 7:30- 14:00 | 17:00 - 20:00



ENOTECA-ALIMENTARI LE VOLTE

La bottega prende il nome dal soffitto a volte in cotto toscano, ed è un punto di riferimento del quartiere perché offre un'ampia scelta di prodotti di gastronomia, ortofrutta, enoteca e anche servizio di edicola.

Cacciucco di ceci

PROCEDIMENTO

In un tegame rosolate con l'olio la cipolla tritata, l'aglio intero, le acciughe lavate e diliscate. Successivamente unire le bietole a listarelle. Dopo pochi minuti aggiungere i pomodori, salate pepate e cuocere per circa mezz'ora. Quindi unite i ceci e fate insaporire per una decina di minuti.

IMPIATTAMENTO

Mettete le fette di pane arrostito nella scodella e versateci sopra il cacciucco di ceci che dovrà essere abbastanza liquido e cospargete di formaggio grattato e altro pepe appena macinato.

INGREDIENTI

- 400 g ceci cotti
- 200 g bietola
- 400 g pomodori pelati
- 1 spicchio d'aglio
- 1 cipolla
- 2 acciughe sotto sale
- olio evo
- sale e pepe q.b.
- 4-5 fette pane arrostito
- pecorino o parmigiano grattugiato

◆ **ENOTECA - ALIMENTARI LE VOLTE**
Via Roma, 409
59100 Prato
0574 631542
le volte@alice.it



GASTRONOMIA "DA QUE' RAGAZZI"

La nostra storia comincia 14 anni fa. Siamo nati come gastronomia-salumeria. Col passare degli anni abbiamo cercato di andare sempre più incontro alle esigenze dei clienti trasformandoci alla fine in rosticceria punto pranzo.

Polpette di carnevale

PROCEDIMENTO

Tagliare a cubetti il pane e farlo tostare in una padella con un po' di olio evo.

Far soffriggere la cipolla e l'aglio tagliati fini in una pentola con olio evo.

Quando sarà ben dorata aggiungere i pomodori pelati (precedentemente frullati).

Aggiustare di sale e pepe e aggiungere un po' d'acqua per far rendere il tutto più liquido, far cuocere per alcuni minuti.

Aggiungere il pane tostato, mescolare bene, spegnere il fuoco e far riposare e freddare.

Aggiungere poi la carne macinata, sale, pepe, parmigiano, uvetta, pinoli e l'uovo.

Impastare bene, formare delle polpette, passarle nel pangrattato e friggerle nell'olio.

Servire tiepide.

INGREDIENTI

- 100 g pane raffermo
- 200 g pomodori pelati
- 100 g macinato di carne
- 30 g pinoli
- 30 g uvetta
- 2 cucchiaini di parmigiano
- ½ cipolla, aglio
- sale, pepe, olio evo
- 1 uovo
- pangrattato
- olio per friggere

◆ GASTRONOMIA "DA QUE' RAGAZZI"

Via Filicaia, 6/8
59100 Prato
0574 33988

■ [Gastronomia da que' ragazzi](#)



I DUE MASTRI

Dal 2009 produciamo birra artigianale nella splendida piana di Prato, circondati dagli Appennini e dalle dolci colline del Carmignano, a due passi dalla meravigliosa Firenze. Crediamo fortemente in una birra Made in PRATO, naturale e senza l'aggiunta di additivi chimici, non filtrata, né pastorizzata, rifermentata in bottiglia. Siamo giovani e appassionati alla scoperta di nuovi gusti e stili, ci divertiamo a interpretare birre tradizionali, sperimentando continuamente ma sempre con l'idea del "drink it easy"!

Birra Urca

La Urca è una birra alcolica e decisa senza compromessi, con una ammaliante nota di miele di castagno. Abbiamo battezzato questa birra con il nome URCA perché è l'esclamazione per eccellenza nel manifestare stupore e meraviglia: Urca! per la bontà e le note della birra, Urca! per il legame con il territorio che ci ospita utilizzando il miele delle montagne dell'Appennino, Urca! quando ormai la birra è già finita. Cosa c'è di più territoriale del miele di castagno dell'appennino tosco-emiliano e precisamente di Montepiano? Con questa strong ale abbiamo deciso di utilizzare un prodotto povero della tradizione contadina locale per la produzione della nostra birra artigianale, miscelando il dolce del miele con il leggero astringente tipico del castagno. Per la Toscana la castagna rappresenta da sempre un alimento da cui produrre farina, pane, pasta, dolci e tanti altri prodotti alimentari: da oggi è anche la base per una birra artigianale di qualità. Birra color ambra con una schiuma biancastra persistente e cremosa, risulta al naso estremamente elegante con note di miele di castagno che trovano poi conferma al momento della degustazione. Al palato risulta rotonda, elegante e con un corpo moderato ma deciso. Leggero finale secco derivante dall'amarrezza tipica del miele di castagno che viene equilibrato dal dolce sentore dell'alcool etilico e del malto.

Premiata miglior Birra Golosario 2017 durante il Sol&Agrifood al Vintaly 2017

◆ BIRIFICIO ARTIGIANALE I DUE MASTRI

Via per lolo, 34/a - 59100 Prato

www.iduemastri.it

Spaccio aziendale aperto

lunedì-venerdì 9:00-13:00 | 14:30-19:00

Possibilità di visitare gli impianti produttivi su appuntamento.



FORMAGGERIA IL PEPOLINO

La Formaggeria Il Pepolino apre a Prato il 4 dicembre 2014, per portare in città i formaggi italiani d'eccellenza. Monica Freschi insieme al marito Fabiano Venturi, sono alla continua ricerca di produttori, andando personalmente a visitare le aziende agricole oppure rivolgendosi ad affinatori sopraffini che fanno maturare i formaggi nelle loro cantine.

Buccia di rospo

Da febbraio fino a ottobre in negozio trovate il "Buccia di Rospo", nome di un particolare pecorino a crosta fiorita, prodotto dalla Fattoria Corzano e Paterno di San Casciano in Val di Pesa (FI), nella quale vengono allevate circa 650 pecore di razza sarda e che pascolano sulle colline della fattoria, mangiando erbe selvatiche aromatiche, il letame del gregge viene riutilizzato per concimare i vigneti e gli uliveti dell'azienda.

Come tutte le cose buone, il "Buccia di Rospo", nasce per sbaglio. Il nome prende ispirazione dalla particolare crosta fiorita grigiastra e grinzosa appunto come quella del rospo. Il suo gusto è paragonabile a certi formaggi francesi profumati, la pasta è morbida e cremosa in primavera, in altri periodi dell'anno tende invece a scheggiarsi, rimanendo comunque dolce e in netto contrasto con la crosta muffettata, che si deve rigorosamente mangiare. La pezzatura delle forme è di circa 1 kg.

◆ FORMAGGERIA IL PEPOLINO

P.zza San Marco, 43
59100 Prato

www.ilpepolino.it

Orari: lunedì-sabato 9:00-14:00 |
15:30-20:00. Domenica 9:00-14:00

Seconda domenica del mese aperto
anche il pomeriggio



ILIOPESCA

La Marblu S.r.l. gestisce lo storico negozio Iliopesca Prato, ormai presente sul territorio pratese da più di 34 anni. La nostra caratteristica è la lavorazione di pesce di qualità scelta e la sua trasformazione in prodotti pronti a soddisfare le esigenze della nostra clientela.

Stoccafisso all'elbana

PROCEDIMENTO

Togliere pelle e lisce allo stoccafisso e tagliarlo a trancetti. Pelare le patate e farle a tocchetti. Rosolare un battuto di odori nell'olio, aggiungere poi i pomodori e cuocere per 10 minuti. Aggiungere lo stoccafisso e ½ bicchiere di vino e far cuocere a fuoco basso per 40 minuti circa. Aggiungere le patate precedentemente preparate e il vino rimasto continuando a far cuocere per almeno altri 30 minuti.

IMPIATTAMENTO

Servire in tavola il piatto ben caldo con trito di prezzemolo. Se desiderate, 5 minuti prima di spegnere il fuoco aggiungere una consistente manciata di pinoli.

INGREDIENTI

- 500 g di stoccafisso
- 10 pomodori freschi maturi tipo costoluto fiorentino
- 3 patate gialle medie
- 2 cipolle bianche
- basilico, prezzemolo, aglio, costola di sedano
- sale, pepe, olio evo q.b.
- vino bianco



◆ **ILIOPESCA**
 Viale Montegrappa, 83
 59100 Prato
 0574 553290 | 582873
 marblusrl@gmail.com
www.iliopescaprato.it
 Orari: 8:30-13:00 | 16:00-19:30



BEEF & PORK

La macelleria esiste dal 1961, aperta dal nonno Luigi, ora alla 3ª generazione gestita dai fratelli Stefano e Andrea. Attenzione alla qualità della carne e al benessere degli animali sono le priorità della macelleria, specializzata inoltre in pronti cuoci.

Da nord a sud

PROCEDIMENTO

Aprire a libro il pezzo di lonza di maiale e insaporire la parte interna con sale, pepe e erbe aromatiche. Disporre su tutto il pezzo le fettine di speck e sopra la scamorza a fettine. Arrotolare il tutto e legare bene. Avvolgere il rotolo che si è creato con le fettine di pancetta e grattare sopra del pecorino. In forno a 180 °C per circa 40 minuti.

INGREDIENTI

- lonza di maiale
- speck
- scamorza
- sale, pepe e erbe aromatiche
- pecorino
- fettine di pancetta



◆ **MACELLERIA BEEF & PORK**
 Via Baccheretana, 241
 59011 Seano (PO)
 055 8706041
 beefepork@alice.it
 Orari: lunedì-sabato 7:30-13:00 |
 16:00-20:00
 Chiuso il mercoledì pomeriggio



MACELLERIA GIAGNONI

Macelleria storica, da 50 anni propone carne nostrale dell'appennino tosco-emiliano, un vasto assortimento di preparati pronto-cuoci, da 10 anni salumeria artigianale.

Collo ripieno

Nella tradizione contadina quando si ammazzavano gli animali non si buttava via nulla. Perciò del pollo nostrale dell'aia si utilizzava anche il collo.

INGREDIENTI E PROCEDIMENTO

Il collo lavato bene e asciugato si riempie con un composto di carne macinata, pane raffermo bagnato nel latte, uova, noce moscata, parmigiano e una punta di Mortadella di Prato IGP macinata per dargli più sapore.

Si propone bollito (aggiunto nella pentola del bollito gli ultimi 40 minuti) oppure cotto in tegame con una salsa di pomodoro saporita con cottura di 30-40 minuti.

◆ **MACELLERIA GIAGNONI**
Via Ciliani, 122
59100 Prato
0574 466752 | 331 9132517
macelleriagiagnoni@gmail.com
■ [Macelleria Giagnoni](#)
Orari: 7:00-13:00 | 16:00-20:00

Qualità e Simpatia
Uguale...



MIA MACELLERIA

Negozio storico situato in pieno centro, sotto il Palazzo Vescovile di Prato. Ha mantenuto le caratteristiche antiche, come le volte in mattone rosso a vista, pavimento in cotto e le colonne in pietra serena. Specializzata nella vendita di carni fresche pregiate, pronto-cuoci di stagione e alimentari in genere. Gestita e curata con passione dal titolare, Domenico Salerno, da oltre 40 anni di attività.

Arista arrosto

PROCEDIMENTO

Legare e insaporire l'arista di maiale con un trito di sale, pepe, rosmarino, salvia e aglio (a piacere).

Scaldare bene un filo d'olio in un tegame e aggiungere l'arista di maiale (precedentemente insaporita).

Rosolare bene l'arista a fiamma vivace.

Abbassare la fiamma e aggiungere del brodo o vino bianco.

Lasciare cuocere a fiamma bassa per circa 30 minuti.

Lo stesso procedimento è attuabile anche in forno a 180 °C, aggiungendo delle patate. Tempo di cottura circa 50 minuti.

INGREDIENTI

- arista di maiale
- rosmarino
- salvia
- sale
- pepe
- aglio
- brodo o vino bianco
- olio evo

◆ MIA MACELLERIA

Piazza Filippo Lippi, 31/32
59100 Prato
0574 32214
domsal@alice.it

www.miamacelleria.com

Orari: lunedì-sabato 8:00-13:00 | 16:00-20:00
Chiuso il mercoledì pomeriggio e la domenica





FERRABOSCHI Giulio
di Ferraboschi & C. s.n.c.



PASTIFICIO FERRABOSCHI

Il Pastificio Ferraboschi esiste da più di sessanta anni, quando Giulio e Anna Ferraboschi arrivarono a Prato nel 1954 per portare le delizie della tradizione emiliana, tradizione che ad oggi è portata avanti dalla figlia Patrizia e dai suoi collaboratori.

Rigatini al Chianti conditi con ragù bianco

PROCEDIMENTO

Rosolate gli odori in una casseruola con due cucchiari di olio evo e un mazzetto di rosmarino e salvia. Aggiungere successivamente le carni bianche 500 g. di maiale, pollo e una salsiccia. Rosolare e sfumare con vino bianco e portare a cottura con brodo di carne per circa 2 ore.

In una pentola far bollire acqua salata, buttare i rigatini e cuocere solo pochi minuti scolandoli al dente. Finire la cottura della pasta in una padella con un bicchiere di vino rosso e condire con il ragù

◆ **PASTIFICIO FERRABOSCHI**
Via de' Tintori, 81
59100 Prato
0574 21638
www.ferraboschi.it



produttori



FORNO STENO

IL POGGIOLINO

MOLINO BARDAZZI - GRAN PRATO

OPIFICIO NUNQUAM

SALUMIFICIO E MACELLERIA MANNORI

SIRO PETRACCHI



FORNO STENO

Un'azienda artigianale a conduzione familiare che ha nel nome un omaggio a Steno, il padre di Fabrizio Bertini, il nonno di Federico. Un'azienda che ha sempre fatto della qualità e della soddisfazione dei Clienti la sua filosofia. Materie prime selezionate, attenzione alla tradizione, ricerca del buono e della tipicità di prodotti che hanno nel loro dna, il saper vivere e il saper mangiare bene, caratteristici della Toscana: questo è stato e sarà sempre il Forno Steno.

Sassi della Calvana

Questo prodotto si richiama ai sassi dei Monti della Calvana e rispecchia la forma e le varianti di colore e aspetto dei sassi stessi. Per ottenerli si utilizzano 4 diverse combinazioni di ingredienti naturali, che producano 4 diverse tipologie di biscotti. La forma è rotonda, colore paglierino variabile secondo le tipologie di ingredienti. Dimensione circa 3 cm, tenendo conto della lavorazione artigianale del prodotto. I Sassi della Calvana sono morbidi biscotti a base di prodotti tipici e naturali, senza coloranti e conservanti, in quattro composizioni:

- Olio Extra Vergine di Oliva e Nocchie
- Farina di castagne e Pinoli
- Uva passa e Vin Santo
- Olio extravergine di oliva e canditi di Limone

A seconda della tipologia del biscotto gli ingredienti vengono amalgamati insieme e formate delle palline, adagiate successivamente su teglie per essere cotte in forno a per circa 15 minuti. Sapori e colori che si ispirano alla tradizione del territorio di origine

◆ **FORNO STENO**
Via G. Braga, 180
59021 Vaiano (PO)
0574 946292
info@fornosteno.it
www.fornosteno.it
Orari: 8:30-12:30 | 15.30-19:30



IL POGGIOLINO

L'Azienda Agricola Il Poggiolino Montemurlo sorge in Toscana, in un ambiente naturale incontaminato all'interno dell'Area Protetta del Monteferrato e fin dal principio si è dedicata alla conservazione e valorizzazione della Biodiversità Agronomica Autoctona Toscana tramite il recupero e la salvaguardia di alcune tra le più antiche e rare specie animali e vegetali d'Italia, fra cui la razza di Suino Nero "Macchiaiola Maremmana".

Suino nero

Il Suino Nero Macchiaiola Maremmana® è una razza di maiale nero fra le più antiche e pregiate d'Italia; considerata estinta fino a pochi anni fa, nel 1800 era diffusa in tutta la Toscana. Una volta scoperto un nucleo di riproduttori sulle pendici del Monte Amiata, nel 2005 è iniziato ufficialmente il recupero della razza grazie al Progetto Europeo Vagal per la conservazione e valorizzazione dei Genotipi Animali Autoctoni in collaborazione con la Provincia di Grosseto e l'Università degli Studi di Firenze. L'Associazione Allevatori per la Promozione e la Tutela della Macchiaiola Maremmana Suino Nero del Bio-Territorio Toscano" è costituita da due sole aziende in Toscana, una delle quali è Il Poggiolino Montemurlo. I Suini vengono allevati per oltre due anni allo stato semi-brado, in un millenario habitat naturale, nutrendosi di prodotti del sottobosco come le ghiande oltre ad erba fresca ed affienata, verdure di stagione, radici e tuberi e frutta di produzione aziendale nonché cereali e leguminose di altissima qualità, con particolare attenzione al loro benessere e alle loro modalità comportamentali. Il risultato di questo tipo di allevamento sono animali sani e sereni, con la giusta massa grassa che permette di ottenere prodotti di altissimo livello qualitativo. Nel grasso dei Macchiaioli, infatti, grazie ad accurati test chimico-fisici, è stata riscontrata una elevata presenza di acidi grassi insaturi delle famiglie Omega 3 e Omega 6, caso unico nella carne di maiale, che danno alla carne una digeribilità paragonabile al pesce.

La produzione dei salumi segue un'antica ricetta toscana in uso fino alla fine dell'Ottocento utilizzando esclusivamente gli aromi della macchia mediterranea, senza pepe né conservanti per rispettare il sapore originario e particolarissimo delle carni stesse.

Il Poggiolino Montemurlo cura il ciclo completo della Macchiaiola Maremmana®, perfezionandone il patrimonio genetico nel corso delle generazioni e garantendo completa tracciabilità e rintracciabilità, dall'origine fino al confezionamento.

◆ IL POGGIOLINO MONTEMURLO

Via di Cicignano, 73
59013 Montemurlo (PO)
Aperto per visite e degustazioni aziendali e per Fattoria Didattica tutti i giorni su prenotazione telefonica al n. 340/2758633.
Shop Aziendale
Via R. Scarpellini, 277/1
59013 Montemurlo (PO)
www.ilpoggiolino.net
Orari: martedì e giovedì 09:00-13:00
15:30-19:30
Sabato pomeriggio 15:30-19:30

MOLINO BARDAZZI MARCO e C.
 Sede e Stabilimento: Via XX Settembre, 24
 VAIANO (PO) - Tel. 0574 989115



**FARINA TIPO 0
 DI GRANO TENERO**



MOLINO BARDAZZI - GRAN PRATO

L'Associazione GranPrato raggruppa oltre 20 aziende pratesi con l'obiettivo di sviluppare la filiera del grano e dei prodotti della sua trasformazione, farina, pane, pizza ecc. Il progetto nasce in fase sperimentale nel 2011, e dal settembre del 2012 immette giornalmente i suoi prodotti nel mercato cittadino e limitrofo.

Gran Prato

GranPrato è un progetto nato nel 2011 per sostenere una delle colonne portanti della tradizione culinaria della provincia di Prato che nel pane affonda la propria storia e nel pane trova la propria eccellenza. Il progetto, gestito dall'Associazione GranPrato, impegna gli associati ad un "patto di filiera" disponendo il rispetto di una catena di produzione - dalla coltivazione, alla produzione della farina e alla panificazione - che impone la riduzione degli apporti chimici, l'adozione di buone pratiche agricole e la conservazione delle caratteristiche del grano originario, promuovendo l'impiego di lieviti madre e lievitazione naturale. L'Associazione GranPrato è sostenuta, fin dalla sua nascita, dall'Associazione Parco Agricolo di Prato, dalla Provincia di Prato, dal Comune di Montemurlo, e dalle articolazioni territoriali di CIA, Coldiretti, Confcommercio e Confartigianato, ed è riconosciuta dal Comune di Prato. Anche se per molti è fonte di stupore sul territorio della provincia di Prato vi sono ancora oggi oltre 3000 ettari di campi coltivati a seminativi. Su questi campi i grani vengono seminati e raccolti con tenacia da agricoltori che amano la propria terra, persone che vivono su questo territorio e che credono nella cura dell'ambiente. Macinati in molini nella provincia di Prato per trasformare i grani in pregiate farine. Lavorati ogni giorno da maestri fornai, pizzaioli, pastai e pasticceri per farne pane, pizza, biscotti e dolci bontà.

◆ **ASSOCIAZIONE GRANPRATO**
 viale Montegrappa 138
 59100 Prato
 3389787459
 granprato.kmbuono@gmail.it
www.granprato.wordpress.com
 ■ granprato



OPIFICIO NUNQUAM

L'Opificio Nunquam nasce nel 1999, frutto della passione enogastronomica di Cristina Pagliai e di suo marito Fabio Goti. Nel 2005 vengono realizzati i primi Liquori storici tra i quali l'Alkermes che viene subito utilizzato come ingrediente nella mortadella di Prato. Nel 2007 è la volta invece del Vermouth bianco di Prato che era sparito da quasi un lustro dalle tavole pratesi.

Vermouth Bianco di Prato

Il Vermouth Bianco di Prato risale a una tradizione contadina ormai scomparsa: veniva prodotto dalle massaie con uva bianca non ancora matura ed erbe raccolte nei campi e servito come aperitivo o digestivo durante le feste natalizie. La tipicità del prodotto è legata non solo agli ingredienti, ma anche alla procedura di trasformazione e agli attrezzi utilizzati. Tutta la lavorazione veniva sostenuta solo da mani esperte senza nessun ausilio meccanico e così anche ora viene interamente eseguita a mano secondo l'antica ricetta del 1750.

In un ottimo vino bianco toscano vengono messe a macerare per il tempo necessario, dopo essere state schiacciate in un pestello di marmo, erbe aromatiche, officinali spontanee e variate spezie: enula campana, genziana, galanga, cannella, calamo aromatico, chiodi di garofano, centaurea, assenzio pontico e romano, coriandolo, noce moscata, bucce di limone e di arancia dolce e amara.

Il tutto viene poi completato con l'aggiunta di poco zucchero e di pochissimo alcool; viene quindi lasciato a maturare per qualche giorno ed in seguito viene filtrato ed imbottigliato in bottiglia (o in fiaschetti) secondo l'antica tradizione.

Il Vermouth ottenuto ha colore giallo carico leggermente ambrato, sapore dolciastro con una nota di acidulo ed un retrogusto piacevolmente amarognolo, odore molto intenso speziato e fruttato con un tenore alcolico di 15 gradi. Da bersi fresco come aperitivo, come fine pasto insieme a della biscotteria o da provare in abbinamento con formaggi erborinati.

◆ **NUNQUAM SNC**
Via Pompeo Ciotti, 3A/1
59100 Prato
0574 623992
info@opificionunquam.it
www.opificionunquam.it



SALUMIFICIO E MACELLERIA MANNORI

Mario Angiolo Mannori - fondatore dell'azienda - nasce a Ponte dei Bini (PO) il 13/04/1918, unico maschio di una numerosa famiglia. Fin da piccolo, con i cugini, collabora con il padre Domenico nella sua consolidata attività di allevatore e commerciante di bestiame in genere e di maiale in particolare e questo fino alla soglia degli anni quaranta. Dopo il secondo conflitto mondiale decide di intraprendere l'attività per conto proprio, ed intorno agli anni cinquanta acquista una vigna di fronte alla chiesa vecchia di Vergaio con l'intento di costruirsi un fabbricato per adibirne il piano terra all'attività di Macelleria e Salumificio ed il piano primo alla propria abitazione.

Dal matrimonio tra Mario e Alba nascono i figli, Maria Teresa e Domenico che rimarranno a lavorare nell'attività paterna. La macelleria, con l'ingresso dei figli registra un ulteriore notevole sviluppo tanto che negli anni 70 l'ambiente viene ingrandito e vengono separate materialmente le due attività di Macelleria e Salumificio.

Per quanto riguarda il salumificio, e proprio in virtù dell'ampliamento di cui sopra, fu possibile la realizzazione di locali idonei e rigorosamente a norma, per la salatura, stagionatura e conservazione dei prosciutti in particolare e degli altri salumi in generale.

Vennero pure installati una caldaia per i prodotti cotti quali Mortadella di Prato e Capocchia (Soprassata) ed un forno per la cottura delle porchette intere od in particolare dei cosiddetti "tronchetti" da sempre vanto esperienza e tradizione della ditta Mannori. Nel gennaio 1996 a seguito del D.L.vo n° 537/92, il salumificio viene riconosciuto stabilimento CEE con il n° 9-1462/L. Nel Novembre del 1988 a coronamento di un felice periodo di espansione, l'attività viene premiata con medaglia d'oro da parte della Fondazione Nazionale del Commercio e Turismo. Da pochi anni anche la quarta generazione è entrata nell'attività, nelle persone delle sorelle Sue Ellen e Celeste Mannori.

Mortadella di Prato IGP

La Mortadella di Prato IGP è un prodotto unico nel suo genere, fatto solo a Prato e dintorni.

Le origini di questo insaccato si fanno risalire intorno all'Ottocento, anche se per un periodo dimenticato dai Pratesi, da anni questo antico e particolare salume è stato riscoperto e recuperato grazie all'utilizzo di carni scelte esclusivamente di razza italiana.

Il segreto di questo salume sta infatti nella concia, che si compone di sale pepe nero in grani, polpa di aglio pestato e una speziatura (cannella, coriandolo, noce moscata, chiodi di garofano), ma l'ingrediente più originale è senz'altro l'ALKER-MES che contribuisce a dare un sapore e una colorazione molto particolare al prodotto.

◆ **MACELLERIA MANNORI SAS**
Via Vergaio, 18/20
59100 Vergaio (PO)
0574 811537
info@salumificiomannori.it
macelleriamannori@pec.it
www.salumificiomannori.it



SIRO PETRACCHI

Situata sulla collina di Montalbiolo nel comune di Carmignano, dai cui pendii si volge lo sguardo alla piana di Firenze e Prato, l'azienda agricola "Siro Petracchi" conduce i propri terreni con metodo biologico certificato. L'uso di pratiche tradizionali e di processi di trasformazioni innovativi, unito anche alla vocazione territoriale, permette di esaltare al massimo due eccellenze locali: il Fico e l'Olio.

Il Fico e l'Olio

Sulle colline di Carmignano, da tempi antichissimi, i fichi della varietà "Dottato", particolarmente dolci e pastosi, vengono essiccati secondo un preciso processo di lavorazione che si tramanda di generazione in generazione. Grazie proprio al particolare metodo di essiccazione e alle caratteristiche pedo-climatiche del territorio i fichi secchi di Carmignano risultano unici per morbidezza, pastosità e gusto delicato e, ormai dal 2001 sono un prodotto Presidio Slow Food. Apprezzati per il gusto ricco e per l'alto valore energetico, i fichi secchi sono stati da sempre un ingrediente fondamentale della dieta di generazioni di contadini, oggi rappresentano un prodotto gastronomico di alta qualità ricercato e prezioso. A partire dalla metà di agosto i frutti che hanno raggiunto la giusta maturazione vengono raccolti mantenendo integro il picciolo, spaccati a metà per il senso della lunghezza poi distesi su delle stuoie di canne e in un ambiente chiuso o confinato esposti all'azione dei vapori di zolfo che provocherà l'imbianchimento della buccia. Quindi messi a essiccare al sole. Terminata, dopo alcuni giorni, l'essiccazione, vengono posti in cantina e dopo un periodo di affinamento sono accoppiati con all'interno pochi semi di anice così da ottenere dopo una attenta lavorazione manuale le "Picce di Carmignano". Con l'arrivo dei primi freddi il processo di maturazione si completa con la comparsa in superficie della "gruma" ovvero l'affioramento dello zucchero sulla superficie dei fichi. Nata nel 2007, l'Associazione Produttori Fichi Secchi di Carmignano è impegnata a preservare e promuovere questo prodotto strettamente legato con l'ambiente e la storia del territorio.


SIRO PETRACCHI
 Via Molalbiolo, 49
 59015 Carmignano (PO)
 335 354906
siro.petracchi@virgilio.it
 [Siro Petracchi Agricoltore](#)



Chefor Prato è la annuale Cena di Beneficenza dei ristoratori e delle eccellenze alimentari pratesi.

La manifestazione, patrocinata da Vetrina Toscana, è organizzata da Confcommercio Pistoia e Prato, FIPE Prato, Confesercenti Prato, FIEPET, e realizzata operativamente da ristoratori, produttori e botteghe con il supporto di sponsor e collaborazioni.

Lo storico partner sociale del progetto CHEFOR PRATO, evento giunto alla sua sesta edizione (anno 2018), è la CARITAS DIOCESANA di Prato che ogni anno individua il progetto o il settore a cui far incamerare il 100% degli introiti derivanti dalla serata. Gli incassi della serata sono gestiti direttamente da CARITAS.

La valorizzazione dell'enogastronomia pratese e toscana attraverso la realizzazione di un menù specifico e unico per la serata è il fil rouge che unisce il lavoro dei migliori ristoratori pratesi uniti in collaborazione tra loro e in collaborazione con le botteghe e i produttori della Provincia di Prato aderenti a Vetrina Toscana.

L'iniziativa viene solitamente svolta un lunedì tra i mesi di Maggio e Giugno e, quando possibile, vede una rotazione della scelta delle location dove viene effettuata al fine di toccare ogni anno un luogo diverso della Provincia di Prato.

Il menù della serata è sempre improntato alla valorizzazione dei prodotti tipici toscani e pratesi, laddove disponibili e compatibilmente con la stagione.

Dall'edizione 2017, Chefor Prato vede anche la presenza dei migliori barman del territorio che - con la loro professionalità - vanno a valorizzare i momenti del drink di benvenuto pre cena nonché dell'aperitivo servito a fine pasto.

Il prezioso contributo dell'Istituto Alberghiero Datini con i ragazzi di cucina e di sala rende ancora più piacevole lo svolgimento della manifestazione.

Tutte le pietanze sono realizzate a cura dei ristoratori e dei produttori di Vetrina Toscana della Provincia di Prato

La serata si presenta come un Galà di Beneficenza, cena servita al tavolo, su invito e a pagamento; molto strutturata la presenza della stampa e dei giornalisti di settore.

All'iniziativa sono sempre inviati a partecipare tutti i ristoratori della Provincia di Prato aderenti a FIPE Confcommercio e i ristoratori aderenti a Confesercenti Prato in qualità di aderenti a Vetrina Toscana.

La manifestazione si realizza grazie al supporto di:

- Vetrina Toscana
- Istituto Alberghiero " F. Datini" di Prato
- AIS: Associazione Italiana Sommelier - delegazione di Prato
- AMIRA - maitre di sala
- AIBES - Barman
- Consorzio Gran Prato, filiera corta cerealicola pratese
- Consorzio Vini Carmignano DOCC
- Produttori aderenti a Vetrina Toscana operanti in Provincia di Prato (a titolo esemplificativo: Mortadella di Prato IGP, Biscotti di Prato IGP, Fico di Carmignano presidio Slow Food, Macchiaiola Maremmana)

Elenco degli esercizi aderenti a Vetrina Toscana della provincia di Prato

RISTORANTI

Agriturismo Fattoria le Ginestre
Via Delle Ginestre, 18 - Carmignano
055/8792020

Ristorante Enoteca Antica Torre
Piazza Giacomo Matteotti, 15
Carmignano - 055/8712096

Osteria La Grotta Di Bacco
Piazza San Domenico, 16 - Prato 0574/440094

Bottega di Artimino
Via Cinque Martiri, 3 - Carmignano
055/8751433

Il Piccolo Borgo
ilpiccoloborgo@gmail.com - 0574/643060

Ristorante Il Ghirighio
Via di Migliana, 29 - Migliana
Cantagallo (PO) - 0574/981103

Osteria Cibbè
Piazza Mercatale, 49 - Prato 0574/607509

Ristorante "La Vecchia Bottega"
Via la Bottega, 68 - Prato - 0574/950051

Da Giovanni - Cavallino Rosso
Via Curtatone, 3 - Prato - 0574/23143

Ristorante "La Veranda"
Via dell'Arco, 10 - Prato - 0574/38235

Ristorante "La Cantina di Toia"
Via Toia, 12 - Bacchereto (PO) 055/8717135

I' Barroccio Antica Trattoria Di Galceti
Via di Galceti, 105 - Prato - 0574/465970

Ristorante Casa La Querce
Via Vicinale La Querce, 47 - Montemurlo (PO)
0574/683590

Antica Osteria Dei Mercanti
Via Ser Lapo Mazzei, 8 - Carmignano (PO)
055/8711587 - 345/1560760

Ristorante La Furba
Via Statale, 99 - Poggio a Caiano (PO)
055/8705316

Ristorante Da Delfina
Via della Chiesa, 1 - Artimino, Carmignano (PO)
055/8718074

Osteria Le Cento Buche
Via degli Abatoni, 9/7 - Prato
0574/694312 - 320/8960895

Ristorante La Limonaia di Villa Rospigliosi
Via Firenze, 83 - Prato - 0574/592515

Ristorante Logli Mario
Via di Filettele, 1 - Prato - 0574/23010

Ristorante il Capriolo
Via Roma, 306 - Prato - 0574/1825326

Ristorante il Falcone
Piazza XX Settembre, 37 - Poggio a Caiano (PO)
055/877065

Ristorante Villa Le Farnete
Via Macia, 134 - Comeana (PO) - 055/8719747

Ristorante Biagio Pignatta
Viale Papa Giovanni XXIII - Artimino,
Carmignano (PO) - 055/8751406

Ristorante il Decanter
Piazza Santa Maria delle Carceri, 1 - Prato -
0574/475476

Ristorante Pepenero
via Adriano Zarini, 289 - Prato - 0574/550353

Ristorante Le Fontanelle
Via Traversa il Crocifisso, 7 - Prato
0574/730373

Maddalena
Piazza Sant'Agostino, 2 - Prato - 338/6511245

Enosteria Mangia Prato
Via Ferrucci, 173 - Prato - 0574/572917

Le Barrique WineBar
Corso Mazzoni, 19 - Prato - 0574/30151

Ristorante Pizzeria Lo Scoglio
Via Giuseppe Verdi, 42 - Prato - 0574/22460

Aroma di vino
Via Santo Stefano, 24 - Prato -
0574/433800 - 328/9557490

Ristorante I Corti
Piazza Mercatale - Prato - 0574/606082

Hotel Ristorante Margherita
Via dell'Appennino, 17/19 - Montepiano (PO) -
0574/959926

Ristorante Il Pirana
Via Giuseppe Valentini, 110 - Prato
0574/25746

Ristorante Modigliani
Via Amedeo Modigliani, 9 - Prato
0574/584985 - 377/5184355

I Bruciapadelle
Viale Fratelli Cervi, 102 - Prato - 366/1429997

La Pizza del Masini
Via Santa Trinita, 104 - Prato - 331/4040742

La Taverna della Rocca
Piazza Castello, 6 Montemurlo (PO)
0574/798109

BOTTEGHE

Enoteca Gori

Via del Serraglio, 39 - 347/9153511

Lo Schiaccino

Via Santa Caterina, 1 - Prato - 0574/605154

Rino & Renato Emporio Alimentare

Via Pier Gobetti, 1 - Prato - 0574/30713

Macelleria Giagnoni SRL

Via dei Ciliani, 122- Prato - 0574/466752

aTipico - Strada dei Vini di Carmignano e dei Sapori Tipici Pratesi

via Bettino Ricasoli, 13 - Prato - 346/1441364

Coop. Vinicola "Chianti Montalbano"

Via Francesco Ferrucci, 172 - Prato

0574/578046

IlioPesca Prato

Viale Montegrappa, 83 - Prato - 0574/582873

La Fattoressa salumeria di Lotti

via della Sirena , 3/5 - Prato - 0574/27606

Salumificio Macelleria Mannori Mario Angiolo

Via Vergaio, 18/20 - Prato - 0574/811537

Macelleria Beef & Pork

Via Baccheretana, 156 - Seano (PO)

055/8706041

Alimentari Meucci

Via Bologna, 515 - Prato - 0574/466030

Artimino Shop

Via Cinque Martiri, 3 - Carmignano (PO)

055/8751433

Macelleria e Salumificio Trono

Piazza della Chiesa, 4 - Usella (PO)

0574/981722

Alimentari Tacconi

Via Roma, 85- Vernio (PO)

333/9475768 -338/3933467

Gastronomia La Castellina

Via Gino Capponi, 56 - Prato - 0574/21181

Delizie Toscane

Via Lorenzo Ciulli, 21/A - Prato - 0574/660279

Birrifficio i due Mastri

Via per Iolo, 34/A - Prato

0574/1760708 - 334/7994268

Borgo De' Medici

Via Yuri Gagarin, 35 - Prato - 0574/636726

Gastronomia Da Que' Ragazzi

Via Vincenzo da Filicaia, 8 - Prato 0574/33988

Il Girasole La Botteghina

Via Bologna, 55/A - Prato 0574/946712

Enogastronomia Calamai

Via Firenze 393 - Prato 0574/550009 -

339/5691903

Enogastronomia Biesse frutta e verdura

Via Bologna, 159 B/C - Prato - 0574/461885

Macelleria Fiorentina

Via Firenze, 40 - Prato 0574/984600

UscioeBottega

Via Braga, 227 - Vaiano - 393/3375339

Il Buongustaio

Via Giuseppe Catani, 38 - Prato - 0574/593398

Alimentari Enoteca "Le Volte"

Via Roma, 409 - Prato 0574/631542

La Bottega di Mugnai Orlando

Via Adriano Zarini, 222 - Prato - 0574/596943

Rosticceria "Il Baba"

Via della Lastruccia, 21/A - Prato - 574/660658

Pastificio Ferraboschi

Via dei Tintori, 81 - Prato - 0574/21638

Gastronomia Tempestini dal 1954

Via dei Ciliani, 84 - Prato - 0574/466671

Formaggeria il Pepolino

Piazza San Marco, 43 - Prato - 0574/076151

Alimentari Roccabianca

Via Busento , 2 - Prato 0574/462830

PRODUTTORI

Forno Steno

Via Giulio Braga, 180 - Vaiano (PO) - 0574/946292

Az Agricola Selvapiana

Via Selvapiana, 5 - Luiciana, Cantagallo (PO)

0574/956045 - 331/1064234 - 333/3870605

Agritursimo Podere Midolla

via Sant'Allucio, 5 - Carmignano (PO)

055/8717086

Falciani Gianfranco

Via Cilianuzzo, 31 - Prato - 0574/465717

Azienda Agricola Siro Petracchi

Via Montalbiolo, 49 - Carmignano (PO)

335 354906

Associazione Gran Prato

Via Montegrappa - Prato - 0574/989115

Il Poggiolino Montemurlo

Via Cicignano, 73 - Montemurlo (PO) - azienda

agricola; Via Scarpettini, 277/1 - Montemurlo

(PO) 340/2758633

Alla Gusteria Numquam

Via Ciotti, 3 - Prato - 0574/623992



Oltre 1.000 ristoranti, 320 botteghe e più di 200 produttori, questi sono i numeri di Vetrina Toscana che vanno a comporre la più grande rete regionale italiana di questo genere.

Vetrina Toscana è il progetto di Unioncamere Toscana e regione Toscana nato per promuovere ristoranti e botteghe che utilizzano i prodotti tipici del territorio.

Grazie a Vetrina Toscana in questi ultimi anni il turismo regionale è diventato un modello da imitare, un viaggio tra filiera corta dell'enogastronomia, qualità delle produzioni artigianali e territori dal patrimonio storico e culturale unici.

L'adesione alla rete è gratuita, ma legata alla sottoscrizione di un disciplinare che impegna i membri a caratterizzare la loro offerta declinandola sulle produzioni regionali di qualità, la filiera corta, la tradizione locale.

Vetrina Toscana è un progetto di marketing territoriale che ha un duplice scopo: aiutare l'utente a orientarsi nell'offerta, dandogli la garanzia di mangiare "tipico" e al contempo dare a ristoranti e botteghe l'occasione per farsi conoscere e proporre le proprie eccellenze.

Inoltre è un sistema che mette in relazione consumatore, ristoratore e produttore in un circuito virtuoso di promozione e di eventi che consentono di scoprire anche gli angoli meno noti, ma non certo meno belli, di questa Regione.

Il progetto di Vetrina punta sulla stagionalità, la filiera corta, la tipicità e fornisce al consumatore una garanzia di genuinità, informandolo che i prodotti del ristorante o della bottega sono prodotti nel territorio.

Da chef stellati a trattorie, da negozi di prossimità a boutique del gusto, il marchio con la Robbiana è una guida sicura per orientarsi nelle offerte di questa regione e, con i suoi eventi, promuove anche piccoli centri e realtà culturali meno note.



edizioni medicea firenze