



Guida ai sapori del territorio pratese

Ristoranti, botteghe e
produttori di Vetrina Toscana
nella Provincia di Prato

2019

Vetrina Toscana

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.

Guida ai sapori del territorio pratese

Ristoranti, botteghe
e produttori
di Vetrina Toscana
nella Provincia di Prato

2019

Progetto ideato da:



Con il supporto e il contributo di:



UNIONCAMERE
TOSCANA



Camera di Commercio
Prato

Realizzazione operativa a cura di



Per maggiori informazioni sul progetto di Vetrina Toscana
e le opportunità consultare:

www.vetrina.toscana.it

📍 Vetrina toscana

🐦 @VetrinaToscana

📷 #vetrinatoscana

Confcommercio sede Prato

0574 560701

prato@confcommercio.ptpo.it

📍 Confcommercio (Province di Pistoia e Prato)

📍 Confcommercio Pistoia e Prato

Confesercenti sede Prato

0574 40291

direzione@confesercenti.prato.it

📍 Confesercenti Prato

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

Per i testi introduttivi dei capitoli si ringraziano:



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.

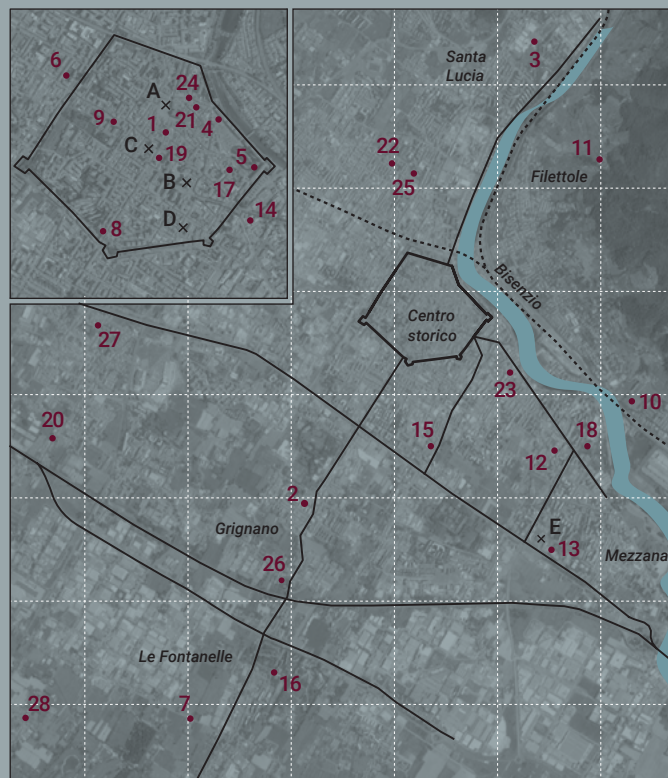
Attraverso le ricette raccolte da Vetrina Toscana in questo piccolo volume vi vorremmo rivelare un po' dell'atmosfera di questi luoghi tra tradizione e innovazione ed eccellenze del nostro territorio. Un invito ad andare a scoprire angoli meno noti, ma ricchi di fascino e storia. In Toscana più che altrove paesaggio, enogastronomia, arte e cultura sono strettamente legati tra loro e questo è un invito a gustare la Toscana appieno e sotto tutti i punti di vista, buona lettura.

Stefano Ciuoffo

Assessore al Turismo e Commercio
della Regione Toscana

Prato

Un nome che evoca distese verdi e, da sempre, un'attitudine alla produzione manifatturiera, in poche parole Prato. Nata sulle rive del fiume Bisenzio, sul luogo dove si trovava l'antico Borgo al Cornio, oggi rimane la **Cattedrale di Santo Stefano (A)**. Della piccola pieve rimane la dedizione al primo martire della storia mentre, tutto il resto, si è trasformato in uno scrigno prezioso che, al suo interno, contiene la reliquia della Sacra Cintola, custodita nella cappella dipinta da Agnolo Gaddi alla fine del Trecento e lo straordinario ciclo di affreschi di Filippo Lippi, genio assoluto del Rinascimento. La cattedrale si mostra, sulla piazza, con una maestosa facciata su cui spicca il pulpito di Donatello, oggi una copia poiché l'originale è conservato all'interno del **Museo dell'Opera del Duomo (A)**. Il centro storico, con le sue tortuose vie medievali, ci ricorda la grandezza di Prato dal Due al Trecento, quando furono edificati sia il **Castello dell'Imperatore (B)**, per volontà di Federico II di Svevia, che il **Palazzo Pretorio (C)**, un tempo sede dell'amministrazione della giustizia cittadina, oggi importante museo con un nutrita collezione di opere di Filippo Lippi. La **Basilica di Santa Maria delle Carceri (B)**, capolavoro dell'architettura rinascimentale, affianca il Castello, creando una piazza suggestiva. Per chi ha voglia di esplorare musei non c'è che l'imbarazzo della scelta: il **Museo del Tessuto (D)** racconta la storia della produzione tessile dal passato ai giorni nostri, il tutto all'interno di un edificio di archeologia industriale recuperato per ospitare sia il Museo che l'**Istituto culturale e di documentazione Lazzerini (D)**; da polo di produzione a polo di cultura. Fuori dal centro storico ma immerso nelle più attuali tendenze dell'arte contemporanea si trova il **Museo Pecci (E)**, fiore all'occhiello della città, che, idealmente, essendo vicino al casello autostradale, saluta coloro che arrivano o partono da Prato, sottolineando la vocazione cittadina di essere sempre all'avanguardia.



RISTORANTI

- 1 Le Barrique
- 2 Il Capriolo
- 3 Le Cento Buche
- 4 Osteria Cibbè
- 5 I Corti
- 6 Da Giovanni Cavallino Rosso
- 7 Le Fontanelle
- 8 Fuori Porta
- 9 Le Garage Bistrot
- 10 La Limonaia di Villa Rospigliosi
- 11 Logli Mario
- 12 Enosteria Mangia
- 13 Operà Restaurant
- 14 Paca
- 15 Il Pirana
- 16 La Pizza di Rebe

- 17 Lo Scoglio
- 18 To Wine

BOTTEGHE

- 19 Atipico
- 20 I due Mastri
- 21 Ferraboschi
- 22 Macelleria Giagnoni
- 23 Marblu - IliopescaPrato
- 24 Mia Macelleria
- 25 Gastronomia Tempestini
- 26 Enoteca Le Volte

PRODUTTORI

- 27 Salumificio Mannori
- 28 Nunquam

Le Barrique

dal 2004

Posizione: in pieno centro storico su corso Mazzoni

Cantina: quaranta vini a degustazione al calice e centoquaranta etichette

Cucina: tradizionale rivisitata

Una graziosa bomboniera rinascimentale, nata 15 anni fa, nel cuore del centro storico di Prato; caratterizzano l'ambiente interno le volte a mattoni e le piccole aperture nascoste tra le mura originali del tempo. La cucina offre sfiziose proposte gastronomiche legate alle tipicità del territorio. Ogni giorno taglieri, crostoni, piadine, pappa al pomodoro, minestra di pane, polpette di sedano alla pratese, Mortadella di Prato IGP e molti altri piatti cucinati seguendo la stagionalità dei prodotti e l'eccellenza degli ingredienti a Km 0. Ogni piatto si può accompagnare con uno, tra i 40 vini che vengono aperti per la degustazione al calice. La selezione dei vini a bottiglia invece prevede una scelta tra circa 140 etichette diverse, selezionate dal vasto territorio italiano, dalla regione Toscana e dalle colline di Prato, ambito dove il territorio vitivinicolo del Carmignano propone vini di grande soddisfazione organolettica. La formula del "sempre aperti" dà la possibilità di frequentare il locale in qualsiasi giorno dell'anno e in qualsiasi momento della giornata, tranne il giorno di Natale. Dalle 12:00 alle 23:30 la cucina è sempre aperta per poter pranzare, fare l'aperitivo, una cenetta o passare un "primo dopocena" in compagnia.

Titolari: Simona Marinai, Leonardo Pignone, Andrea Mazzetti

Indirizzo: corso Mazzoni 19 - 59100 Prato (PO)

Orari: 12:00-24:00

Giorno di chiusura: nessuno

Telefono: 0574 30151

Email: marinaisimona@gmail.com

Sito web: www.lebarriquewinebar.it

Coperti: interno 40 / esterno 30

Parcheggio: pubblico

 @lebarriqueprato

 @lebarrique.wine

Crostone con Mortadella di Prato IGP, stracchino e composta di fichi di Carmignano

Ingredienti

*Fetta di "bozza pratese"
2 cucchiaini di stracchino
Mortadella di Prato IGP
Composta di fichi di
Carmignano*

Tostare una bella fetta di pane "bozza pratese", ancora calda spalmateci sopra due cucchiaini di stracchino fresco, adagiarci 8/10 fette di Mortadella di Prato IGP tagliata al momento ed aggiungerci sopra qualche cucchiaino in maniera grossolana di composta dei nostri fichi.



Il Capriolo

dal 1961

Posizione: Grignano, vicino alla piscina e al parco

Cantina: vini del territorio, italiani, internazionali, birre e distillati

Cucina: piatti della tradizione interpretati in chiave moderna, grande griglia

Nel 1961 venne inaugurato dalla Signora Ofelia il primo grande ristorante a Prato, "Il Capriolo": specialità toscane. Trattoria per operai e tessitori, ma anche di personaggi famosi da Gianni Morandi, a Rita Pavone a Gino Bartali. A 50 anni dalla sua apertura, nel 2011 il ristorante torna alla famiglia e l'anima di questo tempio storico della cucina pratese diventano i bis nipoti della fondatrice, Tommaso e Francesco Gei. La storia di questo locale, da sempre nel cuore dei pratesi, si percepisce nel gusto dei piatti della tradizione che si rinnova e diventa contemporanea grazie alla curiosità che guida Tommaso ogni giorno nel rinnovare la sua cucina. Quindi pietanze popolari rese più gustose da un vissuto quotidiano tra cucina e fornelli e tra cultura ed esperienze vissute sempre con gli occhi aperti e con la mente pronta ad accogliere e vivere le novità. Nel menù la grande griglia a carbone e legna la fa da padrona con bistecche e tagliate di manzo, ma in tavola arrivano succulente pietanze di terra e di mare legate alla stagionalità. Nelle sere d'estate è possibile cenare anche in un grazioso spazio all'aperto. Golosi i dolci e, oltre ai vini, selezione di birre e distillati.

Titolare: Tommaso Gei

Indirizzo: via Roma 306/I - 59100 Prato (PO)

Orari: martedì-Domenica 19:00-22:30 e Domenica 12:15-15:00

Giorno di chiusura: lunedì

Telefono: 0574 1825326

Email: info@ristorantecapriolo.it

Sito web: www.ristorantecapriolo.it

Coperti: interno 80 / esterno 25

Parcheggio: pubblico

 @il_capriolo_ristorante  @Rist.Capriolo

Tortelli di patate rosse e riduzione di Carmignano su crema di cavolo nero

Ingredienti

Per il ripieno:

1 kg di patate rosse di

Cetica schiacciate

50 gr di riduzione di vino

½ bicchiere di vino rosso

50 gr di concentrato di

pomodoro

100 gr di pecorino toscano

grattugiato

120 gr di porro

15 ml di aceto di vino rosso

Sale e pepe

Per la crema:

300 gr di cavolo nero

150 gr di foglie di porro

Olio EVO, timo, maggiorana,

Sale e pepe

Per il condimento:

Burro, salvia

Per la guarnizione:

Cavolo nero essiccato

Per preparare il ripieno: soffriggere il porro tritato finemente, sfumare e aggiungere il concentrato; cuocere fino a far ritirare il composto. Unire tutti gli ingredienti in un tritatutto o in una planetaria con il gancio a foglia. Usare il ripieno per fare dei ravioli della forma e delle dimensioni che preferite. Per la crema al cavolo nero: stufare in una pentola tutti gli ingredienti con un po' di olio EVO, quando sono cotti frullare con le erbe aromatiche e regolare di sale e pepe. Impiattare mettendo la crema a specchio e adagiare sopra i tortelli precedentemente saltati nel burro e nella salvia. Guarnire con delle foglie di cavolo nero essiccate.



Le Cento Buche

dal 2010

Posizione: nella zona nord della città vicino al lungo Bisenzio

Cantina: etichette nazionali e bollicine italiane e straniere

Cucina: cucina toscana rivisitata con spunti gourmet

Per i pratesi rappresenta un luogo della memoria, di un passato prospero di cui oggi se ne possono ammirare le vestigia. Il locale sorge all'interno di uno dei più antichi siti della produzione laniera pratese, l'Opificio degli Abatoni. Il complesso risale all'anno 1003, epoca in cui l'area apparteneva all'ordine monastico di San Fabiano, abati di Parma. Il nome del ristorante trae origine da quello di un'osteria realmente esistita sulla strada principale di proprietà della famiglia Conti che, nel 1721, rilevò la gualchiera affiancata nel corso degli anni all'iniziale mulino. Vi si respira ancora la grande tradizione laniera della città e la location, in cui si è accolti dalla famiglia Lunghi con Lorian e Fabio in sala e Gabriella in cucina, è concepita con grande attenzione ai dettagli per dare valore alla storia vissuta tra quelle mura. La cucina di tradizione è rivisitata ponendo particolare attenzione alle cotture e agli aromi di contrasto per rispettare la materia prima che regala sapori intensi ma più leggeri di un tempo. Il menù ha i colori delle stagioni.

Titolare: Fabio Lunghi

Indirizzo: via degli Abatoni 9/7 - 59100 Prato (PO)

Orari: lun-sab 12:30-14:30 e 19:30/22:30, Dom 19:30-22:30

Giorno di chiusura: lun stagione invernale, Dom stagione estiva

Telefono: 320 8960895

Email: lecentobuche@gmail.com

Sito web: www.osterialecentobuche.it

Coperti: interno 50 / esterno 25

Parcheggio: pubblico

Petto d'anatra profumata all'anice con petali di cipolla rossa, carote baby e aglio nero

Ingredienti

300 gr di petto d'anatra
4-5 anice stellato intero
Rosmarino
Salvia
Timo
4 carote baby
2 spicchi d'aglio nero
2 cipolle
3 cucchiaini di fondo di
cottura
Sale
Pepe

Mettere sottovuoto il petto d'anatra insaporito con gli aromi, l'anice stellato, il sale e il pepe, cuocerlo a 65° per circa due ore. Una volta terminata la cottura passarlo in padella a fuoco vivo per rigenerare le fibre.

A parte sbollentare le carote e le cipolle e frullare il tutto con l'aglio nero, aggiustare di sale e pepe. Far ridurre il fondo di cottura fino alla giusta densità, nappare (versare sulla pietanza il fondo di cottura in modo rimanga ricoperta come di un velo) il piatto con il fondo di cottura adagiandovi il petto d'anatra tagliato a fette sottili e decorare con verdure di stagione.



Osteria Cibbé

dal 1997

Posizione: nella medievale Piazza Mercatale

Cantina: vini del territorio

Cucina: pratese, italiana e contemporanea di terra, vegetariana e di mare

Il nome Cibbé racconta di un antico gioco che i pratesi praticavano in Piazza Mercatale. Per questo Germano Forestieri, quando ha rilevato la gestione del locale aperto dalla famiglia Panerai nel 1997, ha voluto tenerlo: gli è piaciuto questo legame con la sua ubicazione e con la città. Calabrese di origine e pratese di adozione, dopo 26 anni di esperienze nella ristorazione del territorio, gli è capitata l'occasione di fare il grande passo. Si sentiva maturo ed aveva voglia di crescere e di esprimersi, di mettersi in gioco dopo aver acquisito esperienza dall'attività di famiglia, impegnata da sempre nella ristorazione. Nel 2015 ha iniziato la sua avventura, il suo "gioco" con la tradizione per renderla più moderna e adeguata allo stile di vita di oggi. Aiutato dal cuoco Mauro Giannotti, evolve la tradizione e rende la cucina di Cibbé più appetibile e leggera. Grazie alla crescita professionale vissuta giorno dopo giorno, ha arricchito il menù con piatti diversi e non scontati usando i prodotti classici della tradizione toscana e pratese, creando ad esempio il baccalà su crema di ceci o il polpo e patate pastellato. Insomma non c'è tradizione senza innovazione, senza passato non c'è futuro.

Titolare: Germano Forestieri

Indirizzo: piazza Mercatale 49 - 59100 Prato (PO)

Orari: 12:30-14:30 e 19:30-22:30

Giorno di chiusura: Domenica

Telefono: 0574 607509

Email: info@cibbe.it

Sito web: www.osteriacibbe.it

Coperti: interno 50 / esterno 20

Parcheggio: pubblico

Polpette di Prato

Ingredienti

Per 10/12 porzioni:

1 kg di sedano

1 uovo

50 gr di farina

50 gr di pane grattugiato

50 gr di grana padano

grattugiato (facoltativo)

1 pizzico di noce moscata

60 gr di fegatini

cotti e tritati

Olio di semi di girasole

Sale

Pepe

Pulire e tagliare il sedano a piccoli pezzi, cuocerlo in abbondante acqua leggermente salata, quando cotto, scolarlo, lasciarlo raffreddare e strizzarlo per fargli perdere l'acqua. Impastarlo con la farina, il pane grattugiato, l'uovo, la noce moscata, aggiustare di sale e pepe e grana padano grattugiato (facoltativo viste le intolleranze al lattosio di molti clienti). Una volta pronto l'impasto, prenderne circa 80 gr, aggiungere 5 gr di fegatini tritati all'interno e chiudere a polpetta. Friggere direttamente nell'olio di semi di girasole. Quando le polpette saranno belle croccanti e colorate, metterle in padella col ragù caldo, amalgamare e servire.



I Corti

dal 2015

Posizione: sotto i portici della medievale Piazza Mercatale

Cantina: bianchi e bollicine italiane ed estere, circa 200 etichette

Cucina: classica di pesce

I fratelli Corti avevano un sogno nel cassetto. Lorenzo fin da piccolo ama il profumo della cucina e la musica di mestoli e pentole. Studia e poi va a farsi le ossa prima a Parigi, poi al Cibreo di Firenze e al Piraña di Prato. Marco segue la tradizione di famiglia con gli studi in agraria e un lavoro nel campo vitivinicolo. Oggi Lorenzo sta in cucina e Marco, anche sommelier AIS, in sala. Un connubio perfetto che accoglie i clienti in un ristorante intimo e confortevole adagiato a ridosso delle mura di Prato proprio sotto i portici della medievale Piazza Mercatale, con un cortile dove, in estate, si può mangiare all'aperto. Il pesce fresco di grande qualità è il loro punto di forza e fra gli antipasti fa parlare di sé il gran piatto di crudo misto e la tartare di ricciola nostrale e l'astice nappato con salsa di agrumi. Questi sono solo esempi di piatti perché il menù segue il pescato e la passione e la fantasia dei fratelli Corti.

Titolare: Marco Corti

Indirizzo: piazza Mercatale 136 - 59100 Prato (PO)

Orari: 12:30-14:30 e 19:30-22:30

Giorno di chiusura: lunedì e sabato a pranzo

Telefono: 0574 606082

Email: ristorante.icorti@gmail.com

Coperti: interno 35 / esterno 35

Parcheggio: pubblico

 @ristoranteicorti

 @ristorante_icorti

Calamaro ripieno di melanzana bruciata, friggittelli, salsa livornese

Ingredienti

1 calamaro

1 melanzana

2 cucchiaini di olio EVO

Sale q.b.

1 cucchiaino di capperi sotto sale

1 cucchiaino di pangrattato

Per la salsa livornese:

100 gr di passata di pomodoro

1 spicchio d'aglio

1 rametto di prezzemolo

Peperoncino q.b.

Per guarnire:

1 friggittello

germogli di girasole

Sbucciare una melanzana e farla a dadini. In una padella aggiungere l'olio e saltarli finché non si rosolano all'esterno. Lasciare raffreddare e frullare con aggiunta di olio, sale e capperi lavati. Preparare la salsa livornese con la passata di pomodoro, il trito di aglio e prezzemolo e un pizzico di peperoncino. Pulire un calamaro. Mettere la salsa di melanzana in una sacca, inserirla nel calamaro, spolverizzare con il pan grattato, condire con un filo di olio e infornare mettendo anche i tentacoli. Quando il calamaro è cotto, fare un fondo di livornese, mettere sulla salsa qualche pezzetto di friggittello a crudo, tagliare il calamaro in due e comporre il piatto aggiungendo i tentacoli e decorare con germogli di girasole ed un filo di olio.



Da Giovanni Cavallino Rosso

dal 1969

Posizione: a ridosso delle Mura della città e di una delle porte medievali

Cantina: vini toscani, buona selezione anche della produzione italiana

Cucina: cucina tipica toscana, punti di forza: brace e pizza cotta a legna

Erano gli anni del boom economico e la città di Prato guardava al futuro con ottimismo, come Giovanni Seghetti e Daniela Sulli. Giovani e innamorati decisero di condividere la loro vita anche nel lavoro. Il Cavallino Rosso, nome ispirato ad un famoso brandy popolare negli anni Sessanta, divenne ben presto un indirizzo apprezzato per la cucina dal sapore della tradizione e si identificò sempre di più con la figura di Giovanni che ha festeggiato i suoi 50 anni in cucina. Oggi, la famiglia continua ad essere l'anima del locale e le redini sono in mano al figlio con una proposta gastronomica modulata in accordo con la stagionalità dei prodotti, da maggio ad ottobre ad esempio si possono gustare le specialità ai funghi porcini. I sedani ripieni, il piatto della tradizione del pratese, tagliatelle fatte a mano, la bistecca e il pollo al mattone, il coniglio con le olive e i capperi danno gusto alla cucina della famiglia Seghetti. Una menzione a parte merita il carrello dei dolci e la pizza di Giovanni. La carta dei vini parla toscano, ampia carta delle birre.

Titolare: Daniela Sulli

Indirizzo: via Curtatone 3 - 59100 Prato (PO)

Orari: 12:00-14:00 e 19:00-01:00

Giorno di chiusura: lunedì

Telefono: 0574 23143

Email: cavallinorosso.prato@gmail.com

Sito web: www.ristorantedagiovanni.eu

Coperti: interno 130 / esterno 80

Parcheggio: pubblico

 @ristopizza_giovanniprato

 @giovanni.cavallinorosso

Peposo

Ingredienti

1 kg di manzo

1 L di vino rosso

Aglio

Pepe in grani

Sale grosso

Acqua q.b.

Fette di pane

Il peposo è fondamentalmente un brasato di manzo. Tagliare il muscolo in piccoli pezzi come fosse uno spezzatino, sistemarlo in un tegame di terracotta, aggiungere abbondante aglio tagliato a fette (1 capo ogni kg di carne), un litro di vino ogni kg, il pepe contuso (senza essere parsimoniosi), non macinato, il sale grosso e acqua fredda fino a coprire interamente la carne. Adagiare la pentola in un forno a legna caldo di calore residuo e cuocere, coperto, per almeno 4 ore. Servire su pane toscano, abbrustolito sulla griglia. Per accompagnarlo: vino Sangiovese.



Le Fontanelle

dal 1987

Posizione: vicino al Macrolotto 1 e al parco delle Cascine di Tavola

Cantina: carta dei vini assortita con etichette regionali e nazionali

Cucina: prevalentemente di mare con pesce sempre fresco

Era il 1987, quando Valentino D'Aloisio decise di aprire il ristorante alle Fontanelle. Ben presto si manifestò l'apprezzamento della clientela alla sua cucina soprattutto di pesce: fu subito successo. Un successo con radici profonde tanto che i D'Aloisio ampliano la loro offerta divenendo anche hotel ed oggi rappresentano un esempio di eccellente accoglienza e professionalità. L'eleganza e la leggerezza della cucina di Valentino nascono dalla ricerca della qualità della materia prima e dalla fantasia nel rielaborarla lasciandone intatta la freschezza. Ambiente curato, attenzione ai particolari, innovazione e attenzione alle tecniche di cottura, ma anche presentazione del piatto secondo armonie architettoniche, completano la ricetta al fine di offrire sempre il meglio alla propria clientela. Il pescato arriva fresco ogni giorno dal mercato di Viareggio, entra in cucina e ne esce arricchito dei sapori di stagione per comporre tre menù degustazione di pesce ma sono proposte anche pietanze della tradizione e selezionati tagli di carne.

Titolare: D'Aloisio Valentino

Indirizzo: via Traversa il Crocifisso 7 - 59100 Prato (PO)

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

Giorno di chiusura: Domenica sera e lunedì

Telefono: 0574 730373

Email: info@lefontanellehotel.it

Sito web: www.lefontanellehotel.it

Coperti: interno 80 / esterno 55

Parcheggio: privato

 @fontanellecatiamalinconi  @ristorante hotel le fontanelle

Polpette di sedano e pesce prete in umido

Ingredienti

300 gr di pesce prete
piccolo e sfilettato
600 gr di costole di
sedano
200 gr di tartufo di canna
(topinambur)
300 gr pelati
1 uovo
1 spicchio d'aglio
1 cucchiaio di Parmigiano
Reggiano DOP grattugiato
2 cucchiari di farina
Olio EVO
1 bicchiere di acqua
Sale
Pepe
Prezzemolo
Basilico
Peperoncino

Lessare il sedano tagliato a pezzetti di 2 cm circa facendo bollire per 45 minuti, poi scolarli e strizzarli bene. Aggiungere i filetti a crudo tagliati finemente a coltello, farina, uovo, parmigiano, sale e pepe. Meschiare il composto con un cucchiaio, fare delle polpette, friggere in padella antiaderente con olio. Togliere le polpette e nello stesso olio di cottura aggiungere le teste e le lisce dei pesci, un trito di aglio e peperoncino (facoltativo), rosolare per 2 minuti, aggiungere i pomodori sminuzzati a coltello, prezzemolo tritato, 1 bicchiere d'acqua. Cuocere per 15 minuti, togliere le lisce e teste dalla salsa, aggiungere le polpette e lasciare cuocere per 10 minuti e poi servirle calde.



Fuori Porta

dal 2019

Posizione: all'imbocco del centro storico da Porta Santa Trinita

Cantina: ampia con particolare attenzione ai vini toscani

Cucina: di mare e di terra rivisitata in chiave contemporanea

22 - 24 - 26 - 30 questi sono i numeri del Fuori Porta: Giacomo Gori, Alessandro Mugavero, Giorgia Balint e Eduardo Mascolo sono i quattro giovani professionisti che messi insieme fanno appena cent'anni. All'inizio del 2019 Eduardo ha deciso di mettere gambe, testa e cuore alle sue giovani ambizioni ed ha iniziato la sua esperienza proprio all'ingresso del centro storico di Prato a Porta Santa Trinita e i profumi che arrivano dalla cucina sono come una porta d'ingresso ai sapori della Toscana più autentica. L'idea nasce da Eduardo dopo aver fatto esperienza per alcuni anni nel ristorante di famiglia, dove ha imparato il mestiere. A trent'anni decide di volere un ristorante che racconti la sua idea di accoglienza e di offerta gastronomica. Tutto a km 0, verdure, carni e pesce fresco di stagione, cucina espressa, in sintesi una cucina italiana autentica ma moderna, adatta al nostro periodo storico. I sapori del menù sono completati da una ricerca cromatica che racconta dell'entusiasmo di questa squadra che in sala mette in campo anche una ragazza che parla ben 5 lingue. Piacevole il giardino interno che si affaccia direttamente sulle antiche mura della città.

Titolare: Eduardo Mascolo

Indirizzo: via Roma 2/4 - 59100 Prato (PO)

Orari: 19:00-23:00

Giorno di chiusura: lunedì

Telefono: 366 1288825

Email: fuoriporta.prato@hotmail.com

Coperti: interno 32 / esterno 50

Parcheggio: pubblico

 @ristorantefuoriporta

 @fuoriportaprato

Risotto cavolo nero e quaglie

Ingredienti

1 mazzetto di cavolo nero
1 spicchio d'aglio
½ bicchiere di vino bianco
1 L di brodo di cavolo nero
peperoncino q.b.
4 cucchiaini di Olio EVO
1 quaglia
90 gr di riso Carnaroli
½ cipolla bianca
30 gr di burro
½ bicchiere di vino bianco
½ L di brodo vegetale
2 cucchiaini di Parmigiano
Reggiano DOP grattugiato

Pulire il cavolo, lasciare da parte il filamento coriaceo centrale da utilizzare per il brodo. Lavarlo e scottarlo in padella con olio EVO, aglio e peperoncino, sfumare col vino bianco e portare a cottura. Frullare il cavolo, farne una crema, se necessario aggiungere del brodo preparato con i resti della pulitura dello stesso. Disossare la quaglia facendo particolare attenzione agli ossi più piccoli e con la carne preparare un ragù bianco. Tostare il riso con mezza cipolla bianca e 20 gr di burro, quando inizia a "scoppiettare" sfumare con del vino bianco. Cuocere con del brodo vegetale, e con il brodo preparato con gli scarti della pulizia del cavolo. A metà cottura aggiungere il ragù di quaglia e la crema di cavolo nero, ultimare la cottura. Mantecare fuori dal fuoco con burro e parmigiano.



Le Garage Bistrot

dal 2014

Posizione: davanti alla chiesa di San Domenico

Cantina: cento etichette tra cui piccole aziende e vitigni autoctoni italiani

Cucina: pesce e carne in chiave contemporanea ma non troppo

Carlo Aiazzi ebbe in eredità dal padre, tra le altre cose, una fornita cantina di vini. Fu obbligo frequentare il corso per sommelier e, da lì, fare il passo verso la cucina fu breve. Quando scoprì questa sua passione era già adulto e così mise fretta alla sua voglia di imparare a conoscere molte cose di quel mondo di profumi e sapori che aveva appena scoperto e così ricco di storie di vino che erano rimaste celate nella cantina di casa. Da 21 anni non si sazia mai di imparare e di sorprendere i suoi clienti. La passione, condita da un carattere affabile, lo porta a crearsi un suo stile di accoglienza, sì perché per lui la ristorazione non deve esser solo fatta dal cibo, con ingredienti sempre della massima qualità e legati al territorio e alla stagione e biologici, ma è anche un modo per entrare in sintonia con le persone. Carlo vuole nutrire senza fronzoli e con concretezza cercando di dare sempre il meglio come se i clienti fossero figli. Così il menù cambia ogni giorno creando nuove pietanze e traendo il massimo da ogni prodotto. E il Garage si riempie di profumi.

Titolare: Carlo Aiazzi

Indirizzo: piazza San Domenico, 26 - 59100 Prato (PO)

Orari: 19.30-23.30

Giorno di chiusura: lunedì

Telefono: 0574 24842

Email: aiazzi.carlo@gmail.com

Sito web: www.legaragebistrot.it

Coperti: interno 30

Parcheggio: pubblico

 @ristorantelegaragebistrot

 @legaragebistrotprato

La Seppia incavolata

Ingredienti

Per 4 persone:

3 seppie medie

1 mazzo di cavolo nero

1 cavolfiore

150 gr di cavolini di

Bruxelles

1 spicchio d'aglio

Olio EVO

Pulire la seppia, togliere la sacca con il nero e metterla da parte, tagliare la seppia a julienne. Prendere del cavolo nero, cavolfiore e cavolini di Bruxelles. Lavarli bene sotto l'acqua fredda, dopodiché pulirli, tagliare il cavolo nero finemente, il fiore del cavolo toglierlo dal tubero e tenerne metà per fare la crema; dividere in 2 i cavolini. Sbianchire il tutto e far raffreddare. Intanto prendere la seppia e soffriggerla con aglio e olio extravergine, fare andare per pochi minuti, toglierla dal fuoco. Prendere il nero di seppia precedentemente tenuto da parte e aggiungerlo alla crema del cavolfiore. Mettere la crema a base del piatto, unire la seppia spadellata e aggiungere i vari cavoli precedentemente cotti.



La Limonaia di Villa Rospigliosi

dal 2001

Posizione: vicino al centro, ai piedi delle colline pratesi

Cantina: selezioni di etichette toscane e italiane

Cucina: cucina tipica toscana rivisitata

In ogni stagione i profumi del giardino, ora di glicine e di rose, ora di gelsomino e di limoni, annunciano quelli della cucina. Annunciata da un viale di cipressi, nella ex limonaia della signorile Villa Rospigliosi della famiglia Seghi Rospigliosi, dal 2001, sono state aperte le porte di questa oasi di toscania a due passi dal centro della città. Ad occuparsi della gestione per la famiglia, dall'accoglienza alla organizzazione degli eventi è Maria Paola Agnani, mentre in cucina troviamo il giovane chef Mattia Parlanti, che fin da piccolo entrava nella cucina a dare noia ai cuochi che lavoravano per l'impresa di famiglia. Pratese doc, dopo la scuola alberghiera e vari stage, da sei anni, senza tradire l'eleganza del luogo, propone i piatti della tradizione rivisitati in chiave moderna. Qui, nella cucina della Limonaia, ha trovato il luogo ideale per esprimere la sua fantasia e la sua professionalità. Semplicità e prodotti di prima qualità, sapori del territorio toscano e pratese, mano leggera nel trattare i cibi, divertimento e gioco nella presentazione della pietanza: sono queste le linee guida di Mattia. E così i colori e i profumi, si uniscono in un perfetto cerchio con quelli del giardino all'italiana, un eccellente binomio per l'accoglienza degli ospiti.

Titolare: Maria Paola Agnani

Indirizzo: via Firenze 83 - 59100 Prato (PO)

Orari: 19:30-24:00

Giorno di chiusura: lunedì e martedì stagione invernale

Telefono: 0574 592515

Email: info@ristorantelalimonaia.it

Sito web: www.ristorantelalimonaia.it

Coperti: interno 120 / esterno 150

Parcheggio: privato

 @lalimonaia_villarospiogliosi

 @lalimonaia.villarospiogliosi

Panino alla salsa verde, stracotto di reale alle cipolle, cavolo in agro, maionese al tartufo

Ingredienti

Per il panino:

250 gr farina 00

3 gr di lievito di birra

trito di acciughe e capperi

100 gr prezzemolo

5 gr di dragoncello

1 cucchiaino di olio EVO

Sale e pepe

100 gr di acqua

Per lo stracotto:

200 gr reale

100 gr cipolle dorate

1 spicchio d'aglio

1 cucchiaino di

concentrato di pomodoro

100 gr di salsa pomodoro

100 gr di cavolo

cappuccio viola

100 gr di agrodolce

Brodo vegetale

Maionese al tartufo

Frullare olio, prezzemolo, acciughe, capperi, dragoncello, sale, pepe e acqua con all'interno - già sciolto - il lievito di birra.

Impastare la salsa ottenuta con la farina per ottenere un impasto omogeneo e liscio, creare delle pagnotte da 80 gr, far lievitare per due ore a 30/35°. Tagliare a julienne il cavolo e sbollentarlo in un classico agrodolce. Per lo stracotto: pulire il reale e tagliarlo a cubi, lessarli nel brodo vegetale a fiamma bassa finché non risulta tenero, poi sfilacciare a mano. In un padellino stracuocere le cipolle tagliate finemente con un filo di olio e del brodo, unire il reale sfilacciato, il concentrato e la salsa di pomodoro, aggiustare di sale e pepe, cuocere per 45 minuti. Servire il panino con lo stracotto, il cavolo e una maionese al tartufo montata a mano.



Logli Mario

dal 1948

Posizione: poco fuori dalla città nel borgo di Filettole

Cantina: prevalentemente vini rossi

Cucina: cucina toscana di terra

Era il 1948 quando Ada e Mario Logli aprono una bottega di alimentari con mescita nel borgo di Filettole. L'economia stava ripartendo e le prime FIAT "Topolino" e "1100" la Domenica si inerpicavano fino sulle colline. Fu così che in poco tempo la bottega di Mario, che offriva anche panini, divenne il ristorante della Domenica per i pratesi. E lo è tuttora. Da Mario a Gigliola, a Walter e Deanna, e a Clarissa e Filippo, tre generazioni, una dopo l'altra si sono succedute seguendo sempre gli stessi principi: cucinare per la gente con la stessa passione che si impiega a cucinare per la famiglia. Così la cucina tipica di casa divenne anche la cucina della festa, delle penne strascicate e delle zuppe, della griglia, dei fritti e degli umidi e oggi di dolci golosi preparati da Clarissa. È il trionfo della tradizione toscana che va in scena con le luci di Prato sullo sfondo e nelle narici il profumo dei piatti tipici delle fattorie sparse sulle colline con i sedani alla pratese e le pappardelle sul papero come simbolo di una storia che continua.

Titolare: Clarissa Pozzarini

Indirizzo: via del Palco 263 - 59100 Prato (PO)

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

Giorno di chiusura: lun-mar inverno, lun-mar a pranzo estate

Telefono: 0574 23010

Email: info@ristorantelogli.it

Sito web: www.ristorantelogli.it

Coperti: interno 90 / esterno 120

Parcheggio: privato

 @RistoranteLogli

Spongata a modo mio

Ingredienti

Pasta frolla:

200 gr di zucchero
di canna

70 gr di zucchero
semolato

30 gr uovo intero

30 gr latte

200 gr burro

400 gr farina

10 gr cannella macinata

½ bustina di lievito

Ripieno:

250 gr di miele millefiori

50 gr pinoli

50 gr mandorle

50 gr uvetta

50 gr noci o fichi di

Carmignano

Marmellata di fichi e
albicocche q.b.

Preparare la pasta frolla e farla riposare in frigo per 2 ore. Nel frattempo scaldare il miele e versarlo sopra la frutta secca. Rivestire uno stampo di 26/28 cm con la pasta frolla. Spalmare il fondo di marmellata di fichi e albicocche. Versare il composto di frutta secca e miele. Coprire con la frolla, bucare la superficie per far uscire l'aria in cottura. Cuocere a 170° per 40 minuti.



Enosteria Mangia

dal 2004

Posizione: vicino all'uscita dell'autostrada, vicino al Museo Pecci

Cantina: etichette toscane e italiane, bollicine e estero, vini da dessert

Cucina: italiana, pizza per vegetariani

La convivialità per Melania e Luca è uno stile di vita, così insieme hanno pensato di creare un ambiente in cui gli ospiti si sentissero a loro agio, come fossero degli amici a cui si riservano le migliori attenzioni. A guidarli in questa scelta tre ingredienti: passione, amore e la voglia di fare. Così il cibo diventa il loro mezzo per entrare in contatto con gli altri a cui si affiancano: l'attenzione per la formazione del personale e quella più evidente, per gli arredi e l'ambiente. Sono sedici anni che dalla cucina arrivano in sala pietanze rigorosamente stagionali accolte dai complementi d'arredo dedicati alle stagioni fino a quelli natalizi, i più apprezzati dalla clientela che li attendono ormai con curiosità tanto da tornare ogni anno per scoprire le novità. Anche il menù risente dell'influenza della fantasia di Melania e Luca che portano in tavola sfiziosi panini gourmet e hamburger con carne selezionata ed esclusivamente di manzo, una serie ampia di antipasti e primi di carne e di pesce e da non mancare le "ciabbatine", delle pizze preparate con l'impasto della tipica ciabatta toscana servite su un lungo tagliere.

Titolare: Melania Cannistrà

Indirizzo: via Francesco Ferrucci 173/175 - 59100 Prato (PO)

Orari: 19:30-24:00

Giorno di chiusura: lunedì se non festivo

Telefono: 0574 572917

Email: amministrazionemangia@gmail.com

Sito web: www.mangiaprato.it

Coperti: interno 120 / esterno 80

Parcheggio: pubblico

 @mangia_prato

 @mangiaprato

Millefoglie di castagnaccio con crema di ricotta di pecora

Ingredienti

500 gr di ricotta

150 gr di zucchero a velo

650 gr di acqua

100 pinoli

1 rametto di rosmarino

80 gr di uvetta

40 gr olio EVO

5 gr di sale

Castagnaccio tagliato
a fette

Mettere in ammollo l'uvetta in acqua tiepida, preparare la crema di ricotta unificando la ricotta e lo zucchero a velo, unire uvetta e pinoli. Versare l'impasto nel contenitore, cuocere e servire con la guarnizione di un rametto di rosmarino. La ricetta conta 10 minuti di preparazione, è senza lattosio ed è un piatto vegetariano.



Operà Restaurant

dal 2018

Posizione: all'uscita di Prato Est davanti al Museo Pecci

Cantina: ampia carta di vini della Toscana e italiani

Cucina: di terra e di mare tipica rivisitata, anche pizza

L'Operà nasce da un'idea di Simone Orlandi con l'intento di creare un luogo ispirato all'arte dell'armonia, dove mettere in luce l'importanza del territorio. La tradizione e l'unicità della convivialità, sono i fili conduttori della costruzione del suo stile di cucina. Le materie prime, sempre di eccellente qualità, sono lavorate come per creare un solo ingrediente di un unico piatto. Come fossero strumenti di un'orchestra si trasformano in una sinfonia di profumi e sapori che infondono nel piatto storie di cucine lontane. Simone nella sua molteplice formazione, dalla scuola alberghiera all'esperienza sul campo dirigendo la cucina e sempre attento all'evoluzione dei costumi della società, ha saputo creare un matrimonio tra la formazione classica e l'innovazione di cui c'è bisogno in cucina per rimanere sempre al passo con i tempi e con le rinnovate esigenze della clientela, tanto che ha voluto inserire anche la pizza nel menù riscuotendo un grande successo. Nelle sue preparazioni, rimane vicino al territorio e alla Toscana puntando alla qualità nel piatto preparato con ingredienti giusti senza voler per forza sorprendere, perché la semplicità è armonia.

Titolare: Simone Orlandi

Indirizzo: viale della Repubblica 289 - 59100 Prato (PO)

Orari: 6:30-24:00

Giorno di chiusura: nessuno

Telefono: 0574 578888

Email: info@opera-arte.restaurant

Sito web: www.opera-arte.restaurant

Coperti: interno da 100 a 170 / esterno da da 100 a 300

Parcheggio: privato

 @operaarterestaurant

Tortelli di patate della Val Bisenzio al ragù di cinghiale

Ingredienti

Per la pasta:

300 gr di semola rimacinata

200 gr di farina tipo 00

12 rossi d'uovo

1 cucchiaino d'olio EVO, sale

Per il ripieno:

400 gr di patate della Val

Bisenzio già bollite

Parmigiano Reggiano DOP

4 rossi d'uovo

Sale, pepe, noce moscata

Uova

Per il ragù:

500 gr di polpa di cinghiale

150 gr di polpa di maiale

400 gr pomodori pelati

4 cucchiaini di concentrato

di pomodoro

200 gr d'olio evo

2 coste di sedano

2 carote e 4 cipolle

Vino rosso q.b.

Per la pasta impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto omogeneo.

Per il ripieno passare le patate bollite nello schiacciap patate e impastare tutti gli ingredienti. Stendere la pasta con il mattarello e formare i tortelli. Per il ragù tenere la polpa di cinghiale una notte in acqua e limoni tagliati e spremuti. Sgocciolarlo e passarlo al tritacarne con il maiale. In un tegame far rosolare in olio d'oliva il trito di sedano, carota, cipolla e bacche di ginepro. Quando saranno ben rosolati unire la carne e fare rosolare, una volta che la carne avrà ceduto la sua acqua e sarà evaporata, sfumare con il vino rosso e lasciare ridurre. Evaporato il vino, aggiustare di sale e pepe, aggiungere 2-3 foglie di alloro, i pomodori pelati e il concentrato di pomodoro. Mescolare il tutto e finire la cottura per circa 2-3 ore aggiungendo, se necessario, del brodo vegetale. Cuocere i tortelli in acqua bollente salata, scolarli e condirli con il ragù.



Paca

dal 2018

Posizione: a due passi dal centro storico, vicino a Piazza S.Marco

Cantina: duecento etichette italiane e francesi, in prevalenza toscani

Cucina: cucina del territorio contemporanea, attenta alla stagionalità

Da Paca, aperto da appena un anno, a comandare in cucina sono gli ingredienti, sempre di qualità, provenienti dal territorio che seguono la stagionalità e valorizzano i piccoli produttori. A trasformarli in pietanze equilibrate e gustose le tecniche di cottura diverse, dalla cottura a bassa temperatura, all'osmosi, alla fermentazione. Una contaminazione frutto di esperienze lavorative vissute in ristoranti stellati e con un primo ristorante in proprio a Radda in Chianti dai fratelli Niccolò e Gabriele Palumbo, l'uno in cucina e l'altro alla pasticceria e panificazione e da Lorenzo Catucci in sala. A completare l'offerta del locale gestito da questi due professionisti trentenni, è l'impegno costante, giorno dopo giorno, per la conoscenza e la sperimentazione condite dalla fantasia. In sala, sotto la regia di Lorenzo Catucci, regna professionalità, convivialità ed accoglienza. Per valorizzare ciò che arriva dalla cucina, Lorenzo racconta come sono preparate le pietanze affinché il cliente possa entrare in sintonia con la loro proposta: un menù diviso in maniera classica ed una sequenza di percorsi di degustazione, "breve", "medio" e "lungo", con sei, otto e dodici portate, che seguono una scaletta con linearità fresca e contemporanea.

Titolare: Niccolò Palumbo

Indirizzo: via Fra Bartolomeo 13 - 59100 Prato (PO)

Orari: lun-mer 19:30-00:00 / gio-sab 12:30-15:00 e 19:30-00:00

Giorno di chiusura: Domenica

Telefono: 0574 1820222

Email: info@pacaristorante.it

Sito web: www.pacaristorante.it

Coperti: interno 30

Parcheggio: pubblico

 @paca.ristorante

 @PacaRistorante

Piccione, uva Sangiovese e bietoline

Ingredienti

4 piccioni interi

2 spicchi d'aglio

2 rametti di rosmarino

Olio EVO

12 foglie di bietoline
multicolore

600 gr di uva Sangiovese

2 uova

Farina

Pan grattato

Sale

Pepe

Pulire i piccioni dalle interiora, metterli sottovuoto con aglio, rosmarino e olio EVO. Cuocere a 65° per 25 minuti in un roner (bagnomaria termostatico). Far raffreddare e separare petti e cosce dalla carcassa e le ali con le quali faremo un fondo di cottura. Disossare e tritare le cosce, formare una piccola polpetta da impanare e friggere. Scottare il petto dalla parte della pelle, pulire le bietoline e scottarle velocemente in padella. Centrifugare metà dell'uva e farne un succo, mentre la seconda metà andrà essiccata leggermente in forno a 70° per 5 ore. Impiattamento: macchiare il piatto col succo di uva e adagiarvi qualche chicco. Appoggiarvi i petti appena scottati e le crocchette fritte accanto alla bietoline saltate. Salare la carne e versarci sopra un po' di fondo di cottura.



Il Piraña

dal 1971

Posizione: vicino al Museo Pecci

Cantina: soprattutto vini bianchi e bollicine sia italiane che estere

Cucina: specialità di mare

Il Piraña nasce agli inizi degli anni 70 e in pochi anni diventa un punto di riferimento per i pratesi per l'eccellente cucina di pesce. Erano anni in cui la cucina di mare nell'entroterra era poco conosciuta e rari erano i ristoranti che la proponevano. Divenne, ed è tuttora, un'icona per la scrupolosa e attenta scelta delle materie prime con il pesce che arriva tutti i giorni da Viareggio e i prodotti dell'orto provenienti dal mercato di Pistoia o da fornitori di fiducia. In cucina, da allora, guidato da una passione sempre attuale, lo chef Gianluca Santini che, con mano soave nel trattare il pescato, non ha mai tradito il suo stile nel rispettare le materie prime e i loro sapori primari. Il team oggi è tutto familiare con Roberto, figlio di Gianluca, attento conoscitore di vini che sovrintende alla cantina non prima di aver accolto con cortesia e professionalità gli ospiti. La clientela si accomoda tra i mosaici di Paolo Polloni e i quadri di arte moderna alle pareti creano un legame con la città. È ideale sia per i pranzi di affari che per cene conviviali o familiari e vi è anche una saletta riservata che può essere utilizzata per eventi privati.

Titolare: Gianluca Santini

Indirizzo: via Valentini 110 - 59100 Prato (PO)

Orari: martedì-Domenica 19:00-22:30 e Domenica 12:15-15:00

Giorno di chiusura: sabato a pranzo e Domenica sera

Telefono: 0574 25746

Email: info@ristorantepirana.it

Sito web: www.ristorantepirana.it

Coperti: interno 70

Parcheggio: pubblico

Fiori di zucca ripieni di calamari e ricotta

Ingredienti

20 fiori di zucca
1 kg calamari
2 spicchi d'aglio tritati
½ bicchiere di vino bianco
500 gr di ricotta
Olio EVO
Sale
Pepe

Per la salsa:
1 kg di pomodori pelati
passati
2 spicchi d'aglio tritati
Peperoncino
2 cucchiaini di pesto alla
genovese

Pulire e sbollentare i calamari poi raffreddarli e tagliarli a coltello e passarli in padella con un goccio d'olio e aglio tritato finemente, dopo rosolati bagnare con vino bianco, fatto questo farli scolare bene, unirli alla ricotta e regolare di sale e pepe. Pulire i fiori di zucca eliminando anche i pistilli e con l'uso di una sac à poche riempirli con il composto. A parte preparare una salsa leggera con pomodoro aglio e poco peperoncino. Adagiare i fiori su una teglia con un goccio d'olio e sale e infornarli per 5-10 minuti. Servirli in un piatto disposti sopra a un po' di salsa di pomodoro, infine decorare con un filo di pesto alla genovese.



La Pizza di Rebe

dal 2011

Posizione: nel quartiere delle Fontanelle a 7 chilometri dal centro

Cantina: quattro vini e selezione di birre

Cucina: pizza contemporanea

Quando la passione diventa un lavoro può portare a grandi risultati. È il caso di Cristiano Diodato, mastro pizzaiolo che ha abbandonato un posto sicuro come operaio tessile per seguire la sua grande passione: la cucina. Nel 2009 frequenta un corso per imparare a fare la pizza, rimane affascinato dal mondo racchiuso negli impasti. La fantasia e la passione mettono le gambe ai suoi sogni e nel 2010 apre la sua pizzeria al taglio. Dopo impegno e fatica, studio e applicazione, arrivano le gratificazioni e i risultati. La pizza al taglio di Rebe, in un ambiente moderno, diventa un punto di incontro per gli appassionati grazie anche alla varietà di proposte. Cristiano ogni giorno nutre e lavora il lievito madre, affina l'arte di stendere la pasta sulla pala, acquista verdure fresche e ingredienti a km 0, utilizza farine da filiera corta rigorosamente italiane. Nel 2017 arrivano le due "rotelle" della guida del Gambero Rosso entrando così nell'olimpo dei pizzaioli italiani. Nel 2019 il locale rinnova i suoi ambienti migliorando la qualità del servizio al tavolo.

Titolare: Cristiano Diodato

Indirizzo: via Soffici 32 - 59100 Prato (PO)

Orari: mar-ven 12:00-14:45 e 16:00-23:00, sab-Dom 17:00-23:00

Giorno di chiusura: lunedì

Telefono: 347 3137459

Email: diodatocristiano@gmail.com

Coperti: interno 35

Parcheggio: pubblico

 @pizzadirebeprato

Cavolata nera

Ingredienti

*Focaccia alla pala con
farina GranPrato*

*Crema di cavolo nero
Stracchino*

*Finocchiona della
macelleria Conti*

Si taglia la schiacciata e si farcisce all'interno con stracchino e crema di cavolo nero, poi si passa in forno e in uscita si aggiunge la finocchiona. Questa ricetta è nata dopo aver mangiato dei tagliolini con crema di cavolo nero fatti da mia madre, poi l'idea di accostarla ad un salume come la finocchiona del Conti molto saporita e il tutto smorzato dalla freschezza dello stracchino.



Lo Scoglio

dal 1950

Posizione: situato in un convento del 1600 vicino al Teatro Metastasio

Cantina: selezionate etichette di piccoli produttori

Cucina: mare e terra rivisitata in chiave contemporanea

Il nome del ristorante fa già intuire i profumi e i sapori che arrivano nel piatto, anche se non mancano pietanze di carne. Nel tempo grazie alla vicinanza a due teatri ha accolto numerosi artisti che hanno lasciato il loro ricordo su dei piatti posizionati sulle pareti. Elena Minocchi, figlia d'arte (la sua famiglia aveva vari ristoranti) non ha saputo resistere al richiamo dell'accoglienza e delle soddisfazioni che offre questa professione, così, dopo la gestione di un paio di ristoranti in periferia, si è innamorata del centro storico e da 15 anni esprime, animata da tanta passione, il suo concetto di cucina in questo antico ristorante. In cucina estro e fantasia, si fondono per portare in tavola pietanze con il sapore delle stagioni e della cucina classica italiana con un occhio di riguardo per la cucina di territorio preparata con ingredienti a km 0, ma anche con impronte inusuali che arrivano da varie etnie del mondo, frutto delle esperienze dello chef Gabriele Francini e dei suoi collaboratori. Elena e Gabriele chiedono prodotti che arrivano ogni mattina freschi per racchiudere con attente cotture i sapori del mare e di terra per poi farli scaturire in una esplosione di gusto appena entrati nel piatto.

Titolare: Elena Minocchi

Indirizzo: via Verdi 42 - 59100 Prato (PO)

Orari: lun-sab 19:30-23:00. Domenica 12:30-15:30 e 19:30-23:00

Giorno di chiusura: martedì

Telefono: 0574 22760

Email: loscoglioprato@interfree.it

Sito web: www.ristoranteloscoglioprato.it

Coperti: interno 120

Parcheggio: pubblico

 @ristorante_lo_scoglio_prato

 @ristoranteloscoglioprato

Filetto di maiale al vinsanto con castagne, purè di zucca e broccolo

Ingredienti

250 gr filetto di maiale

500 gr marroni dolci di Marradi

250 gr broccolo romano

500 gr polpa di zucca gialla

200 gr porri

50 gr burro

20 cl vinsanto dolce

100 cl fondo bruno

2 filetti di acciuga

1 spicchio d'aglio

Olio EVO

Timo

Cuocere il filetto di maiale in padella con olio e aglio in camicia e portare a mezza cottura.

Cuocere le castagne in acqua bollente e sbucciarle. Sbollentare i broccoli e saltarli in padella con aglio e i filetti di acciughe.

Stufare la zucca con il porro e farne un purè.

Tagliare il filetto a metà e finire la cottura in una riduzione di vinsanto e castagne.



To Wine

dal 2012

Posizione: facilmente raggiungibile dall'autostrada, vicino al Museo Pecci

Cantina: specializzati in champagne, più di mille etichette italiane ed estere

Cucina: rivisitata in chiave contemporanea

Nato nel 2012 come enoteca e cresciuto prima come wine-bar e adesso come ristorante, To Wine in pochi anni è diventato un luogo di vino e cibo noto anche ben oltre la Toscana per le oltre 1100 etichette presenti a scaffale, proposta ricca, frutto di una ricerca in costante aggiornamento. Locale sempre in movimento nell'organizzare degustazioni, cene con il produttore e per diffondere la cultura del vino nella nostra città. Infine To Wine è, soprattutto, un ristorante dove poter accompagnare ai vini una cucina moderna e gustosa, frutto di una rigorosa ricerca di materie prime eccellenti trattate con esperienza e sensibilità. Una cucina apprezzata che inizia a ricevere importanti riconoscimenti nazionali come il premio di "Enotavola dell'anno" assegnato dalla guida ristoranti dell'Espresso 2020. Dal 2018 To Wine è raddoppiato con l'apertura di To Wine in Piazzetta, locale giovane e moderno nel cuore del centro storico, dedicato ad aperitivi, cocktail, cena e dopocena fino a tarda ora.

Titolare: Gionni Bonistalli

Indirizzo: viale della Repubblica 23 - 59100 Prato (PO)

Orari: 10:00-24:00

Giorno di chiusura: Domenica a pranzo

Telefono: 0574 550462

Email: info@towine.it

Sito web: www.towine-prato.it

Coperti: interno 24

Parcheggio: privato

 @to_wine

 @ToWineVinieChampagne

Tortello inverso di cacciagione al sugo di patate

Ingredienti

250 gr di uova
500 gr di farina
100 gr di sedano
100 gr carote
100 gr cipolle
1 spicchio d'aglio
Salvia
1 calice di vino rosso
Brodo vegetale
Sale
Pepe
Olio
Prezzemolo
Patate
400 gr di polpa di cervo

Impastare le uova con la farina ed ottenere un impasto liscio e omogeneo. Rosolare metà delle verdure tritate, aggiungere il cervo a cubetti e sfumare con il vino rosso. Portare a cottura con brodo vegetale, frullare e inserire in una sac à poche. Pelare le patate e cuocere con aglio e brodo vegetale, a cottura ultimata frullare fino ad ottenere una crema e aggiungere l'altra metà di verdure rosolate in precedenza, creando un sugo. Infine stendere la pasta e farcire i tortelli con forma a piacere. Cuocere in acqua salata per 4 minuti. Servire con il sugo di patate e una polvere di prezzemolo disidratato a 60° per 12 ore.



aTipico

dal 2012

Posizione: nel centro storico, davanti a Piazza del Comune

Cantina: vini del territorio pratese

È la casa del gusto della provincia di Prato. Posizionato nel cuore del centro storico con affaccio sulla centrale via Ricasoli e vista su Piazza del Comune, qui si trovano i prodotti tipici dei soci della Strada dei Vini di Carmignano e dei Sapori Tipici Pratesi. Ognuno di questi prodotti ha storie da raccontare come le mura in cui si trova il locale, a narrarle due ambasciatori del gusto "atipici": Stefano Ortenzi e Mirko Wijnman. Come quella legata al vino di Carmignano o ai biscotti di Prato o la storia ancora più intrigante della farina di castagne della valle del Bisenzio che deve a Matilde di Canossa la sua diffusione sulle montagne dell'Appennino. La scelta dei prodotti artigianali è ampia e variegata e va dalla Mortadella di Prato IGP ai fichi secchi di Carmignano, dalle marmellate e confetture alle birre artigianali, dalla pasticceria secca al Vermouth Bianco di Prato. Tutte eccellenze del gusto pratese che si possono anche assaggiare prenotando degustazioni guidate e wine tours e prenotarle per rinfreschi e cerimonie. Tutte queste delizie possono anche diventare un pacco regalo e bomboniere artigianali.

Titolari: Stefano Ortenzi e Mirko Wijnman

Indirizzo: via Ricasoli 13 - 59100 Prato (PO)

Orari: 10:00-13:00 e 16:00-19:30

Giorno di chiusura: nessuno

Telefono: 388 5884804

Email: shop@stradavinicarmignano.it

Sito web: www.stradavinicarmignano.it/atipico-shop-vendita-di-prodotti-tipici

Parcheggio: pubblico

 @atipicoshop

 @atipicoshop

Vino Carmignano

A Carmignano si produce vino fin dall'epoca etrusca e romana, ma è dal 1716 che ne è stata decretata la sua importanza, data in cui venne individuata dal Granduca Cosimo III de' Medici come una delle quattro zone di eccellenza vitivinicola del Granducato di Toscana, definendola tramite un decreto e un bando vero e proprio. Regolamentando con norme precise la produzione, i limiti geografici e il commercio dei vini prodotti in tali aree, viene di fatto costituita una sorta di DOCG ante litteram. Composto principalmente da uve sangiovese e dal Cabernet, presente sul territorio da oltre cinque secoli, il Carmignano si differenzia dagli altri vini toscani per precise qualità organolettiche. Questo connubio aumenta e rafforza il bouquet, ingentilisce il vino e lo rende di un profumo intenso, di gusto pieno, armonico e morbido. Ottimo per ogni grande occasione.

Acquisti Golosi

Biscotti di Prato, Vini di Carmignano DOC e DOCG, Mortadella di Prato IGP



I Due Mastri

dal 2009

Posizione: nei pressi dell'uscita autostradale Prato Ovest

Tra le Colline di Carmignano e i contrafforti dell'Appennino si stende la piana di Prato e Pistoia punteggiata di frazioni. Nel cuore di Tobbiana, un tempo zona agricola, dal 2009 c'è un piccolo ed eccellente birrificio artigianale. Nasce dalla volontà di due pratesi doc: Iacopo Fabbri e Cristiano Settesoldi. Due come i mastri birrai che hanno iniziato a creare le prime ricette, due come il passato ed il futuro, sempre in contrapposizione tra tradizione e innovazione. Il loro logo racconta tutto questo ed è la chiave della singolarità del birrificio. Giovani e appassionati alla scoperta di nuovi gusti e stili, interpretano birre tradizionali, sperimentando continuamente ma sempre con l'idea del "drink it easy". In poco tempo i due mastri, crescono e non sono più soli, diventano noti tra gli appassionati tanto che le loro birre sono esportate in vari Paesi, oggi Iacopo si occupa della produzione e Cristiano è il responsabile commerciale, dietro ad ogni loro birra c'è un lungo lavoro di produzione, come tanti secoli fa, il tutto perfezionato dall'esperienza e dalla conoscenza.

Titolare: Cristiano Settesoldi

Indirizzo: via per Iolo 34/a - 59100 Prato (PO)

Orari: 9:00-13:00 e 14:30-18:30

Giorno di chiusura: sabato e Domenica

Telefono: 0574 1760708

Email: info@iduemastri.it

 @iduemastri  @iduemastri

Birra artigianale I Due Mastri

La birra artigianale I Due Mastri nasce dall'unione di soli quattro ingredienti, acqua, malto d'orzo, luppolo e lievito. L'acqua utilizzata è quella di Prato, ricca di sali minerali che unita al malto d'orzo italiano caratterizza il corpo e il colore. Malti chiari rendono il colore della birra color oro, malti caramellati o tostati rendono la birra rossa o scura con una nota dolciastra o torrefatta. Il luppolo, unico ingrediente dal potere conservante dona la nota amara e tipica alla birra. La scelta del luppolo influisce sul gusto e garantisce la buona conservazione della birra, infatti, nella birra artigianale I Due Mastri non si utilizzano preservanti o additivi chimici. Infine il lievito trasforma gli zuccheri in alcool etilico. Il processo avviene nell'arco di 1 mese e tutti i prodotti sono rifermentati in bottiglia.

Acquisti Golosi

La gamma di birre prodotte, ognuna con una caratteristica ben definita, ideali per essere accompagnate ad una buona pietanza della tradizione o per rilassarsi in compagnia di amici.



Ferraboschi

dal 1954

Posizione: in pieno centro storico a Prato, nei pressi di Piazza del Duomo

A dire il vero le loro origini sono emiliane, ma proprio perché abituati alla cucina succulenta e dotta della loro regione i Ferraboschi trovarono a Prato nel 1954 il luogo ideale per aprire la loro gastronomia. Non ci volle molto prima che i pratesi si accorgessero che Giulio e Anna preparavano pasta di ogni tipo con grande maestria. In pieno boom economico, nel fine settimana, divenne una sosta irrinunciabile per acquistare la pasta fresca o le lasagne. Oggi a continuare l'attività di famiglia è la figlia Patrizia che, con passione e costanza, guida questo piccolo pastificio a cui ha dato un'ulteriore spinta verso la valorizzazione della tradizione toscana e pratese. A condividere con lei la capacità di cucinare pietanze con il gusto della cucina di casa, un gruppo di persone motivate e professionali: Barbara Rossi ai dolci e in cucina, Alberico Avellino *frontman* d'eccezione per il bancone (ma anche informatico), Anna Zappa capace di fare qualunque cosa e di correre in soccorso di chiunque e Michele Luciano, il pastaiolo. Tutti i prodotti sono d'eccellenza: dai salumi ai vini, e i piatti pronti sono ideali anche per il servizio a domicilio per eventi e cerimonie

Titolare: Patrizia Ferraboschi

Indirizzo: via dei Tintori 81 - 59100 Prato (PO)

Orari: 8:00-13:30 e 16:30-20:00

Giorno di chiusura: mercoledì pomeriggio e Domenica

Telefono: 0574 21638

Email: patriziaferraboschi@virgilio.it

Sito web: www.ferraboschi.it

Paccheri GranPrato con farina semintegrale

Ingredienti

Ingredienti per 2 persone:

250 gr di paccheri

GranPrato con farina semintegrale

1 salsiccia fresca

1 scalogno

1 rametto di rosmarino

1 cucchiaio di vino bianco

300 gr di zucca fresca

a cubetti

Olio EVO

Sale

Pepe

Sbriciolare una salsiccia fresca con olio, far rosolare con uno scalogno tritato e rametto di rosmarino, sfumare con un cucchiaio di vino bianco, aggiungere zucca fresca a cubetti, insaporire il tutto prima che si sfaldi la zucca. Intanto cuocere a parte paccheri in acqua salata, con cottura di massimo 6/7 minuti (essendo freschi i paccheri hanno cottura più breve rispetto al pacchero secco). A cottura ultimata saltare i paccheri nella padella con il condimento, mantecare il tutto con parmigiano e aggiungere pepe nero quanto basta.

Acquisti Golosi

Pasta fresca, tortelli con Mortadella di Prato IGP, tortelli con sedano di Prato, paccheri con farina GranPrato



Macelleria Giagnoni

dal 1969

Posizione: Sacro Cuore, a soli 5 km dal centro storico

Cantina: selezione di vini da abbinare con le carni rosse

A fine anni sessanta la periferia di Prato cresceva a vista d'occhio, il quartiere dei Ciliani, tra baiaiere a schiera e palazzoni divenne sempre più popoloso. Ivano e Agnese Giagnoni trovarono qui il posto giusto dove fare crescere il loro sogno: aprire la macelleria con carni di eccellente qualità. Una qualità rimasta costante nel tempo tanto che dopo 50 anni continuano ad approvvigionarsi delle pregiate carni dell'azienda agricola di Pavullo di Frignano in provincia di Modena. Già negli anni ottanta Ivano intuisce che è necessario innovarsi per seguire gli stili di vita: inizia a proporre i "prontocuoci", ancora oggi cucinati da Agnese che ogni mattina, con il mestolo in mano, prepara - tra le altre cose - polpette di sedano, pollo e faraona ripieni. Le proposte si ampliano quando i figli Lisa e Enrico decidono di coltivare il sogno dei genitori, iniziando la produzione di salumi artigianali, innovando la proposta gastronomica (pur nel rispetto della tradizione) e allargano la selezione di prodotti tipici ed effettuano anche servizio catering.

Titolare: Enrico Giagnoni

Indirizzo: via Ciliani 122 - 59100 Prato (PO)

Orari: 7:00-13:00 e 16:00-20:00

Giorno di chiusura: Domenica

Telefono: 0574 466752

Email: macelleriagiagnoni@gmail.com

 @macelleriagiagnoni

 @giagnonisrl

Bistecca alla Fiorentina

Il segreto per una buona bistecca alla fiorentina, sta nella provenienza delle carni e nell'arte della frollatura. La macelleria Giagnoni si è dotata di un frigo di nuova generazione per la frollatura e il tempo viene scelto secondo il gusto richiesto dal cliente da un minimo di 10 giorni a un massimo di 120 e oltre. Il migliore utilizzo della lombata è la cottura alla brace, deve essere alta almeno tre dita ed essere a temperatura ambiente, va tamponata con un po' di carta assorbente e poi adagiata sulla brace di legno, preferibilmente di olivo, avendo cura di porre la gratella molto vicina ai carboni, così da formare il più rapidamente possibile una bella crosta aromatica. Deve essere cotta senza condimento, per evitare che si indurisca. Si gira dopo 2/3 minuti, e dopo altrettanti dall'altra parte, la bistecca deve finire di cuocere "in piedi" cioè dritta sull'osso, per altri 7/8 minuti.

Acquisti Golosi

I nostri salumi artigianali tra cui salame, salamella, capocchia, sbriciolona, mortadella



Marblù IliopescaPrato

dal 1984

Posizione: a poche centinaia di metri dal centro storico di Prato

Cantina: selezione di vini italiani e internazionali

Cucina: di pesce con pesce fresco o surgelato

Non è solo una pescheria ma molto di più. Nel tempo - è a Prato dal 1984 - quella che doveva essere solo una pescheria con una vocazione al pesce fresco è cresciuta ed ha seguito le esigenze della clientela e dei tempi che cambiano. Così giorno dopo giorno, oltre alla vasta scelta di pesce fresco e surgelato con una particolare attenzione a quelli provenienti dal mar Mediterraneo, l'offerta si è ampliata selezionando prodotti di qualità, dalla pasta, alle salse, alla verdura, ai prodotti da agricoltura biologica, dalle specialità regionali ai vini italiani e internazionali, ideali per i piatti di pesce. Freschezza e qualità sono le parole d'ordine, anche nei piatti pronti a base di pesce crudo e cotto che arrivano dalla cucina preparati da Isabella: prodotti cotti a basse temperature sotto vuoto ed il pesce da consumare crudo viene abbattuto secondo legge. Sul blog Isabella guida i clienti con idee e ricette per preparare piatti gourmet e può diventare una personale home chef o organizzare catering professionali, preparando sia specialità di mare che di terra.

Titolare: Isabella Paganelli

Indirizzo: viale Montegrappa 83 - 59100 Prato (PO)

Orari: 8:30-13:00 e 16:30-19:30

Giorno di chiusura: Domenica

Telefono: 0574 582873

Email: info@iliopescaprato.it

Sito web: www.marblu.it - blog: www.marblu.it/blog

Parcheggio: pubblico

Insalata di razza

Ingredienti

500 gr di razza

150 gr di valeriana

80 gr di uvetta

30 gr di pinoli

Senape di Digione q.b.

Olio EVO

Lessare la razza in acqua bollente per 10 minuti, scolare e fare intiepidire. Con una forchetta spolare il pesce dalle parti cartilaginose, poi saltare in padella la polpa con olio, uvetta e pinoli. Al centro del piatto di portata sistemare la valeriana, qualche goccia di Senape di Digione e adagiare sopra la razza con tutto il suo condimento. Servire tiepida.

Acquisti Golosi

Prodotti a marchio Marblù



Mia Macelleria

dal 1991

Posizione: di fianco al Duomo di Prato, nel mercatino di Piazza Lippi

Cantina: selezione di vini da abbinare con le carni rosse

Cucina: di tradizione e innovativa

Nel cuore del centro cittadino, tra l'incantevole piazzetta Lippi e la Cattedrale di Santo Stefano in Duomo, all'interno di vecchi locali diocesani si affaccia la Mia Macelleria. Nata sotto la guida di Domenico oltre 25 anni fa la Mia Macelleria negli anni è divenuto un negozio storico del centro cittadino, la sensibilità e la cortesia verso i clienti, la conduzione familiare, unite alla qualità dei prodotti ha portato alla crescita ed allo sviluppo dell'attività da sempre sensibile a preferire selezione e vendita di prodotti locali. Oggi Francesco, il figlio di Domenico, continua la tradizione di famiglia portando una visione contemporanea della macelleria a conduzione familiare. Carne fresca di qualità, attenzione alle particolari offerte quotidiane. Si consiglia di provare il coniglio porchettato o gli originali "schiaccini buonini", spiedini con schiacciata ripiena di salsiccia di produzione propria e formaggio emmenthal.

Titolare: Francesco Salerno

Indirizzo: piazza Filippo Lippi 31/32 - 59100 Prato (PO)

Orari: 8:00-13:00 e 16:00-20:00

Giorno di chiusura: mercoledì pomeriggio e Domenica

Telefono: 0574 32214

Email: francesco-salerno93@hotmail.it

Sito web: www.miamacelleria.com

Parcheggio: pubblico

 @miamacelleria

 @miamacelleria

Coniglio porchettato per 12 persone

Ingredienti

1 coniglio dissossato
500 gr di filetto di maiale
150 gr di prosciutto cotto
Sale
Pepe
1 cucchiaino di succo di limone
Semi di finocchio selvatico
9/10 fette di pancetta fresca
Rametti di rosmarino
1 spicchio d'aglio
½ calice di vino bianco

Disossare il coniglio, drogare con sale, pepe, succo di limone e semi di finocchio selvatico. Coprire il coniglio con le fette di prosciutto cotto e mettere nel mezzo il filetto di maiale, drogato nella stessa maniera. Arrotolare il coniglio e ricoprire con la pancetta fresca tagliata sottile. Legare accuratamente e adornare con il rosmarino. Mettere in una pentola a fuoco alto l'olio e l'aglio, rimuoverlo quindi una volta appassito. A olio caldo aggiungere il coniglio e far rosolare bene. Mettere a fuoco medio e aggiungere vino bianco, o brodo. Coprire e lasciar cuocere per 40/50 minuti, stando attenti a bagnare bene il coniglio. È consigliato tagliare il coniglio una volta portato a temperatura ambiente e, poco prima di servirlo, aggiungere il fondo di cottura caldo.

Acquisti Golosi

Schiaccini buonini, tagliata di pollo



Gastronomia Tempestini

dal 1954

Posizione: a 1 chilometro dal centro città

Cantina: vini locali

Cucina: casalinga, zuppe, sughi di cacciagione, ricette tipiche pratesi

Detta e Marco Matteucci si sono conosciuti dietro un banco tra i profumi e i sapori di salumi e pecorini toscani. Il loro incontro fu ben presto coronato dal matrimonio e da lì il passo per avere un loro punto vendita di prelibatezze fu breve. Fu così che trent'anni fa iniziarono insieme anche la loro vita professionale. Lui dietro il banco e lei in cucina a continuare la tradizione gastronomica pratese iniziata nel 1954 dalla Gastronomia Tempestini, le vacanze insieme tutte a caccia di prodotti speciali di piccoli produttori artigianali da proporre ai loro clienti. Ancora oggi questa passione li guida nel proporre ogni giorno piatti e prodotti ricercati ed hanno sviluppato l'attività aprendo anche il punto pranzo, dove ogni giorno si possono degustare pietanze diverse tra cui lasagne al pesto, zuppe, primi piatti cucinati come se fossero per la propria famiglia, formaggi e salumi particolari. La conduzione è ancora tutta familiare e a seguire le loro orme c'è anche il nipote Simone. Autentici commercianti del buon gusto.

Titolare: Marco Matteucci

Indirizzo: via dei Ciliani 84 - 59100 Prato (PO)

Orari: 7:00-14:00 e 16:00-19:30

Giorno di chiusura: Domenica

Telefono: 0574 466671

Email: mm.matteucci@gmail.com

Coperti: interno 14

Parcheggio: pubblico

 @gastronomiatempestini

 @GastronomiaTempestini

Polpette di sedano alla pratese

Ingredienti

1 sedano
2 uova
600 gr di ragù di carne
150 gr di Parmigiano
Reggiano DOP
2 cucchiaini di farina bianca
Olio di semi

Pulire il sedano tenendo le foglie da una parte. Pulire le costole tirando via i filamenti, tagliarle a pezzi e cuocere in acqua calda salata, prima le coste poi le foglie tagliate a pezzi. Scolare e raffreddare. Il giorno dopo strizzare il sedano e batterlo a coltello, in una terrina mettere il sedano, le uova, il parmigiano e cinque cucchiaini di ragù, aggiustare di sale. L'impasto deve essere compatto e morbido, il ragù si deve vedere, se necessario aggiungere della farina bianca per addensare. Aiutandosi con due cucchiaini fare delle polpettine (quenelle alla francese), friggere con olio di semi facendo attenzione a non farle diventare scure. In una pirofila fare uno strato di ragù, adagiare le polpettine, coprirle con altro ragù, parmigiano grattugiato, mettere in forno a gratinare.

Acquisti Golosi

Sedani di Prato, sughi di cacciagione, zuppe, torte salate, frittelle e cenci.



Enoteca Le Volte

dal 1997

Posizione: Grignano, vicino alla piscina e al parco

Cantina: Selezione di vini prevalentemente italiani e distillati italiani ed esteri di qualità

La bottega prende il nome dal bellissimo soffitto a volte in cotto toscano e sorge dinnanzi all'antica Villa Inghirami, risalente al XVII secolo, nel cuore del quartiere di Cafaggio, un tempo periferia di Prato. Dai primi del novecento è il punto di riferimento del quartiere, un negozio di vicinato esempio di come la piccola distribuzione di qualità sia al servizio del cittadino e rivesta un luogo sociale di aggregazione. A facilitare il lavoro di Enrico Nannicini, per rimanere nel tempo una gustosa oasi di convivialità, è l'ampia scelta di ottimi prodotti di gastronomia e ortofrutta, una fornitissima enoteca e inoltre un servizio di edicola. Prodotti genuini, preparati con cura e secondo la stagionalità delle materie prime rendono questa bottega una sosta irrinunciabile per tutti coloro che amano la buona tavola. Tra le specialità la minestra di pane, la trippa alla fiorentina, la panzanella, l'insalata di farro e grano e - il martedì e il venerdì - ceci e fagioli cotti, per concludere il venerdì, come vuole la cultura gastronomica pratese con il baccalà bagnato.

Titolare: Nannicini Enrico

Indirizzo: via Roma 409 - 59100 Prato (PO)

Orari: 10:00-13:00 e 16:00-19:30

Giorno di chiusura: nessuno

Telefono: 0574 631542

Email: levolve@alice.it

Fagioli fritti alla pratese

Ingredienti

400 gr fagioli già cotti
toscanelli o cannellini
2 picchi d'aglio
4 foglie di salvia fresca
Olio EVO
Sale
Pepe

In una padella larga e bassa far scaldare l'olio Evo con le foglie di salvia e lo spicchio d'aglio. Appena la salvia inizia ad appassire a l'aglio a sfrigolare, unire i fagioli già cotti assieme a un mestolino della loro acqua di cottura. Aggiustare di sale e cuocere per qualche minuto mescolando spesso finché il sugo non si è ritirato del tutto (bisogna mescolare con delicatezza per evitare che i fagioli si sfarinino). A cottura ultimata, rifinire con una bella manciata di pepe nero e un filo d'olio, quindi servire nel piatto.

Acquisti Golosi

Panbriaone della pasticceria Bonci e prodotti locali tra cui i biscotti del Biscottificio Mattei



Salumificio Mannori

dal 1949

Posizione: a Vergaio vicino all'uscita del casello di Prato Ovest

I Mannori sono oggi alla quarta generazione e il sogno di Mario Angiolo, il capostipite dell'attività che a Vergaio aveva aperto la prima macelleria negli anni '50, continua ad arricchirsi di nuovi successi collezionando medaglie e premi. La tradizione toscana della macelleria è trasmessa con i tagli classico come le bistecche di razza Calvana, la rosticciana o l'arista ed è innovata con carni preparate con ricette frutto della passione dei Mannori. Nel salumificio i profumi dei prosciutti toscani DOP sono quelli che evocano il gusto di antiche merende, così come quelli della spalla e del salame toscano. Anche la finocchiona ha il sapore di un tempo come la salsiccia fresca e stagionata, la pancetta, il capocollo, tutti salumi preparati con salatura e drogatura fatta con sale e aromi naturali e prodotti con carni italiane provenienti da animali alimentati con cereali naturali. Negli anni settanta continua l'espansione e viene installata la caldaia per i prodotti cotti quali Mortadella di Prato IGP e capocchia o soprassata ed un forno per la cottura di, tra le altre carni, porchette intere o - in particolare - dei cosiddetti "tronchetti". Negli ultimi anni hanno creato una linea di salumi di manzo di carne calvanina.

Titolare: Mannori Mario Angiolo

Indirizzo: via Vergaio 18/20 - 59100 Prato (PO)

Orari: 6:00- 19:30

Giorno di chiusura: sabato pomeriggio

Telefono: 0574 811537

Email: info@salumificiomannori.it

Sito web: www.salumificiomannori.it

 @salumi_mannori

 @salumificiomannori

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'800. Oggi il disciplinare di produzione prevede l'utilizzo esclusivo di carne suina: spalla, rifilatura di prosciutto, capocollo, guanciale, lardone e pancetta. Le carni vengono macinate e impastate insieme a lardelli di grasso (20% circa) e quindi mischiate a spezie. Ma l'ingrediente più originale è senz'altro l'alkermes che contribuisce a dare un sapore e una colorazione molto particolare al prodotto, insaccato in un budello naturale di maiale. Il salume viene poi cotto in forno a vapore per 10/12 ore fino a raggiungere una temperatura interna fra i 68° e i 70°C. Una volta raffreddato è pronto per essere venduto e gustato, ad esempio con i fichi secchi di Carmignano, è ottimo anche da utilizzare in cucina.

Acquisti Golosi

Finocchiona IGP, Prosciutto toscano DOP, carne calvanina.



Nunquam

dal 1999

Posizione: nella frazione di Tavola

Cantina: Vermouth e liquori toscani

Cucina: confetture e mostarde

All'inizio, nel 1999, il progetto enogastronomico di Cristina Pagliai e di Fabio Goti si sviluppò con il ristorante – enoteca che poi nel tempo si è trasformato in un laboratorio artigianale con la linea di produzione "Alla Gusteria", "Osteria de Ciotti" ed in seguito - con l'avvento dei Vermouth e dei liquori - anche "Nunquam". Confetture, mostarde e gelatine vengono preparate in maniera prettamente artigianale e sono adattate e studiate in special modo per l'abbinamento con salumi e formaggi. Nell'opificio adiacente vengono poi realizzati i vari Vermouth e liquori. Nunquam è l'unica azienda che produce il Vermouth Bianco di Prato. Negli ultimi anni il laboratorio ha ampliato la propria produzione di liquori mettendo in commercio anche gin ed amari.

Titolare: Pagliai Cristina

Indirizzo: via Pompeo Ciotti 3a/1 Tavola - 59100 Prato (PO)

Orari: 8:30-13:00 e 15:30-19:30

Giorno di chiusura: sabato e Domenica

Telefono: 0574 623992

Email: info@opificionunquam.it

Sito web: www.opificionunquam.it

Parcheggio: pubblico

Il Vermouth Bianco di Prato

È di una tradizione contadina che era 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 è 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, le erbe aromatiche, le officinali spontanee e le variegate 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.

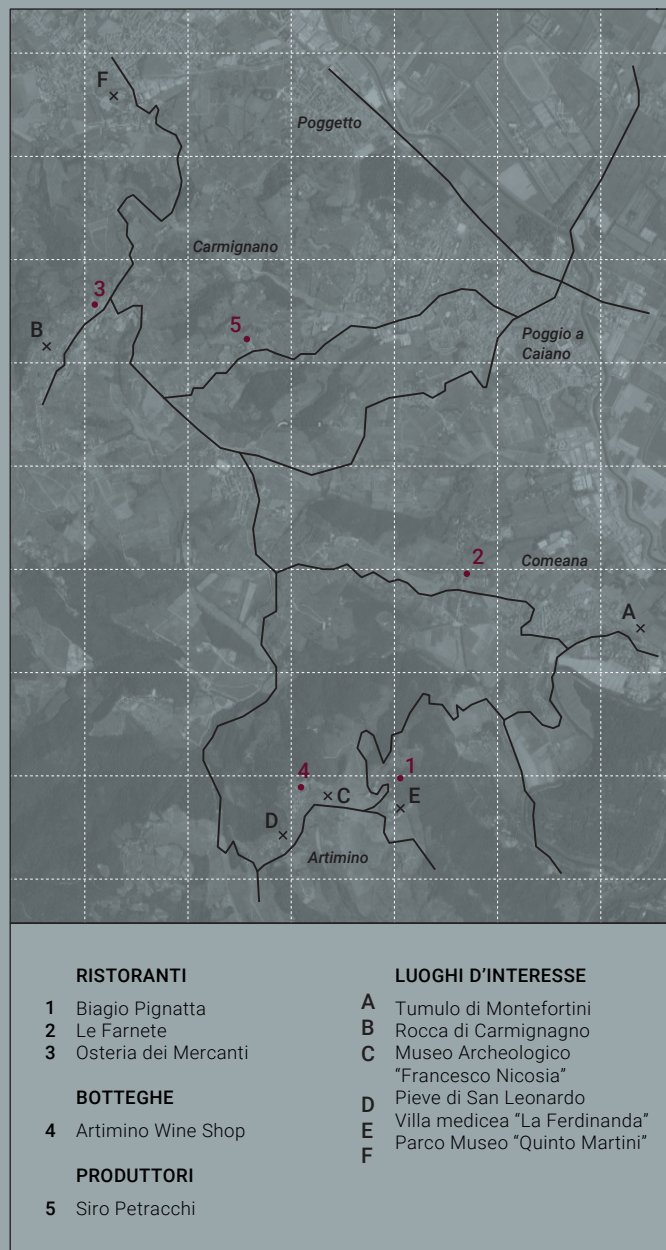
Acquisti Golosi

Tutti i nostri liquori, in particolare il nostro Vermouth



Carmignano

Il territorio di Carmignano vanta una storia che risale all'epoca etrusca di cui conserva numerose testimonianze. Il Montalbano infatti era un incrocio importante per le vie di comunicazione che dalla Piana consentivano di raggiungere i porti del Tirreno. A Comeana sorge il **Tumulo di Montefortini**, collinetta artificiale, racchiudente ben due strutture funerarie di epoca etrusca, fra cui la monumentale tomba a tholos a pianta circolare. L'abitato di Carmignano è dominato dalla **Rocca**, con al centro il cosiddetto "Campano", contesa in passato fra Pistoia, Prato e Firenze. Poco più in basso, la pieve di San Michele custodisce quel capolavoro assoluto del manierismo di primo Cinquecento che è la Visitazione del Pontormo. In posizione strategica e panoramica, sulla sommità di un poggio al confine fra la piana pratese-pistoiese e il Valdarno inferiore, il piccolo borgo di Artimino mantiene il suo aspetto medievale, con le strette viuzze che lo percorrono. Sulla piazza si trova il **Museo Archeologico "Francesco Nicosia"**, ricco di interessanti reperti etruschi rinvenuti nel territorio comunale. Poco fuori dal borgo, sorge la **pieve di San Leonardo**, uno dei migliori esempi di struttura romanica influenzata da modelli dell'Italia settentrionale. La collina di fronte è dominata dalla monumentale **Villa medicea "La Ferdinanda"**, voluta da Ferdinando I de' Medici e progettata dal Buontalenti. Chi volesse fare un salto nell'epoca moderna, può visitare il **Parco Museo "Quinto Martini"**, inaugurato nel 1988 a Seano, luogo di nascita dell'artista, che donò trentasei sculture in bronzo per lasciare un segno della propria arte ai suoi concittadini e ai posteri.



Biagio Pignatta

dal 1993

Posizione: vicino al borgo medievale e alla villa medicea di Artimino

Cantina: vini italiani e stranieri, con focus sul territorio e la tenuta di Artimino

Cucina: cucina tipica toscana rivisitata

È già nel nome di questo ristorante, adiacente all'hotel Paggeria Medicea, che troviamo le tracce della storia locale: Ser Biagio Pignatta fu, infatti, il primo maggiordomo di Ferdinando I de' Medici. È un piccolo "museo" delle tradizioni e dei sapori regionali dove a tavola si vive un'esperienza sensoriale creativa delle ricette di queste terre: tradizione, innovazione e gusti intensi. Un mix vincente sotto la regia decisa e creativa di uno chef in rosa, al comando della brigata di cucina c'è, infatti, l'executive chef Michela Bottasso, piemontese di nascita e toscana d'adozione. Nessun piatto è mai scontato ma è sempre frutto della sua ricerca meticolosa che coniuga originalità con un'attenta scelta delle materie prime per un menù che segue le stagioni. Tra i piatti "signature" della Chef troviamo proposte che affondano le radici nella tradizione culinaria medicea, come l'Anatra all'Arancia che è legata, in particolare, alla figura di Caterina de' Medici. Vengono organizzati corsi di cucina e degustazioni a tema sia delle tradizioni toscane che medicee.

Titolare: Annabella Pascale

Indirizzo: via Giovanni XXIII 1 - 59015 Artimino (PO)

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

Giorno di chiusura: mer e gio a pranzo periodo invernale

Telefono: 055 8751406

Email: marketing@artimino.com

Sito web: www.artimino.com/it/ristorante-biagio-pignatta

Coperti: interno 120 / esterno 40

Parcheggio: privato

 @artiminoristorante

 @ristorantebiagiopignatta

Uovo poché su fonduta di Pecorino di Pienza e tartufo nero invernale

Ingredienti

Per 4 persone:

4 uova bio

1 lt. acqua

50 ml aceto di vino bianco

Sale

Per la fonduta:

300 gr di pecorino

di Pienza grattugiato

100 ml di panna fresca

Sale

Per le cialde:

Pane toscano 4 fette

tagliate sottili

oppure cavolo nero

riccio fritto

Mettere una pentola con l'acqua, l'aceto e il sale a bollire, quando inizia a sobbollire abbassare il fuoco e aprire le uova nell'acqua, cuocere per circa 4 minuti.

Intanto in un'altra padella fare bollire la panna e sciogliervi dentro il pecorino di Pienza.

Tagliare le fette di pane molto sottili e passarle per circa 5 minuti in forno in modo da renderle croccanti. Oppure come alternativa può essere presa qualche foglia di cavolo nero riccio e friggerla. In una fondina sistemare prima la fonduta di pecorino, poi adagiare la cialda su un lato e quindi l'uovo poché caldo. Affettare il tartufo abbondante sull'uovo e servire.



Le Farnete

dal 2011

Posizione: a Comeana sulle colline del Carmignano

Cantina: vini rossi, bianchi e bollicine sia locali che Italiani

Cucina: cucina mediterranea e toscana di terra e di mare

Intorno lo scenario delle colline su cui sono coltivate le pregiate uve per produrre il vino Carmignano, dentro la villa l'atmosfera di charme delle dimore storiche della Toscana e un'ospitalità che nasce dalla storia professionale condivisa tra Stefano Grassi e Riccardo Pecchioli. Otto anni fa, forti dell'esperienza del Fattore Party, decisero di misurarsi anche con un'altra realtà e la Villa Le Farnete è divenuta così la loro seconda casa. Le sale sono personalizzate pensando all'accoglienza con eleganza e confort senza mai tradire la storia che vi si respira, il menù racconta di piatti autentici, preparati con prodotti genuini e freschi interpretati tenendo stretta tra le mani la tradizione, ma facendo prendere il volo al gusto con la leggerezza dell'innovazione nelle cotture e nell'attenzione alla qualità delle materie prime. Terra e mare si raccontano in piatti curiosi che esaltano il gusto della tradizione toscana e ricchi di storia, in cui si riscoprono antichi strumenti come il carpaccio in bigoncia, in cui l'ingegno porta in tavola un moderno carpaccio tenuto a maturare per due mesi in legno, come fosse un pregiato vino, per arrivare nel piatto arricchito di profumi di spezie e legno. Il matrimonio ideale? Il vino Carmignano.

Titolare: Riccardo Pecchioli

Indirizzo: via Macia 136 - 59015 Comeana (PO)

Orari: Lun-sab 19:00-23:00 e Dom e festivi anche 12:00-15:00

Giorno di chiusura: martedì

Telefono: 055 8719747

Email: info@ristorantelefarnete.com

Sito web: www.ristorantelefarnete.com

Coperti: interno 100 / esterno 100

Parcheggio: privato

 @ristorantevillalefarnete

 @ristorantelefarnete

Sedani alla pratese

Ingredienti

Per 4 persone:

4 sedani interi

1 cipolla bianca

150 gr di macinato
di vitella

150 gr di maiale

50 gr di fegatini

100 gr Mortadella
di Prato IGP

1 uovo

Farina

Parmigiano Reggiano DOP

Sale

Pepe

Noce moscata

Cino bianco q.b.

Ragù di carne

Prendere i sedani interi lunghi un palmo e sbollentarli, farli raffreddare e sgocciolare per una notte intera.

Per il ripieno: rosolare una cipolla bianca, aggiungere il macinato di vitella e di maiale, i fegatini fatti a pezzettini e far sfumare con vino bianco, aggiungere la Mortadella di Prato IGP macinata, l'uovo, il parmigiano, il sale, il pepe, la noce moscata fino ad ottenere un impasto omogeneo. Tagliare i sedani sbollentati a metà, riempirli con la farcitura e accoppiarli con l'altra metà del sedano, infarinarli, passarli nell'uovo e friggerli.

Adagiare i sedani ripieni in una teglia e ricoprirli con ragù di carne, infine mettere in forno per 15 minuti a 170 gradi. Impiattarlo con una bella spolverata di parmigiano.



Osteria dei Mercanti

dal 2011

Posizione: nel centro storico di Carmignano

Cantina: vini di Carmignano, toscani e italiani

Cucina: tipica toscana

Graziella Ferrarello arriva a Carmignano quando la sua esperienza lavorativa a Poggio a Caiano stava per concludersi. Vede un luogo che le suscita una forte emozione, vi si respira un'aria che sa di storia e di tradizione, sa di vino e di grano. Decide di dare vita a queste emozioni e di trasferirle nel piatto. Nasce così, nel 2011, l'Antica Osteria dei Mercanti, celebrata oggi nel libro autobiografico "Graziella Fiori di Acacia", con la protagonista che si ritrova in cucina. I suoi ospiti ricevono tutte le attenzioni che si riservano alla propria famiglia, ovvero il meglio che la stagione e il mercato offrono. Dall'olio biologico ai grani della Maremma per preparare la pasta fresca e una birra artigianale, dalle carni ai prodotti del territorio come i fichi secchi che entrano nei ripieni e nei dolci, tutti preparati da lei. E il vino Carmignano trova in questa antica residenza con il "giardino degli artisti", in cui si organizzano eventi e in cui si può pranzare in estate, il luogo più adatto per raccontarsi nei rossi che richiamano le sfumature dei dipinti del Pontormo.

Titolare: Graziella Ferrarello

Indirizzo: via Ser Lapo Mazzei 8 - 59015 Carmignano (PO)

Orari: 11:30-13:00 e 19:30-23:00

Giorno di chiusura: mercoledì

Telefono: 055 8711587

Email: info@osteriadeimercanti.net

Sito web: www.osteriadeimercanti.net

Coperti: interno 50 / esterno 80

Parcheggio:

 @osteriadeimercanti

Fettuccine di pasta fresca con farine di grani antichi della Maremma ai fichi di Carmignano

Ingredienti

*1 kg di farina di
grani antichi macinata a
freddo e molitura
istantanea*

1 uovo

1 porro

*1 bicchiere di vino bianco
di Carmignano*

3 cucchiaini di olio EVO

biologico di Carmignano

100 g di Pecorino Toscano

DOP

Tagliare i fichi a piccole listerelle, farli rosolare appena con il porro in poco olio biologico, sfumare con vino bianco. Intanto sbollentare in acqua poco salata le fettuccine. Unire ai fichi, saltarle e servirle calde.



Artimino Wine Shop

dal 1990

Posizione: all'ingresso del borgo medievale di Artimino

Cantina: vini della Tenuta di Artimino

Lungo le mura medievali del borgo di Artimino e vicino al centro benessere della Tenuta si trova questo scrigno di delizie che racchiude i profumi e i sapori delle tavole medicee preziosamente imbandite. Come i fichi secchi, citati da Ser Lapo Mazzei in una lettera a Francesco di Marco Datini o quelli illustrati nella grande tela del Bimbi del 1696 esposta al Museo della Natura Morta nella Villa Ambra di Poggio a Caiano. All'interno dello shop è possibile acquistare i vini della linea Artimino 1596, come il Poggilarca Carmignano Docg, il Grumarello Carmignano Riserva Docg oppure il prezioso Vin Santo Occhio di Pernice, prodotto in pochissime bottiglie ogni anno. Il vino viene spiegato da esperti sommelier, sempre a disposizione per dare idee, consigli o per creare una confezione su misura per un regalo con il sapore del territorio. Completano l'offerta un'accurata selezione di olio extra vergine di oliva della Tenuta, nei suoi diversi formati, e alcune eccellenze di zona come marmellate, sughi, formaggi, salumi, biscotti, tutti prodotti a km 0 di aziende virtuose che raccontano il meglio del territorio di Carmignano e della provincia di Prato. Il negozio è aperto dal venerdì alla Domenica.

Titolare: Annabella Pascale

Indirizzo: via 5 Martiri - 59015 Artimino (PO)

Orari: ven 14:00-19:00 / sab e Dom 10:00-13:00 e 14:30-19:00

Giorno di chiusura: lunedì, martedì, mercoledì, giovedì

Telefono: 055 8751433

Email: marketing@artimino.com

Sito web: www.artimino.com/it/vino-artimino-carmignano

Carmignano DOCG

Il Carmignano DOCG è vino noto per le sue qualità tanto che nel 1716 il granduca Cosimo III de' Medici emise un bando con cui stabiliva precise e severe norme per la vendemmia e ne delimitava la zona di produzione. Il Carmignano Docg Poggilarca, è uno dei vini che maggiormente rappresenta il territorio, un blend di Sangiovese (70%), Cabernet Sauvignon (20%) e Merlot. Le uve vengono raccolte dalle aree più vocate della Tenuta, poi vinificate separatamente e - sempre separatamente - affinate in botte per un anno. Viene fatto un lavoro mirato per preservare la tipicità e le caratteristiche di ogni vitigno. Il Carmignano DOCG è un vino profumato, che ha sentori floreali di viola mammola e di frutta rossa, una trama elegante con un tannino che è vibrante e morbido. Un vino che si presta ad abbinamenti con piatti del territorio, da bere giovane oppure conservare in cantina per qualche anno per apprezzarne le note più evolute.

Acquisti Golosi

I vini del territorio, in particolare il Carmignano DOCG, figlio di questa terra e foriero di una storia antica legato alla famiglia Medici



Siro Petracchi

dal 2011

Posizione: a Carmignano, adiacente alla chiesa romanica di San Lorenzo in Montalbiolo del 1111

Cantina: vini del territorio pratese

Azienda agricola situata sulla panoramica collina di Montalbiolo nel comune di Carmignano. Siro Petracchi, dal 2011, si prende cura con la propria famiglia dei 7 ettari di terreno coltivati con metodo biologico certificato. Dopo esperienze diverse raccoglie dal padre la passione per la natura e si riappropria delle tradizioni contadine rimettendo in uso le vecchie attrezzature di famiglia. Tradizione ed innovazione per la ricerca della qualità massima ma sempre nel rispetto della natura sono i sentieri che Siro percorre sulle colline del Carmignano per produrre olio extravergine di oliva e al posto dei vigneti pianta molte varietà di fichi, tra cui la varietà "dottato" per produrre i famosi fichi secchi di Carmignano riconosciuti come P.A.T. dalla Regione Toscana ed anche Presidio Slow Food. Negli anni Siro ha sviluppato anche la produzione di diverse tipologie di trasformati dei frutti che produce tra cui confetture di fico ed una specialità il "nettare di fichi" da bere, unico a produrlo in Toscana oltre alla lavorazione della frutta essicata come i cachi e le mele.

Titolare: Siro Petracchi

Indirizzo: via Montalbiolo 49 - 59015 Carmignano (PO)

Orari: 8.00-19.00

Giorno di chiusura: nessuno

Telefono: 335 354 906

Email: siropetracchi@gmail.com

Fichi secchi di Carmignano

Scelti nel giusto grado di maturazione, i fichi vengono colti al mattino e successivamente tagliati oltre la metà dalla parte del picciolo per essere poi adagiati sulle stuoie di canne detti "canniccioni". A questo punto, le stuoie preparate vengono impilate una sull'altra e sottoposte per alcune ore in ambiente confinato a vapori di zolfo minerale che servirà come antiossidante. Subito dopo inizia il processo di essiccazione al sole, che può durare da 3 o più giorni. Giudicata conclusa questa fase i fichi vengono riposti in luoghi areati in cantina per una giusta maturazione e nel mese di ottobre - "appiccicati" (uniti) uno all'altro dopo averli aperti manualmente con all'interno dei semi di anice per ottenere così la "Piccia di Carmignano".

Acquisti Golosi

Fichi secchi di Carmignano, composte, marmellate, olio EVO, prodotti della terra



Poggio a Caiano

Il territorio di Poggio a Caiano assume la sua identità con la costruzione della celebre **Villa medicea** voluta da Lorenzo il Magnifico a fine Quattrocento. Il classico edificio si erge su una collinetta fra le pendici del Montalbano e il fiume Ombrone, che la separa dalle Cascine di Tavola, tenuta agricola della famiglia Medici prima, dei Lorena poi. Nella villa lavorarono, oltre all'architetto fiorentino Giuliano da Sangallo, alcuni fra i maggiori pittori attivi nel Cinquecento fiorentino, fra cui Jacopo Carucci, detto il Pontormo che affrescò nel salone di Leone X la celebre lunetta con Vertumno e Pomona. La Villa è ricordata inoltre per essere stata teatro della morte, in circostanze misteriose, del granduca Francesco I de' Medici e della sua seconda moglie Bianca Cappello nel 1587. Dal 2007, al piano superiore, è stato allestito il **Museo della Natura morta**. La sede scelta è particolarmente adeguata, in quanto fra Sei e Settecento il gran principe Ferdinando de' Medici aveva raccolto gran parte dei suoi dipinti di natura morta in questa residenza di campagna da lui prediletta. Il museo raccoglie circa duecento dipinti, di soggetto naturalistico ordinati in sedici sale, dalla fine del Cinquecento alla metà del Settecento. Parte integrante del complesso della villa sono le **Scuderie**, realizzate su progetto di Niccolò Tribolo, dall'aspetto grandioso, internamente caratterizzate da un impianto basilicale. Restaurate, sono oggi destinate a sede della biblioteca e centro culturale; una parte ospita il **Museo "Ardengo Soffici"**. Recentemente il nuovo **ponte Manetti**, costruito nel 1833 dall'ingegnere Alessandro Manetti, è stato ripristinato per tornare a collegare le due sponde dell'Ombrone, fra le Cascine di Tavola, nel Comune di Prato e il parco del Bargo, nel Comune di Poggio a Caiano. Sulla collina prospiciente, in direzione sud ovest, si eleva la collina di Bonistallo, dove sorge la Chiesa di San Francesco.



RISTORANTI

- 1 Il Falcone

LUOGHI D'INTERESSE

- A Villa Medicea
- B Museo della Natura morta
- C Scuderie
- D Museo "Ardengo Soffici"
- E Ponte Manetti

Il Falcone

dal 1862

Posizione: nel centro storico a 200 metri dalla Villa Medicea

Cantina: vini toscani e grandi vini italiani

Cucina: tipica regionale

Nato come locanda - caffetteria e osteria nel 1862 e da allora gestito sempre dalla famiglia Martini oggi con il titolare Valerio. Come sempre a dettar legge in cucina sono la griglia e lo spiedo. Anche la sua semplicità non è mai stata tradita, ma difesa come un valore dell'accoglienza familiare. Il menù racconta di gesti quotidiani ripetuti senza perdersi dietro a effimere mode. Dalla cucina arrivano i profumi e i sapori delle classiche specialità preparate con metodi antichi come la ribollita, la minestra di fagioli, le penne al lampredotto o i tortelli di patate fatti a mano. Tra i secondi, la tradizione regna in tavola con pietanze oggi di rara ricercatezza, ma un tempo comuni nelle famiglie della zona come lo spezzatino di vitella, cinghiale e pecora, trippa e lampredotto alla fiorentina. In stagione la cacciagione è apprezzata dalla clientela abituale, ma il piatto forte, per cui la famiglia Martini è conosciuta in tutta la piana è il pollo al mattone, oltre alla rosticciana e alla bistecca alla fiorentina tutto cotto sulla griglia con brace di carbone.

Titolare: Valerio Martini

Indirizzo: piazza XX Settembre 35 - 59016 Poggio a Caiano (PO)

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

Giorno di chiusura: mercoledì

Telefono: 055 877065

Email: info@ristoranteilfalcone.net

Sito web: www.ristoranteilfalcone.net

Coperti: interno 100

Parcheggio: pubblico

 @ristoranteilfalcone  @ristoranteilfalconepoggioacaiano

Anatra all'arancia

Ingredienti

1 anatra da 2 kg circa

1 arance bionde

1 rametto di salvia

1 spicchio d'aglio

Sale

Pepe

Olio EVO

1 bicchiere di vino bianco

½ bicchiere di Cognac

Per la salsa:

80 gr di burro

2 cucchiaini di aceto bianco

1 cucchiaino di farina

3 arance bionde

Sale

Farcire l'anatra con l'arancia tagliata a spicchi, aggiungere le foglie di salvia e l'aglio a pezzetti, adagiare in un capiente tegame da forno irrorandola con poco olio EVO. Cuocere in forno per circa 2 ore. In ultimo bagnare con il Cognac e il vino bianco. A parte in un tegamino sciogliere il burro e aggiungere un po' di aceto bianco, un cucchiaino di farina, il succo delle 3 arance e le bucce tagliate a listarelle. Far cuocere per circa ½ ora. In un piatto o vassoio di portata mettere ¼ di anatra diviso in due e bagnare con la crema all'arancia. Usare questa crema anche per guarnire il piatto.



Montemurlo

Osservando oggi il territorio di Montemurlo, ci rendiamo conto che siamo in presenza di due aree ben distinte: la pianura, in gran parte occupata da capannoni industriali che hanno sostituito l'antico assetto agricolo del luogo; ma alzando lo sguardo verso la collina, vediamo vaste aree verdi, caratterizzate dalla presenza di oliveti e costellate di ville signorili, mentre ancora più in alto il colle del Castello e le alture di Javello, che mantengono ancora la loro integrità paesaggistica. L'uomo è presente nel territorio di Montemurlo da epoche antichissime, dalla Preistoria e dagli Etruschi.

Gli edifici di origine più antica presenti ancora oggi sul territorio e che ne caratterizzano il panorama, sono la Rocca e la **pieve di San Giovanni Decollato**, entrambi situati sul colle che domina la pianura. Con il termine di "**Rocca**" si indica oggi la villa sorta tra la fine del XV e l'inizio del XVI secolo sulle strutture dell'antico cassero medievale, che rappresentava la parte più interna e meglio difesa di un villaggio fortificato. La pieve, di origine romanica, è caratterizzata da un massiccio campanile a torre e da un loggiato che si apre sulla piazza. Quest'ultima è il fulcro di manifestazioni religiose, come la Festa della Croce, che si celebra il 3 maggio e feste popolari, dedicate ai prodotti tipici del territorio. Nella frazione di Oste, invece, si svolge ogni anno il Corteggio storico che rievoca la battaglia di Montemurlo del 1537. Dislocata in località pianeggiante, la **villa Pazzi al Parugiano** è immersa al centro di un lussureggiante parco, delimitato da un muro di cinta. Qui Santa Maria Maddalena de' Pazzi ebbe le sue prime estasi. Risalendo da Bagnolo in direzione di Albiano, alle pendici del monte Javello, si erge la maestosa **villa del Barone**, immersa nelle verdi colline costellate di olivi, a dominio della vallata sottostante. La sua ampia ed elegante facciata conferisce una connotazione unica e caratteristica del paesaggio montemurlese.



Taverna della Rocca

dal 1979

Posizione: all'interno della Rocca medievale di Montemurlo

Cantina: ampia con vini toscani e italiani

Cucina: di pesce, toscana e innovativa

Racchiuso tra le mura medievali del borgo della Rocca di Montemurlo è aperta al mondo con il terrazzo che si affaccia sul panorama della piana. Questo perimetro rappresenta anche la filosofia della famiglia Marchese che dal 1979 accoglie i propri ospiti come tra le mura di casa e offre una cucina non solo di tradizione, ma che guarda verso il mondo ai sapori mediterranei. Alfio, Vincenzo, Alfina e Pierpaolo, un poker di chef e patron che fanno uscire dalla cucina pietanze con nel gusto la sapidità dell'esperienza e la croccantezza dell'innovazione. Il pesce è il loro fil rouge che in ogni occasione li lega alla loro terra di origine. Le carni pregiate diventano bistecche o stufati con pietanze che parlano toscano. In questo incontro tra pesce e carni, si trova tutta l'armonia e la forza espressiva dei sapori della tradizione gastronomica siciliana fusa con quella toscana. Tutto e sempre guardando alla genuinità che solo gli ingredienti freschi di stagione offrono, come quelli usati anche per la pizza preparata nel forno a legna da Pierpaolo, e *dulcis in fundo*, i dolci di Alfina.

Titolare: Alfio Marchese

Indirizzo: piazza Castello 6 - 59013 Montemurlo (PO)

Orari: 12:30-15:30 e 19:30-23:00

Giorno di chiusura: lunedì non festivo

Telefono: 0574 798109

Email: info@tavernadellarocca.it

Sito web: www.latavernadellarocca.it

Coperti: interno 160 esterno 100

Parcheggio: parcheggio pubblico

 @latavernadellarocca

 @laTavernadellaRocca

Vellutata di funghi con zollette di pane tostato e calamari marinati

Ingredienti

300 gr di funghi porcini
100 gr d'olio EVO
300 gr di patate
200 gr di ceci
700 gr di brodo vegetale
180 gr di pane
Rosmarino in polvere
Aglio in polvere
Sale
Pepe nero
250 gr di calamari
250 gr di funghi porcini trifolati
20 gr di aglio fresco

In un tegame mettere l'olio, l'aglio tritato e far soffriggere, aggiungere i funghi porcini tagliati, mescolare e far prendere sapore, aggiungere le patate a dadini, i ceci, mescolare e aggiungere il brodo vegetale, lasciare bollire il tutto per circa quaranta minuti. Appena finita la cottura frullare il tutto con il mixer ad immersione. Preparare del pane a zollette e metterlo a cuocere in forno con una teglia con olio e del rosmarino in polvere, aglio in polvere, sale e pepe nero. Mettere i calamari tagliati a cerchietti a marinare, nel frattempo scaldare la vellutata. Servire il tutto su un piatto a cappello di prete posizionando la vellutata sopra i porcini trifolati, le zollette di pane e i calamari marinati.



Locanda Scarfantoni

dal 2016

Posizione: a pochi chilometri da Prato, nella zona sud di Montemurlo

Cantina: oltre 200 etichette toscane e italiane, selezione di champagne

Cucina: cucina toscana di terra e di mare

Un lungo viale alberato aiuta ad entrare in sintonia con la natura e con l'atmosfera d'altri tempi che offre la villa signorile costruita intorno al 1875 con cappella e limonaia e circondata da un grande parco famoso per le magnolie. L'accoglienza e la cura dell'ospite sia all'hotel che al ristorante, ricavato nella vecchia rimessa delle carrozze, sono i principi su cui si è sviluppata la fama di questo angolo di quiete. Daniele Mordini in cucina porta i sapori delle stagioni e del territorio e si lascia ispirare dalla tradizione senza esserne costretto. Il suo estro nel costruire i sapori di una pietanza nasce dagli odori e sapori del suo vissuto: l'eleganza della cucina fiorentina dov'è nato, il pesce della costa toscana per aver trascorso l'infanzia a Viareggio e la tradizione evoluta e interpretata con esperienza e innovazione per aver vissuto a Prato, dov'è cresciuto e dove si è sviluppata la sua passione per la cucina. Feste e cerimonie vi trovano gli ambienti e gli spazi ideali.

Titolare: Stefano Donadei

Indirizzo: via Scarpettini 302 - 59013 Montemurlo (PO)

Orari: lun-ven 12.30-15.00 e 19.30-22.30; sabato 19.30-22.30

Giorno di chiusura: Domenica

Telefono: 0574 798581

Email: info@locandascarfantoni.it

Sito web: www.locandascarfantoni.it

Coperti: interno 70 / esterno 80

Parcheggio: privato

 @ristorantelocandascarfantoni

 @locandascarfantoni

Pappa al pomodoro ai sapori del mare

Ingredienti

Per 12 persone:

1 kg bozza pratese

rafferma

3 spicchi d'aglio

100 gr di olio EVO

3 kg di pomodori San

Marzano già pelati

1 mazzetto di basilico

4 L di brodo vegetale

500 gr di code di gamberi

sgusciate

700 gr di calamari

500 gr di cozze

500 gr di vongola

1 bicchiere di vino bianco

Imbiondire l'aglio in camicia e toglierlo, aggiungere i pomodori spaccati a metà e tanto basilico e cuocere 10 minuti. Aggiungere la bozza pratese rafferma tagliata a pezzo, coprire con del brodo di pesce e far riposare. Nel frattempo saltare i calamari, i gamberi, le cozze e le vongole da sfumare con il vino bianco. Allungare la pappa al pomodoro, se necessario, con del brodo di pesce, mescolare con una frusta e servire nel piatto con sopra il pesce ed una abbondante manciata di basilico fresco.



Il Poggiolino

dal 1994

Posizione: sulla collina di Montemurlo in località Cicignano

Da 25 anni la mission del Poggiolino è la 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, come il Suino Nero Macchiaiola Maremmana® e l'Ovino Garfagnino, che oggi vengono allevati a Montemurlo, loc. Cicignano, all'interno di un millenario habitat incontaminato all'interno dell'area protetta del Parco del Monteferrato.

Bruno e la figlia Giulia Tissi lavorano con impegno costante per ottenere prodotti di qualità superiore con caratteristiche organolettiche uniche nel loro genere: dai pregiati Salumi di Suino Nero Macchiaiola Maremmana al Pecorino affinato nel lardo vergine, all'Olio Evo, al Vino Sangiovese e Trebbiano, al Miele fino alle Confetture ricavate da alberi antichi.

L'azienda agricola "Il Poggiolino Montemurlo" è aperta per visite, degustazioni aziendali e fattoria didattica tutti i giorni su prenotazione. Lo Shop aziendale è a Montemurlo (PO) in Via Scarpettini 277/1 ed è aperto nei giorni di martedì, giovedì e sabato pomeriggio.

Titolare: Giulia Tissi

Indirizzo azienda: via Cicignano, 73 - 59013 Montemurlo (PO)

Indirizzo shop: via Scarpettini, 277/1 - 59013 Montemurlo (PO)

Orari azienda: mar-gio 09:30-13:00 e 15:30-19:30 e sab 15:30-19:30

Giorno di chiusura: lunedì e Domenica

Telefono: 340 2758633

Email: info@ilpoggiolino.net

Sito web: www.ilpoggiolino.net

Parcheggio: privato

 @ilpoggiolinomontemurlo

 @ilpoggiolinomontemurlo

Prosciutto di Macchiaiola Maremmana

Ogni Prosciutto di Suino Nero Macchiaiola Maremmana® è un pezzo unico che esprime la sua singolarità, l'espressione dell'ecosistema in cui è nato, si è sviluppato ed è cresciuto l'animale. Il Disciplinare Ufficiale prevede una stagionatura obbligatoria minima di 24 Mesi in un ambiente fresco, buio e ben arieggiato, che si aggiungono ai due anni di vita dell'animale nel bosco, nutrito esclusivamente con prodotti 100% Naturali del sottobosco come le Ghiande, oltre ad erba fresca ed affienata, verdure di stagione, radici, tuberi e frutta di produzione aziendale nonché cereali e leguminose di altissima qualità. La produzione annuale è limitata a circa 90 esemplari: una scelta che privilegia la qualità, la riconoscibilità e l'unicità di ogni singolo pezzo. Viene lavorato in modo completamente naturale, utilizzando solo il sale, senza nitrati, nitrati e senza pepe. Il suo sapore morbido e gradevole lascia in bocca piacevoli e stimolanti retrogusti.

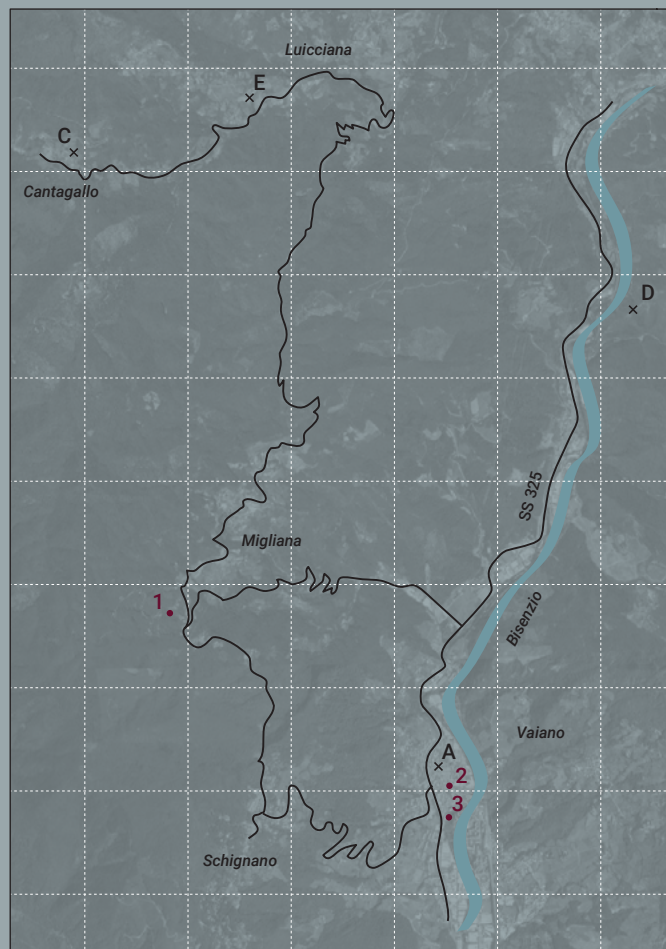
Acquisti Golosi

Prosciutto di Suino Nero Macchiaiola Maremmana®, Pecorino Macchiaiolo, olio EVO e miele di nostra produzione



Val di Bisenzio

La distinzione geografica dei comuni indica sulla cartina: Vaiano, Vernio e Cantagallo, pur avendo caratteristiche peculiari si può parlare di Val di Bisenzio. Il fiume, che scorre da nord verso valle, attraversa i tre comuni e li ha generati, poiché costituiva il motore fondamentale dell'economia, l'energia idraulica muoveva opifici e mulini che alimentavano la produzione della Valle. Il primo comune che si incontra è Vaiano, di origine romana, che ha come gioiello artistico la **Badia di San Salvatore**, oggi, oltre che chiesa, anche casa della memoria di Agnolo Firenzuola, che ne fu abate nel Cinquecento. Sempre a Vaiano si trova la **Villa del Mulinaccio**, dimora rinascimentale edificata per volontà famiglia fiorentina Sassetti. Cantagallo è circondato dalle verdi montagne dell'Appennino toso-emiliano. Il borgo medievale, distrutto durante la seconda guerra mondiale, ha due poli d'interesse: la **Riserva Naturale Acquerino-Cantagallo**, e un **Museo di Arte Contemporanea** all'aperto, le cui opere si trovano sparse per le vie di Luicciana. La **Rocca di Cerbaia** rimanda a una leggenda su Dante Alighieri, in fuga da Firenze nel 1285 e non accolto come ospite nella rocca. Al confine con l'Emilia-Romagna si trova Vernio dal territorio prevalentemente montuoso. A San Quirico il **Casone dei Bardi**, oggi sede del Comune, e l'**Oratorio di San Niccolò**, furono edificati per volontà di Ridolfo de' Bardi all'inizio fine del Settecento. La **Badia di Montepiano** risale al XII secolo, gioiello dell'architettura romanica conserva interessanti affreschi del Duecento ed era legata all'ordine dei monaci benedettini vallombrosani.



RISTORANTI

- 1 Il Ghirighio

PRODUTTORI

- 2 Molino Bardazzi
3 Forno Steno

LUOGHI D'INTERESSE

- A Badia San Salvatore
B Villa il Mulinaccio
C Riserva Naturale Acquerino-Cantagallo
D Rocca di Cerbaia
E Museo di Arte Contemporanea all'aperto

Il Ghirighio

dal 2004

Posizione: ad 1 chilometro dal paese di Migliana

Cantina: piccola cantina che comprende quasi tutte le regioni

Cucina: cucina di mare e terra rivisitata

Omar Giudice prima di decidere di regalarsi la pace e la tranquillità dei boschi secolari intorno a Migliana, dopo la scuola alberghiera ha collezionato importanti esperienze a Londra, a New York e a Cannes. Nel frattempo matura in lui la voglia di aprire un locale dove esprimere ogni giorno la sua passione per la cucina e lo fa coinvolgendo la sua famiglia; la mamma Carmela vigila sempre sulla sala. La sua passione ha origini lontane e infatti fin da piccolo inizia a scoprire, seguendo la mamma mentre prepara pranzi e cene per la famiglia, di amare i suoni degli strumenti e i sapori della cucina. Così 15 anni fa la casa delle vacanze diventa il suo ristorante a misura d'uomo. La piccola realtà, costruita impiegando molte energie e tanti sacrifici, diventa il suo regno dove, con piacere, spesso riesce a servire e cucinare allo stesso tempo instaurando un rapporto diretto tra cliente e cucina. Anche il nome racconta dei boschi intorno, infatti Ghirighio sta per castagnaccio, preparato con la farina di castagne, prodotto principe della vallata, il menù ha il sapore delle stagioni e del territorio, la tradizione toscana è regina con bistecca e tortelli di patate, ma non mancano pietanze più sfiziose.

Titolare: Omar Giudice

Indirizzo: via di Migliana 29 - 59013 Montemurlo (PO)

Orari: 19:30-22:30 pranzo su prenotazione

Giorno di chiusura: lunedì

Telefono: 0574 981103

Email: omarjudge@gmail.com

Sito web: www.ilghirighio.it

Coperti: interno 30 / esterno 30

Parcheggio: privato

 @ghirighio

Pappardelle di farina di castagne con ragù bianco di coniglio

Ingredienti

1 coniglio
3 cipolle bianche
3 carote
3 coste di sedano
Maggiorana, timo,
santoreggia
1 spicchio d'aglio
Scalogno
Vino bianco

Per la pasta:

200 gr di farina tipo 00

200 gr di farina

di castagne

4 uova, olio EVO, sale

Per guarnire:

Parmigiano Reggiano DOP

grattugiato

Disossare il coniglio, con le ossa fare un brodo con 1 cipolla, 1 carota, 1 costola di sedano e fare bollire per 2 ore. Tritare il resto delle verdure e erbe, fare rosolare in una pentola con olio Evo. Aggiungere il coniglio tagliato con il coltello a dadini, salare e fare insaporire, sfumare con il vino bianco e portare a cottura con il brodo di coniglio. Impastare le farine mescolate e le uova, far riposare per 30 minuti in frigorifero. Tirarla fine e tagliare le pappardelle, cuocerle in abbondante acqua salata per 3-4 minuti. Scolare e saltare in padella con il ragù di coniglio, impiattare e servire con del parmigiano.



Forno Steno

dal 1986

Posizione: nel centro cittadino del Comune di Vaiano

Una tradizione di famiglia iniziata nel 1920 con un forno per la panificazione, dopo un secolo e quattro generazioni, oggi è Tiziana Falorni la testa e il cuore di quello che è dal 2000 è divenuto un laboratorio artigianale per la sola produzione di biscotti della tradizione pratese lasciando la panificazione. Lo spirito innovativo, il desiderio di conquistare un pubblico sempre più grande, ha portato a sperimentare, sempre sul taglio cantuccio, nuovi accostamenti e a creare nuovi biscotti. Oggi la produzione offre oltre 53 gusti e i biscotti di Steno sono famosi anche oltre oceano tanto che - nel 2003 - il Jamaica fu premiato al Fancy Food a New York. Nel punto vendita di Vaiano si trovano i biscotti di Prato della ricetta originale che Amadio Baldanzi scrisse nel 1779 e anche i cantucci toscani IGP. Un panorama di golosità che sposa ai biscotti i fichi canditi, le nocciole e i pistacchi, le scorze d'arancia, senza dimenticare i Brutti Boni e gli zuccherini, dolcetti tipici della Val Bisenzio. L'attualità è nel biscotto dedicato ai 500 anni di Leonardo da Vinci con zenzero e limone, l'innovazione è nel biscotto "Contrasto" uno snack da aperitivo con arachidi e peperoncino, nelle crostatine, nel plumcake, nel merendero e nei "Sassi della Calvana", la montagna che domina la vallata.

Titolare: Tiziana Falorni

Indirizzo: via Braga 180 - 59021 Vaiano (PO)

Orari: 8:30-13:00 e 15:30-19:30

Giorno di chiusura: Domenica

Telefono: 0574 946292

Email: info@fornosteno.it

Sito web: www.fornosteno.it

Parcheggio: pubblico

Biscotti

Sassi della Calvana

4 tipi di biscotti in un'unica confezione, realizzati con prodotti della Val di Bisenzio, l'olio, la farina di castagne e pinoli, uvetta e vin santo, olio d'oliva e nocciole, scorza di limone candita e olio extra vergine di oliva.

Zuccherini

Dolce della tradizione toscana, dalla forma ad anello o "cazzotto" glassati, sono un biscotto antico sempre presente in occasione di feste e ricorrenze. Ingredienti naturali e il profumo di anice sono gli elementi che li contraddistinguono.

Biscotti alla mandorla

Biscotti della tradizione, con ingredienti semplici: farina, zucchero, uova, burro, mandorle. I biscotti si ottengono dal taglio in diagonale del filoncino cotto in forno, dopo aver amalgamato tutti gli ingredienti.

Acquisti Golosi

Le numerose tipologie di biscotti alla mandorla



Molino Bardazzi

dal 1919

Posizione: nel centro del paese di Vaiano, sull'argine del fiume Bisenzio

La storia del Molino Bardazzi inizia 100 anni fa, e a traghettare questo impianto molitorio, con la macina in pietra ancora in uso, alle nuove tecnologie è Marco Bardazzi, imprenditore e vivace promotore di "GranPrato", patto di filiera che impegna il molino, i panifici e biscottifici pratesi, nonché le aziende agricole e alcuni ristoratori e pizzaioli del territorio di Prato a valorizzare la filiera corta cerealicola pratese. Era il 1919 quando Quintilio Bardazzi acquista il molino ad acqua denominato "di sotto" o "la ripresa" situato a Vaiano, sull'argine del fiume Bisenzio, dove lavorava come sottoposto. Nel 1938 è Ciro Bardazzi, figlio di Quintilio, ad avviare un importante progetto di ammodernamento che porterà all'inaugurazione nel 1940 del primo ed unico molino moderno a torre della Valbisenzio. Da allora la passione per l'antica arte di trasformare i migliori grani in pregiate farine si è tramandata di padre in figlio, oggi è l'unico mulino da grano rimasto in Provincia di Prato. E ancora oggi la farina integrale, quella che contiene il 100% del chicco compreso il germe di grano, è fatta con macine in pietra naturale. Per le altre farine, di grano tenero, tipo "0", "00", sono previsti 14 passaggi di macinazione, con laminatoi rigati.

Titolare: Marco Bardazzi

Indirizzo: via XX Settembre 24 - 59021 Vaiano (PO)

Orari: lun-ven 07:00-18:00 e sabato 8:00-12:00

Giorno di chiusura: sabato pomeriggio e Domenica

Telefono: 338 9787459

Email: molbardazzi@tin.it

Sito web: www.molinobardazzi.wordpress.it

Parcheggio: privato

 @molinobardazzi

 @molinoBardazzi

Farina GranPrato

È ottenuta da grani coltivati esclusivamente all'interno del territorio della provincia di Prato secondo i disciplinari interni all'associazione "GranPrato". Una farina spettacolare che ha dimostrato in più occasioni una resa tecnica eccellente, accompagnata a gusto e profumi di altri tempi. Da provare assolutamente nella preparazione del nostro pane tipico pratese, la bozza, nella pizza e in qualsiasi altra preparazione dolce o salata. Disponibile nel tipo 0 macinata a laminatoi e 100% integrale macinata a pietra naturale.

Acquisti Golosi

Farine di grano tenero, tipo "0", tipo "00", "integrale", macinate a laminatoi e a pietra naturale.



Elenco esercizi aderenti a Vetrina Toscana

Ristoranti

Agriturismo Fattoria le Ginestre

via Delle Ginestre, 18 - Carmignano
055 8792020

Ristorante Enoteca Antica Torre

piazza G. Matteotti, 15 - Carmignano
055 8712096

Bottega di Artimino

via Cinque Martiri, 3 - Carmignano
055 8751433

Il Piccolo Borgo

via del ferro, 390 - Prato
0574 643060

Ristorante Il Ghirighio

via di Migliana, 29 - Migliana, Cantagallo
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, Carmignano
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
0574 683590

Antica Osteria dei Mercanti

via Ser Lapo Mazzei, 8 - Carmignano
055 8711587 - 345 1560760

Ristorante La Furba

via Statale, 99 - Poggio a Caiano
055 8705316

Ristorante Da Delfina

via della Chiesa, 1 - Artimino, Carmignano
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 Filettole, 1 - Prato
0574 23010

Ristorante Il Capriolo

via Roma, 306 - Prato

0574 185326

Ristorante Il Falcone

Piazza XX Settembre, 37 - Poggio a Caiano
055 877065

Ristorante Villa Le Farnete

via Macia, 134 - Comeana, Carmignano
055 8719747

Ristorante Biagio Pignatta

viale Papa Giovanni XXIII - Artimino,
Carmignano
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

via Ferrucci, 173 - Prato
0574 572917

Le Barrique WineBar

vorso 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, 136 - Prato
0574 606082

Hotel Ristorante Margherita

via dell'Appennino, 17/19 - Montepiano,
Vernio
0574 959926

Ristorante il Pirana

via Giuseppe Valentini, 110 - Prato
0574 25746

Ristorante Modigliani

via Amedeo Modigliani, 9 - Prato
0574 584985 - 377 5184355

La PIZZA del Masini

via Santa Trinita, 104 - Prato
331/4040742

La Taverna della Rocca

piazza Castello, 6 Montemurlo
0574 798109

La PIZZA di Rebe

via Ardengo Soffici, 32 - Prato
0574 634503

PACA Ristorante

via fra Bartolomeo, 13 - Prato
0574 182 0222

Botteghe

Enoteca Gori

via del Serraglio, 39 - Prato
347 9153511

Schiaccino

via Giuseppe Verdi, 28,
0574 1826528

Macelleria Giagnoni

via dei Ciliani, 122 - Prato
0574 466752

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

via Benedetto 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 e Pork

via Baccheretana, 156 - Seano - Carmi-
gnano
055 8707041

Alimentari Meucci

via Bologna, 515 - Prato
0574 466030

Artimino Shop

via Cinque Martiri, 3 - Carmignano
055 8751433

Macelleria Salumificio Trono

piazza della Chiesa, 4 - Usella, Cantagallo
0574 981722

Alimentari Tacconi

via Roma, 85 - Vernio
333 9475768 - 338 3933467

Gastronomia La Castellina

via Gino Capponi, 56 - Prato
0574 21181

Delizie Toscane

via Lorenzo Ciulli, 21/A - Prato
0574 660279

Birrificio I Due Mastri

via per Iolo, 34/A - Prato
0574 1760708 - 334 7994268

Borgo De' Medici

via Yuri Gagarin, 35 - 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
0574 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
0574 946292

Az. Agricola Selvapiana

via Selvapiana, 5 - Luiccia, Cantagallo
0574 956045 - 331 1064234 - 333
3870605

Agriturismo Podere Midolla

via Sant'Alluccio, 5 - Carmignano
055 8717086

Falciani Gianfranco

via Cilianuzzo, 31 - Prato
0574 465717

Azienda Agricola Siro Petracchi

via Montalbiolo, 49 - Carmignano
335 354906

Associazione Gran Prato

via Montegrapp, 138- Prato

Il Poggiolino

Azienda: via Cicignano, 73 / bottega: via
Scarpettini, 277/1 - Montemurlo
340 2758633

Opificio Nunquam

via Ciotti, 3 - Prato
0574 623991

CheforPrato

Chefor Prato è la annuale Cena di Beneficenza dei ristoranti e delle eccellenze alimentari pratesi. La manifestazione, patrocinata da Vetrina Toscana, è organizzata da Confcommercio Pistoia e Prato, FIPE, 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 nato nel 2013, 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 creazione di un menù specifico per la serata è il fil rouge che unisce il lavoro dei migliori ristoratori pratesi uniti in collaborazione tra loro e con l'ausilio delle botteghe e dei produttori aderenti a Vetrina Toscana. Dall'edizione del 2017 sono stati inseriti i migliori barman dei locali della Provincia di Prato per la gestione dei drink di benvenuto pre cena nonché dell'aperitivo servito a fine pasto e - dal 2018 - la cena vede anche la presenza dei pasticceri della provincia di Prato. L'iniziativa si svolge un lunedì sera compreso tra Maggio e Luglio e vede una rotazione della scelta delle prestigiose location dove viene effettuata, al fine di toccare ogni anno un luogo diverso del territorio. Il menù della serata è sempre improntato alla valorizzazione dei prodotti tipici toscani e pratesi ed è realizzato a cura dei ristoratori e dei produttori di Vetrina Toscana. Il prezioso contributo dell'Istituto Alberghiero Datini con gli alunni di cucina e di sala rende ancora più piacevole lo svolgimento della manifestazione. La serata si presenta come un Galà di Beneficenza, cena servita al tavolo, su invito e a pagamento; sempre presenti i membri della stampa e i giornalisti di settore. All'iniziativa sono invitati a partecipare gli operatori della Provincia di Prato aderenti a FIPE Confcommercio e a Confesercenti Prato in qualità di aderenti a Vetrina Toscana.

La manifestazione è realizzata con il 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 DOCG

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®)

Pasticceri

 info: CheFor Prato

Copia non vendibile

Contenuti editoriali: Marte Comunicazione
Progetto grafico: ECÒL

