la Repubblica

Firenze

Sabato
4 giugno 2022

La redazione
via Alfonso Lamarmora, 45 - 50121 Tel. 055/506871
Fax 055/581100 (Cronaca) - Segreteria di Redazione Tel. 055/506871 - Fax 055/581100 dalle ore 9.30 alle ore 20.00 - Pubblicità A. Manzoni & C. S.P.A. - via Lamarmora, 45 - 50121 FIRENZE - Tel 055/553911

Uno scrigno di sapori, piatti tipici, dolci iconici e piacevoli contaminazioni. Meta gourmand per intenditori, oggi e domani Prato si mette in mostra con "EatPrato" e un programma che unisce bontà, storia e bellezza. A partire dalle ore 17, tre tour guidati condurranno alla scoperta di altrettanti luoghi simbolo della città. Il Conservatorio di San Niccolò, antico luogo di preghiera divenuto poi un centro di istruzione e formazione; il complesso monumentale di San Francesco(ore 18,30); e l'antica "Cimatoria Campolmi Leopoldo e C.", unica grande fabbrica ottocentesca all'interno delle mura medievali della città, che dal 2003 ospita il Museo del Tessuto (ore 20). I tour culmineranno con tre degustazioni allestite nel Giardino Buonamici. Ci saranno gli aperitivi a base di tequila e Carmignano, i biscotti, la schiacciata alla farina di castagne accompagnata dalla mortadella, i dolci con gli zuccherini di Vernio e l'antico vermouth Nunquam (ingresso 20/25 euro). Tre tappe per tre momenti enogastrionomici precisi, ma tutta la città è coinvolta in questa prima notte di EatPrato. Una serie di locali, tra ristoranti e cocktail bar, con-

guidati e degustazioni, sapori e bellezze

giare i "Petali croccanti di [illegible] se con robiola, fichi secchi di Carmignano e salsa di pomodori confit" dell'osteria Le Cento Buche, oppure prendere l'aperitivo al Megabono con lampredotto in carrozza e calice di Barco Reale di Carmignano. E ancora, cogliere i frutti della contaminazione con la comunità cinese, assaggiando i "Wonton alla pratese" del wine bar La Vinsantaia. Ma anche passare da luoghi iconici come il Biscottificio Mattei, la pasticceria di Luca Mannori o la Gelateria del Corso.

Domani, l'appuntamento è all'interno del suggestivo chiostro rinascimentale della chiesa di San Domenico. Un luogo magico che diventa la cornice per le degustazioni della Docg Carmignano, uno dei più antichi vini italiani (dalle ore 19 alle 23,30; ingresso libero, calice degustazioni 10 euro). Presenti tutte le cantine del territorio, valorizzate da esperti sommelier che sapranno suggerire gli abbinamenti migliori con i sapori tipici pratesi rivisitati dagli chef presenti intorno al grande prato verde (0574 24112, il programma completo è su www.eatprato.it).

©RIPRODUZIONE RISERVATA

Certosa

"Terracotta e il vino" assaggi all'antica

La vinificazione in anfora, proprio come facevano i greci e gli etruschi, non è scomparsa. A portarla avanti sono appassionati produttori che investono nella sostenibilità della viticoltura e che oggi e domani si ritrovano alla Certosa di Firenze per "La Terracotta e il Vino 2022". Cinquanta espositori, italiani ed esteri, presenteranno i loro prodotti, sempre più apprezzati da winelovers, critici del vino e curiosi dell'anfora. Dalle ore 10, banchi di assaggio, incontri tecnici, mostre multimediali e un "tasting corner" di cioccolata rinascimentale (Ingresso 20/25 europ, www.terracottaevino.com).

mostra, vede i due artisti a confronto. I
ne passione per l'arte, non solo figurativ
ge con frammenti della vita quotidiana
Maestri. Spartiti, pennelli, riviste satiric
gni e altri oggetti quotidiani legati alla
alla musica si sovrappongono. Più in alt
do oltre 200 gradini, nelle "stanze di v
prima personale livornese del fotogra
Bonciani "Obbiettivo dal faro". L'ingre
ro è da via Edda Fagni, oggi e domani, d
15-19 (prenotazione su Eventbrite).
– **b.g.**

Insieme
Federico Maria e Marc Sardelli