



AGENZIA PER
IL TURISMO
DI PRATO



Menu di PRATO

Quando Mato di Stinchese, cuoco di Francesco Datini, preparò il pranzo di nozze di Ginevra, figlia del grande mercante e filantropo pratese, non poteva immaginare che sette secoli dopo i suoi successori di mestolo non avrebbero dovuto combattere con le restrizioni alimentari delle leggi suntuarie per servire un menu degno dell'avvenimento. Anzi loro – i cuochi dei ristoranti pratesi d'oggi – forse hanno problemi opposti: devono mantenere vivi i gustosi sapori della tradizione senza eccedere nella sapidezza dei sughi e nelle vivande calorose (tentazioni dell'abbondanza) per non mettere a repentaglio la linea delle belle donne di Prato che hanno sì gli occhi belli di Monna Amorrisca, cantati dal Firenzuola, ma vogliono in più esibire una silhouette snella e flessuosa come i canoni della bellezza moderna esigono. La bravura di Mato permise di soddisfare i convitati di Palazzo Datini, tantoché Francesco, uomo piuttosto parsimonioso, gli elargì una lauta mancia. Ma altrettanto bravi sono i nostri cuochi a sentire il giudizio di coloro che s'alzano da tavola. E i maggiori apprezzamenti sono proprio dai forestieri per i quali i maestri di cucina sembra abbiano più gusto a contentare. Il sedano ripieno, per esempio, fa impazzire gli americani e i tedeschi, mentre i belgi si leccano i baffi con le tagliatelle sui funghi. Agli olandesi luccicano gli occhi con gli antipasti e gli insaccati e si portano di solito a casa una mortadellina all'uso di Prato. Non parliamo poi degli scandinavi che perdono la testa per i tortelli della Val di Bisenzio e fanno incetta di biscotti alla mandorla, di brutti-boni e di zuccherini. Dai francesi viene il più qualificato giudizio sul pane: è stato definito da loro il migliore del mondo. Dall'Australia è venuta una notizia eclatante: una signora dopo aver pranzato in una trattoria pratese ha aperto un locale all'insegna della "Pappa col pomodoro". Ma basta con le citazioni altrimenti si passa da esagerati, e poi non vorremmo umiliare le nostre nobili città vicine che anche loro cercano di pigliare i turisti per la gola. Non possiamo però non parlare dei vini. Qui, cioè nelle colline del Carmignanese, Bacco ha preso dimora ed ha posto un seggio anche a Bagnolo. Nella sua cantina si trovano il Carmignano rosso, il Ruspo, e gli altri nettari delle vigne del Montalbano fra i quali eccelle il Vinsanto. E agli ospiti di riguardo, che lo visitano in quel di Montemurlo, ha la generosità di offrire il Pinot nero. Ora, dite un po' gente, c'è un'angolo della Toscana più beato di questo dove il Padreterno ha disegnato con impegno boschi, colline e pianura, dove il Lippi e Donatello hanno pitturato e scalpellato a lor piacimento e l'arte di cucina ha raggiunto il più alto piacer del palato? Provar per credere !



Antipasti

Sono per stuzzicare l'appetito questi delicati bocconcini e ci piange il cuore vedere che certi ristoranti ne servono in quantità eccessiva e di così incompatibili sapori che saziano anziché aprir lo stomaco. Sarà forse un effetto dell'abbondanza in cui viviamo? Se così fosse vuol dire che in questi casi si è perso il senso della misura e la raffinatezza del palato.

Noi torniamo alla saggezza d'una volta ed evochiamo i crostini di fegatini di pollo col pane bianco arrostito e bagnato nel brodo di carne.

Le varianti dei crostini sono tante, ma noi non possiamo far altro, questa volta, che proporre la ricetta tipo.

L'altra protagonista dell'antipastiera è la mortadella di Prato che viene servita a tocchetti o a fette.

Per molti pratesi della nuova generazione questo insaccato locale è una novità. Infatti era sparito dalle tavole dei ristoranti e lo consumavano quasi di nascosto quelle poche persone che hanno la beata passione per le delizie tradizionali. Ora è stata riportata in auge, questa mortadella dall'aspetto colorito e dal sapore speziato e sembra che, nella scia del suo successo, otterrà il riconoscimento ufficiale come prodotto tipico di Prato.

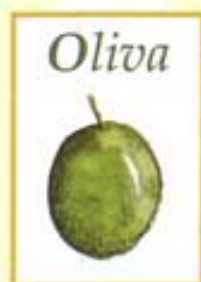
CROSTINI

Pulire i fegatini di pollo (circa 100 g.) e farli soffriggere nel burro assieme a mezza cipolla finemente affettata.

Per non far asciugare troppo aggiungere, se occorre, del vino bianco e portare quasi a cottura. Aggiungere un battuto finissimo di capperi e, se piace, un'acciuga perfettamente dissalata e diliscata.

Togliere dal tegame e passare al tritatutto. Rimettere l'impasto nel tegame e ripassare ancora al fuoco, aggiungendo del vinsanto o del marsala secco.

Bagnare leggermente nel brodo piccole fette di pane bianco abbrustolite e spalmarle con l'impasto ben caldo.



Crostini e
Mortadella di Prato

Tagliatelle sui funghi

Nella vasta scelta delle nostre minestre (ora si dice "primi piatti") figurano la farinata gialla col cavolo nero, i tortelli di patate della Val di Bisenzio, il riso sui fagioli, i paternostri sui ceci, la famosa minestra di pane (quando avanza si riscalda e si condisce con un filo d'olio crudo e solo allora si chiama "ribollita") e diverse altre della tradizione contadina. Ma qui abbiamo voluto privilegiare le tagliatelle sui funghi per fare omaggio all'ultima leva dei nostri menu. Questo piatto figura spesso sulla tavola dei ristoranti locali e ci è venuto giusto far rilevare, attraverso un esempio, che anche la cucina cambia nel tempo pur rimanendo fedele (almeno ce lo auguriamo) ai sapori antichi.

La ricetta è molto semplice ma i porcini sono già buoni di suo (soprattutto quelli della Val di Bisenzio) quindi non conviene confonderne il sapore e guai a cedere alla tentazione di metterci la panna: la consistenza ed il gusto ne uscirebbero irrimediabilmente compromessi.

Piuttosto, se qualche moderna massaia, volesse ripercorrere i gesti antichi delle nostre nonne, potrebbe cimentarsi nella preparazione della pasta sfoglia, certo i tempi si allungherebbero, ma il successo sarebbe garantito.

SUGO DI FUNGHI

Fare un soffritto di aglio, olio e prezzemolo, tritare i funghi e metterli nel tegame insieme al soffritto, aggiungere della nepitella (si trova comunemente nei nostri prati) fare scottare, poi condire le tagliatelle con abbondanza. Con questo condimento si possono preparare anche i crostini spalmandolo su fettine di pane.

Porcino



Tagliatelle
sui funghi

Pappa col pomodoro

Che la pappa faccia diventare belli ormai lo sanno tutti ed è a conoscenza dei dotti che Narciso ne aveva fatta una scorpacciata prima di specchiarsi nel lago. Da queste parti quelli che ora superano la cinquantina sono stati allevati a pappa, quindi sono belli. Ma com'è noto la natura spesso è scherzosa e anche in questo caso ha fatto diverse eccezioni.

La pappa non è conosciuta ovunque: si fa dove c'è il pane buono e l'olio speciale come da noi. Il pane si sa è la nostra prima specialità e l'olio è quello insuperabile dell'olivete di Carmignano, Montemurlo e Filettole. Il pomodoro è una gradevole aggiunta dei tempi moderni. Una volta si faceva nelle domestiche cucine e si diceva che fosse un mangiare modesto; oggi i ristoranti l'offrono da primo piatto come una romantica prelibatezza.

Alla pappa col pomodoro ora si aggiunge spesso il peperoncino, sapore che si usa nella cucina pratese solo da cinquant'anni. Lo portarono i meridionali con la grande immigrazione dell'ultima metà del Novecento insieme al altri usi, che hanno inciso notevolmente sui costumi dei pratesi.

PREPARAZIONE

In un tegame si mettono piccoli pezzi di pane casalingo raffermo, acqua, olio, aglio, pomodoro a pezzi, basilico, sale e pepe e si fa cuocere il tutto per circa 15 minuti. Si aggiunge un filo d'olio a crudo e si serve.



Pappa col
pomodoro

Sedani ripieni

*Gli storici della cucina pratese si spremono le menin-
gi da secoli per trovare le origini di questa indigena
pietanza. Noi una spiegazione l'abbiamo (se poi non è
quella giusta pazienza: i sedani ripieni alla pratese
sono buoni anche senza storia).*

*Dunque, ecco la nostra tesi: il sedano è un ortaggio
che richiede molta cura per crescere bene. Dalla
terra di semina deve essere trapiantato nella porca
dove, a suo tempo, sarà ricalzato fino a metà dei
gambi perché le costole crescano tenere e bianche.
Vuole anche un'annaffiatura costante che deve arriva-
re alle barbe dal solco che separa le file delle piante.
Cure, appunto, di esperti ortolani che a Prato, fin dal
Medioevo, operavano nei numerosi orti della città i
quali avevano a disposizione le generose acque del
Bisenzio che gli arrivavano a mezzo delle gore. Quindi
disponendo di così preziosa verdura è facile immagina-
re che i cuochi pratesi abbiano trovato il modo di cucin-
arli nella maniera più gustosa, cioè riempiendo le
costole di delicati ripieni.*

PREPARAZIONE

*4 sedani, 300 g. di carne di vitello macinata, g. 150 di
mortadella macinata, un cucchiaio di prezzemolo tritato,
mezzo spicchio di aglio tritato, 5 uova di cui 2 per l'im-
pasto, 3 cucchiai di farina, 300/400 g. di ragù di carne,
olio di oliva. Amalgamare bene l'impasto.*

*Pulire bene le costole dei sedani, eliminare i fili dalle
nervature, tagliare in pezzi di circa sette cm. e poi scot-
tarle in acqua bollente salata. Riempire le costole con
l'impasto e unirle due a due, infarinarle e passarle nel-
l'uovo sbattuto prima di friggerli. Poi metterli a sobbolli-
re bene in un tegame con il ragù di carne.*



Sedani
Ripieni

Fagioli all'ucelletto

L'origine del nome di questa ricetta, ampiamente diffusa in tutta la Toscana, era e resta un vero mistero. Nessuno è mai riuscito a spiegare esattamente perché per parlar di fagioli si siano voluti scomodare i pennuti. Ognuno, sia cuoco improvvisato o famoso chef del luogo, ha pronta la sua versione.

A noi pare doveroso, in questo mare di incertezze, dare credito al grande maestro Pellegrino Artusi, secondo il quale la ricetta trarrebbe il suo nome dall'uso di particolari aromi: i fagioli si dicono all'ucelletto perché sono cotti con aglio e salvia, che tradizionalmente si adoperavano per preparare dei fantastici arrosti di uccelletti. Oggi un po' per le limitazioni imposte alla caccia, ma molto di più a causa dell'uomo, che ha scarso rispetto per l'ambiente, gli uccelletti, quelli veri, sono praticamente scomparsi e allora non ci restano che i fagioli.

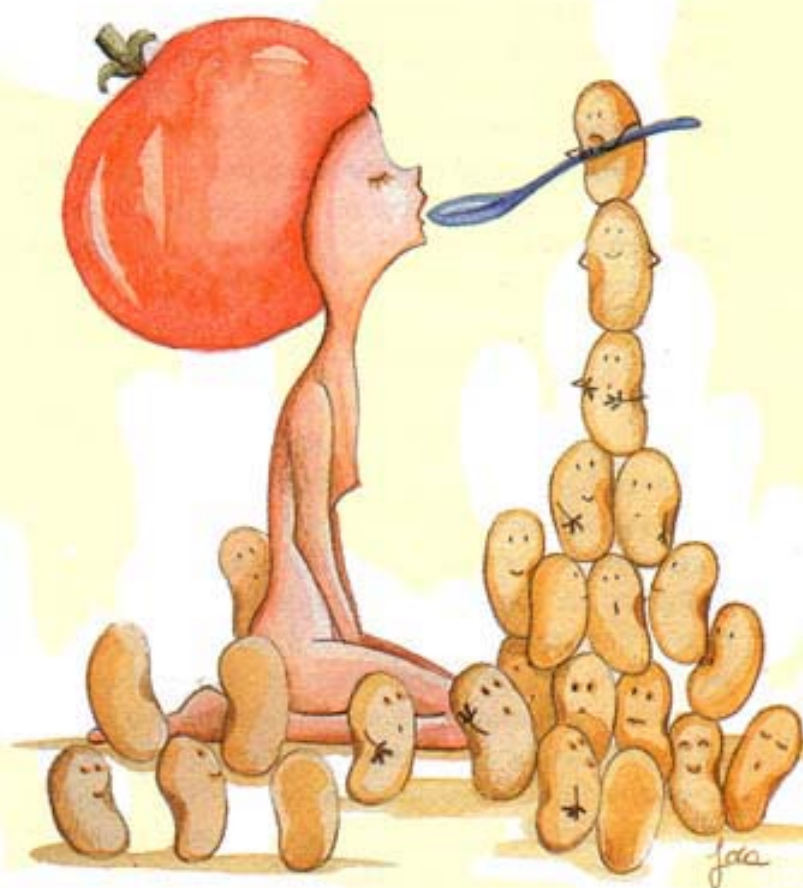
PREPARAZIONE

8 salsicce fresche, 5 o 6 spicchi di aglio, 3 o 4 belle ciocche di salvia fresca, 500 g. di passata di pomodoro, un bicchiere di vino bianco, 400 g. di fagioli cannellini lessati piuttosto al dente, olio di oliva, sale e pepe.

Bucherellare con i rebbi della forchetta le salsicce, farle rosolare, a fuoco vivace, in una teglia per qualche minuto, quindi aggiungere gli spicchi di aglio interi e le foglie di salvia.

Quando le salsicce saranno ben rosolate, irrorare con del vino bianco, far evaporare e aggiungere la passata di pomodoro.

Far riprendere il bollore rigirando delicatamente, salare e pepare, far cuocere per altri 7 o 8', infine mettere nella teglia i fagioli e amalgamare delicatamente (per non romperli) con il sughetto e le salsicce. Far cuocere ancora per 8 - 10' a fuoco basso, avendo cura che niente si attacchi. Servire caldissimo.



Fagioli all'uccelletto

Pane e Olio

Pane e olio all'insegna della genuinità e degli antichi sapori. Una bella fetta condita per la merenda dei nostri bambini: la migliore che si possa avere, basta che l'olio (del pane si dirà) sia quello delle ulivete che tingono di verde argentato le nostre Colline. Quelle intorno alla città e quelle, che si adagiano da Bacchereto a Poggio alla Malva.

Il pane di Prato ? Figurarsi !... Anche nel Cinquecento, come scrivevano i cronisti dell'epoca, era già famoso e si vendeva anche sul mercato fiorentino. Famoso anche oggi perché i fornai pratesi restano gli artisti di sempre che nelle ore antelucane impastano con passione la "bozza", il "filone" e il "cazzottino" per chi nel pane apprezza i profumi autentici della terra e la bravura dell'uomo.

PANE FATTO IN CASA

Mettere in un recipiente 1 litro di acqua tiepida ed aggiungere g. 25 di lievito di birra sciolto in un bicchiere di acqua calduccina. Versare nel recipiente, poco alla volta, la farina tipo 0 amalgamandola bene con un mestolo fino a raggiungere un impasto così solido da non rendere possibile il girare del mestolo nell'impasto. Togliere la pasta dal recipiente e lavorarla a mano con forza con l'aggiunta di farina necessaria per raggiungere un impasto di consistenza solida, ma elastica. Fare un pane e metterlo a lievitare in un luogo riparato, sopra un panno cosparso di farina. La lievitazione si può ritenere perfettamente riuscita quando la pasta ha raggiunto il doppio delle dimensioni originali (circa un'ora). Infornare a forno già caldo a 230°.

Dopo un quarto d'ora di cottura portare la temperatura del forno a 180°. Dopo un altro quarto d'ora il pane è cotto, ma se si vuol ottenere un pane ancora "più cotto" si tiene in forno un altro quarto d'ora a 150°. Questo è il tipico pane di Prato senza sale.



Pane e Olio

Fragole al limone

Il 16 giugno 1566 Poggio a Caiano era in festa. Si celebravano i sei mesi di matrimonio di Francesco I dei Medici e Giovanna d'Austria, proprietari della Villa del Magnifico e dei terreni delle Cascine.

Nel bel pomeriggio estivo il giardino dell'Ambra risuonava di dolci melodie e di canti gioiosi. I nobili ospiti si aggiravano, fra le tavole imbandite di gustose pietanze e di vini pregiati, conversando amabilmente e spilluzzicando le delizie esposte.

Ma anche il popolo faceva baldoria: la nobile dama aveva fatto distribuire cibo e bevande ed aveva salutato dal parapetto del Mascherone la gente che si era raccolta intorno alla villa. Continuava così il rapporto di simpatia fra Giovanna ed i poggesi che sarà poi la consolazione alle future sventure coniugali che affligeranno a lungo la dama.

Tanti e preziosi i regali offerti alla nobile sposa, ma quello che lei gradì di più fu il cestino di fragole di bosco che una fanciulletta del popolo le pose nelle mani.

Un altro episodio che testimonia l'affetto di Giovanna d'Austria per i poggesi è rappresentato dall' "Assedio alla Villa", festa che ricorda quel giorno di settembre in cui la nobildonna fece sgorgare il vino dal Mascherone della villa per far brindare i popolani in allegria.

Alla giusta stagione si possono raccogliere nei nostri boschi delle profumate fragoline. E' necessario però conoscere i luoghi dove crescono e comunque non scoraggiarsi dei primi insuccessi. Queste fragoline con il limone e lo zucchero sono deliziose.



Fragole al limone

Pesche

Alla fine di marzo del 1861 alla locanda Contrucci di Piazza del Duomo fu fatta una grande cena fra i più ferventi patrioti pratesi per festeggiare l'Unità d'Italia. Il cuoco servì un prelibato menu con le più note specialità nazionali.

La cena si svolse fra i più entusiastici applausi rivolti ai personaggi pratesi che si erano distinti nella lotta risorgimentale, ma furono applaudite anche le pietanze e il cuoco fu più volte chiamato alla ribalta.

Fu però il dessert la finale esaltazione dello spirito del convito: si portarono in tavola delle pesche di pasticceria su ognuna delle quali l'anfitrione aveva piantato una bandierina tricolore sul punto - in quei mappamondi di pasta dolce - dove si trova l'Italia. Risultò una tal gustosa e gradita novità che i pasticceri pratesi colsero al volo inserendola con successo nelle loro specialità.

PREPARAZIONE

250 g di farina, 25 g di burro, 2 uova, 75 g di zucchero, odore di vinsanto e quanto basta di lievito di birra, arancia e limone grattugiato, sale.

Impastare la farina con le uova, aggiungere gli altri ingredienti e fare un panetto, mettere a lievitare e quando il composto sarà raddoppiato formare 20 pallottole a forma di mezza pesca e rimettere a lievitare per 1 ora. Informare in una teglia e far cuocere a 180° per circa 10 minuti. Appena tolti i panelli dal forno tagliare via la parte a contatto con la teglia e bagnare i panelli stessi con una soluzione leggera di alchermes, acqua e zucchero. Unire poi ciascuna metà con un'altra con una crema molto densa e preparata precedentemente. Zuccherare ed abbellire con una ciliegia candita.



Pesche

Biscotti di Prato e Vinsanto

L'ultimo amore di Liz Taylor sono i biscotti di Prato!

La diva, ospite di Venezia per il Festival del cinema, ha avuto la fortuna (sic) di assaggiare questa grazia d'Iddio ed è rimasta affascinata (gastronomicamente, s'intende). Nessuna sorpresa da queste parti: i biscottini con le mandorle (che qualcuno chiama col soprannome di "cantucci" o "cantuccini") è la golosità più conosciuta nel mondo ed ha conquistato i palati dei grandi personaggi della terra che, per non scontentare nessuno con delle involontarie omissioni, evitiamo di nominare.

Questi famosi biscotti di Prato accompagnati dal Vinsanto fanno risuscitare i morti (c'è una disputa fra buongustai: una fazione afferma che il biscotto per dare il meglio di sé deve essere inzuppato nel bicchierino del Vinsanto; l'altra sostiene che il biscotto va gustato fragrante ed il Vinsanto centellinato via, via da solo). Noi siamo neutrali: usiamo tutti e due i metodi.

PREPARAZIONE

Farina g. 500, zucchero g. 250, burro sciolto a bagnomaria g. 150, mandorle dolci g. 200, 4 uova intere (di cui una per la spennelatura), lievito e scorza di limone quanto basta. Disporre a fontana sulla spianatoia la farina, lo zucchero, le uova, la scorza di limone e il lievito, poi impastare con le mani aggiungendo il burro. L'impasto deve risultare morbido; aggiungere le mandorle e lavoralo ancora per un po'. Dividere la pasta in filoncini della lunghezza della teglia del forno. Prima di infornare i filoncini spennellarli con un tuorlo d'uovo. Forno caldo per circa 15 minuti. Dopo la cottura si tagliano i filoncini con taglio obliquo per dare al biscotto la forma caratteristica, poi si mettono in forno per 5 minuti per biscottare. Si gustano con il Vinsanto.



*Biscotti di Prato e
Vin Santo*

La castagna

Teatro di lotte cruente fra feudatari litigiosi e fantasiosa terra di vicende popolari tramandate ai posteri più dalla voce della montagna che dalla penna dei cronisti, l'Alta Val di Bisenzio segna il confine della provincia di Prato con l'Emilia.

Monti vestiti di folti boschi di lecci e di abeti, ma dove primeggia sempre il castagneto che ha fornito per secoli, con il suo frutto e col legname, le risorse ai valligiani che, sventurati ma non avviliti, si levarono la fame con la polenta dolce e nutrirono lo spirito con i racconti dei miracoli del Beato Pietro e delle scelleratezze del Diavolo di Rimondeto.

Le feste, i ricordi dei saccheggi patiti e i riti dei raccolti favoleggiano sempre intorno alla castagna, pena e gioia di tutti i giorni. La generosa castagna che nutre in cento modi, cominciando dai caldi "ballotti" alle allegre "bruciate"; dalle "tigliate" alle frittelle, dalla materna polenta al festoso castagnaccio.

CASTAGNACCIO

Sciogliere bene con acqua, usando il mestolo, mezzo chilo di farina di castagne, aggiungere poi, sempre mescolando, mezz'etto di pinoli, mezz'etto di noci, un etto di uvetta, mezz'etto di olio d'oliva, abbondanti foglie di rosmarino e un pizzico di sale.

Versare l'impasto, abbastanza consistente, in una teglia ben unta d'olio e fare cuocere a forno non troppo ardente. E' fatto quando sulla superficie si sarà formata una bella crosta bruna screpolata. Normalmente il tempo di cottura è di un'oretta.



Castagne

Jan

Fichi secchi

La natura del terreno delle nostre colline e il clima temperato della zona, agevolato dalla catena dell'Appennino tosco-emiliano che ci protegge dalle intemperie del Nord, favorisce qui la crescita di piante tipiche del bacino meridionale del Mediterraneo. Sono fra le altre, il mandorlo, il noce, il melo cotogno e soprattutto il fico. Se il mandorlo, ha promosso i biscotti con la mandorla e gli altri dolci tradizionali pratesi ingentiliti da questo frutto; se il noce - oltre a fornirci il colorante per tingere di verde i pannilani trecenteschi - ha contribuito a rendere più gustosi, con i suoi gherigli il castagnaccio ed altre nostre specialità culinarie; se la mela cotogna ci ha regalato la marmellata più buona del mondo, è del frutto del fico che vogliamo parlare con più lode.

Si tratta del dottato, il migliore della specie, quello che matura a settembre e che viene così definito da un prestigioso dizionario della lingua italiana: "varietà molto pregiata, di forma rotondeggiante, ha buccia fine, di colore verde o giallognolo, polpa ambrata o violacea molto dolce e saporita".

La patria del dottato risiede da noi nelle fertili colline del Carmignanese, dove convive con la vite e l'olivo.

Patria indiscussa se l'antico castello Carminianum diventa, nell'uso popolare "Carmignano dai fichi".

Mangiati freschi, questi fichi, o accompagnati con la mortadella di Prato e anche farciti di panna e pinoli per antipasto, sono bocconi da re. Ma il loro trionfo è quando si gustano seccati alla maniera tradizionale del luogo. Si esaltano ancora di più se si accarezzano con un filo di burro per ripieno o si ingrassano con uno spicchio di noce.



fichi secchi

for

I vini

E' terra di Bacco quella parte della Toscana dove i filari di viti disegnano, come ordinate righe di antiche scritture, le dolci assolate colline. E' terra di Etruschi, questa del carmignanese, vissuta dai Medici e celebrata dal Redi e dal Soffici. Campagna amata dai vignaioli che, assecondata dalla generosità della terra, fin dai tempi antichi hanno spillato dalle botti il "brillante Carmignano".

Questo vino, universalmente apprezzato per la sua eleganza, è di colore rubino vivace e si distingue per il delicato e complesso profumo. Sangiovese, Cabernet e Canaiolo sono i vitigni che lo compongono. Arrosti, cacciagione e formaggi stagionati sono i suoi compagni ideali. Della stessa famiglia, ma più giovane, il Barco Reale va d'accordo con i primi piatti, con le carni più delicate ed i contorni. Dalle stesse uve rosse, ma con una svinatura precoce, si produce il Vin Ruspo, rosato di Carmignano: è adatto per gli antipasti, i covaccini e il pesce. Ottenuto da uve bianche appassite e invecchiato quasi un lustro nei caratelli, il Vin Santo accompagna dolci e formaggi e si centellina con gli amici dopo cena.

Così scrissero la Benedetta e il Mannucci per presentare una guida dei produttori del Carmignanese e ci sembra che non ci sia bisogno d'aggiungere altro.

Salvo dar lustro al prestigioso Pinot nero che viene prodotto con le generose uve delle assolate vigne di Bagnolo che costeggiano l'antica Via Cassia nel tratto più bello della campagna di Montemurlo, dove si incontrano eleganti ville patrizie e splendidi panorami.



Vini

RISTORANTI E TRATTORIE DELLA CUCINA PRATESE

(I giorni fra parentesi indicano la chiusura settimanale)

RISTORANTI

PRATO

• **Art Restaurant** v.le della Repubblica, 289 tel. 0574 - 578888 (dom.) • **Baghino** via dell'Accademia, 9 tel. 0574 - 27920 (dom. e lun. a pranzo) • **Barbarossa** via Tiziano, 15 tel. 0574 - 27331 (dom.) • **Edda e Nicola** via Cambioni, 21/23/25 tel. 0574 - 440428 (mar. e tutti i giorni feriali a pranzo) • **Enoteca Antica Fiaschetteria** p.za Lippi, 4 tel. 0574 - 41225 (lun.) • **Enoteca Barni** via Ferrucci, 22/28 tel. 0574 - 607845 (sab. a pranzo e dom.) • **Il Capriolo** via Roma, 306 Grignano tel. 0574 - 633650 (sab. a pranzo e dom.) • **Il Portico** via Ragnaia, 84 La Querce tel. 0574 - 591601 (dom. e sab. a pranzo) • **L'Altracalafuria** p.za Lippi, 9/10 tel. 0574 - 26697 (dom. a pranzo) • **La Grotta di Bacco** p.za S. Domenico, 16 tel. 0574 - 440094 (mar. e mer., tutti i giorni a pranzo) • **La Veranda** via dell'Arco, 10 tel. 0574 - 38235 (sab. a pranzo, dom.) • **Le Fonti** via Pier della Francesca, 71 tel. 0574 - 5671 • **Logli** via di Carteano, 1 Filettole tel. 0574 - 23010 (lun. sera e mar.) • **Lo Scoglio** via Verdi, 42 tel. 0574 - 22760 (lun.) • **Pieroni** via Buozzi, 92 tel. 0574 - 22348 (lun.) • **Salomè** viale Marconi, 80 tel. 0574 - 562348 (dom.) • **San Domenico** via C. Guasti 62/66 tel. 0574 - 41489 (lun., tutti i giorni a pranzo) • **Sassodoro** via Firenze, 40 tel. 0574 - 562288 (lun.) • **Tonio** p.za Mercatale, 161 tel. 0574 - 21266 (dom. e lun.) • **Volver** via Bovio, 2 tel. 0574 - 22382 (sab. a pranzo e dom.)

CANTAGALLO

• **Beatrice** via della Rasa, 10 tel. 0574 - 933125 (mar. e dom. a cena) • **Il Risotto** loc. Acqua, 29 tel. 0574 - 933012 (gio.) • **La Bua della Tonia** via S. Quirichello, 2 tel. 0574 - 982680 (mar.) • **La Castagna Migliana**, 19/20 tel. 0574 - 981791 (lun., mar., tutti i giorni a pranzo) • **Lambrini** via S. Rocco, 21 tel. 0574 - 933022 (lun., tutti i giorni a cena)

CARMIGNANO

• **Biagio Pignatta** v.le Giovanni XXIII, 1 Artimino tel. 055 - 8718086 (mer. a pranzo, gio. a pranzo) • **Cantine del Redi** via 5 Martiri, 29 Artimino tel. 055 - 8751408 (lun., mar., tutti i giorni a pranzo) • **Da Delfina** via d. Chiesa, 1 Artimino tel. 055 - 8718074 (dom. a cena, lun.) • **Fontemorana** via Fontemorana, 20 Bacchereto tel. 055 - 8717086 (lun., mar., tutti i giorni feriali a pranzo) • **Il Barco Reale** p.za Vittorio Emanuele II, 26/27/28 tel. 055 - 8711559 (mar.) • **Il Pinone** via Montalbano, 16 tel. 055 - 8712094 (mer.) • **La Cantina di Toia** via Toia, 12 Bacchereto tel. 055 - 8717135 (lun.) • **La Terrazza** via Baccheretana, 223 Seano tel. 055 - 8706258 (mar. e sab. a pranzo) • **Montalbano** via Madonnina della Valicarda 1 / 2 tel. 055 - 8799008 (lun.) • **Olga** via Montalbano, 6 tel. 055 - 8712028 (lun.) • **San Giusto** via Montalbano, 7 tel. 055 - 8712022 (mar.) • **Su pé i'canto** p.za Matteotti, 25/26 Carmignano tel. 055 - 8712490 (lun.)

MONTEMURLO

• **Amadeus Delmar** via Udine, 13 tel. 0574 - 798528 (mar.) • **La Taverna della Rocca** p.za Castello, 6 tel. 0574 - 798109 (lun.) • **Oste di Castellani** via Oste, 86 tel. 0574 - 799020 (dom.)

POGGIO A CAIANO

• **Hermitage** via Ginepraia, 112 tel. 055 - 877040 (ven. e dom. a cena, tutti i giorni a pranzo) • **Il Falcone** p.za XX settembre, 35 tel. 055 - 877065 (mer.) • **La Frugola** via A. Moro, 33 tel. 055 - 8778143 (sab. a pranzo)



VAIANO

• **Beghé** via Le Fornaci, 41 Sofignano tel. 0574 - 989188 (lun. a cena, mar.) • **Il Gabbiano** via di Faltugnano, 11 loc. Il Gabbiano tel. 0574 - 984073 (lun. sera e mar.) • **La Nuova Tignamica** via Val di Bisenzio, 112 La Tignamica tel. 0574 - 984424 (lun.) • **Villamagna** via E. Bertini, 29 Schignano tel. 0574 - 983032 (lun.)

VERNIO

• **Cà del Setta** via della Badia, 16 Montepiano tel. 0574 - 959717 (lun.) • **Il Griso** v.le Repubblica, 3/b Montepiano tel. 0574 - 959015 (lun.) • **Il Ponte** via dell'Appennino, 133 Montepiano tel. 0574 - 959930 (mar. a cena) • **Margherita** via dell'Appennino, 19 Montepiano tel. 0574 - 959926 (mer.) • **Roma** via dell'Appennino, 108 Montepiano tel. 0574 - 959916 (lun.) • **Stefanacci Case Giusti Costozze**, 25 tel. 0574 - 950146 (gio.)

TRATTORIE

PRATO

• **La Fontana** via di Canneto, 1 tel. 0574 - 27282 (dom. sera e lun.) • **Lapo** p.za Mercatale, 141 tel. 0574 - 23745 (dom.) • **La Vecchia Cucina** via Pomeria, 23 tel. 0574 - 34665 (dom. e festivi) • **Osteria Cibbè** p.za Mercatale, 49 tel. 0574 - 607509 (dom.)

CARMIGNANO

• **Biagini Franchino** via Rivolta, 2 Comeana tel. 055 - 8719151 (lun.)

MONTEMURLO

• **La Torre** via Montalese 81/89 tel. 0574 - 652350 (lun.)



Agenzia per il Turismo di Prato
Direttore Alberto Peruzzini

A cura di
Umberto Mannucci
Adriana Pagliai

Disegni e progetto grafico
Sara Pecchioli

Stampa
Tipografia *La Moderna, Prato*

APT Prato © 2005

