



GRAN PRATO

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

Gran Prato

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