



4-5-6
GIUGNO | 2021
www.eatprato.it



Benvenuto **GRANOCCHIO!**



Nasce il nuovo prodotto da forno a base di Farina Gran Prato e Mortadella di Prato IGP

La novità di **eatPRATO** 2021 che esalta la tradizione locale e sposa il gusto più giovane.
Un nuovo testimonial della città *buona* della Toscana da sgranocchiare con piacere!

[Presentazione durante lo show cooking *Incontri Croccanti* sabato 5 giugno ore 11.30](#)

Il **GRANOCCHIO** a base del grano Gran Prato (grano coltivato nei campi appena alle porte della città) prodotto secondo i disciplinari del progetto di filiera corta cerealicola, e trasformato in farina Gran Prato molita in un antico mulino di Vaiano, è uno **snack facile, giovane, piacevole**.

Un cracker che all'interno contiene polvere di mortadella di Prato IGP, Presidio Slow Food, che gli conferisce anche una leggerissima sfumatura di colore rosa oltre che tutta la dolce sapidità di un salume unico perché ha l'alchermes nell'impasto e suggestivi profumi di spezie come il coriandolo, i chiodi di garofano e una punta di cannella.

L'ultimo nato è frutto di **un'arte bianca** che ha punte di eccellenza a Prato, e poggia su una solida cultura dell'arte della lievitazione e del pane. Non a caso nel ciclo di affreschi di Filippo Lippi in duomo, sulla tavola del banchetto della *Danza di Salomè*, si scorge proprio la bozza, il pane tipico della tradizione contadina pratese.

"Il **GRANOCCHIO** vorremmo diventasse un testimonial della filiera del grano ma non solo, un testimonial goloso della Prato *foodie*, perfetto in abbinamento al **Carmignano** DOCG, il rosso del territorio, elegante e dal bouquet fine ed intenso - raccontano dal Comune di Prato con gli organizzatori di **eatPRATO** e l'Associazione Gran Prato che insieme hanno ideato il nuovo prodotto.

E già si fanno avanti tante idee circa le varianti stagionali del **GRANOCCHIO** con prodotti del territorio nell'impasto, dal cavolo nero d'inverno al fico secco dottato (un fico bianco) di Carmignano, altro Presidio Slow Food di questa terra.

"La messa in produzione in questa prima fase è a cura di un solo forno, ma l'obiettivo - racconta **Marco Bardazzi** dell'Associazione Gran Prato - è che tutti i forni aderenti all'Associazione (che



4-5-6
GIUGNO | 2021
www.eatprato.it



quindi utilizzano esclusivamente farina di qualità di filiera corta e usano lieviti naturali) possano iniziare presto a produrlo."

Al momento la paternità, o meglio la maternità dovremmo dire, del *GRANOCCHIO* è di **Pane Amore e Fantasia** (nomen omen!), un forno di Prato tutto, o quasi, al femminile. Il forno che dopo tante prove di impasto, forme, consistenze, tipologie di lievitazione e ricette, ha dato vita al nuovo prodotto da forno salato che viene lanciato in occasione di **eatPRATO** 2021 con uno **show cooking** dedicato a Manifatture Digitali sabato 5 giugno alle 11.30.

E ancora, il *GRANOCCHIO* sarà offerto in abbinamento con i *Wine Tasting* del Carmignano organizzati "sui tetti" (sabato e domenica 5 e 6 giugno), i più bei punti panoramici della città. Ma non solo, sarà il benvenuto alla cena della cucina di innovazione la sera di domenica 6 al Giardino Buonamici.

E già in città se lo contendono i tanti cocktail bar che affollano il centro e non solo, e che nei giorni di **eatPRATO**, il 4,5 e 6 giugno, hanno in degustazione *free* proprio la Mortadella di Prato IGP.

Tre giorni in cui, quelli del prossimo weekend, la curiosità per il nuovo prodotto pratese chissà che non generi allora una sorta di caccia al tesoro cittadina, **cerca e segui il GRANOCCHIO!**

L'auspicio è che il *GRANOCCHIO* possa diventare lo snack di moda da abbinare a un *Americano*, o ancor meglio a un *Milano Prato* visto che il vermouth è il *Numquam* prodotto in loco.

Insomma, un testimonial goloso di pratesità che insieme al biscotto di Prato chissà che non diventi un nuovo fortunato protagonista della scena golosa di questa città, e magari non solo. E allora Buona Fortuna al **GRANOCCHIO DI PRATO!**

eatPRATO anche quest'anno ha rinnovato la collaborazione con l'**Istituto Professionale Alberghiero Francesco Datini**: parteciperanno alla 3 giorni di **eatPRATO** circa 40 studenti del settori: accoglienza, sala, cucina e pasticceria.

eatPRATO è la manifestazione a marchio registrato di promozione e valorizzazione dei prodotti e dell'enogastronomia di **Prato** e del suo territorio promossa dal **Comune di Prato** e organizzata dalla **Strada dei Vini di Carmignano e dei Sapori Tipici Pratesi** con il Patrocinio della Provincia di Prato.
INFO 0574/24112 - Per il programma **STAY TUNED** su www.eatprato.it

COMUNICAZIONE UFFICIO STAMPA LAURA RUGGIERI - 339/4755329 lrcomunicazione@lrcomunicazione.com