

Eat Prato. L'emozione del Gusto: cibo, vino e buon vivere

C'è il trekking urbano dedicato all'arte della panificazione (con spuntino notturno al profumo di pane appena sfornato) e c'è il laboratorio di pasticceria dedicato ai bambini (e al Biscotto di Prato). Tra le altre attività da non perdere c'è la visita al museo di Palazzo Pretorio con degustazione di birre e mortadella di Prato Igp, ma in tema di degustazioni non poteva mancare un tour alla scoperta dei vini di Carmignano DOCG, DOC e IGT. Ed è solo un assaggio di quello che sarà [Eat Prato 2017](#), dal 9 all'11 giugno, **una tre giorni durante la quale Prato diventa città del gusto e presenta un calendario di eventi dedicati alle sue eccellenze agroalimentari**, con tanto di cooking show e convegni dedicati ora al cibo e salute ora ai linguaggi digitali nel mondo del food. L'iniziativa è promossa dal Comune di Prato in collaborazione con Associazione Strada dei Vini di Carmignano e dei Sapori Tipici Pratesi e organizzata da Artex con il patrocinio della Regione Toscana. La kermesse, allestita al Giardino e Palazzo Buonamici, è alla sua seconda edizione e vede il coinvolgimento dei comuni del Pratese - Cantagallo, Vaiano, Montemurlo, Vernio, Carmignano, Poggio a Caiano – mentre riserva un'attenzione particolare ai prodotti certificati del territorio - dalla Mortadella di Prato ai Biscotti di Prato; dal pane di Gran Prato al vino di Carmignano – che allieranno i menù di locali e ristoranti di Prato nei giorni della manifestazione. Tra i tanti appuntamenti, spicca proprio quella al Palazzo Pretorio per l'iniziativa “Al museo con gusto” dove si assaggiano le birre artigianali pratesi (del birrifico Badalà) e la Mortadella di Prato IGP mentre al giardino Buonamici, c'è “Un giardino di sapori” (ore 18-24) e protagonisti dell'evento sono i produttori vitivinicoli della Strada dei Vini di Carmignano e le specialità gastronomiche del territorio. Verranno presentati i vini IGT, DOC e DOCG di Carmignano e di Montemurlo a cura dei 15 produttori della Strada dei Vini di Carmignano e dei sapori tipici pratesi. Oltre 60 etichette diverse di vino dal famoso Carmignano Riserva al Pinot nero, dal Vin Ruspo al Vin Santo. L'emozione del gusto di Eat Prato sarà protagonista anche in città, i locali e i ristoranti di Prato proporranno nei loro menu e nei loro aperitivi i vini e i prodotti del territorio.