



Un Giardino da Gustare

Programma dettagliato delle serate di giovedì 22 e venerdì 23

Al via la terza settimana di *Un Giardino da Gustare* nella fresca cornice del giardino Buonamici.

Giovedì 22. Dalle 19 alle 20:30, prosegue il viaggio nella conoscenza di ***Vediamoci con Tè***. Illustrata la differenza tra il tè nero e il tè verde (grazie alla lunga tradizione cinese e indiana), assaggiati tè provenienti da luoghi come Giappone e Kenia, questa settimana Gianni Limberti ci guiderà alla scoperta de *Il sapore nel tè*. La scena sarà dominata da tre **tè aromatizzati** dalle caratteristiche molto diverse tra loro. Il primo ad essere presentato: un tè nero cinese affumicato, il Lapsang Souchong, accompagnato da una frittata di zucchini. Sarà poi la volta di un tè nero indiano al Rum dal gusto deciso (accompagnato da un prodotto d'eccellenza locale: *la mortadella di Prato*) e di un tè ai frutti tropicali la cui dolcezza si intreccerà con quella del *filone candito di Prato*.

Seguirà l'aperitivo.

Alle 21.30, la Provincia di Prato incontrerà **il neo campione italiano di boxe Francesco Di Fiore**.

Durante la serata l'assessore Edoardo Nesi intervisterà il pugile facendo rivivere al pubblico presente le emozioni della recente vittoria.

Interverrà all'evento anche l'assessore allo sport Antonio Napolitano per rendere omaggio al successo conquistato dall'eccellenza pratese.

L'iniziativa sarà inoltre occasione per partecipare alla presentazione del nuovo romanzo di Guido Guidi Guerrera, "Lo Schiticchio"

Alle 22:30, lo spazio ***Slow corner*** sarà dedicato a *pane, olio e ortaggi*. L' *olio della Val di Bisenzio, l'olio di Carmignano, l'olio di Montemurlo*, si uniranno agli *ortaggi della piana, alla Bozza Pratese* e al *Pomodoro Marmande (Il pomodoro di Prato)* per consentire la degustazione di un piatto tipicamente estivo: *la panzanella*. Sarà possibile l'incontro con i produttori, presenti alla serata.

Alle 22:30 selezione musicale a cura di Random DJ

Venerdì 23. Dalle 19 alle 20:30, aperitivo

Alle 21:30 **Slow corner** darà spazio allo chef Pierangelo Barontini e alla sua *Simmenthal di Bovina Calvana*. Il connubio tra prodotto industriale e materia prima di qualità è possibile e il risultato eccellente. Barontini ne mostrerà la preparazione. Seguirà la degustazione.

Ogni sera sarà possibile degustare una selezione di salumi (mortadella di Prato, capocollo e rigatina di macchiaiola, spalla, finocchiona), formaggi (pecorino della calvana e pecorino a latte crudo in abbinamento a miele), dolci (Biscotti di Prato, filone candito, brutti buoni, biscotti al lampone e mirtili) oltre a una selezione di caffè tostati a legna, vini, birre artigianali, bibite artigianali, succhi di frutta biologici e cocktails.

SLOW FOOD PRATO

Via Alessandria 7/a, 59100 Prato

Tel. 0574 443105, fax 0574 38696, info@slowfood.prato.it