

dove

Centro per l'Arte Contemporanea Luigi Pecci - Prato
viale della Repubblica 277

le date

6-7-8 marzo 2009

orario:

venerdì e sabato 10.00 - 22.00

domenica 10.00 - 21.00

biglietto d'ingresso € 5,00

biglietto ridotto € 3,00

per info: serena_venturi@prato.confartigianato.it

come arrivare

in auto:

A1 uscita Calenzano - Sesto Fiorentino

A11 uscite Prato est, Prato ovest

SP 325 Prato - Bologna

in treno

Firenze - Bologna: Prato Stazione Centrale, da piazza
Stazione al Museo Pecci parte la linea n° 7

Firenze - Viareggio: Prato Stazione Centrale, Prato
Porta al Serraglio, Prato Borgonuovo/San Paolo.

in aereo

A.Vespucci Firenze/Peretola, Km. 16

www.aeroporto.firenze.it

G.Galilei Pisa, km. 76 www.pisa-airport.com

autolinee

da Firenze CAP in via Nazionale e LAZZI piazza Adua

www.capautolinee.it, www.lazzi.it

da Prato linea LAM BLU direzione viale della Repubblica

www.capautolinee.it

hotel e altre sistemazioni

Agenzia Joy Planet viale della Repubblica 186 - 59100 Prato

tel. 0574 575059 - fax 0574 574728

per info: annalisa@joy-planet.it

www.joy-planet.it

biscotteria secca

cioccolato

confetteria

dolci tradizionali regionali

marmellate e miele

torte a lievitazione

biologico

iniziativa di

Confartigianato
IMPRESE PRATO

organizzazione

artex

Centro per l'Arte
Contemporanea
Luigi Pecci
di Prato

con il contributo di



con il patrocinio di



in collaborazione con

Accademia Maestri Pasticci Italiani



sponsor



segreteria organizzativa

Artex

via Sandro Botticelli 9r

50132 Firenze

tel. 055 570627

fax 055 572093

artex@artex.firenze.it

www.artex.firenze.it

per info

www.dolcementeprato.it

info@dolcementeprato.it

Ufficio Stampa LR comunicazione Laura Ruggieri

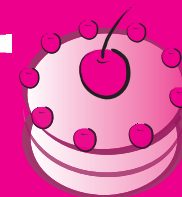
tel. 06 6631305 - 339 4755329

dolcemente
prato
invito al gusto!

Centro Pecci Prato 6-7-8 marzo '09

2^a mostra nazionale dell'Alta Pasticceria

www.dolcementeprato.it





presentazione

- Torna **dolcementeprato** kermesse golosa, dedicata all'alta pasticceria italiana. Ospitata nei prestigiosi e suggestivi spazi del Centro per l'Arte Contemporanea Luigi Pecci, **dolcementeprato** è pronta a stupirvi con le creazioni dei più famosi maestri pasticceri italiani e giovani pasticceri emergenti, cioccolatieri e gelatieri.
Lasciatevi tentare...



eventi

- **Colazioni d'autore**
Ogni mattina dalle 10.00 alle 11.00 i pasticceri dell'Accademia Maestri Pasticceri Italiani vi aspettano con una prima colazione carica di emozioni, benessere ed energia.
- **Tè Letterario**
L'atmosfera è quella di un salotto: in compagnia del giornalista e scrittore enogastronomico Leonardo Romanelli, si potranno sorseggiare diverse tipologie di tè abbinata all'alta pasticceria.
- **Il dolce che verrà**
Le abilità di famosi maestri pasticceri daranno vita a dolci spettacolari ed innovativi, all'insegna del food design ma anche nel recupero della tradizione rivista in chiave moderna.
- **Area Live**
A rotazione nei tre giorni: animazioni, dimostrazioni, esibizioni, saggi dell'arte pasticceria, gelateria e cioccolateria; protagonisti grandi nomi dell'alta pasticceria. A cura dell'Accademia Maestri Pasticceri Italiani, del Consorzio Pasticceri Pratesi e di Cast Alimenti, Centro Arte Scienza e Tecnologia degli Alimenti.
- **Dolcidivini**
Degustazioni di vini da dessert in abbinamento a specialità dolci. A cura di AIS - Associazione Italiana Sommelier delegazione Prato.
- **Sweet Emotion**
Mostra di Marina Calamai, artista autrice di straordinarie e sorprendenti mimesi dolcitarie, installazioni tra l'ironico e il goloso. Diversi i sensi sollecitati da questi dolci fuori scala che creano un contesto onirico e stimolante.
- **SweetWear**
Gandini Foodwear, la stilista più di tendenza nell'abbigliamento sartoriale per chef, pasticceri, e non solo, presenta un link originale tra moda e pasticceria.
- **Dolci segreti. Alla scoperta dei luoghi di Filippo Lippi**
Una passeggiata nei luoghi del grande maestro del Rinascimento. A fine percorso degustazione di un dolce realizzato dal Consorzio Pasticceri Pratesi.

- Iniziativa a cura dell'Apt di Prato e Associazione Guide di Prato. Venerdì 6, ore 14.30; sabato 7 e domenica 8 marzo, ore 14.30 e 15.30 partenza piazza Duomo. Biglietto 10,00 € visita guidata + ingresso dolcementeprato + degustazione.
Prenotazioni: Apt di Prato, tel. 0574 24112
- **Arte Luoghi e Lavoro: intrecci e corrispondenze - Mostra Riccardo Guarneri**
Inaugurazione della mostra di Riccardo Guarneri nella sede Provinciale di Confartigianato Imprese Prato. Durante dolcementeprato alcuni pezzi dell'artista si troveranno al Centro Pecci.
Confartigianato Imprese Prato, Viale Montegrappa, 138
Sabato 7 marzo, ore 17.30. Ingresso libero



calendario

VENERDI 6 MARZO

- **Inaugurazione**
Ore 10.00/11.00 **Colazione d'autore**, Pecci.Eat - Bar Ristorante Centro Pecci
A cura dell'Accademia Maestri Pasticceri Italiani
In scena la Toscana con la Colazione Pratese firmata dai maestri Luca Mannori e Paolo Sacchetti.
Su invito
- Ore 12.00/15.30 **Prato on show**, Auditorium Centro Pecci
A cura del Consorzio Pasticceri Pratesi
Le dolci star di Prato si presentano: la torta briaca al vin santo, i castagnoli e il pan frutto, il pan di ramerino e gli amaretti di Carmignano, il berlingozzo, il giulebbe, la torta Filippo e molto altro ancora.
- Ore 16.00/17.00 **Il dolce che verrà**, Auditorium Centro Pecci
A cura di Andrea Bianchini
- Ore 17.00/18.00 **Tè Letterario**, Pecci.Eat - Bar Ristorante Centro Pecci
Presentazione della prestigiosa pubblicazione *Fusion Cioccolato* (Montagud Editores) di Frédéric Bau, maître chocolatier di fama mondiale. Presenti: l'editore Anna Morelli e la giornalista Eleonora Cozzella.
Fino ad esaurimento posti
- Ore 20.30 **Cena al profumo della costa di Amalfi**
Dall'antipasto al dessert, una cena speciale alla scoperta degli aromi e dei profumi degli agrumi della Costiera Amalfitana. A cura dell'Hotel Datini in collaborazione con il Maestro Pasticcere Salvatore De Riso.
Prenotazioni: tel. 0574 562348 - € 35,00

SABATO 7 MARZO

- Ore 10.00/11.00 **Colazione d'autore**, Pecci.Eat - Bar Ristorante Centro Pecci
A cura dell'Accademia Maestri Pasticceri Italiani
In scena l'Emilia Romagna con la Colazione del Benessere firmata dai maestri Gino Fabbri e Roberto Rinaldini.
Fino ad esaurimento posti

- Ore 12.00 **Il dolce che verrà**, Auditorium Centro Pecci
A cura di Roberto Rinaldini
- Ore 17.00/18.00 **Tè Letterario**, Pecci.Eat - Bar Ristorante Centro Pecci
Ospite Fabio Picchi, cuoco e patron del ristorante *Il Cibreo*.
Fino ad esaurimento posti
- Ore 18.30/20.00 **Dolcidivini**, Auditorium Centro Pecci
A cura di AIS - Associazione Italiana Sommelier delegazione Prato
Andrea Gori presenta: *La musica nel bicchiere*. Una degustazione speciale con abbinamento musica-vino-dolci.
Biglietto d'ingresso dolcementeprato + degustazione: 25,00 €
Ridotto: 20,00 € per i soci AIS e Confartigianato.
Prenotazioni: www.sommelierinformatico.it, andrea@andreagori.it
- Ore 21.00 **Come diventare pasticciere in 50 minuti**.
Monologo sulla passione eccessiva dei golosi - Spettacolo teatrale di e con Leonardo Romanelli, Auditorium Centro Pecci.
Degustazione vini da dessert e dolci del Consorzio Pasticceri Pratesi.
Biglietto d'ingresso dolcementeprato + spettacolo + degustazione: 15,00 €; spettacolo+degustazione 10,00 €.
Prenotazioni: <http://quintoquarto.san-lorenzo.com>
leonardoromanelli@tiscali.it

DOMENICA 8 MARZO

- Ore 10.00/11.00 **Colazione d'autore**, Pecci.Eat - Bar Ristorante Centro Pecci
A cura dell'Accademia Maestri Pasticceri Italiani
In scena la Puglia con la Colazione Romantica firmata dai maestri Pietro Moffa e Cosimo Palmirotta.
Fino ad esaurimento posti
- Ore 12.00 **Il dolce che verrà**, Auditorium Centro Pecci
A cura di Cosimo Palmirotta
- Ore 16.00 - Premiazione del concorso **DolceVideo**, Auditorium Centro Pecci
Il premio per il vincitore del concorso per il miglior video dedicato ai dolci e alla pasticceria prevede 365 colazioni: brioches e cappuccino per un anno, nel bar più vicino.
Per partecipare: www.dolcementeprato.it
- Ore 17.00/18.00 **Tè Letterario** Pecci.Eat - Bar Ristorante Centro Pecci
Ospite Maurizio Di Mario, pasticciere della trasmissione televisiva *Chef per un giorno*.
Fino ad esaurimento posti
- Ore 18.30/20.00 **Dolcidivini** Auditorium Centro Pecci
A cura di AIS - Associazione Italiana Sommelier delegazione Prato.
Bruno Caverni presenta selezionati vini da dessert accompagnati da dolci specialità d'autore.
Biglietto d'ingresso dolcementeprato+degustazione: 25,00 €
Ridotto: 20,00 € per i soci AIS e Confartigianato.
Prenotazioni: info@dolcementeprato.it