

di *San Bartolomeo*, una collana di biscotti di pasta frolla, detti *pippi*, intervallati da caramelle e cioccolatini. Viene indossata dai bambini, custodi inconsapevoli di una tradizione secolare.

Il viaggio prosegue verso **Lamporecchio**, dove l'aria profuma di anice. Qui nascono i **brigidini**, sottili cialde cotte tra piastre roventi, come si faceva un tempo nelle fiere. Poco distante, **Montecatini Terme** incanta con le sue architetture liberty e le acque celebri in tutta Europa. Tra colonnati e giardini, le pasticcerie espongono le **cialde di Montecatini**, sfoglie croccanti ripiene di mandorle e zucchero, ideali da gustare con il gelato.

A **Prato**, la storia si legge sulle mura del Castello dell'Imperatore e si assapora nelle pasticcerie che hanno reso la città una capitale del gusto. Paolo Sacchetti, nella **Pasticceria Nuovo Mondo**, ha riportato alla gloria le **Pesche di Prato**, semisfere di pasta brioche imbevute di Alchermes e farcite di crema. Poco distante, dal 1858 il **Biscottificio Antonio Mattei** sforna i suoi celebri biscotti alle mandorle, croccanti e dorati, racchiusi nell'inconfondibile sacchetto blu. Un legame tra passato e presente che si ritrova anche tra le sale del **Museo del Tessuto**, dove velluti rinascimentali e sete cinesi raccontano le origini del successo mondiale del distretto, mentre gli archivi di **Palazzo Datini** svelano i segreti di un mercante che nel Trecento dialogava con l'Europa intera.



SOLE, ZOLFO E PAZIENZA

Fuori città, tra i tesori delle colline, i **fichi secchi di Carmignano** sono presidio Slow Food. Essiccati con un processo che alterna sole, zolfo e pazienza, vanno gustati al naturale, oppure con un filo di burro e un gheriglio di noce. Attorno, il paesaggio regala romantiche viste sui filari da dove nascono vini eccellenti, dal **Carmignano DOCG** al **Pinot Nero di Bagnolo**, fino al **Chianti Montalbano DOCG**. Eleganti e armoniosi, sono perfetti per accompagnare una fetta di **Mortadella di Prato IGP**, eccellenza gastronomica locale ottenuta con diversi tagli di carni suine, aglio, spezie e un goccio di Alchermes.

Salendo verso **Vernio**, si scopre un'ultima delizia: gli **zuccherini glassati all'anice**. Con la loro forma ad anello, questi biscotti nati per augurare prosperità agli sposi sono perfetti da portare a casa come dolce souvenir. Così, una volta tornati, basterà aprire la scatola per ritrovare il profumo di un territorio che si assapora prima con i sensi e poi con il cuore.

Info: vetrina.toscana.it

● Le luci della sera illuminano il ponte sul fiume Bisenzio e la storica Porta Mercatale di **Prato**.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

LE NOSTRE SCELTE

◆ DORMIRE

Villa Cappugi

Elegante resort in una dimora di campagna a pochi minuti dal centro di Pistoia. Camere e appartamenti con piscina e ristorante. **Indirizzo:** via di Collegigliato 45, Pistoia
Tel. 0573.450297
Web: villacappugi.com
Prezzi: doppia b&b da 95 €

Le Roncacce

Agriturismo tra i boschi dell'Appennino pistoiese, ideale per escursioni e soggiorni nella natura. Cucina tradizionale con prodotti locali. **Indirizzo:** via del

Paradiso 67, Cutigliano, (PT)

Tel. 347.36.68.483

Web: leroncacce.it

Prezzi: doppia b&b da 60 €

◆ MANGIARE

Paca

Ristorante stellato nel cuore di Prato, reinterpreta la tradizione toscana con creatività contemporanea. **Indirizzo:** via Frà Bartolomeo 13, Prato
Tel. 0574.18.20.222
Web: pacaristorante.com
Prezzi: menu degustazione da 95 €

Trattoria Da Fagiolino

Storica insegna degli anni '50,

con cucina a vista e sapori casalinghi.

Indirizzo: via Carega 1, Cutigliano (PT)

Tel. 0573.68.014

Web: trattoriadafagiolino.com

Prezzi: 35 €

◆ COMPRARE

Mati dolci e biscotti

Storico laboratorio che produce biscotti e brigidini artigianali, croccanti e profumati d'anice, nel cuore di Lamporecchio. **Indirizzo:** Via Meucci 6/a, Lamporecchio (PT)
Tel. 0573.17.29.454
Web: matidolci.it

Siro Petracchi

Produttore di fichi di Carmignano, presidio Slow Food, lavorati secondo tradizione. **Indirizzo:** via Montalbiolo 49, Carmignano (PT)
Web: siropetracchi.com

I Sapori de La BotteGaia

In centro, una bottega dedicata ai prodotti tipici locali, dalle conserve ai vini, dai formaggi ai dolci artigianali. **Indirizzo:** via di Stracceria 4, Pistoia
Tel. 0573.35.84.50
Web: labottegaia.com