

LA STAMPA

SUPPLEMENTO AL NUMERO ODIERNO • 11 DICEMBRE 2004 • N. 447

# Specchio

MARIO MAFAI ■ VIAGGIO A PUEBLA

SPED. IN A.P. 45% ART. 2 COMMA 20/B LEGGE 662/96 - 10

## Natale al cinema

**Il fantasma dell'Opera**, per gli amanti del musical.  
**Shrek 2**, per i bambini. **Boldi e De Sica**, per tutti.  
La guida di **Lietta Tornabuoni** ai film delle Feste

**DOSSIER: L'ITALIA RACCONTATA DAGLI AMERICANI**

**MOSTRE: GLI IMPRESSIONISTI E LA NEVE A TORINO**

Emmy Rossun  
e Gerard Butler  
nel *Fantasma dell'Opera*

NA

scelti per voi

# PRATO IN UN BOCCONE

Gli indirizzi di Slow Food su dove dormire, mangiare e fare acquisti nella cittadina fiorentina



GUIDO MANNUCCI

**Insaccati doc** Il salumificio Fratelli Conti, dove si può trovare la mortadella del Presidio Slow Food

## DORMIRE

### Art Hotel Milano

VIA TIZIANO 15, PRATO

TEL. 0574-23371

TRE STELLE, 70 CAMERE

PREZZI: SINGOLA 78-104 EURO, DOPPIA USO SINGOLA 93-108, DOPPIA 108-154

► Albergo moderno, è situato a pochi passi dal centro storico. Le camere, tutte insonorizzate, sono dotate di letti a sommier con materassi ortopedici, tv satellitare, presa modem, vasca idromassaggio. Il ristorante interno, dall'arredo semplice e piacevole, propone cucina toscana rivisitata. Nel giardino d'inverno è servita una ricca prima colazione.

### Datini

VIALE MARCONI 80, PRATO

0574-562148

45RE

PREZZI: DOPPIA USO SINGOLA 130-170

EURO, DOPPIA 160-180

► A poca distanza dal raccordo autostradale e dalla stazione ferroviaria, l'albergo è comodamente collegato al centro città. Aperto nell'agosto 2001, dispone di spazi luminosi, arredati in modo funzionale ed elegante. Le camere, tutte doppie, sono insonorizzate, dotate di tv satellitare e prese per fax e modem. L'annesso ristorante Salomè propone cucina toscana e creativa.

## MANGIARE

### Cibbé

PIAZZA MERCATALE 49, PRATO

TEL. 0574-607509

CHIUSO LA DOMENICA, MAI A NATALE

FERIE: AGOSTO, ULTIMA SETTIMANA DI

DICEMBRE E PASQUA

PREZZI: 21-23 EURO, VINI ESCLUSI

► Trattoria a conduzione familiare, si trova nel centro di Prato. L'ambiente è rustico ma curato, l'atmosfera calda e intima. La cucina è affidata alla signora Giuseppina, mentre il marito Spartaco, con l'aiuto dei figli Francesco e Tommaso, si occupa della sala. La piccola carta dei vini offre le migliori etichette toscane. Su tutte, la doc Carmignano.

### La Vecchia cucina di Soldano

VIA POMERIA 23, PRATO

TEL. 0574-34665

CHIUSO DOMENICA E FESTIVI

FERIE: AGOSTO

PREZZI: 25 EURO, VINI ESCLUSI

► In questa storica trattoria vicino a piazza San Marco, Aldo Mattei vi consiglierà su un menù di chiara impronta territoriale. In cucina, la moglie Piera e la figlia Lisa preparano piatti che si tramandano da più ge-

nerazioni. L'ambiente è semplice e tradizionale. Discreta scelta di etichette per lo più toscane, in particolare della zona di Carmignano.

## COMPRARE

### Barni

VIA FERRUCCI 28, PRATO

TEL. 0574-33835

► L'attività, cominciata nel 1923, era inizialmente limitata alla sola panetteria (ancora oggi Barni produce un ottimo pane a lievitazione naturale e cotto in forno a legna). Poi si è ampliata al settore gastronomico: sono proposti diversi piatti di stampo regionale. Notevole l'assortimento di salumi e formaggi.

### Fratelli Conti

VIA SAN GIUSTO 9H/6, PRATO

VIA VESUVIO 12, PRATO

TEL. 0574-662191/0574-630192

► I Conti macellano il maiale in proprio in un moderno stabilimento. Importante è la produzione di mortadella di Prato, Presidio Slow Food. Oltre a salumi, prosciutti e salsicce, sono particolarmente richiesti porchetta, soprassata e finocchiona.

### Loggetti

VIA MATTEOTTI 11, PRATO

TEL. 0574-25267

► Attivo dal 1921, è da oltre vent'anni di proprietà di Mario Messeri, il quale continua a preparare ottimo pane toscano a lievitazione naturale seguendo le ricette tradizionali dei vecchi proprietari; per sancire questa continuità continua a marciare le forme di pane con la storica sigla «BL».

### Palloni

VIA ALESSANDRIA 13, PRATO

TEL. 0574-21209

► Forno di antica tradizione (risale ai primi del Novecento) propone gran parte delle specialità regionali. ■