

L'illuminismo austriaco e l'editto di tolleranza

Lezione oggi al Pin

OGGI alle 16 al Pin per i corsi dell'Università Monarca lezione di Giovanni Cipriani dal titolo: «L'illuminismo austriaco e l'editto di tolleranza»

In via S. Trinita tornano le bancarelle con il Penny



Domani mercatino vintage

DOMANI tornano le bancarelle in Santa Trinita, a cura dell'associazione Il Penny. Mercato di piccolo antiquariato, collezionismo, rigatteria e artigianato

L'INIZIATIVA DOMANI SERA ALLA CAMERA DI COMMERCIO. ECCO COME PRENOTARE

Show cooking e mortadella di Prato per una serata all'insegna del gusto

PRATO
UNA SERATA speciale per celebrare la mortadella di Prato con quattro grandi chef protagonisti di golosissimi show cooking. Un'iniziativa che arriva subito dopo il marchio Igp, un riconoscimento importante, dopo anni di lavoro per poter recuperare una ricetta condivisa e arrivare al riconoscimento europeo, grazie anche ad una attenta ricostruzione storica del prodotto. Un successo innanzitutto per i 5 produttori di questo salume, che grazie al sostegno della Camera di Commercio che ha pagato le spese per la procedura di riconoscimento, adesso possono mettere in commercio un prodotto di eccellenza che racconta anche la storia del territorio. L'appuntamento è domani alle 19 nell'auditorium della Camera di Commercio con una serata dedicata alla mortadella di Prato. Quattro chef proporranno 4 ricette studiate per valorizzare questo prodotto. A salire sul palco saranno Marco Stabile, dell'Ora D'Aria; Angiolo Barni, dell'Enoteca Barni; Paolo Gori, Da Burde e Alessandro Frassica, di 'Ino. Un evento speciale che è stato anche inserito nel calendario del Fuori di Taste, la manifestazione dedicata all'eccellenza enogastronomica in programma a Firenze. Ad aprire la serata saranno il sindaco Biffoni, il presidente della Camera di Commercio Luca Giusti, l'assessore regionale all'agricoltura Marco Remaschi. Giampiero Nigro parlerà della storia del prodotto, lasciando la parola a Mirko Renzi, responsabile dello Slow Food di Prato. La serata sarà condotta da Michela Mattei. La serata è gratuita, ma è necessaria la prenotazione. Sono previsti infatti 200 posti a sedere. Per le prenotazioni www.po.camcom.it.

SEMPRE in tema di gusto, c'è da ricordare che stanno per comin-



ciare i corsi di Dolcelab, dedicati alle eccellenze alimentari. Si parte il 12 marzo con il "Corso base di panificazione", 16 ore in 4 incontri di sabato dalle 9 alle 13. Il 15 marzo parte il corso base di cucina vegetariana e vegana "I menu della primavera": 12 ore in 4 incontri il martedì dalle 9 alle 12. Sempre il 15 marzo parte il corso "Le basi della pasticceria italiana": 12 ore in 4 incontri il martedì dalle 18 alle 21. Il 16 marzo avvia invece il corso di cucina "Menu pasquale 2016": 2 incontri per 6 ore complessive di mercoledì dalle 18,30 alle 21,30. Infine, il 30 marzo, inizia il corso "L'eccellenza della pasticceria italiana": 6 incontri per un totale di 24 ore il mercoledì dalle 18 alle 22. Docenti dei corsi saranno maestri pasticceri, affermati chef e professionisti di prestigio professionale. Per informazioni ed iscrizioni rivolgersi a: Confartigianato Imprese Prato, ufficio formazione. Viale Montegrappa 138, telefono 0574-5177847 o e.santoni@prato.confartigianato.it.



In alto il collegamento Rai della scorsa settimana sui prodotti tipici pratesi, sotto Sue Ellen e Celeste Mannori con la mortadella di Prato

Farmacie

- Bartarelli via Mannelli 19-21 (8,30-13/16-20)
 - Bertincioni via Zarini 114/A (9-13/16-20)
 - Bottari viale della Repubblica 185 (9-20)
 - Carbone viale Montegrappa 8 (9-13/15,30-19,30)
 - Celli via Roma 308 (8,30-20)
 - Di Filettola via G. Miniati 3/A (8,30-13/15,30-20)
 - Di Galciana via J. Bettazzi 49 (8,30-20)
 - Di Mezzana via Vannucchi 2/6A (8,30-20)
 - Di Narnali via Pistoiese 459 (9-20)
 - Di Rienzo via Fosso del Masi 62/64 (9-13/16-20)
 - Eredi Miani via Braga 215 Tavola (8,30-13/15,30-19,30)
 - Etrusca via Pistoiese 174/D (8,30-20)
 - Etrusca di Iolo via Mannelli 26 (8,30-13/16-20)
 - Falchi via Roma 123/A (8,30-13/16-20)
 - Fallani via Cantagallo 161/2 (9-13/16-20)
 - Guasti corso Mazzoni 14 (8,30-13/15,30-20)
 - Mazzinghi via Traversa P.se 17 (8,30-20)
 - Millauro via di Giramonte, 23 (8,30/13-15,30-20)
 - Moderna via Mazzini 8 (8/20)
 - Nera via Guizzelmi 1 (8,30-13/15,30-19,30)
 - Pietà via C. Balbo 50 (8,30-13/16-20)
 - Pittei via Del Purgatorio 12/14 (8,30-13/15,30-20)
 - San Francesco via delle Pleiadi c/o Parco Prato (9-20)
 - S. Giorgio a Colonica via Miccine 62 (9-13/16-20)
 - S. Ippolito via Brasimone 30 (8,30-20)
 - S. Martino via Gherardi 88 (8,30-20)
 - Santa Gonda v.le Montegrappa 241 (8,30-20)
 - Scalese via Firenze 54 (8,30-13/15,30-20)
 - Tercinod via Bologna 72/f-g-h (8,30-13/15,30-20)
 - Villa Fiorita via Malpighi 7/B (8,30-13/15,30-20)
- COMUNALI**
- 1 via Firenze 405 (8,30/20)
 - 2 via Strozzi 99 (8,30/20)
 - 4 via Cilianuzzo 19/21 (9-13/16-20)
 - 5 via Fiorentina 1/A (c/o Esselunga) (9-20)
 - 6 via Dell'Alberaccio 64 (8,30-20)
 - 7 via Ferrucci 95/F (9-13/16-20)
 - 8 via delle Gardenie 19 (9-13/16-20)
 - 9 via Montalese 203 (8,30-13/16-20)
 - 10 via Bologna 491 (9-13/16-20)
 - 11 via Roma 426 (9-13/16-20)
 - 13 via Montalese 450 (8,30-13/16-20)
 - 14 via Pistoiese 647 (9-13/16-20)
 - 15 via Cava 199 (9-13/16-20)
 - 16 via G. Ferraris 69 (8,30-13/16-20)
- SEMPRE APERTE h24**
- Comunale 3 piazza Mercatale 147/A
 - Comunale 12 via Cavour 91

LA NAZIONE

fondato nel 1859

Direttore responsabile

Pier Francesco De Robertis

Vice direttori

Mauro Avellini
Laura Pacciani

Redazione di Prato: via G. B. Mazzoni, 13
Telefono 0574-612.411 - Fax: 0574-612.417
cronaca.prato@lanazione.net

Responsabile redazione: David Bruschi
e-mail: david.bruschi@lanazione.net

Pubblicità: Speed, via Guizzelmi 3
Telefono: 0574-21021/35732/27126
Fax: 0574-606662

Editore: Poligrafici Editoriale Spa

L'OPPORTUNITA' LA CASA EDITRICE GIOVEDÌ INCONTRA GLI ASPIRANTI SCRITTORI

Parte I' «Ibiskos in tour»: prima tappa lo Spazio Aut

PRATO
«**NOI** non ci nascondiamo dietro la tastiera di un computer. Siamo abituati a metterci la faccia. E i talenti, ce li andiamo a cercare». Andare incontro all'autore per conoscerlo personalmente, farsi conoscere e condividere un progetto. Un modo innovativo per scongiurare la crisi del mercato dei libri (e della lettura), incentivare la scrittura e divertirsi a scovare talenti che forse non sanno di avere il dono della creatività. Nasce con questo spirito «Ibiskos in

Tour», una serie di appuntamenti completamente gratuiti in cui lo staff della casa editrice empoiese promotrice dell'iniziativa incontrerà gli autori per valutare le loro opere inedite e scegliere insieme il giusto percorso editoriale da intraprendere. Prato sarà la prima tappa del tour itinerante della casa editrice: l'appuntamento per gli aspiranti scrittori e romanzieri è giovedì dalle 17 alle 19 allo Spazio Aut di via del Filippino. Per registrarsi su può scrivere a info@ibiskoseditricerisolito.it, per informa-

zioni www.ibiskoseditricerisolito.it/workshop-editoria oppure 0571/994144. E se giovedì avete un impegno, c'è anche un'altra opportunità. Proprio quest'anno Ibiskos Editrice si appresta a tagliare l'importante traguardo dei 30 anni di attività. Per festeggiare oggi lo staff ha scelto di aprire le porte della sua sede di via Campania a Empoli. Nella giornata dedicata alla donna le professioniste del team (una squadra tutta in rosa) metteranno le proprie competenze a disposizione di quanti accoglieranno l'invito.