



eatPRATO 2018, l'arte del gusto

eatPRATO 2018, l'arte del gusto, è il festival dedicato alla cultura enogastronomica del territorio pratese. **La 3° edizione** si terrà a PRATO **dall'8 al 10 giugno**, nella cornice del Giardino Buonamici, l'evento coinvolgerà l'intera città di Prato e i Comuni limitrofi con un ampio e ricco calendario di eventi durante un periodo più ampio che va dal 5 al 18 giugno.

eatPRATO 2018 è promosso da **Comune di Prato** e organizzata da **La Strada dei Vini di Carmignano e dei Sapori Tipici Pratesi**, in collaborazione con tutte le associazioni e realtà economiche e culturali del territorio.

eatPRATO è un viaggio nell'universo della cultura e ricchezza enogastronomica del territorio di Prato, dai prodotti a marchio, ai prodotti tipici, ai vini, alla birra, alla ristorazione, che si articola attraverso un suggestivo teatro di: degustazioni tematiche, laboratori per adulti e bambini, dimostrazioni dal vivo, contest, performance live, itinerari gusto/culturali e molto altro.

eatPRATO 2018 si svilupperà nel cuore del centro storico di Prato, beneficiando pertanto di un contesto di grande fascino e al tempo stesso contribuendo a dare al territorio e alla comunità cittadina un evento in grado di posizionare la città nella costellazione degli eventi "foodies" di maggiore qualità e appeal anche nel panorama regionale.

Il **2018** è stato proclamato dai Ministeri delle politiche agricole alimentari e forestali e dei beni culturali e del turismo **l'Anno nazionale del cibo italiano**. Per questa occasione i ministeri hanno lanciato una campagna social incentrata su alimenti e piatti d'autore ispirati a opere d'arte presenti nei musei italiani. Tra le 50 locandine digitali realizzate dai ministeri, ci sono le nature morte della **Villa Medicea di Poggio a Caiano**, un riconoscimento molto importante per tutto il territorio pratese. Per questo il tema di **eatPRATO 2018** sarà **arte&cibo**: cibo come protagonista nella storia dell'arte e nell'arte contemporanea, e cibo come arte quotidiana, capace di regalare ogni giorno bellezza, gusto, colori ed emozioni grazie al lavoro di artisti del gusto, come agricoltori, produttori, chef, cuochi, pasticceri, vignaioli, sommelier, e tutti gli attori di questo variegato e ricco settore.

Il cuore della manifestazione saranno le degustazioni di vino e birra in abbinamento a degustazioni di prodotti locali e di assaggi della cucina del territorio sia tradizionale che innovativa, ogni giorno



caratterizzato da un tema speciale. Saranno organizzati eventi in città e nei comuni limitrofi prima, e dopo eatPRATO 8/9/10 giugno, in particolare nel periodo che va dal 5 al 18 giugno.

Il claim della manifestazione sarà **eatPRATO 2018, l'arte del gusto!** Un evento rivolto a estimatori, curiosi, amanti della convivialità, degli stili di vita, e di un food&beverage di qualità, che coinvolgerà l'intero territorio con l'obiettivo di valorizzare le sue risorse e la sua cultura.

OBIETTIVI

L'obiettivo di eatPRATO 2018 è far diventare il festival un appuntamento sempre più importante e ricco, in grado di affermarsi nel calendario, regionale e nazionale, delle manifestazioni enogastronomiche di qualità. Ma non solo, eatPRATO, vuole rappresentare una vera e propria novità nel panorama degli appuntamenti enogastronomici, un progetto innovativo, di ampio respiro, capace di comunicare un forte appeal nei confronti del pubblico, degli operatori e della stampa, presentando Prato e il suo territorio come una meta del gusto, un luogo capace di stupire e di offrire esperienze autentiche e di grande qualità. Il Festival, grazie anche ad un ampio coinvolgimento della città e della cittadinanza nelle sue varie espressioni, avrà tra gli obiettivi principali quello di

- creare un evento di successo
- affermare il brand eatPRATO come garanzia di autenticità e qualità
- Coinvolgimento attivo dei comuni: Cantagallo, Carmignano, Montemurlo, Poggio a Caiano, Prato, Vaiano e Vernio per la valorizzazione e promozione coordinata delle iniziative locali
- creare una campagna di comunicazione sia web che tradizionale che permetta di affermare il nome e il ruolo e il carattere di eatPRATO e di valorizzare il territorio
- presentare alle giovani generazioni profili professionali del settore food/beverage
- valorizzazione delle peculiarità enogastronomiche del territorio
- valorizzazione degli aspetti culturali, paesaggistici e turistici
- generare un coinvolgimento attivo della popolazione residente e dei visitatori
- generare ricadute economiche positive per l'indotto (hotel, ristoranti, bar, attività commerciali, agriturismo, etc)



PROGRAMMA

Il presente programma rappresenta una bozza, sarà affinato, completato e integrato con le proposte provenienti dal territorio: Enti, Associazioni, Consorzi, Aziende, realtà economiche e culturali. Tutti i soggetti protagonisti attivi di eatPRATO 2018 saranno valorizzati e promossi all'interno della campagna di comunicazione della manifestazione.

DAL 5 GIUGNO AL 18 GIUGNO. EVENTI IN CITTÀ E SUL TERRITORIO

Oltre al Giardino Buonamici anche l'intera città sarà coinvolta e caratterizzata da un calendario di eventi ricco e variegato. Locali commerciali – bar, ristoranti e non solo – e altri spazi pubblici e privati potranno ospitare eventi ed essere inseriti quindi nel programma della manifestazione. Si costruiranno dei percorsi tematici che condurranno tutti i visitatori alla scoperta di tappe "gustose" e suggestive per tutta la città.

Eventi a cura di associazioni e operatori economici e culturali della città e di tutti i comuni limitrofi volti alla valorizzazione e promozione del patrimonio vitivinicolo, agroalimentare, gastronomico e artistico del territorio, per esempio:

RISTORANTI

menu/piatti a tema dedicati alle ricette o ai prodotti del territorio; inserimento vini/birre del territorio nelle proposte del ristorante; inserimento prodotti del territorio in degustazione

LOCALI

Aperitivi dedicati al territorio con piatti e prodotti locali; eventi musicali; inserimento vini/birre del territorio nelle proposte del locale; inserimento prodotti del territorio in degustazione; brunch tematico con prodotti e piatti del territorio domenica 11 giugno

PRODUTTORI

Apertura al pubblico con visite in azienda; laboratori per bambini

OPERATORI CULTURALI/ENTI/CONSORZI/ASSOCIAZIONI E SOGGETTI DEL TERRITORIO

Presentazione libri, letture tematiche con degustazioni, eventi e attività nei musei
eventuali operazioni di scontistica, organizzazione mostre tematiche, laboratori, incontri

ITINERARI DEL GUSTO

L'edizione 2017 ha proposto gli itinerari del gusto, itinerari che hanno unito la scoperta della storia, dei personaggi e del patrimonio artistico di Prato alla conoscenza dei prodotti tipici del territorio, una formula originale che ha riscontrato un ottimo successo di pubblico. Ricordiamo,



Pane&Stelle dedicato all'arte della panificazione (9/10 giugno 2017) e i 6 appuntamenti Brunch in Prato (da dicembre a marzo). L'edizione eatPRATO 2018 presenterà nuovi itinerari capaci di attrarre ed incuriosire i visitatori, per esempio: colazioni d'autore, visite al museo con colazione presso le pasticcerie di Prato; merenda a Prato, itinerario alla scoperta della storia della città dedicato ai bambini e alle famiglie con merenda; pane&stelle, itinerario notturno dedicato alla panificazione; itinerari alla scoperta dei territori, nell'arte, nella gastronomia e dei prodotti nei comuni di Cantagallo, Carmignano, Montemurlo, Poggio a Caiano, Prato, Vaiano e Vernio.

eatPRATO GAME

Una caccia al tesoro originale, dedicata alla scoperta dei prodotti tipici del territorio proposto nel periodo natalizio 2017, l'evento si è dimostrato molto divertente e di successo, sarà quindi riproposto durante l'edizione eatPRATO 2018.

7 GIUGNO. ANTEPRIMA

L'anteprima di eatPRATO prevede una cena "tematica" all'interno di un contesto artistico della città di Prato. La cena sarà aperta al pubblico, con posti limitati su prenotazione, parte del ricavato sarà devoluto ad un museo per il restauro di un'opera.

Tutti i produttori, consorzi, operatori delle Strada dei Vini di Carmignano e dei Sapori Tipici Pratesi, ristoratori, operatori del commercio, barman, chef, pasticceri, sommelier, etc, potranno contribuire alla realizzazione dell'evento attraverso: fornitura prodotti, servizi, piatti, etc.

8/9/10 GIUGNO. GIARDINO BUONAMICI

DEGUSTAZIONI di vino e birra in abbinamento a degustazioni di prodotti locali e di assaggi della cucina del territorio sia tradizionale che innovativa, ogni giorno caratterizzato da un tema speciale per esempio:

venerdì 8: degustazioni di birre artigianali del territorio e prodotti della panificazione

sabato 9: degustazioni di vino del territorio della Strada dei Vini di Carmignano e dei Sapori Tipici Pratesi in abbinamento con prodotti e proposte gastronomiche del territorio

domenica 10: degustazione di vino del territorio della Strada dei Vini di Carmignano e dei Sapori Tipici Pratesi a confronto con un vino ospite, un'altra denominazione toscana (es. Vini biodinamici)



dei Lucca, o Chianti Rufina), in abbinamento con prodotti e proposte gastronomiche del territorio e di alcuni prodotti ospiti (es. mortadella Bologna IGP in confronto/scontro con la Mortadella di Prato IGP)

COOKING SHOW

Presentazione della preparazione di alcune proposte gastronomiche a cura dei ristoratori e pasticceri in abbinamento ai vini del territorio

WINE/BEER SCHOOL

Piccole lezioni di degustazione di vino e birra

DEGUSTAZIONI TEMATICHE

Saranno organizzate degustazioni tematiche coordinate dalla Delegazione AIS di Prato, esempio degustazione di vini di Carmignano invecchiati 10 anni, annata 2008, degustazione di vini dolci e distillati del territorio in abbinamento alla pasticceria e cioccolato del territorio, etc.

Grazie alla collaborazione della delegazione AIS di Prato, potranno essere organizzate dei pacchetti e delle degustazioni tematiche da dedicare ai soci delle diverse delegazioni AIS della Toscana e delle regioni limitrofe.

INCONTRI/CONFRONTI

Saranno organizzati incontri o eventi di approfondimento.

Sarà presentata la pubblicazione dedicata ai 300 anni dall'editto, del 24 settembre 1716, del Granduca Cosimo III che sancì i confini di produzione dei vini Chianti, Pomino, Carmignano, quindi la nascita della denominazione dei vini di Carmignano.

Tutti i produttori, consorzi, operatori delle Strada dei Vini di Carmignano e dei Sapori Tipici Pratesi, ristoratori, pasticceri, operatori del commercio, barman, chef, pasticceri, etc, potranno partecipare e contribuire alla realizzazione dell'evento all'interno del Giardino Buonamici attraverso: fornitura prodotti per degustazioni al pubblico (vino, birra, prodotti, etc); fornitura piatti per degustazioni al pubblico cooking show; lezioni (di cucina, degustazioni, abbinamenti, etc).



TARGET

L'evento è rivolto ai residenti e non, cercherà di attrarre visitatori provenienti dall'area Pistoia/Lucca/Firenze e dalle città delle regioni vicine. Si rivolge a estimatori, curiosi, amanti della convivialità, appassionati di eventi di food&beverage, soggetti sempre alla ricerca di prodotti di qualità, di proposte gastronomiche ed eventi culturali originali. Sarà un'occasione importante per promuovere e presentare la città di Prato e tutto il suo territorio come città del Gusto e del buon vivere, uno scrigno di sapori, di arte e paesaggi.

Il luogo giusto dove trascorrere tre giorni dedicati al piacere dell'autenticità e alla convivialità che solo il modo enogastronomico riesce a creare.

COLLABORAZIONI

eatPRATO sarà l'occasione per valorizzare l'offerta formativa del territorio di grande qualità, saranno avviati confronti e collaborazioni con l'Istituto Datini di Prato, punto di riferimento per la formazione nel settore alberghiero, della ristorazione e del tecnico agrario; l'istituto "A. Gramsci - J. M. Keynes" indirizzo Turismo; Wem Park, Laboratorio universitario per il marketing e le tecnologie IC.

SPONSOR

Gli organizzatori hanno avviato la ricerca di sponsor sia tecnici che finanziari, a livello locale e non, per garantire una struttura economica e finanziaria solida all'intero evento.

Gli sponsor, potranno infatti abbinare il loro nome ad un'iniziativa che per il carattere di novità e impatto, per l'originalità e la qualità intrinseca, per il valore ambientale e culturale della location, è in grado di richiamare target diversi attenti a stili di vita e tendenze. Rendersi promotore e partner di un evento di questo tipo vuol dire affermare un rapporto significativo tra cultura d'impresa e collettività, stili di vita e consumi. Chi decide di far parte di eatPRATO lega la propria "brand reputation" a valori distintivi e di forte visibilità capaci di generare consenso e attenzione presso gli stakeholder di riferimento.

Il valore di grande positività e la collocazione in un contesto dal grande valore culturale e turistico, potrà attrarre l'interesse soprattutto di operatori economici locali, interessati a sostenere l'avvio



di un progetto che potrebbe avere effetti positivi per l'economia locale e l'immagine positiva del territorio.

COMUNICAZIONE

Un'iniziativa il cui progetto di comunicazione lascia prevedere successo di pubblico e ampia copertura mediatica. L'attività di comunicazione è fondamentale per la riuscita dell'iniziativa e per il raggiungimento degli obiettivi finali. La comunicazione si articolerà attraverso due settori:

Comunicazione in loco per visitatori –una comunicazione di servizio, per l'utente già localizzato, funzionale allo svolgimento dell'evento e alla soddisfazione del cliente. Si basa su vari prodotti:

- Piantina / programma della manifestazione. Fondamentale per un evento a dimensione urbana;
- Cartoline pubblicitarie per volantinaggio e rapporto con sistema turistico / alberghiero / commerciale.
- Materiale promozionale studiato ad hoc per le scuole di vario ordine e grado.
- Affissioni e specifica segnaletica
- Pubblicità su treni, sui mezzi di trasporto urbani e extraurbani

Comunicazione generale dell'iniziativa – il cuore della comunicazione del Festival verso il mondo esterno, si articolerà attraverso l'utilizzo di strumenti sia web che media tradizionali.

L'ufficio stampa avrà l'obiettivo di svolgere l'attività di comunicazione mezzo stampa e web a livello regionale e nazionale al fine di:

- generare interesse nei confronti della manifestazione affinché un numero significativo di visitatori possa partecipare all'evento
- rendere noto e visibile l'evento e i suoi protagonisti attraverso i canali tradizionali - radio, tv e giornali nel web, attraverso il coinvolgimento di: testate del settore enogastronomico, turistico, stili di vita/lifestyle, tempo libero, testate generaliste, testate d'attualità, programmi di intrattenimento, programmi con appuntamenti weekend, testate web, siti specialistici.
- diffondere e promuovere eatPRATO come un appuntamento di prestigio e di qualità
- promuovere l'immagine del territorio e della città di Prato



Sito e social

Le piattaforme web e social di eatPRATO saranno animate e arricchite con:

- i racconti, i prodotti, la storia, gli aneddoti della città di Prato e del territorio
- i contenuti, i protagonisti e gli appuntamenti della manifestazione,
- i contributi di tutti i protagonisti coinvolti (aziende, istituzioni, associazioni, ristoranti, consorzi, scuole, musei, etc)

Per queste attività è fondamentale avviare una forte sinergia e collaborazione con tutti gli attori coinvolti, attraverso la comunicazione di eventi e appuntamenti e la reciproca condivisione dei contenuti.