



c o m u n i c a t o s t a m p a

PRATO FUORI EXPO, LA GIORNATA DELL'ARTE E DELL'ARCHITETTURA DEDICATA LA CUCINA DEL TERRITORIO PROTAGONISTA CON ANGIOLO BARNI SPAZIO ANCHE ALLA SOSTENIBILITÀ CON LA PRESENTAZIONE DI DUE AZIENDE INNOVATIVE

Arte, architettura, ma anche sostenibilità e naturalmente buona cucina: ecco i temi di oggi al Fuori Expo di Prato, a Milano ai Chiostrini dell'Humanitaria. La giornata è iniziata con il convegno dedicato a "La fattoria di Lorenzo il Magnifico", con la presentazione del libro a cura di Marco Masseti. Nel pomeriggio ancora architettura e arte con la presentazione del lavoro fatto dal pool che sta restaurando la Chiesa della Natività di Betlemme, con il convegno "Restaurare il cielo". "Il lavoro è in itinere, ma sono tante le cose che abbiamo imparato lavorando su questo edificio - ha commentato Giammarco Piacenti, che con Piacenti Restauro ha ormai acquisito una fama internazionale - Abbiamo avuto tante soddisfazioni in questi due anni, ma soprattutto siamo riusciti a creare un tema vincente che potrà impegnarsi anche su altri progetti". Un team di cui fa parte anche un'altra impresa pratese, la Legnodoc, specializzata nella diagnosi del legno. Alla presentazione di questa esperienza di eccellenza era presente anche il sindaco Matteo Biffoni. Le due iniziative sono state realizzate grazie all'impegno dell'Ordine degli architetti di Prato. "Vogliamo impegnarci per promuovere la cultura del territorio, architettonica, ma non solo - ha commentato Marzia De Marzi, presidente dell'Ordine - I processi di trasformazione devono essere accompagnati, per questo stiamo organizzando una serie di iniziative aperte a tutti, per lanciare nuovi stimoli".

Non poteva mancare la sostenibilità tra i temi trattati al Fuori Expo: la pausa pranzo è stata curata da Vegano Toscano, una linea di cibi vegani made in Prato, che garantisce la tracciabilità degli ingredienti e la loro genuinità. E' stata presentata anche l'esperienza di Agunga e Rosea Lune, una linea di pannolini e assorbenti riutilizzabili prodotti dall'impresa pratese GG Industry.

Il cibo pratese è stato protagonista anche dello show cooking del pomeriggio, con lo chef Angiolo Barni impegnato ai fornelli nella realizzazione dei sedani alla pratese, in una versione molto personale. Barni, sempre molto attento alla qualità degli ingredienti e alla selezione dei prodotti, ha parlato della cucina "povera" di toscana, fatta con ingredienti semplici ma ricchi di sapore.



c o m u n i c a t o s t a m p a

A base di prodotti pratesi è stato anche l'aperitivo conclusivo, arricchito da una selezione di abiti messi a disposizione da Paoletti, per sottolineare il binomio cibo e moda che meglio rappresenta la città.

Prato Fuori Expo è una iniziativa promossa dalla Camera di Commercio, con i 7 Comuni della provincia e il contributo del Progetto Prato della Regione Toscana. L'iniziativa si concluderà domenica 14 giugno.

Il programma integrale è disponibile sul sito www.po.camcom.it

n. 32 del 11/06/2015