



Vini e aglio marinato: il dopofestival al Chiesino

Esplosione di sapori per il dopo festival pratese. Ieri sera ci siamo concessi una tappa al punto di ristoro curato dall'Ass. aTipico presso l'ex Chiesa di San Giovanni, situata in via San Giovanni numero 9 in prossimità del Castello dell'Imperatore. Mirko e Stefano, due giovani promoter del gusto, vi aspettano tutti i giorni dalle 10 del mattino alle 2 di notte (pranzo dalle 13 alle 15, cena dalle 20 alle 24). I loro appuntamenti enogastronomici, infatti, arricchiscono il festival di prodotti a km zero che provengono da più di 70 produttori della Strada dei vini. Sulle note di brani musicali riprodotti da vecchi vinili un po' fruscianti siamo entrati nell'ambiente confortevole e luminoso, reso vivo dal calore dell'accoglienza e dalle pietanze preparate con ricercatezza. I profumi e gli odori delle loro ricette locali, tra le quali un gustosissimo aglio marinato, ci hanno avvolto all'istante: non abbiamo resistito ad assaggiare le proposte. Consigliamo il piacevole pit-stop tra una performance e l'altra per degustare ottimi vini rossi invecchiati in botti di rovere o castagno e birre artigianali della piana, combinate in una pozione d'orzo, luppolo e miele.

Tutti i palati, anche quelli più sopraffini, possono trovare un momento di distensione dai ritmi serrati del quotidiano in questo tempio sconsecrato dedicato alla cultura. La struttura è frutto dell'opera di restauro e di riqualificazione della Fonderia Cultart. L'architettura in stile romanico toscano è originaria del XII secolo ed era chiamata "Spedale del Santo Sepolcro" e chiesa di "San Giovanni Gerosolimitano". Ciò che ne resta consiste in un'unica navata rettangolare con volte a crociera (probabilmente risalenti al XV secolo). Grazie a Cultart l'ex chiesa è divenuta di recente un centro foriero di incontri culturali: uno spazio che restituisce alla perfezione lo spirito di Contemporanea, una fucina nella quale le passioni legate all'arte convogliano e permettono lo sbocciare di giovani talenti. Cosa aspettate? È pronto in tavola! (Info 0574-603376; www.exchiasasangiovanni.it)

Giulia Bravi - Laboratorio "Per uno spettatore critico"