

Letture Golose

Sala della Stalla

a cura della Libreria Giunti al Punto Prato

Dolci Sere d'Autunno

Giardino della Villa

Apericena

Sabato 11 dalle 18:30 alle 21:00

Domenica 12 dalle 18:30 alle 20:00

a cura del Bar Pieragnoli

Bar e Ristoro

Giardino della Villa

a cura del Bar Pieragnoli

Come Prenotare

Laboratori per bambini e adulti

www.dolcestilbuono.it/l-evento
Clicca sul bottone "Iscriviti" dove presente



Come Arrivare

Villa Guicciardini - Via Nuova per Migliana, 1
Usella (Cantagallo)

- In Auto
- Bus Navetta Gratuito

Inquadra il QR CODE e visualizza
la mappa con l'indicazione
del percorso esatto per
arrivare alla Villa



INFORMAZIONI (no prenotazioni)

VILLA GUICCIARDINI

Via Nuova per Migliana, 1 Usella (Cantagallo)

Telefono 349 574 0069

Telefono 366 874 7660

Dolce STIL BUONO

2025 | L'eredità dolce: la tradizione
che ispira il futuro

ORGANIZZATO DA



VILLA
GUICCIARDINI
LOCATION PER EVENTI

IN COLLABORAZIONE CON

Confartigianato
IMPRESA PRATO 75

CON LA PARTECIPAZIONE DI



COMUNE DI CANTAGALLO



PROVINCIA DI PRATO



UNIONE COMUNI VALBISENZIO

SPONSOR DELLA MANIFESTAZIONE

Lanificio NUOVO RI-VERA s.p.a.

COLESCHI
carta - detergenza - biomateriali



LA CUPOLA
delle Farfalle

Bruno Pacini

ANTIQUARIO

AGRARIA
BARTOLINI
ESPERIENZA AL SERVIZIO DELLA NATURA

Biglietto ingresso
€ 10.00 (1 giorno) | € 13.00 (2 giorni)

Bambini fino a 6 anni ingresso gratuito

PRENOTA IL BIGLIETTO SU **EVENTBRITE**

<https://bit.ly/dolcestilbuono25>

Una parte dell'incasso sarà devoluta alla Fondazione Opera
Santa Rita per il progetto "Più spazio, più accoglienza"



VILLA
GUICCIARDINI

Con il Patrocinio di



In Collaborazione con

Confartigianato
IMPRESA PRATO 75

FESTA DELLA CREATIVITÀ
DEI MAESTRI PASTICCERI

Dolce STIL BUONO

DEGUSTAZIONI · SHOW COOKING
LABORATORI

11-12 OTTOBRE 2025

VILLA GUICCIARDINI - CANTAGALLO

2025 | L'eredità dolce: la tradizione
che ispira il futuro

INAUGURAZIONE
SABATO 11 OTTOBRE ORE 15:00

ORARI DELLA MANIFESTAZIONE

SABATO 11 OTTOBRE
DALLE 15:00 ALLE 19:30

DOMENICA 12 OTTOBRE
DALLE 10:00 ALLE 19:00

Assaggi di Dolcezza

 Salone Scuderie e Sala Brunelleschi

Esposizione e degustazione delle eccellenze dei maestri pasticceri del territorio pratese

-  Pasticceria Bar Italia
-  Pasticceria Amantea
-  Pastry Truck Past. Borgioli
-  Pasticceria Nuovo Mondo
-  Pasticceria Dolce Stil Nuovo
-  Pasticceria Dream Gluten Free
-  Pasticceria Peruzzi
-  Antica Pasticceria Tintori
-  Pasticceria Machiavelli
-  Pasticceria Ciolini
-  Biscottificio Antonio Mattei
-  Pasticceria Cappelli

Degustazione the e tisane

 Sala della Stalla

a cura di Parafarmacia Valbisenzio

La cupola delle farfalle

 Parco della Villa

"Tra dolcezza e farfalle" Un incontro di incanto e raffinatezza

Laboratori per bambini

 Sala De Medici

Laboratori per bambini e adulti su prenotazione.
Durata dei laboratori 60" circa

-  15:30 "Profumi, colori e sapori: il dolce gioco dei sensi"
Laboratorio sensoriale per bambini dai 5 anni in su (max 15) a cura della dott.ssa Carlotta Calitri biologa nutrizionista

-  17:00 Il dolce equilibrio tra gusto e salute: la ricetta che non ti aspetti"
assieme alla dott.ssa Carlotta Calitri prepareremo un dolce con pochi e semplici ingredienti. Laboratorio per bambini e adulti

-  12:00 Dream Gluten Free - "Manine in pasta nella Fattoria Gluten Free"
(max 15 part. dai 5 anni)

-  15:30 Pasticceria Ciolini- "Il mondo magico degli Omini di cioccolato"
A cura di Massimo Ciolini (max 15 part. dai 5 anni)
-  17:00 Pasticceria Cappelli - "Dolcetto Scherzetto"
A cura di Clarissa Cappelli (max 15 part. dai 5 anni)

"La citta' delle cento ciminiere"

 Greenhouse

SAB 11  17:00

Presentazione del romanzo di Gabriele Cecconi (Ed. Giunti) racconto avvincente sulla storia e le tradizioni di Prato e della ValdiBisenzio
Piacerevole chiacchierata con l'autore di 30' conduce Angela Riviello (Pres. Anpi Prato)

"Il pane di Prato"

 Greenhouse

DOM 12  17:15

Presentazione del libro "Il Pane di Prato" di Francesco Bernocchi, chiacchierata con l'autore conduce Mike Ricci. A seguire degustazioni: bozza pratese e del pane "Scuole di Prato", un'antica specialità pratese del '700 a cura del Panificio Fogacci di Prato

Calici & Preligatezze

 Parco Secolare

Degustazioni e vendita

Azienda Agricola Canneto III In collaborazione con **WINE CODE**
Nunquam Opificio Selezione di Vini di Carmignano a cura di **ATIPICO**
Podere Il Sassolo
Diadema Wine & Evo
Az. Ag. Podere Uccellarina
Azienda Vinicola Il Giglio Sparla & Gerardi
Stabilimento Chimico Farmaceutico Militare

 Sala del Camino

La Bottega di ATipico
I dolci dei pasticceri e i vini del territorio

I Sapori della Dolcezza

 Parco Secolare

Mostra & Mercato di prodotti per dolci di filiera corta

Dolci delle Merauglie

 Greenhouse

La magia dei Maestri pasticceri
Rassegna di Show Cooking

SAB 11

-  15:30 **Cristiano Luigi Gaggion** Presidente Naz. Confarti. Dolciario e Carlo Dalla Longa docente Ist. Prof. Engim. di Oderzo (TV)
"Club Sandwich: dolce follia!"

-  16:15 **Ist. Profess.le Alberghiero F. Datini** di Prato
"Illusione" - Dessert Innovativo

-  17:30 **Luca Borgioli (Pasticceria Borgioli)**
"Babà (fritto) nel cuoppo" nel Pastry Truck nel Giardino della Villa

-  18:00 **Christian De Luca (Antica Pasticceria Tintori)**
"Dalle Langhe a Parigi": Pâté à choux con crema mousseline di nocciola Piemonte IGP.

DOM 12

-  15:00 **Antonio Moccia (Past. Dolce Stil Nuovo)**
"Ricordi" - Soffice Bisquit alla nocciola

-  15:45 **Massimo Peruzzi (Pasticceria Peruzzi)**
"La mantovana mi tira su" - Il dolce della tradizione pratese diventa la base del dessert più amato al mondo: il tiramisù

-  16:30 **Ilaria Bensi (Pasticceria Machiavelli)**
"Tortino magico al cioccolato" - Magico perchè senza farina ma con ingredienti semplici e della tradizione

-  18:15 **Massimo Ciolini (Pasticceria Ciolini)**
"Dolci tradizioni che si rinnovano nel tempo secondo Massimo Ciolini"

Fornaci: accendiamo l'immagine

 Mostra diffusa

Mostra fotografica diffusa a cura dell'Associazione Gruppo Fotografico Fornaci di Pistoia