

**SEMPLIFICATI LA VITA,  
ENTRA NEL METAENERGIA POINT.**

GTE local

**IL TIRRENO** PRATO

Scegli la tua home page

CERCA

LIVORNO CECINA-ROSIGNANO EMPOLI GROSSETO LUCCA MASSA-CARRARA MONTECATINI PIOMBINO-ELBA PISA PISTOIA PONTEDERA PRATO VERSILIA

Home Cronaca Sport Italia e Mondo Tempo Libero Foto Dagli enti Video Toscana Ristoranti Aste e Appalti Annunci Casa Lavoro Negozi

**ALLA SCOPERTA DEL TERRITORIO** MONTEMURLO • CARMIGNANO

CANTAGALLO CARMIGNANO MONTEMURLO POGGIO A CAIANO VAIANO VERNIO

Sei in: il Tirreno / Prato / Cronaca / Il premio Dino Villani al biscottificio Antonio Mattei

CONDIVIDI +

## Il premio Dino Villani al biscottificio Antonio Mattei

La consegna è avvenuta nel salone consiliare della Provincia. Il riconoscimento assegnato dall'Accademia italiana della cucina è destinato alle aziende artigianali che hanno valorizzato i prodotti alimentari italiani con alta qualità

gastronomia premi prodotti tipici

g+1 0

Tweet 0

Consiglia 12

Email

PERSONE: i nomi degli ultimi tre giorni

LUOGHI: la mappa degli ultimi tre giorni



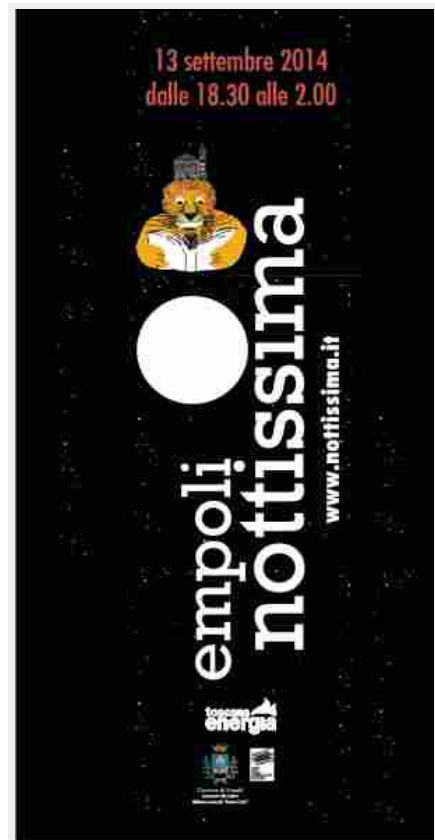
PRATO. Nel salone consiliare della Provincia si è tenuta oggi, 8 settembre la consegna del premio Dino Villani a Mattonella, il biscottificio Antonio Mattei. Il prestigioso riconoscimento è stato assegnato da parte dell'Accademia Italiana della Cucina: il premio Dino Villani destinato ai titolari di aziende artigianali o piccole industrie che si distinguono da tempo nella valorizzazione dei prodotti alimentari italiani con alti livelli di qualità. Hanno ritirato l'ambito riconoscimento i fratelli Pandolfini: Francesco, Marcella, Elisabetta e Letizia, la terza generazione della famiglia che nel 1908 subentrò al Mattei nell'antico forno.

+1 -1

«Questo premio dedicato a una impresa artigiana della nostra città, ha sottolineato Giampiero Nigro, delegato di Prato - è sicuro motivo di orgoglio e ci induce a riflettere sulla forza vincente della competenza e dell'attaccamento al proprio mestiere. Tra le altre cose, -ha aggiunto il delegato AIC di Prato- parlare di Mattonella potrà aiutarci a superare un equivoco, diffuso anche tra molti pratesi, per cui si confondono i biscotti di Prato alle mandorle con i cantucci, altri splendidi e semplicissimi biscotti dolci all'anice di cui Mattonella era ed è altrettanto orgoglioso». Alla cerimonia sono intervenuti il professor Giovanni Ballarini, presidente dell'Accademia Italiana della Cucina e Paolo Petroni segretario Generale Aic.

Prof. Giampiero Nigro - Delegato di Prato

08 settembre 2014



### Persone

Matteo Biffoni	Giovanni Napolitano
Antonio Sangermano	Simone Mangani
Maria Grazia Ciambellotti	Daniela Toccafondi
	Filippo Alessi
Claudio Belgiorno	Simone Faggi
Franco Tocci	Giuseppe Giangrande
Franco Agostinelli	

→ TUTTI I NOMI



g+1 0

Tweet 0

Consiglia 12

Email



Scrivi un commento