

LE DEGUSTAZIONI AL MUSEO BOTTEGA ANTONIO MATTEI



76



NEL CUORE DI FIRENZE



Nel 1858 Antonio Mattei apre a Prato la sua attività di produzione e vendita dei tipici Biscotti di Prato alle Mandorle, e di altre specialità toscane. Lo storico Biscottificio conserva tutt'oggi il nome del suo fondatore, che per primo ha messo a punto la ricetta dei Biscotti alle Mandorle, oggi comunemente conosciuti come **'Cantucci'** o **'Cantuccini'**, e da sempre confezionati negli iconici sacchetti BLU legati a mano uno ad uno. Dal 1904 viene gestito dalla famiglia Pandolfini, adesso alla quarta generazione. Per saperne di più sulla storia e le curiosità del Biscottificio Antonio Mattei e della famiglia Pandolfini vi invitiamo a visitare il Museo Bottega di Via Porta Rossa a Firenze, aperto nel 2018, dove potrete anche assaggiare tutti i prodotti sfornati quotidianamente nel laboratorio di Prato.



VISITARE IL MUSEO BOTTEGA

In occasione del 160° anniversario dalla sua fondazione, nel **maggio 2018**, il Biscottificio Antonio Mattei ha aperto il suo Piccolo Museo Bottega nel cuore di Firenze. In uno spazio completamente ristrutturato è possibile visitare l'archivio di cimeli e documenti che raccontano la storia dell'Azienda e della famiglia Pandolfini che lo gestisce dal 1904.

Al Museo Bottega è inoltre possibile acquistare e degustare i prodotti dello storico Biscottificio.
La durata della visita è di circa 20 minuti

Vi invitiamo a fare un salto nel tempo, passando per la storia del Biscottificio, che da più di 160 anni offre ed esporta i suoi prodotti in tutto il mondo.

Le degustazioni dei prodotti sono servite all'interno dello stesso Museo. Spiegazione e descrizione del Museo saranno fornite dallo Staff in Inglese o Italiano.



INFORMAZIONI GENERALI

LINEE GUIDA SULLE PROCEDURE PER LE VISITE

Il Museo ha organizzato i propri servizi e spazi attuando tutte le misure necessarie per migliorarli e rendere l'esperienza dei visitatori piacevole e sicura.

Come prenotare visite e degustazioni:

La prenotazione è obbligatoria.

E' possibile inviare una mail a firenze@antoniomattei.it oppure chiamare il numero **+39 055 0136203** e attendere la conferma. Tutte le informazioni necessarie per la prenotazione sono elencate nella pagina successiva. Le visite sono possibili tutti i giorni nell'orario di apertura, eccetto il lunedì, giorno di chiusura settimanale: durano 20 minuti, con un massimo di 6 persone + 1 guida (7 persone) per volta, in modo da garantire il rispetto del distanziamento sociale nella sala.

I visitatori sono tenuti a:

Avere temperatura corporea non superiore a 37°, evitare assembramenti, igienizzarsi le mani all'ingresso e all'uscita con i disinfettanti forniti dal Museo.

Quando è possibile prenotare le visite e le degustazioni

Il Museo Bottega è aperto dal martedì alla domenica dalle 11.00 alle 19.00, chiuso il lunedì. Le visite e le degustazioni sono sospese nei mesi di agosto e dicembre.

Prezzi

Non è previsto alcun biglietto d'ingresso per visitare il Museo Bottega, siamo lieti di dividerlo con tutti i nostri visitatori e clienti. I prezzi per persona delle degustazioni si trovano più avanti in questa presentazione. Gli extra verranno addebitati insieme al prezzo della degustazione scelta.

Pagamento

Contanti o Carta di Credito (Visa, MasterCard, Amex, Diners) al termine della degustazione presso il nostro Museo Bottega. Eventuali pagamenti con bonifico anticipato devono essere concordati al momento della richiesta di prenotazione.

INFORMAZIONI RICHIESTE

>Data e orario

>Tipo di Degustazione scelta (ad es.: Standard A)

>Numero di partecipanti

(preferibilmente indicare se sono presenti minori di 12 anni o persone con allergie o intolleranze)

>Lingua richiesta per le spiegazioni durante la vista/degustazione (disponibile in italiano o inglese)

>Le guide dovranno compilare un **registro** al Museo indicando **nome, contatto e il numero dei partecipanti alla visita**

DEGUSTAZIONE STANDARD

A

1 Biscotto alle Mandorle,
1 Biscotto con Cioccolato fondente,
1 Biscotto con Pistacchi e Mandorle,
1 Biscotto con Nocciole Piemonte IGP

Vin Santo Santa Cristina Antinori

€ 6,00 A PERSONA
15/20 MINUTI



DEGUSTAZIONE STANDARD

B

1 Biscotto alle Mandorle,
1 Biscotto con Cioccolato fondente,
1 Biscotto con Pistacchi e Mandorle,
1 Biscotto con Nocciole Piemonte IGP

Caffè Espresso

€ 4,50 A PERSONA
15/20 MINUTI



DEGUSTAZIONE LUXURY

A

1 Biscotto alle Mandorle,
1 Biscotto con Cioccolato fondente,
1 Biscotto con Pistacchi e Mandorle,
1 Biscotto con Nocciole Piemonte IGP

Caffè Espresso

Porzione di Torta Mantovana
Porzione di Filone con Ciliegie candite
Brutto Buono

€ 11,00 A PERSONA
20/30 MINUTI



DEGUSTAZIONE LUXURY

B

1 Biscotto alle Mandorle,
1 Biscotto con Cioccolato fondente,
1 Biscotto con Pistacchi e Mandorle,
1 Biscotto con Nocciole Piemonte IGP

Caffè Espresso

Porzione di Torta Mantovana
Porzione di Filone con Ciliegie candite
Brutto Buono
Pan Brioche al Cioccolato
Zabaione da gustare in abbinamento con i Biscotti o la Torta Mantovana

€ 16,00 A PERSONA
20/30 MINUTI



DEGUSTAZIONE LUXURY

B1

1 Biscotto alle Mandorle,
1 Biscotto con Cioccolato fondente,
1 Biscotto con Pistacchi e Mandorle,
1 Biscotto con Nocciole Piemonte IGP

Te

Porzione di Torta Mantovana
Porzione di Filone con Ciliegie candite
Brutto Buono
Fette di Pan Brioche tostate con marmellata, miele o crema di cioccolato

€ 16,00 A PERSONA
20/30 MINUTI



DEGUSTAZIONE LUXURY

C

1 Biscotto alle Mandorle,
1 Biscotto con Cioccolato fondente,
1 Biscotto con Pistacchi e Mandorle,
1 Biscotto con Nocciole Piemonte IGP

Te

Cantuccio all'Anice - tostato con olio, sale e pepe
Pan di Ramerino - farcito con mortadella, senape e insalata
Pan Brioche mignon - farcito con burro e acciughe
Filone con Ciliegie candite - servito con senape e formaggio
Pecorino

€ 25,00 A PERSONA
20/30 MINUTI





Museo Bottega, interno



biscottiera in latta 2020 Clara

Renato, biscottiera in latta 2020



Amerigo, biscottiera in latta 2022



125 g Mandorla



biscottiera in latta 2023

Tosca



ANTONIO MATTEI
PREMIATA FABBRICA DI BISCOTTI

PRATO 1858 TOSCANA

antoniomattei.it