

Pasticceria  
**Giotto**  
dal Carcere di Padova  


*Pasqua 2014*

---

PREMIO MIGLIORE PASTICCERIA D'ITALIA 2013



# “ARTIGIANI DELLA DOLCEZZA: UN LAVORO VERO PER SCOPRIRE CHE SI PUÒ RICOMINCIARE”

[www.idolcidigiotto.it](http://www.idolcidigiotto.it)



Nella pasticceria artigianale i detenuti, formati e accompagnati al lavoro dai nostri maestri pasticceri, impastano e sfornano colombe, panettoni e altre squisitezze.

Impegno e professionalità permettono di raggiungere livelli qualitativi molto alti. L'eccellenza dei nostri dolci è stata riconosciuta dall'**Accademia Italiana della Cucina** con il **Piatto d'Argento**.

La Pasticceria Giotto è stata nominata “pasticceria dell'anno” da **Paolo Massobrio** a Golasaria 2008 e lodata dal celebre pasticcere spagnolo **Albert Adrià**. Il Gambero Rosso nel novembre 2011 ha inserito i prodotti della pasticceria del carcere di Padova tra le eccellenze italiane.

## I NOSTRI RICONOSCIMENTI



Premio Sua Eccellenza Italia  
Gambero Rosso  
2012



Primo Premio del Pubblico  
TASTE - Pitti Immagine  
2012



Top Ten Panettoni/colombe  
2009/2011



Piatto d'Argento  
Premio Dino Villani  
2007/2010



Dolce Made in Italy  
2009



Premio Pasticceria  
2008



PREMIO  
ALLA  
PASTICCERIA  
DELL'ANNO

Il sondaggio sulla migliore pasticceria nazionale 2013 promosso in omaggio alla tradizione dolciaria italiana dal Gastronauta Davide Paolini ha premiato la Pasticceria Giotto del Carcere di Padova.

Abbiamo ottenuto la prima posizione su oltre trecento locali comprendenti le migliori pasticcerie della Penisola, in una votazione che ha coinvolto 27mila partecipanti.



La pasticceria è solo una delle varie attività attraverso cui **Officina Giotto** avvia al lavoro i detenuti. All'interno della Casa di reclusione di Padova sono attivi anche gli assemblaggi per la valigeria **Roncato**, il laboratorio di montaggio biciclette per **Esperia** con i marchi **Bottecchia, Fondriest, Torpado e Legnano**, il call center che svolge attività di customer satisfaction per conto del provider **Illumia** e il servizio prenotazione delle visite mediche delle **Usl**. Per **Infocert** infine ci occupiamo dell'archiviazione documentale e l'assemblaggio e programmazione di business key abilitate per la firma digitale.



ALTA  
Pasticceria  
Artigianale

## LA COLOMBA del Carcere di Padova

La ricetta ci è stata tramandata da un vecchio artigiano. La lievitazione dura almeno 24 ore e il ciclo di lavorazione almeno 72. In più, solo ingredienti naturali e nessun conservante. Sono questi i segreti che rendono speciali, fragranti, morbide le nostre colombe.



## LA COLOMBA del Carcere di Padova *Classica*



**Classica**  
1 kg | Pz 6 x ct  
imballo singolo dim. 25x25x15cm

La lunga lievitazione naturale, le mandorle, la granella di zucchero, i canditi esaltano il gusto e la fragranza di questo dolce.

LA COLOMBA  
del Carcere di Padova

# Frutti di Bosco



**Frutti di Bosco**  
1 kg | Pz 6 x ct  
imballo singolo dim. 25x25x15 cm

Una colomba fantasiosa e profumata. Riscoprite il dolce pasquale sotto una nuova luce con l'aroma di ribes, mirtilli e lamponi.



LA COLOMBA  
del Carcere di Padova

# Pesca e Albicocca



**Pesca ed Albicocca**  
1 kg | Pz 6 x ct  
imballo singolo dim. 25x25x15 cm

La fragranza dell'impasto si sposa a meraviglia con il profumo della frutta fresca. Provate ad abbinarla con un calice di passito...



# LA COLOMBA del Carcere di Padova *Senza Canditi*



**Senza Canditi**  
1 kg | Pz 6 x ct  
imballo singolo dim. 25x25x15 cm

Essenziale e semplice senza canditi, esalta i profumi dell'impasto e la qualità della lavorazione dei nostri maestri pasticceri.

# LA COLOMBA del Carcere di Padova *Cioccolato*



**Cioccolato**  
1 kg | Pz 6 x ct  
imballo singolo dim. 25x25x15 cm

Golosa più che mai con le gocce di cioccolato fondente. Una tentazione a cui è molto difficile resistere.

LA COLOMBA

Coletta

Margherita Coletta, vedova dell'eroico brigadiere Giuseppe perito a Nasiriyah, sta realizzando un dispensario medico e alcuni pozzi per la popolazione del Burkina Faso. Da anni proponiamo prodotti speciali come questa colomba: parte del ricavato sarà devoluto alla sua associazione.

"Sapori di Sicilia"

Produzione  
speciale  
limitata

"Sapori di Sicilia" si chiama questa colomba, e come potrebbe essere diversamente con le dolci note del mandarino e l'aroma persistente delle mandorle di Avola? Un prodotto che ci parla di sole e di profumi mediterranei, frutto dell'amicizia di vari anni di Margherita con i nostri operatori e detenuti



SCATOLE

*Giotto*



La confezione con le immagini della Cappella degli Scrovegni di Giotto è di grande impatto e prolunga nel tempo il valore del vostro regalo.

CONFEZIONI

*Lusso*



Per chi vi sta a cuore, per un regalo importante, per un invito ad una cena speciale. La colomba de "I Dolci di Giotto" è confezionata artigianalmente con tessuti pregiati

DOLCE

# La Veneziana



La vera bontà non si maschera, neppure nel nostro dolce nato per il carnevale dalla tradizione veneta.

**CLASSICA**  
500 gr | Pz 6 x ct



Morbida, fragrante, profumata: unica! E i frutti di bosco le donano un tocco di golosità in più.

**FRUTTI DI BOSCO**  
500 gr | Pz 6 x ct





## Una selezione accurata, a partire dalle materie prime

Dalla tradizione italiana, otto biscotti artigianali dal sapore inconfondibile per ogni occasione conviviale. La nostra pasticceria è attrezzata anche per realizzare altri dolci secondo le vostre esigenze e, perché no, sorprendervi con dolci unici e ricette create su misura.



## I BISCOTTI del Carcere di Padova



### Cantucci

Si fa presto a dire cantucci. I nostri sono artigianali al 100%, croccanti e profumati, per superare a pieni voti la prova del Vin Santo.



### Zaleti

Tradizione contadina veneta e tanta genuinità in questo biscotto con farina di mais, uova e uvetta. Ingredienti poveri, sapore ricco.



### Ciocolotti

Sensazioni intense al palato con questo dolcetto dal carattere deciso che unisce la pasta al cacao con le gocce di cioccolato.



### Baci di Dama

La specialità di Tortona reinventata dai nostri pasticceri. Mandorle, burro e zucchero baciati da morbida pasta di cioccolato.



### Nocciole

Con l'accento sulla prima "o", ma anche sulla golosità di un dolce che sposa il cacao con la granella di nocciole italiane.



### Baso in gondola

Il caffè in polvere vi farà riscoprire sotto nuova luce un "classico" come i baci di dama, con sapori più intensi e persistenti.



### Cappuccini

Con caffè in polvere: un'onda di aroma per questo ottimo dolcetto da prima colazione, ma che si può gustare ad ogni ora del giorno.



### Bolle di Neve

Una nuvola di zucchero a velo avvolge un cuore delicato di mandorla. Dolcetti che si sciolgono in bocca sprigionando un dolce sapore.

LE NUOVE

# Confezioni



BOLLE DI NEVE



BACI DI DAMA



BASI IN GONDOLA



CANTUCCI



ZALETI



CAPPUCCINI



CIOCCOLOTTI



NOCIOLE

**BISCOTTI**  
200 g | Pz 12 x ct  
imballo singolo 9,5x9,5x9,5 cm

BISCOTTI

*Sfusi*



**BISCOTTI SFUSI**

Tutta la nostra biscotteria è disponibile anche in confezioni trasparenti da 1 Kg.

BISCOTTI

*Collection*



**BISCOTTI COLLECTION**

Bontà al cubo, con otto scatole di biscotti. Dedicato a chi non vuole perdersi nulla. Ed è anche una simpatica idea regalo.

## LA SBRISOLONA del Carcere di Padova



Quasi solo farina gialla, bianca e zucchero: ma che gusto! Croccante e friabile. Da non perderne nemmeno una briciola.

**SBRISOLONA**  
330 g | Pz 12 x ct  
confezione singola dim. 21x21x3 cm

## LE CROSTATE del Carcere di Padova

# Novità



Difficile dire qual è la più invitante. Due irresistibili varianti per un dolce buono in tutte le occasioni.

**CROSTATA ALBICOCCA O CILIEGIA**  
350 g | Pz 12 x ct  
confezione singola dim. 21x21x3 cm

# I GRISSINI

del Carcere di Padova

## Artigianali



SEMI DI PAPAVERO

SESAMO



ROSMARINO



NATURALI



NERO  
DI SEPIA



ROSMARINO



NATURALI



NERO  
DI SEPIA



SESAMO



SEMI DI  
PAPAVERO

Che carattere!  
Questi grissini non passano inosservati. La forma irregolare evidenzia la stiratura a mano. Sono ricchi di olio extra vergine, hanno un sapore pronunciato, con spiccati profumi mediterranei, in cinque diverse versioni.

**GRISSINI**  
250 g | Pz 12 x ct  
confezione singola dim. 6,5x6,5x31 cm



## Sant' Antonio durante la sua vita ebbe una predilezione per i carcerati.

Nel 2008 per la prima volta dopo secoli le reliquie del Santo sono entrate nelle carceri padovane e hanno visitato cella per cella i detenuti.

Grati per questo evento, i nostri pasticceri hanno creato, in collaborazione con i frati della Basilica del Santo, la linea dei Dolci di Antonio.

## I DOLCI *di Antonio*



Il recupero di notizie storiche del Medioevo, le lunghe sperimentazioni sugli ingredienti e le ricette dell'epoca sono alla base di questi dolci dai sapori antichi e raffinati.



**"Premio Dino Villani"**  
2010

*Premio dell'Accademia Italiana  
della Cucina per il nostro  
impegno nella valorizzazione  
dei prodotti italiani  
con alti livelli di qualità*



Siamo partiti  
dalla noce e  
attraverso  
un'approfondita  
ricerca storica  
e un pizzico di  
creatività...

abbiamo voluto esprimere  
nella Noce del Santo  
"l'epoca di mezzo",  
conciliando gli ingredienti  
sia del vecchio (noci, nocciole,  
mandorle...) che del nuovo  
modello di alimentazione del  
tempo (farina integrale  
di frumento). Alla base,  
l'ingrediente "principe" del nostro  
laboratorio di via Due Palazzi:  
il lievito naturale.



NOCE  
*del Santo*



NOCE CLASSICA  
250 g | Pz 12 x ct

## IL GIGLIO *del Santo*



I sapori del Trecento padovano - orzo, fichi e zenzero - si sposano alla meraviglia in questo dolce semplice e gustoso.

**GIGLIO**  
100 g | Pz 12 x ct

## LA CORONA *del Santo*



Morbida pasta frolla con un cuore dolce di fichi. Ingredienti medievali per un dolce dai profumi inediti che vi sorprenderà.

**CORONA**  
380 g | Pz 12 x ct

# I BISCOTTI del Santo



**I Monaci:** Il gusto delicato della birra e le farine integrali richiamano le atmosfere delle abbazie dell'alto medioevo.



**I Contadini:** Biscotti di farina di castagne dai sapori semplici e intensi, che riportano a secoli lontani.



**I Cavalieri:** L'antico infuso di cannella, zenzero e cardamomo conferisce a questi biscotti il caratteristico colore e aroma.

**BISCOTTI DEL SANTO**  
200 g | Pz 12 x ct

LE CERAMICHE

di Giotto



Dal 2006 un'iniziativa di grande respiro: la riproduzione in ceramica in **firatura limitata** di scene tratte dalla Cappella degli Scrovegni di Giotto: Adorazione dei magi (2006), Natività (2007), Fuga in Egitto (2008), Presentazione al tempio (2009), Annunciazione (2010), Particolare della natività (2011).

Ciascuna serie è stata prodotta in **750 esemplari seriatì e autografati**. Nel 2012 abbiamo riprodotto due coppie di formelle: Iusticia e Iniusticia (500 copie) Fides e Infidelitas (250 copie), tratte dalle personificazioni delle virtù e dei vizi. Ogni cofanetto è accompagnato da un pamphlet che illustra i contenuti dell'opera. Progetto realizzato su gentile concessione dell'**Assessorato ai Musei del Comune di Padova**.



I prodotti proposti in queste pagine sono ideati e realizzati dalla **Pasticceria Giotto del carcere di Padova**, uno dei vari laboratori attivi nella **Casa di reclusione di Padova "Due Palazzi"**. Tutte le attività sono gestite tramite il **Consorzio sociale Giotto**, a cui aderiscono le cooperative sociali **Giotto** e **Work Crossing**, con il brand **Officina Giotto**. Il consorzio attua strategie imprenditoriali per sviluppare attività lavorative sia nelle carceri sia all'esterno. Dall'inizio degli anni Novanta ha maturato una notevole esperienza nel mondo del carcere e della disabilità. La nostra filosofia è puntare alla massima qualità attraverso il recupero e la valorizzazione della persona e delle sue risorse.

  
**OFFICINA GIOTTO**  
[www.officinagiotto.com](http://www.officinagiotto.com)

  
MINISTERO DELLA GIUSTIZIA  
CASA DI RECLUSIONE DI PADOVA

# Novità

*Sito rinnovato nella grafica  
e nella struttura*



Per conoscere più a fondo il nostro progetto  
visita la sezione "chi siamo" sul nuovo sito  
[www.idolcidigiotto.it](http://www.idolcidigiotto.it)



OFFICINA **GIOTTO**



MINISTERO DELLA GIUSTIZIA  
CASA DI RECLUSIONE DI PADOVA

[www.idolcidigiotto.it](http://www.idolcidigiotto.it)



**WORK CROSSING** coop.soc.p.a.

via Forcellini, 172 - 35128 Padova

tel 049.80.33.100 fax 049.80.33.726

[info@idolcidigiotto.it](mailto:info@idolcidigiotto.it)