



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

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 Golosaria 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.

NOSTRI RICONOSCIMENTI



Premio Sua Eccellenza Italia
Gambero Rosso
2012



Primo Premio del Pubblico
TASTE - Pitti Immagine
2012

GAMBERO ROSSO

Top Ten Panettoni/colombe
2009/2011



Piatto d'Argento
Premio Dino Villani
2007/2010



Dolce Made in Italy
2009



Premio Pasticceria
2008



PREMIO
MIGLIOR
PASTICCERIA
D'ITALIA

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 **Bottechia, 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.



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*



Disponibile
anche in formato da
3 Kg
in confezione trasparente

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 intense note degli agrumi 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.



Cioccolotti

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.



Nocciòle

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

Nuova Ricetta

LE NUOVE Confezioni



BOLLE DI NEVE



BACI DI DAMA



BASI IN GONDOLA



CANTUCCI



ZALETI



CIOCCOLOTTI



CAPPUCCINI



NÒCCIOLE

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.

BISCOTTI

Espositori



Ipotesi espositiva, il bancone non fa parte della proposta.

Linea ideata per valorizzare il packaging dei biscotti. Leggeri e facili da allestire permettono di personalizzare l'esposizione rendendola variopinta ed accattivante anche con solo due gusti. Le soluzioni sono componibili e modulari.



Doppio lato espositivo. Alta visibilità del prodotto.



ESPOSITORE da BANCO

o da TERRA

Capacità 24 scatole biscotti
(due lati espositivi)
dim. 30x17x88 cm



ESPOSITORE da TERRA

Capacità 24 scatole biscotti
(due lati espositivi)
dim. 30x17x120 cm



ESPOSITORE da BANCO

Capacità 16 scatole biscotti
(due lati espositivi)
dim. 30x17x58 cm

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 SEPPIA



ROSMARINO

NERO
DI SEPPIA



NATURALI



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*

NUOVO
Packaging
2015



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*

NUOVO
Packaging
2015



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



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.

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 **tiratura 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


MINISTERO DELLA GIUSTIZIA
CASA DI RECLUSIONE DI PADOVA



Per conoscere più a fondo il nostro progetto
visita la sezione "chi siamo" sul nuovo sito
www.idolcidigiotto.it



OFFICINA **GIOTTO**



MINISTERO DELLA GIUSTIZIA
CASA DI RECLUSIONE DI PADOVA



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