

# Oltre la dolcezza



PASTICCERIA

**G | I | O | T | T | O**

*“Una  
Pasticceria  
Artigianale  
Un Progetto  
Sociale”*

*Il mondo lo gusta,  
l'eccellenza lo premia.*

**GAMBERO ROSSO**



Alcuni dei premi più prestigiosi ricevuti negli anni. Per citarne alcuni: top ten **Gambero Rosso. Miglior Pasticceria d'Italia** per il sondaggio popolare de **Il Gastronomo. Piatto d'Argento dell'Accademia della Cucina Italiana.**

Più di quindici anni fa ha preso vita il progetto Pasticceria Giotto, una scommessa. Oggi è una realtà: un laboratorio di pasticceria professionale all'interno di un carcere che sforna dolci artigianali con il rigore che l'alta pasticceria impone.



## Di che pasta siamo fatti

Nel 2005 abbiamo portato il laboratorio di pasticceria nel carcere Due Palazzi di Padova per lavorare fianco a fianco con i detenuti. Fino ad oggi più di 200 sono stati guidati in un percorso formativo e professionalizzante nell'arte pasticceria e non solo. Il laboratorio di pasticceria è affiancato dal reparto di confezionamento e logistica dove i dolci vengono vestiti e preparati per la spedizione. A rendere possibile tutto questo è il lavoro di professionisti del settore che hanno scelto di svolgere le loro attività in carcere. I team sono formati e seguiti dal nostro ufficio sociale che collabora attivamente con l'istituto penitenziario per la selezione e la formazione dei detenuti.

*“Il nostro obiettivo è che **il lavoro in carcere** sia un ponte tra il mondo fuori e dentro, uno **strumento riabilitativo** concreto, un luogo dove le persone possano mettersi alla prova prima di tornare in società”.*

## In cosa crediamo

Crediamo che un individuo non sia definito solo dal suo errore e che l'impegno nel lavoro dia la possibilità di riscoprire quelle risorse personali che altrimenti rimarrebbero sopite nell'inattività. Crediamo nel lavoro come strumento di conoscenza di sé che offre opportunità di crescita tramite la formazione e l'accompagnamento di professionisti esperti. Crediamo nel lavoro svolto con il rigore che la scienza pasticceria richiede, nella precisione dei metodi artigianali, nello studio e nell'approfondimento.

## Il lavoro in carcere è un valore costituzionale

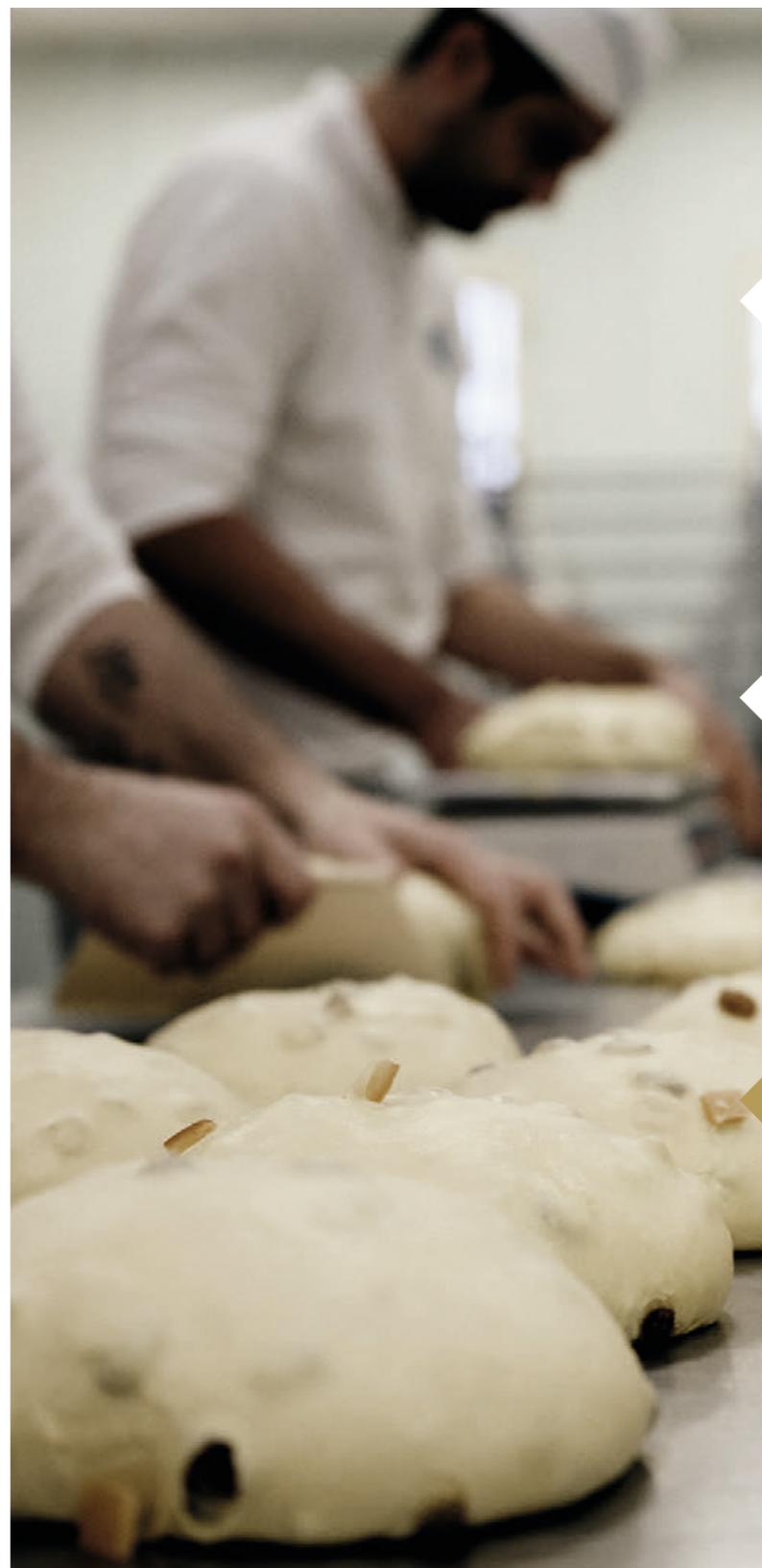
Il nostro lavoro nasce sulla base di alcune premesse fondamentali presenti nella Costituzione Italiana, art. 27: "La responsabilità penale è personale. L'imputato non è considerato colpevole sino alla condanna definitiva. Le pene non possono consistere in trattamenti contrari al senso di umanità e devono tendere alla rieducazione del condannato".

## Gli effetti positivi

Studi di settore rivelano come il lavoro in carcere abbia molteplici effetti positivi per i detenuti stessi, per l'istituto penitenziario e per la società nel complesso. Il lavoro funge da normalizzatore delle tensioni, alimenta una visione positiva del domani, rompe la routine fisica e mentale. Questo si traduce in un risparmio di costi medici e disciplinari e alimenta un processo virtuoso che culmina nell'abbassamento del tasso di recidiva, ovvero la probabilità di tornare a delinquere dopo aver scontato la pena.

*"Il grado di civilizzazione  
di una società  
si misura dalle sue prigioni"*

*Fedor Dostoevskij*



**56.674**

*Detenuti in Italia  
al 30 aprile 2023*

**Dal 70% al 90%**

*è la percentuale di recidiva reale  
per i detenuti in regime  
di pena ordinaria*

**Dal 2% al 20%**

*è la recidiva per i detenuti  
con un percorso  
lavorativo vero*





*Le qualità artigianali  
di un panettone unico.*



## *72 ore di lavorazione*

Il processo completo  
dalla selezione degli ingredienti  
fino al confezionamento.

## *24 ore di lievitazione*

Il tempo che serve  
all'impasto per crescere  
in modo naturale.

## *38 pasticceri*

Gli artigiani mossi  
ogni giorno da passione  
e competenza.



## *240 punti vendita*

che hanno scelto  
di rivendere i nostri dolci  
in Italia e all'estero

La qualità è una scelta

La capacità di saper aspettare la nascita di qualcosa di buono.  
Ogni nostro panettone è lievitato naturalmente e lavorato a mano secondo metodi artigianali.

pesco | albicocco | limone

panettone | artigianale  
MIRTO | RUMI | SPECIE

CONCORDIO | JACZI

panettone | artigianale  
TIRRA

panettone | artigianale  
CIOCOCOLATO

panettone | artigianale  
KABIR

panettone | artigianale

panettone | artigianale  
CLASSICO

i panettoni



panettone | artigianale  
ARRABBIATE | GIANBUCA

panettone | artigianale

panettone | artigianale  
CIOCOCOLATO

# panettone | artigianale

*classico*

Come le tradizioni dall'origine antica,  
così il panettone con canditi e uvetta ha il profumo di un ricordo  
che arriva da lontano e il sapore del presente.  
È un punto di riferimento senza tempo che rende il Natale,  
ogni anno, intramontabile.

*Per questo panettone abbiamo selezionato  
le migliori uvette australiane  
e scorzette candite di cedro e arancia.*



# panettone | artigianale

*mela*

*rum*

*spezie*

NOVITÀ

Ogni boccone è un incontro,  
dai semicanditi di mela Annurca, alle uvette ammostate nel rum  
fino ai toni speziati di cannella, cardamomo e anice stellato.  
Un viaggio avvolgente in piena atmosfera natalizia.

*Per questo panettone abbiamo scelto la pregiata Melannurca  
Campana IGP, uvette ammostate nel rum e un mix di cannella,  
cardamomo verde e anice stellato.*



panettone | *artigianale*

*amarene*

*gianduia*

C'è un momento, nell'assaggio, in cui la combinazione degli ingredienti trova la sua soluzione perfetta. Questo panettone avvera quell'attimo di comunione tra l'asprezza delle amarene e la dolcezza del gianduia, spalancando le porte alle profondità del gusto.

*Per questo panettone dall'impasto scuro al cacao abbiamo selezionato amarene sciroppate e scaglie di cioccolato gianduia.*



# panettone | artigianale

**cioccolato**

Come una pioggia improvvisa che lascia ogni cosa diversa dopo il suo passaggio, così il cioccolato ha cosperso l'impasto del panettone. Gocce cariche di gusto rendono questo panettone magneticamente intenso.

*Per questo panettone abbiamo scelto di lavorare solo cioccolato in gocce senza coperture, glasse o creme.*



# panettone | artigianale

*birra*

Le scelte più semplici a volte sono le migliori.  
È il caso di questo panettone essenziale con sola uvetta  
lasciata riposare nella birra da cui trae profumo e morbidezza.

*Per questo panettone abbiamo selezionato la birra artigianale  
Magma Bianco 2018, una birra ferma Italian Grape Ale,  
con mosto di uve Moscato giallo del birrifico artigianale Crak  
completamente indipendente.*



**CR  
AK**



# panettone | artigianale

*pesca*

*albicocca*

*lavanda*

Cosa c'è di meglio che una salutare routine di bontà?  
Pesca e albicocca conoscono i segreti per mantenersi morbide e succose: prima una semicanditura per non perdere il gusto, un bagno alla lavanda poi per un'indistinguibile freschezza.

*Per questo panettone abbiamo scelto  
pesca e albicocca semicandite  
e infuso l'impasto in fiori di lavanda.*



panettone | *artigianale*

*cioccolato*

*fichi*

Una coppia consolidata quella del cioccolato con i fichi,  
una di quelle che si rafforza con il passare del tempo.  
Ogni anno questo panettone incanta grazie all'unione perfetta  
di consistenze e dolcezza per un Natale pieno di energia.

*Per questo panettone abbiamo lavorato  
cioccolato in gocce  
e fichi essiccati in scaglie.*



# panettone | artigianale

*cioccolato*

*caffè*

Come due caratteri diversi che toccano l'armonia nella differenza, così in questo panettone cioccolato e caffè si rincorrono tra amarezza e dolcezza per ritrovarsi poi vicini nel perfetto intreccio di contrasti.

*L'impasto di questo panettone è bruno al caffè, mazzato dal cioccolato in gocce.*



# panettone | artigianale

*kabir*

Come un incantesimo da Le mille e una notte, l'uvetta di questo panettone è caduta in un sonno profondo nel vino moscato Kabir. Si è risvegliata come per magia vestita di profumi da principessa.

*Per questo panettone abbiamo selezionato il Kabir, moscato di Pantelleria DOC della prestigiosa cantina siciliana Donnafugata.*



panettone | artigianale

classico

magnum

1 kg



circonferenza  
60 cm

3 kg



circonferenza  
100 cm

5 kg



circonferenza  
110 cm

Il panettone tradizionale, ma in formato magnum da tre e cinque chili, ha la presenza scenica di un attore protagonista. Un successo assicurato sulla tavola di Natale, da condividere per il brindisi aziendale o nelle grandi feste in famiglia.



### Una scelta sostenibile

Per le confezioni dei nostri dolci abbiamo selezionato carte di varia natura a basso impatto ambientale: **certificate FSC**, provenienti da foreste gestite in modo corretto e responsabile, **riciclate ed ecologiche**, realizzate con sottoprodotti di lavorazioni agro-industriali, per ridurre l'utilizzo di cellulosa proveniente da albero.



---

## i dolci

---

# focaccia | soffice

## caramello salato

NOVITÀ

Dolcesale.

Niente è più irresistibile degli opposti che si uniscono.  
Questa focaccia è nata per ricordarci ogni giorno la bontà  
dello zucchero con il sale.

*Per questa focaccia abbiamo scelto un solo ingrediente  
ricco di gusto e contrasti, amato da sempre in cucina:  
il caramello salato.*



# focaccia | *artigianale*

## *grano franto*

Genuina.

La sua bellezza sta nella spontaneità degli ingredienti:  
grano macinato a bassa pressione  
e una pioggia di semi di girasole.

*Per questa focaccia abbiamo selezionato un grano franto secondo le antiche tecniche di macinazione a pietra. Lievitata naturalmente e lavorata a mano secondo metodi artigianali.*



# biscotti | *artigianali*

Quante forme può avere la bontà?

Tutte quelle che ci vengono in mente: una bolla, un bacio, un disco, una spirale!

Biscotti classici della tradizione italiana si alternano a rivisitazioni e invenzioni.



Cioccolotti



Bolle di neve



Nocciole



Baci di Dama



# biscotti | *artigianali*

Quante forme può avere la bontà?

Tutte quelle che ci vengono in mente: un cuore, una goccia,  
un cubetto e anche quelle imperfette!

Biscotti classici della tradizione italiana si alternano a rivisitazioni e invenzioni.



Frutto della passione



Cantucci



Zenzero e Muscovado



Zaleti



## caffè | arabica e robusta

La nostra miscela di caffè è un mix selezionato di varietà Arabica e Robusta dal Brasile, America Centrale e Africa.

Delicatamente dolce, dalla tostatura media per non essere invasiva, è il caffè ideale in ogni momento della giornata.

---

*Per realizzare questa miscela di caffè unica, abbiamo affidato il compito a una delle più importanti torrefazioni italiane attiva da oltre 60 anni che ha selezionato per noi i chicchi delle migliori varietà.*

---



# cookies | artigianali

NOVITÀ

Un must.

Se dici biscotti, dici cookies!

Una ricetta americana che ha spopolato in tutto il mondo e che noi abbiamo rivisitato in doppia veste: classica e vegana.

Da tenere in dispensa per ogni occasione.



classico

Goloso come solo un cookie sa essere.

vegano

Perché tutti possano godere di tanta bontà.



## tavolette | di cioccolato

Ipnotico. Il viaggio in cui il cioccolato ci conduce.  
Tre tavolette diverse per giocare con il potere del gusto.  
Per le nostre lavorazioni abbiamo selezionato il cacao Icam,  
un'azienda italiana che lavora in tutto il mondo con una  
grande mission etica di conversione di colture di cocaina in cacao.



finissimo al latte

Con cialda  
croccante



al pistacchio

Pistacchi tostati e sabbati,  
Feudo San Biagio, Sicilia



fondente

Cacao monorigine  
Uganda 78%



## praline | artigianali

Equilibrio. Sottile e stabile grazie alla sapienza dell'arte pasticceria.

Una ricca ganache al centro protetta da una camicia di puro cioccolato al latte o fondente.

Le nostre praline sono realizzate e decorate a mano.



Noce del santo  
e passito



Fondente  
monorigine Perù



Monorigine  
al latte



Mandorla  
e arancia



Miele  
e rosmarino



Nocciola  
e bergamotto



Lampone, senape  
e pepe rosa



Liquirizia  
e caramello



Arachide  
e sale



## dragées | artigianali

Perle. Piccoli gioielli di pasticceria dal cuore intenso ricoperto da un gentile strato di cioccolato. Le combinazioni sono infinite, noi ne abbiamo scelte 3, le nostre preferite!



Chicchi di caffè ricoperti di cioccolato fondente

Nocciole ricoperte di cioccolato al latte



Fragoline ricoperte di cioccolato bianco



## torroni | artigianali

Un classico. Il nostro è morbido, addolcito con il miele e ricco di frutta secca: mandorle, nocciole e pistacchi. Disponibile nella tradizionale forma a stecca oppure in lingotti ricoperti di cioccolato e pistacchio.



ricoperto al  
cioccolato



torrone  
classico



ricoperto al  
pistacchio



## biscotti salati | *artigianali*

Tre gusti ispirati alle ricette della cucina tradizionale italiana:  
risotto allo zafferano lombardo, bigoli in salsa di acciughe e cipolla veneti,  
tonnarelli cacio e pepe romani.

Frutto del lavoro di quattro mani, quelle del pluripremiato chef Cesare Veronesi  
e del nostro maestro pasticcere Matteo Concolato.



cacio e pepe



acciughe e cipolla



zafferano



# grissini | artigianali

Croccanti.

L'accompagnamento giusto dall'aperitivo al pasto.

Stirati a mano e lavorati con farina di grano tenero e olio extravergine di oliva.





---

## le composizioni

---



# Perché scegliere i regali aziendali personalizzati di Pasticceria Giotto?

I dolci artigianali regalano a clienti e collaboratori un piacere difficile da dimenticare. Pasticceria Giotto è una cooperativa sociale di tipo B, quindi l'intero importo per l'acquisto dei prodotti può essere inserito nel bilancio sociale.



## qualità

Quella che trasforma omaggi aziendali in emozioni indelebili.

## sociale

Pasticceria Giotto è un programma di reinserimento sociale unico in Italia.

## design

Pack personalizzabili in linea con il proprio brand e budget.

## on time

Logistica efficiente per spedizioni precise e puntuali in Italia e all'estero



cesto

da re

*Tutto quello che serve per una festa ricca  
all'insegna dell'eccellenza*

- PANETTONE CLASSICO - 1Kg
- BISCOTTI SALATI ACCIUGHE E CIPOLLA - 180g
- DRAGÉES CAFFÈ E CIOCCOLATO FONDENTE - 100g
- TAVOLETTA CIOCCOLATO FONDENTE - 50g
- CAFFÈ MACINATO - 250g
- "BIGOLI" Pasta artigianale Terre Venete - 500g
- SUGO AGLI AROMI BIO Madre Terra - 200ml
- GIARDINIERA DI LUCIANA Morgan - 250ml
- OLIO EXTRA VERGINE Frantoio Cornoleda - 500ml
- FILETTI DI ALICI IN OLIO Armatore - 90g
- MELANZANE BIO SOTT'OLIO Madre Terra - 200g
- AMARONE DOCG Re Pazzo Terre di Leone - 750ml



**BAULETTO VINTAGE BIG**  
40x30x22 cm  
128,51 €



**SCATOLA REGALO**  
34x34x30 cm  
133,44 €

• Prodotti Pasticceria Giotto



cesto

salato

*Il panettone dolce non può mancare,  
tutto il resto è per i palati salati*

- PANETTONE CLASSICO - 1Kg
- BISCOTTI SALATI ACCIUGHE E CIPOLLA - 180g
- BISCOTTI SALATI CACIO E PEPE - 180g
- BISCOTTI SALATI MILANESE - 180g
- PASTA ARTIGIANALE TROTTOLE Terre Venete - 500g
- SUGO AGLI AROMI BIO Madre terra - 200g
- OLIO EXTRA VERGINE Frantoio Cornoleda - 250 ml
- ZUCCHINE BIO SOTT'OLIO Madre Terra - 200g
- RISO CARNAROLI SUPERFINO De Tacchi - 500g
- VALPOLICELLA RIPASSO DOC SUPERIORE Soraigne - 750ml



**BAULETTO VINTAGE BIG**  
40x30x22 cm  
**86,00 €**



**SCATOLA REGALO**  
34x34x30 cm  
**90,93 €**

• Prodotti Pasticceria Giotto



## cesto | cioccolato

*Il cioccolato in tutte le sue forme,  
per chi non sa dire no alla dolcezza*

- PANETTONE CIOCCOLATO - 1Kg
- DRAGÉES ALLA NOCCIOLA - 100g
- TAVOLETTA CIOCCOLATO FONDENTE - 50g
- TORRANCINI AL CIOCCOLATO - 180g
- BISCOTTI CIOCCOLOTTI - 140g
- PRALINE ARTIGIANALI 9 pezzi - 100g
- PACENZIA ZIBIBBO IGP Tenute Orestiadi - 500ml



**BAULETTO VINTAGE SMALL**  
31x22x31 cm  
77,36 €



**SCATOLA REGALO**  
34x34x30 cm  
83,10 €

• Prodotti Pasticceria Giotto

cesto

solidale

*La mano che tendi  
è la stessa che ricevi*

- PANETTONE SOLIDALE CLASSICO ASS. UICI - 1Kg
- BISCOTTI FRUIT PASSION - 140g
- TORRONCINI MIX Associazione AISM - 180g
- FRANCIACORTA BRUT DOCG Biologico Clarabella - 750ml
- MIELE MILLEFIORI BIO Il Pungiglione - 250g
- CONFETTURA EXTRA DI PERA E CAMOMILLA BIO  
MadreTerra - 230g

*Per questo cesto regalo abbiamo selezionato prodotti  
provenienti da cooperative che favoriscono l'inclusione lavorativa  
e associazioni di assistenza sociale.*



**BAULETTO VINTAGE BIG**  
40x30x22 cm  
**70,66 €**



**SCATOLA REGALO**  
34x34x30 cm  
**75,59 €**

• Prodotti Pasticceria Giotto





cesto

tradizione

*Cotechino, lenticchie e bollicine...  
per non sbagliare!*

- PANETTONE CLASSICO - 1Kg
- TORRONE ARTIGIANALE MORBIDO - 120g
- LENTICCHIE Brezzo - 500g
- COTECHINO Brugnolo - 500g
- PROSECCO DOC TREVISO BRUT Bernardi - 750ml



**BAULETTO VINTAGE BIG**  
40x30x22 cm  
**53,91 €**



**SCATOLA REGALO**  
34x34x30 cm  
**58,84 €**

• Prodotti Pasticceria Giotto



cesto

Clarabella

*Mai provato il panettone con una raffinata  
bollicina dalla Franciacorta?*

- PANETTONE CLASSICO - 1Kg
- FRANCIACORTA BRUT DOCG BIOLOGICO Clarabella - 750ml



CLARABELLA

*Il progetto Cascina Clarabella promuove percorsi di cura  
e assistenza e sviluppa attività produttive creando  
opportunità di impiego per persone con disagio psichico.*



BAULETTO VINTAGE SMALL

31x22x31 cm

46,94 €

- Prodotti Pasticceria Giotto

## cesto | *Donnafugata*

*Una soluzione esclusiva che porta  
in tavola il carattere mediterraneo*

- PANETTONE KABIR - 1Kg
- MOSCATO DI PANTELLERIA DOC KABIR Donnafugata - 375ml



*Il panettone al Kabir Moscato di Pantelleria DOC nasce  
dall'incontro con Donnafugata, prestigiosa cantina siciliana.*



**BAULETTO VINTAGE SMALL**  
31x22x31 cm  
**44,94 €**

- Prodotti Pasticceria Giotto





cesto | *must have*

*Cosa non può mancare sul tavolo a Natale?  
Panettone, torrone e bollicine*

- PANETTONE CLASSICO - 1Kg
- TORRONE ARTIGIANALE MORBIDO - 120g
- PROSECCO DOC TREVISO BRUT Bernardi - 750ml



**BAULETTO VINTAGE SMALL**  
31x22x31 cm  
44,34 €

• Prodotti Pasticceria Giotto



## cesto | a tutta birra

*Per gli amanti della birra...  
con un debole per i dolci!*

- PANETTONE ALLA BIRRA - 1Kg
- BIRRA GIOTTO Crak - 375ml

CR  
/ AK

*Questo cesto alla birra nasce dalla collaborazione con Crak, birrifico artigianale agricolo completamente indipendente. Panettone alla birra e birra al panettone!*



**BAULETTO VINTAGE SMALL**  
31x22x31 cm  
42,21 €

- Prodotti Pasticceria Giotto



cesto

*l'essenziale*

*Le scelte più semplici spesso  
si rivelano le migliori*

- PANETTONE CLASSICO - 750g
- SPUMANTE EXTRADRY Valsé Contarini - 750ml



**BAULETTO VINTAGE SMALL**  
31x22x31 cm  
**33,24 €**

- Prodotti Pasticceria Giotto

PASTICCERIA  
**G | I | O | T | T | O**  
OLTRE LA DOLCEZZA

**WORK CROSSING Coop. soc. p.a.**

Via E. Forcellini, 172 - 35128 Padova

Tel: +39 049 8033800 - Fax: 049 8033743

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



[pasticceriagiotto.it](http://pasticceriagiotto.it)