Pasqua fatta a mano.

PASTICCERIA

GIOTTO

OLTRE LA DOLCEZZA

“Una Pasticceria Artigianale
Un Progetto Sociale”

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 Gastronauta**, **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 pasticcera 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 pasticcera 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

53.608

Detenuti in Italia al 30 aprile 2021

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 una colomba unica.

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 sta nella scelta.

La capacità di saper aspettare la nascita di qualcosa di buono.
Ogni nostra colomba è lievitata naturalmente e lavorata a mano secondo metodi artigianali.

colombe

colomba | *artigianale*

classica

Tradizione.
La tipica colomba a lievitazione naturale
dall'impasto classico con canditi d'arancia.
Glassata con mandorle intere e zuccherini.

Per questa colomba abbiamo selezionato
le migliori scorzette d'arancio candite.

colomba | *artigianale*

cioccolato

Magnetica.
La colomba più golosa che ci sia,
ti attrae col potere del cioccolato fondente in pepite
e il suo impasto brunito.

Per questa colomba abbiamo scelto
pepite di cioccolato fondente.
Glassata con mandorle e zuccherini.

colomba | *artigianale*

pesca | *albicocca*

Profumata.
Pesche e albicocche si mantengono
morbide e succose con una semicanditura.
La colomba tradizionale si rinnova così con note estive.

Per questa colomba abbiamo scelto pesca
ed albicocca semicandite per la loro delicatezza.

colomba | *artigianale*

senza canditi

Candore.
La bontà semplice di questa colomba mette in risalto
il sapore naturale dell'impasto senza canditi nè altro.
La conferma che le cose semplici sono anche le più buone.

La colomba più delicata, il nostro impasto e glassa
con mandorle e zuccherini.

colomba | *artigianale*

frutti di bosco

Sottobosco.
L'impasto delicato si lascia sedurre dai frutti di bosco,
un contrasto perfetto tra dolce e acidulo
che sa davvero stupire.

Per questa colomba abbiamo selezionato
more, ribes, fragoline e mirtilli semicanditi.

colomba | *artigianale*

mandarino

Mediterranea.
Gli agrumi tipici del sud le donano un eccezionale profumo
ed evocano il caldo vento agrumato di primavera.

Colomba impreziosita da scorzette candite di limone,
di arancia e mandarino tardivo di Ciaculli.

le veneziane

la veneziana | *artigianale*

classica

Tradizione.
La tipica focaccia veneta a lievitazione naturale
dall'impasto semplice, senza farciture né canditi.
Ingolosita solo dalla glassa.

La focaccia più delicata, il nostro impasto
e glassa con mandorle e zuccherini.

---

la veneziana | *artigianale*

cioccolato

Pepite di cioccolato fondente si sciolgono in cottura
sposandosi con le nuance di burro.
Un ottimo modo per regalare nuove sfumature di gusto
a un dolce che ha una tradizione lunghissima.

Per questa veneziana abbiamo scelto
pepite di cioccolato fondente.
Glassata con mandorle e zuccherini.

la veneziana | *artigianale*

frutti di bosco

Sottobosco.
L'impasto delicato si lascia sedurre dai frutti di bosco,
un contrasto perfetto tra dolce e acidulo
che sa davvero stupire.

Per questa veneziana abbiamo selezionato
more, ribes, fragoline e mirtilli semicanditi.

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.

la cioccolata

uovo | *di cioccolato*

Il simbolo più goloso della tradizione pasquale.
Nascono così le nostre uova nella versione al latte
per tutti i palati e fondente per quelli più esigenti.

Cioccolato fondente

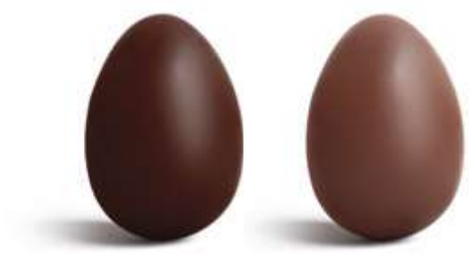
Profondo.
Cioccolato fondente
dai toni intensi

Cioccolato al latte

Delicato.
Cioccolato finissimo al latte
dalle note equilibrate

6 ovetti | *di cioccolato*

Gli ovetti.
Simpatici e giocosi, assortiti al latte e fondenti.
Sarà un vero piacere scoprirli tutti.



assortiti

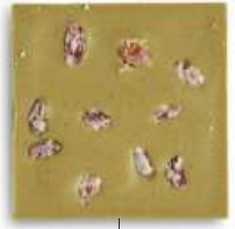
Confezione con
3 ovetti al latte
e 3 fondenti

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 sabbiati,
Feudo San Biagio, Sicilia

fondente

Cacao monorigine
Uganda 78%

praline | *artigianali*

Equilibrio. Sottile e stabile grazie alla sapienza dell'arte pasticcera.
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 con un cuore tutto loro
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

biscotti e salati

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

Nòcciole

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

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.

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.

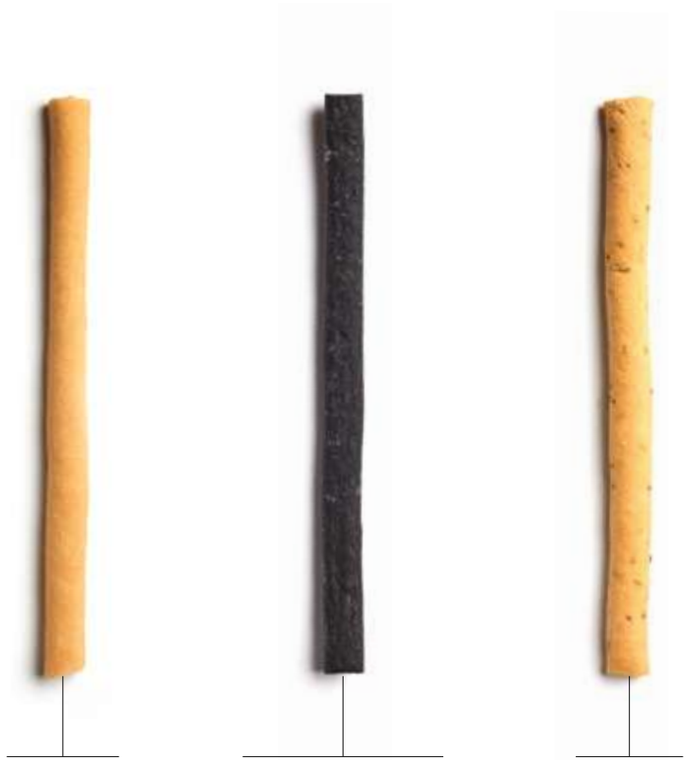
cacio e pepe

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.



naturale | nero di seppia | sesamo

Il listino

CACIO
& PEPE
biscotti salati
artigianali
PASTICCERIA GIOTTO
PASTICCERIA
G|I|O|T|T|O

prodotti Pasticceria Giotto | *colombe*

Classica

Tradizione. La tipica colomba a lievitazione naturale dall'impasto classico con canditi d'arancia. Glassata con mandorle intere e zuccherini.

750g - 25,45 €	1kg - 27,27 €	25x25xh15 cm
3kg - 100,00 €		

Cioccolato

Magnetica. La colomba più golosa che ti attrae col potere del cioccolato fondente in scaglie. Glassata con mandorle intere e zuccherini.

1kg - 29,09 €	25x25xh15 cm

Pesca e Albicocca

Profumata. Pesca e albicocca semicandite rinnovano con una ventata di novità la colomba tradizionale. Glassata con mandorle intere e zuccherini.

1kg - 29,09 €	25x25xh15 cm

Senza canditi

Candore. La bontà semplice di questa colomba mette in risalto il sapore naturale dell'impasto. Glassata con mandorle intere e zuccherini.

900g - 27,27 €	25x25xh15 cm

Frutti di bosco

Sottobosco. Ribes, lamponi e mirtilli donano a questa colomba un contrasto acidulo e intrigante. Glassata con mandorle intere e zuccherini.

1kg - 29,09 €	25x25xh15 cm

Mandarino

Mediterranea. Mandarino, limone e arancia evocano il caldo vento agrumato di primavera. Glassata con mandorle intere e zuccherini.

1kg - 29,09 €	25x25xh15 cm

prodotti Pasticceria Giotto | *veneziane*

Classica

Tradizione. La tipica fugassa veneta a lievitazione naturale dall'impasto semplice, senza farciture né canditi. Glassata con mandorle intere e zuccherini.

500g - 16,36 €	20x20xh15 cm

Cioccolato

Magnetica. La focaccia più golosa che ci sia che ti attrae col potere del cioccolato fondente in scaglie. Glassata con mandorle intere e zuccherini.

500g - 16,36 €	20x20xh15 cm

Frutti di bosco

Sottobosco. Ribes, lamponi e mirtilli donano a questa focaccia un contrasto acidulo e intrigante. Glassata con mandorle intere e zuccherini.

500g - 16,36 €	20x20xh15 cm

Focaccia al caramello salato

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

500g - 16,36 €	20x20xh15 cm

Focaccia al grano franto

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

500g - 16,36 €	diam. 18xh11 cm

prodotti Pasticceria Giotto | *cioccolato*

praline

Cofanetto smart

9 praline gusti assortiti.

100g - 10,91 €	11,5x10x4,5 cm

Cofanetto degustazione

12 praline gusti assortiti.

120g - 16,36 €	38x5x4,5 cm

drageès

Dragées alla nocciola

Nocciole intere ricoperte di cioccolato finissimo al latte.

100g - 4,55 €	6x4,5xh14,5 cm

Dragées al caffè

Chicchi di caffè ricoperti al cioccolato fondente.

100g - 4,55 €	6x4,5xh14,5 cm

Dragées alla fragola

Fragoline ricoprte di cioccolato bianco.

100g - 4,55 €	6x4,5xh14,5 cm

tavolette

Tavoletta di cioccolato fondente
Cacao monorigine Uganda, 78%. Intenso e con una lunga persistenza.

50g - 3,64 €	12x12x0,5 cm

Tavoletta al pistacchio
Cioccolato bianco con pistacchi tostati e sabbiati del Feudo di San Biagio, Sicilia.

50g - 4,09 €	12x12x0,5 cm

Tavoletta di cioccolato al latte
Cioccolato finissimo al latte con feuilletine croccante.

50g - 3,64 €	12x12x0,5 cm

Cioccolata calda
Preparato per cioccolata calda artigianale con fecola di patate e zucchero di canna.
Adatto per 8 tazze, segui le indicazioni riportate in etichetta per trovare la giusta consistenza.

500g - 9,09 €	

uova e ovetti

Uovo cioccolato al latte
Delicato. Cioccolato finissimo al latte dalle note equilibrate.

235g - 22,73 €	15x23,5x15 cm

Uovo cioccolato fondente
Profondo. Cioccolato fondente dai toni intensi.

235g - 22,73 €	15x23,5x15 cm

Ovetti assortiti
Simpatici e golosi, 3 al latte e 3 fondenti.

180g - 12,73 €	15x10x7 cm

prodotti Pasticceria Giotto | *biscotteria*

Cantucci

Biscotto croccante e profumato della tradizione toscana dal ricco gusto di mandorle.

140g - 5,63 €	9x5,5xh17,5 cm

Baci di Dama

Un classico della pasticceria italiana, riproposto dai nostri pasticceri.
Due friabili gusci di mandorle, burro e zucchero baciati da morbida crema al cacao.

140g - 5,63 €	9x5,5xh17,5 cm

Bolle di Neve

Dolce tentazione di morbida pasta di mandorla con scorza d'arancia, ricoperta di zucchero a velo.

160g - 5,63 €	9x5,5xh17,5 cm

Frutto della Passione

Un biscotto semplice che custodisce nel cuore al fruit passion il segreto della sua bontà.

140g - 5,00 €	9x5,5xh17,5 cm

Zenzero e Muscovado

Un pizzico e una carezza, è il gioco tra lo zenzero e lo zucchero muscovado in un impasto integrale.

140g - 5,00 €	9x5,5xh17,5 cm

Cioccolotti

Un biscotto al cacao equilibrato in cui la frolla friabile sposa l'intensità delle gocce di cioccolato.

140g - 5,00 €	9x5,5xh17,5 cm

Zaleti

Un biscotto della tradizione contadina veneta con farina di mais e uvetta, semplice dal sapore ricco.

140g - 5,00 €	9x5,5xh17,5 cm

Nòcciole

Biscotto burroso e fragrante al cacao arricchito con granella di nocciole tostate.

140g - 5,63 €	9x5,5xh17,5 cm

Cookies

Un must. Se dici biscotti, dici cookies! Provali nella versione classica e vegana.

140g - 8,18 €	12,5x10,5x6 cm	4 pz

Sbrisolona

Un dolce croccante e friabile, caratterizzato dalla farina di mais della tradizione veneta e arricchito dalla generosa bontà della frutta secca.

330g - 5,45 €	

Frutto della Passione

Versione pocket. Ottima soluzione per una pausa breve e ricca di gusto!

35g - 1,82 €	6x6x6 cm

Zaleti

Versione pocket. Ottima soluzione per una pausa breve e ricca di gusto!

35g - 1,82 €	6x6x6 cm

Nòcciole

Versione pocket. Ottima soluzione per una pausa breve e ricca di gusto!

35g - 1,82 €	6x6x6 cm

prodotti Pasticceria Giotto | *salati*

Biscotti salati - cacio e pepe

I tonnarelli cacio e pepe a Roma sono un'istituzione. In passato l'abbinamento tra il pecorino romano, detto cacio, e il pepe donava energia ai pastori in cammino. Noi abbiamo raccolto la sua anima per un biscotto irresistibile.

180g - 6,09 €	11,5x7,5xh18 cm

Biscotti salati - zafferano

Il risotto alla milanese testimonia l'importanza dell'arte in cucina. Leggenda vuole che Zafferano fosse un pittore appassionato di spezie, tanto da usarle non solo per i suoi colori, ma anche per vivacizzare i piatti. Fu così che in occasione di un banchetto nuziale decise di stupire gli invitati colorando il riso del color dell'oro. Da lì il risotto giallo prese il suo nome e fece passare alla storia questo piatto come simbolo di ricchezza.

180g - 6,09 €	11,5x7,5xh18 cm

Biscotti salati - acciughe & cipolla

Ogni ricetta tradizionale ha in sé qualcosa di magico. I bigoli in salsa sono un piatto veneziano sospeso tra mare e terra proprio come la città in cui nasce. I "bigoi" appartengono alla tradizione contadina, sostanziosi ed energici venivano abbinati alle acciughe della laguna per la loro sapidità naturale. Questo piatto di origine povera oggi fa parte a pieno titolo della cucina gourmet.

180g - 6,09 €	11,5x7,5xh18 cm

Biscotti salati - cacio e pepe

Versione pocket. Per togliersi lo sfizio al momento giusto!

35g - 2,09 €	6x6x6 cm

Biscotti salati - zafferano

Versione pocket. Per togliersi lo sfizio al momento giusto!

35g - 2,09 €	6x6x6 cm

Biscotti salati - acciughe & cipolla

Versione pocket. Per togliersi lo sfizio al momento giusto!

35g - 2,09 €	6x6x6 cm

Grissini al naturale

Questi grissini portano in tavola la fragranza del grano tenero e i profumi dell'olio extravergine d'oliva.

180g - 4,09 €	10x6xh19 cm

Grissini al nero di seppia

Voglia di qualcosa di nuovo? Questi grissini neri accontentano sia il palato che l'occhio.

180g - 4,09 €	10x6xh19 cm

Grissini al sesamo

Un pizzico d'oriente impreziosisce questo grissino artigianale
grazie ai semi di sesamo che lo ricoprono.

180g - 4,09 €	10x6xh19 cm

G

Condizioni generali di vendita

SCONTI QUANTITÀ COLOMBE

La scala sconti quantità è applicabile esclusivamente al prodotto colombe riferita a qualsiasi gusto e/o tipo di confezione.

N. pezzi	sconto quantità
50-150	15%
151-300	20%
301-500	25%

Per quantitativi maggiori chiedi un preventivo personalizzato

TUTTI I PREZZI RIPORTATI SONO DA INTENDERSI IVA ESCLUSA

SPESE DI TRASPORTO

- Da concordare in base a quantitativi e destinazioni di consegna.

MODALITÀ DI PAGAMENTO

- Da concordare tra le parti

MODALITÀ INOLTRO ORDINI

Il Modulo d'ordine dovrà essere inoltrato in forma scritta
tramite mail a **m.rossetti@pasticceriagiotto.it**

Saranno ritenuti validi solo gli ordini che avranno ricevuto conferma scritta
da parte della Work Crossing c.s.p.a. Per info contattare il numero 049 8033800.

Art Direction & Graphic Design by digitalsioux.com

Art Direction & Graphic Design by digitalsioux.com

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

pasticceriagiotto.it