

Pasqua fatta a mano.



PASTICCERIA

G | I | O | T | T | O

OLTRE LA DOLCEZZA

*“Una
Pasticceria
Artigianale
Un Progetto
Sociale”*

*Il mondo la gusta,
l'eccellenza la 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

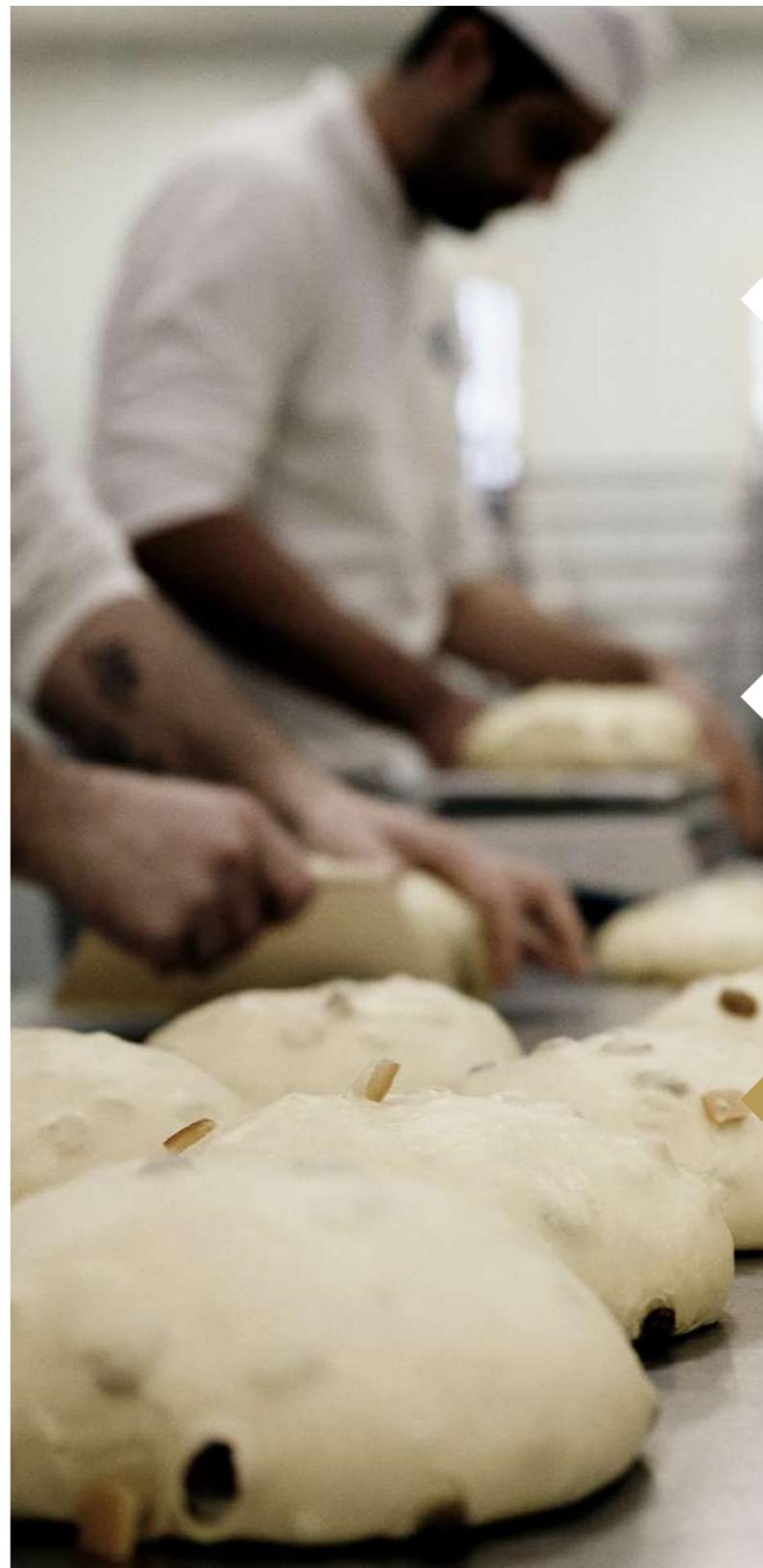
Il nostro lavoro nasce sulla base di alcune premesse fondamentali presenti nella Costituzione Italiana, art. 27: "La responsabilità penale è personale. L'imputato non è considerato colpevole sino alla condanna definitiva. Le pene non possono consistere in trattamenti contrari al senso di umanità e devono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



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 *pasticcieri*

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 zucherini.*



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 zucherini.



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
pepites di cioccolato fondente.
Glassata con mandorle e zucherini.*



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



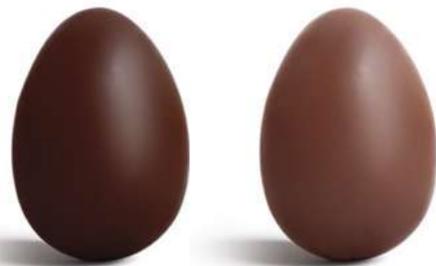
Cioccolato al latte

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



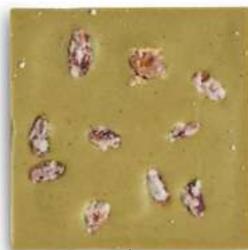
tavolette | di cioccolato

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 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 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

G | I | O |

DI FINE LA DOLCERIA

biscotti artigianali
Cantucci

DAL CARCERE DI PADOVA

CACIO & PEPE
biscotti salati
artigianali

Inspirati alla ricetta
della cucina tradizionale romana
*ER TONNARELLO CACIO
PASTICCERIA GI

ZUCCHINI E MANDORLE
biscotti 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



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.



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@pasticceriajiotto.it



pasticceriajiotto.it