

PADOVA

Taste si svela in carcere: al Due Palazzi oggi le grandi firme della gastronomia

La prestigiosa rassegna fiorentina ospite de I Dolci di Giotto a Padova



Pitti Immagine, l'impresa italiana che opera ai massimi livelli internazionali nella promozione dell'industria e del design della moda - e ultimamente del cibo e dei sapori -, approda nel carcere di Padova. Succede oggi, al Due Palazzi, con la conferenza stampa di presentazione di Taste 2012, che si svolgerà alla Stazione Leopolda di Firenze dal 10 al 12 marzo.

Taste è il salotto italiano del mangiare bene e stare bene, dove si danno appuntamento i migliori operatori internazionali dell'alta gastronomia, ma anche il sempre più vasto e appassionato pubblico del buon cibo

e del buon vino. La rassegna, di cui è anima il gastronomo Davide Paolini, dopo il clamoroso successo delle ultime edizioni, entra così in grande stile nel carcere di Padova per presentare l'appuntamento di quest'anno.

«I Dolci di Giotto è anzitutto un nostro espositore - dice Gaetano Marzotto, presidente di Pitti Immagine, riferendosi al marchio di prodotti che escono ormai da anni dalla pasticceria dell'istituto di pena - ed è un esempio di eccellenza artigianale italiana, di passione per la qualità del prodotto, di capacità commerciale. Ma dietro questi

prodotti c'è un esperimento sociale di grande rilevanza, un'avventura umana non comune, che vogliamo contribuire a far conoscere e che noi stessi vogliamo conoscere meglio. E' per questo che abbiamo derogato per una volta ai nostri codici di equidistanza verso tutti gli espositori di Taste. E come veneto ho un motivo in più per esserci».

Davide Paolini, a margine della conferenza stampa, terrà a battesimo la sinergia tra il panettone de I Dolci di Giotto e i vini siciliani di **Donnafugata**, per un'abbinata vino-panettone che sarà la novità del Natale

2012: il Kabir Moscato di Panetteria prodotto con uve Zibibbo di **Donnafugata** e il nuovissimo panettone a lievitazione naturale.

Non potevano mancare Luigi Biasetto, già campione del mondo di pasticceria, Giancarlo Perbellini, pluripremiato chef dalle più importanti guide gastronomiche e presidente della selezione italiana del Bocuse d'Or, e il talento emergente Pier Giorgio Siviero (*nella foto*) del ristorante Lazzaro 1915 di Pontelongo (Pd), assieme a Lorenzo Chillon, maestro pasticciere e chef de I Dolci di Giotto.

