

Al Taste, la rassegna fiorentina di Pitti Immagine, le ultime proposte gastronomiche realizzate nel laboratorio del carcere Due Palazzi di Padova

Giotto, biscotti e pasticceria: il dolce riscatto dei detenuti

I biscotti dei detenuti nel salotto buono dell'enogastronomia. Non è la prima volta che la pasticceria del laboratorio «I dolci di Giotto» del carcere Due Palazzi di Padova fa bella e buona mostra a Taste, la rassegna fiorentina, creata da Pitti Immagine e animata da Davide Paolini, quest'anno alla settima edizione (10-12 marzo, alla Stazione Leopolda). «Noi puntiamo sull'eccellenza — nota il presidente di Pitti, Gaetano Marzotto — e la produzione dolciaria della casa di reclusione lo è. Per questo è stata scelta. Ma ora abbiamo deciso di stringere maggiormente i rapporti, favorendo così una causa importante». Fatto sta che quel che si è visto, ieri, dentro le mura del carcere padovano appare un miracolo gastronomico (e umano) che merita di essere segnalato: maestri pasticceri famosi come Giancarlo Perbellini, per citarne uno, che supportano la squadra interna dei detenuti-apprendisti,

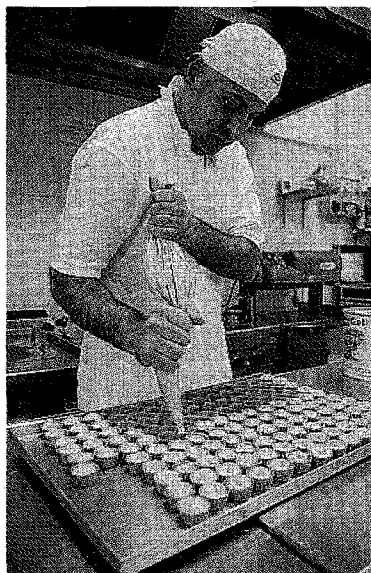
guidati da Lorenzo Chillon, ex capo chef del Pedrocchi, nell'obiettivo di preparare dolci di alta qualità. Facendo centro. Prova ne è che le due linee di dolci da forno (panettoni, colombe, biscotti) e la terza dedicata al «fresco» hanno trovato un mercato di tutto rispetto. «Innescando un circuito virtuoso per i carcerati che imparano un mestiere e guadagnano» spiega Nicola Boscoletto, appassionato presidente del consorzio Rebus, che coordina le attività lavorative per i Due Palazzi di Padova.

Ma qui vogliamo entrare nel merito di alcune specialità, preparate, con ottime materie prime e maestria, da coloro che hanno scelto la via del dolce, mentre scontano le lunghe pene detentive. Il laboratorio, il cui marchio fa riferimento a Giotto, il pittore che affrescò la Cappella degli Scrovegni, di recente ha creato una nuova linea di pasticceria da

forno, dopo aver condotto ricerche e sperimentazioni sugli ingredienti di tradizione medioevale. Ed ecco i Dolci di Antonio, dal nome del santo patrono di Padova, conosciuto in tutto il mondo. Si comincia dalla «Noce del Santo», dalla «Corona» e dal «Gioglio», per arrivare a tre tipi di biscotti dai nomi suggestivi: i Cavalieri, i Monaci, i Contadini. Un trionfo di farine integrali, lieviti, spezie (cannella, cardamomo), sapori (nocciola, castagna, birra) che danno caratteri diversi e croccantezza a questi prodotti. Infine, la novità, presentata in carcere alla stampa, come anteprima di Taste: la partnership Dolci di Giotto-Donnafugata, da cui nasce il panettone al Kabir, moscato di Pantelleria: nell'impasto, c'è anche il passito di Zibibbo con le uvette macerate nello stesso vino. All'assaggio: profumo e leggerezza.

Marisa Fumagalli

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Al lavoro La preparazione

La ricetta

Come fare i Cavalieri

Ingredienti: 480 gr farina frolla, 240 gr burro, 240 gr zucchero al velo, 200 gr ippocrasso (vino dolce speziato con miele, zenzero e cannella), 70 gr amido di riso, 70 gr zucchero semolato, 35 gr miele, 12 gr lievito. **Preparazione:** stemperare burro, zucchero a velo e miele. Aggiungere l'ippocrasso, tenuto in frigo ad aromatizzare con le spezie per 2 giorni, e impastare unendo farina, amido di riso e lievito. Con un sac à poche disporre l'impasto in piccoli dischi su una teglia rivestita di carta da forno. Spolverare con zucchero semolato e infornare a 170° per 13 minuti. A cottura ultimata, seccare a 100° per 40 minuti.

