

Panettone & Kabir, che coppia!

di Paolo Brinis



Da qualche anno ormai, quello prodotto nel carcere di Padova risulta essere uno dei migliori panettoni in commercio. Per il Natale 2012 però, i detenuti-pasticceri hanno voluto arricchire la loro personale ricetta con un nuovo ingrediente.

Al primo impasto, per macerare l'uva passa, è stato aggiunto infatti il Kabir di Donnafugata, prodotto con uve Zibibbo nell'isola di Pantelleria. Il risultato raggiunto è di tutto rilievo: il panettone è davvero soffice, e l'intensità del vino moscato si integra perfettamente ai sentori di burro e al profumo della scorza d'arancia.

Il dolce natalizio, con una bottiglia da 375 ml di Kabir, sarà commercializzato all'interno di una confezione molto elegante, per rendere subito riconoscibile la partnership tra Donnafugata e la cooperativa Giotto, della quale fanno parte i 120 detenuti impegnati nella pasticceria del carcere padovano. Loghi appaiati e dei vivaci colori mediterranei misti ad immagini tratte dalla Cappella degli Scrovegni.

Un meritevole progetto eno-gastronomico a sostegno del sociale. Per ogni bauletto venduto, parte del ricavato sarà impiegato per finanziare i numerosi progetti del consorzio no-profit Rebus, come ad esempio le adozioni a distanza di bambini bisognosi dell'Africa.

In rete: www.donnafugata.it

In rete: www.idolcidigiotto.it