



DONNAFUGATA®

COMUNICATO STAMPA

I Dolci di Giotto e Donnafugata. Due produttori di eccellenza insieme per il sociale in anteprima a Taste 2012.

I pasticceri del carcere di Padova rendono ancora più fragrante e profumato il loro panettone grazie al contributo del Kabir Moscato di Pantelleria DOP prodotto da Donnafugata.

“Puntare tutto sulla qualità” è questa la filosofia che accomuna due realtà eccellenti della produzione enogastronomica italiana presenti insieme a Taste 2012, la rassegna di enogastronomia che si svolgerà alla Stazione Leopolda di Firenze dal 10 al 12 marzo.

La Pasticceria del Carcere di Padova che si propone con il marchio “I Dolci di Giotto” è una cooperativa sociale che dà lavoro e speranza ad oltre 120 detenuti impegnati nella produzione di **dolci da forno artigianali** di altissima qualità quali panettoni e colombe. I Dolci di Giotto hanno collezionato ambitosissimi premi e riconoscimenti: dal Gambero Rosso all’ Accademia Italiana della Cucina e hanno varcato, con il loro panettone, la soglia pontificia, spiccando fra i regali natalizi di Papa Benedetto XVI.

Donnafugata produce vini di qualità in Sicilia impegnandosi da oltre 10 anni con **responsabilità nella tutela dell’ambiente, del paesaggio, della biodiversità e nella solidarietà**. Con il progetto Donnafugata Music&Wine ha prodotto 2 CD il cui ricavato è stato devoluto al reparto di cardiocirurgia pediatrica di Palermo e ad un piccolo progetto di microcredito. Intraprendere un nuovo **progetto per il sociale** insieme alla Pasticceria del Carcere di Padova è stato quindi naturale.

“L’idea di aggiungere il Kabir Moscato di Pantelleria di Donnafugata - spiega José Rallo titolare dell’azienda siciliana - all’impasto del panettone de I Dolci di Giotto è **nata a Taste 2011.**” Un amore a prima vista fra i due partner che, dopo un lungo studio ed una serie di prove, - continua José Rallo - “ha prodotto un **panettone a lievitazione naturale** sensazionale: natalizio, ma al tempo stesso solare e mediterraneo”.

Il Kabir, Moscato di Pantelleria prodotto con uve Zibibbo, con i suoi aromi di scorza d’arancio, melone e rosa si unisce alla morbidezza e agli avvolgenti sentori di burro del **panettone delle Carceri di Padova** per raccontarvi la magia di Pantelleria, l’isola del sole e del vento. Due tradizioni produttive, due simboli dell’eccellenza italiana, che **contribuiscono alla riabilitazione professionale dei detenuti del carcere “Due Palazzi”**. Una realtà che in Italia si contraddistingue per i significativi risultati in termini di recupero e reinserimento, come testimoniato da un tasso di recidiva sceso all’1%.

Un **panettone da un chilogrammo** ed una **bottiglia di Kabir da 375 ml** saranno uniti in una **confezione** che renderà riconoscibile la forte partnership tra Donnafugata e I Dolci di Giotto: loghi appaiati, colori mediterranei misti a immagini tratte dai dipinti della cappella degli Scrovegni e un messaggio chiaro per il sociale.



DONNAFUGATA®

Donnafugata dona il 50% del vino utilizzato nella produzione del panettone e anche il 50% del valore delle bottiglie inoltre offre il suo marchio per una maggiore visibilità del prodotto sugli scaffali da novembre 2012. Il ricavato, oltre a sostenere l'attività e chi vi lavora, è destinato a sviluppare gli inserimenti lavorativi delle persone svantaggiate.

Il panettone al Kabir sarà **presentato in anteprima il 24 febbraio a Padova**, nel carcere "I Due Palazzi" a margine della **conferenza stampa di presentazione di Taste 2012**: a battezzare il progetto, che ha visto la sua nascita nella precedente edizione di Taste sarà **Davide Paolini**, il "gastronauta" de "Il Sole 24 Ore" che ogni anno anima la rassegna delle eccellenze gastronomiche italiane organizzata da **Pitti Immagine**.

Le altre occasioni per assaggiare *en primeur* il panettone al Kabir, in abbinamento al Moscato di Pantelleria DOP di Donnafugata

TASTE 2012:

- Presso lo Stand di Donnafugata e in quello de *I Dolci di Giotto*
- Durante l'evento *Fuori di Taste* "Panettone tutto l'anno" sabato 10 marzo, dalle 18 alle 22 al Caffè Letterario *Le Murate* (Piazza delle Murate, Firenze)

VINITALY 2012 stand Donnafugata (Padiglione 2 ; stand 71D / 74E)

Marsala, 20 Febbraio 2012

Ferdinando Calaciura - Ufficio Stampa Italia
calaciura@granviasc.it cell. 338 322 9837

Alessia Panzeca - Ufficio Stampa Estero
alessia.panzeca@gmail.com cell. 335 6522242