



CATALOGO PRODOTTI *Natale*

Prodotti da forno e pasticceria dal carcere di Vicenza



Il sapore del riscatto ha il profumo dei dolci appena sfornati.

LIBERE GOLOSITÀ prende vita nel 2019 con la riattivazione del forno all'interno della Casa Circondariale di Vicenza. Più che un brand, è una promessa di futuro: un progetto nato per offrire ai detenuti non solo un impiego, ma una vera formazione professionale e competenze concrete da spendere domani, oltre le mura del carcere.

Crediamo nel valore delle seconde possibilità.

Il lavoro in carcere si trasforma qui in uno strumento fondamentale di rieducazione e dignità, che gratifica chi lo compie e si traduce in un'esperienza d'eccellenza per chi lo sceglie.

Ogni creazione firmata LIBERE GOLOSITÀ è un capolavoro artigianale a lievitazione naturale, zero conservanti aggiunti. Selezioniamo con cura materie prime di altissima qualità, lavorate con dedizione sotto la guida attenta di maestri fornai che tramandano con passione l'arte pasticceria. Un sapore unico, un valore immenso.

*Prova le nostre specialità
e sostieni il nostro cammino verso una nuova libertà.*



Cosa dicono di noi

Buongiorno, sono Silvia e scrivo da Bassano del Grappa per farvi i miei complimenti per i vostri prodotti. Ho acquistato i vostri crackers artigianali e li ho trovati deliziosi... anche troppo, visto che li ho finiti tutti in due giorni :) Poi ho letto bene l'etichetta, chiedendomi "caspita, chi è che ha fatto dei crackers così buoni? Sembrano fatti in casa", ho approfondito il progetto e mi sono detta che ve li dovevo proprio fare dei complimenti sinceri. Continuate così, sono sicura che questo forno vi darà grandi soddisfazioni e uno sguardo fiducioso al futuro.

Mi chiamo Fortunato...dopo essere stato consigliato da una collega... bè...ieri ho preso 5 veneziane...e non smettevo di mangiare gli assaggi.... ragazzi...i miei complimenti.... prodotti di alta pasticceria!!!! Bravi a tutti...e il depliant lo metto in fabbrica in bacheca. Continuate così!!

Alcuni brevi pensieri di chi lavora al forno con noi...

"Qui dentro il tempo sembra immobile, ma il lievito madre mi ha insegnato che l'attesa può trasformare le cose. Ci vuole cura, ogni giorno, per far nascere qualcosa di buono."

"C'è dignità nel peso degli ingredienti, nel rispetto delle regole di una ricetta. Impastare mi dà un obiettivo, un motivo per alzarmi al mattino e sperare nel domani."

"Sapere che un dolce fatto da me arriverà sulle tavole di una famiglia mi fa sentire di nuovo parte del mondo. Fuori c'è qualcuno che si fida del mio lavoro."



Crea la tua composizione perfetta per qualsiasi occasione...
ecco le nostre

CONFEZIONI

regalo



A Natale, dona un'emozione che sostiene il futuro.



Le nostre confezioni natalizie celebrano l'incontro tra l'alta gastronomia e la solidarietà concreta.

Ogni pacco è una vetrina d'eccellenza interamente dedicata all'Economia Carceraria: una selezione rigorosa di prodotti realizzati artigianalmente all'interno degli istituti di pena. Dal cuore del forno della Casa Circondariale di Vicenza fino alle più virtuose eccellenze carcerarie del territorio nazionale, queste confezioni raccontano la passione di maestri artigiani e il riscatto dei detenuti. Scegliere le nostre confezioni natalizie significa trasformare un dono tradizionale in un gesto d'impatto straordinario, capace di generare valore reale per l'intera comunità.

Confezione ALBA (PANETTONE o VENEZIANA da 500gr)



- Il Cuore delle Feste: **Il Panettone (o Veneziana)** artigianale "Libere Golosità", lievitato lentamente all'interno della Casa Circondariale di Vicenza. Ogni fetta porta con sé la cura, la pazienza e la dedizione di chi sta ricostruendo il proprio futuro un impasto alla volta.
- La Nota Intensa del Mattino: **Una composta** artigianale nata nella Casa Circondariale di Padova, dove la frutta si trasforma in pura poesia da spalmare, racchiudendo il sapore genuino delle seconde occasioni.
- La Dolcezza della Rinascita: **Una confezione di Biscotti** artigianali "Libere Golosità", fragranti simboli di come le mani possano imparare a creare bellezza e condivisione.
- Il Calore della Solidarietà: **Il Caffè Lazzareselli**, torrefatto artigianalmente dalle donne del carcere di Pozzuoli (Napoli). Un caffè che sa di riscatto al femminile, profondo, intenso e ricco di orgoglio.

Confezione SVOLTA (PANETTONE o VENEZIANA da 500gr)



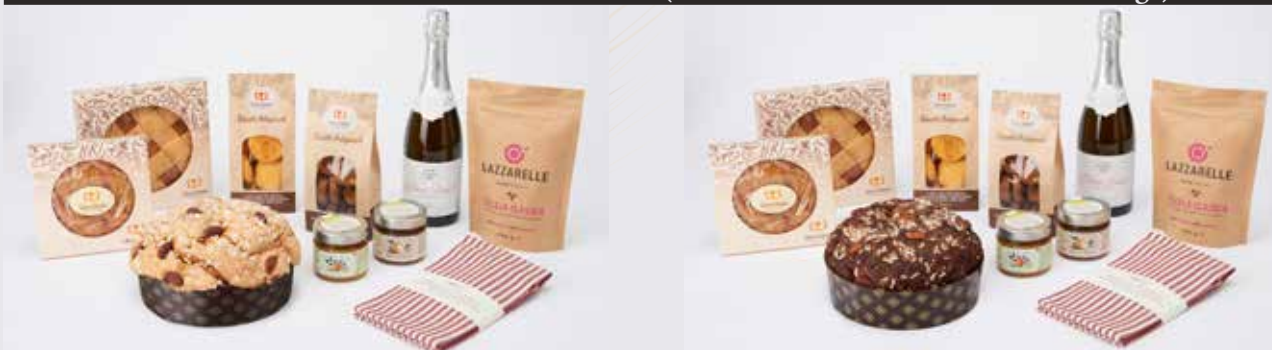
- Il Cuore delle Feste: **Il Panettone (o Veneziana)** artigianale "Libere Golosità", lievitato lentamente all'interno della Casa Circondariale di Vicenza. Ogni fetta porta con sé la cura, la pazienza e la dedizione di chi sta ricostruendo il proprio futuro un impasto alla volta.
- La Dolcezza della Rinascita: **Due confezioni di Biscotti** artigianali "Libere Golosità", fragranti simboli di come le mani possano imparare a creare bellezza e condivisione.
- La Nota Intensa del Mattino: **Una composta** artigianale nata nella Casa Circondariale di Padova, dove la frutta si trasforma in pura poesia da spalmare, racchiudendo il sapore genuino delle seconde occasioni.
- Il Brindisi alla Libertà: **Il Vino "Vale la Pena"** - casa circondariale di Alba, un nome che è anche una promessa. Ogni calice celebra l'impegno dei detenuti che, coltivando la terra, riscoprono il valore del proprio tempo e della propria dignità.

Confezione ORIZZONTE (PANETTONE o VENEZIANA da 750gr)



- Il Cuore delle Feste: **Il Panettone (o Veneziana)** artigianale “Libere Golosità”, lievitato lentamente all’interno della Casa Circondariale di Vicenza. Ogni fetta porta con sé la cura, la pazienza e la dedizione di chi sta ricostruendo il proprio futuro un impasto alla volta.
- La Dolcezza della Rinascita: **Una Crostata** artigianale e una confezione di Biscotti artigianali “Libere Golosità”, fragranti simboli di come le mani possono imparare a creare bellezza e condivisione.
- La Nota Intensa del Mattino: **Una composta** artigianale nata nella Casa Circondariale di Padova, dove la frutta si trasforma in pura poesia da spalmare, racchiudendo il sapore genuino delle seconde occasioni.
- Il Calore della Solidarietà: **Il Caffè** Lazzerelle, torrefatto artigianalmente dalle donne del carcere di Pozzuoli (Napoli). Un caffè che sa di riscatto al femminile, profondo, intenso e ricco di orgoglio.
- Il Brindisi alla Libertà: **Il Vino** “Vale la Pena”- casa circondariale di Alba, un nome che è anche una promessa. Ogni calice celebra l’impegno dei detenuti che, coltivando la terra, riscoprono il valore del proprio tempo e della propria dignità.

Confezione RISCATTO (PANETTONE o VENEZIANA da 750gr)



- Il Cuore delle Feste: **Il Panettone (o Veneziana)** artigianale “Libere Golosità”, lievitato lentamente all’interno della Casa Circondariale di Vicenza. Ogni fetta porta con sé la cura, la pazienza e la dedizione di chi sta ricostruendo il proprio futuro un impasto alla volta.
- La Dolcezza della Rinascita: **Una Crostata** artigianale, Tortina “La Domandina” prodotta ideata e realizzata in esclusiva dai detenuti, due confezioni di Biscotti artigianali “Libere Golosità”, fragranti simboli di come le mani possano imparare a creare bellezza e condivisione.
- La Nota Intensa del Mattino: **Due composte** artigianali nate nella Casa Circondariale di Padova, dove la frutta si trasforma in pura poesia da spalmare, racchiudendo il sapore genuino delle seconde occasioni.
- Il Calore della Solidarietà: **Il Caffè** Lazzerelle, torrefatto artigianalmente dalle donne del carcere di Pozzuoli (Napoli). Un caffè che sa di riscatto al femminile, profondo, intenso e ricco di orgoglio.
- Il Brindisi alla Libertà: **Il Vino** “Vale la Pena”- casa circondariale di Alba, un nome che è anche una promessa. Ogni calice celebra l’impegno dei detenuti che, coltivando la terra, riscoprono il valore del proprio tempo e della propria dignità.
- Ordito di dignità: Questo **asciugapiatti** Realizzato a mano all’interno del laboratorio sartoriale della Casa Circondariale di Vicenza, nasce dal progetto “Un filo che unisce”. Un nome che racchiude un significato profondo: il filo non è solo quello reale di cotone che unisce i lembi di tessuto, ma è il legame invisibile e potente che riconnette il “dentro” con il “fuori”, il passato con la possibilità di un futuro nuovo.

PROPONIAMO INOLTRE...

Altre realtà di economie carcerarie



VINO VALE LA PENA



Si tratta di un vino rosso prodotto all'interno della Casa Circondariale di Alba. Nato nel 2005, il progetto permette ai detenuti di seguire corsi professionali, curare il vigneto interno alla struttura e favorire il proprio riscatto e reinserimento sociale.

CAFFE' LAZZARELLE



E' il cuore di un progetto di economia carceraria e riscatto sociale al femminile, nato nel 2010 a Napoli. Il nome si ispira alla "lazzarella", termine che nella tradizione napoletana indica una ragazza discola e irrequieta, spesso finita nei guai per la sola mancanza di reali opportunità.

COMPOSTE BUTO



Buto – germoglio è il marchio che ha dato forma ai profumi e ai sapori del laboratorio di cucina della Casa Circondariale di Padova in cui la Cooperativa t-Essere lavora in modo continuativo per la formazione e l'accompagnamento al lavoro delle Persone detenute, con l'obiettivo del reinserimento nel mondo del lavoro.

I nostri

BISCOTTI

artigianali





BISCOTTI: Pura Pasticceria Artigianale.

Solo ingredienti selezionati di alta qualità, **zero conservanti aggiunti** e una lavorazione rigorosamente fatta a mano. I nostri biscotti nascono dall'incontro tra l'arte dei maestri fornai e l'impegno dei detenuti. Semplici, genuini, unici: ogni assaggio sostiene un futuro di formazione e rinascita.

BRUTTI ma BONI



I biscotti artigianali "Brutti ma Buoni" sono dolci tradizionali a base di nocciole, albumi e zucchero

PASTICCINI RISO CACAO e NOCCIOLE



I pasticcini artigianali al riso, cacao e nocciole uniscono la leggerezza del riso alla golosità del cioccolato e della frutta secca.

CANTUCCI alle MANDORLE



I cantucci alle mandorle sono i dolci più celebri della tradizione dolciaria toscana, famosi in tutto il mondo per la loro caratteristica doppia cottura.

COOKIES



I cookies al cioccolato sono i celebri biscotti famosi in tutto il mondo per il loro contrasto unico di consistenze e la golosità delle gocce di cioccolato.

BISCOTTI: Pura Pasticceria Artigianale.



Solo ingredienti selezionati di alta qualità, **zero conservanti aggiunti** e una lavorazione rigorosamente fatta a mano. I nostri biscotti nascono dall'incontro tra l'arte dei maestri fornai e l'impegno dei detenuti. Semplici, genuini, unici: ogni assaggio sostiene un futuro di formazione e rinascita.

KRUMIRI



I krumiri (o crumiri) sono i celebri biscotti della tradizione dolciaria piemontese famosi per la loro tipica forma ricurva zigrinata, che secondo la leggenda si ispira ai baffi a manubrio del Re Vittorio Emanuele.

ZALETI



Gli zaleti (noti anche come zaeti o gialletti) sono i biscotti secchi più celebri della tradizione dolciaria veneta, caratterizzati da umili origini contadine e citati storicamente persino nelle commedie di Carlo Goldoni.

PASTICCINI RISO



I pasticcini con farina di riso sono prodotti da forno adatti a chi cerca sapori semplici e naturali.

PASTICCINI RISO e CIOCCOLATO BIANCO



I pasticcini artigianali al riso, con gocce di cioccolato bianco uniscono la leggerezza del riso alla golosità delle gocce di cioccolato bianco.



BISCOTTI: Pura Pasticceria Artigianale.

Solo ingredienti selezionati di alta qualità, **zero conservanti aggiunti** e una lavorazione rigorosamente fatta a mano. I nostri biscotti nascono dall'incontro tra l'arte dei maestri fornai e l'impegno dei detenuti. Semplici, genuini, unici: ogni assaggio sostiene un futuro di formazione e rinascita.

DIAMANTI al CAFFÈ



I biscotti diamanti al caffè sono raffinati pasticcini secchi da tè di origine francese. Il loro nome deriva dal fatto che, prima del taglio, il cilindro di impasto viene rotolato nello zucchero semolato; una volta cotti, i bordi rimangono ricoperti da cristalli scintillanti che ricordano, dei piccoli diamanti.

CUOR di CAFFÈ



I pasticcini al caffè sono raffinati dolcetti della piccola pasticceria secca italiana, pensati per accompagnare la pausa pomeridiana o per chiudere il pasto con una nota aromatica intensa.



CROSTATE: L'arte del dolce fatto a mano.



Solo ingredienti selezionati di alta qualità, **zero conservanti aggiunti** e una lavorazione rigorosamente fatta a mano. Le nostre crostate nascono dall'incontro tra l'arte dei maestri fornai e l'impegno dei detenuti. Semplici, genuini, unici: ogni assaggio sostiene un futuro di formazione e rinascita.

CROSTATA FRUTTI di BOSCO



La crostata artigianale ai frutti di bosco è uno dei dolci da forno più iconici e amati della tradizione italiana, contraddistinto dal contrasto tra la base fragrante e la farcitura acidula.

CROSTATA ALBICOCCA



La crostata artigianale all'albicocca è il dolce da forno per eccellenza della colazione e della merenda all'italiana. Si distingue per la sua semplicità e per il perfetto equilibrio tra la burrosità della base e la dolcezza fruttata della farcitura.

CROSTATA FRAGOLA



La crostata alla confettura di fragole è uno dei dolci più classici e amati della tradizione italiana. La superficie è tradizionalmente decorata con la tipica grata di strisce di frolla intrecciate, che lascia intravedere il colore rosso vivo del ripieno.

CROSTATA ARANCIA e LIMONE



La crostata con confettura di arancia e limone è un dolce dal carattere raffinato e piacevolmente agrumato, variante fresca della versione classica.



CROSTATE e DOLCI: L'arte del dolce fatto a mano.

Solo ingredienti selezionati di alta qualità, **zero conservanti aggiunti** e una lavorazione rigorosamente fatta a mano. Le nostre crostatei nascono dall'incontro tra l'arte dei maestri fornai e l'impegno dei detenuti. Semplici, genuini, unici: ogni assaggio sostiene un futuro di formazione e rinascita.

CROSTATA al CIOCCOLATO



La crostata al cioccolato è un dolce super goloso e irresistibile, una vera tentazione per gli amanti del cacao. È il dessert ideale per le occasioni speciali, le feste di compleanno o per una merenda decisamente energica.

FREGOLOTTA



La fregolotta (o torta fregolotta) è un dolce storico e tipico della tradizione veneta, originario in particolare della provincia di Treviso. Tradizionalmente si consuma spezzandola con le mani e viene spesso servita accompagnata da un bicchiere di vino dolce locale, come il passito.

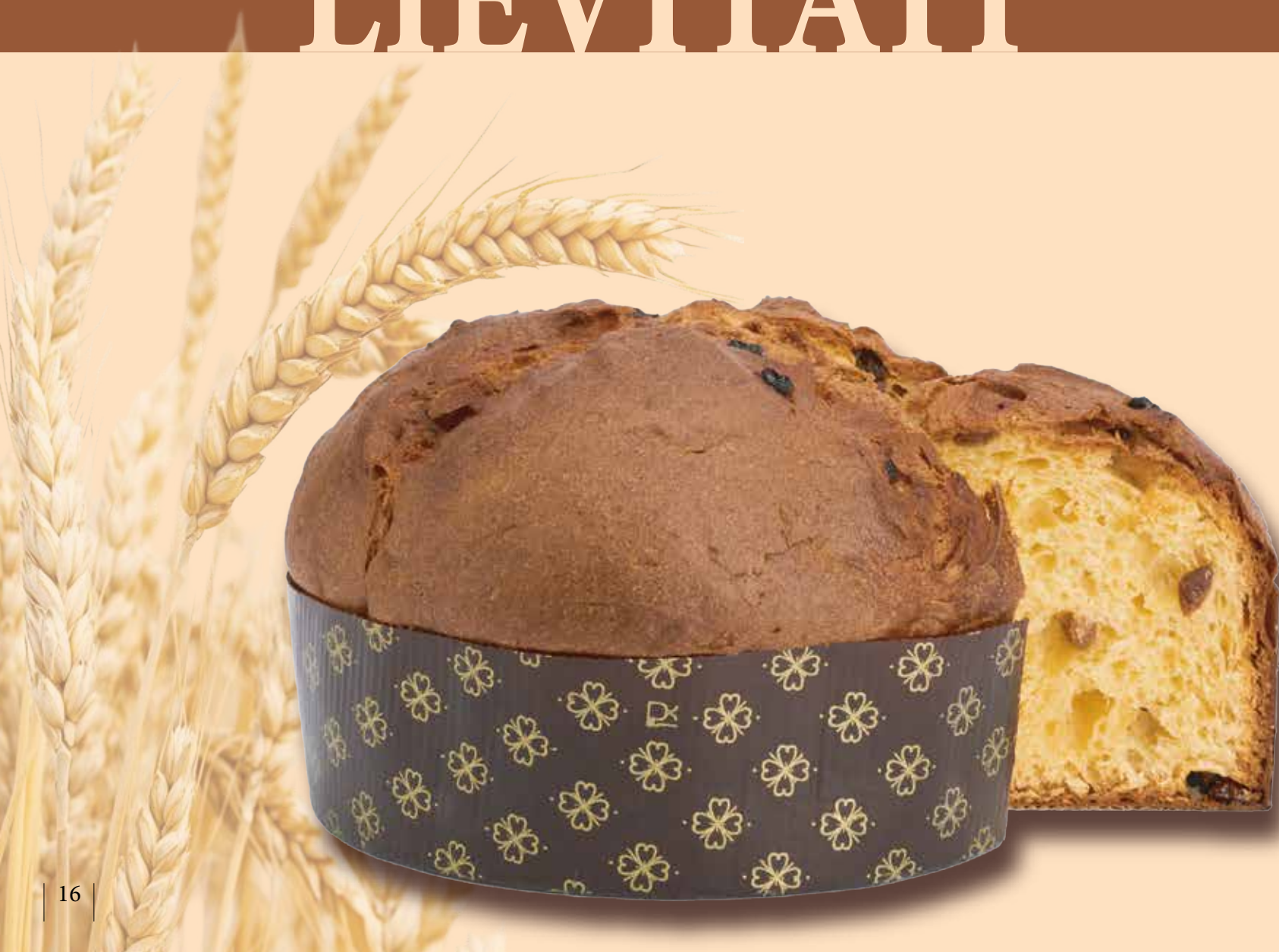
LA DOMANDINA



Un dolce ideato al forno del carcere di Vicenza, che unisce noci, nocciole, uvetta e fichi rientrando generalmente nella categoria dei dolci rustici e pani dolci della tradizione contadina italiana.

Prodotti artigianali con lievitazione naturale

LIEVITATI





PANETTONI e VENEZIANE: l'eccellenza della pazienza.

Ci vogliono ore di attesa, una lunghissima lievitazione naturale per creare i nostri Panettoni, le nostre Veneziane. Realizzati interamente a mano sono privi di conservanti e ricchi solo di ingredienti di qualità superiore. Il risultato? Prodotti unici, soffici e ineguagliabili, capaci di ridefinire il concetto di festa. Un trionfo di sapori autentici che sostiene un grande progetto di formazione e dignità umana.

PANETTONE CLASSICO



Il panettone artigianale tipo Milano è un dolce natalizio d'eccellenza che unisce l'alta pasticceria a un profondo valore sociale. Il risultato è un panettone dalla consistenza straordinariamente soffice e alveolata, con profumi ricchi e un sapore autentico.

PANETTONE UVETTA



Il panettone artigianale solo uvetta, senza canditi è una variante dedicata a chi preferisce un grande lievitato dal gusto più pulito e lineare, pur mantenendo intatta la straordinaria qualità dell'alta pasticceria solidale. Rappresenta il perfetto compromesso per chi non ama i canditi ma vuole comunque gustare un eccellente lievitato delle feste.

PANETTONE CIOCCOLATO CLASSICO



Il panettone artigianale al cioccolato è una delle varianti creative più golose e amate del classico lievitato natalizio, pensata per i palati più esigenti e per chi non gradisce i canditi e l'uvetta. È il dolce delle feste ideale per i veri amanti del cioccolato e un dessert sontuoso da condividere a fine pasto.

VENEZIANA CLASSICA



La veneziana classica è il grande dolce lievitato simbolo della pasticceria veneta, storicamente legato alle feste e oggi apprezzato tutto l'anno per la sua straordinaria eleganza e leggerezza. La ricetta tradizionale non contiene né uvetta né canditi al suo interno. La sua forza è nella purezza dell'impasto: una pasta soffice, eterea e riccamente alveolata.



PANETTONI e VENEZIANE: l'eccellenza della pazienza.

Ci vogliono ore di attesa, una lunghissima lievitazione naturale per creare i nostri Panettoni, le nostre Veneziane. Realizzati interamente a mano sono privi di conservanti e ricchi solo di ingredienti di qualità superiore. Il risultato? Prodotti unici, soffici e ineguagliabili, capaci di ridefinire il concetto di festa. Un trionfo di sapori autentici che sostiene un grande progetto di formazione e dignità umana.

VENEZIANA FRUTTI DI BOSCO



La veneziana artigianale ai frutti di bosco è un grande dolce lievitato d'eccellenza, apprezzato per la sua incredibile leggerezza, eleganza e freschezza. Il risultato è un equilibrio gustativo perfetto: la dolcezza burrosa e soffice della pasta viene bilanciata in modo sublime dalle note piacevolmente aspre, umide e fruttate delle bacche rosse e nere.

VENEZIANA CIOCCOLATO



La veneziana artigianale al cioccolato è una reinterpretazione golosa e raffinata del tipico dolce lievitato della tradizione veneta, perfetta per chi cerca un'alternativa sontuosa ai gusti classici. E' un perfetto bilanciamento tra l'avvolgente intensità del cioccolato e la delicatezza eterea di un grande lievitato da condividere o da gustare a colazione.

VENEZIANA ALBICOCCA

e cioccolato bianco



Questa veneziana artigianale è un grande lievitato raffinato e originale, perfetto per chi ama gli abbinamenti dolci ma ben bilanciati. E' un contrasto sublime in cui la naturale freschezza e umidità dell'albicocca spezza delicatamente la dolcezza avvolgente del cioccolato bianco, regalando un morso setoso e profumatissimo.

LA CONFEZIONE





Quando il lavoro diventa speranza



Punti vendita:

VICENZA: Corso Antonio Fogazzaro, 171A-36100 Vicenza-Tel. **328.4917071**

SCHIO: Via Pasubio, 26 - 36015 Schio (VI)-Tel. **392.5138425**

Referente commerciale Lorenzo Panozzo tel. **350.9835193**

www.liberegolosita.it - mail: ordini@liberegolosita.it

seguici nelle nostre pagine  Facebook e  Instagram