



DESTINAZIONE	<b>MADAMADORE' – INSOLITE DOLCEZZE</b>
INDIRIZZO	<i>Via L.V. Beethoven 2, 37029 San Pietro in Cariano (VR)</i>  <i><a href="https://www.madamadore.vr.it/">https://www.madamadore.vr.it/</a> <a href="mailto:madamadore.it@gmail.com">madamadore.it@gmail.com</a></i>
GESTIONE	<i>Vanna Scattolini dal 2015 per passione.</i>
ATTIVITA'	<b>PASTICCERIA ARTIGIANALE E TANTO ALTRO...</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- <i>Laboratorio di pasticceria fresca e di grandi lievitati</i></li><li>- <i>Caffè Bar con colazioni e pausa pranzo</i></li><li>- <i>Pane con lievito madre</i></li><li>- <i>Esperienze in azienda (visite assistite nei locali di produzione, sensoriali, degustazioni, didattica ricette) e sul territorio.</i></li></ul>
UN PO' DI STORIA	<p>Vanna Scattolini nel 2015, dopo 24 anni da impiegata amministrativa, lascia tutto e apre una piccola pasticceria da asporto a Fumane, alla quale ha aggiunto successivamente una zona caffè. Accanto alla tradizione Vanna propone anche le sue "insolite dolcezze", simbolo di una costante ricerca sul particolare e sul perfezionamento delle tecniche di lavorazione.</p> <p>Ad aprile 2019 Madamadorè fa il grande salto con l'apertura di una pasticceria e un laboratorio più grandi a San Pietro in Cariano (laboratorio a vista in modo che i suoi clienti possano vedere come nasce un panettone ma anche la preparazione quotidiana del banco della pasticceria). Il nuovo locale aveva 40 posti <i>sedere, ulteriormente ampliato successivamente, aggiungendo anche un angolo per il gelato e uno per la pausa pranzo</i>».</p> <p>Punti di forza sono i grandi lievitati, dolci natalizi in primis, dalle versioni più basiche a quelle più innovative. Sono numerosi i riconoscimenti nazionali ottenuti in diversi Concorsi nazionali nei quali Vanna ha tenuto alta la bandiera del Veneto. Il segreto, oltre alla grande professionalità, sta nella grande attenzione alla scelta delle materie prime, dall'acqua alle uova, così come il burro e la</p>

farina ma, in particolare, all'uso del lievito madre utilizzato nella preparazione di lievitati, a cui Vanna ha addirittura dato un nome, come a un figlio: Rolando, in onore del suo maestro Rolando Morandin, colui che le ha insegnato a gestire il lievito e a fare il panettone con il lievito madre.

Madamadorè è oggi la pasticceria che non ti aspetti: niente qui è come sembra. Sapori, profumi, gusti, colori, abbinamenti sorprendenti, perfetti per un momento di festa, per una serata in compagnia, per un'occasione speciale o anche solo per regalarsi un momento di dolcezza. Ma è anche un amabile "infopoint" per chi voglia immergersi in un territorio incantato come è quello della Valpolicella.

**PRODOTTI**

**LE DELIZIE DEL LABORATORIO ARTIGIANALE** (no semilavorati, no monogliceridi):

Brioche, mignon, monoporzioni, cakes pops, pancake, Macarons, Pralineria, Gelato, Torte, Wedding Cake

Grandi lievitati tutto l'anno:

- Panettoni (Classico, Mandarino, Amarena, Zenzero, i 3 Cioccolati e a Natale il Pandorè (un po' Panettone un po' Colomba)
- Colombe (Classica, Albicocca, Lamponi, i 3 Cioccolati e a Pasqua il Colombè (un po' Colomba un po' Panettone).

**LA FAMIGLIA**



**VANNA**



**MARCO, il marito, con un piccolo rugbista**

ESPERIENZE	<p style="text-align: center;"><b>1. AMBITO TERRITORIALE: SAN PIETRO IN CARIANO</b></p> <p>In azienda (gestione diretta): panettiere/pasticcere per un giorno</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Visita assistita in azienda per scoprire la storica pasticceria/panetteria e vedere con i propri occhi come vengono creati i prodotti di Pinel, circondati dagli odori e dai sapori di un autentico laboratorio con maestri panettieri/pasticceri che racconteranno la loro arte e faranno degustare le loro creazioni appena fatte. Sarà anche possibile per l'ospite interessato provare a realizzare nella forma desiderata un pane e/o un dolce per e al termine ricevere che un autentico diploma di merito (foto, riprese video per ricordo o social, libere).</li></ul> <p style="text-align: center;"><b>2. AMBITO TERRITORIALE: VENETO</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>a) <b>Tour Enogastronomico sulle Colline del Prosecco e Vicentine (2 gg. e 2 notti; 593 € a persona)</b> <i><a href="https://www.venetoinside.com/it/veneto/tour-esperienze/tour-enogastronomico-colline-prosecco-e-colline-vicentine">https://www.venetoinside.com/it/veneto/tour-esperienze/tour-enogastronomico-colline-prosecco-e-colline-vicentine</a></i></li><li>b) <b>Tour Enogastronomico nelle Valli Veronesi (2 gg. e 2 notti; 554 € a persona)</b> <i><a href="https://www.venetoinside.com/it/veneto/tour-esperienze/tour-enogastronomico-valpolicella-verona-e-le-sue-colline">https://www.venetoinside.com/it/veneto/tour-esperienze/tour-enogastronomico-valpolicella-verona-e-le-sue-colline</a></i></li></ul>
------------	---

