



COPERTINA

700 invece le persone che hanno un impiego nel mondo del lavoro privato. La differenza tra chi lavora e chi non si vede dopo, al momento dell'uscita. Secondo i dati del Ministero della Giustizia, per chi è stato in carcere e poi esce la recidiva è altissima, al 68%. Per chi, al momento del fine pena, sta usufruendo di misure alternative invece è solo al 19%. Percentuale che crolla ancora di più tra chi durante la detenzione ha iniziato un lavoro e lo continua anche al momento dell'uscita: a tornare in carcere sono solo due persone su cento. Ma solo se parliamo di un lavoro vero.

Valorizzare i talenti

«Funziona se proponiamo lavori che danno una professionalità – spiega Della Morte –. Il periodo a fortissimo rischio di ritorno alla criminalità o all'illegalità è l'uscita: se la persona esce dal carcere e non ha un lavoro, non è stato accompagnato a un reinserimento nella società, non è stato avviato un percorso che gli permetta di vivere onestamente, allora quasi inevitabilmente tornerà a cercare aiuto dove lo trovava prima. Se invece la persona che esce ha un lavoro, che sia in un'impresa qualunque o magari un laboratorio esterno di una cooperativa, il rischio di recidiva è basso».

Ovviamente, in un mercato del lavoro impantanato, non avere una professionalità specifica non aiuta, ancor meno chi ha la fedina penale macchiata. «È per questo che in carcere bisogna lavorare sulla professionalizzazione – conclude Della Morte –. Molti detenuti, al momento dell'arresto, non avevano competenze chiare. Magari hanno dei talenti, ma senza valorizzarli e svilupparli non hanno avuto accesso al mondo del lavoro. È qui che diventa importante riconoscerli, trasformarli in competenze, fare formazione». Imparare a mettere le mani in pasta e trasformarlo in un'opportunità.



Luca Savetiere

Un momento di lavoro quotidiano dentro il laboratorio di pasticceria di Cotti in Fragranza, realtà nata nel Malaspina, il carcere minorile di Palermo

Cotti in Fragranza un'occasione per i più giovani

di Daniela Palumbo

Dal 2016 il progetto è attivo nel carcere minorile Malaspina di Palermo e offre opportunità di riscatto a tanti ragazzi che qui hanno trovato una famiglia

► *Cotti in Fragranza* è stato decretato il progetto solidale dell'anno 2019 dal Gambero Rosso. Quattro anni di vita per la start up di biscottificio nata dentro il carcere minorile di Palermo, il Malaspina, grazie a una idea dell'ex direttore del carcere, Michelangelo Capitano, di Alessandro Padovani dell'istituto Don Calabria, e Nadia Lodato, palermitana, oggi coordinatrice (insieme a Lucia Lauro) del progetto.

Nel gennaio 2016 i cinque ragazzi del Malaspina entrati nel progetto della cooperativa sociale *Rigenerazioni* onlus hanno cominciato a essere formati per la cucina, e nel luglio 2016 il programma è decollato.

«Parto da loro, dai ragazzi, per raccontare questa storia – dice Nadia Lodato, 45 anni, una laurea in Diritti Umani, a Firenze –. Lo-



Claudia Ferraris

Dolcissime evasioni, le ricette del carcere conquistano Vicenza

► Si chiama *Dolcissime Evasioni* il progetto legato alla riapertura del forno nel carcere circondariale di Vicenza da parte della cooperativa M25. Per le feste di Natale sono stati prodotti 1.500 panettoni andati, letteralmente, a ruba. «Entrare in un luogo così cupo e serio e trovarlo inondato dal profumo delle infornate di biscotti e panettoni è stata una vera sorpresa anche per me – racconta Michele Resina, presidente di M25 –: abbiamo assunto quattro persone e abbiamo affiancato due maestri artigiani di grande esperienza perché insegnino un lavoro di qualità, grazie anche all'utilizzo di materie prime selezionate».

La cura nella realizzazione del prodotto è stata apprezzata al punto che si è pensato di aprire un punto vendita all'interno del centro diurno psichiatrico *Davide e Golia* gestito dalla cooperativa. Il piccolo punto vendita offre anche marmellate e



LA STORIA

conservas di pomodoro prodotte dagli utenti del centro. In questo modo categorie di persone svantaggiate possono collaborare in un progetto che li vede protagonisti. *Dolcissime evasioni* è una delle tante iniziative che M25 gestisce allo scopo di sensibilizzare e sostenere il reinserimento dei detenuti, ma anche di far riflettere la comunità civile e cristiana sui temi della giustizia e della legalità.

«Il lavoro è dignità – spiega ancora Michele Resina – e questi dolci profumano di orgoglio ritrovato, storie e speranze che si incrociano, conoscenze e competenze che diventano patrimonio da condividere». *Dolcissime evasioni* è la dimostrazione che il lavoro fatto con professionalità è capace di riabilitare, di far leva sulla voglia di essere utili e di riscattarsi. «La nostra cooperativa – conclude il presidente – dentro il carcere di Vicenza ha anche tre serre per la coltivazione di orticole e un laboratorio di assemblaggio che impegnano altri 11 detenuti». *Dolcissime evasioni* si trova all'interno di villa Tornieri, in via Bellini 10 a Vicenza. Cristina Salvati

Info telefono 0444 305213, dal lunedì al venerdì entro le 16 o alla sede amministrativa di Schio al numero 0445 511596.



IL PROGETTO

ro hanno tirato fuori il *pay off* vincente (*se non li gusti non li puoi giudicare*), i nomi dei biscotti, idee per il packaging e per la vendita. Abbiamo cominciato a ragionare insieme sulle materie prime e sui costi. Non c'è più stato un noi e un loro, ma semplicemente noi. Siamo nati così».

Cotti in Fragranza è così diventato un progetto solido e innovativo: laboratorio di prodotti da forno a tradizione siciliana ma non solo. Oltre ai biscotti, infatti, operano anche la rosticceria e la pasticceria. E il catering di prodotti freschi. E da settembre scorso anche un bistrot, *Al Fresco*, aperto nel cuore di Palermo. L'innovazione è anche nella formazione: vengono attuati percorsi di apprendimento fra i ragazzi detenuti – in media hanno vent'anni e lavorano all'esterno del carcere grazie all'articolo 21 – in una modalità che Nadia Lodato definisce di *peer to peer* riparativo.



Cotti in Fragranza è un progetto solido e innovativo: al laboratorio di prodotti da forno a tradizione siciliana si sono aggiunte la rosticceria e la pasticceria. Ma anche un catering di prodotti freschi. E dallo scorso settembre anche un bistrot, *Al Fresco*, aperto nel cuore di Palermo

I sostenitori sono aumentati: la Fondazione San Zeno, l'Associazione nazionale magistrati. E anche i partner finanziatori: Unicredit, la Chiesa Valdese e la **Fondazione con il Sud**. Clara Pangaro è la nuova direttrice del Malaspina che sostiene pienamente il progetto. Lo chef è Francesco Gambino. La prima ricetta è stata donata a *Cotti in Fragranza* da Giovanni Catalano, fra i più noti chef siciliani che ha creato il frollino secco al mandarino tardivo di Ciaculli.

«I mandarini – ci racconta Lucia Lauro – provengono da un terreno confiscato alla mafia. È un bene a cui si sta dando un nuovo valore e significato, come i ragazzi – sei al momento – stanno facendo con il percorso giudiziario che hanno di fronte».

Nel tempo è molto cresciuta la distribuzione che ora annovera anche le grandi catene: Coop e Conad. Da Bolzano a Ragusa i

prodotti *Cotti in Fragranza* si trovano in circa 100 punti vendita. Due dei colleghi della cooperativa *Rigenerazioni* hanno 24 anni, fino al 2015 erano detenuti.

«Sono con noi dall'ideazione del progetto – spiega Nadia –. Hanno entrambi ruoli di responsabilità. Per entrambi, *Cotti in Fragranza* è famiglia. Uno di loro è iscritto all'università, l'altro ha l'ambizione di diventare un pasticciere importante e ha già lavorato per ristoranti pluristellati. Entrambi hanno un contratto a tempo indeterminato con noi, una casa in affitto, la possibilità di programmare la loro vita e la loro libertà. Il lavoro li ha aiutati a comprendere il loro ruolo all'interno del nostro progetto, dove si sentono protagonisti attivi, non solo del loro cambiamento ma dei nuovi giovani di cui sono diventati tutor e mentori. Perché il reato è altra cosa rispetto alla persona che lo compie. Sempre».