

Iniziativa nella casa circondariale

# Non solo detenuti ma validi pasticceri Il progetto del "Caridi"

I dolci realizzati verranno venduti online ma anche in bar e locali

**Antonella Catrambone**

Un'iniziativa importante e originale per i detenuti del carcere "Ugo Caridi" che presto avranno modo di "tuffarsi" nel mondo dell'alta pasticceria. Si tratta del primo progetto realizzato in Calabria e il primo in Italia a coinvolgere anche le persone sottoposte a misure esterne all'Istituto penale. Il progetto denominato, "Dolce lavoro", riguarda 12 detenuti di cui due in qualità di uditori e ha lo scopo non solo di realizzare un corso di formazione, ma di creare una cooperativa di tipo "B" formata da almeno 9 detenuti. Per l'occasione sono state coinvolte le associazioni di categoria per raccogliere le maestranze migliori. Formazione e opportunità lavorativa, quindi, per soggetti che hanno commesso reati gravi e per questo hanno un lunghissimo fine pena, anche l'ergastolo, ma che oggi sono persone diverse. Oltre alla formazione sono previsti dei tirocini, per chi è in misura alternativa, che si svolgeranno in aziende che si occupano di e-commerce. Ma i prodotti non saranno soltanto oggetto di vendita on line in quanto la Regione ha messo a disposizione i locali della "Pecco" e poi ci sono altre attività commerciali (bar e pasticcerie) che hanno sottoscritto un protocollo d'intesa per la vendita dei prodotti al banco. Il progetto è stato presentato ieri in una conferenza on line dalla direttrice del carcere, Angela Paravati che ha sottolineato la positività dell'iniziativa e l'importante notizia secondo la quale anche la Regione ha dato l'ok per l'inizio del corso all'interno del carcere dove sono stati allestiti gli spazi per la realizzazione di un piccolo laboratorio. Paravati ha raccontato come tutto ha preso avvio dalla costanza di un detenuto con la passione per la realizzazione dei dolci e come a questo si sono affiancati altri dete-

nuti pasticceri.

«È un lavoro di anni, nato grazie alla sinergia di enti e associazioni coinvolti perché queste cose non s'improvvisano», ha riferito sottolineando come i lavori sono stati allentati dal Covid. La direttrice del carcere ha ringraziato la magistratura di sorveglianza, l'Uepe (ufficio di esecuzione penale esterna) l'associazione capofila "Amici con il cuore" rappresentata dalla presidente, Antonella Mannarino, che ha portato «una ventata di respiro nuovo» ha detto Paravati - spendendo tempo per i detenuti senza chiedere nulla in cambio». E poi Promidea, rappresentata da Giuseppe Pedullà, associazione Liberamente e Fondazione con il sud che ha creduto nel progetto decidendo di finanziarlo. Soddisfatta la responsabile del Provveditorato del Ministero della Giustizia, Giuseppa Maria Irrera e Maria Letizia Polistena, funzionaria dell'Uepe regionale la quale ha dichiarato che «la parte più importante ora ce l'hanno i detenuti che hanno la possibilità di sperimentare una parte di libertà». Per questo viene chiesto il massimo dell'impegno in un percorso lungo, ma gratificante, che unisce passione a opportunità lavorativa.

## Corsi riconosciuti dalla Regione

● Le lezioni si svolgeranno inizialmente on line, poi prevederanno una parte teorica e un'altra pratica. Quest'ultima si svolgerà nel laboratorio all'interno del carcere. Il corso avrà inizio il 21 aprile prossimo e terminerà il 22 settembre e si svolgerà dalle 12.15 alle 15.15. Sono previste in totale 600 ore tra teoria e pratica. A partire dal terzo mese delle attività progettuali sarà realizzato il corso di formazione per "operatore per la lavorazione e la commercializzazione dei prodotti della panificazione/pasticceria" inserito nel repertorio della Regione Calabria. Al termine del corso è previsto il rilascio della qualifica professionale da parte della Regione. Verrà realizzato, infine, un marchio identificativo per i prodotti realizzati.

**La direttrice Paravati: giunge al traguardo un lavoro durato anni in sinergia con enti e associazioni**



"Dolce lavoro" L'iniziativa coinvolge i detenuti del carcere cittadino

