

SOCIALE Il gruppo di lavoro avrà la possibilità di creare una cooperativa Ripartire con i segreti della pasticceria Il corso per dodici detenuti a Siano

È un "Dolce lavoro" che profuma di dolcetti e biscotti, come fatti in casa. E per una volta le mura dell'Istituto penitenziario di Catanzaro, dove questi dolci verranno realizzati e confezionati per il mercato esterno, saranno un luogo di apertura al mondo e di crescita umana e professionale, non solo di espiazione. Per dodici detenuti, con reati di una certa gravità alle spalle, si apre infatti lo spiraglio di una vita possibile, che ha inizio da un percorso formativo online dal "dolce" titolo che li porterà ad acquisire la qualifica di pasticceri, spendibile su tutto il territorio nazionale.

Dal 21 aprile al 22 settembre, per la durata di seicento ore complessive, i corsisti saranno quotidianamente impegnati nell'apprendimento delle tecniche per la produzione di prodotti di pasticceria e da forno, attraverso l'utilizzo di attrezzature acquistate per l'occasione, oltre che dei laboratori dell'azienda "Pecco", grazie alla disponibilità della Regione Calabria. Una volta "formati", i corsisti svolgeranno il loro tirocinio in aziende del settore e saranno pronti a costituire a loro volta una cooperativa di tipo "B", in cui rendersi responsabili e protagonisti della vendita sul web di quanto prodotto.

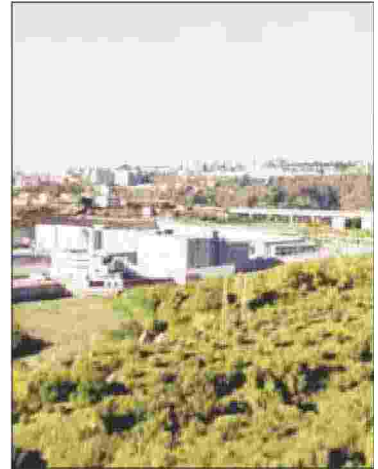
Un progetto non esclusivo in Italia, ma di certo originale nella parte in cui prevede la costituzione della cooperativa tra gli stessi detenuti per i quali il progetto è nato, che avrà rappresentato un valore aggiunto per la **Fondazione con il Sud** che lo ha preferito ad altri nel concedere il finanziamento. Ma ad essere premiato è stato anche il lavoro "corale" tra quanti hanno portato avanti l'idea: dalla direttrice della Casa circondariale "Ugo Caridi" di Catanzaro, Angela Paravati, alla responsabile del Provveditorato del Ministero della Giustizia, Giuseppa Maria Irrera; dalla referente dell'Ufficio Interdistrettuale di Esecuzione Penale Esterna (Uiepe), Maria Letizia Polistena, al rappresentante della Regione Calabria, Luigi Bulotta, sono piovute parole di apprezzamento, nel giorno della presentazione online, per la validità di un progetto che ha convinto tutti dall'inizio, e che restituisce dignità e fiducia nella vita a chi, ritrovandosi dietro le sbarre, l'ha persa.

All'associazione di volontariato "Amici con il cuore", presieduta da Antonietta Mannarino, da tempo impegnata ad insegnare l'arte

dell'intreccio della carta all'interno del carcere, va il merito di avere intercettato la passione per i dolci di alcuni detenuti e di avervi visto un'autentica opportunità lavorativa e di riscatto sociale. È stato poi il Centro Servizi al Volontariato "Calabria Centro", puntualmente interpellato, a fare sintesi tra le "forze" istituzionali in campo e a spingere il progetto verso un riconoscimento unanime per la sua capacità - come ha avuto modo di spiegare il direttore del Csv, Stefano Morena - di rafforzare legami di fiducia e rappresentare un "anello di congiunzione" tra la realtà carceraria ed il territorio.

È spettato poi a Giuseppe Pedullà illustrare le modalità del

corso, in rappresentanza dell'impresa sociale "Promidea" che affiancherà l'ente capofila "Amici con il cuore" nella realizzazione del progetto: sarà un percorso lungo e impegnativo, con tante ore di didattica online, ma sicuramente gratificante per il serio contributo che darà all'opera di rieducazione degli aspiranti pasticceri. Sin dal primo giorno essi saranno chiamati a mettersi in gioco e a convogliare le loro energie verso la creazione di un prodotto dolciario che, una volta ottenuta la certificazione regionale, rappresenterà la valida motivazione a rientrare a pieno titolo in società da imprenditori a tutti gli effetti e a pieno titolo, dopo aver scontato il loro debito.



La Casa circondariale di Siano

