

Corsi di pasticceria nel carcere di Catanzaro

«Dolce lavoro» per il riscatto dei detenuti

Questo 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 i prodotti 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 che li porterà ad acquisire la qualifica di pasticceri, spendibile su tutto il territorio nazionale. Fino 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 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 la novità è che questi detenuti si costituiranno in cooperativa. **Fondazione con il Sud** ha dato il patrocinio. All'associazione di volontariato «Amici con il Cuore», presieduta da Antonietta Mannarino, va il merito di avere intercettato la passione per i dolci di alcuni detenuti e di avervi visto un'opportunità lavorativa e di riscatto sociale. È stato poi il Centro Servizi al Volontariato «Calabria Centro» a fare sintesi tra le forze istituzionali in campo.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

