

Catanzaro

Dodici detenuti
dell'alta
sicurezza
diventeranno
pasticcieri

*Percorso
formativo
regionale*

SERVIZIO
a pagina 11

■ **CATANZARO** Il percorso "Dolce Lavoro"

Dodici detenuti diventeranno pasticcieri con un corso dedicato

CATANZARO - I dodici detenuti d'alta sicurezza dell'Istituto penitenziario Ugo Caridi di Catanzaro coinvolti da aprile 2021 nel progetto "Dolce Lavoro" (sostenuto da "Fondazione con il Sud" all'interno del bando "e-vado a lavorare"), a breve conseguiranno, dopo 600 ore di formazione, il titolo di "Operatore per la lavorazione e la commercializzazione dei prodotti della panificazione/pasticceria" riconosciuto dalla Regione Calabria.

Ad avviso della direttrice della Casa circondariale Angela Paravati, «l'obiettivo, anche con questa iniziativa che nasce da un'esigenza espressa da diversi detenuti che da tempo si dedicano artigianalmente all'elaborazione dolciaria all'interno del penitenziario, tende a favorire, irrobustendo le competenze tecniche dei

soci, percorsi di inclusione socio-lavorativa per chi è dietro le sbarre, attraverso la creazione di una cooperativa sociale per la produzione e commercializzazione di prodotti dolciari e da forno».

L'iniziativa, che ha come partner l'impresa sociale Promidea, l'associazione "Amici con il cuore" (soggetto capofila presieduto da Antonietta Mannarino), l'Associazione Liberamente, la Casa circondariale Ugo Caridi e l'Ufficio interdistrettuale esecuzione penale esterna di Catanzaro, è articolata in più step. Insieme alla costituzione della cooperativa sociale, al marchio identificativo per i prodotti e l'avvio di tirocini formativi (concernenti anche i due soggetti in misura alternativa impegnati all'in-

terno di aziende che si occupano di e-commerce per imparare ad utilizzare gli strumenti social ed i market place di supporto alla fase di commercializzazione), il progetto prevede la dotazione di strumenti e attrezzature idonee, al fine di consentire la diversificazione della produzione e l'apertura al mercato esterno. Particolare attenzione è riservata all'animazione territoriale con la realizzazione di stands degustativi in occasione dell'avvio della produzione e nel corso di eventi pubblici. La fase di commercializzazione dei prodotti prevede, inoltre, di utilizzare il canale web attraverso l'iscrizione nei marketplace specializzati

e la predisposizione di account della cooperativa sui principali social e sulle app di corrieri on demand.

L'Istituto penitenziario catanzarese,

tra le molteplici proposte avviate e concretizzate, non è nuovo all'utilizzo di uova, farina e pan di spagna all'insegna dell'articolo 27 della Costituzione ("Le pene devono tendere alla rieducazione del condannato"). Lo scorso anno, infatti, ha promosso il libro di Fabio Valenti, un ergastolano in carcere da 25 anni, intitolato "Dolci-creati" (Città del Sole - Edizioni) curato da Ilaria Tirinato e che, oltre alla nota introduttiva del Garante regionale per i diritti delle persone detenute Agostino Siviglia e un commento della direttrice Paravati, si è avvalso della prefazione del maestro pasticcere Luca Montersino, docente e direttore di note scuole come l'Etoile a Sottomarina di Chioggia e iCook di Chieri.

L'obiettivo è
la creazione
di una coop
sociale



Antonietta Mannarino e Angela Paravati