

L'INIZIATIVA UNA CHANCE DI RISCATTO PER I GIOVANI DEL "FORNELLI"

# I detenuti diventano pasticceri

## «Acquistate i nostri biscotti»

ALESSANDRA RIZZI

**B**iscotti a forma di cuore preparati con solo quattro ingredienti sani e genuini: farina di grano duro del senatore cappelli, zucchero di canna biologico, vino rosso primitivo bio e olio extravergine pugliese. Senza latte, uova e, soprattutto, additivi chimici. Sono le Scappatelle, biscotti che hanno in più il sapore della libertà e del riscatto sociale perché a prepararli, dalla produzione al confezionamento, sono i ragazzi detenuti nell'Istituto penale minorile "Fornelli".

Il progetto, avviato nel 2017 da Made in Carcere con il so-

stegno della Fondazione Poste Italiane e Fondazione Megamark di Trani nelle carceri minorili di Bari e Nisida e tuttora in corso, è nato con l'obiettivo di dare ai giovani detenuti un'occasione di riscatto. I ragazzi attualmente sono impiegati con una borsa lavoro grazie al progetto Bil (Benessere Interno Lordo) sostenuto dalla **Fondazione con il Sud**. «L'idea è di insegnare loro un mestiere - spiega Luciana Delle Donne, fondatrice di Made in Carcere - Per questo abbiamo pensato alla cucina facendo però attenzione alla ricerca di un prodotto che potesse parlare in termini di

qualità. E i biscotti vegani, certificati biologici che abbiamo voluto ironicamente chiamare "Scappatelle", hanno per i minori coinvolti il gusto buono della libertà».

I ragazzi hanno a disposizione un laboratorio da veri pasticceri con un'impastatrice, forni a 17 piani, un frigorifero, una bilancia, la sigillatrice per i pacchetti. Tutto rigorosamente in regola e nell'assoluto rispetto delle norme di sicurezza e igiene. Prima di darsi alla pasticceria, i giovani hanno seguito una formazione con psicologi, nutrizionisti e biologi perché preparare i biscotti significa anche mettersi in gio-

co e acquisire competenze.

La scatola che contiene i biscotti - ogni pacco costa circa due euro - può infatti essere riutilizzata come diffusore di essenze, grazie alle fessure sul davanti. Perché nulla va sprecato, anche ciò che sembra non avere un futuro. «Dopo il Covid stiamo patendo una discontinuità negli ordini ma soprattutto nella disponibilità delle risorse al lavoro - commenta Lidia Longo, responsabile del progetto che ogni giorno guida i detenuti nella preparazione e nell'impacchettamento dei biscotti - I biscotti si possono acquistare in alcuni esercizi commerciali di Bari, online e spesso abbiamo ordini per matrimoni o eventi. Ma sarebbe bello avere un piano di lavoro più regolare e ordini mensili. Ecco perché rivolgiamo un appello a commercianti, consumatori ed enti pubblici: acquistate i nostri biscotti».

