

## SOCIALE

## Detenuti pasticceri provetti per un «dolce ritorno in società»

NON è il primo progetto di pasticceria che impegna i detenuti all'interno di un carcere italiano, ma è senz'altro il primo progetto di tal sorta che vede gli albori in un istituto di pena calabrese, "Ugo Caridi" di Catanzaro. E nonostante le mille difficoltà legate alla pandemia, alla burocrazia ed ai tempi necessari per l'adeguamento strutturale del locale adibito a laboratorio di pasticceria, il progetto "Dolce Lavoro" sostenuto dalla **Fondazione Con il Sud** è andato avanti sin dal 2020, entrando nel 2023 nella fase di attuazione con l'avvio dei tirocini.

Sette detenuti coinvolti nel progetto si sono cimentati nei corsi d'inglese e francese (con Caterina Mirarchi e Annamaria Palaia come insegnanti), e nella pasticceria sotto la guida del capo pasticciere Fabio Mellice e di Antonella Arena (come esperta di panifi-

cazione e intervenuta Valentina Amato, mentre Anita Nicotera li ha seguiti nella pasticceria mignon e nelle decorazioni e Roberta Senatore nelle creazioni di cioccolato) per un totale di seicento ore. A fare da spartiacque tra il momento formativo e quello laboratoriale, è stata la consegna degli attestati, avvenuta contestualmente all'inaugurazione del locale ristrutturato e messo a norma.

Nel dare ufficialmente il via al prosieguo del progetto la direttrice della Casa circondariale, Patrizia Delfino, che ha voluto attorno a sé il provveditore regionale dell'Amministrazione Penitenziaria, Liberato Guerriero; il presidente del Tribunale di Catanzaro, Rodolfo Palermo, e la magistrata di sorveglianza Angela Cerra; la presidente dell'associazione "Amici con il cuore", capofila del progetto, Antonietta Mannarino.

Come hanno ricordato gli stessi pasticceri che

hanno tenuto il corso, gli allievi, che ora si apprestano a diventare tirocinanti, sono davvero bravi a creare dolci, anche in assenza dei macchinari necessari. Figuriamoci ora cosa saranno in grado di fare con i forni di ultima generazione, gli enormi frigoriferi ed il cuoci crema che fanno bella mostra di sé nella stanza laboratorio.

Il tirocinio darà loro la possibilità di esprimere la propria creatività nella produzione di dolci artigianali della tradizione calabrese, ma non solo. Inoltre, attraverso la cooperativa appositamente costituita, "Mani in libertà", verranno superati i limiti delle mura del carcere tramite la vendita online. Un progetto ambizioso, che può contare su un vasto par-

tenariato, composto - oltre che da "Amici con il Cuore" e dalla Casa Circondariale - anche dall'impresa sociale Promidea, rappresentata per

l'occasione da Giuseppe Pedullà e Piero Caroleo; dall'associazione

"Liberamente", con la presenza di Francesco Cosentini, e dall'ufficio interdistrettuale di Esecuzione penale esterna di Catanzaro. Ma soprattutto può contare sulla tenacia dei detenuti di alta sorveglianza, che nella pasticceria ripongono le speranze di una vita carceraria meno amara, in cui poter lasciare il segno al di fuori delle sbarre. In cui, cioè, per riprendere le parole dell'entusiasta Antonietta Mannarino, in prima fila nella conduzione delle attività laboratoriali, «farete ritorno come persone più dolci in società».

E dopo la consegna degli attestati, con tanto di applausi singolarmente rivolti a ciascun corsista, i presenti hanno preso visione del locale rimesso a nuovo e benedetto dal cappellano del carcere don Giorgio Pilò. A tagliare insieme il nastro, la direttrice Delfino e la presidente Mannarino.



Il taglio del nastro

