

CATANZARO

Progetto con detenuti

"Mani in libertà"

spicca il volo

SERVIZIO a pagina 14

■ **SOCIALE** Grazie al progetto "Dolce lavoro" sono stati formati otto detenuti

"Mani in libertà" spicca il volo

Tutti provetti pasticceri: incredibile opportunità di riscatto, soprattutto lavorativa

LA cooperativa "Mani in libertà", nata per dare concretezza al progetto "Dolce Lavoro" che, con il sostegno di **Fondazione Con il Sud**, ha formato otto detenuti della Casa Circondariale di Catanzaro per diventare pasticceri provetti, è entrata a pieno regime. Da mesi, infatti, le richieste di dolci e torte arrivano sempre più copiosamente all'interno del laboratorio di pasticceria attrezzato di tutto punto, ricavato in un locale all'interno del carcere messo completamente a nuovo.

Torte al cioccolato ed alla frutta, maritozzi con panna, semifreddi alla nocciola ed al pistacchio: le ordinazioni abbondano in bacheca, ed i detenuti, con indosso grembiule e "toche", calcolano i tempi per la cottura in forno e si alternano con velocità e destrezza nello svolgimento dei vari compiti, accantonando per qualche ora il pensiero di trovarsi in un carcere. Sanno che il progetto è un'incredibile opportunità di riscatto sociale, oltre che lavorativa: alcuni di loro dal carcere non usciranno mai, ma l'idea che la comunità esterna possa apprezzare le dolci creazioni rende sicuramente più sopportabile l'espiazione della pena.

La cooperativa è il risultato di un intenso lavoro che ha messo insieme una



Il logo della cooperativa "Mani in libertà"

variegata rete di partenariato - dall'associazione capofila "Amici con il Cuore" all'impresa sociale "Promidea", dall'associazione "Liberamente" all'Ufficio Interdistrettuale di Esecuzione Penale Esterna e, naturalmente, alla stessa Casa Circondariale, con la collaborazione attiva della direttrice Patrizia Delfino, del comandante Domenico Paino, dei responsabili dell'area educativa, dell'amministrazione e degli agenti di polizia penitenziaria - per portare avanti le varie fasi del progetto sostenuto da **Fondazione Con il Sud**, iniziato con la formazione e l'acquisizione di una qualifica

professionale da parte dei detenuti, e proseguito, dopo la pausa forzata dovuta alla pandemia, con l'inaugurazione del laboratorio di pasticceria.

Ora la cooperativa è pronta a camminare sulle proprie "gambe" e ad avviare la vendita online dei prodotti: la fama dei dolci della cooperativa "Mani in Libertà" - appositamente costituita per far lavorare i detenuti - ha infatti varcato le mura dell'istituto penitenziario, non solo per la qualità e l'aspetto magnifico delle torte, ma anche per l'abilità nel riproporre e, all'occorrenza, modificare le ricette tradizionali calabresi.

E' il caso del "bigiotto", il biscotto energetico del camminatore che Antonietta Mannarino, presidente dell'associazione "Amici Con il Cuore", capofila del progetto in carcere, ha ideato qualche anno fa per i pellegrini che affrontavano le camminate nei sentieri più tortuosi della Calabria. La ricetta, che si basava sull'utilizzo di miele, fiori di lavanda ed essenza di mandarino e limone, è stata riproposta dai detenuti con l'aggiunta di mandorle e burro, ed è stata consegnata in monoporzioni ai partecipanti della terza edizione delle Camminate dell'Antica Sila, promosse dall'associazione sportiva "Calabriando", che si sono concluse il 22 luglio scorso. E presto il "bigiotto", dalla caratteristica forma di "piede", potrà essere acquistato nei luoghi turistici scelti come base di arrivo e di partenza delle varie camminate - alla scoperta dei siti calabresi di valore artistico, culturale e religioso - che si alternano per tutto il periodo estivo.

Si allunga, quindi, la lista dei dolci prodotti della cooperativa "Mani in libertà" che, con l'apertura della pasticceria "Amare Fuori", ambisce ad essere una "dolce sintesi" tra creatività e rispetto della tradizione con pasticceri d'eccezione.