

LA STORIA/ 2



Panettoni, biscotti e friselle: il panificio in carcere

TARANTO - In questi giorni i detenuti della casa circondariale "Magli" di Taranto hanno avviato la produzione di panettoni artigianali (prossimamente in vendita) quale ultima tappa del progetto di formazione e avviamento al lavoro "Fieri Potest Pastry Lab" promosso dalla cooperativa di volontariato carcerario "Noi & Voi". Questo, dopo essersi cimentati nella preparazione di altre apprezzate specialità da forno. Ma a riscuotere maggior gradimento sono soprattutto i "Sorrisi", un particolare tipo di biscotti in vendita, in elegante confezione, presso diverse attività commerciali cittadine. E mai nome fu così appropriato in quanto nel dolce è rappresentato un sorriso, quello di chi vede ripagato il suo impegno di rinascita, pregustando nuove e ben coinvolgenti prospettive di vita, senza più l'amarezza di rimanerne ai margini.

Vanno bene, dopo fase sperimentale, anche le friselle, preparate con vari ingredienti e con l'utilizzo di quanto riveniente dalle lavorazioni del luppolo, nel birrifico attivo in carcere (altra iniziativa di promozione sociale per i detenuti). Inoltre ci si sta affinando nella preparazione di grissini, tarallini e cracker, la cui qualità anche in tal caso non deluderà i consumatori.

"Il tutto è nato dalla volontà di fornire ulteriori sbocchi occupazionali ai detenuti e quella dei prodotti da forno ci è sembrata un'allettante opportunità, confermata ampiamente dai fatti - spiega don Francesco Mitidieri, presidente dell'associazione 'Noi & Voi' e cappellano penitenziario - Abbiamo iniziato nel 2020, con relativi corsi di formazione condotti da operatori della nostra cooperativa e l'acquisto dei macchinari. La pandemia ha bloccato ogni iniziativa per la chiusura all'esterno, con l'impossibilità, quindi, di farvi accedere i nostri formatori".

La ripresa è avvenuta ai primi mesi di quest'anno, con la preziosa collaborazione di **Fondazione con il Sud-Progetto Bill** finalizzata alla formazione l'avviamento al lavoro, con la possibilità di attingere ai fondi ex Ilva, messi a disposizione del Comune, per l'acquisto di nuovi macchinari.

"I frequentanti hanno da subito mostrato grande impegno nell'apprendere le nuove tecniche di lavorazione e di cottura, con l'ottenimento di prodotti di qualità" - aggiunge Antonio Erbante, presidente della cooperativa 'Noi & Voi', che ha provveduto all'assunzione di tre detenuti, particolarmente distinti nell'attività, e del formatore Pierluigi Barbaro.

"Panificatori di Taranto e provincia - conclude Erbante - hanno chiesto informazioni alla cooperativa per avvalersi di tali professionalità: e questo non può che riempirci di gioia!".

Richieste dei prodotti sono possibili anche al 393 222 9991; per maggiori informazioni consultare la pagina www.facebook.com/fieripotest.pastrylab

(a.d.)