

Uno stand su Corso Mazzini durante la tre giorni di eventi

I dolci dei detenuti conquistano la Notte Piccante

Presto sarà disponibile una piattaforma per l'acquisto online

La presentazione dei prodotti dolciari realizzati dai detenuti del carcere di Catanzaro è coincisa con la Notte Piccante che per tre sere ha animato il centro storico della città capoluogo. Lungo corso Mazzini, in uno degli stand destinati all'esposizione dei manufatti che contraddistinguono l'operato di diverse associazioni di volontariato, facevano mostra di sé i biscotti alle mandorle e con i fichi e le noci, le torte alla mandorla e al cioccolato e le calabresissime "pitte nchiuse" che i detenuti, tirocinanti del progetto "Dolce Lavoro" sostenuto da **Fonda-**

zione Con il Sud, hanno imparato anche a confezionare.

La firma è quella della cooperativa "Mani in libertà", appositamente creata dai vari attori coinvolti nel progetto - prima fra tutti l'associazione capofila "Amici con il cuore", presieduta da Antonella Mannarino - per dare modo ai detenuti di proseguire con l'attività dolciaria a progetto concluso. Attraverso il brand "Mani in libertà", i detenuti, con tanto di qualifica ottenuta con i corsi di formazione, in tutti questi mesi hanno dato seguito ai numerosissimi ordini di dolci personalizzati all'interno del carcere, sfogando la propria creatività con semifreddi complicatissimi, millefoglie delicate e torte di ogni forma e gusto per le varie ricorrenze delle famiglie dei detenuti



Il penitenziario Il carcere del quartiere Siano

della popolazione penitenziaria tutta (in ultimo il buffet di dolci in occasione di un matrimonio). Finora, però, le loro fatiche dolciarie non erano mai state esposte alla curiosità della cittadinanza. Il "battesimo", quindi, si è tenuto nel corso della Notte Piccante. Chi ha avuto modo di fermarsi e di chiedere informazioni sull'origine dei biscotti e delle torte esposte, ha potuto così apprendere dalla viva voce della presidente Mannarino e di Piero Caroleo e Giuseppe Pedullà della cooperativa "Promidea" partner del progetto - la portata innovativa dell'idea progettuale che è ormai arrivata alle battute finali. Il prossimo passo, infatti, sarà legato all'avvio della vendita online dei prodotti dolciari realizzati su una piattaforma appositamente creata.

