

«Galeotta», la pasta prodotta dai detenuti dell'Ucciardone

Il progetto di Past-art rivolto alla formazione di 15 reclusi, 5 dei quali verranno assunti

Giovanna Cirino

Investire in fiducia per restituire dignità ai detenuti attraverso il lavoro è l'obiettivo del progetto Past-art, che ha lanciato la pasta artigianale «Galeotta» prodotta da un collettivo di carcerati nel pastificio della Casa di reclusione Ucciardone, rimesso a nuovo e riattivato. Un percorso formativo rivolto a 15 persone che hanno ricevuto una formazione specifica e che gestiranno produzione e distribuzione. Per almeno cinque di loro ci sarà l'assunzione part-time. Past-art è un progetto di inclusione sociale per il reinserimento lavorativo dei detenuti attraverso le attività e i prodotti realizzati nel pastificio della struttura carceraria. L'iniziativa è promossa da Asterisco con il sostegno di **Fondazione Con il Sud**, Fondo di beneficenza Intesa Sanpaolo ed EnelCuore Onlus. Past-Art è attuato con la collaborazione di Cesam, Bia, Reattiva Adv, Coreras e Rigenera. «La seconda chance è possibile - sottolinea Maria Cristina Arena, direttrice della cooperativa Asterisco - e noi partiamo dal lavoro: i de-

tenuti verranno assunti con l'applicazione del contratto collettivo nazionale delle cooperative sociali e potranno così anche contribuire al sostentamento delle loro famiglie».

Presenti all'incontro, l'assessore regionale delle Politiche sociali e del lavoro, Nuccia Albano, l'assessore comunale all'Assistenza sociale, Domenica Calabrò, la deputata nazionale Valentina D'Orso, i deputati regionali Valentina Chinnicè e Antonello Cracolici, presidente Commissione regionale antimafia, il direttore del dipartimento regionale Attività produttive, Dario Cartabellotta, l'assessore comunale alle Attività produttive, Giuliano Forzinetti, e la direttrice dell'Ufficio di esecuzione penale esterna, Gabriella Di Franco. «Il lavoro è riscatto - dice Cracolici - questa esperienza dà senso al principio della Costituzione secondo cui il carcere è un luogo di espiazione ma anche di rieducazione». La presentazione di Past-art si è conclusa con Salvo Terruso «Il Pastaio matto», lo chef ha cucinato tre primi con la pasta prodotta dai detenuti. (*GIOCIR*)

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Riabilitazione Il gruppo di detenuti coinvolto nel progetto di Past-Art



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

093688