

DAL CARCERE DELL'UCCIARDONE

Presentata la pasta "Galeotta" e i detenuti diventano artigiani

“Galeotta fu la pasta”. Anzi è, perché proprio così si chiama quella prodotta artigianalmente da un collettivo di detenuti nel pastificio della Cr Palermo “Ucciardone - Calogero Di Bona”, rimesso a nuovo e riattivato grazie al progetto Past-Art.

La citazione dantesca, adattata al caso, ha accompagnato lo svelamento della confezione numero zero per mano degli stessi protagonisti: 15 persone coinvolte in un percorso di formazione professionalizzante che consente loro di gestire le varie fasi, dalla realizzazione alla distribuzione di un prodotto ottenuto da farine di grani 100% siciliani certificati e pronto, adesso, per arrivare sulle tavole di case e ristoranti. E per cinque partecipanti selezionati nel percorso formativo è già pronto anche un contratto di lavoro part-time.

Past-Art è un'iniziativa di inclusione sociale per il reinserimento lavorativo delle persone reclusi, promossa dalla cooperativa Asterisco con il sostegno economico di **Fondazione Con il Sud**, Fondo di beneficenza Intesa Sanpaolo ed EnelCuore Onlus. Il progetto è attuato con la collaborazione di Cesam, pastificio Bia, Reattiva, Coreras e Ri-genera. Le attività andranno avanti fino a dicembre 2027.

Nel corso della presentazione Salvo Terruso “Il Pastaio matto” ha tenuto un cooking show utilizzando la pasta

fresca preparata dai detenuti.

A introdurre l'incontro è stato il direttore del carcere, Fabio Prestopino.

«Dietro a questo progetto c'è la voglia di raccontare che la seconda chance è possibile - ha sottolineato Maria Cristina Arena, direttrice della cooperativa Asterisco - e noi partiamo dal lavoro: produrremo la pasta Galeotta, che vuole arrivare nelle case come un messaggio che sa di buono, i detenuti verranno assunti con l'applicazione del contratto collettivo nazionale delle cooperative sociali e potranno così anche contribuire al sostentamento delle loro famiglie. Past-Art è un progetto che unisce mondi professionali diversi, profit, no profit e componente pubblica, perché riteniamo che questa forma di co-gestione sia presupposto essenziale per il buon risultato».

Erano presenti, l'assessora regionale delle Politiche sociali e del lavoro, Nuccia Albano, e l'assessora comunale all'Assistenza sociale, Domenica Galabrò, la deputata Valentina D'Orso, i parlamentari regionali Valentina Chinnici e Antonello Cracolici, il direttore del dipartimento regionale Attività produttive, Dario Cartabelotta, l'assessore comunale alle Attività produttive, Giuliano Forzinetti, e la direttrice dell'Ufficio di esecuzione penale esterna, Gabriella Di Franco.

Presupposto del progetto Past-Art è una convenzione che il Dipartimento amministrazione penitenziaria (Dap) e la direzione dell'Ucciardone hanno

stipulato, in base alla specifica normativa, con l'associazione temporanea guidata da Asterisco, che ha avuto affidato in comodato d'uso gratuito il pastificio esistente all'interno del carcere, con tutti gli impianti in esso contenuti. Le attività sono partite proprio dal ripristino del laboratorio, in disuso da tempo, anche con l'inserimento di nuove attrezzature e tra queste, per esempio, nuove trafilere per poter produrre 7 formati di pasta diversi. Il pastificio è dotato, fra l'altro, di impastatrice, essiccatoi e macchina per la pesatura finalizzata al confezionamento.

Sia nella versione classica che nelle varianti integrale e aromatizzata, la pasta Galeotta ha la particolarità di essere realizzata esclusivamente con farine da grani siciliani 100% certificati, ma l'obiettivo è ottenere la stessa certificazione per l'intera filiera del prodotto. Sull'accattivante confezione in cartone presentata ieri sera, l'altra particolarità: impressa sul retro c'è sempre una frase firmata da uno dei detenuti che lavorano nel pastificio.

I detenuti inseriti nel progetto sono stati selezionati dal team dell'area educativa-trattamentale dell'Ucciardone. Il percorso di formazione, in parte già svolto, comprende 80 ore di addestramento pratico on-the-job (impasto e formatura della pasta, processo di produzione, essiccazione e confezionamento), 40 ore in aula in tema di sicurezza sul lavoro, 30 ore sul marketing, e ancora 36 ore sull'utilizzo dei macchinari per l'essiccazione.

Inclusione sociale. Progetto di reinserimento lavorativo per quindici persone reclusi





Il gruppo dei detenuti coinvolti nel progetto del pastificio all'interno del carcere dell'Ucciardone. La pasta si chiama "Galeotta", è prodotta con grano siciliano al 100% in 7 formati, e sarà venduta anche on line



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

093688