

No profit

Pasta "Galeotta"

Servizio a pag. 20

L'iniziativa, promossa dalla cooperativa Asterisco e supportata da privati, punta alla formazione lavorativa di 15 reclusi

La pasta "Galeotta" che ridà un futuro ai detenuti: all'Ucciardone un progetto di reinserimento sociale

PALERMO - Si chiama Galeotta, ed è la pasta 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, 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 - attuato con la collaborazione di Cesam, pastificio Bia, Reattiva, Coreras e - che è stato presentato nei giorni scorsi nell'incontro inaugurale all'interno del penitenziario. Le attività andranno avanti fino a dicembre 2027. Insomma, si potrebbe dire "Galeotta fu la pasta". 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.

Nella prima parte dell'incontro inaugurale sono state illustrate le varie fasi progettuali e, in particolare, la strategia di marketing, poi spazio al cooking show con Salvo Terruso "Il Pastaio matto": per le sue ricette, lo chef ha utilizzato la pasta fresca preparata in mattinata dai detenuti. Hanno partecipato esponenti delle istituzioni, della ricerca, delle imprese, della cooperazione, del terzo settore e del mondo ecclesiastico. 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, diret-

trice 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".

Tra i presenti, l'assessore regionale delle Politiche sociali e del lavoro, Nuccia Albano, e l'assessore comunale all'Assistenza sociale, Domenica Calabrò, intervenute per sottolineare il forte valore sociale del progetto. In sala anche la deputata nazionale Valentina D'Orso, i deputati regionali Valentina Chinnici e Antonello Cracolici, 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. "L'inclusione lavorativa dei detenuti rappresenta una delle principali sfide per il loro reinserimento sociale - ha detto Andrea Valcalda, consigliere delegato di Enel Cuore Onlus - perchè contribuisce a ridurre il rischio di recidiva e favorisce una nuova prospettiva di vita. È quindi naturale per Enel Cuore essere al fianco del progetto Past-Art, dedicato a percorsi di formazione e inserimento lavorativo per i detenuti del carcere dell'Ucciardone a Palermo. Un progetto ambizioso e concreto nel quale crediamo perchè siamo convinti che nessuno debba essere lasciato indietro".

"Che il lavoro sia uno strumento imprescindibile per il reinserimento sociale dei detenuti ce lo dicono i dati - afferma il presidente della [Fondazione Con il Sud](#), Stefano Consiglio -

ma anche le esperienze già realizzate o avviate. Come [Fondazione Con il Sud](#), abbiamo avuto il privilegio di accompagnare 20 iniziative tramite il bando dedicato 'Evado a lavorare'. Continueremo a supportare ancora progetti per il reinserimento dei detenuti tramite i nostri bandi e tramite le alleanze come questa che ha reso possibile il progetto Past-Art. Ridurre il tasso di recidiva deve essere un impegno condiviso perchè riguarda il futuro di ogni singolo detenuto ma anche di tutto il Paese". 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 nei giorni scorsi, l'altra particolarità: impressa sul retro c'è sempre una frase firmata da uno dei detenuti che lavorano nel pastificio. Come spiegato nel corso dell'incontro dal responsabile marketing, Maurilio Caracci, le scelte del nome e del packaging sono state validate da una ricerca esplorativa su decine di proposte e da un panel di consumatori.

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, 36 ore sul confezionamento e 20 ore sulle caratteristiche specifiche dei grani. La produzione per la commercializzazione inizierà a settembre con un volume stimato di circa 600 chilogrammi di pasta secca a settimana, più 80 chili di pasta fresca. La distribuzione avverrà nel canale Horeca (hotel, ristoranti e catering), nei punti vendita dell'economia carceraria e solidale, nel retail di qualità (per esempio negozi piccoli o di target alto che scelgono accuratamente i prodotti da vendere), e inoltre online attraverso un sito di e-commerce che sarà appositamente sviluppato per la gestione di ordini e consegne. Tutte queste attività saranno svolte dai detenuti formati all'interno del progetto.



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



093688