

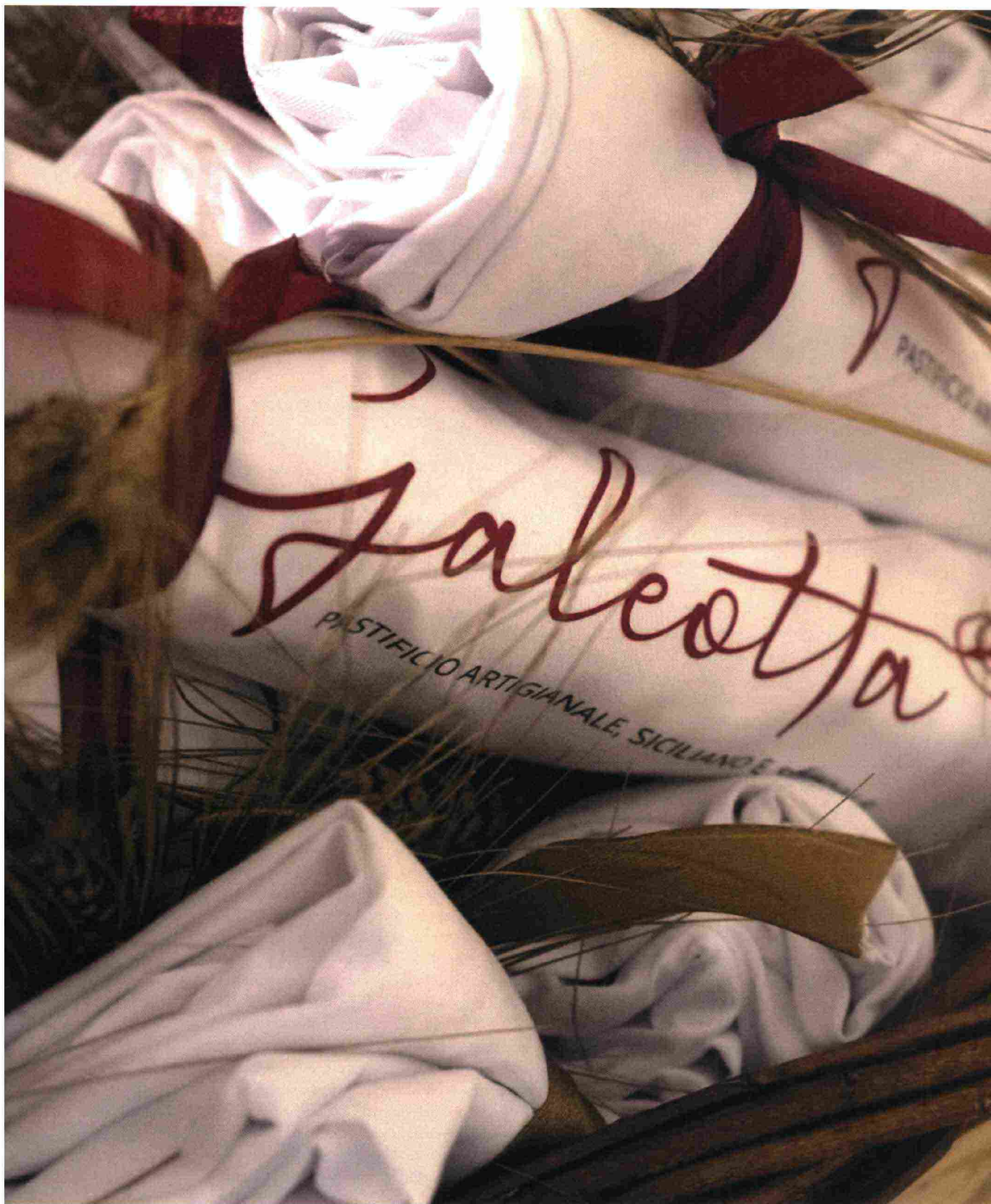
IL PROGETTO

LA PASTA “GALEOTTA” HA IL SAPORE DEL RISCATTO

IN ARRIVO NEI NEGOZI E NEI RISTORANTI DI PALERMO
SPAGHETTI E RIGATONI PRODOTTI
DA QUINDICI DETENUTI DELL'UCCIARDONE.
SICILIANI E STRANIERI HANNO PARTECIPATO INSIEME
AL PROGETTO PAST-ART PROMOSSO
DALLA COOPERATIVA SOCIALE ASTERISCO

di Jana Cardinale

“**I**mparo un mestiere, produco pasta e sto facendo una bellissima esperienza. È nata in me una passione che non conoscevo, ho imparato a fare tutto in ogni passaggio e ringrazio la direzione che ci sta dando questa opportunità, perché sappiamo che non succede spesso. La pasta di nostra produzione andrà tra la gente, ed è una bellissima sensazione”. A parlare è Adriano, uno dei quindici detenuti nel carcere dell'Ucciardone che hanno partecipato al progetto Past-Art, attuato in partenariato dalla cooperativa sociale “Asterisco” che dal 2002 si occupa di formazione, politiche attive del lavoro e progetti di inclusione destinati a soggetti deboli. Il cibo, fonte di sussistenza e potente simbolo di rinascita, diventa così a Palermo veicolo di speranza e stimolo per nuove opportunità. Protagonista questo gruppo di detenuti diventati oggi abili produttori della pasta “Galeotta”, ottenuta artigianalmente nel pastificio dell'Ucciardone. Un progetto che punta a restituire un'anima a chi credeva di averla persa nella solitudine dietro le sbarre. A raccontarlo è la presidente della cooperativa Asterisco, Maria Cristina Arena: “Dopo aver già realizzato altre attività dedicate ai detenuti – dice – abbiamo risposto a un bando dell'amministrazione penitenziaria dell'Ucciardone per la gestione del pastificio del carcere. Quest'avventura è iniziata con la sottoscrizione di una convenzione a novembre del 2023, poi abbiamo intrapreso un percorso, assieme agli altri soggetti che hanno arricchito il partenariato, per richiedere il sostegno economico al Fondo Beneficenza Intesa



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

093688



San Paolo, a Enel Cuore Onlus e alla [Fondazione Con il Sud](#). Tutti e tre hanno sposato la nostra idea aiutandoci anche a promuovere una serie di attività di supporto, come il sostegno psicologico, la formazione e l'addestramento, l'attività di comunicazione e marketing, la creazione del marchio e del packaging, la creazione del sito per la vendita online, tutte attività che mirano all'occupazione dei detenuti nella produzione e vendita della pasta".

L'emozione nei volti di chi sta riassaporando la vita, con nuovi ritmi e responsabilità, è palpabile: "Sono detenuto qui da un po' di tempo e facendo quest'esperienza assieme agli altri compagni ho capito che c'è un'opportunità per ciascuno di noi - dice Leonardo - Ringraziamo la direzione, la cooperativa Asterisco e tutti i responsabili del progetto che ci hanno dato questa possibilità. Noi siamo una squadra, lavoriamo tutti assieme e non ci sono nuovi e vecchi. Voglio ringraziare anche i magistrati che ci permettono tutto questo".

Il via al progetto il 18 dicembre 2024, quando tutto è iniziato con una fase di orientamento e formazione pratica dei quindici detenuti. Il 7 luglio scorso la presentazione alle istituzioni con il cooking show dello chef Salvo Terruso, il "Pastaio Matto", assieme ai detenuti che si sono cimentati nella preparazione di tre pietanze con materie prime di altissima qualità, e con la pasta da loro prodotta nel pastificio con farine di grani siciliani da filiera certificata. A introdurre l'incontro è stato il direttore del carcere, Fabio Prestopino. "Il nostro prodotto è

NEL LABORATORIO DEL CARCERE SI PRODUCONO OTTO FORMATI CON FARINE DI GRANI AUTOCTONI. "FACEVO IL CONTADINO, CONOSCEVO I CEREALI, MA HO IMPARATO TANTE COSE NUOVE. NON VEDO L'ORA CHE LA MIA FAMIGLIA ASSAGGI IL CIBO CHE HO REALIZZATO IO"

artigianale - sottolinea Cristina Arena - e oltre ad avere un suo valore per le materie prime utilizzate è una pasta sociale, che vuole veicolare messaggi importanti. Il grano esprime il ciclo delle rinascite, la fecondità e ha una simbologia molto forte che ben accompagna il percorso di impegno solidale e ricostruzione che il nostro progetto vuole essere. Ci crediamo e ce la metteremo tutta per raggiungere un obiettivo importante: l'inserimento lavorativo dei nostri ragazzi e l'avvio di un pastificio per la produzione artigianale di una pasta già ricca di contenuti e messaggi forti".

Il pastificio si trova all'interno dell'Ucciardone, al piano terra della quinta sezione che è il polo didattico intitolato a Pio La Torre, dedicato alle attività della scuola, dei corsi di formazione e dell'Università. È dotato di tutte le attrezzature più moderne, tra cui un'impastatrice e una macchina per la pesatura dedicata al confezionamento, con una potenzialità di essiccazione di cinquecento chili di pasta al giorno. Il percorso di formazione comprendeva ottanta ore di addestramento pratico, quaranta in aula per parlare di sicurezza sul lavoro, trenta ore sul marketing, trentasei sull'utilizzo dei macchinari



per l'essiccazione, trentasei sul confezionamento e venti sulle caratteristiche specifiche dei grani. Dopo la fase dell'orientamento e della formazione arriva quella della produzione: tutto a norma per impiantare un'attività produttiva completa per il progetto di imprenditoria sociale.

I detenuti coinvolti sono uomini dai trenta ai cinquant'anni, impegnati part time per due o tre giorni alla settimana, con contratto di lavoro. Tra i criteri utilizzati per la scelta dei partecipanti, fondamentale è stata la voglia di spendersi in un'esperienza per tutti nuova, e chi è stato selezionato ha mostrato l'entusiasmo delle "persone dimenticate", la cui voglia di riscatto è così intensa da renderli molto più produttivi di quanto immaginato. Tra di loro, molti siciliani e anche alcuni stranieri: un gruppo che è stato subito molto coeso. "Il mio mestiere era fare il contadino in un'azienda agricola, e già conoscevo il mondo del grano – dice Mario – ma ringrazio chi ci ha spiegato tante cose che non sapevo sulla pasta. Sono orgoglioso di lavorare qui, siamo una bellissima squadra e ognuno di noi ha il suo ruolo. Spero che questo progetto vada avanti per il bene di tutti noi. Non vedo l'ora che anche la mia famiglia possa assaggiare questa pasta".

Past-Art è realizzato da un partenariato di cui "Asterisco" è capofila, con il Cesam (Centro studi aziendali Mediterraneo), il pastificio Bia di Resuttano, l'agenzia pubblicitaria catanese Reattiva Srl, la cooperativa sociale Ri-genera e due enti pubblici, il Coreras, istituto regionale di ricerca nell'ambito

dell'agricoltura, e la casa di reclusione Ucciardone. "Il periodo carcerario – evidenzia la presidente della cooperativa sociale – amplifica il suo senso se trasformato in una fase produttiva di recupero della persona, di impegno e di ricostruzione del proprio percorso".

La pasta fresca prodotta è rivolta al mercato cittadino, sia con la vendita diretta che attraverso il sito internet pastagaleotta.it che presto sarà online per la gestione di ordini e consegne, ma anche ai ristoranti grazie alla distribuzione nel canale "Horeca", e si troverà pure nei punti vendita dell'economia carceraria e solidale e nel retail di qualità (per esempio negozi piccoli o di target alto). Tutte queste attività saranno svolte dai detenuti formati nell'ambito del progetto. Dietro ogni pacco di pasta c'è una storia di riscatto, che passa anche attraverso i nomi dei ragazzi: Ali, Adriano, Prospero, Goodness, Godwin, Giovanni, Leonardo, Roberto, Davide, Danilo, Francesco, Mario, Roberto, Gaspare e Ignazio.

"Per noi promuovere il food di alta qualità in Sicilia è porgere alla società un racconto importante – conclude Cristina Arena – e anche per questo intendiamo partecipare a fiere di livello nazionale. A giorni verrà pubblicizzato il catalogo che prevede otto formati di pasta sia di semola bianca che integrale da grani siciliani, sia fresca che secca". Una pasta che incarna alla perfezione il ritorno alla vita, che nasce da un chicco "sepolto" sottoterra, tra le mura del carcere, per fiorire a nuovi germogli di speranza.

IL GRUPPO DI DETENUTI DIVENTATI PASTAI DENTRO IL CARCERE DELL'UCCIARDONE DI PALERMO, UN PROGETTO SOSTENUTO DA INTESA SAN PAOLO, ENEL CUORE E FONDAZIONE CON IL SUD. A DESTRA, IL PACKAGING DELLA PASTA