

## Cosa c'è dietro le sbarre?

Una vita da carcerato, naturalmente.

Ma anche dolci, uova, frutta, miele e tanti altri prodotti alimentari che inaspettatamente diventano occasione di riscatto

di Sarah Scaparone

Ag. Mica

**L'**Italia del gusto è fatta di piccoli e grandi artigiani che con le loro eccellenze raccontano un territorio e testimoniano una cultura, simbolo di quel made in Italy che tutto il mondo invidia. Ma è anche quella "speciale" che accompagna un percorso di formazione, in cui il cibo diventa un mezzo di riscatto, di crescita personale, di recupero di dignità. È l'Italia fatta di volontari e di cooperative sociali, di uomini e donne che insegnano ad altri uomini e donne il valore della vita, il rispetto per se stessi e per gli altri, la bellezza della natura. Come? Attraverso il fil rouge del gusto, che da nord a sud Italia, diventa il simbolo di una rinascita. È un vero e proprio "fenomeno" che accomuna Torino a Venezia, Milano a Siracusa, Modena ad Asti, Alessandria a Padova. Protagonisti i detenuti delle carceri italiane che imparando a coltivare un orto biologico, a ge-

stire un allevamento avicolo, a realizzare dolci, pane, birre o mieli artigianali riacquistano le ali della libertà.

**I PRIMATI DI OPERA.** Il lavoro nobilita l'uomo e gli permette di acquisire fiducia in se stesso oltre a quella libertà di pensiero e di spirito che fa la differenza, anche dietro le sbarre. Ed è così che ad Opera, nel carcere di massima sicurezza più grande d'Europa, è nato un allevamento di 750 quaglie che produce 600 uova al giorno e coinvolge attivamente dieci detenuti. Lidea nasce dalla creatività di Emilia Patruno, giornalista che da vent'anni si occupa di volontariato nelle carceri e che a San Vittore ha fondato "Il Due", la prima testata carceraria a comparire online: «Ho capito che i detenuti hanno voglia di lavorare, che la ricostruzione delle persone passa esclusivamente dal lavoro e sono orgogliosa perché con questa attività molti di loro stanno cambiando».

**LE UOVA DI QUAGLIA DI AL CAPPONE.** Più piccole di quelle di gallina, ma più ricche di proteine e con meno colesterolo, sono commercializzate in Lombardia dalla Coop e da Eataly, ma non rappresentano l'unico progetto della onlus "Il Due" che porta avanti questa iniziativa, realizzata con il contributo della Fondazione Cariplo, in collaborazione con il Consorzio Cascina Nibai e con il tecnico faunistico Pierluigi Colombo Fassone. Nelle due serre coperte si coltivano infatti i piccanti peperoncini neri e la patata viola andina, mentre saranno presto avviate la produzione di pomodori neri, i noti Sun black e, con il brevetto del Cnr, della "Lilla di Opera" frutto di un lavoro in purezza della patata delle Ande realizzato con l'aiuto del produttore lombardo Pietro Facchi. E da quest'anno sarà in commercio anche la cotognata del carcere, "Lamalabela", prodotta con le mele cotogne dell'imprenditore agricolo Colombo Fassone.

Ma il gusto, ad Opera, assume anche altre forme: da luglio del 2008, nel reparto di alta sicurezza, si producono gelati grazie all'iniziativa "Aiscrim prigionieri del gusto". Realizzati con frutta fresca e con il latte del Consorzio Colavev di Sondrio, sono tra i prodotti che quindici detenuti, coordinati da un professionista esterno, hanno imparato a realizzare insieme a semifreddi e torte destinati a punti vendita diretti in fase di apertura in Brianza e al Consorzio Coop. Dal 2003, invece, in questo carcere si produce il pane, acquistato dalla società Milano Ristorazione per i 70mila pasti delle mense scolastiche.



> Qui sopra e nelle prime due foto in alto a destra, la fattoria di Al Cappone a Opera. Nella sequenza, al centro i pasticceri siracusani della Cooperativa L'Arcoiaio, e sotto tre immagini di Cascina Bollate

## E a Volterra la cena è "galeotta"

Tornano nella Casa di reclusione di Volterra le ormai famose "Cene Galeotte". Fino ad aprile un appuntamento al mese con il gusto e la solidarietà aprirà al pubblico le porte del carcere per un incontro con trenta detenuti che saranno chef, maitre e camerieri. Il ricavato di ogni cena (costo 35 euro a persona) sarà devoluto alla campagna internazionale "Il cuore si scioglie" per promuovere, tra i vari progetti, l'adozione e l'affidamento a distanza di bambini in otto Paesi del Sud del mondo. I detenuti, coadiuvati in cucina da rinomati chef tra cui Massimo Bottura, avranno l'opportunità di vivere un'esperienza formativa che già in otto casi si è tradotta in un impiego in ristoranti locali, secondo l'art. 21 che regola il lavoro al di fuori del carcere. Promossa da Unicoop Firenze, che fornirà le materie prime e assumerà i detenuti con regolare retribuzione, l'iniziativa si svolge in collaborazione con il Ministero di Grazia e Giustizia, Fisar, la direzione della Casa di reclusione di Volterra e lo Studio Unami.



### Questi gli appuntamenti sino a fine anno:

Venerdì 23 Ottobre  
Cena in favore di Movimento Shalom per il Burkina Faso  
Chef: Famiglia Santandrea  
Tenda Rossa - San Casciano Val di Pesa (Fi)

Venerdì 20 Novembre  
Cena in favore di ARCI per le Filippine  
Chef: Famiglia Colzi  
Trattoria Mario - Firenze

Venerdì 18 Dicembre  
Cena in favore di ARCI per il Perù  
Chef: Giovanni Mancino  
Ristorante Piccolo Principe dell'Hotel Principe di Piemonte - Viareggio (Lu)

**Per informazioni e prenotazioni:** Agenzie Toscana Turismo (Argonauta Viaggi), tel. 0552342777.



**DAL PANE AI FIORI.** E si è avviata proprio con la produzione di pane l'attività della Cooperativa sociale "L'Arcoiaio" che opera all'interno della Casa Circondariale di Siracusa e che oggi è specializzata nella preparazione di biscotti. "Lavoriamo la mandorla di Avola e otteniamo paste di mandorla, amaretti, mandorle tostate, salate e naturali che distribuiamo nei negozi biologici, nelle botteghe e nei gruppi di acquisto del commercio equo e solidale", spiega Giovanni Romano presidente della Cooperativa. In questo progetto educativo ideato per rafforzare percorsi di riabilitazione lavorano a tempo pieno, e con

regolare retribuzione, cinque detenuti coordinati da un maestro d'arte pasticcere siciliano, mentre sono in progetto attività di agricoltura sociale che coinvolgeranno altrettanti carcerati.

Sempre in tema ortofrutticolo la Casa Circondariale di Modena diretta da Paolo Madonna da alcuni anni coinvolge una quindicina di detenuti nelle attività colturali a ciclo chiuso, dalla semina alla raccolta, su una vasta gamma di specie e varietà. Su una superficie di 4 ettari, partendo dal progetto Agricola 2002, oggi si coltivano susine, prugne, albicocche, ciliegie, pesche, pere, mele, piccoli frutti come more, ribes e uva spina, fragole e uva. Ne deriva una produzione annua di 2.000 chilogrammi di frutta cui si aggiungono 2.500 chili di ortaggi e 600 chili di miele, prevalentemente millefiori. Ad Asti invece dal 2002, nella Casa circondariale di Quarto Inferiore, dodici detenuti sono coinvolti nella produzione orticola e nella floricoltura su una superficie di 25mila metri quadrati. "L'obiettivo che perseguiamo - dichiara il direttore Domenico Minervini - è quello di vendere con continuità i nostri prodotti all'esterno, per questo stiamo lavorando per l'acquisizione di un'azienda agricola che si trova proprio di fronte al carcere e che ci consentirebbe di implementare il nostro lavoro". Nel 2003 anche la Casa di reclusione San Michele di Alessandria, diretta da Rosalia Marino, ha iniziato la coltivazione biologica che oggi è caratterizzata da verdure di stagione e vede impiegati otto detenuti formati durante corsi per operatori agricoli biologici. E da giugno fuori e dentro le mura si coltiva anche il viburno, pianta ornamentale dalla caratteristica e abbondante fioritura.





> Gli artigiani del dolce del carcere di Padova che producono deliziose colombe e panettoni. Sotto, un rinfresco a Bollate. A destra due immagini della casa circondariale di Busto Arsizio

**VERDURE A VENEZIA.** Nel carcere femminile veneziano della Giudecca, la Cooperativa Rio Terà de' Pensieri coltiva, nei 6mila metri quadrati a disposizione, verdura di stagione con una particolare attenzione alle tipicità. Nell'orto delle meraviglie, grazie ad un progetto condiviso con la Provincia, si possono acquistare prodotti tipici del territorio lagunare in via di estinzione come l'asparago violetto Montine, il melo "Campanino-Modenese", le nespole, il fagiolo dolico e quello verdon, le radici amare e la zucca Fiasco. "Crescere e far crescere - spiega Vania Cariot, responsabile della Cooperativa per le attività nel carcere - dà un senso di positività, amplifica il lavoro sulla persona, aiuta nel recupero sociale". Ma alla Giudecca le otto detenute coinvolte nell'iniziativa, coltivano anche numerose erbe aromatiche, tra cui lavanda, rosmarino e men-



ta, che sono trasformate nel laboratorio interno al carcere in prodotti di cosmesi: saponette, bagnoschiuma e creme hanno una qualità talmente elevata da essere scelte da numerosi alberghi della città per le confezioni di cortesia riservate ai clienti. Nel carcere di Milano Bollate un orto ad uso dei detenuti produce prodotti stagionali, verdura fresca, pomodori, fagiolini, molte varietà di peperoncini, insalata. Le eccedenze produttive sono in vendita nello spaccio della Casa circondariale che propone anche le bellissime e insolite piante della Cascina Bollate, la cooperativa sociale in cui giardinieri e detenuti lavorano insieme per produrre e vendere piante erbacee perenni, annuali e rose antiche con il coordinamento di Susanna Magistretti. Ma a Bollate, dal 2004, lavora anche la Cooperativa Sociale "ABC la sapienza in tavola" che, con nove detenuti assunti, si occupa dei pasti della "popolazione penitenziaria", produce pasticceria e pizza da asporto e offre un servizio di catering medio alto destinato a privati, per feste o cerimonie, e alle istituzioni.

**MAESTRI PASTICCIERI.** A Padova, invece, una decina di detenuti sforna ogni giorno 200 chilogrammi di pasticceria fresca fornita al Caffé Pedrocchi e ad alberghi e ristoranti della zona. I dolci senza conservanti sono però appositamente preparati anche per una ventina di scuole materne locali: la scelta spazia dalla torta allo yogurt alla crostata, dal dolce coccola (al cocco) a quelli con carote e mandorle o cioccolato. Ma è il panettone il prodotto di punta della Cooperativa Sociale Work Crossing, meglio conosciuta con l'insegna Ristorante Forcellini, realizzato in sei differenti tipologie. Giudicato il migliore d'Italia da Davide Paolini, vanta ambiti riconoscimenti come quello dell'Accademia Italiana della Cucina o del Golosario di Paolo Massobrio. E da alcuni mesi qui producono anche il Dolce del Santo, una pasta lievitata preparata sulla base di una ricetta studiata con i frati della Basilica di Sant'Antonio di Padova i cui ingredienti si rifanno a quelli in uso all'inizio del 1200, ossia al periodo in cui visse il Santo che amava in modo particolare la frutta secca tra cui la noce. E nel carcere di Busto Arsizio, 15 detenuti han-

## Botteghe carcerarie

### ▶ Casa di Reclusione di Milano Opera

Associazione Onlus Il Due  
www.alcappone.it  
www.ildue.it

### ▶ Casa circondariale di Siracusa

Cooperativa L'Arcoiaio  
viale Teracati 51/d - Siracusa  
Tel. 0931413040  
www.arcoiaio.org

### ▶ Casa circondariale di Venezia Giudecca

Giudecca 712 - Venezia  
Cooperativa Rio Terà de' Pensieri  
Santa Croce, 495/b - Venezia  
Tel. 3386243046  
Vendita diretta davanti al carcere il giovedì mattina dalle 9

### ▶ Casa circondariale di Milano Bollate

Via Cristina Belgioioso, 120  
Milano  
Cooperativa Sociale Casina Bollate  
Vendita diretta nello spaccio del carcere il mercoledì e il venerdì dalle 14.30 alle 18.00 e, da ottobre, il sabato dalle 10.00 alle 12.30 Tel. 338 5315101 (dalle 9.30 alle 13.00)  
www.cascinabollate.org

### ▶ ABC la sapienza in tavola

Silvia Polleri - 3405090633  
Daniele Savelli - 3336003263  
abc.sapienzaintavola@tiscali.it  
In carcere non è consentito l'uso del cellulare: se spento lasciare un messaggio

### ▶ Casa circondariale di Padova

Work Crossing Coop. Soc.  
Via Forcellini, 172 - Padova  
Tel. 0498033100  
www.idolcidigiotto.it

### ▶ Casa circondariale di Busto Arsizio

Associazione Assistenza Carcerati e Famiglie di Gallarate  
Referente per il progetto:  
Pierluigi Brun tel. 3336415775  
Consorzio CCS  
www.consorzioccs.it

### ▶ Casa circondariale di Torino "Lorusso e Cutugno"

Strada Pianezza 300  
Tel. 01119714278  
Pausa Café  
www.pausacafe.org  
Vendita davanti al carcere dal lunedì al sabato dalle 6.30 alle 16 (caffè, cioccolato, birra)

no partecipato ad un corso di pasticceria tenuto da maestri del Varesotto. L'iniziativa, che procede con successo, si chiama "Dolce in carcere" e ha visto Denis Buosi di Varese, Mariano Masara di Morazzone, Mario Bacilleri di Marchirolo, Fabio Longhin di Olgiate Olona e Luca Riccardi di Gavirate varcare la soglia del carcere per insegnare un mestiere. Il risultato? I pasticceri hanno ideato con i detenuti dolci originali che oggi si possono acquistare nei loro negozi: I brutti e i cattivi, La Sbarretta, Il Dolce Evasione, le Praline Galeotte e i Matocch. Finanziato dall'Associazione Assistenza Carcerati e Famiglie di Gallarate, il progetto prevede l'apertura di un laboratorio all'interno e la vendita di prodotti, mentre il consorzio CCS di Cardano al Campo si dedica all'apicoltura gestendo dieci arnie con la collaborazione di quattro reclusi. Sono cinque invece i detenuti assunti dalla Cooperativa Sociale Pausa Café che ha sede presso la Casa circondariale "Lorusso e Cutugno" di Torino. Qui



una torrefazione a legna lavora il caffè Huehuetenango coltivato in Guatemala tra i 1500 e i 2000 metri di quota da popolazioni di origine Maya. Ne deriva un prodotto d'eccellenza che affianca la tostatura a legna di fave di cacao da cui si ottengono, con la collaborazione di Guido Gobino e delle Pastiglie Leone, buoni cioccolati venduti nei gruppi d'acquisto e nelle botteghe del commercio equo e solidale. E da alcuni mesi la stessa Cooperativa, nella carcere di Saluzzo (Cn), ha aperto un microbirrifico che produce quattro tipi di birra: la Pils, la Wiles Taquamai, la Chicca, una rossa al caffè e la Tosta, una rossa al cacao. Tosta come la vita nel carcere, anche se il gusto è approdato dietro le sbarre. ■

