

22 Gennaio 2014

“Dolci sogni liberi”, il laboratorio di pasticceria varca la soglia del carcere



Si chiama «Dolci sogni liberi» ed è molto di più di un laboratorio di pasticceria per i detenuti del carcere di Bergamo. La cooperativa Calimero ha infatti messo in pista un progetto sociale allargato finalizzato al reinserimento lavorativo per far sì che i detenuti possano essere gli attori protagonisti del loro destino prima dentro e poi fuori dal carcere. «Cosa c'è di più dignitoso di creare un'attività lavorativa che garantisca un minimo di autonomia e soprattutto occupi in modo concreto una buona parte della giornata del detenuto, che così non la passa in uno spazio tre metri per tre?» spiega Rosa Lucia Tramontano. La direttore della Calimero nei mesi scorsi ha dato il via al laboratorio grazie all'ultimo finanziamento dell'Asl di Bergamo «in merito agli interventi a favore delle persone sottoposte a provvedimenti dell'autorità giudiziaria e delle loro famiglie» (ex dgr 4333/2012) che prevedeva un'area specifica sull'«Implementazione dei corsi di formazione professionale da realizzare durante il periodo della carcerazione, così da consentire l'acquisizione di abilità specifiche che favoriscano, anche attraverso un contributo di sostentamento, il reinserimento lavorativo e sociale», e poter poi dare il via a una nuova attività imprenditoriale.

«Con una parte di questo finanziamento la cooperativa ha acquistato dall'Aspan, l'Associazione panificatori artigiani della provincia di Bergamo, le macchine che erano già installate nel laboratorio, un forno industriale, impastatrici e spezzatrici e ha ingaggiato un maestro d'arte bianca che desse ai ragazzi le basi per la produzione – spiega Tramontano –. Sono poi

intervenuti anche i formatori del consorzio Coesi di Bergamo per la sicurezza e l'Hccp e tutto quello che la legge chiede sulla manipolazione e la conservazione degli alimenti. Stiamo costruendo una piccola squadra di pasticceri e panificatori che possa "sforare" dei prodotti nuovi ed equi sotto ogni profilo».

Dalla parole ai fatti e la cooperativa Calimero ha messo in mostra le «golosità» del laboratorio alla fiera Creativa di Bergamo dove per l'occasione sono stati presentati anche i prodotti di coltivazione biologica sperimentata all'interno della casa circondariale di via Gleno e gestita dalla coop Aretè. Il tutto cercando di seguire una logica equosolidale: «Stiamo collaborando con la cooperativa Equomercato di Cantù che fornisce i negozi equosolidali sul territorio, acquistando da loro lo zucchero di canna, i frutti e le marmellate che provengono dai paesi Africani e Messicani – spiega Tramontano -. A questo si aggiunge l'utilizzo della farina bergamasca dei mulini del territorio per la produzione di biscotti e crostatine a "km 0"».

Il progetto, che ha già riscosso molti apprezzamenti, potrebbe essere oggetto di un secondo finanziamento necessario proprio a potenziare la struttura e a avere più risorse da spendere per il suo miglioramento. L'obiettivo è infatti quello di renderlo un laboratorio permanente di produzione specifica per il suo mantenimento e di formazione: «Si apriranno altre opportunità per altri detenuti, poiché naturalmente il detenuto per fortuna prima o poi esce dal carcere, ma il laboratorio deve sempre avere forze nuove che sono in grado di mandarlo avanti – conclude Tramontano -. Non è escluso che negli anni questo laboratorio possa dar vita ad una cooperativa autonoma gestita anche da soggetti svantaggiati, cioè i detenuti, che faranno di questa esperienza il loro trampolino di lancio verso una libertà dignitosa».