

- Realizzato un laboratorio per la produzione di pasta senza glutine
- L'iniziativa è stata voluta dalla Cooperativa sociale Ippogrifo
- Il progetto è sostenuto dal Bim e da Fondazione Pro Valtellina



“Mani libere” in carcere

Mani, mani tese, mani protese, che possono e vogliono diventare strumento di riscatto sociale, di alleanze, di collaborazione, di relazioni solidali, e di... pasta senza glutine! È nato così il progetto per la realizzazione di un laboratorio artigianale per la produzione di pasta secca e fresca “gluten free” per celiaci all'interno della Casa circondariale di Sondrio. L'iniziativa è stata voluta dalla Cooperativa Sociale Ippogrifo, nell'ambito del progetto *A mani libere*, e dalla Direzione del Carcere, con il sostanziale e indispensabile contributo di Bim, della Fondazione Pro Valtellina Onlus e di Confartigianato Imprese Sondrio.

«L'idea è nata anche dall'esigenza concreta di utilizzare il nuovo spazio ristrutturato all'interno del carcere con un'attività appropriata», spiega **Alberto Fabani**, responsabile del *Progetto pastificio* per Ippogrifo, affiancato dal presidente della cooperativa **Paolo Pomi**. Fabani si è mosso in prima persona anche perché alcuni suoi familiari soffrono proprio di celiachia.

«Si è dunque pensato a un laboratorio manuale, creativo, legato alla cucina, che rispondesse alle esigenze di una realtà complessa come il carcere. I nostri detenuti sono qui anche a causa di carenze culturali e formative, ma

desideriamo far comprendere che ognuno di loro ha grandi risorse che devono scoprire. Hanno solo bisogno di un'opportunità», afferma la direttrice del carcere **Stefania Mussio**, affiancata dal comandante **Luca Montagna**.

«Mi piace molto l'idea del lavoro manuale, che si presta bene al ruolo educativo di una casa circondariale», commenta la presidente del Bim **Carla Cioccarelli**, mentre **Lucia Foppoli**, rappresentante di Pro Valtellina lo definisce «uno tra i progetti più interessanti, tra quelli da noi finanziati». Quest'iniziativa ha di fatto una doppia valenza sociale: da un lato offre ai detenuti l'opportunità di apprendere un lavoro e avere, così, delle competenze da poter utilizzare una volta ritornati in libertà; dall'altro affronta il problema attualissimo della celiachia, offrendo

un prodotto artigianale di qualità alle persone che ne sono colpite.

Per questo nel progetto solo stati coinvolti dei protagonisti superesperti dell'argomento. A partire da **Marcello Ferrarini**, celiaco, una laurea in psicologia del lavoro, che ha trasformato il limite del suo disturbo in una grande opportunità: è diventato uno chef specializzato in cucina senza glutine, e divulga le sue ricette in tv e coi libri. Ferrarini stimolerà la creatività dei detenuti, mentre la materia prima per produrre la pasta verrà fornita da **Massimiliano Carraro**, titolare dell'azienda La Veronese.

Il progetto si avvale anche del sostegno dell'Aic, Associazione italiana celiachia, con la partecipazione di **Isidoro Piarulli**, presidente lombardo dell'Associazione e della nostra referente territoriale

Daniela Ciapponi Landi.

Attraverso questo progetto, l'alimentazione, da sempre momento cruciale di convivialità attorno a una tavola, diventa un elemento di inclusione per i detenuti, che apre il carcere alla realtà che lo circonda. Lo scorso settembre c'è stata la posa del macchinari per la produzione della pasta (si possono produrre 100 kg l'ora), tra dicembre e gennaio hanno luogo i corsi di formazione, che per ora coinvolgono 4-5 detenuti, a febbraio partirà la commercializzazione del prodotto.

MILLY GUALTERONI

