



Fausto Biloslavo

**LA PENA UTILE** Il reinserimento comincia in cella

# La riabilitazione è in forno Continua il boom delle carceri-panetterie

*Da Milano a Siracusa sono sempre di più i reclusi che producono filoni e dolci per le mense e la Caritas ma anche per il mercato*

Si parla sempre di carceri sovraffollate, di reclusi che si impiccano in cella o di star del crimine che fanno notizia in galera. Dietro le sbarre, però, ci sono pure altre realtà, come i detenuti di Opera, nei pressi di Milano e Marassa Genova che sfornano ogni notte quintali di pane. Non solo per i compagni di celle, ma per il mercato esterno, il mondo libero.

E a Trieste stanno per seguire lo stesso esempio, come è già capitato a Pavia, Bologna e Terni. Non solo: dietro le sbarre ci si ingegna nella produzione di prodotti alimentari per l'esterno, con i nomi più curiosi, dal vino «Il fuggiasco» agli ameretti «Dolci evasioni», alle caramelle «Papillon».

«Ogni notte sforniamo una media di 6 quintali di pane, 365 giorni all'anno, oltre a pizza e focaccia. Fatturiamo un milione e mezzo di euro, ma a fine mese è sempre battaglia per far quadrare i conti» racconta al *Giornale*, Gianluca Rolla, parlando del panificio dentro il

carcere di Opera. Responsabile della cooperativa «Il giorno dopo» fa lavorare 8 detenuti, su due turni, dalle 23 alle 6 del mattino quando viene sfornata l'ultima pagnotta. Il pezzo classico è il bovolino, un panino di 50 grammi, poi c'è il maggiolino, ma pure quello arabo per gli islamici e il pugliese su ri-

chiesta. Il pane del carcere di Opera finisce nella grande distribuzione, grazie a un accordo con Milano ristorazione, nei centri di accoglienza per gli stranieri, oltre che quelli di assistenza agli anziani del capoluogo lombardo. I detenuti panificatori guadagnano fra gli 800 e i 1.200 euro al mese, ma i risul-

tati si vedono a fine pena. «Una volta scarcerato, uno dei ragazzi più bravi ha aperto in Lombardia un panificio assieme alla moglie» racconta Rolla.

Il carcere di Marassi, a Genova, è l'altro istituto pioniere del pane al mondo libero. «Abbiamo cominciato con 10 chili e adesso ne sforna-

**FOCACCIA ETICA**

Nella panetteria del carcere Marassi di Genova si producono rosette, filoncini, brioches ma anche, naturalmente, focaccia ligure. Il laboratorio del progetto «Pane etico» è in funzione dal 2006 e rifornisce negozi e mense scolastiche (Olycom)

**Le altre iniziative**

**Il gelato di Opera**

Nel carcere milanese di Opera funzionano un allevamento di quaglie (la Fattoria di Al Cappone) e il laboratorio di gelateria Aiscrim - Prigionieri del gusto

**I biscotti di Verbania**

Nel carcere di Verbania i detenuti della Banda Biscotti producono: baci di dama, damotti, lingue di gatto, polentine e altre prelibatezze dolciarie

**La moda di Vercelli**

Codice a sbarre, così si chiama la linea di abbigliamento delle detenute del carcere di Vercelli che, dopo i corsi di taglio e cucito, sono divenute stiliste

**I cuochi di Volterra**

Già da cinque anni chef celebrati guidano i detenuti del carcere di Volterra nella preparazione dei menù delle Cene galotte aperte al pubblico

rina ce ne sono due che facevano i panettieri prima di finire dentro.

L'ultimo progetto sul pane dietro le sbarre è stato lanciato a Trieste nel carcere del Coroneo, dove i detenuti hanno già cominciato a servire il resto della popolazione carceraria. Adesso vogliono fare il salto di quantità rivolgendosi ai «commensaliliberi». I primici clienti garantiti sono le guardie carcerarie e risultano contatti in corso con i Vigili del fuoco. Il pane in eccedenza verrà distribuito ai poveri. Il direttore del carcere, Enrico Sbriglia, vorrebbe aprire addirittura uno «spaccio» fra il tribunale e il carcere, che sono contigui, «per permettere ai privati di prenotare pane e dolci». L'intraprendenza del carcere non è piaciuta a Edvi-

**POLEMICHE**

**I panificatori di Trieste infuriati: non bastava la concorrenza slovena?**

no Jerian, che a nome dei panificatori triestini ha protestato sulla stampa locale: «Siamo passati da 123 forni a una cinquantina con la concorrenza del pane sloveno, che viene acquistato dai supermercati. È una situazione già pesante e adesso ci si mette pure il Coroneo».

Nel 2008 erano sorti detenuti fornai anche nel carcere Dozza di Bologna e a Terni è nato dietro le sbarre il «Forno solidale», per non parlare dei dolci. Al Due palazzi di Padova i dolci del Santo hanno ricevuto premi e riconoscimenti e sono stati serviti al G8 de L'Aquila. I prodotti «Dolcievasioni» di Siracusa, a base biologica, vengono distribuiti in tutta Italia.

I detenuti si sbazzarriano nei nomi e nelle etichette dei prodotti che poi vanno sul mercato. «Il fuggiasco» è un rosso vivo e armonico. Altre bottiglie doc sono state chiamate «Valelapena», «Fresco di galera» e il «Recluso», sia bianco che rosso.

[www.faustobiloslavo.eu](http://www.faustobiloslavo.eu)