Detenuti-chef cucinano prodotti coltivati da migranti e disabili

nazarth-persico-evid-32937f04

Nell'azienda agricola della Cooperativa Nazareth a Persico Dosimo, alle porte di Cremona, migranti e disabili psichici coltivano ortaggi biologici che vengono trasformati in gustose conserve e salse dai detenuti-chef della casa circondariale cittadina di Cà del Ferro. È un progetto di filiera sociale a 'km 0' quello che verrà presentato domenica 13 novembre alle 14.30 a CremonaFiere nell'ambito della 13esima edizione de il BonTà, Salone delle eccellenze enogastronomiche artigianali e delle attrezzature professionali.

Il format 'dalla terra alla tavola' fonde il percorso di accompagnamento all'autonomia di minori stranieri e persone con fragilità ribattezzato 'Rigenera', con l'attività di formazione e riabilitazione sociale e lavorativa denominata 'I Buoni di Cà del Ferro', che si svolge all'interno del laboratorio di trasformazione agroalimentare ricavato di recente nella casa circondariale di Cremona. Durante il BonTà, che dall'11 al 14 novembre promuove e valorizza i sapori e i saperi della buona tavola italiana, si palerà di come i detenuti, in una sequenza di corsi della durata complessiva di 120 ore, ottengono attestati su HACCP, antincendio, primo soccorso e sicurezza sul lavoro e, quindi, affrontano esercitazioni pratiche per apprendere come trattare gli ingredienti e come cucinarli sotto la guida di uno chef professionista.

"L'obiettivo è non solo offrire un nuovo approccio al lavoro e alla socializzazione, ma anche creare concrete opportunità lavorative – spiega **Giusy Brignoli**, tra i responsabili della Cooperativa Nazareth. *I prodotti, sia freschi sia trasformati, sono biologici certificati; inoltre, le persone che lavorano, anche se toccate da uno 'svantaggio' di tipo sociale o fisico, vengono valorizzate nel loro saper fare liberando creatività ed energie"*. Precisa, a proposito, la direttrice di Cà del Ferro **Maria Gabriella Lusi**: *"Come operatori penitenziari siamo convinti che il nostro lavoro possa essere efficace se riusciamo a guardare 'dentro' la persona detenuta e, ad un tempo, a tutto ciò che la circonda. La società è nei nostri primari interessi perché attraverso processi rieducativi miriamo a restituire alla*

libertà persone non più portate a delinquere... magari perché hanno acquisito una competenza professionale in carcere da spendere dopo la pena, come nel nostro caso; magari perché, con la partecipazione del detenuto, il carcere ha saputo creare con il territorio il ponte di un efficace reinserimento".

Gli intenti del progetto, presentati a Il BonTà che propone oltre 2mila prodotti di qualità della tradizione del Made in Italy con oltre 150 espositori da 19 regioni italiane e da alcuni Paesi esteri, si riassumono nelle parole di R.R., uno dei detenuti partecipanti. *"Sono convinto che, quando uscirò da qui, sarò già 'tre passi in avanti' rispetto ad altri. Sogno di poter realizzare un progetto in questo settore con la mia famiglia. Ho capito il valore e l'importanza del lavorare in team, imparando a valorizzare ed apprezzare le doti e le qualità dei miei compagni di lavoro, per crescere insieme, producendo cibo di qualità. Dal punto di vista umano questa opportunità mi serve molto per dimostrare a me stesso che non sono la persona descritta nelle sentenze di tribunale, ma che ho un valore, che posso fare cose buone… che ce la posso fare!".*

In contemporanea con il BonTà, CremonaFiere accoglie Free From, debuttante iniziativa dedicata ai consumatori allergici e intolleranti.

www.coopnazareth.net