Fabbri 1905 e Soroptimist insieme per dare formazione a future gelatiere artigianali

20260302115403corsodetenute-cagliari

E' ripartito dalla Casa circondariale di Cagliari “SI SOSTIENE in carcere”, progetto nazionale del Soroptimist International d’Italia, in collaborazione con Fabbri 1905, che ha l'obiettivo di formare gratuitamente donne detenute come gelatiere artigianali per un felice reinserimento sociale dopo l’esperienza del carcere. La prima tappa dell’edizione 2026 del progetto si è svolta dal 16 al 18 febbraio scorsi e si è conclusa con la consegna dei diplomi di “Corso base di gelateria artigianale” a 10 detenute, punto di partenza per favorirne il reinserimento nella società e nel mercato del lavoro attraverso l’acquisizione di competenze professionali concretamente spendibili.

“SI SOSTIENE in carcere” è nato nove anni fa grazie al Protocollo sottoscritto con il DAP – Dipartimento dell’Amministrazione Penitenziaria – del Ministero Giustizia e, solo nell’ultimo anno, ha visto coinvolti otto istituti penitenziari italiani, e la partecipazione ai corsi di formazione di numerose donne detenute, con la consegna di 80 diplomi ufficiali. Il gelato ha un forte ruolo simbolico che va ben oltre il semplice alimento: è un piacere semplice e accessibile, un momento di leggerezza, un rito sociale che invita alla convivialità e alla condivisione. Non a caso, il gelato entra spesso nei menù delle strutture in cui è attivo il progetto, come contributo al miglioramento della vita delle detenute e invito all’ottimismo e alla sorellanza.

Sin dall’avvio dell’iniziativa, infatti, Fabbri 1905 si è occupata della fornitura degli ingredienti per la realizzazione del gelato e dei materiali necessari (ricettario, grembiuli, marise, cappellini e altro) per il percorso didattico. Non solo. Grazie al coinvolgimento di Rosa Pinasco, docente della Scuola Fabbri Master Class, da oltre 20 anni punto di riferimento internazionale per l’alta formazione in gelateria e pasticceria, è stato strutturato un ciclo di lezioni teoriche e dimostrazioni pratiche per consentire alle allieve, al termine del corso, di preparare basi bianche e frutta, vaniglia, variegati, nocciola, sorbetti, ma anche presentare e porzionare gelati, coni e coppette.

«*Siamo profondamente orgogliosi di aver contribuito al raggiungimento dell'importante traguardo raggiunto da queste donne, forti e talentuose* – fanno sapere dall'azienda bolognese -. *Questo progetto è molto più di un percorso formativo: è un'opportunità concreta di rinascita e autonomia che usa gli strumenti dell'arte della gelateria artigianale. Un grazie sincero a Soroptimist International per continuare a condividere con noi questa esperienza così significativa*».

Dopo aver incontrato e formato donne detenute nelle carceri di tutta Italia, nel 2026 il progetto prevede 10 tappe. Queste quelle in programma dopo Cagliari:

23, 24, 25 marzo – Carcere di Trento

27, 28, 29 aprile – Carcere di Venezia Giudecca

11, 12, 13 maggio – Carcere di Como

22, 23, 24 giugno – Carcere di Pesaro

6, 7, 8 luglio – Carcere di Perugia

31 agosto, 1, 2 settembre – Carcere di Bologna

28, 29, 30 settembre – Carcere di Cosenza

12, 13 14 ottobre – Carcere di Caserta

9, 10, 11 novembre – Carcere di Palermo