



A Palermo, etica e responsabilità danno vita a "Cotti in Fragranza", impresa sociale all'avanguardia.

Di Eleonora Orfanò

Share

Cotti in Fragranza è la prima azienda del sud Italia ad operare all'interno di un carcere minorile, il Malaspina di Palermo. Il progetto nasce grazie alla collaborazione di **Lucia Lauro**, assistente sociale e responsabile del progetto e della sua collega **Nadia Lodato**. Grazie ai finanziamenti dell'Opera Don Calabria, della Fondazione San Zeno (legata a brand quali Intimissimi e Calzedonia), dell'Unicredit e dell'Associazione Nazionale Magistrati, che ha contribuito al progetto, tramite l'acquisto di un forno. Fondamentali sono stati i dialoghi tra l'impresa e l'allora direttore del carcere Malaspina di Palermo, Michelangelo Capitanò che li focalizza su una delle problematiche principali del carcere minorile: il reinserimento dei giovani all'interno della società dopo aver scontato, in alcuni casi, fino a 25 anni di età.

Tutto inizia con la produzione del "Buonicuore", un frollino ideato da uno dei migliori pasticceri della Sicilia, **Giovanni Catalano**, che ha indirizzato l'azienda sulla lavorazione dei biscotti secchi. La sua ricetta è stata donata, insieme a delle lezioni di cucina, al laboratorio, dove i ragazzi, affiancati da uno chef formatore, hanno iniziato il proprio iter lavorativo. Con il passare del tempo le competenze crescono e si creano nuove ricette, utilizzando sempre materie prime siciliane di alta qualità, per una produzione d'eccellenza. Da tre anni l'azienda produce biscotti secchi che vengono venduti in 70 punti vendita in tutta Italia: bar, botteghe equosolidali e grazie al supporto di Legacoop Sicilia Occidentale anche all'interno della grande distribuzione, in tutta Italia.

Grazie al supporto di esperti esterni e a quello delle educatrici, i ragazzi si confrontano con le quotidiane attività imprenditoriali: dagli studi di mercato, al perfezionamento dell'offerta, alle strategie di marketing, al packaging e alla comunicazione. Molti di questi professionisti hanno donato, gratuitamente, per un periodo, la loro grande professionalità tra questi: **Alina**, agenzia di comunicazione che si occupa del packaging dei prodotti e Antonio Vaccaro, che ha prestato la sua consulenza alla startup. Tutti i professionisti interagiscono con i ragazzi sia fuori che dentro le celle, che hanno utilizzato le loro capacità per la creazione di slogan, ricette e nomi dei prodotti. Il progetto in questi anni è cresciuto e rilevando un immobile ormai dismesso, appartenente ad un ente religioso, si è aperto il secondo punto di produzione della filiera nel quartiere Ballarò. Qui, vengono preparati all'incirca 250 pasticcini al giorno per i dormitori di Palermo e per le aziende e a volte, l'azienda si occupa anche di catering per meeting o eventi, attività che si vanno a sommare all'ampia scelta di prodotti. << Al di là dei prodotti fisici - spiega Lucia Lauro - la grandezza di questa esperienza per me risiede nel coinvolgere sin dall'inizio i ragazzi, non in un'ottica assistenziale. Con il nostro progetto, spesso i ragazzi più meritevoli riescono ad ottenere un contratto presso aziende partner, riescono a costruirsi una nuova vita al di fuori da quelle mura. Perché come dice lo slogan, da loro stessi creato: "Non sono un malacarne, ma un vero Buonicuore">>.

MASTER ACADEMY IN DIGITAL MARKETING

Share

RIGUARDO L'AUTORE

Eleonora Orfanò

ARTICOLI

Laureata nel 2016 presso l'Accademia di Belle Arti di Catania in Comunicazione e Valorizzazione del patrimonio artistico contemporaneo, partecipo parallelamente a corsi e workshop inerenti il settore artistico-culturale. Ad oggi frequento il corso di laurea magistrale in Storia dell'arte e beni culturali, presso l'Università degli Studi di Catania continuando a coltivare i miei svariati interessi.



Articolo Precedente



4 Luglio 2019
Il club dei 27: La Storia Di Brian Jones a 50 anni dalla morte

Articolo Successivo



4 Luglio 2019
Serie A Calcio a 5, inizia ufficialmente la nuova stagione della Virtus Ragusa Futsal