

CULTURA

SCUOLA E20 LIBRI SKUOLA-NET TUTTOUBRI

RITA ITALIANO

PUBBLICATO IL
17 Settembre 2018

ULTIMA MODIFICA
16 Giugno 2019
ore 12:06



“Cotti in fragranza”, prelibatezze dietro le sbarre

Un progetto di successo nell'Istituto Penale per i Minorenni di Palermo



Al Malaspina, Istituto Penale per i Minorenni di Palermo, nascono leccornie capaci di conquistare i gourmet più esigenti. Merito del laboratorio «Cotti in Fragranza» della cooperativa sociale Rigenerazioni Onlus con il sostegno dell'Istituto Penale per i Minorenni di Palermo, dell'Opera Don Calabria, dell'Associazione Nazionale Magistrati e della Fondazione San Zeno. Un'avventura imprenditoriale pionieristica che oltre a costituire un gradevole impegno per riempire le lunghe giornate dietro le sbarre, è solida premessa per un futuro migliore. La formazione conseguita in carcere potrà infatti permettere ai ragazzi di diventare lavoratori specializzati e ambire concretamente a un'occupazione stabile una volta tornati in libertà.

Partendo dalla opulenta e fantastica tradizione dolciaria siciliana, «Cotti in Fragranza» esplora strade innovative nel segno di una ricerca contemporanea tra gusto ed estetica per ritagliarsi uno spazio nel mondo di fuori, in nome di una ritrovata «etica della responsabilità». Le scelte condivise abituano al confronto, allo scambio di opinioni e pareri, e inducono alla costruttiva conclusione dei processi decisionali. Perché, come si spiega sul sito del progetto, «la passione si deve trasformare in lavoro e in autonomia finanziaria e umana.» I ragazzi lavorano sotto la guida costante dello chef Nicola Cinà. Accanto a lui le educatrici e coordinatrici Lucia Lauro e Nadia Lodato. Lo slogan è una inequivoca dichiarazione di intenti: «Se non li gusti non li puoi giudicare». Tutto nasce da un primo biscotto, il «Buonicuore». Creazione di Giovanni Catalani, artista della pasticceria isolana. Buonicuore non è un froilino qualsiasi. Il suo aroma proviene infatti dalle scorze dei mandarini raccolti a Ciaculli nel mese di marzo in terreni confiscati alla mafia.

«Buonicuore» è stato presto seguito da numerosi fratelli. Sempre nel segno di una grande attenzione alla territorialità, alla realizzazione di prodotti lavorati rigorosamente a mano e con preferenza per il biologico. I loro nomi danno piccoli saggi di ironia tutta isolana: «Parrapica» (frollino allo zenzero e limone), «Coccitacca», (arancia e cioccolato di Modica). Gli ingredienti sono accuratamente selezionati. Dalla farina Maiorca biologica molita a pietra, allo zucchero di canna. Un sovrappiù di dolcezza per «lubi», cioccolatini a forma di cuore aromatizzati all'arancia, che «i giovani del Malaspina hanno voluto dedicare ai propri affetti nel giorno di San Valentino». «Cotti in fragranza» non è solo dolce. Il laboratorio strizza l'occhio al rito dell'aperitivo con i «Picciottelli», snack salati al formaggio ed erbe aromatiche (rosmarino, santoreggia). I «Picciottelli» sono disponibili anche in versione vegana (olio extravergine di oliva e timo).

La commercializzazione copre l'intero territorio nazionale. I ragazzi del Malaspina vengono coinvolti in tutte le scelte imprenditoriali del caso, dall'analisi del mercato al marketing vero e proprio, dalla ricercatezza delle confezioni al sempre nuovo investimento creativo sul catalogo delle varie squisitezze. Degna di nota in questo senso la «Box trigusto», disegnata dagli studenti dell'Accademia di Belle Arti di Palermo, guidati dal professor Marco Castagna. Il prototipo della confezione è della studentessa Miriam Abbate. Linee pulite ed eleganti.

«Cotti in Fragranza» di recente è stato oggetto, insieme all'esperienza pugliese «Made in Carcere», della mostra fotografica «Ri-Scatto Sociale» alla Luiss Business School. Il laboratorio è stato anche ospite al Festival dell'Economia Carceraria di Roma. Lo spirito di iniziativa dei giovani pasticciere offre prelibatezze per ogni occasione, dalle piccole feste familiari ai grandi eventi, ed è molto presente sulle reti sociali. L'attività è in continua evoluzione. Si distingue per simpatia e creatività. È aperta al mondo tramite ogni possibile canale permesso dalle meraviglie tecnologiche dei nostri giorni, allo stesso tempo si tiene saldamente ancorata alle proprie radici e a Palermo. Il 28 luglio scorso in città è stato inaugurato il giardino Francesca Morvillo, realizzato da «Il Verde della Legalità-Onlus» e da cittadini volontari. In questa occasione speciale, una torta «Cotti in Fragranza» faceva splendida mostra di sé in un tripudio di frutta colorata. Per la festa della Patrona della città, il laboratorio del Malaspina ha postato le foto dei suoi «sfincionelli» appena sfornati. Con sincero, disarmante entusiasmo ha scritto: «Viva Palermo e Santa Rosalia!»

SEGNALA UN ERRORE IN QUESTO ARTICOLO

© RIPRODUZIONE RISERVATA

I perché dei nostri lettori

“ Mio padre e mia madre leggevano La Stampa, quando mi sono sposato io e mia moglie abbiamo sempre letto La Stampa, da quando son rimasto solo sono passato alla versione digitale. È un quotidiano liberale e moderato come lo sono io.

Mario

LEGGI TUTTO DIGITALE
a soli 13,99€ al mese per un anno

Tubotta Food

Sponsorizzato



Poltrona da giardino in alluminio con cuscini bianchi



Ricostruire una nuova normalità, necessariamente diversa da quella...

TUTTI I VIDEO



Come curare da casa i pazienti Covid: gli errori da non fare



Niente ferie per i medici, ma il responsabile dell'emergenza è al mare intervistato dal Tg3: il video diventa virale



“Game of Thrones” fa pietà: mi irrita pagare il canone per trasmissioni del genere. Fedez in “LOL” sa usare bene l'italiano

TOP NEWS - PRIMO PIANO

Diritto alla riparazione, i consigli dell'Are per evitare sorprese

Diritto alla riparazione, la nuova disciplina dell'Ue

Ristori, 140 miliardi stanziati ma per chi ha avuto indennizzi cifre inferiori al 10% delle perdite di fatturato

LA STAMPA



Scivolato dal quinto piano, prima di cadere nel vuoto l'ultimo grido disperato ai vicini: "Portatemi una scala"

La Stampa

Sponsorizzato



Conosci il Campese? Il pollo allevato all'aperto.

Amadori | Sponsorizzato

Sponsorizzato

