

Home / Notiziario / Un nuovo laboratorio e nuovi clienti.

17 gennaio 2019 ore: 12:47  
GIUSTIZIA

## Un nuovo laboratorio (e nuovi clienti) per "Cotti in fragranza"

f t in e

Si amplia e si apre all'esterno il progetto nato dentro il carcere minorile Malaspina a Palermo. Con il nuovo laboratorio dentro Casa San Francesco si cucina per immigrati e senza dimora della città



PALERMO - Producono biscotti e cucinano per gli immigrati del centro di prima accoglienza e senza dimora di due dormitori della città. Si amplia e si apre all'esterno il progetto "Cotti in Fragranza", nato all'interno del carcere minorile Malaspina a Palermo, con l'apertura della nuova sede, dentro gli ampi locali dell'ex convento francescano, nel cuore di Ballarò. Dopo l'esperienza in carcere, i giovani adesso hanno un lavoro a tempo indeterminato e l'opportunità di dare una svolta significativa alla loro vita. Le persone coinvolte dal progetto sono tre, lavorano dentro il nuovo laboratorio seguiti da uno chef esterno e due giovani in detenzione dentro lo spazio del carcere Malaspina a cui si è aggiunto come collaboratore esterno pure un richiedente asilo.

Il progetto, infatti, nato quasi tre anni fa e gestito dalla cooperativa Rigenerazioni (un ramo dell'Istituto Don Calabria), oggi con questa nuova struttura, ha ampliato la sua produzione proponendo la sua offerta di biscotti biologici pure dentro le grosse catene di distribuzione di Coop. Auchan. Simply ma anche in piccole botteghe e ristoranti. Il nuovo laboratorio dentro la struttura seicentesca è diventato sede centrale di preparazione e confezionamento dei biscotti. Si tratta di uno spazio di 4.500 metri quadrati dove si producono cibi dolci e salati secchi ma anche pasti caldi per i senza dimora dei dormitori attivati da lunedì scorso e per gli immigrati di un Cas. Casa San Francesco nello stesso tempo affiancherà sempre il laboratorio all'interno del carcere Malaspina dove prosegue l'attività con alcuni giovani detenuti.



Inoltre il progetto è impegnato anche nei tirocini formativi che si svolgono sia dentro il Malaspina che in sedi esterne proprio per imparare a fare i biscotti dolci e salati. In questo caso viene privilegiata la partecipazione prevalente di giovani del circuito penale esterno ed interno, richiedenti asilo e ospiti di case famiglie. In tre anni il biscottificio è cresciuto molto: dopo il primo anno di rodaggio sono stati fatti circa 50 mila chili di biscotti venduti in tutta Italia e quest'anno la produzione è salita a 10 mila chili con l'esportazione anche in 7 punti vendita del Belgio. Già dall'anno scorso, il gruppo si è sperimentato anche nella realizzazione di cibi freschi. In convenzione, infatti, con Addiopizzo Travel e Palma Nana che è collegata a tutti i gruppi di studenti di Libera nazionale, Cotti in Fragranza prepara tutti i cestini pranzo durante le gite a Palermo.

"È bello avere con noi ragazzi che hanno iniziato il progetto come detenuti e che oggi sono con questo nuovo laboratorio lavoratori nel senso pieno del termine - dice con soddisfazione Lucia Lauro, responsabile del progetto Cotti in fragranza insieme a Nadia Lucido - Prendendo in affitto una parte dell'ex convento francescano, è nata infatti un'impresa sociale etica e solidale in cui si fondono insieme le attività sociali dell'Istituto Don Calabria e alcune attività produttive della cooperativa Rigenerazioni. Oltre ai biscotti, da poco, abbiamo i servizi mensa per un Cas che si trova nella stessa struttura e da lunedì scorso cuciniamo per i due dormitori per i senza dimora a cui presto se ne aggiungerà un terzo. Uno dei nostri ex detenuti è un giovane rumeno che promosso dallo chef, presta in parte il suo servizio anche come responsabile dentro la sede del carcere Malaspina seguendo i giovani che sono in detenzione. Grazie all'impegno di tutti si riescono ad avere anche delle sorprese davvero emozionanti. Un richiedente asilo, per esempio a cui abbiamo fatto il tirocinio - insieme allo chef Giovanni Catalano - proprio per il suo talento da Dicembre è stato segnalato dallo chef e poi assunto come collaboratore nella nota pasticceria Oscar".

"I nostri ragazzi danno prova di sapere reggere tutti i ritmi del lavoro - continua Lucia Lauro - Come una grande famiglia, nei momenti in cui crescono le commesse ci attiviamo tutti per fare ciò che è necessario al di là di ruoli e competenze specifiche. La scelta di lavorare con i minori non è casuale perché all'insegna dell'impegno e della motivazione il futuro di una buona società parte proprio da loro e dalle opportunità che gli dobbiamo sapere dare. Da sempre crediamo, infatti che occorra uscire dall'ottica assistenziale per creare in maniera propositiva e costruttiva progetti che possano diventare modelli di sviluppo per tutti. I protagonisti sono solo i ragazzi ed è tutto fatto per loro. Per il futuro abbiamo tante idee. Prossimamente con la bella stagione intanto pensiamo di valorizzare il bel giardino di questo ex convento per proporre eventi solidali aperti a cittadini e turisti".

Ad essere molto soddisfatto del lavoro finora svolto è anche lo chef. "Inizialmente ero un poco scettico perché pensavo che avrei avuto difficoltà - aggiunge Francesco Gambino lo chef esterno che segue i giovani di Casa San Francesco - invece questi ragazzi mi hanno sorpreso molto perché riescono a lavorare bene, impegnandosi con grande maturità. Sono soprattutto molto motivati e tra di loro si è creata una buona armonia. Noto pure che hanno tanta voglia di crescere e migliorare sempre di più la loro competenza. Attualmente prepariamo 800 pasti per il Cas mentre per i centri di accoglienza per senza dimora sono 300 pasti a pranzo e 100 a cena. Poi abbiamo naturalmente tutte le commissioni dei biscotti e i piccoli catering. Se riusciamo a crescere professionalmente come ci auguriamo tutti si potranno raggiungere sicuramente buoni risultati".

Attualmente con il progetto Cotti in fragranza vengono prodotti 7 tipi di biscotti tutti con ingredienti biologici: 5 dolci e due salati. I nomi dei biscotti sono stati tutti scelti dai giovani e sono tutti tratti da forme dialettali siciliane. Ci sono infatti i Buonicuore, Parrapicca (parla poco), Coccitacca (ragazzino spavaldo), Mammuccio (mi nascondo), i picciottelli (ragazzini). A questi si aggiunge anche il cioccolato artigianale all'arancia lubi che in rumeno significa amore. (set)

© Riproduzione riservata

### ULTIME NEWS

SOCIETÀ  
MINORI, CAMPANIA: IN VI  
COMMISSIONE FOCUS SULL'IMPATTO  
PSICOLOGICO DELLA PANDEMIA  
12 aprile 2021 ore: 10:39

SALUTE  
BIOTESTAMENTO, APERTO IL PRIMO  
AMBULATORIO A FIRENZE DOVE  
SCEGLIERE LE CURE FUTURE  
12 aprile 2021 ore: 10:23

SOCIETÀ  
"LIBERE DI ESSERE", DIRE-DONNE: AL  
VIA IL 16 CON UN PERCORSO FRA I LIBRI  
12 aprile 2021 ore: 10:11

DA 20 ANNI  
L'INFORMAZIONE  
SUL SOCIALE

ABBONATI E LEGGI  
TUTTE LE NOTIZIE RS

IN CALENDARIO

APRILE 2021

L	M	M	G	V	S	D
29	30	31	1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	1	2
3	4	5	6	7	8	9



### FOCUS



## Immagini



## Altre news correlate

**GIUSTIZIA**  
**Carcere, gli affetti perduti in scena al teatro India**

**GIUSTIZIA**  
**Carcere, a Torino un nuovo protocollo d'intenti per il lavoro dei detenuti**



### REDATTORE SOCIALE

La redazione  
La storia  
Contatti

### NETWORK

Giornalisti sociali  
Capodarco L'altro Festival  
Piatino civile  
Comunità di Capodarco

### SERVIZI

Agenzia giornalistica  
Formazione  
Centro documentazione  
Servizi editoriali

IN COLLABORAZIONE CON



[Pubblicità](#) | [Note legali](#) | [Privacy policy](#) | [Cookie policy](#) | [Credits](#)

Editore della testata Redattore Sociale srl - Autorizzazione del Tribunale di Fermo n. 1 del 2 gennaio 2001 - P.Iva: 036668043 - Capitale Sociale: €30.200.000 i.v. - Certificazione ISO 9001:2015

