



ECONOMIA CARCERARIA, L'ECONOMIA CHE CREA INDIPENDENZA

I prodotti che vengono dal carcere sono di qualità e creano circoli virtuosi, diminuendo recidiva e reati. Vi raccontiamo alcune storie di riscatto

📌 Categorie: Fatti, Sezioni 📌 Argomenti: carcere, donne, giovani, integrazione, lavoro, legalità, Rebibbia 🕒 01-07-2019 📍 Maurizio Ermisino

Attenzione: possono creare indipendenza. Questo gioco di parole è una delle frasi di lancio di un prodotto molto particolare di cui vi abbiamo parlato qui. Attenzione: possono creare indipendenza. Questo gioco di parole è una delle frasi di lancio di un prodotto molto particolare di cui vi abbiamo parlato qui circa un anno fa, le birre del birrificio **Vale La Pena**, un progetto che, tramite l'associazione **Semi di libertà Onlus**, ha dato lavoro ad alcuni detenuti ed ex detenuti, anche tramite l'apertura di un pub. È solo uno dei tanti esempi virtuosi dell'economia carceraria, una tendenza sempre più in voga oggi in Italia, una nicchia che sta trovando il suo spazio in un mondo, quello dell'impresa, che sembra guardare solo al profitto. Le realtà che si inseriscono nel filone dell'economia carceraria, invece, oltre che profitto creano valore sociale. I prodotti dell'economia carceraria sono di ottima qualità, e sono frutto del duro lavoro e dell'orgoglio di chi, davvero, sta cercando la propria seconda possibilità nella vita. I prodotti dell'economia carceraria puntano sulla qualità, e quindi sugli ingredienti tipici dei propri territori (e spesso anche di recupero, combattendo così gli sprechi) prima ancora che al profitto. E, soprattutto – ecco il senso della frase da cui siamo partiti – possono creare indipendenza: creano circoli virtuosi, diminuiscono recidiva e reati. E acquistarli diventa anche un gesto di responsabilità. Ricambiato dalla grande qualità dei prodotti, l'economia carceraria è qualcosa che, nel suo piccolo, può dare una spinta alla crescita del paese: è un business, pulito, solidale, è porta con sé quella passione e quella spinta di chi punta al riscatto sociale e alla scommessa su se stesso. È qualcosa che crea valore.



A TUTTA BIRRA CONTRO GLI SPRECHI. La prima bella storia che vi raccontiamo la conoscete. L'associazione **Semi di libertà Onlus** ha creato un microbirrificio e una linea di birre dal nome, altamente simbolico, **Vale la pena**. Tra poco compirà un anno anche il pub **Vale la**

pena, aperto la scorsa estate in Via Eurialo 22, in zona Appia, a Roma, in cui degustare le particolarissime birre del brand, ma anche altri prodotti dell'economia carceraria, presenti nelle ricette del pub e in vendita. Quando diciamo che l'economia carceraria crea valore, parliamo di tanti fattori. **Semi di libertà** e **Vale la pena** non sono solo attente al reinserimento lavorativo dei detenuti, ma anche alla lotta agli sprechi. È per questo che è nata **RecuperAle** (la potete leggere all'inglese, visto che il tipo di birra è una **Ale**, o all'italiana, recuperale), grazie all'incontro con la **onlus Equoevento**, che recupera cibo di qualità da grandi eventi. Con il pane avanzato viene creata una birra ad alta fermentazione, una **Pale Ale**.



Foto tratta dalla pagina FB di Caffè Galeotto

REBIBBIA: IL CAFFÈ GALEOTTO E IL CASEIFICIO. Il **Caffè Galeotto** nasce nella torrefazione presente dentro l'Istituto Penitenziario di Rebibbia Nuovo Complesso di Roma, dove lavorano persone prive di libertà. Tutte hanno seguito dei corsi di formazione tenuti da esperti del settore, e in questo caso hanno appreso una professione spendibile nel momento in cui si riaffacceranno nella società. Il **Caffè Galeotto** è un ottimo prodotto solidale, nato dall'impegno della cooperativa sociale **Pantacoop**, ed è caratterizzato da una crema color nocciola tendente al testa di moro e da un profumo di fiori, frutta, pane tostato e cioccolato.

Ma non tutti sanno che, all'interno della sezione femminile del carcere di Rebibbia si trova una grande area di terreno coltivato con metodo biologico, e allevamenti di animali come pecore, conigli e tacchini. In questa realtà, grazie a un progetto di **Prolocodol**, è stato realizzato un **caseificio**, un progetto grazie al quale hanno trovato lavoro 4 donne, oltre alle 18 già impiegate nell'azienda agricola. I formaggi nati qui dentro hanno dei nomi ben precisi: si chiamano Formaggio 1, Formaggio 2, Formaggio 3. Si chiamano così per un riferimento ai numeri, quelli che spesso diventano le persone una volta entrate in carcere. Numeri, come quelle della cella o della matricola, che creano alienazione. Ed è proprio a questo pericolo di alienazione, a un bisogno di uscire dalle celle, che risponde questo progetto.



Foto tratta dalla pagina FB di Cotti in fragranza

PASTICCERIA A PALERMO. **Cotti in fragranza** è un progetto che nasce nel carcere minorile di Palermo, ed è la prima attività imprenditoriale realizzata all'interno di un Istituto Penale per i Minorenni del sud, e la terza in tutta Italia. Come potete immaginare dal nome, **Cotti in fragranza** è un progetto teso a realizzare prodotti da forno di alta qualità all'interno dell'Istituto Malaspina: uno degli aspetti fondamentali del progetto è la formazione, in grado di dare ai ragazzi un lavoro specializzato e autonomo, qualcosa che possa accompagnarli soprattutto una volta fuori dall'Istituto. È un progetto della cooperativa sociale **Rigenerazioni Onlus**, e si è avvalso della collaborazione di Giovanni Catalano, uno dei migliori pasticceri siciliani. È grazie a lui che è nato il primo prodotto di **Cotti in fragranza**, il biscotto **Buoninc cuore**, a cui è seguito il

Iscriviti alla Newsletter

ISCRIVITI > ORA

Iscrivendoti alla Newsletter accetti le condizioni descritte nella Privacy Policy del sito

Articoli simili

- CON IL TEATRO A REBIBBIA (E FUORI) LE DONNE RITROVANO SE STESS
- PROGETTO TRIAL: PER I DETENUTI I MESTIERI DELLE ARTI E DELLO SPETTACOLO
- BAMBINI IN CARCERE: IL LOCKDOWN HA DIMOSTRATO CHE LE ALTERNATIVE CI SONO

FUTURO PROSSIMO



I GOAL 2030

STOP POVERTÀ EDUCATIVA

STOP POVERTÀ EDUCATIVA

Roma e Provincia

Latina e Provincia

Frosinone e Provincia

Viterbo e Provincia

Rieti e Provincia

Idee

Fatti

Territori

Storie

Pensieri e parole

Comunicazione

IL SESSISMO SUI MEDIA E NELLA SOCIETÀ C'È METTIAMOLO NERO

📍 Maurizio Ermisino 🕒 25-11-2020

ROMA: LA FOTOGRAFIA COME PARTECIPAZIONE: UNA GIORNATA AL TRULLO

📍 Maria Elena Iacovone 🕒 05-10-2020

Stili di vita

CHI È IL PADRONE? LA RIVOLUZIONE DE LA MARCA DEL CONSUMATORE

📍 Mirko Giustini 🕒 14-08-2020

INSPIRE: CON L'ECO TREKKING VIVIAMO LA NATURA, PROTEGGEND...

📍 Isadora Casadonte 🕒 30-06-2020

www.volontariato.lazio.it

Agenda

Bandi

Formazione

Newsletter

PERCHÉ ROMA NON PUO' AVERE UN REGOLAMENTO PER I BENI COMUNI?



Guarda tutte le fotografy

trollino Parrapicca. Il progetto è sostenuto da Istituto Penale per i Minorenni di Palermo, Opera Don Calabria, Associazione Nazionale Magistrati e Fondazione San Zeno.



Il ciortino di Nisida. Foto tratta da Ministero della Giustizia

NISIDA: UN BISCOTTO PORTAFORTUNA. Si creano biscotti anche nel carcere di Nisida, a Napoli, ed è un biscotto molto particolare. Il **Ciortino di Nisida** è un biscotto a cui forma riprende quella del classico corno portafortuna napoletano. Ciorta, infatti, è un termine che significa fortuna, e il biscotto vuole essere una sorta di portafortuna per chiunque lo assaggi. Ma anche, non serve dirlo, per chi lo produce. Sono i ragazzi dell'istituto penitenziario per minori di Nisida con l'aiuto dell'antico tarallificio napoletano Leopoldo. Il Ciortino è un biscotto di pasta frolla, dalla tipica forma del cornetto napoletano: è di colore rosso, con copertura di cioccolato fondente. È realizzato dai ragazzi dell'area penale esterna, segnalati dall'U.S.S.M. di Napoli, che frequentano il laboratorio professionalizzante di pasticceria curato dall'Associazione Scugnizzi. I biscotti sono commercializzati attraverso una rete di vendita solidale, e il ricavato è reinvestito nella prosecuzione del lavoro del laboratorio e per borse lavoro ai minori coinvolti. L'augurio è che questi biscotti portino fortuna soprattutto a loro.

ROMA: APRE UN RISTORANTE A REBIBBIA. A Rebibbia è stato da poco inaugurato il primo ristorante all'interno di un carcere di Roma. È gestito dalla cooperativa **Men At Work** e si chiama **l'Osteria degli uccelli in gabbia**. Nei mesi di giugno e luglio l'osteria sarà aperta tutti i venerdì sera, presso l'area verde del carcere. I piatti saranno preparati e serviti da persone detenute, tutti dipendenti della cooperativa Men At Work e partecipanti al loro progetto di inserimento lavorativo. Il nome non è casuale, ma deriva dalla tradizione romana. È così che venivano chiamate tutte quelle trattorie che si trovavano vicino al carcere di Regina Coeli, i cui avventori erano detenuti in libera uscita dal carcere, o visitatori della struttura. Per cenare all'osteria è necessario prenotare il martedì precedente alla cena, e pagare la quota di partecipazione, che è di 42 euro. Per entrare bisogna essere muniti di documento d'identità, non si possono portare all'interno telefoni cellulari e non si possono fare foto né riprese.

BOLOGNA: L'OSTERIA IN UN CARCERE MINORILE. Le ultime buone notizie ci arrivano da Bologna. Dove, in via del Pratello, uno dei luoghi tipici delle serate bolognesi, aprirà la prima osteria dentro un carcere minorile. Il locale sarà gestito da detenuti minorenni e sarà ospitato all'interno di un corridoio della struttura, che in questi giorni è in via di ristrutturazione. È il primo progetto del genere in Italia, e a sostenerlo è la **Fondazione del Monte**, che verserà 30mila euro all'anno. L'Osteria, un esperimento di un anno che, in caso di successo, potrà anche essere ampliato, dovrebbe aprire i battenti tra la fine di ottobre e i primi di novembre. I ragazzi, già da mesi, si stanno formando con un gruppo di educatori, e saranno pronti per servire ai tavoli e lavorare in cucina. È probabile che per accedere all'osteria serva una prenotazione, visto che, per entrare nel perimetro carcerario, serve un'autorizzazione preventiva. Qualche anno fa, parlando del **film Fiore**, vi abbiamo raccontato quanto dura possa essere la vita in carcere per dei minorenni. Questa osteria può essere una bella forma di riscatto.

In copertina il primo formaggio realizzato nel caseificio della sezione femminile del carcere di Rebibbia. Foto tratta dalla pagina Fb, **Cibo agricolo libero**.

Se avete correzioni o suggerimenti da proporci, scrivete a comunicazionecsv@csvlazio.org

PDF

Maurizio Ermisino



Curioso fin da piccolo, è sempre stato attratto da tutto ciò che è immagine in movimento e suono elettrico. In due parole: cinema e rock. In un master ha incontrato le altre due passioni della sua vita: Chiara e il sociale. Oggi si occupa della comunicazione del progetto Well-Fare | Tra mediazione e comunità, costruire il welfare locale. <http://www.well-farecomunita.it/>

Un commento su "ECONOMIA CARCERARIA, L'ECONOMIA CHE CREA INDIPENDENZA"

1. Pingback: [HA APERTO A ROMA LA CASA DELL'ECONOMIA CARCERARIA](#)

Lascia un commento

Il tuo indirizzo email non sarà pubblicato. I campi obbligatori sono contrassegnati *

Commento

Nome *

Email *

Sito web

☐ Do il mio consenso affinché un cookie salvi i miei dati (nome, email, sito web) per il prossimo commento.