

PER LE TUE FORNITURE DI LUCE E GAS SCEGLI L'ENERGIA VERDE DI

(<https://adv.blulab.net/www/delivery/ck.php?>

oaparams=2__bannerid=1167__zoneid=128__source=%7Bobfs%3A%7D__cb=bf38048076__oadest=http%3A%2F%2Fslowfood.egea.it%2F)

SOSTIENICI >

(<https://donazioni.slowfood.com/>)

ASSOCIATI >

(<https://soci.slowfood.it/>)

(<https://www.slowfood.it>)

slowfood.it



(/feed/)



(<https://www.youtube.com/user/SlowFoodItalia>)



(<https://twitter.com/SlowFoodItaly>)



(<https://www.facebook.com/Italia.slowfood>)



TORNA ALL'ARCHIVO > ([HTTPS://WWW.SLOWFOOD.IT/ARCHIVIO](https://www.slowfood.it/archivio))

Al Fresco, bistrot a Palermo: storia di un sogno che diventa realtà

🕒 13/08/2020

Al Fresco Bistrot Palermo e Cotti in Fragranza sono due progetti della Cooperativa Rigenerazioni Onlus che coinvolge i ragazzi del Carcere minorile "Malaspina" di Palermo in progetti di inserimento lavorativo.

Oggi vi raccontiamo una storia che sono sicura avrete voglia di leggere e condividere. Come sono sicura che avrete voglia di andare a vedere (e gustare) con i vostri occhi (e papille) di che cosa si tratta, proprio come è successo a me che dal mio paesino in Barbagia sto cercando il modo più rapido per raggiungere Palermo e conoscere di persona Nadia, Lucia e tutta la crew di Al fresco e Cotti in Fragranza. Questa è la loro storia e se non viene la voglia di fare un salto a Palermo dopo che avete finito la lettura, vuol dire che devo cambiare mestiere.

P.S. all'introduzione: sono anche certa che vi divertireste (e in certi passaggi commuovereste) parecchio ad ascoltare l'audio della nostra telefonata, uno scambio di accenti isolani che ci portiamo addosso con orgoglio.

🔍 RICERCA

Cerca nelle news

CERCA

CATEGORIE

TEMATICHE ▾

PRODOTTI ▾

TAG

abbiamo fatto 30
(<https://www.slowfood.it/t/fatto-30/>)

agricoltura
(<https://www.slowfood.it/tag/agricoltura-2/>)

agricoltura biologica
(<https://www.slowfood.it/tag/agricoltura-biologica/>)
agricoltura industriale
(<https://www.slowfood.it/tag/agricoltura-industriale/>)
agricoltura italiana
(<https://www.slowfood.it/tag/agricoltura-italiana/>)
agricoltura sostenibile
(<https://www.slowfood.it/tag/agricoltura-sostenibile/>)
agroindustria
(<https://www.slowfood.it/tag/agroindustria/>)

alimentazione
(<https://www.slowfood.it/tag/alimentazione-2/>)
al mercato
(<https://www.slowfood.it/tag/alimentazione-mercato/>)

ambiente
(<https://www.slowfood.it/tag/ambiente-2/>)
benessere animale
(<https://www.slowfood.it/tag/benessere-animale/>)

biodiversità
(<https://www.slowfood.it/tag/biodiversita-2/>)
cambiamento climatico

(<https://www.slowfood.it/tag/cambiamento-climatico/>)



Non conosco (ancora) personalmente Nadia Lodato e Lucia Lauro ma, come spesso succede quando hai la fortuna di incontrare persone dall'umanità strabordante, capisci subito di che pasta sono fatte. Di quella buona. Tanto che insistono fino allo sfinimento nel dirmi che non sono loro le protagoniste di questo racconto, ma i ragazzi con cui lavorano. Per arrivare ai ragazzi però, bisogna passare dalle loro storie.

Nadia lascia Palermo a 18 anni per fare Scienze Politiche a Firenze. La laurea in Diritti Umani la porta in Albania, un tirocinio di tre mesi non retribuito che si trasforma in un bel progetto di tre anni. Ma, come mi dice l'«Albania è bella tosta», torna a Palermo per tirare il fiato, alla fine ci rimane. «Per mettere insieme uno stipendio, facevo quattro lavori contemporaneamente, infilando qualche missione breve in Africa. Poi nel 2004 ho messo radici nella mia città e ho iniziato a lavorare nell'ambito dell'inserimento lavorativo di detenuti ed ex detenuti, adulti».



Lucia Lauro e Nadia Lodato

Lucia è un'assistente sociale – «dal 1999, sono fatta vecchia» mi dice -, si occupa di minori, specialmente di pedofilia, e della creazione e gestione di progetti sociali innovativi. Dal 2012 inizia a lavorare nell'inserimento lavorativo di adolescenti e giovani che provenivano dalle comunità. Ed è lì che conosce Nadia, quando incontra ragazzi del Carcere minorile «Malaspina» di Palermo, attraverso il progetto Lisca Bianca: (<http://www.liscabianca.com/>) «La mia specializzazione è nella programmazione e gestione di servizi sociali e di start up sociali. Diciamo che Nadia è l'esperta di carcere e di progettazione, io sono l'esperta di organizzazione. Lei è la secciona, io sono la pragmatica. Infatti non possiamo più fare a meno l'una dell'altra».

climatico/) Carlo
Petrini
 (<https://www.slowfoodpetrini/>) cibo
 (<https://www.slowfood.it/clima>
 (<https://www.slowfood.it/tag/condotte>
 (<https://www.slowfood.it/tag/condotte/>)
 condotte slow food
 (<https://www.slowfood.it/tag/condoslow-food/>) consigli
 per gli acquisti
 (<https://www.slowfood.it/per-gli-acquisti-2/>)
 editoriali di carlo petrini
 (<https://www.slowfood.it/tag/editoriali-di-carlo-petrini-2/>) eventi
 (<https://www.slowfood.it/tag/eventi-2/>) food
 (<https://www.slowfood.it/tag/food/>)
 gastronomia
 (<https://www.slowfood.it/tag/gastronomia-2/>) industria alimentare
 (<https://www.slowfood.it/tag/industria-alimentare/>) land grabbing
 (<https://www.slowfood.it/tag/land-grabbing/>) libri
 (<https://www.slowfood.it/tag/libri-2/>) mangiare di stagione
 (<https://www.slowfood.it/tag/mangiare-di-stagione/>) Ogm
 (<https://www.slowfood.it/tag/ogm-2/>) pesticidi
 (<https://www.slowfood.it/tag/presidi>
 (<https://www.slowfood.it/tag/presidricette>
 (<https://www.slowfood.it/tag/ricette-2/>) ristorazione
 (<https://www.slowfood.it/tag/ristorazione-2/>) sabato al mercato
 (<https://www.slowfood.it/tag/al-mercato/>) salute
 (<https://www.slowfood.it/tag/salute/>)
 slow
 (<https://www.slowfood.it/tag/slow/>)
 slowweekend
 (<https://www.slowfood.it>
 Slow Food Editore
 (<https://www.slowfood.it/food-editore/>)
 Slow Food Italia
 (<https://www.slowfood.it/tafood-italia/>) slow
 meat
 (<https://www.slowfood.it/tag/slowmeat/>) sostiene slow
 food
 (<https://www.slowfood.it/ta-slow-food-2/>) spreco
 (<https://www.slowfood.it/tag/spreco>
 Terra Madre Salone del Gusto
 (<https://www.slowfood.it/tag/terramadre-salone-del-gusto/>)
 turismo
 (<https://www.slowfood.it/tag/turismo-2/>) unione europea
 (<https://www.slowfood.it/ta-europea-2/>) vino
 (<https://www.slowfood.it/tag/vino-2/>)

E così mettono insieme le loro competenze per permettere a chi «è dentro di non essere invisibile, di dimostrare di essere. Di valere qualcosa», dice Nadia. E danno vita a Cotti in Fragranza (<https://cottiinfragranza.com/>), un laboratorio di prodotti da forno (buonissimi) all'interno dell'Istituto Penale per i Minorenni di Palermo.



Obiettivi e idee sono molto chiare: offrire percorsi di apprendimento finalizzati alla realizzazione di un'impresa sociale, sostenibile ed etica: «Siamo partiti tutti da zero, noi e i ragazzi. Abbiamo frequentato una serie di corsi di formazione che ci hanno dato le chiavi per ragionare sulle nostre identità. I ragazzi hanno partecipato a tutte le fasi del processo. Dall'ideazione dei nomi dei biscotti, al payoff: **Se non li gusti, non li puoi giudicare**. Immaginate quale emozione è per un ragazzo, che deve scontare sei anni, poter dire alla sua famiglia che può trovare i biscotti fatti da lui alla Coop». E qui non ho più trattenuto le lacrime.

Il primo frollino si chiama Buonicuore (<https://cottiinfragranza.com/prodotti/>), nome simbolo perché: «Dall'Istituto i ragazzi escono con il cuore di bambini», racconta Lucia e Nadia conferma: «volevamo un nome che dimostrasse che i ragazzi non sono solo *malacarne* ma anche *buonicuore*», perché è giusto ricordare che tutti noi, e a maggior ragione i nostri ragazzi, non siamo solo gli errori che commettiamo.

Buono, pulito e giusto: l'etica del prodotto e il rapporto tra cibo e ambiente spiegato ai ragazzi

Sin da subito Nadia e Lucia ragionano in termini di etica del prodotto: «Motivo per cui ci siamo avvicinati a Slow Food e rivolti ai produttori dei Presidi. E l'abbiamo fatto per due motivi: **dare ai ragazzi strumenti diversi per leggere la realtà e dimostrare loro che possono ambire all'eccellenza.** Abbiamo spiegato loro che dietro a un prodotto buono c'è cura: di sé, dell'ambiente, di tutto quello che c'è intorno. Raccontare ai ragazzi che dietro un piatto c'è la trasformazione climatica, spiegare loro attraverso un ingrediente il legame tra cibo, clima e ambiente, per noi è tantissimo. Sono concetti difficili, abbiamo iniziato a farlo, e continueremo» mi spiega Nadia.

Il biscottificio però non è sufficiente per un progetto che vuole dare la possibilità ai ragazzi di ricominciare, con un inserimento lavorativo che possa restituire loro una quotidiana normalità. E Cotti in Fragranza esce dalle mura.

Il laboratorio fuori dalle mura

«Il biscottificio è una nicchia, può assumere poco. E poi non è facile dopo aver scontato la pena tornare in carcere per lavorarci. Ci siamo rimboccate le maniche e abbiamo immaginato un punto esterno al carcere, perché vogliamo anche che i ragazzi, una volta fuoriusciti dalle mura detentive vivano la loro condizione di persone libere e il distacco da quel luogo in cui hanno vissuto la loro pena: perché è importante avere il pensiero a un futuro fuori. Un pensiero di libertà che aiuta nelle fatiche del quotidiano». Nel 2016 apre un nucleo operativo fuori dal carcere, a casa San Francesco, un convento del 1600, nel percorso Arabo Normanno, dove Cotti in Fragranza ha trasferito l'attività di packaging, l'organizzazione dei catering, del fresco e dei cibi da asporto. E da dove partono i pasti distribuiti ai Poli per l'accoglienza di soggetti fragili in povertà e senza fissa dimora: «È bellissimo per i ragazzi avere l'opportunità di compiere questi gesti riparativi: il reato crea un grande strappo, noi vogliamo provare a ricucire questo strappo, aiutare le persone che vivono situazioni di difficoltà è un atto di riparazione importante».

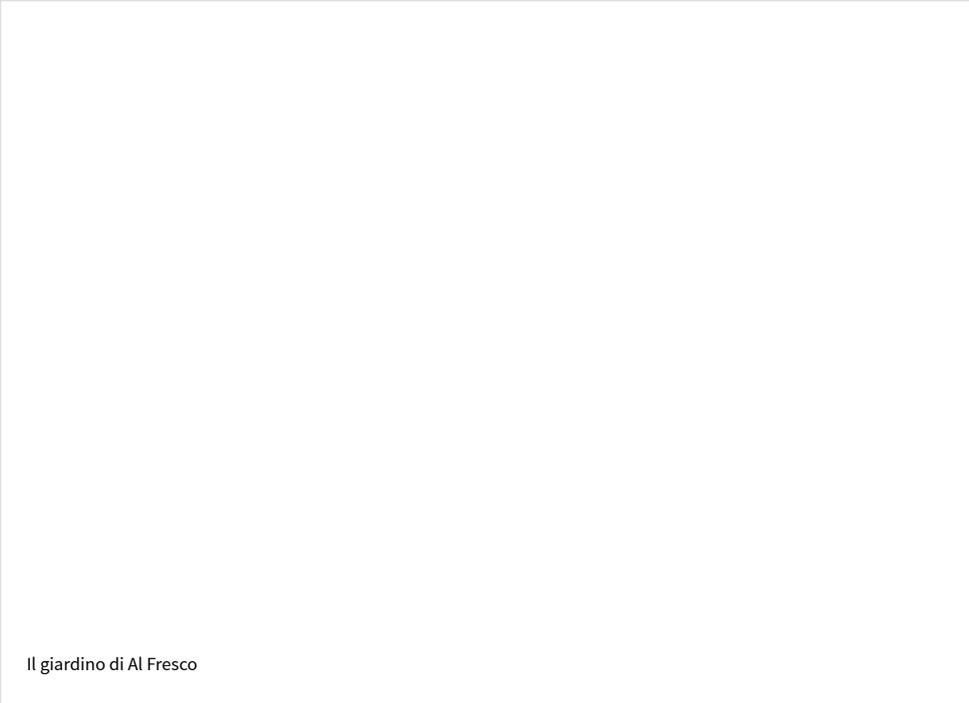
E finalmente il bistrot: Al Fresco



I ragazzi a lavoro nel bistrot

E se rimanere dentro il carcere è «un gesto politico necessario e indispensabile per portare avanti attività di vera inclusione, formativa e rieducativa, all'interno delle carceri» lo è altrettanto creare nuove opportunità fuori. Così nasce **Al fresco** «uno scrigno verde nel cuore di Palermo», dove aveva sede il chiostro del Convento, oggi casa San Francesco. Un bistrot che con orgoglio possiamo dire che fa parte della nostra Alleanza Slow Food dei Cuochi (<https://www.fondazione Slow Food.com/it/cosa-facciamo/alleanza-slow-food-dei-cuochi/>): «Al Fresco è uno spazio che abbiamo voluto ridare alla cittadinanza, un luogo di incontro dove organizziamo eventi culturali per adulti e per ragazzi, letture creative per bambini con la libreria Dudi, mostre fotografiche, dove trovare una piccola biblioteca» e chi più ne ha più ne metta. A guidare la ciurma in cucina c'è lo chef Francesco Gambino che insieme ai ragazzi, e grazie anche al sostegno della rete Slow Food locale, propone una scelta gastronomica che si avvale di: «prodotti di prossimità, sostenibili e fortemente identitari. Siamo orgogliosi delle preparazioni fatte a mano, come il pane fresco fatto da noi con un lievito madre tramandato da due generazioni, e piatti che sono frutto di collaborazioni eccellenti, come le panelle con la farina “antimafia” di Libera Terra» racconta Gambino.

Possiamo guardare al futuro con fiducia



Il giardino di Al Fresco

«Abbiamo vinto il bando “E vado a lavorare” (Fondazione con il Sud) con la proposta “Svolta All’Albergheria!”, con la quale possiamo ampliare le attività di Cotti in Fragranza coinvolgendo anche altri istituti penitenziari attraverso la realizzazione di una struttura ricettiva nello stesso edificio di grande valore storico: cinque alloggi turistici di varia tipologia, un giardino e un co-working» racconta il vulcano Nadia. Ma non finisce qui : «Con il progetto “Aiutiamoli a casa... San Francesco!” della Fondazione San Zenò lavoreremo con gli immigrati a rischio di esclusione. Un ambito a cui teniamo davvero molto». E noi non possiamo che augurare un meritato successo anche per questi progetti in divenire.

A cura di Michela Marchi
m.marchi@slowfood.it

Hai imparato qualcosa di nuovo da questa pagina?



Si



No

Contribuisci a cambiare con noi il sistema alimentare per disegnare un futuro migliore.

Unisciti a più di 1 milione di attivisti e oltre 10.000 progetti in 160 Paesi per difendere e promuovere il cibo buono, pulito e giusto. Per tutti.

DIVENTA SOCIO SLOW FOOD > ([HTTPS://SOCI.SLOWFOOD.IT/](https://soci.slowfood.it/))

[BACK TO TOP ▲](#)

Categorie: [ALIMENTAZIONE \(HTTPS://WWW.SLOWFOOD.IT/CATEGORY/TEMA/ALIMENTAZIONE/\)](https://www.slowfood.it/category/tema/alimentazione/)
[COMUNITÀ SLOW FOOD \(HTTPS://WWW.SLOWFOOD.IT/CATEGORY/IN-EVIDENZA/COMUNITA-SLOW-FOOD/\)](https://www.slowfood.it/category/in-evidenza/comunita-slow-food/)
[GASTRONOMIA \(HTTPS://WWW.SLOWFOOD.IT/CATEGORY/TEMA/GASTRONOMIA/\)](https://www.slowfood.it/category/tema/gastronomia/)

Iscriviti alla newsletter di Slow Food Italia (<https://www.slowfood.it/newsletter/>)

ISCRIVITI ([HTTPS://WWW.SLOWFOOD.IT/](https://www.slowfood.it/))

CHI SIAMO

La nostra storia (<https://www.slowfood.it/chi-siamo/che-cose-slow-food/>)

Che cosa facciamo (<https://www.slowfood.it/chi-siamo/che-cosa-facciamo/>)

SLOW FOOD (/)

La nostra storia (<https://www.slowfood.it/chi-siamo/storia/>)

Congresso (<https://www.slowfood.it/chi-siamo/congresso-nazionale-2021-di-slow-food-italia/ix-congresso-nazionale-slow-food-italia-documenti-e-finalita/>)

DIFENDIAMO IL CIBO VERO

Terra Madre (<http://www.terramadre.info>)

Fondazione Slow Food per la Biodiversità (<http://www.fondazione-slowfood.it>)

I Presidi Slow Food (<https://www.fondazione-slowfood.com/it/cosa-facciamo/i-presidi/>)

L'Arca del Gusto (<https://www.fondazione-slowfood.com/it/cosa-facciamo/arca-del-gusto/>)

Mercati della Terra (<https://www.fondazione-slowfood.com/it/cosa-facciamo/mercati-della-terra-slow-food/>)

NEWS AREA PRESS E MULTIMEDIA

News (<https://www.slowfood.it/news/>)

Comunicati Stampa (</comunicati-stampa/>)

Rassegna Stampa (</rassegna-stampa/>)

Video (<https://www.youtube.com/user/SlowFoodItalia>)

Foto (<http://imagelibrary.slowfood.it>)

LE NOSTRE PUBBLICAZIONI

Guide al consumo (<https://www.slowfood.it/guide-al-consumo/>)

DOVE SIAMO

Trasparenza
(<https://www.slowfood.it/organizzazione/>)
Privacy Policy (<https://privacy.slowfood.com>)

PROMUOVIAMO IL DIRITTO AL PIACERE

Salone del Gusto (<http://www.salonedelgusto.it>)
Slow Fish (<http://slowfish.slowfood.it/>)
Cheese (<http://cheese.slowfood.it>)
Master of Food
(https://www.slowfood.it/educazione/pagine/ita/pagina_master.lasso?-id_pg=136)
Slow Food Youth Network
(<http://www.slowfoodyouthnetwork.org>)

Al Fresco, Bistrot a Palermo: storia di un sogno che diventa realtà

EDUCHIAMO AL FUTURO

Slow Food Educazione
(<https://www.slowfood.it/educazione/>)
Orti in Africa
(<https://www.fondazione Slow Food.com/it/cosa-facciamo/10000-orti-in-africa-2/>)

DIFFONDIAMO LA CULTURA GASTRONOMICA

Slow Food Editore
(<http://www.slowfoodeditore.it/it/>)
Slow Wine, il vino buono, pulito e giusto
(<https://www.slowfood.it/slowine/>)
La Banca del Vino (<http://www.bancadelvino.it>)
Unisg (<http://www.unisg.it>)

Le associazioni locali
(<https://www.slowfood.it/associazioni-regionali/>)
Slow Food Italia – Contatti
(<https://www.slowfood.it/contatti-slow-food/>)