

Carcere, anche la gastronomia diventa riscatto

Padova

DA PADOVA **ILARIA SESANA**

«**F**acciamo festa senza dimenticare». Questo l'appello con cui ieri si è aperta una giornata decisamente singolare al carcere "Due Palazzi" di Padova. Una giornata all'insegna dell'alta moda, della cucina dei grandi chef, ma soprattutto del lavoro e della passione. «Vogliamo ricordare Alessandro, il giovane di 21 anni che domenica scorsa si è tolto la vita nel carcere milanese di San Vittore - ha spiegato Nicola Boscoletto, presidente del consorzio Rebus, che da 21 anni opera nel penitenziario -. A lui dedichiamo questa giornata: vogliamo rispondere al male e al disagio con il bene e la passione». Ieri mattina i cancelli della casa di reclusione infatti si sono aperti a un pubblico molto particolare, in occasione della presentazione di "Taste" rassegna enogastronomica promossa da Pitti Immagine che si svolgerà alla stazione Leopolda di Firenze dal 10 al 12 marzo. Un progetto nato dalla collaborazione tra la maison e il "gastro-nauta" Davide Paolini. Fra i 250 (selezionatissimi) espositori spicca la presenza de "I dolci di

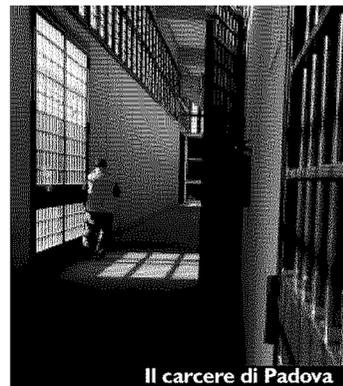
Giotto": panettoni, colombe e altri dolci da forno prodotti dai detenuti-pasticcieri del "Due Palazzi". «Siamo di fronte a un esempio di eccellenza artigianale italiana, di passione per la qualità del prodotto, di capacità imprenditoriale - ha commentato Gaetano Mazotto, presidente di Pitti Immagine -. Ma dietro a questi prodotti c'è un'avventura umana non comune, che vogliamo contribuire a far conoscere».

La giornata di ieri è stata anche occasione per presentare la nuova specialità dei pasticcieri di "Giotto": il panettone al Kabir. «Si tratta di un moscato di Pantelleria, un vino dolce che viene aggiunto all'impasto. E anche l'uvetta viene ammorbidita nel nostro vino - spiega José Rallo, titolare delle cantine **Donnafugata** -. Sarà la novità del Natale 2012». I fiorentini e i fortunati turisti avranno la possibilità di assaggiarlo in anteprima durante il "Panettone party" in programma sabato 10 marzo nell'ambito della rassegna "FuoriDiTaste". All'interno del penitenziario padovano, attualmente, si trovano poco più di 800 detenuti. Circa 120 quelli impegnati nelle varie attività lavorative promosse dal consorzio "Rebus". Nei grandi capannoni si assemblano biciclette e componenti di valige, opera un call

center e si programmano le chiavette per la firma digitale. Nella grande cucina si preparano i pasti per i detenuti mentre, nel locale accanto, si sfornano le altre prelibate dolcezze di altissima qualità. Basti pensare che il rinomato panettone della linea "I dolci di Giotto" faceva capolino tra i regali natalizi di Papa Benedetto XVI. «Noi non insegniamo solo un mestiere. Ma un metodo di lavoro che questi ragazzi portano fuori da qui», puntualizza Boscoletto. Perché se la pena viene spesa bene, gli effetti e le ricadute sociali sono evidenti e a vantaggio di tutti: la percentuale di ex detenuti che tornano a delinquere una volta tornati in libertà, infatti, crolla dal 90 al 15%. «Il lavoro è lo strumento più importante che abbiamo a disposizione per abbattere la recidiva», conclude Salvatore Pirruccio, direttore del penitenziario. «Il lavoro vero ci ha restituito la dignità di persone», racconta Davor, detenuto di origine croata, e lancia un appello: «Portate altre cooperative, altri artigiani e altre aziende in carcere affinché tanti altri possano vivere quello che sto vivendo io». Francesco, quando esce dal carcere in permesso, porta con sé una copia della sua busta paga. E la mostra con fierezza: «Mi fa sentire più degno di rispetto».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Presentata "Taste" rassegna di Pitti Immagine che si svolgerà a Firenze, alla quale parteciperanno con le loro ultime creazioni i detenuti-pasticcieri del Due Palazzi



Il carcere di Padova