

L'INIZIATIVA. Un percorso per l'inserimento nel mondo del lavoro

Montorio, i detenuti diventano panettieri

Bocco: «Un primo passo verso un progetto di vita all'esterno». In sedici hanno superato il corso

Ilaria Noro

Nascoste nell'impasto non ci sono lime né altri congegni utili a tentar la fuga. Ma torte, pizze, focacce e pagnotte realizzate nel laboratorio panificatori del carcere di Montorio dagli stessi detenuti rappresentano comunque una via d'uscita.

Ovvero, il futuro oltre e fuori le quattro mura del carcere. La possibilità concreta di un reinserimento lavorativo e sociale. Sedici detenuti stanno infatti ultimando il corso di formazione professionale per diventare panificatori. Un percorso di studi che si articola non solo concretamente tra farine, confetture, forni grazie all'arte insegnata dai maestri dell'associazione panificatori veronese: Ma anche nella teoria delle nozioni di cultura generale e di competenze trasversali, sotto la guida del Centro di formazione Canossiano e del Ctp Carducci. «Questo corso per panificatori è strutturato in 600 ore e segue i parametri europei per la formazione. L'obiettivo è preparare le persone al mondo del lavoro», ha spiegato Paola Tacchella, referente del corso e volontaria della redazione di MicroCosmo, il trimestrale del carcere.

Si tratta di una delle fasi di cui è strutturato «Progetto Esodo: percorsi giudiziari in inclusione socio lavorativa per detenuti ed ex detenuti», un'iniziativa interprovinciale che coinvolge oltre la città anche Belluno e Vicenza, coordinata dalla Caritas diocesana e



Il corso è stato organizzato nel carcere di Montorio

finanziata dalla fondazione Cariverona che ha l'obiettivo di sostenere detenuti ed ex detenuti nel difficile processo di reinserimento sociale non solo dopo il carcere ma anche durante, nell'ultimo periodo di pena.

Alla presentazione di «Con il pane verso la comunità», questo il nome dato al corso, hanno partecipato oltre alla direttrice del carcere Mariagrazia Bregoli e alla Garante dei diritti dei detenuti, Margherita Forrestan, molti dei rappresentanti delle associazioni che si occupano dei detenuti, da Maurizio Ruzzenenti di progetto Carcere 663 a fra' Beppe de La Fraternità, Marco Valdini, vice direttore Attività istituzionali della Fondazione Cariverona, l'assessore ai Servizi Sociali Stefano Bertacco. Il nuovo forno è stato benedetto da monsignor Giuliano Ceschi, direttore della Caritas.

«Questa è un'opportunità importante che viene data alla popolazione detenuta. È un primo passo verso l'esterno e

questo progetto di vita domani è significativo anche per noi che non siamo solo sicurezza e vigilanza», ha commentato Lara Bocco, vice comandante della polizia penitenziaria.

La maggior parte dei detenuti del corso, in grado ora di preparare ottime prelibatezze sia dolci che salate, sarà libera fra poco. E potrà cercare di far fruttare quanto appreso dietro le sbarre, nella vita reale. «Noi non vi deluderemo. Questa è la ricetta giusta per vivere e andare avanti», ha detto Luca a nome di tutti i compagni di corso. Quattro detenuti corsisti, sono invece di lunga pena. Ovvero hanno ancora parecchio tempo da scontare in carcere. Tuttavia, sono stati ugualmente formati e a loro spetterà il compito di preparare quotidianamente il pane per tutti gli altri detenuti del carcere. I forni, gli impastatori sono stati infatti installati in una stanza del carcere in pianta stabile a formare il panificio della casa circondariale di Montorio. ●