

IN ITALIA SOLO 2.200 RECLUSI SU 65MILA LAVORANO PER UN'AZIENDA O UNA COOPERATIVA

PRESI CON LE MANI IN PASTA

Nel carcere di Opera -il più grande d'Italia- parte il progetto "Pane buono": 4 detenuti ricominciano dal lievito madre e da un forno --- CAMILLA MACCHIONI

OGNI MATTINA, ALLE SEI, IL CANCELLO DEL CARCERE DI OPERA, A MILANO, SI APRE. Dalle mura di via Camporgnago esce un camioncino carico di pane. Un pane a lunga lievitazione, sfornato da otto mani che ripartono da qualcosa di semplice e naturale.

Nel laboratorio di panificazione, a mezzogiorno il profumo è ancora intenso: "Questa è la strada giusta per chi non vuole più sbagliare". **Giuseppe**, uno dei 4 detenuti che lavorano nel laboratorio, spolvera le sedie coperte da uno strato sottile di farina, e parla di nuove occasioni. Il progetto "**Pane Buono**", realizzato dalla cooperativa sociale **In_Opera**, parte un anno

e mezzo fa, ma la sua storia comincia da lontano. Quando **Roberto Bogino**, che per una vita è stato direttore di grandi aziende per la ristorazione collettiva, nel 2008 ha detto basta. "In quelle aziende la qualità dei prodotti veniva troppo spesso sacrificata, e c'era un vero sfruttamento delle risorse alimentari". Lo racconta davanti a una brioche farcita di panna fresca prodotta da **Pastè**, il suo panificio e pasticceria di **Meda**. "Dopo aver gestito per anni le aziende degli altri, volevo fare l'imprenditore, magari creando aziende solidali".

Per questo Roberto ha deciso di aprire, a fine 2010, il negozio a Meda. E per lo stesso

motivo si è rivolto all'istituto penitenziario di via Camporgnago, il più grande d'Italia, con l'idea di avviare un'attività di produzione di gelato. Il direttore del carcere di Opera, **Giacinto Siciliano**, ha invece proposto a Roberto di riattivare un laboratorio di panificazione, situato al piano terra, in una struttura autonoma ma inserita all'interno della casa di reclusione. Gestito fino al gennaio 2012 dalla cooperativa sociale "**Il giorno dopo**" -che attualmente ha un laboratorio di disassemblaggio di elettrodomestici all'interno dello stesso istituto- il forno aveva dovuto chiudere dopo aver perso la commessa del **Comune**

di Milano. Così il progetto "Pane Buono" -un pane sano e naturale, realizzato con lievito madre e farina macinata a pietra- ha cominciato a prendere forma.

Nell'aprile 2013, Roberto ha quindi fondato, insieme ad altre 8 persone, la cooperativa **In_Opera**, di cui è anche presidente. Nello scegliere quali detenuti coinvolgere nel progetto, la cooperativa chiedeva una minima formazione di base. **In_Opera** ne ha formati 5 ma, per il momento, a sfornare il "Pane Buono" sono 4 dipendenti, 3 italiani e uno straniero, che hanno tra i 33 e i 59 anni. Sono regolarmente assunti con un contratto che prevede una retribuzione di 7,50 euro netti l'ora, per 40 ore a settimana. **In_Opera** consegna direttamente a due lavoratori la quota degli assegni familiari, mentre lo stipendio viene caricato sui conti correnti dei detenuti dall'amministrazione penitenziaria, una volta ricevuti i soldi dalla cooperativa.

La produzione funziona così: verso le 22.45, dopo aver accompagnato i detenuti, l'agente incaricato li chiude nel laboratorio. "Indossiamo la divisa e cominciamo a preparare gli impasti in base agli ordini". Mentre Giuseppe mostra una lunga lista di commesse -"Per fortuna



camilla macchioni

--- Le pagnotte del progetto "Pane buono" della cooperativa **In_Opera**. Nella pagina seguente, il presidente della cooperativa, **Roberto Bogino** (a sinistra) all'interno del negozio "**Pastè**" di **Meda** (MB) ---

DALLE GABBIE ALLE FONTANE

Dentro le mura della casa circondariale di **Treviso**, 5 detenuti costruiscono nidi artificiali per merli, cince e pipistrelli. Il progetto "Fuori di gabbia", realizzato dalla **cooperativa Alternativa** (www.cooperativa-alternativa.it) in collaborazione con la cooperativa **Puntozero** e la **Caritas Tarvisina**, è partito il 26 settembre scorso. Nel laboratorio di falegnameria, situato nel polo occupazionale

dell'istituto, i detenuti assunti con un contratto a termine lavorano 7 ore al giorno. "Quando abbiamo portato nel laboratorio le sagome degli uccelli, poi usate come installazioni per presentare il progetto -spiega

fine anno". Il prodotto è poi venduto a 2,50/3 euro al chilogrammo a tre rivenditori: Pastè, un locale di **Seregno** simile a quello di Roberto e il collegio della **Diocesi di Milano**. Le difficoltà maggiori che la cooperativa deve affrontare riguardano, oltre alla perdita di alcuni clienti che non accettano di comprare un prodotto carcerario, proprio la vendita del prodotto. "Spesso le consegne partono in ritardo perché -spiega Roberto- se gli agenti sono impegnati, bisogna aspettare". Per poter affrontare le spese di produzione la cooperativa ha avviato una pratica per ottenere un finanziamento. In_Opera potrebbe utilizzare il bando "Agevola credito" della **Camera di Commercio di Milano**, che riguarda alcune zone marginali del Comune, tra cui **Quintoso**, quartiere in cui sorge il carcere di Opera. In_Opera sta inoltre lavorando con l'**Acceleratore d'impresa ristretta**, progetto nato dalla cooperazione tra il Comune di Milano e il **Provveditorato regionale dell'amministrazione penitenziaria** per valorizzare le produzioni carcerarie, per vendere i suoi prodotti da forno nel punto vendita di via dei Mille 1 a Milano, e con la cooperativa **La Cordata**, di Milano, per poter partecipare al mercato del giovedì di via San Vittore 49 a Milano. Da novembre i prodotti della cooperativa si potranno acquistare al **Banco di Garabombo**, il tendone del commercio equo e solidale organizzato dalla **cooperativa Chico Mendes** nel parcheggio di via Mario Pagano, sempre a Milano. Il "Pane Buono" costa, al dettaglio, circa 6 euro al chilo.

stanno aumentando"- **Costel** si alza e toglie la corrente alla camera di lievitazione: il rumore della ventola è troppo forte. Poi mi mostra le altre attrezzature: quella per il lievito madre -che i dipendenti hanno chiamato **Elisa**, come una delle socie della cooperativa- le impastatrici, la macchina per stendere la pasta, il forno. Intanto, **Claudio** mi chiede di provare il sapore del lievito madre: "Stai assaggiando qualcosa di vivo".

Costantemente monitorati dalle videocamere, i dipendenti impastano e infornano fino alle 6,40, ogni notte tranne quella tra il sabato e la domenica. Lavorano a turni di due persone ogni settimana ma, se le vendite dovessero aumentare, diventerà forse necessario che lavorino tutti e 4 insieme. Un citofono permette loro di comunicare, in caso di necessità, con la centrale di sicurezza.

Ogni fase della produzione, dal riordino delle farine alla manutenzione del lievito madre, che dev'essere rinfrescato anche nel giorno in cui non c'è panificazione, ha un responsabile. Il lavoro è però organizzato in modo che tutti facciano tutto, per rendere i detenuti autonomi: così -Costel lo spera- una volta usciti dal carcere potrebbero diventare lavoratori indipendenti.

I dipendenti di In_Opera fanno parte di quella minoranza di detenuti che lavorano per imprese o cooperative sociali: in Italia sono circa 2.200, su un totale di quasi 65mila detenuti. Nel carcere di **Opera**, 5 cooperative e un'impresa danno lavoro a 85 detenuti.



camilla macchioni

L'istituto ne ospita 1.370. "Se ci sono idee imprenditoriali serie -afferma Giacinto Siciliano, direttore dell'istituto- i risultati sono ottimi". Anche per i detenuti: "Quando si offre loro la possibilità di fare qualcosa di utile, sanno cogliere l'offerta e sfruttarla al meglio". Secondo il direttore, l'economia carceraria non deve però piegarsi a una logica assistenzialista: "I prodotti del carcere non vanno comprati perché provengono dal carcere -afferma- ma perché sono di qualità".

Prima di cominciare il lavoro, i dipendenti di In_Opera hanno seguito una breve formazione, tra la metà di agosto e la metà di settembre, tenuta da **Ezio Marinato**, docente di panificazione all'**Alma**, la scuola di cucina di **Milano** diretta dallo chef **Gualtiero Marchesi** (www.scuolacucina.it). "Che siano persone libere o detenuti -spiega Marinato- quello che per me conta è riuscire a trasmettere le mie conoscenze". "E noi -dice Giuseppe- abbiamo ascoltato, sbagliato, e poi abbiamo imparato". "Ora quando sforno il pane -aggiunge Claudio- cerco sempre di capire perché è venuto in un certo modo, e poi sperimento. Questo è un lavoro che stimola la fantasia".

È stato il panificatore dell'**Alma** a consigliare alla cooperativa quale società di macinazione scegliere per l'acquisto delle farine. Farine che oggi In_Opera compra dal **Molino di Pordenone** a circa 1 euro al chilogrammo, per produrre ogni notte tra il quintale e il quintale e mezzo di pane. "Ma per arrivare al punto di pareggio dobbiamo produrre 6 quintali -spiega Roberto- e contiamo di riuscirci entro

85

I DETENUTI CHE LAVORANO NEL CARCERE DI OPERA, IN 5 COOPERATIVE E UN'IMPRESA

Igor De Paolo, responsabile dei 6 laboratori attivati dalla cooperativa- sembrava di essere in una scuola materna". Invece la cooperativa **Trasgressione** (www.trasgressione.net) lavora per

aumentare l'offerta lavorativa per i detenuti delle carceri milanesi. La prossima primavera 3 o 4 detenuti del carcere di **Bollate** restaureranno le **Fontane di Rho**, un progetto che fa parte

del "Laboratorio di restauro", cominciato a maggio 2013 in collaborazione con **FAI - Fondo ambiente italiano** (foto in basso). Nel frattempo, racconta **Sofia Loreface**, "stiamo lavorando a un

progetto di catering che partirà quando avremo formalizzato il contratto di rete d'impresa con alcune società del settore. Contiamo di essere operativi a inizio 2014".

Ma, come spiega Roberto, è un prezzo "senza sprechi".

Il pane a lievito madre, infatti, oltre ad essere buono, dura più a lungo. Se ne sono accorti anche gli altri detenuti di Opera, che dopo averlo assaggiato non vogliono più quello che viene dato loro nel vitto, ma chiedono di poter comprare il pane della cooperativa.

"Vorremmo creare piccole botteghe in *franchising* con caffetteria e gelateria annesse -dice il presidente- in modo da offrire una possibilità di lavoro ai detenuti che escono in regime di articolo 21 (della legge 354, per cui i detenuti possono uscire dal carcere per lavorare, e vi rientrano alla fine della giornata lavorativa, ndr) e ad ex detenuti". Il laboratorio di gelateria del carcere di Opera è ancora occupato, e In_Opera aspetta si liberi. Perché all'idea di avviare una produzione di gelato da parte di detenuti, Roberto non ha certo rinunciato. Intanto, prima di uscire dal laboratorio, Costel si assicura che la camera di lievitazione sia stata riaccesa. ---

Tutte le informazioni possono essere chieste alla mail in_opera@outlook.it

127 ENTI ASSOCIATI A FEDERSOLIDARIETÀ FATTURANO 176 MILIONI

IL MESTIERE DELLA LIBERTÀ

I soldi per incentivare il lavoro dei detenuti sono pochi ed è difficile avere accesso. Eppure investire in occupazione aiuterebbe ad affrontare il dramma del sovraffollamento carcerario --- CAMILLA MACCHIONI

"NEL giugno 2013 il ministro della Giustizia ha stanziato in misura eccezionale 16 milioni di euro, sul 2013, per le attività produttive negli istituti penitenziari italiani, ma riusciremo a usarne solo una parte". **Lidia Copetta** fa parte della presidenza di **Federsolidarietà**, l'organizzazione di cooperative e imprese sociali aderenti a **Confcooperative**. "Sono 'risorse virtuali' -spiega-, perché stiamo ancora aspettando la conversione in legge del decreto 101 del 31 agosto e il Regolamento attuativo, che dovrà indicare le modalità di accesso alle risorse stanziato. Nonostante questo le risorse devono essere spese entro la fine del 2013, e non ci è stato concesso di trasferire i residui sul 2014". Questi 16 milioni si aggiungono ai 4,6 milioni previsti, ogni anno, dalla legge 193 del 22 giugno 2000, detta "legge **Smuraglia**" -dal nome del già

senatore **Carlo Smuraglia**- che incentiva il lavoro per i detenuti alle dipendenze di imprese e cooperative sociali. Secondo la legge, cooperative e imprese che vogliono avviare un'attività nell'istituto di pena devono stipulare una convenzione con l'amministrazione penitenziaria. Convenzione che regola l'utilizzo, da parte dell'impresa, di locali e attrezzature in comodato gratuito. L'impresa, che deve sostenere le spese per i canoni e la manutenzione dei locali, sceglie e paga i detenuti con un contratto di lavoro subordinato. La legge prevede inoltre sgravi fiscali dell'80% per le imprese che assumono detenuti a tempo indeterminato all'interno degli istituti penitenziari. Le agevolazioni sono previste anche per i detenuti assunti a tempo determinato che lavorano per più di 30 giorni.

Secondo l'ultimo dato disponibile (31 dicembre 2012), solo 2.251 detenuti lavorano per imprese e cooperative, 11.557 per l'amministrazione penitenziaria. Possono lavorare però solo i condannati in via definitiva, che sono, secondo i dati del 9 ottobre 2013, poco più di 38.800.

I detenuti totali -condannati e in attesa di giudizio- presenti nelle carceri italiane sono quasi 65mila, su una capienza regolamentare di 47.615 (anche se il ministro della Giustizia **Annamaria**

Cancellieri ha confermato, a metà ottobre, i dati di **Antigone**, l'associazione per i diritti e le garanzie nel sistema penale: la capienza regolamentare nei 206 istituti di pena italiani è di 37mila).

"Siamo riusciti a trovare una mediazione -spiega Copetta-, per cui anche se entro fine 2013 dovremo cercare di utilizzare quei 20 milioni e 600mila euro, a partire dal 2014 verranno stanziati 11,1 milioni". Lo stabilisce il decreto 76 del 28 giugno 2013, convertito in legge: dal 2014, l'autorizzazione di spesa prevista dalla legge Smuraglia diventerà di 5,5 milioni di euro. Spesa che si aggiunge ai 4,6 milioni di euro l'anno stanziati per l'inserimento lavorativo dei detenuti. Il governo ha poi convertito in legge anche il decreto 78 del primo luglio 2013, che riorganizza gli incentivi all'assunzione di detenuti ed ex detenuti.

Anche se i fondi per il lavoro devono essere costantemente rivisti e confermati, i 127 enti di Federsolidarietà (fra cooperative di tipo A, B e consorzi) assicurano oltre 600 posti di lavoro remunerati all'interno delle carceri, e altri 600 posti all'esterno, per i detenuti ammessi al lavoro esterno e beneficiari di misure alternative alla detenzione. Il fatturato totale di questi enti supera i 176 milioni di euro l'anno. ---



archivio coop. trasgressione