

# Immaginiamo un mondo buono per davvero

Ingredienti: una cooperativa nata per il recupero dei carcerati, la generosità di un maestro del calibro di Ezio Marinato, l'ottimismo di aziende che credono in un progetto, uomini che vogliono ricominciare da zero e... un pizzico di lievito madre

La frase "Vorrei del pane buono" può avere un significato molto particolare. Potrebbe voler dire che si vuole un pane prodotto nel carcere di Opera, in provincia di Milano, grazie al lavoro di una cooperativa che si occupa del recupero dei carcerati, offrendo loro la possibilità di imparare un lavoro.

## La storia

La cooperativa è nata per volere di Roberto Bogino che, con alle spalle una lunga esperienza come direttore di grandi aziende per la ristorazione collettiva, ha deciso nel 2008 di dare una svolta alla propria attività e si è rivolto all'istituto penitenziario di via Camporagno, a Opera, con l'idea di avviare un'attività di produzione di gelato.

Il direttore del carcere però, Giacinto Siciliano, ha 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. E così il progetto "Buono" 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 che hanno tra i 33 e i 59 anni. Al momento la produzione riguarda solo il pane, fatto con farine

di grano tenero, di tipo 0 e 1 macinata a pietra del Molino di Pordenone. Tutta la produzione è realizzata con lievito madre fresco e con lunghe lievitazioni. Ogni fase della produzione, dal riordino delle farine alla manutenzione del lievito madre, ha un responsabile. Il lavoro è però organizzato in modo che tutti facciano tutto, per rendere i detenuti autonomi.

Afferma Giacinto Siciliano, direttore dell'istituto: "Quando si offre loro la possibilità di fare qualcosa di utile, sanno cogliere l'offerta e sfruttarla al meglio. L'economia carceraria non deve però piegarsi a una logica assistenzialista. I prodotti del carcere non vanno comprati perché provengono dal carcere ma perché sono di qualità".

Ed è qui che entra in gioco un vero maestro come Ezio Marinato, docente di panificazione ad Alma, scuola di cucina diretta dallo chef Gualtiero Marchesi ([www.scuolacucina.it](http://www.scuolacucina.it)), che tiene loro un corso intensivo per insegnare i segreti dell'arte bianca.

## Il Pane

Ogni giorno Claudio, Pino, Rocco, Costel e Massimiliano impastano e formano il pane, che poi andrà nelle case, nelle residenze sanitarie e nelle scuole, fresco e fragrante. Oggi la domanda di prodotti alimentari sicuri e di qualità sta crescendo, e la risposta può essere anche un prodotto che rispetta i principi nutrizionali, dura di



più (anche grazie al lievito madre) e quindi evita i consueti sprechi, facendo risparmiare le persone. E poi c'è la passione e l'arte della panificazione e la soddisfazione di fare qualcosa di buono per gli altri.

"Ora quando sforno il pane - aggiunge Claudio, uno dei detenuti - cerco sempre di capire perché è venuto in un certo modo e poi sperimento."

## La cooperativa

La peculiarità di In\_Opera è operare "imprenditorialmente, ma per il perseguimento di fini solidaristici". La coope-

rativa infatti, che non ha fini di lucro, si prefigge di avere un'importante funzione sociale perché vuole dare alla collettività un duplice vantaggio: da un lato, reinserire dei soggetti che prima erano ai margini della società significa dare loro un ruolo attivo e produttivo e metterli in una condizione di non essere più indotti a delinquere. Dall'altro, il sostegno dato a queste persone è solo temporaneo perché, nel momento in cui i soggetti diventano autonomi, l'aiuto economico può essere "girato" ad altri.

### METTIAMOCI IN OPERA!

In\_Opera è cooperativa sociale dove si sfornano idee per riavvicinare i carcerati alla società, avvalendosi del supporto di persone che credono nei valori umani e che cercano di trasferire la loro umanità nell'insegnamento e nel lavoro.

[In\\_opera@outlook.it](mailto:In_opera@outlook.it)  
Tel. 340-25.95.764