

Tratto da: [www.altreconomia.it](http://www.altreconomia.it)  
Autore: Camilla Macchioni  
Inserito il: Sabato, 02 novembre 2013 - 15:15

**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 ---

**Ogni mattina, alle sei, il cancello del carcere di Opera, a Milano, si apre.** Dalle mura di via Camporngano 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 Camporngano, 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 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. 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](http://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 produrne 6 quintali -spiega Roberto- e contiamo di

riuscirci entro 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 Quintosole, 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. 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. ---