

## UN PANE “BUONO” PER LE RESIDENZE SANITARIE DEL COMUNE

CATEGORIA: NEWS

A partire dal mese di gennaio e per tutto il 2014 Milano Ristorazione ha siglato un accordo di fornitura di pane fresco con la Cooperativa Sociale IN\_Opera che svolge la sua attività finalizzata al recupero sociale dei carcerati della Casa Circondariale di Opera.

Il pane, prodotto nel laboratorio del carcere, viene distribuito nelle Residenze Sanitarie Assistenziali (RSA) del Comune di Milano, nelle giornate di sabato e nei festivi.

Il pane sfornato dai 5 panettieri di IN\_Opera si chiama BUONO, perché nasce dall'impegno di una cooperativa che si dedica a far qualcosa di utile e di buono per i detenuti, offrendo loro una possibilità di riscatto e dei buoni motivi per guardare al futuro con dignità e rispetto, del lavoro e del prossimo.

Il pane di tipo bianco e integrale, è buono anche perché, come già per quello prodotto presso il panificio di Milano Ristorazione, è impastato con lievito madre fresco che lo rende meglio digeribile e fragrante più a lungo.

Il pane vuole esser un simbolo di genuinità, di semplicità e di ricerca della qualità attraverso le cose buone, così come può esser il percorso di recupero dell'uomo che ha sbagliato e, attraverso la bontà di ciò che, manualmente, fa tutti i giorni, migliora la propria condizione e raggiunge l'obiettivo di riconquistare dignità e libertà.

“il pane Buono fa bene a chi lo mangia e a chi lo produce”