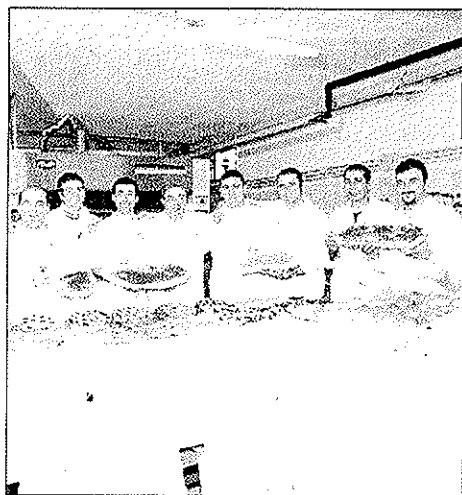


Il Messaggero UMBRIA

PERUGIA: Piazza Italia, 4
Tel. 075/5736141
Fax 075/5730282
TERNI: Piazza della Repubblica
Tel. 0744/58041 (4linee)

fax 0744/404126
FOLIGNO SPOLETO: Via B. Cairoli, 30
Tel. 0742/355487
Nott. 335/216730
Fax 0742/355841

8 OTTOBRE 2006 - S. PIAGIA VERGINE



I detenuti panificatori, che hanno seguito in carcere un apposito corso di formazione. I prodotti, tra cui anche biscotti e crostate, sono destinati anche al mercato esterno al carcere di Sabbione

FORNO SOLIDALE

L'odore del pane invade Sabbione

di NICOLETTA GIGLI

L'odore del pane appena sfornato contrasta con il rumore sordo della porta blindata che si chiude alle spalle. Nei locali del Forno Solidale inaugurato all'interno del carcere di Terni, l'atmosfera è molto diversa da quella che solitamente si respira dietro le sbarre. Qui cinque detenuti hanno trovato il lavoro che li accompagnerà nel percorso individuale di ricostruzione. Si sono trasformati in panettieri e pasticceri grazie ai corsi di formazione professionale, finanziati dalla Provincia di Terni e gestiti dalla cooperativa sociale "Frontiera Lavoro" di Perugia. Al termine dell'attività formativa è stata costituita una cooperativa sociale di tipo B "Gulliver" che si occuperà della gestione e commercializzazione di pane e prodotti da forno e dell'accompagnamento al lavoro dei detenuti in prossimità della dimissione dall'istituto di pena.

Nel Forno Solidale i cinque detenuti, tre stranieri e due italiani, guidati da Luca Verdolini, Emanuela Fortunati e Andrea Pioppi, produrranno ogni giorno 500 chili di pane, prodotti da forno e biscotteria destinati al fabbisogno della popolazione reclusa a Sabbione o commissionati da aziende esterne del territorio regionale. Inaugurando l'impresa sociale nata in carce-

re, il direttore Francesco dell'Aira parla di un "sogno che si realizza, un sogno che punta alla ricostruzione del detenuto nel periodo in cui sta scontando la pena". E annuncia altri due importanti progetti che hanno come protagonisti i reclusi: in carcere sorgerà la "Casa di fido", una pensione per cani, e si lavorerà per realizzare la solarizzazione dell'istituto penitenziario.

All'inaugurazione del Forno Solidale è seguito il convegno su "L'indulto, un provvedimento di clemenza e un'occasione di ricostruzione" al quale hanno preso parte, tra gli altri, il sindaco, Paolo Raffaelli, e gli assessori regionali alle Politiche Attive per il Lavoro, Maria Prodi e alle Politiche Sociali, Damiano Stufara. «Noi cerchiamo - ha detto Luca Verdolini, Amministratore Delegato della cooperativa "Gulliver" - di accompagnare le persone deboli, che da sole non hanno strumenti per realizzare i propri percorsi, a far sì che possano con successo trovare un'identità lavorativa e di conseguenza un maggior benessere personale». La possibilità di riscatto e di crescita si legge sul volto emozionato dei detenuti che lavorano nel Forno Solidale, che produrrà pane e speranza per un domani migliore.