

Dolci evasioni, dolci di libertà dal carcere di Siracusa

Paste e biscotti dolci come la libertà. E' la linea di prodotti realizzati da un gruppo di carcerati in un laboratorio di pasticceria all'interno della Casa Circondariale di Siracusa. Il panificio/biscottificio è gestito da una cooperativa, l'Arcolaio, che dal 2003 si impegna per l'inserimento lavorativo delle persone svantaggiate, e dato in comodato d'uso al Consorzio di cooperative sociali Con.Solida.S. I detenuti impegnati nel progetto impastano, decorano, infornano e confezionano biscotti e dolci in cui si uniscono prodotti tipici siciliani provenienti da agricoltura biologica, come mandorle, pistacchi e agrumi, e prodotti dei contadini del sud del mondo, come lo zucchero di canna, che arrivano fino a qui tramite il canale del commercio equo e solidale. Gli ingredienti di origine agricola dei prodotti "dolci evasioni" sono tutti certificati da ICEA (Istituto per la certificazione etica e ambientale). Questi dolci, una volta finiti, vengono commercializzati in tutta Italia attraverso la rete delle botteghe del commercio equo e solidale e grazie a qualche GAS (Gruppi di Acquisto Solidale). Ma al di là della qualità e del successo di questi prodotti, che certo non manca, è importante il clima di serenità e di riscatto che si respira nel laboratorio del carcere di Siracusa, dove un'attività tutta all'insegna di una produzione e di un'economia solidale e sostenibile, aiuta persone in cerca di un futuro migliore a iniziare a costruirlo fin da subito. Chi volesse maggiori informazioni su quest'esperienza e sui prodotti "dolci evasioni", può trovarle su:

<http://www.arcolaio.org/prodotti.htm>

Mandorle e zucchero, il sapore della libertà

"Dolci evasioni", non solo per chi le gusta ma anche per chi le fa: la linea di prodotti di pasticceria realizzata all'interno del carcere di Siracusa infatti, diffonde per tutto il braccio del penitenziario un profumo di mandorla e zucchero.

Il laboratorio è attivo tutto l'anno, ma ogni stagione ha una produzione specifica: "I biscotti piacciono più d'inverno, per l'estate invece produciamo il panetto per il latte di mandorla" racconta Giovanni Romano, presidente della cooperativa L'Arcolaio, che ha dato vita al progetto.

Tutto rispetta rigorosamente le tradizioni locali e i valori di giustizia in cui la cooperativa crede. "Nel latte di mandorla, ad esempio -dice Romano-, le mandorle sono siciliane, vengono da produzioni biologiche locali. Lo zucchero di canna (ne usiamo parecchio, i nostri prodotti non sono dietetici!) viene dal circuito del commercio equosolidale. E la ricetta è la stessa di quella che faceva mia nonna: si tritano le mandorle pelate (nel laboratorio c'è una raffinatrice, mia nonna lo faceva a mano nel mortaio) insieme allo zucchero. Ne esce una sorta di farina che viene mischiata con acqua e un po' di sciroppo di frumento. Si lascia poi riposare per alcune ore e infine si filtra: il risultato è un panetto, tipo una saponetta. Questa è la base per fare il latte di mandorla, una bevanda molto rinfrescante, diffusissima in Sicilia, ma poco conosciuta nel continente".

Si tratta di una bibita anche molto energetica: la mandorla contiene infatti una significativa percentuale di proteine, vitamine del gruppo B1 e B2, magnesio, ferro e calcio. Nei supermercati si trovano dei surrogati, tipo lo sciroppo di mandorla, ma a detta di Romano e di molti siciliani, non hanno niente a che vedere con quello preparato con il panetto. "Se qui vai in un bar e ti fanno il latte di mandorla con lo sciroppo è quasi un insulto -dice senza usare mezzi termini-: quello fatto fresco non ha paragoni. In Sicilia la tradizione delle paste di mandorla o del latte è molto diffusa. Prepararli richiama gesti quotidiani e familiari". Una volta che si ha il panetto, basta scioglierlo nell'acqua e si ottiene il latte. Può poi essere bevuto così com'è oppure essere utilizzato per granite o gelati.

"L'idea di un laboratorio di pasticceria in carcere è nata negli anni '90 e si è trasformata nel corso del tempo -racconta Romano-. Con il consorzio di cooperative Con.solida.s, lavoriamo all'interno della casa circondariale di Siracusa, con attività formative come corsi di giardinaggio, pittura e yoga. Nel 2003 abbiamo pensato di dare vita a un'attività produttiva: così è stato creato un panificio". Il progetto tuttavia non è decollato: era difficile vendere tutta la merce alla clientela locale. Il panificio si è così trasformato in una biscottificio/pasticceria. I prodotti possono essere conservati e trasportati su tutto il territorio nazionale.

"Oggi l'attività ha ancora dei grossi sbalzi -continua il presidente dell'Arcolaio-. Ci sono mesi, come quelli invernali, in cui riusciamo a fatturare fino a 20mila euro, altri come lo scorso agosto che non arriviamo neanche a mille". Il progetto dell'Arcolaio ha però trovato molti sostenitori: "Dal consorzio delle cooperative Con.solida.s. con cui abbiamo trovato il nome 'Dolci evasioni', a Banca Etica che ci ha dato il primo finanziamento rimborsabile in 10 anni. Senza scordare Ctm-Altromercato, che ci aiuta nella distribuzione. Dall'inizio dell'estate solo attraverso la loro rete abbiamo venduto circa mille panetti", che si trovano anche presso le botteghe milanesi della cooperativa Chico Mendes, a 3,70 euro l'uno. Da pochissimo, poi, i prodotti dell'Arcolaio sono in vendita in alcuni autogrill.

Nel laboratorio lavorano tutto l'anno tre detenuti, con un contratto a tempo indeterminato, ma nei periodi

di maggiore produzione la cooperativa riesce a offrire una decina di contratti di collaborazione. "Dal biscottificio passano persone con storie di vita anche molto complesse con percorsi carcerari lunghi e difficoltà di inserimento e di relazioni -spiega Romano-. Noi però cerchiamo sempre di creare un clima di umanità, di accoglienza, quasi di famiglia. Affrontiamo i problemi cercando di dare loro ascolto. E i risultati riabilitativi sono tangibili: si vedono le persone trasformate". Per questo, allargare il mercato per i prodotti della pasticceria significa "sottrarre dall'avvilimento altri detenuti, dare loro una possibilità di cambiamento concreto" conclude Romano.