



Ad un caffè brasiliano il premio Illy sulla sostenibilità «Il Brasile leader di qualità oltre che di quantità»

Un caffè brasiliano, prodotto dall'azienda São Mateus Agropecuaria, ha vinto il premio Best of the Best, conferito nell'ambito dell'Ernesto Illy International Coffee Award che va a premiare il miglior caffè sostenibile scelto da una giuria di

esperti. Insieme a quello brasiliano, quest'anno erano in lizza produttori di Costa Rica, El Salvador, Etiopia, Guatemala, Honduras, India, Nicaragua e Ruanda. Illy da oltre 30 anni affianca aziende che fanno della sostenibilità un punto di forza.

Oltre a questo premio, conferito dal fondatore Andrea Illy a New York, è stato assegnato il Coffee Lovers' Choice, per un prodotto scelto da una giuria di consumatori e che per il 2023 è andato alla Finca Danilandia di Luis Arimany Mondonico del Guatemala. «La vittoria assoluta di un caffè brasiliano di agricoltura rigenerativa, scelto alla

cieca da una giuria di esperti indipendenti tra i nove migliori caffè del mondo, mi riempie di gioia - ha detto Andrea Illy -. La storia del premio è iniziata infatti proprio in Brasile nel 1991 e ciò conferma che i riconoscimenti ricevuti dalla illycaffè per aver trasformato il Brasile da leader di quantità anche in leader di qualità sono meritati». (Igor Traboni)

L'ECONOMIA CIVILE
Supplemento multimediale di Avenire
www.avenire.it/economiacivile

Direttore Responsabile
Marco Girardo

Progetto grafico
Massimo Dezzani

Infrastruttura software
Alessandro Saccomandi
Davide Tizzo

Coordinamento editoriale
Redazione Economia Avenire

La speranza ha tanti nomi, forme, sapori: può essere soffice o croccante; può avere le dimensioni di un chicco di caffè e l'aspetto di un tarallo o di un panettone artigianale. A dimostrarlo sono le numerose eccellenze alimentari prodotte ogni giorno all'interno di molte carceri italiane grazie a importanti progetti sociali. Gestiti da associazioni, cooperative e imprese del Terzo settore insieme con le amministrazioni penitenziarie, sono progetti che puntano a far acquisire alle persone recluse quelle competenze professionali utili al loro reinserimento sociale, civile e lavorativo una volta espia la pena, come prevede l'articolo 27 della Costituzione. Inoltre, accolgono il monito lanciato lo scorso anno da Papa Francesco al mondo carcerario: «Non possono esserci condanne senza finestre di speranza». Non sono poche - ma potrebbero essere di più - le esperienze che vedono detenuti e detenute mettere «le mani in pasta» per produrre cibi di qualità e dare a sé stessi una seconda occasione: noi ne abbiamo scelte quattro.

La prima è la **Pasticceria Giotto** di Padova, realtà che unisce un laboratorio professionale di alta pasticceria e un progetto sociale. Nata nel 2005 all'interno della casa di reclusione Due Palazzi su iniziativa della coop sociale Work Crossing e la collaborazione del Dipartimento dell'Amministrazione Penitenziaria, produce panettoni premiati dal Gambero Rosso, biscotti, colombe e altre delicatessen che si possono acquistare nei punti vendita monomarca (nella città del Santo sono due, inclusa una gelateria artigianale) e nello shop on line. «Dall'anno scorso, con l'ingresso nella squadra di un maestro pasticciere stellato, produciamo anche pasticceria fresca», spiega Matteo Marchetto, il presidente della «Giotto».

Partito 17 anni fa con pochi reclusi aspiranti *confiseurs* e quattro formatori tra cuochi e pasticceri, il laboratorio conta oggi sul lavoro quotidiano di una cinquantina di detenuti coordinati da una dozzina di formatori. «Anche le persone che hanno fatto del male possono produrre cose straordinarie», continua Marchetto, «perché il lavoro sa innescare cambiamenti positivi e potenti: ricordo la storia del giovane detenuto che ha lavorato da noi per più di dieci anni e che una volta libero ha aperto un proprio laboratorio. Il lavoro vero abbassa anche la percentuale di recidive: i dati ci parlano di un 2% da parte di chi ha potuto lavorare durante la reclusione contro una media del 70%. È un peccato che queste opportunità non vengano offerte in tutti gli istituti di pena italiani».

Sapori di Libertà è invece il nome dato al laboratorio di panificazione artigianale creato nella casa circonda-



Il laboratorio della Pasticceria Giotto di Padova

MODELLI

Mani in pasta: se il carcere apre finestre di speranza

Monica Zornetta

riale di Mantova dall'associazione Libra Onlus e gestito in forma di impresa sociale dalla Società cooperativa Sapori di Libertà. «Ogni giorno sforniamo due quintali circa di pane, un paio di bancali di dolci e tre di altri prodotti da forno con cui riforniamo ristoranti, alberghi, mense scolastiche», racconta Angelo Puccia, presidente di Libra e di Sapori di Libertà. «Vendiamo nei supermercati, negli ipermercati e attraverso l'e-commerce; siamo all'interno dei circuiti di economia carceraria, di agricoltura sociale e dei Gas e incoraggiamo il consumo etico nella filiera della Grande Distribuzione e Ristorazione Organizzata».

Il laboratorio ha aperto i battenti nel 2016 con quattro

detenuti formati dal mastro fornaio di Mantova Pane, l'associazione con cui Libra ha dato vita alla coop: oggi sono divenuti dodici, di cui sei con misure restrittive della libertà, che hanno la possibilità, quando avranno scontato parte della pena, di lavorare fuori di giorno e rientrare in carcere alla sera. «Abbiamo un lavoratore che ha acquisito una tale padronanza dell'arte della panificazione che presto verrà ammesso al lavoro nel secondo laboratorio. Vedremo come se la caverà».

All'interno del carcere romano di Rebibbia Nuovo Complesso è in attività da qualche anno **Caffè Galeotto**, una torrefazione allestita dalla coop sociale non profit Panta Coop. Il caffè che produce è una miscela di crudi pro-

venienti da continenti lontani; è presente in tutte le linee e viene tostato e confezionato dai detenuti stessi. L'idea di concentrare il progetto sulla produzione della bevanda più consumata al mondo è venuta a Mauro Pellegrini, il presidente di Panta coop, dopo aver notato che «nelle carceri del Lazio non esisteva una torrefazione e che i torrefattori e i manutentori delle macchine da caffè sono figure professionali ambite sul mercato del lavoro».

L'acquisto dei macchinari è stato il primo passo, la messa a norma dei locali, il successivo. «Abbiamo aperto un centro di riparazione delle macchinette, che diamo anche in comodato d'uso; abbiamo realizzato impianti ex novo e acquistato attrezzature via via più grandi ed efficienti con cui soddisfare commesse sempre più numerose. Sono dodici i detenuti che vi lavorano ma il turn over è continuo: quando uno di loro comincia il lavoro "extramurale", lo sostituiamo con un altro già formato», prosegue Pellegrini. «Anche per la vendita esterna abbiamo preparato delle figure ad hoc all'interno di Rebibbia. Siamo consapevoli che la strada è tutta in salita perché i pregiudizi sono tanti e i nostri competitors sono torrefattori in attività da un secolo».

Punta infine sui taralli, uno dei più antichi simboli della tradizione pugliese, il progetto **Senza sbarre**, nato nel 2018 da don Riccardo Agresti e dalla Diocesi di Andria per aiutare il reinserimento sociale dei detenuti ed ex detenuti del carcere di Trani e di altri penitenziari italiani. In una masseria della Diocesi di Andria è stato organizzato un laboratorio dove si producono i taralli con il marchio "A mano libera", che è poi anche il nome della coop che gestisce il progetto. Don Riccardo la definisce una sorta di «comunità di restituzione», poiché «nelle prigioni italiane i detenuti vengono puniti, non rieducati. Il modo in cui trattiamo i carcerati delinea il nostro essere civili».

«È stata la provvidenza a metterci accanto le persone giuste, che ci hanno insegnato a preparare i taralli». Oggi i panificatori sono una decina e le prospettive appaiono rosee: «Siamo passati da dieci chili ogni due giorni a 500 chili al giorno, che vendiamo anche nei mercati meridionali. Abbiamo realizzato un secondo forno e contiamo di allargare il laboratorio». Per le persone che vi lavorano, la terra promessa è avere uno stipendio e il riscatto è la possibilità di percepire un guadagno in maniera onesta, afferma il sacerdote: «La nostra è una storia di vite ricostruite, di speranza. Se in ogni parrocchia ci fosse l'accoglienza anche di un solo carcerato, daremmo davvero un importante insegnamento evangelico».

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Cibo per l'anima: in Umbria la via d'uscita dai disturbi alimentari

Emanuele Lombardini

La sfida è di quelle ambiziose: fare del cibo e del vino lo strumento per una rinascita non solo dal punto di vista fisico e mentale ma anche sociale di chi proprio per il cibo sta male. Il progetto è della Fondazione Cotarella, che nel cuore dell'Umbria - precisamente a Montecchio, in provincia di Terni - oltre a produrre con l'azienda di famiglia vini di eccellenza, da tempo lavora ad una serie di progetti nel segno del sociale e dell'inclusione. L'ultimo di questi, in partenza a fine anno, riguarda il mondo dei disturbi alimentari: si tratta di una residenza denominata Verdeluce che su indicazione di ospedali e strutture sanitarie accoglierà giovani con problemi di anoressia e bulimia in un percorso che - parallelamente ed insieme a quello medico - punta a recuperare sul piano umano e non solo: «Siamo partiti da un dato di fatto - spiega Dominga Cotarella, che gui-

da il progetto e l'azienda insieme alle cugine (ma sorelle nell'anima) Marta ed Enrica - e cioè che oggi si muore per questo tipo di disturbi non perché manchino le cure ma perché non ci sono abbastanza stanze. I disturbi alimentari sono la seconda causa di morte fra i giovani in Italia dopo gli incidenti stradali e circa 3 milioni di ragazzi sono alle prese con questo problema. Noi abbiamo quindi due obiettivi: da un lato far uscire i ragazzi un giorno prima dagli ospedali, liberando letti ma dando comunque l'opportunità di proseguire il percorso medico affiancandolo con quello sociale e formativo; dall'altra prevenire, magari accogliendo ragazzi nei quali ci sono i primi sintomi di disagio». Nel campus, oltre ai medici e psicoterapeuti, i ragazzi troveranno anche specialisti del settore agroalimentare, enogastronomico, dell'ospitalità, professionisti dell'in-

formazione che li accompagneranno lungo un tragitto che punta a ribaltare il loro rapporto con il cibo, trasformandolo da nemico a risorsa: «I ragazzi saranno resi protagonisti attraverso laboratori e orti didattici, avranno la possibilità di imparare a gestire una vigna, ma anche confrontarsi con grandi chef che insegneranno loro a cucinare o con giornalisti enogastronomici che insegneranno loro un altro lato importante di questo mondo che è la comunicazione legata al settore. In alternativa alla cucina, potranno invece scegliere di dedicarsi alla sala, anche attraverso la nostra scuola di accoglienza, la prima in Italia».

L'agricoltura dunque viene messa al centro di un sistema virtuoso che passa per il recupero completo dei ragazzi con disturbi alimentari: «Ne facciamo uno strumento a disposizione di medici ed operatori sanitari, ma soprattutto dei ragazzi, che così possono vincere la battaglia, riprendendosi il controllo della loro vita anche attraverso il cibo ed il vino». Il taglio del nastro del progetto è già fissato per il 17 dicembre per un galà alla presenza di uno chef di fama internazionale. Per quanto riguarda invece l'arrivo dei ragazzi nella struttura, saranno ospedali e centri specializzati a segnalarli: «Stiamo creando - dice Dominga Cotarella - una rete con le strutture mediche di eccellenza del territorio, su tutte Palazzo Francisci di Todì, che è un centro della Asl specializzato proprio nei disturbi alimentari. Poi abbiamo un centro di ascolto ad Orvieto dove operano i ragazzi della fondazione che attraverso i social stanno già raccogliendo richieste». Si parte per il momento con 20 posti, ma il progetto è destinato a crescere: «Con l'aiuto di Dio e la mano dell'uomo - conclude Cotarella - puntiamo a farne un modello da esportare in tutte le regioni».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

La marmellata del don «Vasetti pieni di dignità»

Laura Badaracchi

Non solo biologica, ma solidale: la marmellata prodotta da don Orazio Caputo, presidente dell'associazione «Mai più soli» e vicedirettore della Caritas di Acireale, nasce grazie alla coltivazione di arance amare, limoni, fichi e mandarini su un terreno di 4mila metri quadrati concesso in comodato d'uso dalla diocesi, che si trova all'Eremo di Sant'Anna di Acì Cateana e che viene coltivato dai membri dell'associazione. I frutti per le confetture vengono poi lavorati da un'industria specializzata; il ricavo viene reinvestito nell'attività di «Mai più soli» e i lavoratori usufruiscono della solidarietà.

Di recente i vasetti sono stati presentati in uno stand alla Fiera dello Jonio, svoltasi ad Acireale dall'8 al 18 settembre, dedicata all'artigianato e all'agroalimentare siciliano. «L'Amministrazione ha ritenuto opportuno, oltre che valorizzare artigianato e agroalimentare locale, attenzione anche tutte quelle realtà dell'associazionismo e del Terzo settore al fine di garantire una possibilità di conoscenza e visibilità maggiore che consenta di abbracciare un pubblico quanto più vasto possibile», ha sottolineato l'assessore alle Attività produttive ed economiche Laura Toscano, organizzatrice della Fiera, aggiungendo: «Un plauso va a tutti coloro che si impegnano affinché nella società non ci siano disuguaglianze». A supporto della Caritas diocesana, «l'associazione «Mai più soli» è nata insieme a persone in difficoltà, che stavano per strada e che adesso vivono

all'interno di due appartamenti, ringraziando Dio. Vogliamo fare sempre più rete con la società civile, con l'intento di contrastare le disuguaglianze. Raccogliamo i frutti, li portiamo all'interno di una ditta che li trasforma in marmellate. L'incasso di questi vasetti è destinato alle persone in difficoltà che lavorano nei frutteti; le confetture non hanno un prezzo, vengono consegnate a offerta libera, perché all'interno di quei vasetti c'è la dignità di queste famiglie», spiega don Caputo. «Un'esperienza di solidarietà, laboriosità e amicizia. Abbiamo la volontà di individuare iniziative interessanti da proporre a coloro che non sono riusciti a trovare spazio nella società e nel mondo del lavoro, perché possano riacquistare l'autonomia. Siamo passati dall'idea ai fatti in pochi mesi anche grazie all'impegno di tutti, in particolare del vescovo Antonino Raspanti», sottolinea il sacerdote. Che, dopo l'inaugurazione a fine giugno dell'Emporio della solidarietà «Madre Teresa» in Corso Savoia 102, centro di raccolta di abiti usati e in buone condizioni messi a disposizione dei meno abbienti, continua a generare percorsi solidali con e per gli ultimi. «Il sostegno della collettività è fondamentale. Donare qualcosa di proprio può essere semplice, ma non crea attività e non garantisce il futuro. Insieme a persone svantaggiate è possibile, invece, creare comunione e sostentamento, facendo della carità non una semplice e mera elemosina ma azione concreta».

© RIPRODUZIONE RISERVATA