



Sa di fragola la seconda vita in carcere

● I detenuti coltivano i frutti che verranno venduti all'Ipercoop ► **SEGALINI a pagina 8**



La neo direttrice Maria Gabriella Lusi, con Fabrizio Ramacci e Stefano Capri. A destra, i due magistrati di sorveglianza Paolo De Meo e Marta Vassallo FOTO DEL PAPA

Nelle fragole il sapore di una seconda possibilità frutti dei detenuti dalle Novate al supermercato

Una filiera di solidarietà per portare lavoro e per offrire alle persone l'opportunità di ripartire da zero

Simona Segalini
simona.segalini@liberta.it

PIACENZA

● Mille piantine nella serra, e altre 5 mila nel campo. Davanti alla Casa circondariale delle Novate, a Piacenza, è spuntato un campo di fragole. Fragole bio, ottenute con le tecniche più green sul mercato, e pronte ad essere messe in vendita attorno a metà maggio sugli scaffali dell'Ipercoop del Centro Gotico. Fragole a chilometro sottozero, in questo frangente, da San Lazzaro a Montale la distanza è minima. Il pro-

getto della coop Orto Botanico (si chiama "Ex Novo") che vuole fornire una seconda chance ai detenuti attraverso un lavoro, ha tre peculiarità. Anzi, quattro: sociale, qualitativa, ambientale e scientifica. Il progetto, condiviso dalla direzione delle Novate già prima di oggi, gode dell'ok della magistratura di sorveglianza. La filiera della solidarietà che ha scortato il progetto è lunga, al contrario delle fragole dal campo allo scaffale: direzione penitenziaria, Orto Botanico, Università Cattolica, Geoconomica, Coop Alleanza 3.0, Riverfrut, Fondazione Cattolica assicurazioni.

Entusiasta e commossa la neo di-

rettrice delle Novate Maria Gabriella Lusi: «Raccolto un'eredità importante dalla collega che mi ha preceduto e che punta alla funzione rieducativa della pena, per sanare una frattura. Il progetto è fatto in rete, e richiede un forte sforzo organizzativo, con la polizia penitenziaria, l'amministrazione, gli educatori. Il carattere d'avanguardia tecnologica del progetto è garantito dalla messa in campo di specialisti della Cattolica e di Geoconomica. Il prodotto sugli scaffali entro 12 ore dalla raccolta, sensori di monitoraggio, irrigazione mirata, "vertical farming" «per produrre in maniera sostenibile a costi accessibili». L'Orto Botanico dal 2016

opera con le Novate per un "carcere del fare", dove i detenuti sono ammessi al lavoro esterno. Esiste un progetto sottoscritto dalla direzione e approvato dal magistrato di sorveglianza. Le fragole delle Novate, a cui finora hanno prestato cure Antonio e Marco, detenuti, entrambi presenti all'incontro-presentazione di ieri, saranno sugli scaffali dell'Ipercoop in tempi brevi, temperature poco primaverili delle ultime ore permettendo. Avranno un packaging che le renderà riconoscibili, ovviamente. Ora, l'ultimo compito spetterà ai piacentini che, da consumatori, avranno la possibilità di portarsi a casa qualità e solidarietà.

IL MAGISTRATO DI SORVEGLIANZA PAOLO DE MEO

«In cella non si marcisce, si sboccia»

● Alla nuova messa a fuoco del progetto, partito con la direttrice Caterina Zurlo, sono intervenuti anche i due magistrati di sorveglianza Paolo De Meo e la collega Marta Vassallo. De Meo: «L'articolo 27 della Costituzione parla di un carcere che deve tendere a reinserire le persone nella società. Una persona, pur in car-

cere, resta una persona, e va riaccompagnata fuori. In galera non si marcisce, ma si sboccia come queste fragole».

Prosegue il magistrato: «In precedenti esperienze di lavori esterni c'erano stati alcuni problemi di gestione della fiducia. Sono intervenuti degli stop. Però non ci siamo im-

pauriti, credendo nella irrieducazione. Il detenuto è e resta un individuo con le sue speranze. Da noi magistrati continuerà a venire la massima collaborazione. Crediamo che maggior apertura sia uguale a maggior sicurezza. La minor sicurezza si determina quando si lascia la gente ad abbruttirsi nel non fare niente in cella». Oltre al campo e alla serra delle fragole, alle Novate esiste un orto interno, una falegnameria e una piccola attività di apicoltura. **_seg.**

Specie "Clery" e "Murano"
Due le tipologie di frutto coltivate alle Novate: la varietà Clery, unifera, grossa e uniforme, dalle elevate qualità organolettiche. E la Murano, per i periodi più caldi.



The thumbnail shows the newspaper page with the main article on the left and other news items on the right, including a section titled 'Città e Provincia'.