

Nella primavera 2019 arriveranno in alcuni supermercati piacentini le fragole biologiche prodotte nella casa circondariale delle Novate: si chiama "ex novo" ed ha il sapore di una rinascita attraverso il lavoro il marchio che la cooperativa sociale "L'Orto Botanico" ha associato a questo ed altri progetti rivolti al mondo del carcere per una pena che - in risposta all'articolo 27 della Costituzione - contribuisca alla rieducazione del condannato.

In Emilia Romagna su 3.488 detenuti lavorano in 1.131

Ad oggi nella struttura alle porte di Piacenza l'unica possibilità lavorativa è quella legata all'organizzazione interna (inserimenti nelle cucine, per le pulizie o la manutenzione, per esempio). Ma è un'opportunità per pochi. Lo confermano i dati della relazione sulla situazione penitenziaria dell'Emilia Romagna, aggiornati a dicembre 2017: su una popolazione di 3.488 persone detenute nelle dieci case circondariali e di reclusione della nostra regione, solo 966 hanno avuto la possibilità di lavorare alle dipendenze dell'Amministrazione penitenziaria. Se consideriamo quelli che hanno potuto lavorare, dentro o fuori dal carcere, alle dipendenze di altri soggetti (cooperative o imprese), il numero scende a 165. Sommandoli, la quota di detenuti lavoratori (1.131) resta esigua rispetto al totale dei reclusi.

"Eppure il lavoro è una dimensione fondamentale nel percorso del detenuto, non solo in termini di occupazione e retribuzione, ma di assunzione di responsabilità e di valore nella ricostruzione di una persona. Grazie al lavoro si torna a sentirsi utili, si impara un mestiere e si mettono le basi per ridurre il pericolo della recidiva una volta fuori", riflette Fabrizio Ramacci, presidente della "L'Orto Botanico", nata nel 1991 ad Aseno per l'inserimento sociale di giovani in difficoltà e sin dagli esordi votata alla gestione del verde.

Far lavorare vuol dire educare alla legalità

"Il nostro obiettivo è da sempre la promozione della persona e della comunità - spiega Ramacci -. Il carcere è uno degli ambiti in cui l'emergenza lavoro è più forte, anche perché la maggior parte delle persone detenute sono di estrazione sociale modesta, poverissime". Fornire occasioni di formazione e lavoro permette di impiegare il tempo in modo utile oltre che retribuito. "Ma



Una delle persone detenute inserite nel progetto della cooperativa "L'Orto Botanico" mentre effettua i controlli in serra. A lato, i primi fiori di fragole nel campo della struttura penitenziaria.

IN PRIMAVERA LE FRAGOLE DEL CARCERE

Si potranno trovare nei supermercati piacentini i frutti del progetto avviato dalla cooperativa "L'Orto Botanico" alle Novate con la consulenza dell'Università Cattolica. "Per le persone detenute è un'occasione concreta di formazione e lavoro che contribuisce a rieducare e ridurre la recidiva"



una serra attrezzata per la produzione fuori suolo e con illuminazione a led, portato avanti con la consulenza della Facoltà di Agraria dell'Università Cattolica tramite il prof. Ettore Capri, docente di chimica agraria, e il dottor Niccolò Rizzati. "Quello in serra è un progetto sperimentale di coltivazione verticale che va nella direzione della riduzione dello sfruttamento del suolo e che l'Ateneo sta studiando per verificarne la replicabilità in capannoni in disuso nei contesti urbani", illustra Ramacci.

Al momento sono impiegate due persone, altre due saranno inserite per la raccolta. Da aprile a settembre 2019 si stima che la produzione - meteo permettendo per quanto concerne la coltivazione all'aperto - sarà di 3.500 chili di fragole. I cestini, con il marchio "ex novo", saranno disponibili in alcuni supermercati piacentini, assicurando ai consumatori un prodotto che unisce agricoltura sociale, sostenibile e biologica.

In cerca di fondi per allargare le serre

Quattro detenuti - si può obiettare - sono pochi. "E vero, è uno dei limiti del lavoro in carcere non poter coinvolgere numeri grandi, ma è un passo avanti. Nella casa circondariale ci sono persone in attesa di giudizio, condannate a pene inferiori ai 3 anni o con un residuo di pena inferiori ai 5 anni, quindi c'è rotazione. In due anni il progetto ha coinvolto otto persone, individuate dalla direzione penitenziaria. Diventano dipendenti a tutti gli effetti della cooperativa, con diritto di malattia o infortuni - precisa Ramacci -. Abbiamo in cantiere di aumentare il numero di serre, per arrivare nel 2020 a produrre 12.250 chili di fragole. Questo aiuterebbe a far crescere anche le occasioni di lavoro. Ma servono investimenti. Non vogliamo che siano interventi spot, ma che continuino nel tempo. L'investimento serve per l'avvio, poi tutti i nostri progetti sono studiati per andare avanti con le loro gambe".

Barbara Sartori

Un cuore in gabbia, un potenziale che il lavoro fa emergere aprendo nuove strade

Debutta il marchio "ex novo"

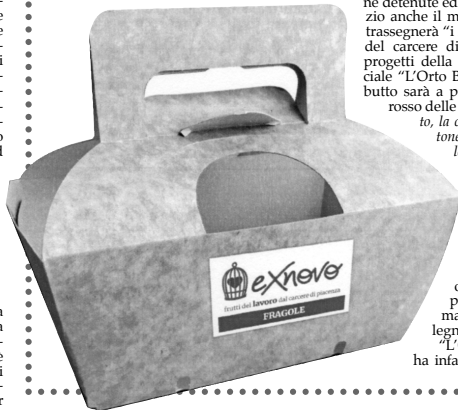
"Ex novo", ovvero "da zero, da capo". Il passaggio da ciò che ero (ex) a ciò che desidero diventare (novo): una

persona che sta pagando il suo debito con la giustizia e si rimette in gioco. È un nuovo inizio il lavoro per le persone detenute ed è un nuovo inizio anche il marchio che contrassegnerà "i frutti del lavoro del carcere di Piacenza" dei progetti della cooperativa sociale "L'Orto Botanico". Il debutto sarà a primavera con il rosso delle fragole (nella foto, la confezione in cartone riciclato con il logo "ex novo"), ma il marchio è declinato su altri tre prodotti, ciascuno con un colore che lo distingue: il verde per gli ortaggi, il giallo per il miele e il marrone per la falegnameria.

"L'Orto Botanico" ha infatti iniziato a la-

vorare nel carcere delle Novate - avvalendosi dell'esperienza ventennale nel settore di Pietro Bertolazzi e grazie all'appoggio della Direzione penitenziaria - con la produzione di ortaggi. "Finora sono stati destinati all'interno, entrando nel cosiddetto «spesino» dei detenuti. Il desiderio è di potenziarla ed aprirla all'esterno, magari con la cassetta di verdure da vendere sui mercatini con l'appoggio di qualche associazione di volontariato già presente o tramite l'e-commerce", fa sapere il presidente della cooperativa Fabrizio Ramacci. Ma alle Novate c'erano anche una falegnameria - in disuso da tempo - che è stata sistemata (vedi articolo sotto) e le arnie con il materiale necessario per la smielatura, anche quest'ultimo un prodotto che potrebbe arrivare ad una clientela esterna all'istituto penitenziario.

I clienti riconosceranno facilmente il marchio "ex novo", accompagnato da una gabbia in cui è racchiuso un cuore rosso, pulsante, così come il potenziale di ciascuna persona detenuta che, attraverso il lavoro, può esprimersi e venir fuori.



vuol dire anche - annota il presidente della cooperativa, sfatando tanti luoghi comuni - fare educazione alla legalità, favorire il reinserimento nel tessuto sociale e quindi

operare per la sicurezza della collettività".

Attenzione alla sostenibilità ambientale ed educazione della persona attraverso il lavoro si intrecciano anche nella no-

va impresa in carcere. Nel 2016 la cooperativa ha stipulato una convenzione con la casa circondariale delle Novate avviando la coltivazione di ortaggi dentro le mura.

Sostenibilità ambientale e riscatto sociale

Ma il progetto-cuore de "L'Orto Botanico" è la produzione di fragole, in campo e in

La falegnameria del carcere, da tempo in disuso, è stata rimessa a nuovo ed è pronta a ripartire. Ma servono i committenti

Non solo agricoltura: "chiediamo aiuto alle parrocchie che hanno mobili da restaurare"

Nella casa circondariale delle Novate è presente una falegnameria che da tempo era inutilizzata.

La cooperativa "L'Orto Botanico" ha investito risorse nella messa a norma dei macchinari e insieme ad Enaip, l'ente professionale delle Acli, con cui ha un'ottima collaborazione, ha avviato in carcere un corso di formazione che ha coinvolto quattro persone detenute. "Il corso - riferisce Fabrizio Ramacci, presidente della cooperativa - ha dato ottimi risultati. È stato possibile fare

pratica anche grazie alla parrocchia di Fiorenzuola e alla Caritas che hanno fornito alcuni mobili da restaurare. Per far partire l'attività, ora, ci serve la committenza".

IL PROGETTO PRESENTATO AL VESCOVO. Ramacci ha già presentato questo e gli altri progetti di inserimento lavorativo in carcere al Vescovo, che ha accolto la notizia

con riconoscenza ed entusiasmo. A mons. Ambrosio i referenti della cooperativa hanno anche lanciato una richiesta, che ripropongono dalle colonne del nostro settimanale. "Sarebbe molto utile se le parrocchie che hanno mobili da sistemare potessero contattarci per affidare il lavoro alla falegnameria del carcere", è il loro invito. I detenuti - precisano - lavoreranno guidati da un

maestro restauratore, che assicurerà una presenza esperta per maneggiare i vari pezzi con cura e professionalità. Le parrocchie con il contributo che verseranno per il restauro daranno modo alla falegnameria non solo di ripartire, ma di avviare un ciclo produttivo e di autosostenersi.

Come per ogni progetto de "L'Orto Botanico", infatti, l'investimento iniziale serve per dare il "la" al pro-

cesso, che in prospettiva si potrà mantenere da sé e diventare continuativo. In questo modo, ai detenuti coinvolti si offre una concreta opportunità di lavoro retribuito ed un'occasione per un futuro diverso una volta scontata la pena in carcere.

Per contattare la cooperativa e chiedere ulteriori informazioni, si può chiamare alla sede amministrativa di via Maestri del Lavoro d'Italia a Fiorenzuola allo 0523.949403. **B. S.**