

# Detenuti chef al Sant'Anna Tortellini e pasta fresca 'made in...carcere'

Sarà tutto prodotto utilizzando materie prime locali a cominciare dalle verdure  
Il progetto è della **cooperativa** sociale Eortè di Limidi di Soliera

I **detenuti** del carcere di Sant'Anna di Modena diventeranno specialisti nella realizzazione di pasta fresca, in particolare di tortellini, e grazie alla vendita di questi prodotti si manterranno a loro spese (anziché dello Stato) e, al contempo, impareranno un mestiere che potrebbe risultare molto utile per la loro vita futura, una volta che avranno finito di scontare la loro pena. Questo, in estrema sintesi, è la filosofia del progetto che sta per prendere il via, appunto, al carcere di Modena. Il progetto è della **cooperativa** sociale Eortè di Limidi di Soliera (aderente a **Concooperative** Terre d'Emilia) e si avvale della supervisione dello chef Rino Duca (dell'osteria «Il grano di pepe» di Ravarino), il quale coordinerà la formazione dei detenuti e la produzione. La convenzione tra Eortè e la casa circondariale S. Anna è stata firmata l'altro ieri dal presidente della **cooperativa**, Federico Tusberti, e dal direttore dell'istituto, Orazio Sorrentini. Il progetto, che ha il patrocinio del Comune di Modena, è co-finanziato dall'arcidiocesi di Modena-Nonantola, Bper e Fondazione Cattolica Assicurazioni. «Gli obiettivi di questa iniziativa - spiega la direttrice della **cooperativa** Eortè, Valentina Pepe - sono molteplici. Il primo è offrire ai detenuti del Sant'Anna un'opportunità di crescita

personale e riabilitazione attraverso il lavoro. La legge sul lavoro in carcere è del 1975, eppure attualmente al Sant'Anna lavora solo il 20% dei detenuti e l'80% di essi lavora alle dipendenze del carcere (ovvero dello Stato). Il secondo obiettivo è costruire un collegamento tra il carcere e il territorio. Il terzo, è far nascere un ramo d'impresa che crei il marchio «Sant'Anna - artigiani della pasta» e sia capace di andare sul mercato, partendo dalla provincia di Modena. I nostri clienti saranno i piccoli e medi ristoranti, mense e tavole calde, gastronomie e macellerie, gruppi di acquisto solidale e associazioni. Il laboratorio dovrà essere economicamente autonomo entro il 2025 e, nel tempo, assumere altri detenuti». Ancora, Pepe ha aggiunto: «Puntiamo a iniziare entro il mese di marzo, con tre detenuti. Ci sarà comunque un ampio turnover tra loro, anche perché al Sant'Anna sono ospitate persone con condanne non superiori ai cinque anni». Poi, Pepe sottolinea un altro aspetto importante. «I detenuti - aggiunge - che lavoreranno nel laboratorio gastronomico non peseranno più sulle casse dello Stato. Una quota del loro stipendio, sia che siano part time o full time, sarà trattenuta dall'amministrazione penitenziaria, per rimborsare le spese sostenute per mantenerli in carcere».

**Marco Pederzoli**

