

# «Con marchio “Sant’Anna-artigiani della pasta” nascono i **tortellini** confezionati dai detenuti»

Al via il progetto di Eortè e casa circondariale. Chef Rino Duca sarà supervisore

Dal carcere S. Anna di Modena usciranno presto tortellini e altri tipi di pasta fresca fatta a mano. Saranno i detenuti a produrli utilizzando materie prime locali, a cominciare dalle verdure coltivate nell’orto del carcere.

Il progetto è della **cooperativa** sociale Eortè di Limidi di Soliera (aderente a **Confcooperative** Terre d’Emilia) e si avvale della supervisione dello chef Rino Duca (osteria “Il grano di pepe” di Ravarino), che coordinerà la formazione dei detenuti e la produzione. La convenzione tra Eortè e la casa circondariale è stata firmata 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 sono molteplici. «Il primo – spiega la direttrice di Eortè, Valentina Pepe – è offrire ai detenuti del S. Anna un’opportunità di crescita personale e riabilitazione attraverso il lavoro. La legge sul lavoro in carcere è del 1975, eppure attualmente al S. Anna lavora solo il 20% dei detenuti e l’80% di essi lavora alle dipendenze del carcere. 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. I tortellini e gli altri tipi di pasta fresca del S. Anna saranno di qualità, perché fatti a mano con materie prime selezionate e a km zero (quindi sostenibili dal punto di vista ambientale), virtuosi dal punto di vista sociale e rispettosi della tradizione gastronomica emiliana».

I detenuti selezionati per lavorare nel laboratorio gastronomico, che all’inizio saranno tre, verranno formati e impareranno così un mestiere in vista della fine pena.

Tutte le statistiche sulla popolazione carceraria confermano il crollo della delinquenza e recidiva tra i carcerati che hanno la possibilità di lavorare, sia dentro che fuori dal carcere.

In più, Eortè è convinta del beneficio che la formazione può portare all’interno di ambienti marginali, trasformando i tempi morti della detenzione in competenza lavorativa, crescita personale e autostima spendibili anche all’interno di un luogo complesso come il carcere.

«I detenuti che lavoreranno nel laboratorio gastronomico non peseranno più sulle casse dello Stato – aggiunge Pepe – Una quota del loro stipendio, infatti, sarà trattenuta dall’amministrazione penitenziaria per rimborsare le spese sostenute per mantenerli in carcere. Insomma, crediamo che il nostro progetto possa giovare all’economia carceraria e creare percorsi virtuosi con benefici non solo per i detenuti, ma per l’intera società», conclude la direttrice della **cooperativa** sociale Eortè. ●



Orazio Sorrentini e Federico Tusberti



**Valentina Pepe**  
È la direttrice di Eortè

© RIPRODUZIONE RISERVATA

