



Anno 3 Numero 13  
Supplemento ad Avvenire  
del 4 aprile 2007

[lavoro@avvenire.it](mailto:lavoro@avvenire.it)

## Terni, dietro le sbarre il profumo di pane e libertà

DI MAURIZIO CARUCCI

**B**iscotti, tozzetti, panini e pizze, ma perfino ciambelle e dolci. La vita nel carcere di Terni è fatta anche di piccole dolcezze e pane fragrante. Da alcuni mesi dieci detenuti si sono trasformati in panettieri e pasticceri grazie ai corsi di formazione professionale finanziati dalla Provincia di Terni e gestiti dalla cooperativa sociale *Frontiera lavoro* di Perugia, che hanno portato alla creazione della panetteria *Forno solidale*. Al termine dell'attività formativa è stata costituita una cooperativa sociale di tipo B, *Gulliver*, che si occupa della gestione e commercializzazione di pane e prodotti da forno e dell'accompagnamento al lavoro dei detenuti in prossimità della dimissione dall'istituto di pena. «Noi cerchiamo - dichiara Luca Verdolini, amministratore delegato della cooperativa *Gulliver* - di accompagnare le persone deboli, che da sole non hanno strumenti per realizzare i propri percorsi, a far sì che possano con successo trovare un'identità lavorativa e di conseguenza anche un maggior benessere personale». La panetteria *Forno solidale* è uno strumento: consente ai detenuti di progettare percorsi personalizzati di reinserimento lavorativo, valorizzando il vissuto personale, le potenzialità e le

risorse spesso minacciate da una istituzione come quella carceraria che risulta ancora oggi per lo più fondata sull'equazione culturale carcere uguale pena, reclusione. All'interno della casa circondariale è stato ricavato uno spazio di circa 150 metri quadrati, dotato di tutte le più moderne attrezzature. I detenuti impegnati nell'attività lavorativa sono supportati, nello svolgimento delle loro mansioni, da un esperto panificatore, da un'educatrice e da un coordinatore. Attualmente la produzione della panetteria prevede la realizzazione quotidiana di circa 500 chilogrammi di pane, prodotti da forno e biscotteria commissionati da aziende esterne del territorio regionale. Nello scorso mese di novembre, il progetto *Panetteria Forno solidale* è stato riconosciuto da Italia Lavoro, Agenzia del ministero del Lavoro e della Previdenza sociale, "buona prassi" e inserito nella banca dati delle Buone Prassi. «Dal mese di gennaio - sottolinea Verdolini - la panetteria produce pane per il vitto della popolazione detenuta nella casa circondariale di Terni attraverso un apposito contratto stipulato, che prevede una produzione giornaliera di circa 100 chilogrammi di pane. Abbiamo raggiunto anche un accordo per la prossima fornitura alle mense universitarie di Terni».