

INIZIATIVA CLIENTI IN VISITA AL «PODERE»

Il miracolo-Capanne, un orto per la città

L'azienda agricola all'interno del carcere dà lavoro a sei detenuti

— PERUGIA —

INSOLITA VISIONE, ieri mattina, al carcere di Capanne: una cinquantina di signori ha attraversato il cancello con in mano le buste della spesa. Portavano a casa fragole, insalata e piantine di basilico. E pensare che ogni settimana, la casa circondariale rifornisce circa duecento famiglie: una cassetta di due chili e mezzo di verdura a cinque euro. Dalla prossima consegna perfino le 25 suore di clausura di S. Erminio dovrebbero gustare i primi pomodori. Com'è possibile? Uno sguardo agli alberelli di olivo lungo la recinzione del penitenziario e è facile capire. Quelle 1.700 piante sono cresciute all'interno del «Podere Capanne», l'azienda agricola messa in piedi due anni fa dalla cooperativa sociale Gulliver con un finanziamento di 350mila euro del Ministero della Giustizia. Il carcere è circondato da 12 ettari di terreno: quale base migliore per un corso di inserimento lavorativo per i detenuti? Ora, dopo la forma-



IDEA «VERDE»
 Dal campo alla clientela: l'orto di Capanne è una certezza

zione teorica con Luca Verdolini e l'agronomo Luca Crotti, sei ragazzi sono attivi sei ore al giorno. Coltivano un variegato orto, due serre di 2000 metri quadrati, gli olivi e due ettari e mezzo di frutteto. A novembre si dovrebbe avere il primo olio e le mele saranno abbastanza per esse-

re vendute. «Il plus di questo progetto è ottenere sempre un prodotto di qualità». Il direttore di Capanne Antonio Fullone è un uomo avvezzo alle colonie agricole dei carceri sardi e ieri mattina ha accompagnato la visita per la «campagna» del penitenziario: «È importante riu-

scire a conquistare una nicchia di mercato che ci permetta di incrementare l'attività, arrivando anche a 12 impiegati dopo il 2010. È il lavoro la grossa scommessa dell'inserimento». È iniziato con una colazione il giro esplorativo, all'ombra del capannone che ospiterà un piccolo laboratorio per le marmellate: sul tavolo i biscotti prodotti dai dete-

nuti di Terni, con il forno di Gulliver, che dal 2009 dovrebbe prendere in carico gli agricoltori perugini ora sospesi dal Ministero. Passeggiando si scopre una coltura pregiata come la fagiolina del lago e tra le piante ornamentali, risistemate dai ragazzi in filari, un nugholo di api. «Sono le nostre, vengono dalle 10 cassette da miele —: Claudio Romani è una delle due guardie penitenziarie addette a sorvegliare i detenuti, ormai anche loro un po' contadini —. Ora siamo anche alla settima lezione di apicoltura, con il pro-

fessor Gardi, dell'Università». Un lavoro di squadra, che contagia presto i visitatori. «Un'azienda splendida», è il parere comune. Oriana Bizzarri, madre di quattro figli, compra abitualmente da Gulliver. «Principalmente perché sono prodotti genuini». Crotti infatti è attento alle tecniche biologiche, pur non avendo la certificazione e sta sperimentando varietà locali antiche e più resistenti, come la pera briaca e la mela limoncella. Ma oltre la bilancia della frutta, altri equilibri si creano: strette di mano, chiacchiere «libere» tra i detenuti e i visitatori, che danno consigli sulle pesche e sui sacchetti di lavanda. «Ho carpito un'umanità inaspettata», confida emozionato Giorgio Biarella. «Ho visto tanta passione, davvero — confessa Lorella Tosone, giovane ricercatrice —: anche se all'ultimo mi era preso timore di entrare». E' ora di andarsene, ma oltre il cancello scorrazza il camioncino del «Podere Capanne»: tutti pronti, il martedì consegna a domicilio.

Marta Gara