

# I dolci per ricominciare, la pasticceria in carcere

«Sprigioniamo i sapori» è il nome del laboratorio di cucina per le detenute del Pagliarelli di Palermo

## PALERMO

Il futuro passa da frolle montate, creme e ganache, la possibilità di riscatto da biscotti, torroni e gelatine. Profuma di prodotti da forno, agrumi, cioccolato, il percorso di reinserimento nella società di sette detenute avviato al carcere Pagliarelli di Palermo.

Il progetto, chiamato «Sprigioniamo i sapori» e gestito dall'associazione Idea, in partenariato con l'associazione Orizzonti Onlus e con Cappello, prevede un corso di seicento ore per acquisire una formazione in pasticceria spendibile a livello europeo ed è finanziato dal dipartimento regionale della Famiglia e delle Politiche Sociali.

«Il nostro obiettivo è quello di dare a chi partecipa al corso una diversa prospettiva di vita, un'rieducazione da potere poi spendere una volta scontata la pena», spiega la direttrice del carcere Francesca Vazzana. «Orientamento, formazione, laboratori e tirocini sono gli step necessari per portare avanti il nostro progetto di inclusione sociale», aggiunge la direttrice del progetto Aurelia Granà. E così Loredana, Sara, Maria, Silvana, Giuseppina, Patrizia e Maria, con un range di età che va dalla più giovane di 24 anni alla più matura, che di anni ne ha 55, ciascuna con la propria pena da scontare e con un passato con il quale fare i conti ogni giorno, hanno deciso di rimboccarsi le maniche per imparare ad impastare e miscelare farina, zucchero, uova.

Tre i pasticceri docenti del corso, selezionati tra le migliori professionalità della città, Salvatore Cappello, Giovanni Catalano e Pietro Pupillo che, lezione dopo lezione, sono ri-

usciti a trasferire alle sette donne competenze e passione. «All'inizio eravamo molto insicure – raccontano quasi all'unisono – ma oggi riusciamo a fare molte cose da sole. Questo laboratorio per noi è una speranza, quella di uscire da qui e potere fare questo mestiere».

«Lavorare al fianco di queste donne è un'esperienza molto intensa – dicono i tre pasticceri – e abbiamo scoperto in loro una buona capacità di lavorare in sinergia e velocità nell'apprendimento con senso del dovere e responsabilità».

E per suggellare questo percorso, iniziato lo scorso marzo e che si concluderà il prossimo anno con dei tirocini, nel teatro del carcere Pagliarelli è stata organizzata una presentazione dei primi risultati ottenuti, una giornata in cui le sette detenute hanno potuto presentare le loro creazioni, con la supervisione dei docenti. Vassoi di torroni, cannoli, cassate, biscotti, creme, bigné, persino sculture di zucchero artistico, per dire che loro questo progetto lo hanno preso molto sul serio.

«Ho pagato il mio debito con la giustizia ma ho coronato il sogno della mia vita», dice una di loro; «Io ho scoperto capacità che non pensavo di avere riuscendo a realizzare cose mai fatte prima», aggiunge l'altra. Tra loro c'è anche una ragazza di origine marocchina che, attraverso spezie, sapori e odori e l'alchimia della pasticceria, oggi si sente più vicina alla sua terra. Impastare diventa un modo per scacciare i dolori e quattro corsi brevi supplementari permetteranno a queste donne di diventare sempre più professionali. C.I.M.

## La scheda



**IL PROGETTO:** Sprigioniamo i sapori, gestito dall'associazione Idea  
**I PARTECIPANTI:** 7 detenute del carcere Pagliarelli  
**I DOCENTI:** Tre pasticceri  
Foto di Maurizio Artusi

**Tre i docenti del corso  
Imparare a preparare  
biscotti e dessert  
significa apprendere  
un nuovo mestiere**