

di Moreno Vignolini

www.aostasera.it, 15 maggio 2014

Al carcere di Brissogne avviato il panificio interno "Brutti e Buoni". Dieci detenuti protagonisti. Minervini "in atto il cambiamento delle carceri, grazie anche alla collaborazione con il territorio". Enaip " Passate parola e sostenete l'attività".

"Il carcere sta cambiando, si evolve e diventa davvero occasione per riscattarsi e per creare un percorso di espiazione della pena che abbia senso. Il processo di umanizzazione delle carceri è in atto e anche noi in Valle ne siamo protagonisti da tempo". Una nuova visione di carcere emerge dalle parole di Domenico Minervini, direttore della Casa circondariale di Brissogne, in occasione della presentazione della nuova attività commerciale che da settembre 2014 arriverà, dopo la già avviata lavanderia, sul territorio valdostano. Si tratta del laboratorio di panificazione "Brutti e buoni", un progetto che attualmente è in corso con la fase di formazione e che vede protagonisti 10 carcerati, provenienti dall'Italia e da Paesi extracomunitari.

La progettazione e ristrutturazione dei locali del panificio sono stati finanziati da un progetto del Fondo sociale europeo, presentato dalla Cooperativa EnAIP e dalla Cassa delle Ammende, il salvadanaio del Ministero che raccoglie le sanzioni pecuniarie. I macchinari sono invece stati acquistati direttamente dall'Enaip, grazie a finanziamenti regionali. Presente all'incontro anche Enrico Sbriglia, provveditore regionale dell'Amministrazione penitenziaria del Piemonte e Valle d'Aosta, che ha voluto evidenziare l'importanza della collaborazione del territorio e delle associazioni, partendo proprio dal significato del pane e della parola compagno "condividere il pane" e così "intorno al pane si crea comunità", un augurio dai molti significati tra cui la speranza che "il corso permetterà di trasformare il tempo in carcere in tempo utile, ma questo è possibile solo se questa attenzione del territorio alle carceri e a progetti come questo avrà continuità. L'obiettivo è di seminare bene raccogliere risultati seriali. Sarebbe un vero peccato

se per qualche motivo venissero meno i fondi che sostengono tutto questo: sarebbe costruire un'immagine senza sostanza".

I risultati del corso, guidato dall'esperienza del panettiere Christian Trione, sono evidenti, anche al palato, e quando pani, grissini, dolci usciranno dal carcere, c'è l'auspicio che il territorio li accolga nelle proprie case, acquistandoli e gustandoli, permettendo così la sostenibilità di un progetto che dal pane parte per ridare speranza e un mestiere. Ne sono convinti anche i protagonisti di questa esperienza, i 10 carcerati che, affidando il compito ad un emozionato Giovanni, hanno voluto ringraziare i docenti del corso e il direttore del carcere, omaggiando tutti con un manufatto in pane, un cesto di fiori commestibile.

"Speriamo che questo corso ci dia un indirizzo per il futuro - ha detto Giovanni - quando potremo guardare il sole senza avere davanti agli occhi le sbarre". Luisa Trione, dell'Enaip ha ricordato che il laboratorio è stato allestito nel mese di gennaio 2014 permettendo così l'avvio del corso. "Comincia oggi la promozione di questa attività - ha evidenziato Trione - e chiediamo al territorio, una volta avviata la vendita, di sostenerla attraverso l'acquisto di questi prodotti e attraverso il passaparola".