



LA PANETTERIA "FORNO SOLIDALE": COME NASCE UN'IMPRESA IN CARCERE.

L'idea progettuale di realizzare un laboratorio di panetteria all'interno dell'istituto di Terni è stata promossa dalla **Direzione della Casa circondariale di Terni** e dalla **cooperativa sociale Frontiera Lavoro** di Perugia nel mese di giugno 2003 con l'attivazione del corso di formazione professionale per "Panettiere e Pasticcere" della durata di n. 400 ore previsto all'interno del progetto "*ASTER: per la rimotivazione, il recupero e l'integrazione dei detenuti nel mondo del lavoro*", finanziato dalla **Provincia di Terni** (Obiettivo 3 FSE Anno 2002 - Euro 38.000,00) e riservato a n. 26 detenuti ristretti presso la Casa Circondariale di Terni e la Casa di reclusione di Orvieto.

Aderirono al presente progetto il Provveditorato Regionale dell'Amministrazione Penitenziaria dell'Umbria, l'Ufficio Esecuzione Penale Esterna di Perugia e di Spoleto, la Confartigianato Umbria e la C.N.A Associazione Provinciale di Terni.

Il progetto "Aster" ha previsto un'attività di orientamento e preformazione, una fase di laboratorio professionale per "Panettiere e Pasticcere", l'attivazione di piani di inserimento lavorativo tramite borse-lavoro, misure di sensibilizzazione verso le imprese, sostegno alla creazione di imprese sociali. Al termine dell'intervento formativo sono state attivate n. 6 borse di lavoro con n. 4 inserimenti lavorativi stabili presso aziende del settore della panificazione.

Nel novembre del 2003 viene approvato il progetto pilota territoriale, triennale, "*PROSPETTIVA LAVORO*" finanziato dal **Consorzio Co.Impreso**, (Bando "Sovvenzione Globale" - Inserimento lavorativo e reinserimento di gruppi svantaggiati POR Regione Umbria Obiettivo 3 2000-2006) per un importo complessivo di Euro 49.800,00.

Tra le azioni principali del progetto: la selezione, attraverso uno sportello di orientamento e informazione, di n. 15 detenuti da avviare alle attività formative presso il laboratorio di panetteria e la creazione di un laboratorio permanente di lavorazione artigianale per prodotti da forno all'interno della Casa Circondariale di Terni attraverso l'acquisto delle attrezzature necessarie.

Nel dicembre del 2003 viene sottoscritta la convenzione tra la Direzione della Casa Circondariale di Terni, nella persona del Direttore Dr. Francesco Dell'Aira ed il Presidente della cooperativa sociale Frontiera Lavoro, Dr. Andrea Fora, relativa alla istituzione presso l'istituto penitenziario di un laboratorio di panetteria.

Con finanziamento della Provincia di Terni (Obiettivo 3 FSE Misura B1 - Anno 2003, Euro 30.000,00) viene realizzato il percorso di formazione professionale per "Panificatore", relativo al progetto "*PLUS:occupazione e formazione dentro e fuori dal carcere*". Il progetto coinvolge n. 15 detenuti della Casa Circondariale di Terni, e si svolge nel periodo 2004/2005.

Nel mese di settembre 2004 è costituita la cooperativa sociale di tipo B **"GULLIVER"** che aderisce a **Confcooperative Umbria** e al **Consorzio di Cooperative Sociali Moltiplica**.

Gulliver si occuperà della gestione della panetteria "Forno Solidale" realizzata all'interno della Casa circondariale di Terni, della produzione e della commercializzazione di pane e prodotti da forno, e della gestione dell'inserimento lavorativo dei detenuti.

La panetteria **"FORNO SOLIDALE"** viene ricavata da locali di circa 150 mq, all'interno della Casa circondariale di Terni, ed è dotata di tutte le più moderne attrezzature:

- Forno ciclotermico n. 1 (proprietà Ministero della Giustizia)
- Impastatrice a spirale n. 2 (proprietà Gulliver)
- Sfogliatrice n. 1 (proprietà Gulliver)
- Mescolatrice n. 1 (proprietà Gulliver)
- Spezzatrice n. 2 (proprietà Gulliver)
- Confezionatrice n. 1 (proprietà Ministero della Giustizia)
- Armadio frigorifero n. 2 (proprietà Gulliver)
- Carrelli porta marne n. 3 (proprietà Ministero della Giustizia)
- Carrelli porta teglie n. 5 (proprietà Ministero della Giustizia)
- Refrigeratore n. 1 (proprietà Gulliver)
- Filonatrice n. 1 (proprietà Ministero della Giustizia)
- Tavoli da lavoro n. 3 (proprietà Gulliver)

Il progetto esecutivo è stato realizzato dall'**Ingegnere Federico Cenci** dell'azienda "Lusios s.n.c." di Perugia.

Nell'anno 2004 il **Ministero della Giustizia – Dipartimento Amministrazione Penitenziaria** ha finanziato con Euro 58.342,00 l'acquisto di attrezzature, e con Euro 10.000,00 l'adeguamento degli impianti elettrici, idrici e della linea d'alimentazione gas.

L'attività formativa per il profilo professionale di "Panettiere" della durata di 400 ore e "Pasticcere" della durata di 200 ore, vede impegnati n. 10 detenuti, e si conclude nel mese di settembre 2006 (finanziamento Provincia di Terni Obiettivo 3 FSE Anno 2005, Euro 60.000,00).

Nel "Forno Solidale" si realizzano quotidianamente diversi prodotti, destinati ai detenuti dell'istituto penitenziario e commissionati da aziende esterne del territorio: biscotti, crostate, pizza, focacce, pane di ogni genere. Inoltre, buffet dolci e salati, pan di Spagna, ciambelle, tozzetti, grissini e sostituti del pane.

Venerdì 06/10/2006 viene ufficialmente inaugurata la panetteria "Forno Solidale" con il taglio del nastro da parte del **Provveditore Regionale dell'Amministrazione Penitenziaria dell'Umbria, Dr.ssa Ilse Runsteni** e alla presenza delle autorità locali (Sindaco del Comune di Terni, On. Paolo Raffaelli, Presidente della Provincia di Terni, Avv. Andrea Cavicchioli, Assessore Regionale alle Politiche Attive del lavoro, Prof.ssa Maria Prodi, Assessore Regionale alle Politiche Sociali, Dr. Damiano Stufara).

Il 31/10/2006 il **Ministro della Giustizia, On. Clemente Mastella**, visita ufficialmente la panetteria "Forno Solidale" esprimendo tutto il proprio

apprezzamento non solo per l'opportunità di reinserimento professionale offerta ai detenuti, ma anche per l'esperienza di collaborazione che apre a soggetti provenienti dal tessuto sociale i portoni degli istituti penitenziari.

Nel mese di novembre 2006 il progetto "Panetteria Forno Solidale" viene riconosciuto da **Italia Lavoro**, Agenzia del Ministero del Lavoro e della Previdenza Sociale, "**buona prassi**" e inserito nella Banca Dati delle Buone Prassi gestita dalla suddetta agenzia (www.italialavoro.it).

In data 02/11/2006 si avvia la fase di produzione e commercializzazione di questi prodotti di qualità in ambito regionale, su commissione di aziende esterne e per il soddisfacimento del "sopravvitto" della popolazione detenuta dell'istituto di Terni; vengono, quindi, assunti con regolare contratto di lavoro **n. 4 detenuti** coordinati dal **Responsabile Tecnico Andrea Pioppi** e dalla **Responsabile Sociale, Dr.ssa Emanuela Fortunati**.

Dal mese di gennaio 2007 la panetteria "Forno Solidale" produce pane per il vitto della popolazione detenuta della Casa circondariale di Terni attraverso un apposito contratto stipulato con la ditta appaltatrice "Arturo Berselli & C. S.p.A." che prevede una produzione giornaliera di circa 100 chilogrammi di pane.

Il primo traguardo finalmente raggiunto corona l'impegno di tutti gli operatori e di quanti hanno collaborato al lungo e non sempre facile percorso, nella linea del trattamento e della realizzazione di concrete opportunità lavorative per le persone detenute.

L'Amministratore Delegato
Luca Verdolini