



Napoli, mercoledì 12 marzo 2008

Commis di cucina in carcere

A cura dell'Ufficio Stampa Gesco
Ida Palisi
Maria Nocerino
ufficio.stampa@gescosociale.it
081 7872037 int. 206

Comunicato stampa

Commis di cucina in carcere **Da Secondigliano parte il primo servizio di catering fatto dai detenuti**

Da un corso di formazione per **Commis di cucina** nasce a Secondigliano il primo catering fatto dai detenuti. L'iniziativa è promossa da Gesco in collaborazione con la direzione del Centro Penitenziario di Secondigliano e la Regione Campania e sarà illustrata, insieme ai risultati del percorso formativo, in conferenza stampa **mercoledì 12 marzo alle ore 10.30** presso l'istituto penitenziario, in Via Scampia, 350 a Napoli.

Il corso è stato realizzato dalla Scuola di formazione di Gesco nell'ambito della misura 3.4 del POR Campania, specificamente rivolta all'inclusione lavorativa di soggetti svantaggiati, tra cui i detenuti: iniziato il 18 giugno 2007 e terminato il 28 febbraio scorso, ha permesso di formare alcuni detenuti come "Commis di cucina" (addetto alla preparazione dei pasti) e di dare loro un'opportunità di inclusione lavorativa. I nuovi Commis, infatti, saranno impiegati sia per la produzione di pasti interna al carcere sia per la fornitura esterna, per un servizio catering che sarà svolto in collegamento con una cooperativa sociale del settore.

Alla conferenza stampa parteciperanno: **Liberato Guerriero**, direttore del Centro Penitenziario di Secondigliano; **Corrado Gabriele**, assessore regionale alla Formazione e al Lavoro; **Sergio D'Angelo**, presidente di Gesco.

Ufficio stampa
Ida Palisi 347 7580978
Maria Nocerino 320 7880510
ufficio.stampa@gescosociale.it

CARCERE

9.52 13/03/2008

A Napoli un catering fatto direttamente dai detenuti

Succede al penitenziario di Secondigliano, dove sono stati presentati i risultati del corso di formazione per "commis di cucina", finanziato dalla regione e realizzato da Gesco, che propone una scuola di formazione permanente nel carcere

NAPOLI - Il primo catering fatto direttamente dai detenuti. Succede a Napoli, al centro penitenziario di Secondigliano, dove ieri sono stati presentati i risultati del corso di formazione per "commis di cucina" (addetto alla preparazione dei pasti), finanziato dalla regione Campania e realizzato dalla scuola di formazione di Gesco, agenzia di promozione sociale e sviluppo.

Il percorso formativo, della durata complessiva di 600 ore, iniziato a giugno 2007 e concluso a febbraio 2008, ha coinvolto quindici detenuti tra i 24 e i 60 anni. Di questi nove lo hanno portato a termine, "semplicemente perché gli altri nel frattempo sono usciti dal carcere", ha sottolineato la coordinatrice del progetto Rosanna Di Fiore.

Conoscenza degli alimenti e controllo di qualità, progettazione dei menù, aspetti normativi, nonché elementi di inglese ed informatica: questi sono stati alcuni degli argomenti affrontati durante il corso, in cui gli allievi si sono cimentati come cuochi, grazie anche alla preziosa collaborazione di chef esperti, come Mauro Improta, che abbiamo visto spesso in tv nel programma rai "La prova del cuoco".

"La virtuosa collaborazione con la regione Campania e l'istituto penitenziario di Secondigliano - ha dichiarato Sergio D'Angelo, presidente di Gesco - ci ha permesso di dare a questi ragazzi un'opportunità di socializzazione e di acquisizione di professionalità che altrimenti non avrebbero mai potuto apprendere". "Esperienze come questa consentono di gettare un ponte tra un dentro e un fuori e costruire percorsi di reinserimento lavorativo e di inclusione sociale - ha proseguito D'Angelo - perché usciti da qui, questi ragazzi possano avere una possibilità concreta di lavoro".

Il responsabile di Gesco ha anche aggiunto che "questo è l'unico modo di abbassare la recidiva dall'80% all'1%", ricordando che "la percentuale di persone che, scontata la pena, torna a commettere il reato, si abbassa se queste persone vengono attivamente coinvolte in percorsi di formazione, ancora di più se condotti all'interno del carcere".

I nuovi commis saranno impiegati per la produzione di pasti interna al carcere e, in collaborazione con una cooperativa sociale del settore, per il momento, per la sola fornitura esterna. Da Gesco però parte una proposta: creare all'interno del carcere di Secondigliano "una scuola di formazione permanente", con una prospettiva sempre più orientata all'esterno. (Maria Nocerino)