

COMUNICATO STAMPA

**TORTE MIMOSA PER LA FESTA DELLA DONNA
ALLA CASA CIRCONDARIALE DELLA DOZZA**

Dieci torte mimosa, nel giorno della Festa della Donna, per le 67 detenute della sezione femminile, le agenti di polizia penitenziaria della casa circondariale della Dozza, i volontari e gli operatori del carcere.

A impastare - e cuocere - farina, zucchero, uova, latte, panna, sciroppo di ananas, dodici cuochi speciali: i detenuti che, in via del Gomito, stanno frequentando il corso per 'Addetto alla produzione pasti con competenze in pasticceria e panetteria'. Uno dei dieci percorsi di formazione professionale progettati, organizzati e gestiti attualmente dal Consorzio per la Formazione e l'Addestramento dei Lavoratori (Cefal), ente di formazione del Movimento cristiano lavoratori, all'interno della casa circondariale di Bologna, per il 2010-2011.

Trecentocinquanta ore tra pentole e fornelli sotto la guida di uno chef esperto sì nell'arte culinaria, ma con capacità di insegnamento, all'interno di una cucina-laboratorio ricavata tra le mura della Dozza.

Dalle 7,30 alle 12,30, dal lunedì al sabato, grazie ai finanziamenti della Provincia di Bologna, i dodici futuri cuochi, collaborando con i detenuti preposti alla preparazione giornaliera dei pasti per tutti gli 'ospiti' della Casa Circondariale di Bologna, imparano un mestiere che, una volta aperti i cancelli di via del Gomito, gli offrirà un'opportunità di lavoro. E, non meno importante, la possibilità di un inserimento nel contesto sociale.

Ad avere l'idea di regalare alle donne della Dozza, le torte mimosa nella loro giornata - festeggiata nel pomeriggio nella sala cinema della sezione femminile - i volontari dell'onlus A.Vo.C. che, per realizzare la loro idea, si sono rivolti agli operatori del Cefal e soprattutto agli allievi del corso ai quali è spettato l'onore-onere di regalare, in un giorno speciale, un dolce speciale.

Non nuovo a simili collaborazioni, il Consorzio per la Formazione e l'Addestramento dei Lavoratori, con sede in via Nazionale Toscana 1, ha scelto da sempre di impegnarsi a favore delle persone in esecuzione penale.

«Il primo corso di cucina realizzato nella sezione maschile della Casa Circondariale di Bologna – ricorda Emore Rubini, responsabile dei progetti per i detenuti per conto dell'ente di formazione –, risale al 1989. Da allora, il Cefal ha gestito circa 280 mila ore di formazione in diversi settori (ristorazione, pulizia, stampa, informatica, giardinaggio, orticoltura, vivaismo, apicoltura, trattamento RAEE) attraverso cui sono transitate oltre mille persone. Le quali, una volta uscite dal carcere, hanno avuto maggiori possibilità di essere assunti da imprese dei diversi settori e di tornare a vivere la propria libertà con "maggior senso di cittadinanza".

Tutto ciò è stato reso possibile attraverso la forte collaborazione con la direzione della Casa Circondariale, con l'attuale direttrice Ione Toccafondi, con il comandante responsabile della sorveglianza, con gli educatori e il loro responsabile e, soprattutto, grazie ai finanziamenti della Provincia di Bologna. Questo in un'ottica di approccio integrato che porta a realizzare sulla persona in esecuzione penale e, più di ogni altra cosa, con essa, un progetto di reinserimento complessivo. Dando così origine a un percorso che nei tempi definiti dalla legge, possa portare uomini e donne ad un reinserimento socio-lavorativo il meno possibile traumatico, sofferto e a rischio di fallimento».

Bologna, 8 Marzo 2011

Con cortese preghiera di pubblicazione



C.E.F.A.L. BOLOGNA Società Cooperativa Sede legale: Via Lame, 118 - 40122 BOLOGNA
C.F. e P.I. 04164640379 Registro Imprese n° 61815 Registro Ditte n° 0347881

Sede di Bologna
Via Nazionale Toscana, 1
40068 San Lazzaro di Savena BO
Tel. 051.489.611 Fax 051.489.666
e-mail: direzione@cefal.it

Sede di Villa San Martino
Via Provinciale Bagnara, 30
48022 Villa San Martino Lugo RA
Tel. 0545.243.30 Fax 0545.326.33
e-mail: segreteria villasanmartino@cefal.it

Segreteria di Faenza
Via Severoli, 12
48018 Faenza RA
Tel. / Fax 0546.254.68
e-mail: segreteriafaenza@cefal.it

M.C.L.

