

## **Comunicato stampa: Sette chef nel carcere Dozza di Bologna per un ciclo di lezioni di cucina**

Prosegue il seminario di cucina rivolto ai detenuti della Casa Circondariale di Bologna, promosso dalla coop. Soc. **Siamo Qua**, che già gestisce la sartoria **Gomito a Gomito** nella sezione femminile.

Il 13 dicembre sarà la volta di Antonio Lamberto Martino, agronomo e maestro panificatore, giudice della quarta edizione del talent show di Real Time, *Bake Off Italia 4*.

Il seminario di cucina è stato inaugurato da Chef Rubio, cui sono seguite le lezioni degli chef Vincenzo Vottero (Antica Trattoria del Reno), Massimiliano Poggi (Al Cambio, Ristorante Massimiliano Poggi) e Carlo Alberto Borsarini (La Lumira).

A partecipare al seminario di cucina sono le persone detenute che hanno già frequentato un corso di formazione interno di circa 300 ore per *Addetto alla preparazione dei pasti*, e che già lavorano nella cucina dell'istituto penitenziario divisi in due brigate.

A fare da "inviati speciali" sono invece i detenuti che costituiscono la redazione del giornale on-line "Ne vale la pena" ([www.bandieragiulla.it](http://www.bandieragiulla.it)) che intervistano gli chef e fanno un reportage del corso.

La ristorazione è un ambito che offre opportunità di lavoro reali. L'obiettivo di questa iniziativa è quello di valorizzarne le potenzialità all'interno del carcere, dando la possibilità ai detenuti che hanno già frequentato il corso di cucina di acquisire nuove professionalità e, perché no, tentare di stabilire le premesse per l'art. 21 o possibilità lavorative future.

Se la privazione della libertà personale ha un senso, questo va ricercato nella possibilità di una ri-educazione che la Costituzione Italiana sancisce nell'art. 27: "Le pene non possono consistere in trattamenti contrari al senso di umanità e devono tendere alla rieducazione del condannato".

### **Per altre informazioni**

Silvia De Pasquale

tel. (+39) 348 8885253

e-mail: [depasquale.silvia@gmail.com](mailto:depasquale.silvia@gmail.com)

## **Comunicato stampa: lezione di Antonio Lamberto Martino nel carcere di Bologna**

Il 13 dicembre l'agronomo e maestro panificatore **Antonio Lamberto Martino** terrà una lezione di panificazione ai detenuti della Casa Circondariale di Bologna.

L'incontro rientra nell'ambito del seminario di cucina promosso dalla coop. Soc. **Siamo Qua**, che già gestisce la sartoria Gomito a Gomito nella sezione femminile dell'Istituto.

Il progetto ha l'obiettivo valorizzare le potenzialità offerte dalla ristorazione anche all'interno del carcere, dando la possibilità ai detenuti che hanno già frequentato il corso di cucina di acquisire nuove professionalità.

Direttore di **Laboratorio in Corso**, scuola di arte bianca italiana fondata nel 2011 con l'obiettivo di formare professionisti e aspiranti professionisti nella produzione di lievitati dolci, salati e prodotti da forno, il maestro Antonio Lamberto Martino terrà una lezione di due ore sulle tecniche di panificazione e lievitazione.

Un'occasione preziosa per portare all'interno di un istituto penitenziario l'arte bianca, insieme alla cultura dei grani antichi italiani e le tecniche del loro utilizzo.

Partecipano al seminario le persone detenute che hanno già frequentato il corso di cucina interno per "Addetto alla preparazione dei pasti" e che già lavorano nella cucina dell'istituto penitenziario.

Se la privazione della libertà personale ha un senso, questo va ricercato nella possibilità di una ri-educazione che la Costituzione Italiana sancisce nell'art. 27: "Le pene non possono consistere in trattamenti contrari al senso di umanità e devono tendere alla rieducazione del condannato".