



con il patrocinio di



FOODY JAIL – 5 MAGGIO

DALLE 10 VENDITA DI PRODOTTI DELLE COOPERATIVE DEL CARCERE

ALLE 18 INCONTRO “CIBO E CULTURA IN CARCERE”

Cucinare in carcere ha tanti significati: quello del mantenere un legame forte con le proprie origini, soprattutto per chi è straniero, ricordare i sapori di casa, condividere con i compagni la propria identità. **Cucinare in cella** significa anche industriarsi con pochi ingredienti e quasi nessuna attrezzatura, fare la pizza o la torta senza il forno, montare la panna senza lo sbattitore, sminuzzare senza grattugia. Imparare a cucinare in carcere può essere anche un'occasione di lavoro, come dimostrano i due ristoranti che impiegano personale detenuto aperti negli ultimi anni da due cooperative del carcere di Bollate, ma anche le numerose cooperative che danno lavoro nella filiera alimentare.

Per raccontare tutti i significati della cucina in carcere **Consorzio VialedeiMille** ha organizzato il **5 maggio Foody Jail**. L'evento è tra le iniziative di “Milano Food City”, una settimana di eventi, degustazioni, show cooking e incontri diffusi in tutta la città.

Per tutta la giornata saranno in vendita pane, marmellata, vino, peperoncini, dolci e alimenti prodotti dalle Cooperative. Negli spazi del Consorzio in Viale dei Mille 1 sarà possibile assaggiare, acquistare e conoscere le storie di chi in carcere fa nascere ogni giorno quello che mangiamo. Parteciperanno le Cooperative **Opera in Fiore, Abc la sapienza in tavola, Il Gabbiano, In Opera, Progetto Onesimo**.

“Racconti piccanti”: Andrea e Gabriele della Cooperativa Sociale Opera in Fiore mostreranno e racconteranno vizi e virtù del peperoncino coltivato nella serra comunitaria a Milano a km Zero (Habanero, Condor, Fuoco della Prateria, Trinidad).

“Stasera pizza in cella”: alle 17 Pino e i panificatori della Cooperativa In Opera prepareranno “prodotti da forno senza il forno” usando solo quello che è disponibile in carcere.

Alle 18 incontro **“Cibo e cultura in carcere”**

Parteciperanno:

Daniela Milani, Università degli studi di Milano

Cosima Buccoliero, direttrice aggiunta Casa di reclusione Milano Bollate

Gloria Manzelli, direttrice della Casa circondariale di San Vittore

Michele Marziani, autore del libro “Il gambero nero”

Modera Valeria Verdolini, Associazione Antigone

Sabato 6, lunedì 8, martedì 9 e mercoledì 10 la Milano Food City prosegue al Consorzio con la vendita di pane fresco e prodotti da forno della Cooperativa In Opera.

Nato su iniziativa del Comune di Milano, il ConsorzioVialedeimille è fondato da cinque cooperative sociali che lavorano negli **istituti di San Vittore, Opera e Bollate**, per favorire il reinserimento sociale e lavorativo dei detenuti dentro e fuori dal carcere. Lo spazio del Consorzio Vialedeimille è un luogo di vendita, lavoro, ma soprattutto di incontro e dialogo tra i cittadini e le cooperative che operano in carcere. Il **concept store** nasce nel cuore del progetto di riqualificazione urbana in piazzale Dateo. È una **sfida imprenditoriale** unica in Italia che parte dentro alle mura del carcere e si proietta fuori, favorendo **l’incontro con il territorio**.

Per informazioni

Maria Itri

Ufficio stampa e comunicazione

3496345470

02.8342.1856

comunicazione@consorziovialedemille.it