



Fantastiche Offerte su Temu
Temu

Panettoni prodotti in carcere per beneficenza

Parte del ricavato della vendita sarà devoluto ad attività di volontariato



ANGELO DIOFANO

PUBBLICATO IL 11 NOVEMBRE 2024, 14:11



Testata: Corriere di Taranto

Panettoni prodotti in carcere per beneficenza

Parte del ricavato della vendita sarà devoluto ad attività di volontariato

Da oggi parte la campagna benefica relativa che vedrà al centro i panettoni artigianali prodotti nel laboratorio di pasticceria della casa circondariale, gestito dalla cooperativa sociale “Noi & Voi”. Il ricavato dalla vendita sarà in parte devoluto ad attività di volontariato, quest’anno l’Abfo (Associazione Benefica Fulvio Occhinegro) e il progetto ‘Lievito’. Quest’ultimo è stato ideato da pasticceri partecipanti all’undicesima edizione di “Bake Off- Dolci in forno”, la gara culinaria tra pasticceri amatoriali trasmessa su Real Time. Si tratta di Eleonora Occhinegro, Davide Cavasin, Maurizio Santanniello e Roberta Caruso, che hanno tenuto una masterclass con i detenuti del laboratorio da cui è scaturita la realizzazione di un prodotto particolarmente pregiato, cioè il panettone al gusto di fichi e cioccolato.

Il progetto è stato presentato stamane proprio nel laboratorio di pasticceria alla presenza, tra gli altri, del direttore del carcere di Taranto, Luciano Mellone, dell'assessore comunale alla cultura Angelica Lussoso, del presidente della cooperativa "Noi & Voi" Antonio Erbante, della pasticciera e vice presidente di Abfo, Eleonora Occhinegro, del presidente della Camera Penale di Taranto, avv. Vincenzo Vozza, e del direttore di Confcooperative Taranto Carlo Martello.

Il laboratorio di pasticceria, ricordiamo, è stato rimesso a nuovo con fondi dell'amministrazione straordinaria dell'ex Ilva per il piano di rigenerazione sociale, che in particolare hanno consentito l'acquisto di macchinari all'avanguardia per la produzione d'alta qualità in tempi ridotti. Grazie a tale iniziativa è stato possibile offrire lavoro a tre detenuti oltre a un professionista esterno, Pierluigi Barbaro, quale insegnante; da un mese, inoltre, in previsione della produzione natalizia, nel team è stato inserito un quarto detenuto.

«L'obiettivo è vendere almeno tremila panettoni (lo scorso anno furono mille). Contiamo ogni anno, anche con la produzione di colombe pasquali, di sposare ulteriori iniziative benefiche in favore di altre realtà associative di Taranto e provincia – riferisce Antonio Erbante, presidente della cooperativa 'Noi e Voi' – Nella pasticceria lavoriamo tutte le mattine, tranne che nel giorno di colloquio con le famiglie. Per tutto l'anno sforniamo prodotti per la prima colazione, dolci di pasta di mandorla, focaccia barese, friselle, friselline, crackers e tarallini, venduti dapprima all'interno del carcere e poi pian piano anche all'esterno».

«Per le persone che operano nel laboratorio penitenziario queste sono giornate di grande soddisfazione e vorremmo tanto impiegarvi un maggior numero di detenuti – spiega il direttore della casa circondariale tarantina Luciano Mellone – Riteniamo fondamentale far sì che nell'attività di recupero carcerario sia compresa una possibilità lavorativa da poter utilizzare una volta scontata la pena».

«L'esperienza di "Bake Off – Dolci in forno", oltre a farmi crescere in quella che è la mia grande passione, cioè la pasticceria, – dice Eleonora Occhinegro, vice presidente di Abfo – mi ha soprattutto portato a un rapporto di grande amicizia con alcuni concorrenti, con cui condivido anche l'impegno per il sociale. Così li ho coinvolti in un progetto chiamato 'Lievito', sposato dalla direzione del carcere, che fa riferimento al potenziale di riscatto che vogliamo coltivare con i detenuti con cui collaboreremo. Dietro sbarre e muri così alti ci sono spesso persone che meritano di non essere definite solo per il loro passato e di poter avere una seconda opportunità per il bene di tutti, anche della collettività. Partiamo da Taranto ma ci saranno altre tappe in diverse strutture detentive d'Italia. Ringrazio con l'occasione, oltre ai miei compagni di viaggio pasticceri, mia sorella Fiorella, che ci darà una mano importante nella vendita dei prodotti».

Oltre ai panettoni al fico e cioccolato, si continueranno a produrre e a vendere quelli al gusto classico, al cioccolato, al San Marzano, al caramello salato e mandarino. L'acquisto sarà possibile alla rivendita ufficiale della pasticceria Fieri Potest, al Mudit di via Plateja (gestito dalla cooperativa Noi&Voi) e nelle seguenti attività commerciali cittadine: Jerome Chocolat, Friscenne e Mangianne, Bar nirvana, Bar Aurora, Birroteca di Puglia, The Hops, Caffè al volo, Ottica occhinegro, Primo vino, Bar Woodstock, Aperno – Il Macellaio.