

Oltre le sbarre Sforneranno 300 Margherite al giorno. Anche rider per muoversi tra padiglioni e ordinazioni

A Poggioreale la pizzeria dei detenuti Imparare un lavoro da portare «fuori»

Quattro reclusi già assunti all'esterno. Altri 20 seguiranno un corso, poi il titolo professionale



Berdini
Questi progetti sono fondamentali perché offrono ai detenuti competenze spendibili nel mondo del lavoro



D'Angelo
Qui dentro occorre riprodurre la vita sociale e offrire opportunità in modo coerente con la Costituzione



di **Claudio Mazzone**

NAPOLI Il vociare dei bambini che corrono con in mano palloncini colorati. Il profumo della pizza e della frittura. I colori dei vestiti delle donne agghindate a feste. Il blu delle divise della polizia penitenziaria e il rosso dei cappelli dei pizzaioli. Il piazzale Giuseppe Salvia all'interno del carcere di Poggioreale ieri si è popolato di un'umanità capace di abbattere quelle barriere, fisiche e non, che segnano il limite invalicabile tra il dentro e il fuori di ogni penitenziario

Il merito è del progetto

«Brigata Caterina-Pizzeria e Pizzaioli», un percorso di formazione e lavoro promosso dalla casa circondariale e realizzato dal gruppo di imprese sociali Gesco con fondi regionali. Due forni interni alla struttura penitenziaria sfornano 300 pizze al giorno, vendute direttamente ai detenuti; 20 persone, tra i 27 e 64 anni, che attraverso 600 ore di corso conseguiranno il titolo professionale di pizzaiolo, riconosciuto dalla Regione Campa-

L'antica arte napoletana
Uno dei due forni attivi nel carcere di Poggioreale per la pizzeria interna

nia. Venti detenuti che provano così a ricostruire la propria umanità partendo dal lavoro. Quattro sono già stati assunti da Gesco, due rider che consegnano le pizze nelle celle e due pizzaioli che si misurano quotidianamente con l'antica arte partenopea.

Ieri i pizzaioli «diversamente liberi», hanno avuto l'occasione di far assaggiare le loro pizze ai familiari, trascorrendo una mattinata insieme e festeggiando così la giornata mondiale della famiglia.

Il cambiamento

«Questi progetti — dice il direttore di Poggioreale Carlo Berdini — sono fondamentali perché danno ai detenuti competenze spendibili nel mondo del lavoro e sono parte di un percorso più ampio di cambiamento». Un cambiamento che a Poggioreale

è necessario visti i numeri del sovraffollamento e le criticità strutturali. «Quella di oggi — precisa Berdini — non è una manifestazione che nasconde i problemi di Poggioreale e del sistema penitenziario in generale. Su questo stiamo lavorando quotidianamente con progetti concreti a partire dalla ristrutturazione dei padiglioni. È partito — aggiunge — un appalto di 20 milioni per l'adeguamento dei padiglioni, inizieremo con il «reparto Napoli» e poi seguiranno gli altri. Il cambiamento è in campo ed è sotto gli occhi di tutti a partire dal fatto che stiamo per riaprire la sala ludica per i bambini che vengono a trovare il padre detenuto».

Il lavoro diventa il fondamento di una pena che deve riscoprire il valore rieducativo. «Il carcere — dice Sergio D'Angelo, presidente di Gesco — non può essere considerato un mondo a parte ma è parte del mondo. Qui dentro occorre riprodurre la vita sociale e offrire opportunità in modo che, coerentemente con la Costituzione, la pena assolva soprattutto alla funzione rieducativa. Esperienze come questa — sottolinea — dovre-

bero essere la normalità e non l'eccezione. Se si abbatte la recidiva e si assicura un futuro vero ai detenuti, il carcere diventa un luogo di riscatto per l'intero territorio e non un problema per la comunità».

Strumento sociale

La pizza a Poggioreale è uno strumento concreto di riscatto sociale per i detenuti. «Ho 31 anni — racconta Giovanni, uno dei pizzaioli della brigata Caterina —. Sono in carcere da un anno e mezzo e questo corso mi ha insegnato a fare la pizza e mi ha ridato la fiducia nel prossimo perché ho scoperto che fuori c'è ancora qualcuno che crede in me, che mi vede come un essere umano che ha sbagliato e non come un mostro. Oggi c'è qui mio figlio e ho l'occasione con questa pizza — mostra fiero una Margherita — di fargli assaggiare il sapore del mio riscatto». Un riscatto che diventa reale quando Giovanni entra nel piazzale Salvia sfilando con i suoi compagni e il figlio dice: «Mamma, come è bello papà con la divisa da pizzaiolo, sembra nuovo».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

La testimonianza

«È il riscatto, ora lo devo a mio figlio»

«La pizza è il mio riscatto». Lo dice con convinzione Vincenzo Napolitano (foto), uno dei 20 detenuti del progetto «Brigata Caterina - Pizzeria e Pizzaioli», mentre serve al figlio e alla moglie la pizza appena sfornata.

Perché è in carcere?

«Ho una pena di 4 anni e mezzo. La mia storia è uguale a quella di tutti i miei compagni che sono qui: abbiamo sbagliato e dobbiamo pagare, però abbiamo bisogno anche di poter uscire da qui diversi rispetto a come siamo entrati, migliorati e non con più rabbia».

Cosa ha significato per lei questo percorso?

«Di corsi così in carcere ce ne vorrebbero molti di più, perché non è solo

formazione ma ti cambia la vita. È un'esperienza che abbatte le barriere, che porta noi detenuti a parlare e aprirci. Queste 600 ore mi hanno fatto evadere dalla quotidianità carceraria».

Cosa le ha dato?

«Una prospettiva nuova. Oggi osservo il futuro con uno sguardo diverso e da un punto di vista che prima non consideravo. Ho ricostruito la fiducia in me stesso, mi sono riscoperto come persona e riesco a percepire il mondo fuori non come ostile».

E cosa c'è fuori?

«Tutto, a partire dalla mia famiglia che non posso più abbandonare. Il mio unico obiettivo è uscire dal carcere e ricominciare a vivere lavorando».

C. M.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

600
Ore

La durata del corso di formazione che i detenuti impegnati nella pizzeria seguiranno all'interno del carcere

L'emergenza

La vicenda

● Ennesimo incidente sul lavoro nel Casertano. L'incidento in un cantiere per la fibra ottica: vittima è stato il 62enne Raffaele Boemio, dipendente della ditta Dap di Nola

NAPOLI Un operaio muore in una macchina per impastare il cemento. La tragedia si è verificata all'interno di un cantiere a Cancelli e Arnone, nel Casertano, in cui si stava lavorando per l'installazione della fibra ottica. Si chiamava Raffaele Boemio, aveva 62 anni ed era originario di Afragola, in provincia di Napoli. Lavorava per una ditta del Nolano, la Dap e tra pochi mesi sarebbe andato in pensione.

Dopo l'incidente sono stati chiamati i soccorsi. Sul posto sono arrivati i carabinieri e il

18

Vittime
Il numero dei morti sul lavoro in Campania dall'inizio dell'anno

pm che ha disposto il sequestro della salma sulla quale verrà effettuata l'autopsia. Si tratta dell'ennesima morte bianca in Campania, la diciottesima dall'inizio dell'anno. Sull'incidente è intervenuta Sonia Oliviero, segretaria generale della Cgil Caserta: «Chi per vivere ha bisogno di lavorare non può perdere la vita mentre lavora, è inaccettabile. È da sempre che chiediamo il rispetto della normativa sulla salute e la sicurezza sui luoghi di lavoro — ha continuato l'esponente provinciale della



Strage continua Non si arresta in Campania il dramma dei morti sul lavoro

Cgil — un modello di impresa che non pensi solo al profitto ma che anteponga la dignità delle lavoratrici e dei lavoratori e, soprattutto, il rispetto della normativa e delle regole».

La Oliviero ha aggiunto che «sono necessarie politiche attive del lavoro, per assumere ispettori e potenziare i controlli, è necessario investire sulla prevenzione e sulla cultura della sicurezza». Secondo la Cgil è necessario intervenire sulle leggi, «perché le lacrime e la costernazione non riportano in vita gli operai e non servono a prevenire gli incidenti mortali. Aspettiamo le indagini — conclude Oliviero — convinti che a questa mattanza bisogna mettere fine, contrastando tutte le leggi che questo Governo ha posto in essere e che hanno generato precarietà, insicurezza e fragilità».

Gennaro Scala

© RIPRODUZIONE RISERVATA