



A Padova

# Il miglior panettone è quello fatto dietro le sbarre

*Nel carcere Due Palazzi i detenuti si riabilitano in cucina. E sfornano la specialità natalizia tra le più buone d'Italia*

\*\*\* RENATO FARINA

■ ■ ■ Il carcere di Padova è definito "di massima sicurezza". Persino il nome ribadisce: "Due Palazzi", ma viene da chiamarlo "Due Cancelli", perché non ne basta uno a tenerli lontani i delinquenti dai cittadini, ed evoca l'idea popolare di "doppia mandata". È grigio-bianco e rosso, ricorda le carceri americane della pena di morte, con gli inviati della Rai fuori, e l'inesorabile idea di motel economico a nascondere le tragedie.

Chi scrive ha visitato più volte i detenuti a San Vittore nel centro di Milano, Rebibbia a Roma. Da piccolo ha fatto per anni il chierichetto nella piccola prigione-modello di Desio. Commento: angoscia, idea di maledizione, inutilità. Ho poi passato qualche ora in galere africane; ad Antofagasta in Cile e a Caracas nel Venezuela ero lì accanto a papa Wojtyła mentre mani dalle dita grosse uscivano dalle sbarre. Ho pensato: è la tomba dei viventi, l'unica redenzione è morire.

## La fragranza del pane nei corridoi

Levi attraversando le porte di quella casa per reclusi ho sentito per la prima volta un'altra aria. Invece dell'odore di metalli e di miniera, c'era la fragranza del pane e della pasticceria ad invadere i corridoi. Qui si fa uno dei due o tre migliori panettoni d'Italia. Non è un modo di dire: è stato scelto alla cieca da giuristi, non per la compassione che fanno i detenuti.

Stride accostate parole come delitto, vittima, criminale a panettone, pasticceria, biscotto alla mandorla. Ma qui si sta aprendo una strada per cui forse per la prima volta si contempera l'esigenza di tutelare la sicurezza, la certezza della pena e una vera

\*\*\* L'INIZIATIVA

**PASTICCERIA IN CARCERE**  
Da cinque anni, gli operatori del consorzio "Rebus" hanno messo in piedi tra le mura del penitenziario "Due Palazzi" di Padova, una specie di distretto artigianale-industriale in piccola scala. I detenuti si impegnano in attività lavorative, specializzandosi nella produzione di dolci da pasticceria, come i panettoni e le colombe pasquali.

**ENORME SUCCESSO**  
Ogni dolce viene lavorato per 36 ore e successivamente confezionato nel laboratorio di cartotecnica interno alla struttura. Attraverso la vendita dei panettoni si riesce ad autofinanziare l'iniziativa, riconoscendo anche una retribuzione alle persone che lavorano nei laboratori dolciari. Nel 2006 sono stati prodotti tredicimila chili di panettone artigianale. Gli organizzatori hanno raccolto cinquantamila prenotazioni in sei mesi, nel 2008 contano di toccare quota settantamila.

riabilitazione dei carcerati. È accertato: tra quanti dei detenuti impegnati in questo lavoro, e che sono usciti dalla cella a causa dell'indulto o per la fine della pena, la ricaduta nel reato è stata minima. E tra quanti - usufruendo di lavoro esterno - avrebbero avuto la possibilità di svignarsela eccezionale, zero casi.

Ho usato una parola: lavoro. Il fatto è che non può essere un "posto", ma occorre che chi partecipa un'attività capisca che non buttava via il suo tempo e dunque il massimo è scansare ogni fatica. Conviene andare sul concreto, e cioè sui panettoni. Il merito è di un gruppo di persone fatische. Hanno trasferito la loro passione cristiana per l'imprenditoria e la pietà per gli uomini, tipica del Veneto, in un luogo dove manodopera c'è senza bisogno di importarla: il carcere. Invece di trasferire tra le mura pratiche manuali ripetitive e senza gusto, hanno provato a trasferire il dentro la passione per un mestiere finito. Si chiama cooperativa sociale Giotto. Padova è la città dove 250 mila persone visitano ogni anno la Cappella degli Scrovegni del Maestro Toscano.

## Un piccolo miracolo in due turni

Nel negozio dove si vendono preziosità giottesche, c'è anche il panettone Giotto, oltre che le

agende Giotto. Tutto è fatto in carcere. La scatola è usufruibile come soprannobile dopo aver deliberato il prodotto.

Il laboratorio è immacolato. Ci lavorano condannati a pene assai serie, di 21 nazionalità: 40 per cento sono italiani, il resto appartengono ad Albania, fino allo Sri Lanka e al Perù. Non c'è solo gente impegnata in pasticceria. Il vicino si lavora alle valigie, più avanti alla manifattura di gioielli: non un solo furto. Si fabbricano manichini per negozi di moda, di essi il 90 per cento viene esportato.

Il dirigente numero uno delle carceri italiane, Ettore Ferrara, annuncia: «Ho visto un piccolo miracolo, la via è questa. Nelle carceri oggi lavorano solo 25 detenuti su cento. Di cui l'80 per cento è impiegato dall'amministrazione pubblica con risultati scadenti. Non basta investire in iniziative di questo tipo». Dopo aver frequentato corsi formativi, sono inquadriati in perfetteregolarità, guadagnano 900 euro al mese. Per far lavorare più persone si fanno due turni. I detenuti fini-

scono per costare assai meno alla collettività: perché devono essere sani per tutelare la salute altrui, e non ci sono casi di assenteismo, chissà perché. Fuori poi, quando è tempo - trovano lavoro, perché aver lavorato qui è una garanzia, è come per un ingegnere o un meccanico avere in curriculum l'aver fatto pratica alla Ferrari.

Davide Paolini è uno tra i più bravi e famosi gastronomi italiani. È un gastronomo, cioè lavora di scarpe invece che di telefono. Le sue trasmissioni a Radio 24 sono un appuntamento imper-



**DOLCI CHE INCANTANO ANCHE IL GASTRONAUTA**

*Tre momenti della visita del dirigente delle carceri italiane Ettore Ferrara, e del gastronomo Davide Paolini, alla Casa di Reclusione di Padova "Due Palazzi". Nella sequenza fotografica i detenuti stanno preparando il panettone, una vera specialità. Nel laboratorio Giotto lavorano condannati di 21 nazionalità, il 40% sono italiani. Il fondatore del consorzio di cooperative sociali Rebus è l'imprenditore Nicola Boscoletto.*

ferre. Ci sono poi le "Bolle di neve", praline di pasta di mandorle. E quel che uno vorrebbe desiderare di mangiare a Natale. E Paolini sostiene: «Perché no, anche a Ferragosto. Per il panettone con il gelato di Moscato è in assoluto il meglio per i dessert estivi».

## L'inventore di una nobile opera

Il trascuratore di questi opera, l'inventore, è un imprenditore che si chiama Nicola Boscoletto. Ha messo in piedi un consorzio di cooperative sociali che si chiama Rebus (tel. 0492963700, giotto@coopgiotto.com). La sua forza è che crede all'utilità, anzi alla necessità della pena per chi sbaglia. Ha trovato una foto del 1950 con un motto scritto sulla porta del carcere di Notò in Sicilia: «Vigliando redimere». Tenere insieme custodia-punizione e possibilità di riabilitazione vera. Per questo è necessario il lavoro. Ma - dice - «è necessario puntare sulla qualità. Senza qualità, la persona diventa vecchia e cattiva». C'ha una recente convegno che ha organizzato lui con altri amici sulla «concezione di giustizia in Sant'Agostino». C'erano il patriarca di Venezia Angelo Scola, il professor Giacomo Tantarini (sacerdote), il procuratore capo di Padova, Pietro Calogero. Quest'ultimo ha cacciato Agostino: «Asciare impunito il colpevole è crudeltà ("disciplinam qui negat crudelis est")», perché togliere a chi ha sbagliato la possibilità di correggersi, favorire il reo perché è altro dopo l'assaggio di una fetta non ho avuto dubbi. È uno tra i migliori panettoni mai assaggiati. Quando mi hanno detto da chi e dove era prodotto artigianalmente non ci credevo. Ho visto come lavorano. Hanno avuto maestri eccezionali. Sono incantato dalla leggerezza di queste fette». Desiderano volare quelle



## La lettera

# La colletta degli avvocati per pagarsi la carta igienica

\*\*\* MATTEO MIOM

■ ■ ■ Egregio Guardasigilli,

le scrivo con il cuore in mano, ma in realtà non solo con quello. Sì perché apprendo che gli avvocati della mia città, Padova, sono costretti a stanziare fondi di favore del suo ministero per poter soddisfare i propri bisogni fisiologici. Le sembrerà strano, ma qui non di casta, ma di decreti vogliamo parlare: per rubare il muto al buon lacchetti potremmo dire Kooly noody!

Caro Mastella, nel ricco, ma fesso Nordest (fesso perché silente vi man-

tiene) così ci avete ridotti: gli avvocati del Tribunale di Padova sono costretti a pagarsi non solo la carta da fotocopie, da rilegatura di sentenza, ma anche quella igienica. Mi dica un po': come la pensate lì a sinistra? Case ai numeri e neanche lì a sinistra? Scottex per chi ne ha le scatole piene di finanziarvi a suon di tasse?

Si rende conto quanto umiliante sia per la categoria forense? La gioia di pulirsi, pensando che la materia prima sia pagata da Lei, mi creda non è di poco conto... non ci faccia portare la palette per raccogliere le deiezioni dell'animale.

A Venezia dove l'Ordine degli avvocati insieme ad altri Ordini professionali sono costretti a pagarsi persino sette cancellieri per cinque mesi per un totale di 30.000 mila euro lordi la chiamano "Giustizia creativa". Lei cosa ne pensa? Forse al ministero di grazia e giustizia ve la portate da casa la Scottex?

Il Presidente del Tribunale di Venezia, essendo uno spendiario del suo ministero, usa parole fin troppo tenere per le vostre ignominiose manovre: «Lo spirito di collaborazione è da parte degli ordini professionali è fondamentale. L'unico modo per far

fronte a quello che il governo centrale non è in grado di dare, è organizzarsi a livello locale». Il suo dipendente usa un linguaggio diplomatico, un eufemismo per non urtare il suo doppio-mento, ma la domanda scanzonata gliela faccio: ci mancano veramente i quattrini persino per pulire le parti intime di giudici ed avvocati? Siamo veramente ruzzolati così in basso? Fatte a crederci, ma sul fatto sopra riportato guardi che non scherziamo: venga pure a vedere a Palazzo di Giustizia, se vuole anche toccare con mano siamo ben contenti di metterlo a disposizione, ma solo a Lei, mi racco-

ndabile per i cacciatori di prodotti autentici ed è appena uscito un suo bellissimo libro: "Le ricette della memoria e l'arte di fare la spesa", Sperling & Kupfer. Racconta: «Sono un cultore del panettone. Senza sapere marca né altro dopo l'assaggio di una fetta non ho avuto dubbi. È uno tra i migliori panettoni mai assaggiati. Quando mi hanno detto da chi e dove era prodotto artigianalmente non ci credevo. Ho visto come lavorano. Hanno avuto maestri eccezionali. Sono incantato dalla leggerezza di queste fette». Desiderano volare quelle

mando non si porti dietro Lussuria. Avete distribuito miliardi persino alla Montalcini, che di corpo non va mai (basta guardarla), pur di raccattare il voto, e mi vuole veramente dire che a Padova-Schioppa mancano due soldini da dare ai quei furfanti evasori che voi ritenete essere i professionisti del Belpaese affinché costoro netino il proprio fructum digestionis? Qualsiasi balengo clandestino, girotondino o giottino riesce a spillarvi casa, pasti e lavoro e noi intanto un rotolo di crespata fine?

Con il culo che tutti i giorni ci facciamo per fare i processi resi inutili dal suo denervante indulto, Lei non ci mette a disposizione neanche un cotrandolo igienico.