

# Rebibbia, al via i laboratori di cucina nel carcere femminile e nella Casa di reclusione



Anastasia: “La finalità costituzionale della pena è una responsabilità repubblicana che coinvolge tutti gli attori pubblici e privati che possono contribuire al suo perseguimento, ciascuno per la propria parte e con le proprie risorse”.

“Grazie alla disponibilità di Coop-Unicoop Tirreno, si completa a Rebibbia una importante partnership pubblico-privato nel perseguimento della finalità costituzionale della pena”. Così il Garante delle persone sottoposte a misure restrittive della libertà personale della Regione Lazio, Stefano Anastasia, tra i soggetti istituzionali che sostengono il progetto dei laboratori di cucina promossi dall’Istituto professionale statale alberghiero “Amerigo Vespucci” e Coop-Unicoop Tirreno, destinati a circa trenta persone detenute nella Casa circondariale femminile e nella Casa di reclusione di Rebibbia.

“L’impegno istituzionale dell’Amministrazione penitenziaria-prosegue Anastasia -, infatti, ha dapprima incontrato quello dell’Istituto alberghiero ‘Amerigo Vespucci’, da tempo attivo con i propri corsi di istruzione nella Casa circondariale femminile e nella Casa di reclusione di Rebibbia; poi la Regione Lazio ha contribuito all’attrezzatura dei locali

destinati al laboratorio dell'Istituto alberghiero nel carcere femminile, infine Coop-Unicoop Tirreno interviene generosamente mettendo a disposizione i prodotti alimentari necessari alle attività laboratoriali. Quando ricordiamo che la finalità costituzionale della pena è una responsabilità repubblicana – conclude Anastasia -, intendiamo esattamente questo: che coinvolge tutti gli attori pubblici e privati che possono contribuire al suo perseguimento, ciascuno per la propria parte e con le proprie risorse”.

Con un finanziamento di 23 mila euro, derivante dall'applicazione della legge regionale 8 giugno 2007, n. 7 “Interventi a sostegno della popolazione detenuta della Regione Lazio”, la Regione Lazio ha contribuito all'adeguamento di una parte degli attuali locali dell'area polivalente reparto Camelotti – ex Sert: per la realizzazione di una cucina e di una sala ristorante/reception da destinare proprio all'Istituto alberghiero, per svolgere quella parte di programma didattico che prevede oltre alle attività teoriche anche quelle pratiche, specifiche per questo indirizzo di studi.

I docenti provengono dall'Istituto alberghiero, mentre Unicoop Tirreno fornirà i prodotti alimentari necessari allo svolgimento delle lezioni: frutta e verdura, pasta, farina, carne, pesce, uova, e tutto il necessario per mettersi ai fornelli e imparare la preparazione di sughi, pane, pasta, ricette tipiche, dolci, confetture.

I laboratori di cucina saranno presentati martedì 30 gennaio, alle ore 11, nella biblioteca comunale di Roma Capitale “Vaccheria Nardi”. Dopo i saluti istituzionali di Massimiliano Umberti, presidente del IV Municipio di Roma Capitale, presenterà il progetto Alessandro Reale, Referente dell'Istituto professionale statale alberghiero per i servizi dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera “Amerigo Vespucci” e docente nei laboratori di cucina di Rebibbia. Oltre al Garante Anastasia sono previsti gli interventi della

direttrice della Casa di reclusione di Rebibbia, Maria Donata Iannantuono, e del Coordinatore soci Coop Roma e Lazio di Unicoop Tirreno, Fabio Brai.

L'incontro è aperto a tutti. Saranno presenti anche studenti e docenti dell'Istituto alberghiero "A. Vespucci". Al termine della presentazione dei laboratori di cucina seguirà un brindisi e la degustazione delle frappe preparate dalle detenute della Casa circondariale femminile di Rebibbia.