AbruzzoWeb
Tutte le notizie d'Abruzzo a portata di click

CARCERE TERAMO: QUARANTA DETENUTI POTRANNO STUDIARE PER DIVENTARE PANETTIERI O GIARDINIERI

27 Maggio 2023



TERAMO – Nella casa circondariale di Teramo saranno avviati tre corsi di formazione professionale per 40 reclusi che sceglieranno di studiare per diventare panettieri o giardinieri. L'intervento rientra nell'ambito del progetto della Regione Abruzzo Por Fse Abruzzo 2014-2020 destinato al reinserimento lavorativo dei detenuti. Capofila dell'iniziativa è l'ente di formazione teramano Eventitalia.

Il progetto è rivolto ai detenuti, internati e soggetti in esecuzione di misure alternative alla detenzione dell'istituto penitenziario di Castrogno ed è finalizzato al reinserimento sociale e lavorativo dei destinatari attraverso percorsi di formazione della durata di sei mesi per il conseguimento delle qualifiche professionali di "operatore di panificio" e "manutentore del verde".

In particolare – si legge in una nota – sarà avviato un corso per panettieri destinato a 10 detenuti della sezione maschile, mentre saranno due i percorsi formativi per giardinieri rivolti a 15 detenute della sezione femminile e a 15 detenuti della sezione maschile dell'istituto penitenziario di Castrogno. All'interno della struttura sono in corso di allestimento aule dedicate alle attività di scolarizzazione e di laboratorio.

LA NOTA COMPLETA

La casa circondariale di Teramo attualmente accoglie circa 400 detenuti collocati in 4 sezioni maschili e una sola sezione femminile con circa 40 donne. All'esterno delle sezioni vi è lo spazio di collocazione dei detenuti semiliberi per una capienza fino a 10 detenuti. Una parte di essi sta scontando una condanna in via definitiva e proviene dai territori circostanti. Vi è, poi, un'unica sezione, formata in maggior parte da detenuti provenienti da fuori regione, dove sono collocati i condannati in alta sicurezza per reati di stampo associativo e mafioso.

La Legge 354 del 1975 sull'ordinamento penitenziario individua il lavoro come uno degli elementi del trattamento rieducativo e stabilisce che alla persona che sta scontando una condanna o l'internato sia assicurata un'occupazione lavorativa.

Nel nuovo quadro normativo il lavoro svolto dalle persone detenute è sostanzialmente allineato a quello svolto dai cittadini liberi. In tutte le sezioni dell'istituto i detenuti che lavorano sono remunerati. Dunque, acquisire una qualifica professionale si trasforma in una doppia opportunità lavorativa e di guadagno da sfruttare sia all'esterno che all'interno del carcere.

Insieme a Eventitalia, capofila dell'Associazione temporanea di scopo che realizzerà il progetto, sono coinvolti come partner: l'Istituto Mecenate; l'Associazione provinciale Casartigiani Teramo; Natura e Vita e la Coop. Sociale Pro.in (due aziende facente parte del comparto della manutenzione del verde); Le due colline (società agricola con sede a Città Sant'Angelo produttrice di olio e uva); il Panificio Panetta Romeo; l'impresa edile Di Giampaolo Srl; la Fondazione Caritas Onlus di Pescara e Penne; la Coop. Sociale SFL Prospettive e Humangest, società specializzata in selezione del personale. Partner esterno sarà invece l'Istituto "Di Poppa-Rozzi" di Teramo.

"Entrare in un carcere per fare formazione è un'esperienza unica – dichiara Floriana D'Ugo, amministratrice dell'ente formativo Eventitalia – Sono questi i progetti che più ci rappresentano perché sostengono i più deboli e offrono loro l'opportunità di reinserimento nella società attraverso qualifiche professionali richieste dal mercato del lavoro. Siamo orgogliosi di poter realizzare questi percorsi formativi soprattutto per il coinvolgimento delle donne detenute e spero che questo sia solo l'inizio di una collaborazione duratura con la casa circondariale di Teramo".

Soddisfatta del progetto anche la nuova direttrice dell'Istituto penitenziario teramano Lucia Di Feliciantonio che sottolinea che grazie alla "tipologia della struttura, costruita negli anni di piombo, intorno al 1977 e messa in funzione nel 1986, è possibile offrire alla propria popolazione detenuta alcuni percorsi professionali con una buona possibilità organizzativa. Infatti, la presenza di un laboratorio di cucina e degli spazi verdi che la circondano sono condizioni ottimali per lo svolgimento delle ore di formazione".

© 2026 Abruzzo Web Enfasi srl - Quotidiano digitale registrato presso il Tribunale dell'Aquila con decreto n°501 del 2 settembre 2003
Iscrizione al ROC n. 26362 - P.IVA 01812420667
Direttore responsabile Berardo Santilli