

TERAMO: PER LA PRIMA VOLTA I DETENUTI DIVENTANO CHEF

1 Dicembre 2011

TERAMO – Per la prima volta, unica in Italia, la Casa Circondariale di Castrogno, a Teramo, ospita un'emittente televisiva nelle sue cucine, dove nove detenuti preparano ogni giorno più di 800 pasti.

Menù differenziati, per ogni stato di salute, per esigenze e fedi religiose diverse, specializzandosi nel lavoro di cuoco.

“I nostri progetti di reinserimento – ha spiegato il direttore dell'Istituto, Stefano Liberatore – vogliono far nascere nuove motivazioni ad imparare un mestiere, dimostrare con i fatti che un comportamento virtuoso e la buona volontà portano a sentirsi realizzati e, in qualche modo, a piccoli grandi successi. Il nostro scopo deve essere sempre la valorizzazione delle risorse umane in funzione del reinserimento sociale”, ha concluso.

Dal mese di ottobre è attivo nell'Istituto un corso di scuola media secondaria per l'Istituto professionale di Stato per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione. I detenuti coinvolti nel progetto avranno la possibilità di svolgere il loro tirocinio pratico nella cucina dell'Istituto.

La trasmissione è realizzata dall'emittente Teleponte, nella sua rubrica quotidiana “Penne e Calamari”, mostra fedelmente il funzionamento del servizio mensa e racconta, con l'aiuto dei detenuti, la vita detentiva nella sua quotidianità. La puntata andrà in onda domani alle ore 12.30 ed in replica alle 22.45.

Per il 20 dicembre è prevista la realizzazione di una seconda puntata, dal tema prettamente natalizio, che verrà trasmessa il 25 dicembre alle ore 12.45.

La realizzazione della trasmissione ha rappresentato un momento di incontro importante che ha gratificato detenuti ed operatori.