

CREDERE  
OGGI



# I TARALLI DELLA SPERANZA

*Nel carcere di Trani è attivo un laboratorio in cui i detenuti producono e confezionano una delle tipicità pugliesi*

di PAOLA RUSSO

**U**na storia possibile che arriva dalla città di Trani. Una storia che ha il sapore, gli odori e i colori della Puglia. Con l'aggiunta di un ingrediente che non guasta mai: la speranza. Nella casa circondariale di Trani, grazie all'intuizione della cooperativa sociale "Campo

dei Miracoli", è nato un laboratorio dove alcuni detenuti preparano e confezionano dei taralli davvero speciali.

«La cooperativa nasce a Gravina nel 1999. Dal 2003 ha cominciato la sua attività all'interno del carcere, con la produzione di taralli» – racconta Salvatore Loglisci, presidente di "Campo dei Miracoli". Quattro detenuti, un contratto

di lavoro ciascuno, e cinque ore di impegno nella preparazione dei tradizionali taralli pugliesi, con l'affiancamento di un esperto esterno al carcere. Uno di loro dispone sul tavolo gli ingredienti per preparare l'impasto: farina, acqua, olio extravergine d'oliva, semi di finocchio. «Tutti rigorosamente provenienti dalla nostra regione» aggiunge Salvatore.



► **MOLTI DEVONO MANTENERE MOGLI  
E FIGLI E DARE LORO UN FUTURO**



L'impastatrice è a lavoro. Pochi minuti e il risultato è una pasta golosa e pronta per essere lavorata. Con gesti agili e precisi i lavoratori danno forma all'impasto, il tipico anello.

«Sono quasi tre anni che lavoro in questo istituto. È un'esperienza molto bella» racconta Mario. «Io lavoro qui dal 2015. Il mio compito è quello

di confezionare i taralli» gli fa eco Nicola. «Io invece mi occupo di bollirli e infornarli» spiega Paolo. «Il momento della cottura è quello più bello. Perché nel forno prende forma il nostro lavoro. Ed è una sensazione che ci riempie di orgoglio».

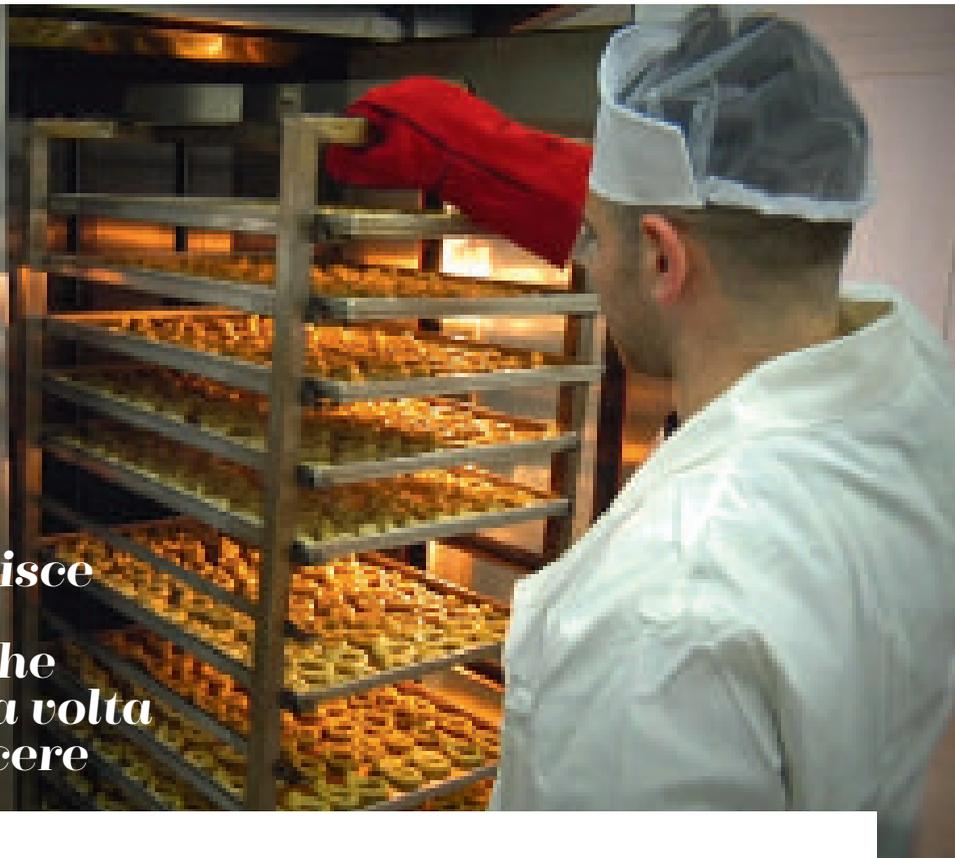
«La produzione avviene in due fasi – spiega Salvatore – al mattino si preparano i ta-

ralli, mentre nel pomeriggio vengono imbustati, confezionati e sistemati in appositi cartoni. Pronti per essere distribuiti ai negozi che ne faranno richiesta».

«Il lavoro diventa un supporto per il detenuto perché gli permette di acquisire competenze e abilità da spendere quando uscirà dal carcere – dice Angela Anna Bruna Piarul-

CREDERE  
OGGI

**Il lavoro fornisce  
competenze  
al detenuto che  
utilizzerà una volta  
fuori dal carcere**



li, direttore della Casa circondariale di Trani – Non solo, trascorrere un'intera giornata fuori dalla cella, essere impegnato diverse ore al giorno, diventa un obiettivo di vita fondamentale».

«Si tratta di persone adulte che hanno una famiglia e responsabilità nei confronti del coniuge e dei figli, a cui devono garantire un minimo di stabilità economica – aggiunge

Elisabetta Pellegrini responsabile "Area trattamentale" – a volte ci troviamo davanti persone che non hanno mai lavorato e che devono riabituarsi e fare propri ritmi di lavoro e di vita diversi».

«Anche il lavoro attraverso le cooperative – aggiunge Salvatore – comporta il rispetto delle regole dell'attività, così come avviene all'esterno. E abituarsi alle regole rappresenta

già il 90% di una futura reintegrazione socio-lavorativa». «Ho una bambina di quattro anni da mantenere – racconta Paolo – Ho sempre svolto lavori saltuari dall'interno del carcere. E grazie a questo impiego riesco a dare qualcosa in più alla mia famiglia e a trascorrere in modo più sereno le giornate all'interno dell'istituto».

Nicola intanto dispone i taralli





sulle teglie. «Sono pronti per essere bolliti – spiega – poi ci sarà la fase dell'asciugatura che renderà il tarallo friabile». È sereno Nicola. Racconta di svegliarsi volenteroso. Non ha mai saltato un solo giorno di lavoro. Torna in cella solo per cenare e andare a letto. E la televisione, compagna indiscussa di tutta la giornata, ora non l'accende neanche più.

«È un grande aiuto. È un grande aiuto» ripete mentre immerge le teglie nella particolare macchina per la bollitura. Intanto nel forno ci sono i taralli preparati in precedenza. Il profumo invita all'assaggio. Appena sfornati vengono fatti raffreddare un paio d'ore e poi sono pronti per essere imbustati. «Anche se il gusto lo conosciamo bene, il profumo è così invitante che un paio li assaggiamo sempre. Siamo pu-

gliesi, e i taralli fanno parte della nostra tradizione». «E sapere che il nostro lavoro sarà apprezzato e gustato da qualcuno, ci riempie di gioia». Perché il laboratorio di taralli nel carcere di Trani è una storia possibile? «Come cooperativa sociale abbiamo fatto una scelta di campo. Il nostro obiettivo è uno solo: realizzare un prodotto buono e che abbia una

valenza sociale perché fatto da detenuti a cui stiamo dando una seconda possibilità di vita. Reinventarsi un lavoro, dopo essere stati in cella non è facile. Ma noi ci crediamo e vogliamo che lo facciano anche coloro che comprenderanno e assaggeranno i nostri taralli. Nel nome della speranza».

© Riproduzione Riservata

