Ufficio Stampa della Provincia autonoma di Trento
Piazza Dante 15, 38122 Trento
Tel. 0461 494614 - Fax 0461 494615
uff.stampa@provincia.tn.it

COMUNICATO n. 622 del 22/03/2017

La cooperativa La Sfera e l'Agribirrificio Argenteum insieme

Dal carcere di Trento lo zafferano per aromatizzare la birra Galeorto

Inclusione sociale, networking e radicamento sul territorio. Questi sono gli elementi chiave che caratterizzano il progetto di agricoltura sociale promosso dalla cooperativa La Sfera all'interno della Casa Circondariale di Trento.
L'esperienza, avviata nel 2015 e proseguita nel 2016, ha visto sei detenuti impegnati nella coltivazione delle ampie aree verdi – circa 9.000 mq – presenti all'interno della struttura penitenziaria. La squadra di carcerati, coordinata dai tutor della cooperativa si è infatti cimentata nella coltivazione biologica di cavoli, erbe aromatiche e zafferano.
"Il lavoro è libertà e dignità - ha detto il vicepresidente e assessore allo sviluppo economico e lavoro Alessandro Olivi - intervenuto oggi alla presentazione del progetto - e sarebbe bene che ne ricordassimo più spesso. Quando parliamo di lavoro, dovremmo parlare non solo di pil,, ma di valori". Olivi ha assicurato anche il suo contributo al fine di favorire il rapporto fra carcere e mondo economico, per far sì che crescano altre opportunità come quella che vede al centro il marcio Galeorto e la cooperativa La Sfera.

La forte volontà di dare continuità al progetto di agricoltura sociale intrapreso, l'ambizione di creare nuove opportunità di lavoro all'interno della Casa Circondariale, accompagnate dalla propensione de La Sfera allo stringere relazioni, hanno portato la cooperativa ad immaginare un particolare rapporto con il mercato. Così è nato Galeorto, il brand che contraddistingue materie prime e prodotti di qualità realizzati nell'ambito dell'omonimo progetto di agricoltura sociale promosso da La Sfera all'interno del carcere di Trento.
La Sfera si è dunque attivata con l'intento di intercettare dei partner-trasformatori, aziende produttive che desiderano sviluppare una propria «linea sociale» utilizzando le materie prime prodotte in carcere e impiegandole come ingredienti per i propri prodotti.
Ad oggi la cooperativa ha stretto un accordo di collaborazione con l'Agribirrificio Argenteum di Cortesano, che condivide con la cooperativa la visione valoriale e che, da qualche anno, si sta sperimentando nella ricerca di gusti nuovi e inediti. Grazie a questa partnership è nata Zafferana, la birra artigianale aromatizzata con lo zafferano biologico del carcere.
Nel corso della conferenza stampa il direttore della struttura penitenziaria, Valerio Pappalardo, sottolinea che investire sul detenuto affinché possa reinserirsi nel sistema libero è prioritario per l'istituto. La Casa Circondariale ha inoltre l'importante compito di combattere la recidiva che, dice Pappalardo, "per lo Stato rappresenta un fallimento". Per questo il direttore evidenzia l'importanza di progetti come quello promosso dalla cooperativa La Sfera che, come sottolineato dalla presidente Bruna Penasa, ha trovato in Argenteum un partner con il quale condividere valori importanti come quello del lavoro. L'importante tematica del lavoro viene ripresa anche dall'assessore Alessandro Olivi, il quale dichiara che esso non rappresenta solamente una conseguenza del benessere delle imprese di un territorio, ma prima di tutto è da intendersi come sinonimo di libertà.
La Casa Circondariale di Trento

La Casa Circondariale di Trento è un carcere giudiziario, cioè un istituto destinato ad ospitare le persone in attesa di processo o comunque con pene brevi.

Attualmente la struttura trentina ospita oltre 350 persone, in gran parte accusate o condannate per non gravi reati contro il patrimonio o per violazione della legge stupefacenti.
Le attività migliorative che l'istituto propone ai detenuti sono numerose, e spaziano da quelle lavorative (anche garantite da cooperative sociali) a quelle scolastiche (offerte dal polo liceale Rosmini), dall'addestramento professionale (proposto da Istituti formativi provinciali) ai molti laboratori tematici (teatro, scacchi, auto mutuo aiuto, pittura, redazione di giornalino, club alcolisti, educazione alla legalità, ecc.).
Grazie alla collaborazione di strutture terapeutiche e di cooperative sociali, lo staff penitenziario cerca di creare anche forme di proiezione sul territorio, cioè di prosecuzione del trattamento educativo intramurario all'esterno, mediante l'inserimento in comunità per tossico o alcol dipendenti o perseguendo il ritorno dei detenuti nel mondo del lavoro.
L'istituto trentino nel corso degli anni ha progressivamente aumentato il numero delle collaborazioni esterne accreditati per garantire sia tali attività trattamentali che anche gli sportelli di consulenza individuale (Apas, Atas, Odos, Unità di Strada, comunità Girasole, previdenza Coldiretti, accoglienza familiari della CRVG): nell'ultimo biennio quelli autorizzati stabilmente lungo l'anno (docenti, tutor, formatori, volontari, tecnici delle varie attività) sono risultati quasi 300, mentre circa altri 200 accedono ogni anno alla struttura in modo più occasionale, operando in singoli laboratori (teatro, moduli religiosi, spettacoli) o visitando l'istituto soprattutto all'interno di programmi di sensibilizzazione scolastica.

La cooperativa La Sfera (www.lasfera.org)

La Sfera è una cooperativa sociale di tipo B nata nel 1995 dalla volontà di AFT (Associazione Famiglie Tossicodipendenti) di Trento di rispondere al bisogno dei propri utenti di riprendere in mano la propria vita recuperando i contatti con il mondo del lavoro.
La cooperativa vuole porsi come punto di riferimento per soggetti con diverse tipologie di fragilità, infatti la sua mission è migliorare l'autostima e l'autonomia delle persone in condizioni di disagio per accrescerne il benessere e la qualità della vita attraverso il lavoro in un ambiente protetto, ma pur sempre orientato al mercato ordinario.
La Sfera è dunque un'organizzazione caratterizzata da un doppio prodotto: quello economico – legato all'erogazione di servizi di pulizia, custodia e cura delle aree verdi – e sociale, dove il primo è funzionale al secondo.

L'Agribirrificio Argenteum (www.argenteum.it)

Argenteum è il frutto di un'alchimia di esperienza, passione e natura. È il sogno di due amici: realizzare insieme prodotti buoni, sinceri, di qualità. È il luogo che li accomuna, che fa da teatro al loro lavoro, è la terra che coltivano: il Monte Argentario. È la passione per un lavoro antico, fatto di esperienza, dedizione, umiltà: coltivare la terra e raccoglierne i frutti.
La diversità per noi è una ricchezza, la propria tradizione si tramanda anche accogliendo quella degli altri. Ecco perché la nostra birra accoglie la tradizione dei maestri birrai del Belgio e viene completata dagli aromi e dai sapori tipiche delle valli trentine. Birra artigianale per noi non è un'etichetta, è un stile, è un "saper fare le cose". Così le Argenteum vengono prodotte (E.P.).

()