**IL MIO CAMPO LIBERO**

**Formaggi “dol” (di origine laziale) a Rebibbia femminile**

Proprio nel giorno dell’anniversario della nascita del grande Lucio Battisti , il 5 di marzo è stato presentata a Roma al mercato di Campagna Amica della Coldiretti al Circo Massimo l’iniziativa avviata nel carcere femminile di Rebibbia da **Vincenzo Mancino,** titolaredel ristorante Proloco DOL nel quartiere romano di Centocelle, che rievoca il titolo di uno dei brani più noti del cantautore di Poggio Bustone.

Alla presentazione, introdotta dal presidente di Fondazione Campagna Amica, **Toni De Amicis**, hanno partecipato oltre allo stesso Mancino, la direttrice del carcere di Rebibbia, **Ida Del Grosso,** l’assessore all’Agricoltura della Regione Lazio, **Carlo Haussman**, il direttore della Coldiretti, **Aldo Mattia** e per A Roma Insieme, **Francesca Cusumano.**

Un’iniziativa particolarmente importante quella avviata da Mancino, che ha realizzato un vero e proprio caseificio nel rispetto di tutte le normative per la lavorazione del latte crudo, che dà lavoro, per ora, a 4 detenute della Casa Circondariale le quali producono 20 chili al giorno di 4 tipi diversi di formaggi e una ricotta con 200 litri di latte biologico provenienti da una cooperativa di Poggio Mirteto in Sabina. Di proposito ai formaggi non sono stati dati nomi: “all'interno del carcere – ha detto Mancino - tutto, dalle celle alle stesse detenute, viene identificato con un numero, allo stesso modo c’è il formaggio n.1 il n.2 ecc.La produzione è immediatamente riconoscibile dal marchio: **Cibo Agricolo Libero**”. Per ora i formaggi sono venduti nello spaccio del carcere e serviti nei ristoranti che fanno capo al marchio D.O.L. presto saranno presenti nel mercato della Coldiretti al Tiburtino.

Mancino ha avvicinato per la prima volta la realtà del carcere di Rebibbia partecipando a una gara di cucina tra le donne detenute organizzata da A Roma Insieme all'interno della Casa Circondariale. “Mi sono subito reso conto – ha raccontato questa mattina - che potevo contribuire a creare un’opportunità di lavoro serio per quelle donne che avevano voglia e meritavano di poter riscattare la propria difficile situazione”. Detto fatto, grazie a un investimento totalmente privato e a fondo perduto e con l’aiuto della direttrice di Rebibbia, Ida Del Grosso e degli agronomi Giulia, Michele e Luigi*,* Mancino ha dato avvio alla creazione del caseificio: **Cibo Agricolo Libero**nell'area della pulcinaia, appena sgomberata dai pulcini per farli crescere all’aperto.  Le candidate “casare” tra le detenute inizialmente erano 10, poi ne sono state selezionate solo 4 per frequentare un corso di formazione tenuto da maestri del settore. *“*La solidarietà è stata solo la benzina che ha messo in moto l'intero ingranaggio – ha spiegato Mancino - ma non deve assolutamente essere il motivo per cui un consumatore è spinto a comprare questi prodotti. Che non possono che essere buoni, visto e considerato anche la materia prima di partenza. Poi è inutile negare che alle detenute coinvolte è cambiata la vita. Noi ci crediamo. Così come crediamo a questo progetto che si aggiunge alle altre iniziative che, in Italia, uniscono il mondo della detenzione a quello della produzione di cibo di qualità”.

“Un modello di *produzione sociale* da parte di un’azienda privata, da emulare e da sostenere – ha commentato l’assessore Haussman - laddove l’agricoltura funziona da contenitore di una serie di valori positivi come la qualità del prodotto, la formazione di manodopera all’interno del carcere, il coinvolgimento della società civile attraverso l’impegno di una onlus come A Roma Insieme da una parte e quello della Coldiretti come rete di distribuzione dall’altra”. Convinto il sostegno anche da parte della Coldiretti: “è’ un onore per Coldiretti – ha detto il direttore Mattia - sostenere progetti come questo che sono ispirati all’idea di recupero di persone che hanno sbagliato, alle quali offrire l’opportunità di imparare un lavoro con il quale tornare a inserirsi nella società civile, una volta uscite dal carcere. Il nostro sostegno – ha aggiunto il direttore – è di tipo molto pragmatico e consiste fin da ora nella disponibilità di uno spazio per la vendita dei formaggi del caseificio “Cibo libero” all’interno del nostro mercato al Tiburtino vicino al carcere”. La direttrice di Rebibbia, Del Grosso ha ricordato come da tempo all’interno del carcere esiste un’azienda agricola certificata bio dove, su circa 2 ettari di terreno (destinati a raddoppiarsi), oltre all’allevamento di polli, conigli, tacchini e ovini, vengono coltivati ortaggi, legumi, e insalate. La Del Grosso ha anche annunciato che presto verrà aperto un chiosco all’esterno del carcere per la vendita diretta al pubblico dove potranno anche essere venduti i formaggi di Cibo Libero. Si tratta di opportunità di grande importanza per le detenute – ha concluso - che possono dimostrare a se stesse in primo luogo e poi alle loro famiglie di essere diventate autonome e di poter contare sulla propria capacità lavorativa. Spesso si tratta di donne – ha continuato la direttrice – che nella loro vita “normale” hanno subito violenze di ogni tipo e che proprio attraverso l’esperienza del carcere riescono a ritrovare se stesse, grazie anche alle attività svolte all’interno della struttura dalle associazioni di volontariato come A Roma Insieme”.