
Carcere: Brescia, nella casa circondariale grazie a un giovane napoletano un corso di pizzaioli per dare opportunità lavorative ai detenuti

Ciro Di Maio è un giovane pizzaiolo, classe 1990, originario di Frattamaggiore, nel Napoletano. Nel 2015, dopo aver lasciato gli studi all'Alberghiero, per trovare qualche nuova opportunità decise di trasferirsi in Lombardia. È così che è iniziata l'avventura di "San Ciro", la sua pizzeria con sede a Brescia. Ciro oggi si considera un privilegiato e, dopo aver superato le difficoltà connesse alla pandemia e ai successivi rincari delle materie prime, ha deciso di donare a chi è meno fortunato la possibilità di trovarsi un lavoro. Dal 28 febbraio, infatti, Ciro sta insegnando l'arte della pizza ai detenuti del carcere Canton Mombello di Brescia, grazie ad un progetto ideato in collaborazione con Luisa Ravagnani, garante dei diritti delle persone private della libertà personale del Comune di Brescia, e sostenuto dalla direttrice del carcere stesso, Francesca Paola Lucrezi. Per due mesi Ciro entrerà in carcere due volte a settimana, per realizzare lezioni di teoria e pratica su come si fa la pizza perfetta. Dal ruolo del sale alla temperatura dei forni, passando per i segreti dell'impasto e quelli legati al pomodoro. Alle lezioni presenzieranno sette detenuti, tutti accusati di reati minori. In tutto, quaranta ore di un corso professionale che userà le strutture del carcere (come il forno elettrico) e sarà supportato da "San Ciro", almeno per la gestione dei primi impasti. "Imparare un mestiere in carcere rappresenta una concreta possibilità di utilizzare il tempo della pena per prepararsi a un futuro lontano dalle scelte devianti che in precedenza hanno condotto al carcere - dice la garante Ravagnani -. L'impegno di Ciro in questo progetto dimostra che la collettività esterna è in grado di abbandonare pregiudizi e stigma per trasformarsi in elemento fondamentale del percorso di reinserimento. Non resta che sperare che l'entusiasmo di Ciro contagi anche altri imprenditori che, come lui, sappiano credere nelle seconde possibilità". "Il corso di pizzaiolo nella casa circondariale di Brescia ha riscosso sin da subito moltissimo apprezzamento tra i detenuti che ne hanno chiesto, in numero di gran lunga superiore rispetto ai posti disponibili, la partecipazione - ricorda la direttrice Lucrezi -. L'attività professionalizzante, oltre a conferire competenze è particolarmente 'appetibile' per la spendibilità nel mondo del lavoro. È senz'altro auspicabile la ripetizione dell'attività all'interno del carcere e sarebbe un importante risultato se altri pizzaioli accettassero la proposta di Ciro di consorziati in tal senso: fare sistema garantisce efficacia e tenuta nei risultati". "Un ragazzo che finisce in carcere, magari per reati minori, poi ha una difficoltà enorme nel reinserirsi nel mondo lavorativo - spiega Ciro -. Per questo ho deciso di impegnarmi in prima persona per aiutarli. In questo momento storico, tra l'altro, c'è una richiesta sempre maggiore di pizzaioli e di persone che si vogliono impegnare nell'ambiente della ristorazione. Abbiamo pensato di proporre un corso di questo tipo proprio per garantire in modo quasi automatico l'assunzione alle persone che seguiranno il corso". L'obiettivo nel medio periodo di Ciro è quello di creare una sorta di consorzio di pizzaioli che, come lui, vogliono dare una possibilità a chi ha sbagliato e contemporaneamente ricoprire quei ruoli che sono ancora vacanti.

Gigliola Alfaro