
La pasta fatta in carcere

Autore: Giulia Martinelli

Fonte: Città Nuova

Dall'impegno di Stefania Mussio, direttrice del carcere di Sondrio, e della cooperativa sociale "L'ippogrifo", da anni attiva all'interno della casa circondariale, nasce il pastificio 1908, dove a produrre pasta gluten free sono i detenuti guidati dallo chef celiaco Marcello Ferrarini

Pasta 1908: dal carcere di Sondrio arriva la pasta gluten free Dall'impegno di Stefania Mussio, direttrice del carcere di Sondrio e della cooperativa sociale "L'ippogrifo" da anni attiva all'interno della casa circondariale, nasce il pastificio 1908, dove a produrre pasta gluten free sono i detenuti guidati dallo chef celiaco Marcello Ferrarini Pasta fresca e secca, prodotta con farine di mais e riso senza glutine, sono questi i prodotti realizzati dal **pastificio 1908**, nato all'interno del **carcere di Sondrio** e che prende il nome proprio dall'anno di fondazione della casa circondariale. Il progetto nasce per volere di **Stefania Mussio, direttrice del carcere**, con l'obiettivo di aiutare i ragazzi detenuti ad imparare un mestiere spendibile anche fuori le mura carcerarie. Ad affiancare la direttrice nel percorso c'è anche la **cooperativa sociale L'ippogrifo**, da anni impegnata con attività all'interno del carcere. Nel 2016 è iniziata la fase di preparazione, con l'acquisto dei macchinari e il coinvolgimento dell'**Associazione Italiana Celiachia**. Così, la vecchia autorimessa del carcere è stata adibita a pastificio e nel gennaio 2017 sono partiti i corsi di formazione guidati dallo **chef gluten-free Marcello Ferrarini**. I detenuti coinvolti sono 35, principalmente giovani e stranieri, con pene definitive al di sotto dei tre anni, che grazie a questa iniziativa, una volta scontato il periodo di detenzione, potranno sfruttare le capacità acquisite per un regolare reinserimento sociale, "unico deterrente alla recidiva", ha sottolineato la direttrice del carcere. I prodotti sono assolutamente artigianali, ad essere utilizzate sono solo farine di mais e riso, senza nessuna aggiunta di additivi chimici, così dal lavoro quotidiano sono nate due diverse tipologie di pasta secca e tre di pasta fresca all'uovo. I prodotti, venduti a gruppi di acquisto e ad alcuni negozi della provincia, sono diventati in breve competitivi a livello locale, dove non sono molti i produttori di pasta per celiaci. La grafica Antonella Trevisan si è poi occupata di disegnare il logo e il fotografo Mario Finotti ha completato l'opera con le immagini pubblicitarie. Sull'etichetta delle confezioni è possibile trovare anche alcune ricette ideate dai detenuti con l'aiuto dello chef, tra queste le caserecce con pomodorini secchi, olive nere, marsala e uva passa di Mohamed e i maccheroncini con funghi di montagna e pinoli di Ruggero.