
Vale la pena: la birra di Regina Coeli

Autore: Giulia Martinelli

Fonte: Città Nuova

Dall'idea di Paolo Strano, presidente di "Semi di libertà onlus" nasce una birra artigianale prodotta dai detenuti del carcere di Roma. Un progetto che mira a favorire l'inclusione sociale e a diminuire le recidive, finanziato dal ministero dell'Università e della ricerca e dal ministero della Giustizia

L'idea nasce un po' per caso, quando **Paolo Strano, fisioterapista di professione, entra per lavoro nel carcere di Regina Coeli** di Roma: «Con un po' di timore ho accettato la proposta di lavoro – racconta Paolo – e ho scoperto un mondo incredibile, conosciuto i detenuti e le loro storie tanto da rinunciare definitivamente alla mia professione e dedicarmi a tempo pieno a un nuovo progetto». Così, nel gennaio del 2013, grazie anche all'aiuto di Silvia Guelfi, Claudio Rosato e Adriana Boccanera, **nasce "Semi di libertà Onlus", finalizzata alla formazione ed inserimento professionale di lavoratori svantaggiati**. Passa poco più di un anno e **nel marzo del 2014 parte il primo corso come tecnico birraio** che coinvolge, nel tempo, 9 detenuti. Ad affiancarli alcuni tra i birrai più famosi d'Italia che hanno lasciato ai ragazzi le ricette per realizzare solo birra di qualità. L'obiettivo è quello di proporre **un modello di giustizia inclusivo**. Basti pensare che il circolo delle recidive dei detenuti è al 70% per chi non gode di misure alternative al carcere mentre crolla al 2% tra chi viene inserito in circuiti produttivi, come progetti di lavoro e rieducazione. Anche a livello di costi il problema delle recidive non dovrebbe essere sottovalutato: «Un detenuto costa circa 3.700 euro al mese – continua Strano –, ad oggi parliamo più o meno di 56 mila detenuti e i numeri sono in crescita», rompere il circolo delle recidive è quindi un beneficio enorme per tutta la società. Per scelta dei soci **il laboratorio di produzione della birra è al di fuori delle mura carcerarie**, «lavorando fuori le mura, si cerca di ricostruire l'abitudine alle relazioni sociali di queste persone», ad ospitarli, grazie ai finanziamenti del ministero dell'Università e della ricerca e del ministero della Giustizia, è **l'istituto agrario Sereni di Roma**. Anche in questo caso la scelta non è casuale ma c'è un progetto pedagogico alla base. Gli studenti vengono in alternanza scuola-lavoro, imparano le tecniche produttive della birra e, lavorando a contatto con i detenuti, apprendono cosa è realmente il carcere, quanto è duro, quanto è facile sbagliare e difficile tornare indietro ma soprattutto imparano a conoscere le storie di chi ha sbagliato ma cerca una seconda possibilità. Ad oggi i detenuti che lavorano nel birrificio sono solo due ma entro la fine di aprile si prevede l'apertura del pub **"Pub end shop Vale la pena"**, dove verranno inseriti tra i 4 e i 6 detenuti. Nel locale, oltre alla birra, verranno vendute altre economie carcerarie: il caffè galeotto, torrefazione all'interno di Rebibbia, e i formaggi del caseificio della casa circondariale femminile di Rebibbia.