

# Ministero della Giustizia

DIPARTIMENTO DELL'AMMINISTRAZIONE PENITENZIARIA  
DIREZIONE CASA CIRCONDARIALE DI AVELLINO

Sezione distaccata I.C.A.M di LAURO

## DOCUMENTO DI PROGETTO

### 1. Titolo del progetto : MANI IN PASTA

*“Mani in pasta” -- Terza annualità-- CAPITOLO 1761/ART.2*

### 2. Amministrazione che attua il progetto

Denominazione Amministrazione	
<b>I.C.A.M LAURO</b>	
Indirizzo	Telefono
Via Provinciale Bosagro, LAURO (AV), 83023	081 8240430 081 8240444
e-mail	Indirizzo web
<a href="mailto:cc.lauro@giustizia.it">cc.lauro@giustizia.it</a>	

### 3. Responsabile del progetto

Responsabile del progetto	Qualifica e funzione
Dott. Paolo PASTENA	Direttore Casa Circondariale di Avellino – I.C.A.M di Lauro
Responsabile esecutivo di progetto	
Dr. Truoiolo Doimenico	Funzionario giuridico pedagogico
Telefono	E-mail
081 8240430	

## **Titolo del progetto**

### **“ Mani in pasta ”**

#### **1. Introduzione ed analisi del contesto**

Sin dall' apertura di questa struttura, le detenute/madri hanno manifestato particolare interesse per i preparativi di feste di compleanno per i figli e di piccoli buffet per l' accoglienza di ospiti esterni in visita presso la struttura.

Cogliendo tale bisogno, nel corso del 2019, si è pensato ad organizzare un laboratorio/corso di cucina, che ha coinvolto, a rotazione, le mamme ristrette.

Il corso, ha favorito lo scambio di esperienze culinarie e interculturali, ed è risultato strumento utile per alleviare piccole tensioni dovute alla forzata convivenza delle mamme.

Sfruttando il punto di forza della struttura, costituito da un locale di cucina ampio ed attrezzato con annesso refettorio, l' anno scorso si è provveduto all' organizzazione del corso di pasticceria e di arte culinaria, attraverso il progetto “ Mani in Pasta”.

L' idea del corso è nata anche dall' analisi della vocazione del territorio Lauretano, caratterizzato da un ' economia basata sulla coltivazione di noci, castagne e nocciole.

Il territorio offre anche un *know how* riferito a rinomate e storiche pasticcerie e ristoranti che sono stati coinvolti nel presente progetto, attraverso l' offerta di esperti pasticceri e/o cuochi per la preparazione di biscotti o piatti a base di nocciole, noci e castagne.

Cogliendo proprio l' occasione delle feste di compleanno dei bambini, le mamme hanno provveduto alla preparazione di piccoli prodotti di pasticceria, destinata al consumo dei bambini stessi, rafforzando in tal modo la **relazione madre/figlio**.

Infatti, oltre al valore emotivo che ricopre il momento in cui il genitore dedica il suo tempo al proprio figlio, la preparazione del cibo, in particolare, diventa un ' importante *attività con la quale una madre dimostra i propri sentimenti verso la prole*.

#### **2. Risultati ottenuti ed obiettivi**

Il progetto “**Mani in Pasta**“, è stato finanziato per la prima volta nell'annualità 2019, per un totale complessivo di euro 2563,00 di cui euro 1763,00 per compensi professionali ed euro 800,00 per acquisto materiale da consumo, sul capitolo di spesa 1761 art.2., per poi essere rifinanziato nel 2021

Obiettivo di esso è stato quello di insegnare le tecniche basilari legate al mondo dell' arte pasticceria e culinaria, al fine di valorizzare le potenzialità all' interno del carcere, dando la possibi

lità alle detenute di acquisire nuove competenze, e, quindi favorire la formazione ed il lavoro a chi vive dietro le sbarre, in prospettiva di un lavoro all' esterno una volta terminata la pena.

Il corso è stato gestito da due esperti, un *pasticciere*, ed un *pastry-chef*, che per tutta la durata del corso, di complessive cento ore, hanno svolto sia attività didattica, che pratica all' interno della cucina dell 'Istituto.

L' attività ha avuto come risultati, la produzione di varie tipologie di prodotti dolciari e culinari, per i secondi in particolare, si è provveduti non solo all' insegnamento di nuovi piatti, ma anche alla corretta preparazione e cucina di essi, in funzione di una dieta sana ed equilibrata per la corretta crescita dei minori ospiti della struttura.

Il corso ha avuto il suo epilogo, con un buffet organizzato in occasione della visita del Garante Regionale dei detenuti, e della mostra dei prodotti realizzati in Istituto tenutasi aAvellino il 18.12.2021. del

Proprio per la ricaduta positiva sull' accudimento e crescita dei minori di tale attività, anche per il corrente anno si vuole riproporla, perseguendo i seguenti obiettivi:

-Attraverso la manipolazione degli alimenti ed ingredienti di semplice utilizzo, educare le mamme al corretto uso dei prodotti alimentari.

- Rafforzare la relazione genitoriale attraverso la cura e l' attenzione per l' utilizzo di cibi gustosi ma semplici e genuini, come la sostituzione delle merendine confezionate con il dolce fatto in casa

Tali obiettivi verranno perseguiti attraverso un' azione in due fasi:

#### 1° FASE -**Parte Teorica**

-Scelta dei prodotti da realizzare e studio di essi;

-Approfondire l' apporto calorico di ciascuno di essi;

-Studiare le fasi di preparazione;

-Approfondimento delle nozioni di base per la corretta manipolazione degli alimenti;

#### 2° FASE -**Parte Pratica**

In tale fase si prevede di coinvolgere a turno delle mamme, nella preparazione di quanto stabilito durante la prima fase, con l' aiuto degli esperti che in *primis* realizzeranno il prodotto, illustrandone i vari passaggi e successivamente farà da supervisore, lasciando realizzare lo stesso prodotto dalle mamme.

### **TEMPI E COSTI**

IL progetto avrà una durata annuale Maggio- Novembre 2022

Si chiede il finanziamento sul capitolo 1761/ art.2

La realizzazione delle varie fasi sarà affidata ad Associazioni e/o agenzie formative che provvederanno ad individuare gli esperti necessari.

<b>Voci di costo</b>	<b>Dettaglio di spesa</b>	<b>Costo Lordo</b>
Esperti	Compenso orario n. 57 ore x 17,63	Euro 1005,00
Acquisto materiale di consumo	Ingredienti, alimenti vari, piccoli attrezzi da cucina ecc.	Euro 245,00
<b>Costo complessivo di investimento – funzionamento del progetto</b>		<b>Euro 1250,00</b>

**Il responsabile esecutivo del progetto (funzionario G.P.)**

**Dott. Truoiolo Domenico**

**Il responsabile del progetto**

**Dott. Paolo PASTENA**

**Lauro, lì 27.01.2020**