

# La pasta prodotta in carcere sa ridare speranza ai ragazzi

## Al World Pasta Day il progetto di padre Greco

**O**ggi è il World Pasta Day, la giornata mondiale della pasta. Il centro della festa per il cibo simbolo dell'Italia nel mondo quest'anno non poteva che essere Expo dove gli eventi del giorno ruotano tutti attorno al tema della pasta. Domani alla Fiera di Milano inizierà il convegno dei pastai (l'associazione italiana Aidedi e quella globale Ipo) ospitato dall'evento Host. Il tema portante sarà il ruolo che la pasta

può avere nella lotta alla malnutrizione e all'obesità. A livello di mercato, la pasta continua la sua crescita (la produzione mondiale in 15 anni è passata da 9,3 a 14, milioni di tonnellate, l'export italiano è salito del 50%). Coldiretti calcola che se si manterranno questi ritmi nel 2015 il fatturato realizzato dall'esportazioni di pasta dall'Italia salirà all'importo record di 2,4 miliardi di euro.

**MAURIZIO CARUCCI**  
ROMA

**U**n pastificio in carcere. L'idea è venuta a padre Gaetano Greco, 68 anni, da 34 cappellano del Centro di detenzione minorile di Casal del Marmo a Roma. «In vista del Giubileo – spiega padre Gaetano – volevamo dare un segno tangibile della misericordia e dell'aiuto concreto che possiamo offrire ai ragazzi detenuti. Ci siamo resi conto che trovare un lavoro sta diventando sempre più difficile. Allora, con l'aiuto dei volontari, abbiamo deciso di mettere in piedi un laboratorio artigianale che insegnasse un mestiere e che potesse dare un'opportunità lavorativa».

Il progetto è partito in primavera. Dopo aver concluso la parte burocratica, c'è stata una specie di gara di solidarietà per creare una rete di fornitori e clienti. Dovrebbero essere sette od otto i giovani detenuti a essere inseriti nel pastificio del carcere. Mentre gli esterni dovrebbero arrivare a 25. «Ho ricevuto una grande attenzione da par-



**L'IDEATORE.** Padre Gaetano Greco

---

**Il pastificio realizzato all'interno del Centro di detenzione minorile romano di Casal del Marmo aspetta gli ultimi permessi per avviare l'attività**

---

te di tutti – continua il cappellano –. Alcuni operai esperti hanno dato la disponibilità a insegnare l'arte della pasta ai nostri ragazzi. Gli stessi fornitori delle materie prime hanno dimostrato una grande at-

tenzione nei nostri confronti».

Padre Gaetano sembra soddisfatto. Aspetta soltanto di ottenere l'ultimo permesso per cominciare la produzione. Intanto è stato invitato a partecipar-

re all'Expo di Milano per il World Pasta Day & Congress (25-27 ottobre), che vuole proporre la pasta come alimento ideale per nutrire il pianeta e combattere fame e malnutrizione, una vera e propria "festa della pasta" cui parteciperanno oltre 300 tra produttori, scienziati della nutrizione, opinion leader, economisti, Istituzioni e media di tutto il mondo. Basti pensare che nel 2014 sono state prodotte ben 14,5 milioni di tonnellate di pasta e parla italiano un piatto di pasta su quattro consumati sulle tavole di tutto il mondo.

«In fondo – conclude padre Gaetano – la pasta mette d'accordo tutti. Il nostro progetto vuole offrire una speranza ai nostri giovani detenuti, che sono in maggioranza musulmani immigrati o figli di immigrati. Oltre a insegnare il mestiere di pastaio e a familiarizzare con un alimento simbolo della dieta mediterranea, diamo loro una formazione professionale che potrebbe essere utile per il reinserimento e l'integrazione».