



MANI IN PASTA

Progetto per la creazione di uno stabilimento di pasta alimentare artigianale all'interno dell'Istituto Penale Minorile di Roma Casal Del Marmo.

Ideato dalla Cooperativa Sociale "Gustolibero"

Mail: gustolibero@pec.cgn.it
Padre Gaetano Greco

Indice

Presentazione del progetto	2
1.0 Descrizione del progetto	3
2.0 Il lavoro con i ragazzi	7
3.0 Produzione e tecnologia	8
4.0 Ricadute socio-economiche: nuovi investimenti, nuova occupazione	9
5.0 Decalogo per la qualità del prodotto	10
6.0 Punti di forza e criticità del progetto	10
7.0 Investimenti necessari	14
8.0 Conto economico previsionale	15
9.0 Profilo professionale dei soci della cooperativa sociale "GustoLibero"	19

Presentazione del progetto

*“Papa Francesco, perché sei venuto oggi a Casal del Marmo?”
“E’ un sentimento che è venuto dal cuore; ho sentito quello.
Grazie tante della vostra accoglienza. Sono felice di stare con voi!
Pregate per me e non lasciatevi rubare la speranza!”*

Visita del Santo Padre all’Istituto Penale Minorile di Roma "Casal del Marmo"
28 marzo 2013, Giovedì Santo

*Il progetto descritto nelle pagine seguenti nasce come tentativo di risposta a quella esortazione del Santo Padre **“Non lasciatevi rubare la speranza!”** rivolta ai ragazzi durante la sua visita nel marzo 2013, a pochi giorni dall’elezione a Sommo Pontefice, visita durante la quale il Papa ha voluto personalmente chinarsi e lavare i piedi ad alcuni dei ragazzi detenuti come “carezza di Gesù [...], venuto proprio per questo: per servire, per aiutarci”.*

Per questo motivo, insieme ad un gruppo di comprovata esperienza e professionalità, abbiamo pensato di trasformare in realtà il sogno di poter far sperimentare ai ragazzi la “speranza” in una vita diversa, proponendo la realizzazione all’interno del Istituto Penale per i Minorenni di Roma “Casal del Marmo” di uno stabilimento per la produzione, il confezionamento e la vendita di pasta fresca artigianale.

Ciò che differenzia questa proposta da quanto sperimentato negli scorsi anni all’interno dell’Istituto (corsi professionali, laboratori...) è la convinzione che non si debba dare “qualcosa da fare” ai ragazzi detenuti, ma fornire loro una esperienza realmente professionalizzante, un percorso educativo concreto e verificabile, una effettiva prospettiva riscatto dopo il periodo di detenzione, valorizzando tutte le novità legislative introdotte (con particolare riferimento alla Legge 117/2014 ed al Decreto Legge 92/2014).

Il progetto prevedrà il coinvolgimento per le varie fasi operative (produzione, immagazzinamento, vendita...) di una decina di giovani che saranno formati e costantemente accompagnati da personale tecnico altamente qualificato, in costante rapporto con le figure istituzionali ed educative dell’Istituto, consentendo ai ragazzi di “vivere” il percorso industriale della lavorazione della pasta come una esperienza con un alto valore educativo (cibo tradizionale, semplice da preparare...).

Abbiamo già individuato, all’interno dell’Istituto Penale, un immobile indipendente (destinato in passato a palestra, ora dismesso ed utilizzato come deposito) con caratteristiche idonee per essere destinato a questa attività. Si è in attesa che l’Amministrazione penitenziaria, fortemente interessata al progetto, formalizzi la disponibilità dell’immobile (di proprietà del Demanio) attraverso un comodato gratuito almeno ventennale.

Dal punto di vista gestionale, per poter contemporaneamente sostenere le attività produttive - commercializzando quanto prodotto secondo il principio della competitività sul mercato - e accompagnare l’inserimento lavorativo dei ragazzi, si è provveduto a costituire la Società Cooperativa Sociale di tipo B “Gustolibero”

Infine, proprio in risposta all’esortazione di Papa Francesco, puntiamo a rendere operativa la produzione durante l’Anno Santo straordinario sulla Misericordia (8 dicembre 2015 - 20 novembre 2016), come segno concreto di una speranza capace di trasformare la realtà.

Ma consideriamo questo come solo un primo passo: la vera sfida sarà quella di aprirsi al futuro, insieme ai “giovani adulti” che avremo la fortuna di ri-accompagnare alla vita.

Padre Gaetano Greco
Terziario Cappuccino dell’Addolorata
Cappellano dell’IPM di Roma “Casal del Marmo”

1.0 Descrizione del progetto

1.1 L'esperienza del lavoro nelle carceri.

«Il sistema carcere in Italia costa 3 miliardi di euro all'anno e ha una recidiva tra le più alte d'Europa» ed occorre trasformare la detenzione da «pena passiva» a «un'occasione di recupero per i detenuti attraverso studio e lavoro». Lo ha detto il ministro della Giustizia, Andrea Orlando, intervenendo ad un incontro organizzato a Roma nello scorso aprile.

Infatti, secondo stime attendibili, in Italia la percentuale di chi torna a delinquere una volta uscito dal carcere si aggirerebbe intorno al 90%. Chi però nel corso del periodo di detenzione ha svolto un'attività lavorativa continuativa e formativa difficilmente torna dietro le sbarre: il tasso di recidiva di chi ha svolto un lavoro "vero" mentre scontava la pena è infatti pari ad appena il 2%.

Purtroppo, secondo gli ultimi dati disponibili, in tutta Italia – a fronte di circa 49.500 detenuti presenti – solo circa l'1% di questi svolgono un lavoro, o all'interno dei penitenziari (presso call center, laboratori o officine costruite tra le mura delle strutture detentive) oppure all'esterno, attraverso specifici permessi concessi durante il giorno.

E sono soprattutto cooperative sociali quelle che - grazie anche alle facilitazioni previste dalla Legge Smuraglia (legge 193/2000) - da diversi anni favoriscono l'attività lavorativa dei detenuti all'interno delle carceri italiane, permettendo loro di intraprendere percorsi di reale riabilitazione in vista di un loro reinserimento nella società, costituisce un "modello" anche relativamente alla possibilità di ridurre la recidiva.

Esempi di eccellenza sono il **consorzio Giotto**, che dal 2004 riunisce le cooperative sociali operanti all'interno della Casa di reclusione "Due Palazzi" di Padova. Nella pasticceria artigianale gestita dalla **cooperativa Giotto** i detenuti, formati e accompagnati al lavoro da maestri pasticceri, impastano e sfornano panettoni, colombe pasquali e altre squisitezze. Il Consorzio in questi anni ha attivato una serie di lavorazioni carcerarie in vari settori che oggi coinvolgono quasi 180 detenuti e si pone come interlocutore dei soggetti istituzionali sia interni al mondo del carcere sia esterni, soprattutto l'imprenditoria e le pubbliche amministrazioni. Tra le lavorazioni attive, si segnalano, oltre alla pasticceria e alla cucina, il call center, l'assemblaggio di valige e biciclette e la realizzazione di business key per la firma digitale. La filosofia del progetto punta sul coinvolgimento e la motivazione delle persone e sulla ricerca della qualità totale. Il prodotto deve essere competitivo attestandosi sui più alti standard del mercato, come certificano i numerosi riconoscimenti e i premi conferiti alla produzione dolciaria dalle più importanti istituzioni e riviste di settore. Allo stesso tempo il Consorzio nel corso degli anni ha permesso in varie occasioni di aprire il carcere alla società e viceversa, invitando tra le mura di via Due Palazzi personalità di grande rilievo, e al contempo portando nelle principali arene del nostro paese i temi della condizione penitenziaria, in primo luogo il lavoro, spesso attraverso la voce degli stessi detenuti, a testimonianza che una vita più dignitosa è possibile anche dietro le sbarre.

Altre esperienze significative sono quelle della Casa Circondariale San Michele di Alessandria in Piemonte, dove il laboratorio "Pane Quotidiano" promosso dalla Cooperativa **Pausa Caffè** produce pane che viene commercializzato nei punti vendita Coop di Piemonte, Valle d'Aosta e Liguria. Ed ancora, l'esperienza della biscotteria artigianale **Banda Biscotti** promossa dalla Cooperativa **Divieto di Sosta**, l'Associazione **SaporiReclusi**, le cooperative sociali **Men at Work** di Roma ed **Il Germoglio** di Sant'Angelo dei Lombardi (Avellino), nonché il progetto integrato "**Esodo**", finanziato dalla Fondazione Cariverona con le Caritas di Belluno, Verona e Vicenza per sostenere programmi organici di reinserimento di detenuti ed ex detenuti...

Pur nella molteplicità delle esperienze proposte, nessuno finora si è "avventurato" nella produzione industriale di pasta all'interno di un carcere: aprire una nuova strada è per noi un ulteriore stimolo a far bene.

1.2 Il “Decreto Carceri” e l’impatto sui Servizi per i minori

Discorso completamente diverso è quello relativo alla possibilità di **inserimento lavorativo dei minori presenti nelle strutture carcerarie**, soprattutto per l’età dei detenuti e per il periodo – solitamente non lungo – della detenzione dei ragazzi (in relazione ai reati che consentono l’accesso a queste attività alternative).

È però vero che i Servizi minorili ospitano anche i cosiddetti “**giovani adulti**”, che negli ultimi anni stanno acquisendo un’importanza numericamente crescente, soprattutto in termini di presenza nei Servizi. Si tratta di ragazzi che hanno compiuto il reato da minorenni e che, secondo quanto previsto dalle disposizioni di attuazione del processo penale minorile, rimangono in carico ai Servizi minorili fino all’età di 21 anni (art.24 D.Lgs.28 luglio 1989 n. 272).

Il “**Decreto Carceri**” (Decreto Legge 26 giugno 2014 n. 92, convertito con modificazioni in Legge 11 agosto 2014, n.117, predisposto anche in seguito alla sentenza n. 8 del gennaio 2013 della Corte Europea dei diritti dell’uomo che ha condannato l’Italia per lo stato in cui versano le sue prigioni) ha recentemente modificato tale normativa **estendendo la competenza dei Servizi minorili fino al compimento dei 25 anni** sempre che, per quanti abbiano già compiuto il ventunesimo anno, non ricorrano particolari ragioni di sicurezza valutate dal giudice competente, tenuto conto anche delle finalità educative. (cfr. *Relazione del Ministero sull’amministrazione della giustizia – Anno 2014 – Dipartimento per la giustizia minorile*).

1.3 L’Istituto Penale per Minorenni di Roma “Casal del Marmo”

Al 18 maggio 2015 risultano essere **442 i detenuti presenti** in tutti gli Istituti Penali per i Minorenni (IPM) sparsi sul territorio nazionale (Fonte: Sistema Informativo dei Servizi Minorili - SISM), di cui **269 “giovani adulti” (pari al 60% del totale)**.

L’Istituto penale per minorenni di Roma (unico nella Capitale) registrava, al 15 maggio 2015, complessivamente **51 detenuti** di cui più del 50% maggiori di 21 anni.

Si sviluppa su una vasta area di circa 12 mila metri quadrati. La costruzione risale agli anni ‘50 del secolo scorso, con una alternanza di basse palazzine, destinate all’accoglienza, all’interno degli ampi spazi. Vi si trovano anche una cappella, una palestra, un auditorium ed alcune strutture sportive e ricreative.



Foto 1 - L’Istituto Penale per Minorenni di Roma “Casal del Marmo”.

Nel cerchio **rosso**, l’immobile individuato come sede dello stabilimento

1.4 Il soggetto proponente

Il progetto nasce dalla passione educativa verso i ragazzi di **Padre Gaetano Greco** – appartenente alla Congregazione dei Terziari Cappuccini dell'Addolorata / Amigioniani – e Cappellano, dal 1981, dell'Istituto Penale per Minori di Roma, coadiuvato da un gruppo di persone che hanno maturato in questi anni notevole esperienza sia all'interno del carcere che, più in generale, con i ragazzi in difficoltà.

Proprio questa passione educativa ha portato all'apertura nel 1995 della **Casa di Accoglienza "Borgo Amigo"**, pensata proprio come un centro ("borgo") di una rete di solidarietà e di servizio verso quei ragazzi che più di altri fanno fatica nel loro cammino di crescita. Come in un Borgo d'altri tempi, la struttura è caratterizzata infatti da una piazza attorno alla quale sono situate la chiesetta e gli edifici della casa "Padre Agostino", cuore di tutta la struttura. Appartengono al Borgo anche due piccole costruzioni adibite l'una a segreteria per le attività esterne e l'altra a lavanderia.

Globalmente l'itinerario educativo proposto a Borgo Amigo può essere ricondotto alla strutturazione di percorsi di orientamento e responsabilizzazione per quei giovani che imboccano strade ad alto rischio di manifestazioni devianti o già entrati nel circuito penale o coloro che, pur avendo terminato la misura alternativa alla detenzione, avessero ancora bisogno di sostegno per "continuare a costruire". In particolare i servizi offerti sono rivolti a ragazzi e giovani adulti di sesso maschile di età compresa tra i 14 e i 21 anni sia italiani sia stranieri, provenienti sia dal circuito penale che sottoposti a provvedimenti amministrativi.

Per quanto riguarda il presente progetto, la necessità di coniugare un **efficace accompagnamento dei ragazzi** - permettendo loro di acquisire, mantenere ed accrescere le proprie attitudini e capacità professionali, facilitandone così il processo educativo - con la capacità di **sostenere le attività produttive** (valorizzando tutte le agevolazioni previste dalla vigente normativa, ad esempio la già citata Legge 193/2000 "Smuraglia") ha portato alla decisione di costituire una specifica **società cooperativa sociale di tipo B "Gustolibero"** che assumerà i detenuti ritenuti idonei ad inserirsi nel progetto.

Il lavoro della nascente cooperativa mirerà infatti a coniugare l'**orientamento alla qualità con l'attenzione per il sociale**. Implicita in questo obiettivo è la convinzione che scopo del lavoro non sia solo dare «qualcosa da fare» ai ragazzi detenuti: ma che la produzione di pasta di grande qualità potrà giocare un ruolo importante nel loro percorso di recupero.

Il fatto di operare all'interno delle mura di un carcere non si esaurirà quindi nell'offrire lavoro ad alcuni detenuti, ma comporterà anche un'organizzazione del lavoro del tutto simile a quella delle PMI del territorio, commercializzando quanto prodotto secondo il principio della competitività sul mercato. Nella filosofia della cooperativa infatti, il lavoro svolto dietro le sbarre deve essere di qualità pari o migliore di quello svolto da imprese esterne.

1.5 L'idea progettuale

La presente proposta progettuale si propone di **creare uno stabilimento per la produzione di pasta alimentare secca e/o fresca di alta qualità, completa di confezionamento ed etichettatura, nonché un punto vendita al dettaglio, all'interno del Carcere minorile di Roma "Casal del Marmo"** per poter proporre ai minori reclusi e/o ai ragazzi che hanno concluso il periodo di reclusione una esperienza lavorativa realmente professionalizzante come attività riabilitativa.

Il pastificio avrà una entrata autonoma al carcere al fine di permettere l'immissione di merce e operatori interni ed esterni senza utilizzare gli accessi dell'Istituto penale al fine di minimizzare i problemi di sicurezza.

Il locale individuato congiuntamente all'Amministrazione penitenziaria da destinare alla produzione è un immobile precedentemente destinato a palestra. Il locale – che necessita di numerosi interventi di riqualificazione funzionale – è circondato da un muro di cinta e collegato al carcere mediante un cancello. L'Amministrazione Penitenziaria si è già impegnata a rendere accessibile il locale dall'esterno, attraverso

l'apertura di un adeguato passaggio carrabile sul muro perimetrale, per consentire lo scarico delle merci e la vendita al pubblico della pasta.

Gli interventi previsti sulla struttura consentiranno di rispettare tutte le condizioni disposte dalla legge 81/2008 (c.d. "Testo unico in materia di salute e sicurezza sul lavoro"): formazione obbligatoria e attività di sviluppo per tutti i lavoratori, fornitura dei materiali e dei dispositivi di protezione richiesti per il lavoro, informazione completa sui possibili rischi e pericoli da parte di professionisti accreditati nella sicurezza sul lavoro. La struttura inoltre si conformerà rigorosamente a tutte le normative vigenti in materia di analisi dei rischi e controllo delle criticità in materia di igiene e sicurezza.

Personale professionalmente preparato sarà impiegato nel progetto affiancando i detenuti ed alcuni dirigenti supervisioneranno l'intero processo produttivo; altri professionisti terranno periodicamente seminari di aggiornamento professionale.

Il percorso produttivo mirerà ad accrescere la competenza dei detenuti e, allo stesso tempo, permetterà loro di incontrare professionisti animati da passione per il loro lavoro, fattore quest'ultimo ritenuto fondamentale nel processo di recupero.

La produzione si avvarrà:

- di un settore **sviluppo**, nel quale si sperimenteranno nuove formulazioni di pasta che potranno essere di stimolo per la formulazione di nuovi prodotti da inserire sul mercato;
- di un settore **commerciale e di marketing**, che si occuperà di trovare opportunità per commercializzare il prodotto all'esterno.

I prodotti saranno inseriti sul mercato con diverse modalità:

- offrendoli a negozi già esistenti come prodotti di qualità;
- utilizzando la rete esistente delle *botteghe equo-solidali*, dei *GAS – Gruppi di Acquisto Solidale* o simili;
- creando piccoli negozi e/o spazi vendita nei mercati rionali specializzati per la vendita di pasta di qualità con diverse preparazioni (*per esempio senza glutine, no OGM, per celiaci etc.*);
- facendo conoscere il prodotto utilizzando dei piccoli negozi ambulanti (es. camioncini) provvisti di tutto il necessario compreso di banco refrigerato per prodotti freschi e registratore di cassa in modo di portare il prodotto ad eventi, fiere...;
- effettuando personalizzazioni nella etichettatura/confezionamento per società interessate (es. pacchi dono) e/o realtà che desiderino avere una opportunità di fundraising attraverso la vendita di un prodotto ritenuto "etico";
- attraverso e-commerce.

In un secondo momento, consolidata la capacità di presenza nel mercato, verrà valutata la possibilità di diffusione attraverso:

- *private label* per i molini in partnership;
- negozi specializzati con marchio franchising;
- presenza nel mercato estero.

L'obiettivo da raggiungere è vendere la pasta prodotta al fine di garantire il livello occupazionale pianificato.

2.0 Il lavoro con i ragazzi

Per quanto riguarda il fondamentale percorso di selezione – coinvolgimento – valutazione dei detenuti all'interno della struttura o accolti presso altre strutture di accoglienza/accompagnamento educativo al fine di un loro inserimento nella cooperativa, si cercherà di applicare, adattandole al contesto, le buone prassi sperimentate in altre realtà¹, di seguito sinteticamente descritte.

2.1. L'organizzazione del lavoro

I giovani detenuti potranno candidarsi a lavorare nel pastificio attraverso due strade principali: attraverso la presentazione di una richiesta scritta alla cooperativa oppure attraverso la mediazione degli educatori e dall'Amministrazione dell'IPM in genere, sulla base di una valutazione relativa all'utilità del lavoro per il percorso di tali ragazzi.

Tutte le candidature, dopo essere state vagliate dall'Amministrazione dell'Istituto assieme agli educatori, verranno esaminate da una specifica Equipe Sociale, a cui fa capo la supervisione del processo di selezione.

Di fronte alle segnalazioni di candidati, l'Equipe Sociale verificherà se il richiedente soddisfa i requisiti formali per il lavoro, accertando anche se vi siano riserve o obiezioni dell'Amministrazione penitenziaria in merito. Completata questa fase, verranno organizzati incontri individuali con ciascun candidato e dato un giudizio preliminare sull'idoneità del candidato all'impiego.

Coloro che mostreranno un potenziale e soprattutto una motivazione per essere parte del progetto inizieranno un periodo di formazione che può durare anche sei-nove mesi.

La cooperativa infatti offrirà a coloro che saranno selezionati un tirocinio di inserimento con formazione quasi interamente *on the job* che può prevedere una remunerazione.

Verso la fine del primo periodo di formazione il lavoratore incontrerà direttamente l'Equipe Sociale per valutare insieme le difficoltà e i successi incontrati. Una terza valutazione verrà effettuata dopo un ulteriore periodo di prova. L'obiettivo è raggiungere il più velocemente possibile un giudizio attendibile sull'impiegabilità dell'apprendista, per arrivare, dopo circa sei-nove mesi di formazione, all'assunzione formale del lavoratore.

Chi diventa dipendente sarà assegnato ad una delle lavorazioni previste sulla base delle esigenze della mansione e delle sue competenze. L'Equipe Sociale continuerà il suo rapporto con ogni lavoratore attraverso valutazioni scritte periodiche, verificando l'autonomia personale, l'autonomia relazionale e l'autonomia professionale.

Ovviamente, tutto il processo di inserimento e accompagnamento del detenuto sarà effettuato in costante contatto con i soggetti di riferimento – la Direzione del carcere, gli educatori, agenti di polizia penitenziaria, gli psicologi, gli operatori sanitari, i volontari, il cappellano del carcere, il magistrato di sorveglianza – oltre che con le famiglie dei detenuti stessi. Tutte queste componenti riceveranno dall'Equipe Sociale informazioni utili a una valutazione migliore sull'iter personale dei detenuti, trasformando il lavoro in un vero e proprio – forse il più importante – elemento trattamentale per il recupero della persona detenuta.

2.2 Conclusioni

Possiamo, in conclusione, prevedere come l'impegno lavorativo migliorerà la routine dei ragazzi all'interno della struttura penitenziaria; insegnerà loro competenze professionali, faciliterà rapporti solidi con la famiglia e fornirà loro risorse materiali e intellettuali necessarie per il reintegro positivo nella società civile, una volta usciti dal carcere.

¹ In particolare, mutuando l'esperienza della Cooperativa Giotto di Padova, descritta sulla recente ricerca "*Lavoro e perdono dietro le sbarre. La cooperativa Giotto nel carcere Due Palazzi di Padova*" condotta da A. Perrone, T. Bardelli, P. Bernard, R. Greco per il Centro di Ricerca e documentazione Luigi Einaudi

E' facile quindi immaginare come questa esperienza potrà facilitare il lavoro dell'amministrazione penitenziaria, producendo – attraverso il lavoro – effetti benefici sulla salute mentale e fisica dei ragazzi; incoraggiandoli a coltivare rapporti sociali positivi con i loro pari e allentando parte delle tensioni che altrimenti pervadono la vita del carcere.

Infine, il fatto che i detenuti saranno in contatto costante con esperienze positive che vengono dall'esterno significa che la transizione dei ragazzi verso la società civile sarà in genere più facile e meno traumatica da un punto di vista emotivo e psicologico. Considerato il costo economico della detenzione, qualsiasi riduzione nel tasso di recidiva rappresenta oltretutto un beneficio significativo per il bilancio dello Stato italiano e dei suoi cittadini.

3.0 Produzione e tecnologia

La Pasta è una trasformazione di una massa senza coesione (sfarinato) in un impasto omogeneo caratterizzato da una forma propria (pasta fresca) che può essere stabilizzato con l'essiccamento (pasta secca) o pastorizzazione (pasta fresca)

I passaggi del ciclo produttivo sono:

- 1) Controllo qualità del materiale in entrata
- 2) Immagazzinamento del materiale in entrata
- 3) Setacciatura
- 4) Dosaggio semola
- 5) Dosaggio acqua
- 6) Premiscelazione (centrifuga)
- 7) Impastamento principale
- 8) Impastatrice sotto vuoto
- 9) Compressione
- 10) Trafilatura
- 11) Pastorizzazione per pasta fresca
- 12) Essiccamento per pasta secca
- 13) Confezionamento in atmosfera modificata per pasta fresca
- 14) Confezionamento per pasta secca
- 15) Controllo qualità del prodotto finito

3.1 Dimensionamento del pastificio Artigianale

Il dimensionamento del Pastificio Artigianale dipenderà dal fatturato prodotto, primo obiettivo del pastificio è assumere circa 7 detenuti del carcere minorile e 7 persone esterne, per far ciò si presume un fatturato minimo di 1.000.000,00 e quindi di produrre circa 500 tonnellate di pasta secca o 250 tonnellate di pasta fresca.

La linea produttiva dovrà garantire la produzione di circa 400 Kg/h, compreso un sistema di setacciatura farina; dosaggio farina acqua; camera di pre-miscelazione ; impastatore; impastatore sotto vuoto;

compressore con sistema di raffreddamento; sistema di trafilatura in bronzo; sistema di incartamento (trabatti).

A secondo della produzione di pasta secca e/o pasta fresca la linea di produzione dovrà prevedere camere di essiccamento per 2 tonnellate giorno produzione e relativo confezionamento, oppure pastorizzatore e confezionamento in atmosfera controllata per pasta fresca

4.0 Ricadute socio-economiche: nuovi investimenti, nuova occupazione

Il pastificio così potrà assumere quindi 14 persone di cui 7 detenute o comunque inserite nel circuito penale in riabilitazione, con possibilità di aumentare il numero degli addetti al crescere del fatturato.

L'obiettivo principale è quello di evitare che i giovani reclusi possano commettere nuovi reati una volta usciti dal circuito penale. L'abbattimento della recidiva comporta anche grandissimi benefici economici e sociali per tutta la collettività: dato che, come già detto, ad oggi ogni detenuto maggiorenne costa allo Stato circa 250 euro al giorno, se la recidiva in Italia fosse abbattuta anche solo dell'1% ne deriverebbe un risparmio di circa 50 milioni di euro all'anno.

Il pastificio dovrà quindi essere una esperienza lavorativa dignitosa e stabile per il personale che vi opererà, ma anche deve essere capace di poter aumentare la forza lavoro impiegata nel tempo. Per far questo gli ex detenuti, che abbiano intrapreso la via della legalità nel periodo di lavoro presso il sito di produzione potranno mantenere il proprio lavoro spostandosi nell'area della commercializzazione del prodotto stesso.

Aumentando la commercializzazione si attuerà un sistema della richiesta maggiore della produzione che farà ampliare la produzione stessa ed investire in nuovo personale sia per il pastificio industriale che per la commercializzazione.

L'ex detenuto quindi durante il periodo formativo in produzione sarà formato anche nel settore marketing e commercializzazione, sulle tecniche di marketing al fine di poter una volta concluso il percorso carcerario intraprendere una nuova fase lavorativa nella commercializzazione del prodotto sfruttando l'esperienza maturata nella produzione della pasta in qualità.

5.0 Decalogo per la qualità del prodotto

- 1) un elevato tenore di proteine (superiore al 13,5%) da cui deriva un buon valore nutritivo (>13 g su 100 g prodotto secco);
- 2) un elevato indice di glutine (superiore ad 80 in una scala di valori da 0 a 100) che conferisce nerbo e tenuta alla cottura;
- 3) una bassa resa in semola (inferiore al 70%) che indica una macinazione che ha interessato solo il "cuore" del grano;
- 4) un elevato valore granulometrico (compreso tra i 400 e i 500 micron di diametro) fondamentale per evitare la collosità della pasta;
- 5) guardando al processo di produzione, dovrà accertarsi che l'impasto sia avvenuto a basse temperature (con acqua inferiore ai 25°) per prevenire il danno termico alle proteine;
- 6) che sia stata utilizzata la trafilatura al bronzo, necessaria per conferire alla pasta quelle qualità che la legano bene ai sughi;
- 7) che l'eventuale essiccazione sia avvenuta lentamente (dalle 15 alle 30 ore a seconda dei formati) e a bassa temperatura per mantenere inalterata la struttura del glutine, che l'eventuale pastorizzazione per pasta fresca sia sinonimo di garanzia igienica del prodotto finito
- 8) queste informazioni, che vanno ad aggiungersi a quelle indicazioni che formano obbligo di legge (denominazione del prodotto, elenco degli ingredienti, stabilimento di produzione, Paese d'origine ecc.) devono essere esplicite e dimostrabili nella loro veridicità devono essere comunicate attraverso etichette con tabelle nutrizionali;
- 9) comunicati con testi informativo-pubblicitari trasparenti e non ingannevoli;
- 10) mostrare l'igiene nei reparti di produzione e nel negozio aperto al pubblico sarà sinonimo di qualità.

La pasta prodotta nello stabilimento dovrà rispondere a questi requisiti e raggiungere un prezzo di costo tra 2 euro e 3 euro per pasta secca e 4 euro a 6 euro per pasta fresca al Kg.

6.0 Punti di forza e criticità del progetto

Realizzare un pastificio all'interno del carcere minorile di Casal Del Marmo, con entrata autonoma rispetto all'entrata del carcere al fine di poter effettuare le normali operazioni che una pastificio debba effettuare, farà operare insieme detenuti del carcere minorile, ex detenuti che usufruiscono o non di pene alternative e personale esterno e si prefigge l'obiettivo di autosostenersi con la produzione e vendita di pasta fresca confezionata in atmosfera modificata.

Di seguito proviamo a descrivere gli elementi di maggior rilievo del progetto ed anche le condizioni che potrebbero minarne la realizzazione.

Rappresentano evidenti **punti di forza** del progetto:

- **la realizzazione di un pastificio all'interno del carcere**, con entrata autonoma, che opererà sia con i detenuti del carcere minorile che con ex detenuti che usufruiscono di pene alternative, ma anche con personale esterno: luogo protetto per la custodia (all'interno del carcere) e luogo di formazione e lavoro per detenuti e ex detenuti;
- i detenuti avranno una **esperienza lavorativa** in un ambiente professionale e efficiente aperto all'esterno e con tutte le regole di un sistema lavorativo;

- la possibilità di **collocare sul mercato** i prodotti creati - la pasta prodotta all'interno di un carcere, a parità di qualità e di costo, potrebbe avere un valore "etico" non comune - al fine da rendere autosufficiente la produzione;
- i detenuti potranno una volta finito il percorso penale poter disporre di una **somma di denaro maturata nel corso del lavoro** effettuato;
- possibilità che i ragazzi più capaci potranno **continuare il lavoro** nella commercializzazione del prodotto stesso o in altre fasi della filiera;
- lavorare la pasta, un alimento semplice, mostrerà ai detenuti che **lavorare è produrre per gli altri** e alimenterà la dignità delle persone coinvolte;
- il rapporto **lavoratori esterni - interni di quasi 1:1** comporterà una maggiore integrazione con il mondo del lavoro e applicherà il criterio di fare insieme per crescere;
- **ridurre la recidiva** dei ragazzi fornendo un'opportunità lavorativa;
- il progetto come strumento per portare nelle principali arene del nostro paese i temi della **condizione penitenziaria** testimoniando che una vita più dignitosa è possibile anche dietro le sbarre;
- possibilità di poter **usufruire dei benefici fiscali** previsti dalle normative vigenti a chi garantisce il lavoro ai detenuti;
- possibilità di usufruire dei **finanziamenti per nuove imprese (start-up)** attraverso fondi nazionali e/o europei.

Ovviamente, un progetto così ambizioso presenta anche dei **punti di debolezza**, che sono di seguito elencati insieme alle azioni che saranno poste in atto per mitigarne il rischio:

1	Mancata produzione per mancanza di personale proveniente dal carcere (motivi disciplinari interni, difficoltà nel far uscire alla stessa ora i detenuti...)	<i>PROBLEMA MEDIO: al fine di mitigare le problematiche riguardanti il personale interno, si intende formare una squadra di volontari e/o una squadra di lavoratori (studenti universitari, Agesci ...) a chiamata che possano sostituire la forza lavoro interna quando non possa essere garantita per problemi interni alla struttura. Per questo motivo sono stimate nel conto economico previsionale 100 giornate/ uomo annue per sostituzione saltuaria di 7 persone. Il rapporto con i responsabili del carcere deve essere di massima collaborazione al fine di minimizzare tale problematica.</i>
2	Mancata produzione per causa tecnica	<i>PROBLEMA MINORE: effettuare contratti di manutenzione / pronto intervento /riparazione macchine possibilmente nel centro Italia. Stimare nel conto economico previsionale un canone per manutenzione rapida. Una risorsa sarà incaricata alla manutenzione ordinaria e seguirà gli interventi esterni al fine di poter risolvere alcune problematiche più semplici. La macchina di confezionamento dovrà prevedere attività manuale che permetterà di supplire a guasti tecnici. L'elettricità e acqua non preoccupano particolarmente essendo allacciati a utenze di servizio pubblico di prima necessità.</i>
3	Mancata vendita di prodotto finito causa prezzo elevato del prodotto stesso	<i>PROBLEMA CRITICO: Il prezzo del prodotto finito sarà commisurato alla spesa delle materie prime utilizzate. Sarà possibile diminuire il prezzo a favore di un incremento di produttività (le macchine produttive dovranno prevedere la possibilità di arrivare ad una produzione giornaliera di 1 tonnellate fino ad un massimo di 4 tonnellate</i>
4	Mancata vendita di prodotto finito causa mancanza di accordi commerciali	<i>PROBLEMA CRITICO: La cooperativa sociale avrà un settore commerciale marketing di primaria importanza che si occuperà degli accordi commerciali; si ritiene di implementare il settore se non riesce a chiudere accordi vantaggiosi</i>

5	Vendita del prodotto ma mancato pagamento delle relative fatture	<i>PROBLEMA MEDIO: Si applicherà il meccanismo di cessione del credito alle banche per evitare il problema (le fatture a sei mesi ritorneranno alla cooperativa sociale)</i>
6	Shelf life breve per pasta fresca	<i>PROBLEMA CRITICO : Rispetto alla mancata vendita del prodotto per shelf life breve massimo 90 giorni si potrà utilizzare un richiamo del prodotto a 10 giorni dalla scadenza e utilizzarlo in maniera diretta.</i>
6a	Mancanza di spazi per stoccaggio di grandi quantità di prodotto finito non venduto	<i>PROBLEMA MINORE: Rispetto alla mancata vendita del prodotto si dovrà utilizzare un magazzino esterno ove sarà stoccata la merce invenduta. Stimare nel conto economico previsionale canone per magazzino esterno.</i>
7	Possibile interruzione del progetto per motivi di sicurezza della struttura carceraria	<i>PROBLEMA CRITICO: I rapporti interni giocano un ruolo fondamentale, la presenza nel progetto del cappellano del carcere sarà un elemento essenziale. I ragazzi saranno guidati da regolamenti interni firmati da loro stessi, che precluderanno azioni contro la sicurezza interna del carcere. Il personale esterno sarà formato e istruito sulla problematica, e in alcuni casi si attueranno le sanzioni previste dal regolamento interno.</i>
8	Fluttuazione del costo di materia prima e energia	<i>PROBLEMA MINORE: Regola “ del 400% “ per individuare il giusto prezzo, risorsa umana competente dedicata ad acquisti di materia prima.</i>
9	Perdita dei benefici fiscali da parte della cooperativa	<i>PROBLEMA MINORE: Nel conto economico previsionale non saranno imputati benefici fiscali, ma quantizzati come utile reinvestito</i>
10	Eventi imprevisti o catastrofici (furto, incendio, terremoto, ...)	<i>PROBLEMA MINORE: Assicurazione esterna. Stimata nel conto economico previsionale canone.</i>
11	CASH FLOW non soddisfacente per pagare materie prime e stipendi	<i>PROBLEMA MEDIO: Accordi con banca per “acconto fatture”, meccanismo di sovvenzione, ONLUS come ricerca fondi.</i>
12	Problematiche riguardanti la sicurezza degli operatori esterni dovute a crisi dei lavoratori interni mal gestite.	<i>PROBLEMA CRITICO: Rapporto 1:1 esterno/interno; procedure scritte che descrivono i possibili scenari e cosa gli operatori devono fare.</i>
13	Problematiche riguardanti organismo di controllo ASL , etc. con conseguente diminuzione di produttività	<i>PROBLEMA MINORE: La cooperativa lavorerà per restare sempre nella legalità massima</i>
14	Problematiche riguardanti la difficoltà di accesso al pastificio (personale, materie prime, pubblico...), trattandosi di struttura annessa all'IPM	<i>PROBLEMA MINORE: L'entrata e uscita autonoma è condizione irrinunciabile al fine di effettuare le normali attività di un pastificio</i>
15	Bisogno di una elevata capacità produttiva al fine di ripartire alcuni costi come la pubblicità	<i>PROBLEMA MINORE: Si è deciso di produrre 250 tonnellate annue pasta fresca o 500 tonnellate di pasta secca al fine di garantire il livello occupazionale pianificato; è possibile aumentare lavorando su due turni la produttività del doppio tenendo sotto controllo il processo di estrusione.</i>
16	Costi di riconversione dell'immobile elevati	<i>PROBLEMA CRITICO: Il costo di riconversione della struttura si attesta come descritto nei paragrafi seguenti e sarà finanziato a fondo perduto</i>

17	Fabbisogno di ingenti capitali per l'acquisto di macchinari	<i>PROBLEMA CRITICO: Il costo dei macchinari si attesta come descritto nei paragrafi seguenti e finanziati privatamente oppure leasing ammortizzato. Si verificherà la possibilità di recuperare linee di produzione dismesse da altri pastifici.</i>
18	Difficoltà di accesso alle materie prime	<i>PROBLEMA MINORE: Si è stabilita una partnership con AIDEPI (Associazione delle industrie dolci e pasta italiana) con l'obiettivo di garantire un accesso alle materie prime attraverso accordi nazionali</i>
19	Mancanza di esperienza per quanto riguarda la produzione di pasta	<i>PROBLEMA MINORE: Si è stabilita una partnership con AIDEPI con l'obiettivo di riuscire a garantire alla cooperativa adeguato know-how industriale</i>
20	Certificazioni di qualità richieste (HACCP, Kosher...)	<i>PROBLEMA MINORE: Esperienza documentata di certificazioni di Qualità nel team di progetto</i>
21	Scarsa qualità/costo elevato delle materie prime che influisce sulla qualità del prodotto	<i>PROBLEMA MINORE: Si è stabilita una partnership con AIDEPI con l'obiettivo di garantire un accesso alle materie prime di qualità a prezzi standard o agevolati attraverso accordi nazionali</i>
22	Volumi di acquisto ridotti	<i>PROBLEMA MINORE: Numeri bassi di produzione</i>
23	Fluttuazione delle scelte del cliente finale , che può cambiare velocemente prodotto	<i>PROBLEMA MINORE: Attenzione al cliente massima. Il cliente potrà vedere il sito produttivo attraverso il negozio di prossimità. Reclamare per problemi riguardanti la produzione con sollecita risposta.</i>
24	Concorrenza elevata con elevata concentrazione: poche aziende posseggono elevate quote di mercato	<i>PROBLEMA MINORE: Non si vogliono occupare grandi quote di mercato, il prodotto sarà di qualità e la produzione limitata</i>
25	Impossibilità di adottare strategie di leadership sui costi	<i>PROBLEMA MINORE: Regola del 400% per individuare il giusto prezzo. Non si abbasserà il costo del prodotto abbassando la qualità produttiva.</i>
26	Elevata concorrenza tra le imprese per cercare di aumentare le proprie quote a scapito degli altri concorrenti	<i>PROBLEMA MINORE: Prodotto anche se qualitativamente simile agli altri può essere commercializzato utilizzando l'eticità del prodotto stesso.</i>
27	Prodotti come riso, pane, patate che potrebbero essere sostitutivi della pasta riducendo i volumi di richiesta	<i>PROBLEMA MINORE: I prodotti sostitutivi della pasta sono solitamente riso, pane e patate. Poiché in alcuni stili di vita è radicata l'abitudine di mangiare pasta almeno una volta al giorno questi non rappresentano un problema. Tuttavia con il diffondersi di stili di vita più dinamici che rinunciano al pranzo inteso in senso classico e si direzionano verso un pasto veloce i prodotti sostitutivi cominciano a rappresentare una minaccia. Non è tuttavia molto marcato il rapporto qualità/prezzo poiché riso, pane (prodotti sostitutivi in genere) e pasta hanno in linea di massima un prezzo ed uno standard di qualità simile.</i>
28	Presenza di gas per effettuare il confezionamento di pasta fresca	<i>PROBLEMA MINORE: I gas pericolosi per gli operatori dovranno essere trattati secondo la 81/08 al fine di minimizzare i rischi per gli operatori.</i>

7.0 Investimenti necessari

La struttura individuata all'interno dell'IPM richiede numerosi interventi di adeguamento (vedi sezione seguente); sarà poi necessario installare la linea/e di produzione e procedere con la realizzazione/allestimento degli spazi necessari all'immagazzinamento delle materie prime, alla produzione, allo stoccaggio ed infine alla vendita, sommariamente di seguito descritti:

- ristrutturazione locale
- revisione impianti elettrici
- revisione impianto riscaldamento
- installazione silos per immagazzinamento interno e/o stoccaggio in sacchi
- installazione linea produttiva
- installazione linea pastorizzazione (per pasta fresca)
- Installazione linea essiccazione (per pasta secca)
- installazione linea confezionamento in atmosfera modificata con presenza di gas
- allestimento uffici
- allestimento spazio adeguato per pulizia macchinari (acqua, aria compressa)
- allestimento sala riunioni, aula formazione (2 m²/persona)
- allestimento magazzino uscita (T controllata per pasta fresca e T ambiente per pasta secca)
- allestimento locale vendita presso IPM
- 2 locali vendita in diverse parti della città (per pasta fresca)
- Allestimento magazzino esterno per pasta secca
- allestimento laboratorio
- allestimento bagno personale
- allestimento spogliatoi personale
- allestimento locale manutentore
- realizzazione impianto di generazione elettricità
- realizzazione impianto di purificazione acqua
- realizzazione impianto aria compressa e gas per il confezionamento
- furgoncini per trasporto a temperatura controllata (per pasta fresca)
- furgone per trasporto materiale esterno interno

8.0 Conto economico previsionale

8.1 Scelte promozionali

Iniziative promozionali/ pubblicitarie	N.	costo anno 1(euro)	costo anno 2 (euro)	costo anno 3 (euro)
Volantinaggio		0	0	0
Inaugurazione feste per sponsor		0	4.500	4.500
Passaggi su radio locali		0	6.000	6.000
Stampa locale		0	0	0
Depliant		0	1.000	1.000
Sito internet		3.000	3.500	3.500
Presentazioni di prodotti		0	6.000	6.000
Partecipazione a fiere		0	5.000	5.000
Campioni gratuiti		0	0	0
Altro		0	6.000	6.000
TOTALE	0	3.000 (*)	32.000 (*)	32.000 (*)

(*) Inserite in altre spese nei costi generali di struttura.

8.2 Piano di investimento

Descrizione	(euro)
Terreni, fabbricati (comodato gratuito)	0
Ristrutturazione fabbricato	
Opere di accantieramento e preparazione all'intervento	23.224
Opere di demolizione e rimozione esterne e perimetrali	64.948
Opere di ricostruzione esterna sul fabbricato	86.893
Opere di demolizione e ricostruzione interna fabbricato	184.335
Forniture	103.725
Impianto idrico	39.036
Impianti riscaldamento / condizionamento	64.410
Impianto elettrico	98.063
Totale lavori	664.634
Imprevisti e varianti (10%)	66.463
A) TOTALE GENERALE OPERE	731.097
IVA (10%)	73.110
Spese tecniche (10% + cassa 4% + IVA 22%)	92.761
Spese generali e accessorie (5%)	36.555
Arredi	20.000
Attrezzature e macchinari produzione e confezionamento	183.000
IVA su arredi, attrezzature, macchinari (22%)	75.460
Per pasta fresca (*)	
Pastorizzatore	35.000
Arredi 2 negozio di prossimità (solo per pasta fresca)	15.000
Arredi 3 negozio di prossimità (solo per pasta fresca)	15.000
3 Furgoncini per trasferimento e vendita	60.000
Camera fredda	30.000
Per pasta Secca (*)	
Camere di essiccazione	145.000.000
1 Furgone per trasferimento	10.000
TOTALE	1.386.983

8.3 Costi generali della struttura

Tipologie di costo	Costo annuo Anno 1 (euro)	Costo annuo Anno 2 (euro)	Costo annuo Anno 3 (euro)
Materie prime, merci, mat. di consumo	0	231.000	231.000
Utenze	10.000	100.000	100.000
Canoni di locazione per immobili	0	0	0
Oneri finanziari	0	0	0
Assicurazioni	0	5.000	5.000
Canone manutenzione rapida macchinari	0	3.000	3.000
Canone negozio esterno (2 unità) pasta fresca (*)	0	20.000	20.000
Canone per magazzino esterno pasta secca (*)	0	20.000	20.000
Pasta secca lavoro magazzino esterno	5.000	35.000	35.000
Prestazioni di servizi	5.000	35.000	35.000
Altre spese	6.000	111.000	111.000
TOTALE	21.000	500.000	500.000

8.4 Costi Risorse umane

Qualifiche	n.	Mansioni	Costo annuo	Costo annuo	Costo annuo
			Anno 1 (euro)	Anno 2 (euro)	Anno 3 (euro)
Impiegati	5	Personale specializzato	0	190.000	190.000
Detenuti	7	Operai	0	126.000	130.000
Direttore	1	Direttore	0	50.000	50.000
Collaborazioni per sostituzione	1	Part time	0	14.000	14.000
Altre forme di collaborazione			10.000	20.000	20.000
TOTALE	9		10.000	400.000	400.000

8.5 Conto economico previsionale dell'iniziativa

Conto economico previsionale		Anno 1 (euro)	Anno 2 (euro)	Anno 3 (euro)
A1	Ricavi di vendita	0	950.000	950.000
A2	Variazione rimanenze semilavorati e prodotti finiti	0	50.000	50.000
A3	Finanziamenti privati	5.000	25.000	25.000
A) VALORE DELLA PRODUZIONE		5.000	1.025.000	1.025.000
B1	Acquisti di materie prime, di consumo e merci	0	231.000	231.000
B2	Variaz. rimanenze materie prime, di consumo e merci	0	25.000	25.000
B3	Servizi (commercialista, consulenze esterne, consulente del lavoro, medico competente, consulenti esterni specifici) (*)	5.000	35.000	35.000
B4	Godimento di beni di terzi	0	0	0
B5	Personale	10.000	400.000	410.000
B6	Ammortamenti e svalutazioni(**)	104.000	100.000	100.000
B7	Accantonamenti per rischi ed oneri	0	5.000	5.000
B8	Oneri diversi di gestione	16.000	150.000	150.000
B) COSTI DELLA PRODUZIONE		135.000	955.000	965.000
(A-B) RISULTATO DELLA GESTIONE CARATTERISTICA		-130.000	70.000	60.000
C1	+ Proventi finanziari	0	0	0
C2	- Interessi e altri oneri finanziari	0	0	0
C) PROVENTI E ONERI FINANZIARI		0	0	0
D	+/- D) PROVENTI E ONERI STRAORDINARI, RIVALUTAZIONI/SVALUTAZIONI	0	0	0
E) RISULTATO PRIMA DELLE IMPOSTE		-130.000	70.000	60.000
F	- Imposte sul reddito	0	0	0
G) UTILE/PERDITA D'ESERCIZIO (rispetto gli anni)		-130.000	-60.000	0.000

(*) Le spese sono alternative a seconda delle decisioni di produrre pasta secca o pasta fresca oppure ibrida.

(**) comprendenti oltre che gli oneri per il notaio anche una consulenza start up per cooperative sociali:

- Assistenza nella redazione dello statuto, del regolamento del socio lavoratore (ex art. 6 legge 142/2001) e nella predisposizione dei verbali delle riunioni soggette a verbale
- Tenuta delle scritture contabili e adempimenti fiscali (esclusa gestione del personale)

(***) Il Piano di investimento al netto dell'IVA come semplificazione è stato ammortato in 12 quote annuali e riportato nel conto economico previsionale (dal 2° anno è stato portato a 100.000,00 euro)

8.6 Prospetto previsionale fonte ed impieghi

FABBISOGNO (IMPIEGHI)	(euro)	FONTI DI COPERTURA	(euro)
Beni di investimento da acquistare	1.203.413	Contributo a fondo perduto	1.300.000
IVA sugli investimenti	148.570	Mutuo agevolato	
Capitale di esercizio (anno avvio attività)		Finanziamenti da terzi	100.000
Altre spese da sostenere	35.000	Capitale proprio /altre disponibilità	1.500
Totale fabbisogni	1.386.983	Totale fonti	1.401.500

9.0 Profilo professionale dei soci della cooperativa sociale “GustoLibero”

GRECO Padre Gaetano

Nato a San Giovanni Rotondo 14/02/1947

Studi ecclesiastici Filosofia, Teologia (Baccalaureato).

Esperienze lavorative:

- (1975–1981) Educatore e Responsabile dell’area pedagogica nel Centro di Rieducazione di Monastir (Ca)
- (dal 1981) Operatore presso IPM Casal del Marmo in qualità di Cappellano
- (dal 1989-al1995) Presidente Associazione ITCA/FAP Onlus
- (dal 1995) membro del BICE (Bureau International Catholique de L’Enfance) ONG di diritto Francese dotata di statuto consultivo presso l’UNICEF, L’UNESCO, ECOSOC e consiglio di Europa
- (dal 1995) Fondatore e Direttore della Comunità di Accoglienza per Minori Borgo Amigò - Casa “P. Agostino” di via Boccea 695 Roma
- (dal 1996-al 2007) Consigliere Associazione ITCA/FAP Onlus
- (1999) Direttore Operativo progetto di educativa territoriale “Laboratori professionali per il sostegno dell’adolescenza e prevenzione dei disagi” - scheda 52 del I PTC
- (2000) Responsabile Tecnico-operativo e aggiudicatario del finanziamento progetti innovativi ex delibera 154/97
- (2002) Direttore operativo del progetto di educativa territoriale - scheda 94 del II PTC
- (2002) Direttore del progetto minori, giustizia e Comunità locale, interventi di prevenzione e contrasto della devianza minorile scheda 118 del II PTC
- (dal 2007) Presidente Associazione ITCA/FAP Onlus
- (2011-2013) Responsabile Progetto SOS legalità Foggia Puglia
- (dal 2013) Realizzazione del centro sportivo all’interno della Comunità Borgo Amigò con apertura di una scuola calcio unione tra ragazzi comunità e territorio

Esperienze extra professionali:

- Partecipazioni in qualità di esperto in programmi televisivi e congressi sul disagio giovanile e delle aree metropolitane

- Presidente e fondatore dal 1984 dell'“Associazione volontari Casal Del Marmo”, operante presso il Carcere Minorile di Roma.

MOCHI ONORI Alberto

Nato a Barcellona Pozzo di Gotto in provincia di Messina il 27/05/1970

Laurea in Chimica presso l'Università degli Studi di Roma “La Sapienza” - luglio 1996.

Esperienze lavorative:

- (lug 1996 –mar 1999) nel settore ricerca contratti a progetto presso CNR, Area della Ricerca di Roma - Istituto di Strutturistica Chimica “Giordano Giacomello”
- (apr 1999 – apr 2009) nel settore farmaceutico contratto a tempo indeterminato presso Sigma Tau Industrie Farmaceutiche Riunite S.p.A. via Pontina Km 30,4 a fine esperienza qualifica di quadro A1 contratto chimico con le mansioni di Responsabile della documentazione chimica del Controllo Qualità secondo le regole GMP, Responsabile del Laboratorio di Stabilità. Responsabile delle procedure e della calibrazione della strumentazione analitica dei Laboratori dell'Area Tecnica conforme alle GMP.
- (da maggio 2009) nel settore consulenza e formazione contratti a progetto presso Nomos S.r.l. via turno 26 Roma come:
Consulente per attività di accreditamento e autorizzazione delle strutture socio sanitarie del Lazio e servizi trasfusionali.
Consulente per Introduzione e mantenimento di sistemi di gestione certificati ISO 9001:2008
Docente “Sviluppo delle competenze professionali per il miglioramento e l'integrazione del sistema gestione per la qualità e l'accreditamento regionale”

Esperienze extra professionali:

- Volontario dell'“Associazione volontari Casal Del Marmo”, operante presso il Carcere Minorile di Roma.
- Responsabile educatore Scout nell'AGESCI-Associazione Guide e Scouts Cattolici Italiani (1991/1998) - Brevetto internazionale riconosciuto nel 1998
- Volontario dell'Associazione “Il Tetto”, operante in ambito minorile: educatore residente presso la Casa Famiglia dell'Associazione (1993/1995); responsabile della Casa Famiglia (1996)

GROSSI Elio

Nato a Roma il 13/05/1970

Laurea in Ingegneria Chimica presso l'Università degli Studi di Roma “La Sapienza” - aprile 2000.

Esperienze lavorative:

- (settembre 2000–attuale) dipendente presso la società SO.G.I.N che opera nel decommissioning degli impianti nucleari Italiani in qualità di quadro

Esperienze extra professionali:

- Volontario dell'“Associazione volontari Casal Del Marmo”, operante presso il Carcere Minorile di Roma.
- Responsabile educatore Scout nell'AGESCI-Associazione Guide e Scouts Cattolici Italiani (1991/2002)
- Volontario presso il comitato olimpico Londra 2012, in qualità di membro del comitato direttivo che si è occupato del reclutamento, formazione e gestione dei 75.000 volontari per l'evento (2007-2012)