

## Pasta fatta in carcere con Pastificio Futuroaa

Ad oggi la struttura può contare su una superficie di 500 metri quadrati, quattro essiccatori, una pressa capace di produrre fino a 220 chili di pasta all'ora e una forza lavoro composta da tre addetti: una detenuta presente al pastificio grazie all'articolo 21, un ventenne affidato ai servizi sociali e un altro che vive in comunità. A pieno regime l'azienda produrrà due tonnellate di pasta al giorno, circa 4.000 pacchetti da 500 grammi ogni giorno.



«Il nostro obiettivo è arrivare a impiegare fino a dieci ragazzi per turno, quindi venti in totale – sottolinea Alberto Mochi Onori, responsabile della cooperativa sociale Gustolibero, che coordina il progetto -. Non abbiamo meccanizzato molto la produzione per assumere più persone possibili, ma puntiamo a essere scelti dai clienti per l'alta qualità del nostro prodotto, non perché facciamo del bene. Già da domani lavoreremo per incrementare la nostra presenza all'interno del canale horeca e nei supermercati. In cantiere anche percorso formativo per gli studenti delle scuole romane, affinché possano apprendere sia come si fa la pasta secca, sia ascoltare storie di chi ha avuto la forza e il coraggio di riprendere in mano la propria vita».

«Quando nel 2013 Papa Francesco scelse di lavare i piedi, nel Giovedì Santo, ai minori reclusi disse loro: "Non lasciatevi rubare la speranza" – ricorda Marco Marcocci, presidente Confcooperative Lazio -. Oggi, 10 anni dopo, la nostra Gustolibero Società Cooperativa Sociale Onlus inaugura il pastificio inserendo al lavoro quei minori. Come diceva Sant'Agostino la speranza ha due bellissimi figli: lo sdegno e il coraggio. Lo sdegno per la realtà delle cose, il coraggio per cambiarle. Buon lavoro ragazzi».

[Read More](#)