



COTTI IN FRAGRANZA

Se non li gusti non li puoi giudicare

Cotti in Fragranza

Un'impresa civile

La nostra storia

Cotti in Fragranza, laboratorio di prodotti da forno attivo dal 2016 all'interno dell'Istituto penale minorile Malaspina di Palermo, ha come obiettivo la definizione di percorsi di apprendimento finalizzati alla realizzazione di un'impresa sociale, che sia al contempo sostenibile e basata su una precisa etica della responsabilità. Date le risorse finanziarie iniziali, interamente private, necessarie per l'adeguamento strutturale dello spazio, il gruppo di lavoro si è attivato per definire tutte le pratiche relative alla commercializzazione, redatto un piano strategico e commerciale e aperto i primi canali di vendita, soprattutto regionali. Il gruppo di lavoro, con competenze di base e trasversali diverse ed eterogenee, diventa col tempo coeso e comincia ad agire, inoltre, come una comunità riparativa, donando biscotti, divenendo sponsor di eventi benefici, destinando del tempo a formare nuovi giovani in una modalità che possiamo definire di "peer to peer riparativo".

Nasce la Coop. Sociale Rigenerazioni Onlus, che gestisce le attività della start-up.

La partecipazione come etica della responsabilità

"Noi vogliamo solo dire che adesso ci siamo anche noi". Così proclama uno dei cinque giovani impegnati nel progetto Cotti in Fragranza. È la voglia per chi è dentro di non essere invisibile, di dimostrare di essere. Di valere qualcosa. È proprio da loro che partiamo nel raccontare questa storia, perchè ci hanno dimostrato, giorno dopo giorno, di essere pronti a scommettere su se stessi e a fidarsi di noi. Da subito stabiliamo insieme che quella del biscottificio è un'avventura comune, dove ognuno fa la sua parte in ogni aspetto del lavoro. Ognuno mette in gioco le sue idee, le sue esperienze, la sua visione. Insomma, non c'è più un noi e un loro, ma solo un **Noi**, i "Cotti in Fragranza". La scelta chiara e netta è di operare sul protagonismo dei giovani per definire una precisa etica della responsabilità poiché siamo certi che la persona che prende coscienza delle responsabilità verso se stesso, gli altri ed il mondo acquisisce di pari grado la consapevolezza di essere l'artefice della storia, ha chiaro che ciò che farà avrà effetto su se stesso e gli altri. Utilizziamo l'apprendimento reciproco come condizione necessaria ed unica strategia vincente. L'idea è buona perché noi vogliamo diventare insieme persone competenti, capaci di operare scelte precise per il proprio benessere e quello altrui, capaci di cogliere il significato delle cose, valutare e decidere. In grado di utilizzare strategie adeguate nei diversi contesti per trovare nuovi adattamenti e soluzioni creative. Vogliamo creare un buon

prodotto, di qualità, buono al palato e alla vista. Dal 2016 ad oggi abbiamo coinvolto nella nostra impresa 43 giovani, di cui oggi 10 lavorano stabilmente e 3 stagionali. Questo modello permette ai ragazzi di crescere e non restare ancorati a mansioni iniziali, permette loro di avere sogni, aspirazioni, obiettivi da raggiungere. Infatti, oggi alcuni ragazzi storici ricoprono ruoli di responsabilità, come cuoco del ristorante o vicedirettore di sala, o chef de rang. Altri ragazzi lavorano in pasticcerie rinomate o in ristoranti ed alberghi in altre città italiane. Colleghi talentuosi, padroni del loro futuro.

Un brand di qualità

Cotti in fragranza è un brand che vuol dire materie prime pregiate e forte appartenenza territoriale. Dieci referenze adesso in vendita: il frollino **Buonicuore**, nome scelto dai ragazzi che vogliono opporsi al pregiudizio di chi li crede, come dicono loro, solo “Malacarne”, i **Parrapicca**, al limone e zenzero, i **Coccitacca**, frollino dolce al cioccolato fondente e arancia che chiude la linea agrumi, i **Picciottelli**, biscotti salati con erbe aromatiche, disponibili anche nella variante priva di prodotti di origine animale. Tra gli ultimi nati i **Mammucci**, cantucci alla mandorla e al pistacchio senza uova, latte o burro e il cioccolato artigianale lavorato a freddo disponibile in tre gusti, **IUBI all’arancia, al peperoncino e al sale marino**.

Infine, dal 2020 abbiamo iniziato la produzione di panettoni e colombe artigianali, impastati con farine di alta qualità e lievito madre, pirlate a mano, come la tradizione ci insegna, e farcite con il nostro mandarino, il pistacchio siciliano o il cioccolato.

Vendiamo stabilmente circa 7.000 kili di biscotti l’anno e 2000 grandi lievitati.

Obiettivi di crescita: il secondo nucleo operativo

Dal 2018 abbiamo assiduamente lavorato alla realizzazione di un nucleo operativo fuori dal carcere, dove Cotti in Fragranza trasferisse le attività di packaging, l’organizzazione dei catering, del fresco e dei cibi da asporto, ampliando la collaborazione con associazioni che promuovono il turismo responsabile come Addio Pizzo Travel, con cui da diversi mesi si è avviata una proficua collaborazione e Palma Nana tour operator specializzato in tematiche di educazione, ambientale e partner di Libera il Giusto di viaggiare. È molto importante essere dentro il complesso Malaspina. Qui vogliamo rimanere perché un gesto politico necessario, così come è necessario promuovere attività significative - di vera inclusione, formativa e rieducative - all’interno delle carceri. Ma vogliamo anche che i ragazzi, una volta fuoriusciti dalle mura detentive vivano fuori la loro condizione di persone libere e vivano il distacco da quel luogo in cui hanno vissuto la loro pena. Da qui la scelta di fare un passaggio in avanti perché è importante avere il pensiero ad un futuro fuori. Un pensiero di libertà che ci può aiutare nelle fatiche del quotidiano. E il 1° dicembre 2018 ha preso l’avvio ufficialmente l’attività del secondo nucleo operativo, ospitato all’interno di Casa San Francesco, un palazzo storico del ‘600 deputato all’accoglienza di persone a rischio di vulnerabilità sociale, nel pieno centro storico turistico di Palermo.

Al Fresco giardino e bistrot

Ma ci abbiamo preso gusto e scoprendo all'interno di Casa San Francesco un giardino meraviglioso, con una palma centenaria, magnolie, mandarini e limoni, ci siamo chiesti "perché non avere uno spazio nostro?". Così abbiamo iniziato a ripulire il giardino, che era utilizzato come discarica, creare delle pedane in legno di supporto, realizzare gli arredi ed un gazebo mobile, e il 27 settembre abbiamo inaugurato "Al Fresco" giardino e bistrot, un giardino aperto alla città nel centro di Ballarò, con la possibilità di bere un caffè, mangiare del cibo tipico o una buona torta fatta da noi. **Grazie a questo ulteriore step il Gambero Rosso ci ha premiato come miglior Progetto sociale Food d'Italia per il 2019.** Nel 2021 il giardino ha accolto nella stagione estiva circa 12.000 clienti e organizzato o ospitato gratuitamente 20 presentazioni di libri, 6 mostre fotografiche 16 concerti, 8 letture ad alta voce per bambini, 2 laboratori musicali, 20 giornate di formazione, 3 presentazioni di eventi, 1 festival del turismo responsabile.

Casa San Francesco, la nostra casa.

Il luogo dove ci troviamo è un luogo simbolicamente legato a noi. Costruita dai Cappuccini nel 1546 per ovviare ai disagi dovuti alla distanza del loro convento dalla città antica, l'infermeria adiacente alla strada dell'ospedale (oggi via Pietro Novelli), era il luogo nel quale si soccorrevano gli infermi e trovavano ricovero i confrati. Nel 1622 tutta l'infermeria si spostò in questa strada e fu collegata all'Ospedale Grande mediante un cavalcavia ancora oggi esistente. La parte terminale dell'edificio è impiantata sulle antiche mura puniche della città, quelle mura che, affiorate recentemente in piazza Bellini, sotto la Chiesa di San Cataldo, attraversano l'antico Convento dei Teatini (oggi sede della Facoltà di Giurisprudenza), la Chiesa di Santa Chiara, la via Biscottari e l'arco dei Biscottari, congiungendosi così, attraverso piazza Vittoria, al Bastione dell'ex Palazzo Reale.

Durante l'attività l'infermeria non rimase luogo di cura esclusivo dei frati, ma divenne un luogo dove si coltivavano erbe medicinali e dove i frati stessi preparavano medicine per i poveri della città. Inoltre essendo i frati abili infermieri, si recavano volontariamente presso l'ospedale per aiutare i medici nella cura dei palermitani.

L'infermeria fu abolita nel 1866, con la legge della soppressione degli ordini religiosi. L'edificio rimase parzialmente inutilizzato e nel 1943 fu seriamente danneggiato dai bombardamenti aerei. Nel dopoguerra un restauro lo rese di nuovo utilizzabile ed i suoi locali furono trasformati in alloggi per anziani della casa di riposo "San Francesco d'Assisi", a lungo gestita proprio dai Padri Cappuccini.

Vincere il Pregiudizio

Quando parliamo dell'esperienza di Cotti in Fragranza non possiamo non dedicare qualche riga alla nostra battaglia contro il pregiudizio. Quando si parla di carcere si parla di giustizia, ma quale giustizia porta tanti bambini e ragazzi a crescere in un contesto in cui il reato è una scelta naturale? Quale giustizia li segna per sempre alla loro fuoriuscita, impedendogli di ricominciare una vita nella legalità? Sono queste ed altre le domande profonde che cerchiamo di suscitare nell'incontro con i clienti tutti i giorni, cercando di sensibilizzare tutti sul tema delle seconde possibilità, di come ognuno di noi ne abbia diritto e di cosa possiamo fare per riequilibrare quella bilancia della giustizia così sbilanciata in molti dei nostri quartieri.

E lo facciamo proprio attraverso la qualità del lavoro e del prodotto, per fare cadere il pregiudizio che vuole i ragazzi irrecuperabili, fannulloni, poco di buono. Di buono invece, in tutti i sensi, ce n'è tanto.

Il futuro

Nel futuro speriamo di far diventare tutta Casa San Francesco un centro polifunzionale nel quale si unisca la ristorazione, l'accoglienza extra alberghiera, la formazione professionale e i servizi sociali. Come impresa civile crediamo di dover investire sul territorio e creare un'osmosi, crediamo che investire nella formazione, vogliamo fare vivere delle esperienze formative proprio a chi normalmente abbandona la scuola troppo presto.

Vorremmo avere sempre più giovani che fanno parte della nostra squadra e mandarne altrettanti a lavorare in giro per il mondo.