Cotti in Fragranza. Se non li gusti non li puoi giudicare

Il laboratorio di prodotti da forno diventa scuola di vita, cammino e comunità

di Giuseppe Marino e Lucia Lauro

La farina, le mani, il fuoco

C'è un gesto antichissimo, così antico da abitare ogni civiltà umana: prendere la farina, impastare con acqua, aspettare che lieviti, infornare. Il pane non è solo cibo. È tempo che diventa forma. È materia che si trasforma attraverso la pazienza di qualcuno che ci mette le mani, l'attenzione e qualcosa che potremmo chiamare cura. Il pane è il documento più fedele dell'umanità: ci racconta chi siamo, dove siamo stati, come abbiamo scelto di stare insieme.

In un laboratorio all'interno dell'Istituto Penale per i Minorenni di Palermo — e poi in un palazzo del Seicento nel cuore di Ballarò, e ancora in un bene confiscato alla camorra a Casal di Principe — un gruppo di giovani e di adulti ha fatto della trasformazione del pane la propria metafora esistenziale. Si chiama Cotti in Fragranza, ed è molto di più di un biscottificio.

"Se non li gusti, non li puoi giudicare"

Il motto di Cotti in Fragranza è scritto come un manifesto: "Se non li gusti, non li puoi giudicare." Una provocazione gentile, lanciata dal laboratorio verso la società. Il pregiudizio — quello che marchia per sempre chi è passato per il carcere, quello che chiude le porte prima ancora che si bussi — si può sfidare anche attraverso un biscotto. Perché il biscotto è buono o non lo è: la farina non sa nulla del passato di chi l'ha lavorata.

Dal 2016 ad oggi settantacinque giovani hanno attraversato questo laboratorio. Quattordici oggi lavorano stabilmente, otto stagionalmente. Alcuni sono diventati cuochi, chef de rang, vicedirettori di sala. Altri hanno trovato posto in pasticcerie e alberghi di tutta Italia. La cooperativa sociale Rigenerazioni Onlus, che gestisce il progetto, non è una struttura assistenzialistica: è una scommessa sulla dignità.

"Noi vogliamo solo dire che adesso ci siamo anche noi." Così proclama uno dei giovani

Cotti in Fragranza è il laboratorio di prodotti da forno nato nel 2016 all'interno del carcere minorile Malaspina di Palermo.

È un'impresa sociale che con prodotti etici e d'eccellenza, supporta in Sicilia e in Campania i giovani a rischio marginalità sociale con percorsi di crescita e reinserimento lavorativo, creando opportunità di riscatto e nuovi orizzonti di vita Cotti in Fragranza, nato dall'impegno della Cooperativa Sociale Rigenerazioni Onlus e Fondazione Don Calabria per il Sociale ETS, è un'impresa sociale all'avanguardia che utilizza materie prime territoriali di alta qualità per una produzione d'eccellenza.

È un progetto buono, basato su una precisa etica della responsabilità, in cui i giovani coinvolti sono protagonisti di tutte le scelte, dai nomi dei prodotti alle strategie di marketing.

Cotti in Fragranza, oltre a costituire un'importante occasione di inclusione sociale, coinvolge le persone in esecuzione di pena e a rischio marginalità sociale, in percorsi di crescita personale e professionale.

Il loro è un contributo attivo ai progetti, prendono decisioni e imparano a conoscere nel dettaglio il valore di ogni prodotto nonché l'impatto sociale, ambientale e territoriale del proprio operato.

I prodotti sfornati dai ragazzi del Malaspina sono diventati, sin dalla nascita, un simbolo di riscatto apprezzato in tutta Italia e oggi in tutto il mondo.

impegnati nel progetto. È la voglia di non essere invisibili, di dimostrare di essere. Di valere qualcosa.

Il pane nella tradizione evangelica: alimento di comunione

Il pane abita il cuore del Vangelo in modo che nessun altro alimento riesce a eguagliare. Non è un dettaglio scenografico: è la sostanza stessa dell'annuncio. Gesù moltiplica i pani e i pesci perché la folla ha fame — una fame reale, concreta, corporale. Il miracolo non avviene nell'aria: avviene sulla terra, tra le mani degli apostoli che distribuiscono, tra le bocche che mangiano, tra i corpi che vengono sfamati. Condividere il pane è un atto politico e spirituale insieme.

Nell'Ultima Cena il pane spezzato diventa dono totale di sé. "Fate questo in memoria di me" (Lc 22,19) non è solo un rito: è un'etica. Un comando a non smettere mai di rompere il pane insieme, di sedersi alla stessa tavola, di riconoscere nell'altro qualcuno che ha fame come noi. La tradizione giudaica, radice profonda del messaggio evangelico, conosce bene questo gesto: sulla tavola dello Shabbat i due pani intrecciati — la challah — ricordano il riposo, la benedizione, la comunità riunita. Il pane è sempre legame. Ed è ancora il pane, nella preghiera più semplice che Gesù ci ha insegnato, a diventare misura della giustizia: "Dacci oggi il nostro pane quotidiano" (Mt 6,11). Non il mio — il nostro. Una preghiera che non ammette l'individualismo: chiedere pane per sé significa chiederlo per tutti, significa essere responsabili che nessuno resti senza.

La trasformazione: dalla farina al pane, dalla pena alla libertà

La panificazione è un processo di trasformazione radicale. La farina, da sola, non nutre quasi nessuno: è polvere, pesa poco, vola via. L'acqua da sola è acqua. Ma quando si incontrano — quando si aggiunge il lievito, quando le mani impastano, quando il calore del forno lavora — qualcosa di completamente nuovo prende forma. Il pane non è la somma dei suoi ingredienti: è qualcosa che prima non esisteva.

È esattamente questo che accade in un laboratorio come Cotti in Fragranza. I giovani che vi entrano portano storie spezzate, percorsi interrotti, sguardi ancora diffidenti. Ma nel tempo — attraverso l'apprendimento di un mestiere, la costruzione di una responsabilità condivisa, la scoperta che le proprie mani sanno fare cose belle e buone — qualcosa di nuovo emerge. Non il ritorno a uno stato precedente: una trasformazione vera.

La cooperativa ha scelto non a caso il nome Rigenerazioni. Il prefisso dice tutto: non si tratta di rattoppare qualcosa di rotto, ma di generare di nuovo. Come la pasta madre — presente nei panettoni e nelle colombe artigianali del laboratorio — che non è un prodotto chimico ma un organismo vivo, capace di moltiplicarsi, di essere ceduto ad altri, di continuare a fermentare in pani nuovi e in mani nuove. La rigenerazione non si esaurisce in chi la riceve: si propaga.

Impastare insieme: il "peer to peer riparativo"

C'è una pratica nel laboratorio che merita di essere nominata con attenzione: il gruppo di Cotti in Fragranza ha definito la propria pedagogia "peer to peer riparativo". I ragazzi storici — quelli che hanno imparato il mestiere — insegnano ai nuovi arrivati. Non un educatore dall'alto verso il basso, ma una trasmissione orizzontale, fraterna, che somiglia molto al modo in cui il pane si è sempre insegnato: non da un manuale, ma da una mano all'altra.

Riparativo è la parola giusta. Non significa

cancellare il passato — il pane non dimentica la farina che è stato — ma cucire qualcosa che si era rotto. La giustizia riparativa, di cui si parla sempre più nel dibattito civile e giuridico, non è vendetta né sola punizione: è la fatica di rimettere insieme quello che il reato ha spezzato, il tessuto tra chi ha sbagliato e la comunità che ha subito il danno. È un processo lento, come la lievitazione. Non si può accelerare oltre un certo punto, pena il collasso.

E così la comunità riparativa di Cotti in Fragranza dona biscotti, sponsorizza eventi benefici, incontra migliaia di studenti nelle scuole. Non per fare beneficenza: per costruire relazione. Per dire: esistiamo, siamo qui, facciamo cose buone. "Il nostro pane è buono." E il pane buono crea comunità.

L'aloe: spinosa fuori, curativa dentro

Quando a dicembre 2022 il bistrot Al Fresco — il secondo nucleo operativo nel centro storico di Palermo — ha aperto le sue sale interne, il simbolo scelto è stato l'aloe: "pianta spinosa fuori e curativa dentro." Non occorre aggiungere molto. È la stessa grammatica del pane: duro nella crosta, morbido nell'anima. Protegge e nutre insieme.

Il Gambero Rosso aveva già riconosciuto questa straordinarietà premiando Al Fresco come miglior Progetto sociale Food d'Italia per il 2019. Ma il riconoscimento più importante viene ogni anno dai trentamila clienti che siedono in quel giardino — un'ex discarica trasformata — e dai concerti, dalle mostre fotografiche, dalle letture per bambini ospitate gratuitamente. Un bistrot che è piazza. Una piazza che è pane.

Il pane di domani

L'esperienza di Cotti in Fragranza parla alla rivista Erre con la lingua che questa rivista ha scelto fin dal suo primo numero: una lingua laica e critica, aperta ai fenomeni del nostro tempo, convinta che i popoli non debbano essere "contrapposti per odiose ragioni politiche, economiche e religiose" ma capaci di anteporre il dialogo all'odio, il confronto al rancore, la pace al sangue. Il pane — l'alimento che nessuna cultura ha saputo fare a meno di inventare — è già di per sé una risposta a questo imperativo.

Perché il pane non si mangia da soli. O meglio: si può, ma è triste. Il pane chiede una tavola, chiede qualcuno di fronte a noi, chiede la rottura — letterale, fisica — di qualcosa che poi viene condiviso. "Compagno" viene dal latino cum panis: colui con cui si divide il pane. Ogni volta che un giovane di Cotti in Fragranza inforna un panettone, confeziona un biscotto, porta un vassoio in sala, sta allenandosi a diventare compagno. Compagno di chi avrà la fortuna di assaggiarlo.

E noi, che li giudichiamo ancora prima di gustarli, potremmo cominciare da lì: da un biscotto. Piccolo. Fragrante. Fatto con le mani di qualcuno che ha scelto di ricominciare.