

# Apericena in carcere con gli “apprendisti cuochi” di Ca’ del Ferro

Si svolgerà mercoledì 12 dicembre, a partire dalle ore 17, l’evento finale del corso professionalizzante per addetto cucina organizzato nella Casa Circondariale di Cremona da Consorzio Sol.Co Formazione, nell’ambito del progetto RE-START.

In queste settimane i partecipanti – detenuti che avevano già avuto esperienze di studio e di lavoro nell’ambito della ristorazione e della trasformazione agroalimentare – hanno avuto la possibilità di affinare le loro competenze grazie ad attività d’aula e di laboratorio, con la supervisione di professionisti del settore, tra cui lo Chef Alessandro Bellingeri ed il tecnologo alimentare Antonio Elia.

Per valorizzare l’impegno degli allievi e per sottoporre il frutto del loro percorso ad una più ampia “giuria”, la Casa Circondariale, in collaborazione con la Cooperativa Sociale Nazareth (che gestisce all’interno del carcere un laboratorio di trasformazione agroalimentare impiegando al lavoro alcuni detenuti), aprirà le porte del teatro ai cittadini, ai volontari, al personale interno ed alle autorità per un apericena che varrà come prova finale per la certificazione delle competenze dei detenuti impegnati nel corso.

Sulla tavola imbandita ci saranno i piatti cucinati dai provetti chef e valutati dai certificatori, che il pubblico sarà invitato ad assaggiare: pietanze di valore perché, oltre a raccontare di un buon lavoro, narreranno storie di riscatto.