
FUGA DI SAPORI

- I BUONI FRUTTI DEL CARCERE -



www.fugadisapori.it

- riunisce il meglio delle produzioni in varie carceri italiane.
- finanzia inserimenti lavorativi nell'ambito del Progetto SocialWood (falegnameria attiva dentro e fuori le mura del carcere)
- sostiene Coop attive in diverse carceri italiani
- finanzia un importante progetto di ricerca sul mesotelioma di Fondazione Solidal ONLUS
- aiuta i piccoli artigiani italiani che rispettano i diritti dei lavoratori e minimizzano l'impatto ambientale
- ha aperto la prima Bottega Solidale ad "entrata ed uscita libera" in un carcere italiano, ma è anche online! www.fugadisapori.it

ATTIVITÀ 2022 —

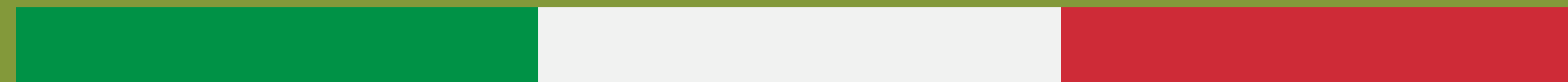
- Realizzazione di un Luppoletto con 350 piante nella Casa di reclusione di Alessandria per la produzione delle nostre birre. Prima raccolta di luppolo Settembre 2022
- Gestione di un apiario con 20 arnie nella Casa di Reclusione di Alessandria. Prima smielatura Maggio 2022
- Produzione cassette in legno per il Birrificio Baladin e Tenuta la Sabbiosa di Tessa Gelisio
- Gestione punti vendita Alessandria
- Apertura di un laboratorio di pasticceria nella Casa di Reclusione di Alessandria

FUGA DI SAPORI



*Produzioni artigianali
con ingredienti
provenienti da diverse
carceri italiane*

Solo ingredienti Made in Italy





*Cioccolato
extrafondente con
polvere di caffè
100% arabica e
biologico lavorato
a freddo*

LE SBARRETTE

INGREDIENTI: Cioccolato extra fondente (pasta di cacao, zucchero, burro di cacao emulsionante: lecitina di soia, aroma naturale di vaniglia, Cacao min 60%), caffè Arabica Bio, Lazzairelle in polvere 2%. Può contenere tracce di latte, frutta a guscio (pistacchio, nocciola, noce, mandorla, sesamo).

SENZA GLUTINE

Gr 45

Disponibile solo a Pasqua

LA SBARRETTA

LA BRIGANTELLA



*"Crema spalmabile
nocciole, cacao e caffè
del Carcere Femminile
di Pozzuoli."*

*Senza grassi aggiunti
100% nocciole IGP del Piemonte*

INGREDIENTI: Pasta di Nocciola del Piemonte
(50%), Cacao amaro, Caffè Biologico Arabica
100%, zucchero. g. 230

LA BRIGANTELLA



*"Crema gianduia
spalmabile nocciole,
cacao e caffè del
Carcere Femminile di
Pozzuoli."*

*Senza grassi aggiunti
100% nocciole IGP del Piemonte e
con latte di soia*

INGREDIENTI: Pasta di Nocciola del Piemonte (52%),
Cacao amaro, Caffè Biologico Arabica 100%, zucchero,
burro di cacao. Può contenere Latte di Soia

g. 230

IL MARMOCCHIO



*"Crema spalmabile con
il 45% di Pistacchio di
Sicilia"*

*100% pistacchi IGP di Sicilia
olio d'oliva
e zucchero di canna*

INGREDIENTI: pasta di pistacchio 43%, zucchero di canna, olio di oliva. Può contenere tracce di mandorle, nocciole noci, noci Pecan, noci Macadamia. **SENZA GLUTINE.**

g. 220

IL BRIGANTELLLO



*"Liquore al caffè, con
interi chicchi di caffè
del Carcere Femminile
di Pozzuoli."*

INGREDIENTI: Acqua, zucchero, alcool, 10% infuso
alcolico di caffè, aromi naturali, chicchi di caffè
Lazzarelle
Cl 0,50

IL CAPRICCIOSO



*Liquore al cacao, con
granella di nocciole IGP
del Piemonte e bucce di
limoni lavorate nel
Carcere di Siracusa*

INGREDIENTI: Latte, zucchero, alcool, 4% cacao in
polvere, 1% infuso alcoolico di bucce di limonie nocciole,
aromi, 20 g di nocciola in granella

CL. 0,50

IL BRICCONCELLO



*Liquore di limoni con
bucce essiccate
lavorate nel Carcere di
Siracusa*

INGREDIENTI: Acqua, Alcool, Bucce di limone, Zucchero
Gradazione alcolica: 30% vol
CL. 0,50

IL FURBETTO



*Liquore con semi e
germogli di
finocchietto selvatico
lavorati nel Carcere di
Siracusa*

INGREDIENTI: Acqua, zucchero, alcool, 10% infuso
alcolico di semi e pianta di finocchietto, aromi naturali
CL. 0,50

IL MALANDRINO



*Liquore al mandarino,
con bucce di mandarini
lavorate in modo
artigianale*

INGREDIENTI: Acqua, zucchero, alcool 30%, infuso
alcolico di bucce di mandarini.

CL. 0,50

IL MALIZIOSO



*Liquore alla liquirizia
calabra lavorata in
modo artigianale*

INGREDIENTI: Acqua, zucchero, alcool, 10% infuso
alcolico di liquirizia, aromi naturali

CL. 0,50

IL MARMOCCHIO



*Crema di liquore con il
cuore di pistacchio
lavorata in modo
artigianale*

**INGREDIENTI: Acqua, zucchero, alcool, pasta di
pistacchio 4% (PISTACCHIO sgusciato e tostato), latte,
aromi
CL. 0,50**

IL GREENTOSO



*Digestivo ottenuto da
infusione di foglie e
corteccia di ulivo
lavorata in modo
artigianale*

INGREDIENTI: Acqua, zucchero, alcool 24%, infuso
alcolico di foglie e cortecce di ulivo ed erbe
aromatiche.

CL. 0,50

LA SBIRRA



Formati
33 e 75 cl

*Birra chiara dal dal
profumo speziato e
agrumato grazie alle scorze
di agrumi di Sicilia non
trattati
lavorati da L'Arcolaio nel
Carcere di Siracusa*

INGREDIENTI: Acqua, Malto d'Orzo, Luppolo, Lievito,
scorza d'arancia, scorza di limone, coriandolo.

L. 0,33 e L 0,75

Grado alcolico: 4.5%

LA SKIZZATA



Formati
33 e 75 cl

Birra ambrata con note fruttate, floreali ed un lieve balsamico, con aggiunta di farro e bacche di vaniglia.

Fresca, dissetante con un amaro potente ed aromatico. Aromatizzata con la camomilla in capolini lavorata da Lazzarelle Coop nel Carcere femminile di Pozzuoli

INGREDIENTI: Acqua, Malto d'orzo, Malto di farro, luppolo, fiori di camomilla (0,1%), Lievito, Bacche di Vaniglia (0,01%).

L. 0,33 e L 0,75

LA RUBENTJINA



Formati
33 e 75 cl

Ramata, leggera come corpo e leggermente amara sul finale fa dell'equilibrio e della sua semplicità la caratteristica principale!

La RUBENTJINA nasce dalla collaborazione tra Fuga di Sapori® e Birrificio Trunasse utilizzando il luppolo coltivato dai detenuti della Casa Circondariale "Lorusso e Cotugno" di Torino

INGREDIENTI: Acqua, Malto d'orzo, luppolo, lievito.
Prodotta con cereali contenenti glutine.

L. 0,33 e L 0,75

Grado alcolico: 4.5%

I NOSTRI SOTTOLI



Scarole
con olive e capperi



Melanzane
a filetti



Friarielli

100% italiani e lavorati in modo artigianale da un piccolo produttore nel rispetto dei diritti dei lavoratori e dell'impatto ambientale

Scarole
con olive e capperi

INGREDIENTI: Scarole, olio di semi di girasole, aceto di vino, olive, capperi, aglio, peperoncino, sale.

Peso netto g. 530 – Peso sgocciolato g. 300 – 580 ml

Melanzane
a filetti

INGREDIENTI: Melanzane, olio di semi di girasole, aceto, sale.

Peso netto g. 520 – Peso sgocciolato g. 250 – 580 ml

Friarielli

INGREDIENTI: Broccoli, olio di semi di girasole, aceto di vino, aglio, peperoncino, sale. Acidificante: acido citrico

Peso netto g. 520 – Peso sgocciolato g. 300 – 580 ml

100% italiani e lavorati in modo artigianale da un piccolo produttore nel rispetto dei diritti dei lavoratori e dell'impatto ambientale

I NOSTRI SOTTOLI



Pomodori secchi
con capperi



Peperonata
contadina



Peperoni ripieni
capperi e tonno

100% italiani e lavorati in modo artigianale da un piccolo produttore nel rispetto dei diritti dei lavoratori e dell'impatto ambientale

Pomodori secchi
con capperi

INGREDIENTI: Pomodori secchi, olio di semi di girasole, aceto di vino, aglio, sale, peperoncino, origano.
Correttore di acidita': acido citrico
Peso netto g. 520 – Peso sgocciolato g. 180 – 580 ml

Peperonata
contadina

INGREDIENTI: Peperoni, olio di semi di girasole, aceto di vino, sale, aglio, origano, peperoncino, cipolline e capperi. **Correttore di acidita':** acido citrico. **Antiossidante:** acido L-ascorbico
Peso netto g. 530 – Peso sgocciolato g. 300 – 580 ml

Peperoni ripieni
capperi e tonno

INGREDIENTI: Peperoni, olio di semi di girasole, tonno 60%, capperi 40%, aceto di vino, sale. **Correttore di acidita':** E330. **Antiossidante:** E300
Peso netto g. 290 – Peso sgocciolato g. 190 – 314 ml

100% italiani e lavorati in modo artigianale da un piccolo produttore nel rispetto dei diritti dei lavoratori e dell'impatto ambientale

I NOSTRI SOTTOLI



Carciofini grigliati



Olive schiacciate



Fantasia di funghi
con funghi porcini

100% italiani e lavorati in modo artigianale da un piccolo produttore nel rispetto dei diritti dei lavoratori e dell'impatto ambientale

Carciofini grigliati

INGREDIENTI: Carciofini, olio di semi di girasole, aceto di vino, sale, prezzemolo, peperoncino, aglio, correttore di acidità: acido citrico. Antiossidante: Acido L-ascorbico

Peso netto g. 290 – Peso sgocciolato g. 180 – 314 ml

Olive schiacciate

INGREDIENTI: Olive, olio di semi di girasole, peperoncino piccante, semi di finocchio.

Peso netto g. 520 – Peso sgocciolato g. 250 – 580 ml

Fantasia di funghi
con funghi porcini

INGREDIENTI: Funghi coltivati champignon, chiodini di muschio, pioppini, porcini, olio di semi di girasole, aceto di vino, sale, aglio, origano, peperoncino. Correttore di acidità: Acido citrico, antiossidante: acido L-ascorbico.

Peso netto g. 520 – Peso sgocciolato g. 250 – 580 ml

100% italiani e lavorati in modo artigianale da un piccolo produttore nel rispetto dei diritti dei lavoratori e dell'impatto ambientale

I NOSTRI PRODOTTI AL NATURALE



Cipolline bianche



Passata di
pomodoro

**100% italiani e lavorati in modo artigianale da un piccolo produttore
nel rispetto dei diritti dei lavoratori e dell'impatto ambientale**

Cipolline bianche

INGREDIENTI: Cipolline, aceto di vino, acqua, sale, correttore di acidità: acido citrico, antiossidante: acido L-ascorbico
Peso netto g. 300 – Peso sgocciolato g. 160 – 314 ml

Passata di
pomodoro

INGREDIENTI: Passata di pomodoro, sale
Peso netto g. 680

**100% italiani e lavorati in modo artigianale da un piccolo produttore
nel rispetto dei diritti dei lavoratori e dell'impatto ambientale**

I NOSTRI PRODOTTI AL NATURALE



Giardiniera



Peperoni grigliata

100% italiani e lavorati in modo artigianale da un piccolo produttore nel rispetto dei diritti dei lavoratori e dell'impatto ambientale

Giardiniera

INGREDIENTI: Ortaggi misti in proporzione variabile (carote, cetrioli, peperoni, sedano, cavolfiore, cipolline, rapa, finocchio), acqua, aceto di vino, sale. Antiossidante: acido L-ascorbico
Peso netto g. 530 – Peso sgocciolato g. 310 – 580 ml

Peperoni grigliati

INGREDIENTI: Peperoni, acqua, sale, correttore di acidità: acido citrico.
Peso netto g. 560 – Peso sgocciolato g. 300 – 580 ml

100% italiani e lavorati in modo artigianale da un piccolo produttore nel rispetto dei diritti dei lavoratori e dell'impatto ambientale

Panettone di pasticceria

*Prodotto nel pieno rispetto
della ricetta tradizionale
milanese con canditi di
agrumi di Sicilia non trattati
lavorati da L'Arcolaio nel
Carcere di Siracusa*

Disponibile tutto l'anno



IL MASKALZONE

Panettone di pasticceria

*INGREDIENTI: Ingredienti: Farina di GRANO tenero tipo “0”,
Uva sultanina 20%, BURRO, Zucchero, Tuorlo d’UOVA fresche,
Lievito madre naturale 7,5% (Farina di
GRANO, Acqua), Scorze d’agrumi candite 5% (scorze di arancia
e cedro, sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero), Sciroppo di
zucchero invertito, Emulsionanti: mono e digliceridi degli acidi
grassi, LATTE intero fresco pastorizzato, Sale, Aromi naturali.
Può contenere tracce frutta a guscio e soia.*

Disponibile tutto l'anno

Gr 1000

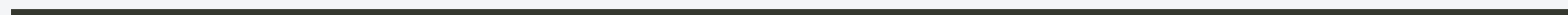
Colomba della tradizione

*Prodotto da forno nel pieno
rispetto della ricetta
tradizionale con canditi di
agrumi di Sicilia non trattati
e mandorle al naturale 100%
italiane*

Disponibile solo a Pasqua



LA FUGGITIVA



Colomba della tradizione

*INGREDIENTI: Farina di grano tenero tipo “0” – Zucchero –
Scorze d’arancia candite 16,5% (Scorze di arancia, Sciroppo di
glucosio-fruttosio, Zucchero) – Burro – Tuorlo d’uova fresche –
Lievito madre naturale 6,5% (Farina di frumento, Acqua) –
Albume d’uova fresche – Mandorle 2% – Nocciole – Latte intero
fresco pastorizzato – Emulsionanti: mono e digliceridi degli acidi
grassi – Amido di riso – Sciroppo di zucchero invertito – Farina
di riso – Sale – Aromi naturali.
Può contenere tracce di soia.*

Disponibile solo a Pasqua

Gr 1000

LA FUGGITIVA



*L'Uovo Galeotto
finissimo
cioccolato
lavorato a freddo*

Latte o Fondente

PASQUALOTTO

*INGREDIENTI: Pasta di cacao, zucchero, burro di cacao.
Emulsionante lecitina di SOIA. Aroma naturale di vaniglia. PUO'
CONTENERE TRACCE DI NOCCIOLA, FRUTTA A GUSCIO E
LATTE. Cacao min 52%. SENZA GLUTINE.*

Gr 500

Disponibile solo a Pasqua



Fuga di Sapori il marchio di Associazione ISES nato per promuovere i prodotti di Economia Carceraria e dare vita a nuove collaborazioni con realtà che producono in diverse carceri italiane e fare emergere quanto di buono viene prodotto





Fuga di Sapori Bakery nascerà all'interno della **Casa di Reclusione di Alessandria** a Marzo 2022 con l'obiettivo di realizzare prodotti dolciari surgelati di altissima qualità, in abbinamento al pregio dell'artigianalità e valenza sociale. Un selezionato gruppo di detenuti sarà formato e coinvolto nella produzione.

I prodotti saranno pensati e realizzati con un elevato grado di conservazione ed una altrettanta facilità nella cottura del prodotto, che da sempre sono i punti di forza del prodotto da consumare in casa o al bar o in un albergo come fornitura di una colazione di altissima qualità.



TEMPORARY STORE OUTLET DI SERRAVALLE SCRIVIA



Idee in fuga e il luppolo galeotto

Coltivare le piante in carcere e fare la birra con la coop sociale



La campagna

Questa settimana Buone Notizie sostiene il crowdfunding di associazione Ises e coop Sociale Idee in Fuga con il Carcere di Alessandria www.eppela.com/it/projects/29967-hope-il-luppolo-galeotto

Coltivare luppolo e fare birra. In carcere. È un progetto dell'associazione Ises con la cooperativa sociale Idee in Fuga e la struttura penitenziaria di Alessandria che ha già messo a disposizione un'ampia superficie all'interno del carcere. «Quanto basta per la crescita di almeno 50 piante di diversi rizomi, in modo da coprire le principali necessità birricole», spiega Andrea Ferrari (nella foto), 43 anni, presidente di Ises. Ferrari, una laurea in Economia aziendale, si occupa di progettazione sociale da vent'anni. «Dal 2015 ho iniziato ad occuparmi anche della realtà del carcere. Abbiamo avviato una falegnameria, che oggi realizza il packaging per diverse aziende vinicole e produttori di birra. Poi abbiamo aperto una bottega solidale buttando giù un pezzo del muro di cinta del carcere e qui diamo una vetrina a tutte le produzioni delle diverse carceri italiane. Infine abbiamo creato il marchio Fuga di sapori, prendiamo i semilavorati sempre da altre carceri e li facciamo trasformare da artigiani locali».

Ed è nata così la «Sbirra» fatta con le arance del carcere di Siracusa, la «Skitzza» aromatizzata con camomilla del carcere di Pozzuoli. «E ogni prodotto a sua volta con parte del ricavato della vendita aiuta altre associazioni, dal centro antiviolenza alla fondazione mesotelioma».

Ora il nuovo progetto, per il quale è stato lanciato un crowdfunding che Buone Notizie questa settimana

sostiene. «A settembre si parte con la palificazione, poi con la preparazione del terreno. La prossima primavera saranno messe a dimora le piante e prevediamo quindi entro un anno di poter fare il primo raccolto». All'interno dell'istituto di pena San Michele l'associazione gestisce anche 5 arnie. «I detenuti faranno anche il miele».

Iniziano il percorso come volontari, «insieme agli educatori - conclude Ferrari - per un mese. Il tempo di capire se il progetto fa per loro. Poi si passa a una borsa lavoro di sei mesi, infine all'assunzione vera e propria nella cooperativa Idee in fuga». La coltivazione del luppolo è un progetto sperimentale che potrebbe ingrandirsi e svilupparsi utilizzando un'ampia fascia di terreno ancora a disposizione. «E seppur nelle carceri italiane si realizzino diversi prodotti alimentari - aggiunge - come il caffè, il cioccolato e la stessa birra, per

quanto riguarda l'ambito agricolo legato al luppolo questo è una novità per Alessandria e permetterebbe alla coop Idee in Fuga di potersi approvvigionare dei luppoli necessari a produrre le birre poi vendute in Bottega o sul sito. La grande valenza di questo progetto è però innanzitutto sociale, così come per tutte quelle nate dietro le sbarre». Informazioni su: www.eppela.com/it/projects/29967-hope-il-luppolo-galeotto



PAOLA D'AMICO

© RIPRODUZIONE RISERVATA

STAMPA

BUONENOTIZIE

L'IMPRESA DEL BENE

CIVIL WEEK
CHI SIAMO
COMITATO SCIENTIFICO
DIALOGHI

Panettone Maskalzone & birra: un Outlet per i prodotti dell'economia carceraria

di Paola D'Amico

Un negozio «Fuga di sapori» nel centro commerciale di Serravalle Scrivia con la cooperativa Idee in fuga propone prodotti realizzati da detenuti di tutta Italia. La foto-dedica che la loro cooperativa Idee in fuga ha ricevuto dal rocker Vasco

Evocativi e anche ironici sia il nome del negozio «Fuga di sapori» sia quello dei prodotti sugli scaffali, come il panettone Maskalzone, la birra Skizzata o la Rubentjna. Nella cornice dell'Outlet di Serravalle Scrivia ha spalancato i battenti un temporary shop inusuale, dove la cooperativa sociale Idee in fuga, che insieme con l'associazione Ines opera nel carcere di Alessandria, propone al pubblico fino al 9 gennaio prodotti realizzati dai detenuti degli istituti penitenziari di tutta Italia. E dove lavorano ex detenuti e detenuti insieme.

È una vetrina per «tutto il buono che viene da dentro» spiega Andrea Ferrari, 43enne, presidente della cooperativa. Lo spazio è stato offerto gratuitamente dall'Outlet e ha dato modo al progetto di rete pensato da Ises di crescere ancora. «Un esempio? Il nostro panettone viene realizzato da artigiani di Cuneo utilizzando canditi e uvette prodotti dai detenuti nel carcere di Siracusa. La Skizzata è una birra a base di camomilla lavorata nel carcere di Pozzuoli, la Rubentjna è fatta con il luppolo coltivato nel carcere di Torino. È il cuore della nostra filosofia, acquistare gli ingredienti prodotti dentro le carceri e far lavorare il territorio».

E così ecco il caffè delle ragazze di Pozzuoli, la crema spalmabile «La Brigantella - Un reato non assaggiarla» (senza latte o suoi derivati o grassi vegetali o animali), il vino senza solfiti «Fresco di galera» di Avellino. Ogni prodotto in vetrina ha una sua storia e è il frutto di un progetto sociale. «Per noi – conclude Ferrari – è un motivo di grande orgoglio avere ottenuto la fiducia da parte del management del gruppo. Tra le tante cose che si stanno facendo...



Sud Sudan, lotta alla malnutrizione

Un bambino su dieci muore prima dei 5 anni

ALESSANDRIA

CRONACHE DAL CRISTO

APPUNTAMENTI

SCUOLA

SPORT

ALTRE EDIZIONI

Il negozio dei detenuti apre all'Outlet accanto alle "griffe"

"Fuga di sapori" per due mesi al centro della moda di Serravalle Scrivia



Il temporary shop "Fuga di sapori" al Serravalle Outlet

GIULIA DI LEO

PUBBLICATO IL 12 Novembre 2021 ULTIMA MODIFICA 12 Novembre 2021 ora: 19:11



SERRAVALLE SCRIVIA. «Potermi rapportare con il pubblico e fare nuove esperienze positive mi aiuterà sicuramente a socializzare dopo l'esperienza negativa del carcere».

Aldo (nome di fantasia) è uno dei tre commessi del temporary shop «Fuga di sapori», che sarà aperto da domani 13 novembre al 9 gennaio all'Outlet di Serravalle Scrivia da «Idee in fuga». La cooperativa sociale è attiva all'interno delle Carceri di Alessandria dal 2015 con progetti di falegnameria sociale, commercio equo solidale e dallo scorso aprile anche di agricoltura sostenibile.

La boutique prenderà vita per due mesi per far conoscere i «Buoni Frutti del Carcere». Dal panettone «Il Maskalzone», che è «Il dolce per un momento di dolce evasione», alla birra artigianale «La Sbirra» - «Illegale non berla», assicurato - fino alla camomilla, al caffè e alla crema spalmabile: i giochi di parole non mancano. «Il lavoro è l'unico e il più potente strumento - spiega il presidente di Associazione Ises (progetti socio-culturali) Andrea Ferrari- per abbattere la recidiva che in Italia è stimata all'80%. Ciò significa che tre detenuti su quattro, una volta saldato il loro conto con la giustizia, ritornano in carcere. Recuperiamo con il nostro progetto, molto ampio, sia persone sia materiali».

Ogni prodotto disponibile nel temporary shop è frutto di un progetto e i visitatori potranno scoprirli grazie al materiale informativo. A raccontare e raccontarsi ci sarà anche Aldo che è ripartito dal carcere per capire cosa vorrebbe fare quando tornerà in libertà: «Mi piacerebbe fare il commesso in futuro. Prima però provo con questa esperienza, per capire se ne sarò in grado. Sono comunque certo che mi piacerà. Partecipare a tutti i progetti dell'associazione è molto utile: si è sempre in continua evoluzione seppure con semplicità».



0/

Il progetto. All'outlet la "boutique" del carcere

Fulvio Fulvi mercoledì 24 novembre 2021

Nello spazio allestito a Serravalle Scrivia i prodotti realizzati dietro le sbarre dai detenuti della Casa di reclusione di Alessandria: «Dignità nel lavoro»



L'Outlet di Serravalle Scrivia (Alessandria)

Non solo brand d'alta moda e firme *glam* di abbigliamento e accessori. Ora, ai 230 negozi del Designer outlet di Serravalle Scrivia, il più grande d'Europa, si aggiunge una boutique speciale. È quella di "Fuga e sapori" che propone al pubblico, fino al 9 gennaio, prodotti realizzati dai detenuti delle carceri di Alessandria e di altri istituti penitenziari italiani. Si tratta di eccellenze locali e artigianali come il panettone "Maskalzone", le birre "La Sbirra-Illegale non berta" e "La Skizzata-Bevila con calma", la camomilla e il caffè delle ragazze di Pozzuoli, gli agrumi di Siracusa, la crema spalmabile "La Brigantella-Un reato non assaggiarla" (senza latte o suoi derivati o grassi vegetali o animali). **Ogni prodotto disponibile nel temporary shop ha una sua storia ed è il frutto di un progetto che i visitatori possono conoscere attraverso il materiale informativo messo a loro disposizione.**

Nello store sono messi in vendita anche eleganti oggetti in legno riciclato costruiti nel laboratorio dove sono impegnati i detenuti che hanno seguito i corsi di formazione professionale della cooperativa. La gestione del punto vendita è stata affidata al personale e ai volontari della cooperativa sociale **Idee in Fuga** che dal 2015 opera nelle due strutture penitenziarie di Alessandria (in totale circa 700 detenuti) con **progetti di falegnameria sociale, commercio equo e solidale e agricoltura sostenibile.** La principale sfida dello shopping solidale di Fuga di Sapori, come delle altre attività della coop alessandrina, è quella di creare lavoro fuori dalle mura carcerarie. «I piccoli produttori sono restii ad assumere chi è uscito dal carcere - spiega Carmine Falanga, presidente della cooperativa - e la formazione da sola non basta, c'è bisogno di concrete opportunità sul mercato del lavoro». «Il lavoro è l'unico e più potente strumento per abbattere la recidiva che in Italia è stimata dagli ultimi dati del ministero della Giustizia con una percentuale dell'80% - dice Andrea Ferrari, consigliere di Idee in Fuga e ideatore dello shop all'interno del centro commerciale di Serravalle -, ciò significa che tre detenuti su quattro commettono reati una volta saldato il loro conto con la giustizia e ritornano dietro le sbarre. Recuperiamo, con il nostro progetto, molto ampio, sia persone che materiali». **Grazie ai fondi raccolti durante i tre mesi di attività del negozio nell'outlet, Idee in Fuga potrà continuare a sostenere le iniziative finalizzate all'inserimento lavorativo e all'educazione alla legalità già avviate sul territorio.**

Economia carceraria, Falanga (Idee in fuga): "Dare a tutti un'opportunità"

Falegnameria, botteghe, apicoltura. Carmine Falanga della cooperativa "Idee in fuga" racconta a Interis.it le loro attività con i detenuti

da **Lorenzo Cipolla** - Dicembre 7, 2021 ULTIMO AGGIORNAMENTO 0:12



La vetrina della bottega

L'**economia carceraria** come materia viva per costruire ponti tra "dentro" e "fuori", superando oltre alle sbarre fisiche, metalliche, degli **istituti di pena** anche quelle dell'**indifferenza** e dello **stigma** della società nei confronti delle persone detenute o che hanno scontato una pena. Su **53.637 detenuti** nelle carceri italiane, al **30 giugno 2021** **quelli che lavorano sono 17.957**, e di questi quasi il **12%** non è alle dipendenze dell'amministrazione penitenziaria. Una realtà che da alcuni anni costruisce un collegamento tra interno ed esterno, facendo rete con i **piccoli produttori del territorio** - ma non solo -, con attività come una **falegnameria sociale**, le **botteghe** per la vendita e la coltivazione di un **luppoletto**, si chiama "Idee in fuga", cooperativa sociale che collabora con l'istituto penitenziario "Cantiello e Gaeta" di **Alessandria** e che attualmente ha tra le sue fila undici detenuti assunti con **regolare contratto**. La prima ad aprire, nel 2015, un negozio sulle **mura di un carcere** - pur senza collegamento con l'interno della struttura - per vincere una sfida. "Portare le persone ad acquistare dove nessuno avrebbe pensato di venire", spiega a Interis.it **Carmine Falanga**, volontario della cooperativa. "Abbiamo **approccio autoironico**, ci scherziamo anche sui *claim* pubblicitari perché sappiamo quello che le persone pensano".

Dare un'opportunità

L'idea di aprire un negozio in una *location* così inedita è stata ispirata dal principio che "un'opportunità va data a tutti", spiega Falanga. Da quel primo passo si è innescato un processo che ha portato a raccogliere varie produzioni di economia carceraria, riscuotendo

STAMPA

Fuga di Sapori

La prima bottega ad entrata "e uscita libera" all'interno di un carcere italiano

Ebbene sì. In anni in cui si parla di muri e di creare nuove barriere, c'è chi è contro-tendenza e i muri li abbatte. Questo è successo ad Alessandria: un muro di cinta è stato abbattuto e in due garage è nata una Bottega Solidale interamente dedicata all'Economia Carceraria: un luogo dove un mondo ristretto si apre alla città e fa conoscere un progetto sociale che ha come scopo principale creare lavoro e nuove opportunità d'integrazione.

"Siamo partiti nel 2015 con il progetto SocialWood che ha permesso di attivare la falegnameria didattica del Carcere di Alessandria rendendola produttiva" dice Andrea Ferrari di Associazione ISES "poi un giorno per caso, mentre eravamo in attesa di entrare in falegnameria abbiamo notato due garage in disuso fronte strada e con la Direttrice dell'Istituto abbiamo detto... - Sarebbe bello aprire un negozio qui - e dopo un anno di lavori e carte bollate abbiamo recuperato uno spazio importante per la città, un luogo dove esporre i mobili della falegnameria e uno spazio per tutte le produzioni dei carceri italiani"

Nasce poi il marchio "Fuga di Sapori" per raccontare un'idea di contaminazione unica nella sua fattispecie: quella che uniti si va più lontani. Nascono così, ad esempio, i prodotti come la "Sbirra - Illegale non berla" o la "Skizzata - Bevila con calma" due birre artigianali che con gli agrumi del Carcere Minorile di Siracusa (la Sbirra) e la camomilla trattata nel carcere femminile di Pozzuoli (la Skizzata) sostengono progetti dentro e fuori le sbarre.

"La Sbirra nasce per finanziare "SocialWood", mentre la "Skizzata" finanzia anche le attività del Centro Antiviolenza Me.dea di Alessandria. Con la "Skizzata" vogliamo lanciare un messaggio forte e di contrasto: il problema dell'alcol e delle violenze domestiche è un tema scottante e di grande attualità. Tuttavia, d'accordo con Me.dea vogliamo utilizzare questo argomento come leva per una migliore capillarità di informazione".

Fuga di Sapori è quindi un veicolo per arrivare alle persone e far conoscere con i buoni frutti del carcere un mondo sommerso fatto di storie, di errori, ma anche di riscatto.



info: www.fugadisapori.it
info@fugadisapori.it

Per questo motivo al negozio di prossimità abbiamo recentemente aggiunto un e-shop (ci piace chiamarla "Bottega Elettronica") www.fugadisapori.it che possa arrivare capillarmente a tutti gli amanti dei prodotti solidali, cercando di creare un market place che tenga conto delle grandi potenzialità delle produzioni carcerarie. Infatti in carcere i prodotti di qualità non sono solo alimentari: si produce un po' di tutto e la qualità è molto alta e, essendo piccole produzioni che non hanno il vincolo della velocità tipico delle produzioni industriali, c'è un grande valore, una storia importante dietro ad ogni singolo prodotto.

Vogliamo raccontare queste storie di riscatto e aiutare le realtà del terzo settore che ci mettono cuore e anima per creare lavoro e soprattutto fare in modo che il trattamento rieducativo sancito dalla nostra Costituzione abbia davvero un significato.



DALLE AZIENDE



RadioGold News. Article: Alla bottega del carcere il panettone Maskalzone, per una dolce evasione dalla dieta. Nella prima bottega solidale all'interno delle mura di un carcere italiano non manca l'ironia nella scelta dei nomi dei prodotti sistemati sugli scaffali, ovviamente realizzati dai detenuti che lavorano nella falegnameria sociale della casa circondariale.

ilGolosaio. Article: Sapori (in fuga) dal carcere di Alessandria. Ad Alessandria una bottega alimentare aperta al pubblico all'interno della Casa Circondariale della città. Foto: Bottega Solidale. TAGS: ALESSANDRIA, NEGOZIO, CARCERE, IL GIORNALE DEL GUSTO.

STAMPA

Donatello festeggia i suoi 50 anni di musica con tanti artisti pop anni '60

Tante glorie del beat e del pop italiano della seconda metà degli anni Sessanta saranno ospiti a Tortona venerdì nell'ambito di una serata in cui il cantautore tortonese Donatello festeggerà 50 anni di carriera, anzi '49,99', come recita il titolo dello spettacolo, dal suo esordio a Sanremo con la celebre 'Io mi fermo qui', composta dalla grande coppia autoriale Albertelli - Riccardi. '49,99 anni con la musica', stasera a Tortona in piaz-

za Duomo alle ore 21.30, è lo spettacolo che celebra Giuliano Illiani, in arte Donatello, nato e residente a Tortona, che nel 1968 esordì nel complesso che accompagnava Gianni Morandi. 'Malattia d'amore', 'Io mi fermo qui', 'Com'è dolce la sera', sono alcuni tra i brani più noti che l'artista riproporrà accompagnato da tanti altri famosi colleghi, dai Nuovi Angeli a Dino, Giuliano del Notturmi, i Rokers e Gian Pieretti. Ingresso libero. (S.B.)

IL PICCOLO 45
Venerdì 28 giugno 2019

Spettacoli

Un boccale di SBIRRA per rimettere a nuovo la piazza del carcere

LA FESTA Domani e domenica stand, musica, laboratori e incontri. Con la 'bionda' solidale dei detenuti

È in programma domani e domenica, in piazza Don Soria, la prima Festa della Sbirra: una 'due giorni' dedicata alla prima spillatura della birra solidale nata dalla collaborazione tra Ises, Fuga di Saperi, Dolci evasioni e il Birrifico Trunasse, a sostegno del progetto Social Wood. Tanto che parte del ricavato sarà dedicato alla riqualificazione della piazza adiacente il penitenziario.

Si lavora dal 5 giugno
«La 'sbirra' - spiega Andrea Ferrari, presidente di Ises - nasce per

nasce proprio per raccogliere fondi e permetterci di gestire al meglio questo spazio, perché l'obiettivo è quello di fare in modo che torni ad essere il salottino urbano di un tempo». In che modo? «Al progetto - risponde Ferrari - lavoreranno due detenuti appositamente formati che periodicamente usciranno per tagliare l'erba, aggiustare le panchine e mantenere pulita la piazza. L'obiettivo è anche quello di migliorarla col tempo, in piena collaborazione con gli uffici comunali. Ci tengo a ringraziare il

biamo lavorato in sinergia per la progettazione preliminare necessaria all'autorizzazione». Soddisfatta, ovviamente, Elena Lombardi Vallauri, direttore degli Istituti penitenziari alessandrini: «La possibilità che ci hanno offerto il Comune di Alessandria, Ises e la Cooperativa Kepos ci permette di offrire un contributo alla comunità curando un luogo che sentiamo nostro. Ci fa piacere, perché sulla piazza insiste anche l'ospedale e tenerla in ordine e abbellirla sarà per questo ancora più importante».

L'impegno di Amag
Ma come si articolerà la festa? Domani gli stand gastronomici apriranno alle 19, con cucina a cura di Hop Mangiare di Birra (e, per i primi cinquanta partecipanti, in



Social Wood, il negozio solidale dell'istituto di reclusione 'Don Soria'

boratori del Centro gioco 'Il Bianconiglio', che ne gestirà ben tre sul tema del riciclo e del riuso, lavorando con i bambini con materiali di recupero. Ogni bambino partecipante riceverà una merenda gratis e una borraccia del Gruppo Amag (sponsor della giornata) per sensibilizzare all'utilizzo dell'acqua potabile pubblica e alla riduzione dell'utilizzo delle bottiglie di plastica.

TORTONA

Arena, le prevedite e gli artisti

Arena Derthona, festival di musica e spettacolo in piazza Allende, ancora una volta porterà a Tortona artisti di rilievo nazionale e internazionale. Sono attive le prevedite per i 4 concerti; Fiorella Mannoia, in piazza Allende con il suo 'Personale tour' giovedì 11 luglio: primo settore 46 Euro, secondo 28,55; la sera dopo, palco per i Subsonica, in tour con '8', il loro ultimo disco: posto unico 28 euro; seguiranno gli Ex-Otago in concerto sabato 13 con



Fuga di Sapori

Publicato da Berenice Falco

10 nov 2021 · 🌐

Ieri sera, senza che lo sapessimo, [Striscia la notizia](#) ha parlato del nostro progetto "HOPE: il luppoletto galeotto" 🍷 in questo servizio!

Guardate il video e, perché no, se vi va sostenete anche voi il nostro crowdfunding 🙌 <https://www.eppela.com/projects/6249>

#fugadisapori #fugasapori #fugasaporiolessandria #hope #luppoletogaleotto

CROWDFUNDING COME LANCIARE QUALCOSA ATTRAVERSO LA RACCOLTA FONDI DIGITALE




MCC Music Project
Musica Jazz su Striscia!



Pubblica il mio libro
Raccolta fondi per romanzo



Facciamo un film!
Produci un film horror

STRISCIALANOTIZIA.MEDIASET.IT
Crowdfunding, cos'è e come funziona il finanziamento online - Video - Striscia la Notizia



Fuga di Sapori

22 nov 2020 · 🌐

Un aiuto a 100 famiglie di Alessandria



https://www.striscialanotizia.mediaset.it/video/crowdfunding-cos-e-e-come-funziona-il-finanziamento-online_75340.shtml

Contatti



info@fugadisapori.it



www.fugadisapori.it



3477909186



@fugasapori



@fugasapori