

*Esordio assoluto per la cioccolateria costituita
per dare lavoro e una seconda possibilità ai carcerati*

A Eurochocolate i prodotti dei detenuti di Busto Arsizio



Conto alla rovescia Il patron di Eurochocolate Eugenio Guarducci in occasione di uno degli eventi di avvicinamento alla rassegna del prossimo ottobre

PERUGIA - Alla prossima edizione di Eurochocolate, in programma a Perugia dal 15 al 24 ottobre, sarà presente anche un'azienda molto particolare. Si chiama Dolci Libertà ed è stata costituita nell'ambito di un progetto rieducativo del carcere di Busto Arsizio in collaborazione con l'Agenzia regionale per il lavoro penitenziario del provveditorato regionale dell'amministrazione penitenziaria di Milano.

A essere impiegati nella lavorazione sono 40 detenuti (dopo sei mesi di formazione), ai quali si aggiungono sei addetti esterni, per produrre cioccolata, cioccolatini e dolci al cioccolato. "Dolci Libertà - spiega Rita Gaeta, responsabile dell'area educativa del carcere di Busto, in un comunicato di Eurochocolate - assumerà come dipendenti tutti e 40 i detenuti coinvolti nel progetto". Il laboratorio sarà ufficialmente inaugurato il prossimo 4 ottobre, ma la produzione è già cominciata e appena possibile comincerà anche la distribuzione sull'intero territorio nazionale e anche via internet. "I prodotti di Dolci Libertà - conferma il direttore di Eurochocolate Bruno Fringuelli che ha visitato nei giorni scorsi il laboratorio - sono di ottima qualità e con un packaging curato. Siamo certi che il pubblico di Perugia saprà apprezzarli. Inoltre, pur non essendo la prima esperienza rieducativa del genere, quella di Dolci Libertà si differenzia perché è prettamente incentrata sul cioccolato. Per questo abbiamo pensato di fare di Eurochocolate il trampolino di lancio per l'ingresso sul mercato dolciario dei prodotti del brand".

A Eurochocolate i rappresentanti dell'azienda e della casa circondariale di Busto Arsizio saranno tra i relatori dell'incontro internazionale dal titolo *In the Hearth of Chocolate: where cocoa meets chocolate*, in calendario per il 20 ottobre.