

Rassegna fotografica 18 Aprile 2009

GUSTO E' LIBERTA' - Laboratorio del Gusto® n° 23

IL MIELE DEL CARCERE

MASSA MARITTIMA Casa Circondariale

Con questo Laboratorio è iniziato il quarto anno di collaborazione che ha portato Slow Food Monteregio, l'Amministrazione Comunale di Massa Marittima e l'Amministrazione Penitenziaria alla realizzazione del progetto di integrazione dei detenuti della Casa Circondariale di Massa Marittima con il mondo esterno, in particolar modo con le attività imprenditoriali legate alla realizzazione di prodotti alimentari peculiari del territorio circostante o prodotti particolari di rilevanza nazionale. Il progetto GUSTO È LIBERTA' questa volta torna sui suoi passi per riprendere quanto iniziato con il Laboratorio n° 5 del 18 Novembre 2006 quando fu seminata l'idea di realizzare un percorso di produzione del miele all'interno della Casa Circondariale. L'argomento del Laboratorio del Gusto® di questo mese è IL MIELE DEL CARCERE, prodotto al termine di un percorso formativo programmato dall'Amministrazione Penitenziaria in collaborazione con il FAI e con l'associazione Apicoltori di Arezzo. Al progetto, in particolare, ha partecipato in qualità di formatore **Massimo Sampieri**, già protagonista del suddetto laboratorio del 2006 (e di quello attuale).

In sintesi: acquisizione di competenze spendibili per un adeguato reinserimento socio – lavorativo partendo da una formazione di base che fa perno sulla pratica in apiario e su un clima di desiderio di conoscenza e serenità.

La prima produzione di miele, dunque, ha costituito un momento importante per l'Istituto, portando a compimento un'attività formativa rivolta ad alcuni dei detenuti che si potrà ripetere anche per altri ristretti della Casa Circondariale di Massa Marittima.

Come per ogni appuntamento, rispettando la caratterizzazione dei Laboratori del Gusto® realizzati nel Carcere, abbiamo parlato dei prodotti e del loro utilizzo in gastronomia, il tutto abbinato alla degustazione di vari mieli. Infatti in aggiunta al Miele del Carcere ne abbiamo degustato anche altri: uno a rappresentare una produzione della Maremma (erica) ed altri provenienti dall'Egitto, prodotti dalla Comunità del Cibo dell'Oasi Del Fayoum, ricevuti dagli amici **Mohamed El Medany** e **Ahmed Nescem Bayard** in occasione della loro visita alla Condotta del Monteregio durante l'edizione 2008 di Terra Madre Toscana. La fase di assaggio ha portato alla conoscenza di gusti inconsueti per le nostre abitudini, che hanno incuriosito ed impegnato i partecipanti in una analisi organolettica collettiva per definire le proprietà dei mieli dell' Oasi: 1)Alfa-Alfa 2)Maggiorana-Camomilla-Nighella 3)Arancio-Limone-Mandarino... Tutti interessantissimi.

Gli assaggi sono terminati con una chicca particolare... un cucchiaino di miele di Corbezzolo.

Proprio il gusto amaro di questo particolare miele introduce ad una considerazione sul prodotto del Carcere (denominato Miele Millesbarre), che è risultato completamente in antitesi al corbezzolo, dimostrandosi elegantemente dolce, offrendo una lunghissima e gentile persistenza.

Un miele che è stato giudicato ottimo da tutti i presenti adatto anche ad un utilizzo per i lattanti, per la sua dolce e delicata consistenza.

Il Miele Millesbarre, che è chiaramente un prodotto simbolo, assume un valore particolare anche per la limitata produzione, ha lasciato in tutti i degustatori un appagamento sia dei sensi che dello spirito.

Oltre a **Fausto** che come consuetudine ha coordinato i lavori, durante il Laboratorio sono intervenuti i funzionari della Istituto di pena che hanno spiegato i risvolti etici ed il futuro iter del progetto *Miele del Carcere*; sono intervenuti spesso anche i presenti, facendo diventare questo uno dei Laboratori più interattivi realizzati all'interno della Casa Circondariale.

Annarita Cerboni





Amministrazione Penitenziaria
Casa Circondariale Massa M.ma



Slow Food
Monteregio



Amministrazione Comunale
Massa Marittima

GUSTO È LIBERTÀ

SABATO 18 APRILE 2009 - Ore 10,30
CASA CIRCONDARIALE DI MASSA MARITTIMA
23° LABORATORIO DEL GUSTO®

IL MIELE DEL CARCERE

Con questo Laboratorio inizia il quarto anno di collaborazione che ha portato Slow Food Monteregio, l'Amministrazione Comunale di Massa Marittima e l'Amministrazione Penitenziaria alla realizzazione del progetto di integrazione dei detenuti della Casa Circondariale di Massa Marittima con il mondo esterno, in particolare modo con le attività imprenditoriali legate alla realizzazione di prodotti alimentari che caratterizzano le peculiarità del territorio circostante o prodotti particolari di rilevanza nazionale.

Il progetto GUSTO È LIBERTÀ questa volta torna sui suoi passi per riprendere quanto iniziato con il Laboratorio n° 5 del 18 Novembre 2006 quando fu seminata l'idea di realizzare un percorso di produzione del Miele all'interno della Casa Circondariale. L'argomento del Laboratorio del Gusto® di questo mese è legato al MIELE DEL CARCERE, prodotto al termine di un percorso formativo programmato dall'Amministrazione Penitenziaria in collaborazione con il FAI e con l'associazione Apicoltori di Arezzo. Al progetto, in particolare, ha partecipato in qualità di formatore Sampieri Massimo, già protagonista del suddetto laboratorio del 2006.

In sintesi: acquisizione di competenze spendibili per un adeguato reinserimento socio - lavorativo partendo da una formazione di base che fa perno sulla pratica in apiario e su un clima di desiderio di conoscenza e serenità.

La prima produzione di miele, dunque, ha costituito un momento importante per l'Istituto, portando a compimento un'attività formativa rivolta ad alcuni dei detenuti che si potrà ripetere anche per altri ristretti della Casa Circondariale di Massa Marittima.

In aggiunta al Miele del Carcere degusteremo anche altri mieli, uno a rappresentare una caratteristica produzione della Maremma ed altri provenienti dall'Egitto, prodotti dalla Comunità del Cibo dell' Oasi Del Fayoum, ricevuti dagli amici Mohamed El Medany e Ahmed Nescem Bayard in occasione della loro visita alla Condotta del Monteregio durante l'edizione 2008 di Terra Madre Toscana.

Come per ogni appuntamento, rispettando la caratterizzazione dei Laboratori del Gusto® realizzati nel Carcere, parleremo dei prodotti e del loro utilizzo in gastronomia, il tutto abbinato alla degustazione dei vari mieli.

Laboratorio curato da:
SAMPIERI MASSIMO - MAGDY LAMEJ - FAUSTO COSTAGLI



▲ Momenti del Laboratorio ▼



