



***PN24 FOOD - Food, Palermo: "Past-Art",
collettivo di detenuti dell'Ucciardone
produce pasta artigianale***

**Palermo - 09 lug 2025 (Prima Notizia 24) Il progetto è stato
presentato ieri sera nel carcere del capoluogo siciliano.**

"Galeotta fu la pasta". O meglio: è. Perché è proprio questo il nome della pasta artigianale prodotta da un collettivo di detenuti del carcere "Ucciardone - Calogero Di Bona" di Palermo, ristrutturato e riattivato con il progetto "Past-Art", presentato nella serata di ieri all'interno del carcere del capoluogo siciliano. Questa citazione è stata il leit motiv dello svelamento della confezione numero zero da parte dei protagonisti del progetto: 15 detenuti coinvolti in un percorso formativo che ha permesso loro di gestire tutte le fasi, dalla realizzazione alla distribuzione della pasta, ottenuta con farine di grani 100% siciliani certificati e pronto, ora, per arrivare sulle tavole delle case e dei ristoranti. Per cinque partecipanti selezionati durante il percorso formativo, inoltre, è già pronto un contratto di lavoro part-time. Durante la prima parte della serata, sono state presentate le fasi progettuali e, in particolare, la strategia di marketing. In seguito, c'è stato un cooking show con Salvo Terruso che, per le sue ricette, ha utilizzato la pasta fresca preparata in mattinata dai detenuti. Alla presentazione del progetto hanno preso parte esponenti delle istituzioni, della ricerca, delle imprese, della cooperazione, del terzo settore e del mondo ecclesiastico. L'incontro è stato presentato dal direttore del carcere, Fabio Prestopino. Past-Art è un progetto di inclusione sociale volto a reinserire i detenuti nel mondo del lavoro, promosso dalla Cooperativa Asterisco con il sostegno economico di Fondazione Con il Sud, Fondo di beneficenza Intesa Sanpaolo ed EnelCuore Onlus e attuato insieme con Cesam, pastificio Bia, Reattiva, Coreras e Ri-genera. Le attività proseguiranno fino a dicembre del 2027.

(Prima Notizia 24) Mercoledì 09 Luglio 2025