

La fama del vino del carcere di Alba sta varcando i confini nazionali. Nel 2011, prodotte 1.300 bottiglie

Amministratori comunali e dirigenti della Casa circondariale albese in visita alla cantina dell'Enologica.

MARCATO

# Valelapena a Londra e Parigi

## ENOLOGIA

Per etichettare le bottiglie del *Valelapena* 2011 è stato scelto un giorno speciale, una data che capita una volta ogni quattro anni. Mercoledì scorso, 29 febbraio, nella cantina della Scuola enologica, ad avviare la macchina etichettatrice c'era il provveditore regionale dell'Amministrazione penitenziaria Aldo Fabozzi, affiancato dalla direttrice della Casa circondariale di Alba Giuseppina Piscioneri e da tutte le persone che da tre anni portano avanti il progetto di viticoltura in carcere, dal responsabile degli educatori Sergio Pasquali all'agente Giovanni Bertello, il quale li segnala ai detenuti come si lavora la terra.

«Quest'anno la produzione di *Valelapena* è di circa 1.300 bottiglie. Alla vinificazione hanno lavorato quaranta alunni delle due classi seste; per loro è stata un'espe-

volentieri questa opportunità e crediamo nel progetto. Speriamo che la collaborazione possa continuare. Da parte nostra c'è la massima disponibilità», ha spiegato il direttore della Cantina, Vincenzo Barbaro.

Il provveditore Fabozzi ha aggiunto: «È un'iniziativa, utile, importante e concreta per la formazione dei detenuti, ma l'Amministrazione penitenziaria da sola non può farcela. Chiamiamo in causa enti, istituzioni e gruppi di volontariato interessati a far sì che il carcere sia una fucina di lavoro e formazione. Chi ha sensibilità si faccia avanti. È importante portare oltre un progetto come questo, che riteniamo sia utile anche per Alba».

Le difficoltà economiche legate alle iniziative che nascono "dietro le sbarre" sono state ribadite anche dalla Direttrice della Casa circondariale albese: «Ringraziamo la Scuola enologica e la ditta Suvanto che ha

terlo portare avanti nonostante la carenza di fondi. Ci auguriamo che privati possano intervenire per appoggiare questa iniziativa».

L'Amministrazione albese era presente col sindaco Maurizio Marello, il quale ha sottolineato come questo progetto rappresenti un'importante esperienza di integrazione tra la Casa circondariale e la cit-

tà, e l'assessore Paola Farinetti, la quale ha ricordato il successo del mercatino dedicato ai prodotti carcerari svoltosi a ottobre, annunciando che sarà riproposto il primo maggio. Tra i progetti per i quali si spera di ottenere un finanziamento c'è anche la realizzazione di un impianto fotovoltaico, che dovrebbe servire per la serra realizzata all'interno del carcere.

La popolarità del vino rosso da tavola realizzato con le uve coltivate nella casa circondariale *Giuseppe Montalto* sta varcando i confini nazionali. Sono arrivate richieste di acquisto da Londra e probabilmente il *Valelapena* finirà sugli scaffali di un negozio di prodotti biologici a Parigi. E si sa, vendere un vi-

no italiano in Francia è sempre un bel risultato...

Mercoledì scorso, all'Enologica, c'era anche Paolo Massenzi, che da tre anni attraverso il progetto "Rcuperiamoci", fa conoscere e vende il *Valelapena* a giro per l'Italia assieme agli altri prodotti realizzati nei carceri italiani (ne ha censite oltre 600). Nelle vacanze di Natale, al mercatino "Evasioni romane" allestito a Trastevere, ne sono state vendute oltre 20 casse. Spiega Massenzi: «La gente comprava una bottiglia attratta dal nome curioso e dall'etichetta originale. Poi, il giorno dopo tornava e comprava una cassa perché, oltre al nome, c'era anche il contenuto».

Corrado Olocco



Le prime bottiglie della terza annata del rosso "Valelapena" dopo l'etichettatura.