

COMUNICATO STAMPA

“Osteria degli Uccelli in gabbia”

Dil 3 giugno è stata inaugurata a Roma alla presenza del Capo Dipartimento Francesco Basentini e della Sindaca di Roma Virginia Raggi il primo ristorante all'interno di un Carcere a Roma realizzato dai lavoratori detenuti della cooperativa Men at Work.

Il Progetto

Nei mesi di giugno e luglio in accordo con la Direzione di Rebibbia Nuovo Complesso, sarà aperto, tutti i venerdì sera, presso l'Area Verde del carcere un ristorante interno. I piatti saranno preparati e serviti da persone detenute, dipendenti della Cooperativa Men at Work che partecipano al progetto di reinserimento lavorativo. Il ristorante è chiamato “Osteria degli Uccelli in gabbia” come a Roma venivano chiamate comunemente, tutte quelle osterie che sorgevano vicino a Regina Coeli, dove i clienti erano i visitatori, o i detenuti presenti nel Carcere.

Per cenare all'“ Osteria degli uccelli in gabbia” occorre prenotare entro il martedì precedente alla cena, presso il sito web online <https://ooh.events/category/food-beverages/> o telefonicamente al **+393492201860** o tramite email a osteria@menatwork.coop

Al momento della prenotazione si dovrà comunicare nome, cognome, luogo e data di nascita, numero di telefono e pagare la quota di partecipazione di 42,00 euro.

L'entrata in Istituto è prevista alle ore 19.30; la cena sarà servita alle ore 20.00, terminerà alle ore 22.30 e si svolgerà all'interno dell'Istituto di Rebibbia Nuovo Complesso 'R. Cinotti' in via Majetti 70 – presso un'area all'aperto (pertanto consigliamo un abbigliamento adeguato al clima).

Avvertenze per l'ingresso in istituto e partecipazione alla cena:

L'ingresso è consentito a tutti i prenotati muniti di documento di identità purché non abbiano:

- Precedenti penali o procedimenti in corso (saranno effettuate verifiche)
- Parentela o affinità con i detenuti presenti all'interno dell'Istituto
- Un comportamento e un abbigliamento non consoni al luogo

Comunichiamo sin d'ora che la Direzione si riserva in qualsiasi momento di allontanare, a insindacabile giudizio, chiunque contravenisse alle presenti disposizioni.

Non è consentito portare:

Cellulari, macchine fotografiche, apparati di trasmissione e registrazione (dovranno essere depositati in appositi contenitori all'ingresso), armi o sostanze chimiche o sostanze stupefacenti.

E' consentito portare:

Effetti personali e soldi, farmaci a uso personale, purché dichiarati all'ingresso, sigarette o tabacco.

In caso di eventi meteorologici avversi la cena non potrà svolgersi e le somme eventualmente versate saranno rimborsate

La cena prevede un menù completo fisso realizzato e servito dai detenuti utilizzando materie prime del circuito penitenziario a KM zero, dovranno essere comunicate per tempo eventuali allergie o intolleranze.

All'interno sarà possibile acquistare bevande e i prodotti realizzati dai detenuti dalle realtà imprenditoriali che operano nel carcere.

Chi ha ideato e realizzato il progetto

Da più di 15 anni la Men at Work è una cooperativa sociale impegnata, attraverso il lavoro quotidiano svolto all'interno degli istituti di pena e in sinergia con le istituzioni, a promuovere l'inclusione sociale attiva delle persone sottoposte a provvedimento dell'Autorità Giudiziaria, con progetti diversificati ma tutti mirati alla centralità del detenuto e al suo recupero sociale. Da sempre il nostro lavoro con i detenuti si concretizza attraverso la messa a punto di azioni trasversali che consentono una presa in carico totale dell'individuo, confermando di volta in volta la nostra mission e il lavoro sinergico con gli enti istituzionali. Infatti, al di là dei progetti specifici, tutte le attività da noi gestite, comprese quelle di pura produzione, prevedono l'inserimento nell'organico di personale appartenente alla categoria degli svantaggiati e al contempo un tutoraggio costante di questi inserimenti da parte di un'equipe fissa composta da educatori e psicologi, che si relaziona costantemente con i Servizi Istituzionali di riferimento (Assistenti Sociali comunali, dell'Uepe, delle comunità, ecc.) che hanno in carico queste persone, con le loro famiglie e/o altri enti e associazioni con cui condividono il progetto individualizzato. La nostra Cooperativa dispone inoltre, all'interno dell'Istituto di Pena, di un centro cottura, dove vengono realizzate le produzioni gastronomiche destinate alla committenza privata e pubblica, utilizzando detenuti lavoranti alle nostre dipendenze, in un progetto di formazione e lavoro di grande rilevanza.

Nell'ottica della continuità lavorativa dei nostri dipendenti sottoposti alla restrizione della libertà e, al fine di rafforzare il sentimento di autostima e autodeterminazione, necessari al buon esito dei progetti individuali di ciascuno, abbiamo voluto dare vita all'iniziativa del ristorante all'interno dell'Istituto di Rebibbia Nuovo Complesso. Queste cene non vogliono solo essere solo un evento enogastronomico particolare, ma un momento di riflessione e giudizio sul senso della pena, sul valore del lavoro in carcere, fonte di riabilitazione e dignità, fondamento di promozione umana.

Men at Work cooperativa sociale Onlus viale Manzoni 49 00187 ROMA tel 0677208095

Dona il tuo 5x1000 a Men at Work per i progetti di inserimento al lavoro delle persone detenute scrivi:

05647761005