
HOPE, un luppolo nel carcere di Alessandria

Autore: Giulia Martinelli

Fonte: Città Nuova

Dall'unione dell'Associazione Ises, di Cooperativa Sociale Idee in Fuga, e del Carcere di Alessandria nasce HOPE, un progetto sperimentale per la creazione di un luppolo all'interno del carcere

Il terreno è già stato messo a disposizione dalla struttura penitenziaria di Alessandria, dove **l'associazione Ises con la cooperativa sociale Idee in Fuga, ha dato vita al progetto HOPE**, per la realizzazione di un luppolo all'interno del carcere. L'obiettivo è la coltivazione e la crescita di almeno 50 piante di diversi rizomi, in modo da coprire le principali necessità birricole. La novità riguarda l'ambito agricolo, i detenuti coinvolti nel progetto infatti non si occuperanno solo della fase finale della produzione ma anche della coltivazione, grazie ad un corso di formazione gestito da un esperto di luppoli. L'obiettivo è far conoscere le caratteristiche della pianta, imparare a gestire un luppolo, fino alla raccolta e alla lavorazione finale. **Un luppolo sociale e solidale che verrà utilizzato dalla cooperativa Idee in Fuga per le birre Fuga di sapori**, che saranno vendute [sul sito e nella Bottega](#). Ad occuparsi della trasformazione del luppolo in birra ci penserà invece il birrifico Trunasse e come ricompensa per chi ha contribuito alla realizzazione del progetto è prevista una degustazione nel beergarden del birrifico non appena le birre saranno pronte. La cooperativa sociale Idee in Fuga è già attiva nell'istituto penitenziario Cantiello e Gaeta di Alessandria con l'obiettivo di creare lavoro per i detenuti. Tra i progetti c'è **un laboratorio artigianale di falegnameria** per la produzione di mobili e accessori di arredamento realizzati principalmente con materiali riciclati. Il laboratorio impiega 5 detenuti a tempo pieno, restituendo loro dignità e autonomia, sempre con un occhio all'ambiente e al riciclo. E tra le mura del carcere è nata anche **Fuga di sapori, la prima bottega solidale** che espone e vende i prodotti realizzati nelle altre carceri italiane. Ci sono dolci e marmellate prodotte nel carcere di Mantova, detersivi naturali prodotti nel carcere di Trento, la Rubentjna, birra prodotta utilizzando il luppolo coltivato dai detenuti della casa circondariale Lorusso e Cotugno di Torino e molto altro. Il progetto del luppolo galeotto, come quello della falegnameria, ha come sfida principale **la rieducazione e il reinserimento lavorativo dei detenuti**, così da ridare fiducia a persone socialmente marginalizzate, diminuendo il rischio di recidiva e creando posti di lavoro. Il progetto, per ora in fase sperimentale, coinvolge due detenuti che iniziano il percorso come volontari, chi è interessato riceverà una borsa di lavoro di 6 mesi fino all'assunzione nella cooperativa. E se il progetto avrà successo, l'idea è di aumentare gli ettari da poter coltivare così da riuscire ad impiegare un maggior numero di persone.