



PASTIFICIO 1908

LABORATORI DI
PRODUZIONE ARTIGIANALE
DI PASTA SENZA GLUTINE

CASA CIRCONDARIALE DI
SONDRIO



IL PROGETTO

Un progetto attraverso il quale realizzare un prodotto di qualità, un'opportunità di formazione, lavoro e inclusione sociale per le persone detenute e un aiuto per le loro famiglie.

Una produzione attenta all'alimentazione delle persone, un'attività di valorizzazione del territorio valtellinese e una sfida per tutta la comunità.

LA NASCITA

Nel 2016 inizia la fase di preparazione del progetto grazie alla collaborazione tra la **Cooperativa Sociale Ippogrifo** e la **Casa Circondariale di Sondrio** supportate da Confartigianato, BIM, Fondazione Pro Valtellina e Provveditorato dell'amministrazione penitenziaria di Milano.

Avvengono i primi contatti con AIC (Associazione Italiana Celiachia) e si passa all'acquisto dei primi macchinari.

Nel gennaio 2017 lo chef gluten-free Marcello Ferrarini organizza il corso di formazione all'interno della Casa Circondariale.

Paulo è il primo assunto del Pastificio 1908.

Attualmente il progetto è gestito da **Forme società cooperativa sociale**.

