

# DUE INVENZIONI OFFRONO UN FUTURO NUOVO AI CARCERATI

*Intervista a Luigi Proietti, il medico inventore, motore di un interessante business che coniuga le esigenze degli inventori e il bisogno di ricominciare dei detenuti*

## **Come nasce, e perché nasce il progetto "Reiventa"?**

*E' difficile definire quando sia nato "Reiventa", di sicuro bisogna tornare indietro di molti anni, precisamente al 1995, quando brevettai un sistema per prevenire la formazione della nebbia. Fu allora che conobbi, o meglio entrai nel complesso mondo degli inventori e dei brevetti. In Italia non era facile allora, e non è facile ora, trasformare la propria intuizione in un vero e proprio business che possa produrre sviluppo e creare posti di lavoro.*

## **Prima di continuare a parlare di "Reiventa" può illustrarci meglio la situazione degli inventori in Italia?**

*Tutti gli inventori che arrivano a portare le loro "intuizioni" (come io amo definire quei "colpi di genio" che non hanno dietro anni*

*di ricerca universitaria ma solo l'ingegno di un uomo o di una donna), in Camera di Commercio molto spesso non si rendono conto che per brevettare bisogna pagare un conto molto salato.*

*Infatti, nel momento in cui si deposita un brevetto in realtà si firma un contratto che t'impegna a pagare una tassa per i successivi 10 o 20 anni. Una tassa a fondo perduto che non ti garantisce alcuna apertura o contatto con il mercato, né tanto meno l'appartenenza a una "categoria", quella degli inventori appunto, in grado di coagulare una forza capace, ad esempio, di sostenere almeno la richiesta per il contributo per una start up.*

## **Il contesto che lei ci sta illustrando è comune a tutto il nostro territorio nazionale, o lo si vive solo nel Frosinate?**

*Assolutamente sì! Gli inven-*



tori vivono questa realtà da Palermo a Trento, ed è per questo che io, un medico chirurgo, per scelta odontoiatra e inventore, ho deciso di creare nel 2000 un'associazione di inventori, "Arketipi 2000", per valorizzare l'idea di ognuno ma soprattutto per dar voce ai tanti geni "trasparenti" a una società che non si mostra interessata al loro ingegno e che non mette a frutto le loro intuizioni. Il nostro fine era quello di diventare una forza per cui il nostro Stato sentisse il desiderio e il bisogno di legiferare per tutelarci e magari sponsorizzarci. Le porto un esempio: in Italia la protezione della proprietà intellettuale di una canzoncina di tre minuti dura per tutta la vita dell'autore e per 70 anni dopo la sua morte mentre, un brevetto industriale dura 10 o 20 anni. In pratica questo significa che se un'azienda avvia il suo business su un brevetto, questo gli scade ancor prima che i suoi operai vadano in pensione e, dal 21esimo anno in poi, chiunque potrà copiare quel brevetto e portarlo sul mercato cannibalizzando i suoi guadagni. E' anche per questo che di idee,

come il cono pizza o la scatola a chiusura integrata, al pratico gli stessi inventori non sanno come metterle a frutto.

**Può spiegarci cos'è il cono pizza e magari raccontarci qualcosa del suo inventore.**

Le dico il nome del suo inventore: Rossano Boscolo, un maestro dell'arte culinaria italiana, che nel 2002 deposita il brevetto del konopizza, frutto di avanzati studi di ricerca sia a carattere culinario che di innovazione tecnologica. Boscolo inizia un busi-



ness forse un po' carente sotto certi aspetti (la scelta di prodotti non italiani: pomodori cinesi, olive spagnole, mozzarella irlandese ecc) ed avvia franchising che sembrava esser stato bene accolto in Italia e all'estero ma che in realtà, da noi, è finito nel breve tempo di un fuoco di paglia. Il maestro mise a punto una macchina per sfornare il konopizza: un prodotto precotto fatto della pasta della pizza e avente

appunto la forma di un cono. Boscolo fallisce in Italia e sposta l'intera produzione all'estero, dove il mercato sembra apprezzare di più il prodotto, che tra l'altro lì non veniva soffocato dagli alti prezzi di produzione da cui era stato invece gravato in Italia.

**Come arriva a lei, il Konopizza?**

Ripresento in Italia il brevetto del cono pizza definendolo un "contenitore commestibile alimentare per la degustazione dei

prodotti tipici regionali". Boscolo lo aveva depositato esclusivamente come Konopizza con le varianti di Konopizza margherita, Konopizza boscaiola, ecc. Incontro Boscolo a Roma, in uno dei suoi alberghi, l'Esedra, e gli presento il mio brevetto e gli illustro l'idea di far ripartire in Italia il business del cono pizza valendomi della manodopera e dell'entusiasmo imprenditoriale dei detenuti. Lui si dice d'accordo

e mi fa subito una commissione di 1 milione e 200 mila con l'anno, da rivendere poi all'estero. Come ho già detto il prodotto esce dalla macchina precotto e solo al momento della commercializzazione viene fritto oppure infornato e quindi poi farcito, su richiesta del cliente.

**Parliamo ora della scatola multifunzionale con coperchio integrato.**

A Frosinone lavorava una piccola impresa che faceva buste per lo shopping e negli ultimi tempi navigava in cattive acque a causa della concorrenza del mercato straniero. Mentre gli affari non prosperavano, il proprietario ebbe però una di quelle che io chiamo intuizioni e creò la scatola multifunzionale: un rettangolo con ai lati un gioco di pieghe del cartone, che funzionano un po' come lo zoom di una macchina fotografica, che con due semplici gesti: avvitamento o svitamento, fanno chiudere ermeticamente l'involucro, oppure aprirlo. L'inventore, preoccupato di salvaguardare questa sua idea, quando viene a conoscenza dell'associazione "Arketipi 2000", si

rivolge a me per avere un orientamento su come tutelare la sua intuizione e su come portarla sul mercato. Io allora ho subito capito che: la scatola poteva essere pensata per molteplici destinazioni d'uso ma aveva dei costi di produzione troppo alti.

**Come le è venuta l'idea di legarla al mondo dei detenuti?**

Conosco bene la realtà dei detenuti perché esercito come dentista nel carcere di Frosinone. Ecco allora l'idea: far diventare loro, i carcerati, attraverso una formazione mirata, quella manodopera a prezzi concorrenziali, che serviva per portare questi due prodotti sul mercato. In cambio loro potevano avere, oltre a una formazione professionale altamente specialistica, la possibilità di diventare imprenditori, oppure rappresentanti del prodotto sul territorio, una volta finita la pena, o in alternativa essere assunti in una delle imprese che sarebbero nate dallo sviluppo del nuovo business.

**"Reinventata" è quindi una grande chance per i**

**detenuti, ma chi può accedervi?**

Il progetto prevede di reclutare 250 detenuti nel carcere di Frosinone per poi selezionarne e formarne i 25 che mostrano le attitudini e le caratteristiche più attinenti al percorso che dovranno fare. La formazione sarà extramuraria e sarà fatta su macchine dedicate, dove loro impareranno a fare sia il cono pizza, che la scatola. Abbiamo già iniziato a formare due detenuti sulla macchina che produce la scatola. Ora questi, all'interno dell'istituto carcerario, formeranno i detenuti che non possono uscire perché non possono usufruire dell'art. 21. A breve poi, nel carcere di Sulmona, io stesso formerò 10 detenuti all'uso in sicurezza della macchina per la produzione del cono pizza. Questo perché, a Sulmona, dove ci sono detenuti ergastolani, e dove oggi è direttrice dell'Istituto la vice Direttrice del carcere di Frosinone, il progetto è già arrivato e a breve prenderà il via una sorta di panetteria che produrrà il milione e 200 con l'anno, che soddisferà la richiesta di Boscolo.