



LA CACIOTTA DELLA DOZZA ARRIVA NEGLI OLTRE 50 NEGOZI BOLOGNESI DI COOP ALLEANZA 3.0

*Sugli scaffali di ipercoop e supermercati a Bologna e provincia
il formaggio nato nel caseificio del carcere bolognese.
Coop Alleanza 3.0 è l'unico distributore della grande distribuzione ad aderire al progetto*

La **Caciotta della Dozza** arriva negli oltre 50 punti vendita di Coop Alleanza 3.0 a Bologna e provincia: in questi punti vendita infatti è disponibile "**La Caciotta fatta nel caseificio della Dozza**", il formaggio prodotto all'interno della Casa circondariale Rocco D'Amato di Bologna, grazie al progetto promosso da **Granarolo** nell'ambito di **Fare impresa in Dozza**.

L'arrivo della **Caciotta della Dozza** nei negozi Coop Alleanza 3.0 dell'area bolognese rappresenta così **l'approdo sugli scaffali di una filiera speciale**, che tiene insieme la qualità della produzione casearia, il lavoro in carcere e la possibilità di costruire competenze utili anche dopo la detenzione. Un prodotto del territorio che porta con sé una storia di collaborazione tra imprese, cooperazione, volontariato e istituzioni, e che trasforma la spesa quotidiana in un'occasione concreta di responsabilità condivisa.

Con questa scelta, Coop Alleanza 3.0 conferma il proprio impegno a sostegno di iniziative capaci di unire qualità del prodotto, valore sociale e radicamento nel territorio. La Cooperativa è l'unico distributore della grande distribuzione a inserire nei propri scaffali la Caciotta della Dozza, offrendo così a socie, soci e consumatori la possibilità di sostenere concretamente un percorso di formazione e reinserimento lavorativo attraverso un semplice gesto quotidiano: l'acquisto.

Domenico Trombone, Presidente di Coop Alleanza 3.0, ha detto: "Portando le caciotte della Dozza nei nostri punti vendita di Bologna, non offriamo solo un prodotto di qualità, ma contribuiamo a creare le opportunità per una reale possibilità di recupero. Ora il successo di questo progetto di reinserimento è nelle mani dei nostri soci: sono loro che, con acquisto semplice e buono, in tutti i sensi, possono trasformare il lavoro in carcere in un ponte verso una nuova vita".

La Caciotta della Dozza: le sue caratteristiche

La Caciotta della Dozza è un formaggio vaccino dalla produzione artigianale che richiama la tradizione, è caratterizzata da una pasta morbida e bianca, dal gusto dolce e delicato di latte. Il latte, donato dalla cooperativa di allevatori Granlatte-Granarolo, viene pastorizzato nel vicino stabilimento Granarolo di via Cadriano e trasportato e lavorato nel caseificio del carcere.

Nei punti vendita di Coop Alleanza 3.0 di Bologna e provincia, il prodotto sarà disponibile in porzioni da mezza caciotta, per un peso di circa 200 grammi.

La Caciotta della Dozza: la produzione

La Caciotta nasce nel caseificio interno al carcere, riattivato e riconvertito da Granarolo dopo anni di inattività. Il latte utilizzato per la produzione è donato dalla cooperativa Granlatte-Granarolo, viene pastorizzato nello stabilimento Granarolo di via Cadriano e poi trasportato e lavorato all'interno della Dozza. Oggi sono **3 i detenuti impiegati nella produzione**, su 6 formati, affiancati da maestri casari, manutentori e responsabili della qualità provenienti dalla galassia Granarolo.



I detenuti coinvolti sono assunti e retribuiti secondo quanto previsto dal contratto nazionale di riferimento. Al loro fianco opera anche **Avoc – Associazione Volontari Carcere Odv**, con un gruppo di tutor nato dall'impegno di volontari e professionisti: ex casari, ex direttori di stabilimento e della qualità, persone con esperienza nella ristorazione e nelle organizzazioni non governative, insieme a medici, ingegneri e insegnanti. Sono **11 i tutor attivi**, su 18 formati tra luglio e dicembre 2025 insieme ai detenuti grazie a **Cefal – Consorzio Europeo per la Formazione e l'Addestramento dei Lavoratori**.

Bologna, 13 maggio 2026

Info:

ufficio.stampa@alleanza3-0.coop.it

Vittorio Morisco *335 1226703*

Francesco Reggiani *328 1662569*

Seguici su:

