

QV IL GIORNO 2017

CRONISTI in CLASSE

In collaborazione con



Con il Patronato di



VOTA QUESTA PAGINA
E SCOPRI
CONTENUTI SPECIALI
SUL NOSTRO
SITO



Mamma, oggi pranzo InGalera

A tavola nel ristorante del carcere più stellato d'Italia

PASTA AL SUGO, cotoletta alla milanese, budino alla vaniglia con riso soffiato, menta e salsa di fragole. C'è anche un menù speciale per i celiaci. Una delle solite trattorie? Niente affatto. Questo è un ristorante unico. Basta il nome a descriverlo: «InGalera». Il 23 novembre scorso i ragazzi della classe 2^B dell'Istituto Comprensivo Rosmini di Bollate sono andati alla Casa di Reclusione Milano Bollate per vivere un'esperienza gastronomica davvero speciale al ristorante InGalera, dove hanno pranzato e intervistato Silvia Polleri, responsabile della Cooperativa Onlus «ABC La Sapienza in Tavola».



ARRIVATI SUL POSTO, gli alunni hanno trovato con sorpresa un luogo accogliente, moderno ed elegante con uno stile sobrio ed originale, degno della guida Michelin. Le pareti sono sui toni

dell'azzurro e vi sono attaccate le pubblicità di famosi film il cui tema riguarda il carcere, come «Fuga da Alcatraz», «Le ali della libertà», «Il miglio verde». All'ingresso sono esposte due barche co-

struite da un detenuto con prodotti di riciclo. I camerieri (reclusi) molto cordialmente accolgono i clienti facendo trovare pane fatto da loro, come tanti altri piatti presenti nel menù. La «brigata di sa-

la» è composta da Marco, Stefan, Carlos e Sahid. Di sera, i tavoli sono addobbati più elegantemente, con tovaglie di cotone e bicchieri per acqua e vino. Finito il pranzo, la classe ha avuto l'opportunità di

intervistare la signora Silvia Polleri, che ha tenuto a spiegare che «questo ristorante è nato un anno fa e che non sarebbe stato possibile farlo partendo da zero, senza avere esperienza di lavoro in carcere». La cooperativa è presente al carcere di Bollate dal 2004, ma il primo passo verso la realizzazione del ristorante InGalera è stato mosso nel 2003, quando ha realizzato con altre persone un progetto che porta il ristorante a casa del cliente. «Sono passati molti anni dall'apertura della nostra cooperativa. - ha raccontato la responsabile - Abbiamo lavorato sodo per poi capire che, per le persone che devono trascorrere qui tanto tempo, avere una formazione professionale potesse essere molto utile. Grazie alla sezione carceraria dell'Istituto Alberghiero «Paolo Frisi» di Milano - ha concluso - i detenuti studenti possono svolgere in galera lo stage obbligatorio per il conseguimento del diploma».

NOSTRA INTERVISTA LA PAROLA A SILVIA POLLERI

Quando la buona cucina aiuta a sentirsi liberi

L'ORGOGGIO d'appartenenza. È questo il vero valore del ristorante InGalera, come spiega la responsabile del progetto, Silvia Polleri.

Ci sono stati problemi nell'avviare il ristorante?

«Sì, tanti, soprattutto per le pratiche burocratiche. Quando spiegavo di volere aprire un ristorante in carcere mi rispondevano sempre: "Impossibile!". E ora eccoci qui».

I clienti sono prevenuti?

«Alcuni credono che si presenteranno persone trasandate, invece i nostri camerieri hanno la livrea bianca con i bottoni dorati. I clienti, esterrefatti, chiedono: "Questi sono davvero detenuti?"».

Che cosa significa per i carcerati questo lavoro?

«Significa "orgoglio di appartenenza". È qualcosa che conquisti se fai un lavoro che ti piace e che la società riconosce».

Qual è stata la prima soddisfazione?

«La risposta dei clienti: tutte le sere abbiamo molta gente e una lista d'attesa sempre piena. Altra soddisfazione è stata quando Massimo Sestito,

maître in hotel di grande profilo, è venuto a collaborare con noi».

Che cosa succede "dopo"?

«Nelle carceri di Svezia e Norvegia i recidivi sono il 15%. Da noi la recidiva è 2 su 10. Nelle altre carceri d'Italia è 7 su 10».

Nota dei cambiamenti nei detenuti?

«Tantissimi. All'inizio erano molto impacciati e poco abituati a vedere così tante persone. Poi hanno appreso meglio il lavoro ed è nato l'orgoglio di appartenenza di cui parlavo prima».

Esistono, in altre città, ristoranti "in carcere"?

«A Torino è cominciato un mese fa, però ancora non lavora tutte le sere».

Qual è il clima tra i lavoratori?

«È simile a qualsiasi posto di lavoro, forse con un pizzico di solidarietà in più perché tutti vivono lo stesso problema: la privazione della libertà».

Come usate il ricavato?

«Siamo una cooperativa sociale che parte dal presupposto che gli utili non siano divisi tra i soci, ma reinvestiti per assumere più persone, aumentare gli stipendi di chi ci lavora e comprare materie prime».

LA REDAZIONE

Istituto Comprensivo «Rosmini»
Scuola secondaria di primo grado
Bollate (MI)

CLASSE 2^B

REDAZIONE: Maria Vittoria Annoni, Simone Basso, Nadia Bitonti, Roberta Carioti, Alice

Carro, Camilla Castiglioni, Giulia Farinazzo, Giacomo Ferrario, Giulia Forza, Francesca Furone, Andrea Guffi, Alessandra Mapelli, Maddalena Nizzola, Simone Passerini, Tommaso Radice, Matteo Rigato, Francesco Russo, Mia Santillan, Vittoria Venturini.

DOCENTE: Rossella Cini

