





## LETTERE DAL CARCERE



IL RACCONTO

### Quel brindisi d'affetto e speranza con Silvia

■ Entrare nel ristorante «Ingalerà» inaugurato a settembre scorso nel carcere di Bollate (vicino a Milano), forse disorienta di più chi con il carcere ha già familiarità, per motivi lavorativi o vicende personali rispetto a chi il carcere non lo conosce affatto.

Giovedì scorso Ornella, Bruno e io (per la redazione di Ristretti Orizzonti) siamo andati a Milano per intervistare Massimo Parisi, direttore della Casa di reclusione di Milano-Bollate e ne abbiamo approfittato per fermarci a cena presso il ristorante Ingalerà. Parlavamo di stupore perché proprio chi il carcere lo frequenta, conosce anche le limitazioni e le rigidità di alcune procedure, nate per garantire la sicurezza in un certo momento, ma poi diventate consuetudini, della cui reale necessità ed efficacia nessuno si interroga più.

Ci presentiamo, curiosi e affamati alle 19.30 in punto davanti al carcere: per i clienti del ristorante c'è un'entrata riservata gestita dagli studenti della sede esterna dell'istituto alberghiero Paolo Frisi (presente dal 2012 all'inter-

no del carcere con una sezione per detenuti), che aspettano i clienti all'ingresso e li accompagnano al ristorante per la cena. E' sempre meglio prenotare.

Non ci sono agenti, non è richiesto il nome, né documenti; non dobbiamo lasciare, come solitamente accade, borse, cellulari o altro; non ci sono metal detector. Ci guardiamo un po' straniti e ci facciamo condurre all'ingresso del ristorante per una cena che si presenta davvero molto particolare e carica di emozioni.

Entriamo e veniamo accolti da Silvia Polleri, da tempo amica di Ristretti, Presidente di «Abc La sapienza in tavola», cooperativa sociale che gestisce da anni un servizio di catering di alto livello per aziende e privati.

Dall'incontro tra questa esperienza e Pwc Italia, che si occupa di servizi alle imprese e coltiva da tempo l'idea di un ristorante sociale, viene progettato «Ingalerà» lanciato poi anche grazie al supporto di altri soggetti (Fonda-

zione Cariplo, Ministero della Giustizia, l'Istituto Alberghiero Paolo Frisi, la Fondazione Peppino Vismara) proprio perché ne traggano esperienza e la facciano decollare anche in altre realtà.

Il ristorante aperto a pranzo e a cena coinvolge uno chef e un maître "esterni" e per il resto, sia in sala che in cucina, ci sono persone detenute che lavorano ai fornelli e nel servizio in sala. Collaborano anche studenti dell'Istituto alberghiero, che vengono qui a fare lo stage, che diventa quindi un'esperienza dal doppio valore formativo: dal punto di vista del-

la crescita professionale e da quella personale, avvicinando gli studenti a conoscere il carcere e le persone che ci vivono.

Certamente un aspetto fondamentale del progetto è il reinserimento lavorativo delle persone detenute, che imparano un lavoro professionale dalle sicure prospettive, ma l'aspetto dirompente, come ci fa notare Silvia Polleri, è un altro: "Per la prima volta non è il carcere a chiedere un servizio alla città, ma è il carcere che offre un servizio, invitando la popolazione ad un insolito salto del muro di cinta al contrario".

Il carcere è sempre di più un luogo separato dalla società, che finge di non vederlo, e dalle città, visto che i carceri moderni sono costruiti lontano dai centri urbani.

Il carcere quindi non si vede e, a meno che uno non sia obbligato

ad andarci o ci lavori, non ha motivo di entrarci. Qui invece la gente, chiaramente mossa anche dalla curiosità, viene per mangiare e per mangiare bene, per fare qualcosa che con il carcere, i reati, le pene, non ha niente a che vedere.

Ma inevitabilmente, entrando in un ristorante all'interno di un carcere, le persone si avvicinano a questa realtà: non possono non vedere, si fanno e fanno delle domande e soprattutto danno un volto alle persone detenute, umanizzandole.

Dice sempre Silvia Polleri "È fondamentale che la società capisca che chi è qui dentro è parte della società stessa. Una volta un mio detenuto, dopo un evento importante aperto all'esterno, mi ha chiesto: 'ma lo avranno capito che non abbiamo due teste?'". Intanto si avvicina Giuseppe per

portarci dell'acqua e al volo gli facciamo qualche domanda. Anche lui conferma "Qui è bellissimo, tutta un'altra aria, un'altra dimensione, proprio un'altra vita, rispetto a stare chiuso in carce-

re. Hai la possibilità di vedere la società esterna, anche il rapporto con il cliente all'inizio mi spaventava, pensavo che sarebbero stati un po' freddi, un po' intimoriti. Invece no! Sono molto socievoli, tutti molto accoglienti e mi trattano non da detenuto, ma da persona". Insomma, sembra davvero un sogno che diventa realtà. Non so dire perché, ma si respira un clima davvero accogliente. Il ristorante è realmente bello, estremamente curato nei dettagli, le pareti sono colorate e ospitano locandine di film che raccontano storie di carcere, di banditi e di perdita della libertà, come Fuga da Alcatraz, Le ali della libertà, La grande fuga.

Anche le sbarre alla finestra sono gentili, non sono le classiche sbarre verticali, ma ricordano quelle che si possono trovare in qualsiasi abitazione a piano terra e ci sono vasi e fiori. Il personale di sala è elegantissimo ed estremamente professionale, accorto, ma discreto, si assicura che tutto vada bene.

Silvia ci dice che oggi è la prima volta che le persone detenute che lavorano sono da sole, perché il maître ha avuto un contrattempo. Si vede che li ha preparati bene, perché il servizio è impeccabile.

Il menù a cena è sofisticato, da ristorante di livello che farebbe sfigurare molti locali del centro. Chi conosce il carcere immagina

la fatica che c'è dietro ad un progetto così innovativo, le difficoltà che ha trovato sul proprio cammino chi questo ristorante lo ha voluto e il coraggio di chi ci ha creduto e ha voluto sostenerlo anche a costo di attirare critiche e malumori.

Però la sfida è vinta, Bollate è sì un laboratorio di innovazione, ma è un carcere a tutti gli effetti, ci sono circa millecento detenuti che hanno pene medio-alte da scontare, e i problemi di gestione di una struttura imponente, che vengono affrontati non perpetuando modelli dati per scontati, ma cercando risposte nuove con l'obiettivo sempre chiaro che la pena deve tendere alla rieducazione e al reinserimento sociale per evitare le recidive.

Quando noi abbiamo finito di mangiare, il ristorante ormai è pieno, anche questa sera, un giovedì di gennaio, è tutto esaurito. È ora di andare, salutiamo Silvia e il personale, usciamo dal ristorante e ci avviamo da soli all'uscita del carcere. Non ci sono agenti né gli studenti dell'alberghiero, è tutto incredibilmente "normale". Attraversando il parcheggio interno c'è un via vai di clienti che si confondono con le persone detenute che rientrano in carcere dopo una giornata di lavoro.



Ci guardiamo ancora straniti e  
ripartiamo per tornare a casa  
felici e ottimisti.  
P.S. Il ristorante è aperto dal  
lunedì al sabato, dalle 12 alle 14  
e dalle 19.30 alle 22.  
Per prenotazioni 334/3081189 -  
[www.ingalera.it](http://www.ingalera.it)  
Per Ristretti Orizzonti:  
Francesca Rapanà

■ **LE NOSTRE MAIL** ■ [lettere@mattinopadova.it](mailto:lettere@mattinopadova.it) ■ [redazione@ristretti.it](mailto:redazione@ristretti.it) ■ **IL NOSTRO FAX** ■ 049-80.70.067