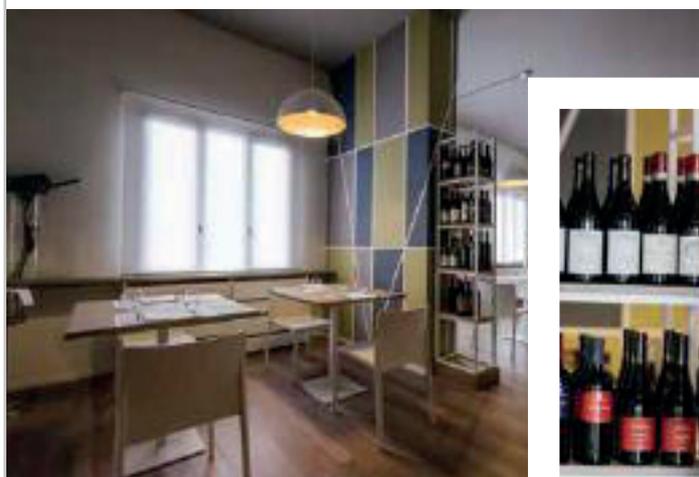


VIAGGIARE // FOCUS

di Michela Gentili - Photo Andrea Guermani

Libertà in cucina

A BOLLATE APRE IN GALERA, IL PRIMO RISTORANTE ITALIANO IN UN CARCERE. AI TAVOLI E DIETRO I FORNELLI UN MAÎTRE, UNO CHEF E SETTE DETENUTI



Il maître del ristorante InGalera Massimo Sestito e il cameriere Said

Toni pastello, arredi minimal e vini in esposizione fanno pensare a un locale della Milano bene. Nulla tradisce il contesto, tranne le sbarre incrociate alle finestre che s'intravedono sbirciando dietro le tende immacolate. E un tocco ironico alle pareti, su cui spiccano le locandine d'Fuga per la vittoria e Il miglio verde. Ma in realtà siamo InGalera, all'interno del carcere di Bollate, nel primo ristorante italiano dietro le sbarre - e aperto al pubblico - in cui i detenuti che hanno già scontato un terzo della pena possono imparare un mestiere e rientrare in contatto con la società. Per provare il servizio basta prenotare, poi si passa

per la guardiola accompagnati da un addetto e senza dover lasciare il documento. Il progetto è stato voluto da Silvia Polleri, insegnante in pensione di 65 anni che, da oltre dieci, con la cooperativa sociale ABC - La sapienza in tavola, coinvolge gli ospiti del penitenziario in un servizio di catering: «Abbiamo già organizzato 450 ricevimenti e cene di gala, arrivando a creare una sezione carceraria dell'Istituto alberghiero Paolo Frisi di Milano, che sfermerà quest'anno i primi diplomati». Il ristorante è il suo

ultimo sogno, realizzato a tempo di record: «L'idea è partita all'inizio del 2014. Da aprile a luglio abbiamo ristrutturato la sala convegni della polizia penitenziaria all'interno del complesso e a settembre è arrivata la cucina esterna a norma di Asl». Il tutto grazie all'investimento di 260mila euro, sborsati da partner privati come Fondazione Cariplo e Pwc, società esperta in revisione e consulenza. «Inizialmente avevo chiesto i fondi al ministero della Giustizia. Ma tre mesi fa abbiamo aperto e io sto ancora aspettando la

risposta», commenta sorniona tra una telefonata e l'altra.

Il ristorante ha 52 coperti: a pranzo si mangia su tovagliette che riproducono le carceri del mondo, da Regina Coeli a Dorchester, mentre a cena i tavoli sono coperti di bianco e il menù si fa più ampio. «La sera abbiamo ospitato anche 60 persone ed è tutto prenotato fino al prossimo mese», precisa il maître Massimo Sestito, 46 anni, l'unico uomo libero insieme al cuoco Ivan Manzo, 46 anche lui, che ha già conquistato i clienti col suo tiramisù al bicchiere. Ai tavoli e in cucina, invece, ci sono tra i sei e i sette detenuti: tutti regolarmente assunti, con un salario d'ingresso dai 700 ai 1.100 euro, tranne lo stagista dell'alberghiero. Tra loro Giuseppe, 24enne siciliano. Per lui è la prima esperienza di lavoro. In cella è entrato da giovane e, confessa con un sorriso elusivo, ci rimarrà ancora «un bel po'». L'imbarazzo c'è stato, così come il timore di fare danni o essere giudicato dai clienti. «Ma sono stato accolto molto bene», racconta con aria professionale nella divisa di rito: camicia bianca, scarpe e pantaloni neri come il gilet.

Non rivela cenni di impaccio Said, marocchino di quasi 38 anni. «Prima di entrare a Bollate avevo già fatto il lavapiatti, ma è la prima volta che servo a tavola e collaboro con persone così belle», dice strizzando l'occhio allo chef. È qui da dieci anni e gliene mancano altri otto.

«Il lavoro mi piace, quando esco vorrei portarlo avanti. Magari aprirò un ristorante a Marrakech, anche se non è facile trovare i fondi», sogna a voce alta. «All'inizio i clienti vengono a mangiare qui per curiosità, poi vedono la serietà del posto e ritornano. I pregiudizi sono normali, perché la gente non sa che cosa è la prigione. Li avevo anche io, prima di entrarci. Ora ho capito che è solo un luogo di persone normali che hanno sbagliato e pagano per gli errori commessi». Lascia trapelare l'ammirazione per l'ex direttrice, Lucia Castellano, che «entrava nelle celle a parlare con



Lo chef del ristorante InGalera Ivan Manzo



noi», e per l'attuale Massimo Parisi, «capace di proseguire il suo percorso». Oltre alla gratitudine verso un istituto aperto, «che offre davvero la possibilità di essere reinseriti e non perdere il contatto con il mondo reale». Un aspetto rieducativo che funziona, visto che qui la recidiva scende sotto al 20%, rispetto alla

media nazionale del 68%. «Non ho ancora le idee chiare su quello che farò una volta fuori», aggiunge Said, «ma possiedo una certezza: non tornerò dentro. So quel che ho fatto, anche se non mi sono mai perdonato del tutto. E non potrei mai sbagliare un'altra volta».

www.ingalera.it