

m
Fai un'impresa
**BUONA
E GIUSTA**



STORIA 3

Tutti a cena In Galera. Così ho aperto il primo ristorante in carcere

L'ambiente è curato in ogni dettaglio. I detenuti che ci lavorano sono 11: 7 sono assunti (quattro in cucina, tre in sala), gli altri 4 sono tirocinanti della sezione carceraria dell'istituto alberghiero Paolo Frisi. Solo lo chef e il maître sono professionisti esterni. In Galera è il primo ristorante italiano nato all'interno delle mura di un carcere, quello di Bollate, in provincia di Milano, ma aperto ai cittadini che vivono all'esterno. Il progetto è di Silvia Polleri, presidente della cooperativa sociale ABC La sapienza in tavola.

Come è nata l'idea? «Avevo una piccola società di catering a Milano e nel 2003 sono stata contattata dalla direttrice del carcere di Bollate per una proposta insolita: aprire una cooperativa di catering insieme ai detenuti. Ho accettato, ma a una condizione: strutturare l'attività ad alto livello, come se fosse un'azienda di catering normale. Nel 2004 ho fondato la cooperativa sociale onlus ABC La sapienza in tavola e ho messo insieme poche migliaia di euro per comprare bicchieri, piatti di porcellana e posate eleganti».

Dal catering al ristorante. «In 11 anni ho organizzato 450 eventi, tra cui ricevimenti e cene di gala per clientela di rappresentanza. Nel 2015 sono stata contattata dalla **Price Waterhouse Cooper**, società di consulenza con una particolare attenzione alle tematiche sociali, che a Londra aveva aperto un bistro che faceva lavorare i senzatetto, e mi voleva proporre qualcosa un ristorante in Italia con i detenuti. Con il ristorante il carcere invece di chiedere servizi al territorio li avrebbe offerti».

Come ce l'ha fatta? «Ho dovuto affrontare tutte

le normali procedure burocratiche relative all'apertura di un ristorante: scelta dei locali (quelli che un tempo la polizia penitenziaria usava come sale convegno), ristrutturazione e messa a norma. I detenuti sono assunti e retribuiti normalmente, ma per farli lavorare all'esterno del carcere (e il ristorante è "tecnicamente" fuori) occorre chiedere l'applicazione delle misure alternative, che prevedono l'uscita e il rientro».

Chi le ha dato i soldi? «Da sole le piccole cooperative come la mia non possono fare niente. Tutti gli utili devono essere reinvestiti o distribuiti ai soci. Ho potuto realizzare questo progetto grazie alla **Pwc**, a un bando della Fondazione Cariplo, alla fondazione Peppino Vismara e alcuni sponsor. Totale: 260mila euro».

La sua storia è replicabile? «Sì, spero che il mio primato non diventi una unicità. Ma non è facilissimo. Occorre avere coraggio. I detenuti ci mettono impegno e chi resiste al lavoro lo svolge bene. Desidero che aver lavorato qui possa costituire un importante elemento nel cv. In questi anni tanti sono usciti. La vera ergastolana forse sono io».

INFO: www.ingalera.it



★
Silvia Polleri,
ideatrice del
ristorante
"In Galera".

© Andrea Guermani

Chiedi all'esperto

Hai un'idea per un'impresa sociale e non sai come realizzarla? Marco Nannini, Ceo di Impact Hub Milano risponderà alle tue domande. Scrivi a: esperto@millionaire.it entro il 31 marzo specificando "impresa sociale" nell'oggetto della email.

