

Visti dagli altri

Alta cucina in prigione

Jim Yardley, The New York Times, Stati Uniti

Il ristorante del carcere di Bollate, in provincia di Milano, è aperto al pubblico. Si chiama InGalera, ci lavorano i detenuti e sta avendo successo

I camerieri si aggirano nell'affollata sala da pranzo di InGalera, un ristorante che ha aperto da poco e ha già delle recensioni entusiaste. Per le sere di marzo i tavoli sono tutti prenotati. Anche l'élite milanese si è accorta dell'esistenza di questo posto. Qualche settimana fa è venuto un ex presidente di banca e una Miss Italia. Le famiglie di solito vengono nel fine settimana.

Per Silvia Polleri, direttrice del ristorante e grande sognatrice, InGalera rappresenta un successo sbalorditivo, forse più per il luogo in sé che per il cibo. Si trova nel penitenziario di Bollate, un circuito penitenziario di secondo livello, ossia di sicurezza media, con 1.100 detenuti, alla periferia di Milano. Camerieri, lavapiatti e cuochi stanno scontando pene per omicidio, rapina, traffico di droga e altri reati.

"Posso prendere il suo piatto, signore?" chiedeva qualche sera fa Carlos sparcchiando un tavolo. È uno dei camerieri, in cravatta, camicia bianca e abito nero. È difficile immaginare una storia di successo culinario più improbabile di quella di InGalera o un esperimento più affascinante sulla riabilitazione dei detenuti, che affronta anche il problema di come chi è rinchiuso in un carcere venga percepito dall'opinione pubblica.

In pochi pensano al carcere come un posto dove trascorrere una bella serata, eppure la novità di andare in prigione per mangiare o bere si è diffusa, ed è diventata anche uno strumento di marketing.

Polleri ha stabilito che il modo migliore per rassicurare chi l'ha sostenuta in questo progetto fosse adottare un approccio ammiccante. A partire dal nome, InGalera. Il

design del ristorante è elegante, arioso e moderno, ma le pareti sono decorate con poster di famosi film sul carcere, compreso *Fuga da Alcatraz*, con Clint Eastwood.

La curiosità per un mondo proibito e temuto può trasformare una serata a InGalera in un'avventura. "Qui vogliamo vedere la realtà", dice Carla Borghi, venuta con

alcuni amici dalla vicina Paderno Dugnano. "Non è il classico ristorante, ma è un ristorante classico. E il cibo è ottimo".

Misure alternative

Da anni in Italia si discute sul sistema penitenziario e su come conciliare la pena con la riabilitazione. Il sovraffollamento delle carceri è un problema così serio che a gennaio 2013 la Corte europea dei diritti umani ha ordinato all'Italia di trovare dei rimedi. I legislatori italiani hanno risposto ampliando le misure alternative al carcere per i reati minori. Nel 2014 l'Italia ha abrogato la severa legislazione sulla droga e ha fatto uscire dal carcere diecimila detenuti (dei circa 60mila totali) condannati per reati minori. Resta però difficile affrontare la questione su quale sia il modo migliore per riabilitare i detenuti e abbassare il tasso di recidiva.

Da tempo i detenuti nelle carceri di sicurezza media italiane hanno il permesso di muoversi all'interno delle strutture durante la giornata. "Il problema principale è che di giorno fanno poco o nulla. E questo non li aiuta, e non aiuta a migliorare le loro prospettive future fuori dal carcere", afferma Alessio Scandurra dell'associazione Antigone, che si batte per i diritti dei detenuti.

Il carcere di Bollate era all'avanguardia già prima dell'inaugurazione del ristorante. L'istituto di pena diretto da Massimo Parisi offre diversi programmi. Alcune cooperative lavorano all'interno della prigione. Dei volontari insegnano teatro e pittura. Ci sono laboratori di falegnameria. E alcuni detenuti si occupano della manutenzione di una stalla di cavalli nel cortile della prigione. A duecento detenuti accura-

tamente selezionati è consentito uscire di giorno per lavorare con un'azienda esterna. I detenuti raggiungono il luogo di lavoro usando i mezzi pubblici e senza essere sorvegliati. Devono registrarsi appena arrivati e in altri momenti della giornata. Un solo detenuto non si è presentato all'orario stabilito, ma è tornato pochi giorni dopo, racconta Parisi.

Una cosa, però, è far uscire i detenuti, un'altra è chiedere a chi non ha commesso nessun reato di entrare in carcere per mangiare. "All'inizio ci chiedevamo chi sarebbe venuto", racconta Parisi. "Ora vengono tante persone incuriosite dal carcere".



Lo chef professionista

La forza motrice del progetto è Silvia Polleri, che per ventidue anni è stata insegnante di scuola materna, poi ha avviato un servizio di catering e nel 2004 ha fondato una cooperativa per aiutare i detenuti. A un ricevimento organizzato da una banca ha fatto fare il cameriere a un detenuto condannato per aver rapinato una banca.

L'idea di avviare un ristorante però rappresentava una sfida completamente diver-

sa. "Quando raccontavo di voler aprire un ristorante in carcere, la gente mi guardava come se fossi pazzo", dice. "Lo pensavano anche quando dicevo di volerlo chiamare **InGalera**. Volevo smetterla di parlare di questo argomento in modo sdolcinato".

Polleri ha chiesto finanziamenti a diversi sponsor e un architetto ha progettato gratuitamente l'arredamento del ristorante. Il locale si trova al piano terra, nello stesso edificio in cui dormono le guardie carcerarie. I detenuti, invece, sono ospitati in un'altra ala del carcere. Polleri ha assunto un maître che fa accomodare gli ospiti e gestisce i soldi e uno chef professionista, Ivan Manzo, per nulla turbato all'idea di lavorare con dei detenuti.

In cucina i detenuti preparano i piatti mentre uno di loro, Mirko, mostra a un altro come fare le crostate. Per lavorare nel ristorante, Mirko e gli altri vengono pagati fino a mille euro al mese e si dividono le mance.

"È una questione di orgoglio, un modo per rendere le persone felici e mostrargli che perfino i detenuti possono cambiare ed evolversi", dice Mirko, che come gli altri detenuti preferisce dire solo il suo nome di

battesimo. Polleri sa che questo ristorante potrebbe dare fastidio a qualcuno e non vuole offendere le vittime. Ma afferma che le carceri devono insegnare ai detenuti come diventare cittadini responsabili in grado di reinserirsi nella società. E fa notare come i tassi di recidiva per detenuti impegnati in programmi simili siano molto inferiori alla media.

Qualche sera fa, prima dell'arrivo dei clienti, Polleri stava addosso ai camerieri, ricordando a Carlos di "camminare dritto". Per lei il momento di maggiore tensione è stato all'inizio di dicembre, quando ha saputo che il critico gastronomico del Corriere della Sera era venuto a cena in incognito, e stava preparando una recensione. Il critico ha lodato il cibo, i camerieri e "l'atmosfera conviviale". Ha lodato perfino i prezzi, molto più ragionevoli rispetto a quelli di altri ristoranti milanesi. "Per avere prezzi onesti", ha scritto, "bisogna venire in carcere".

Polleri guarda i clienti nella sala da pranzo e dice: "È questa la rivoluzione. Finora tante persone non sapevano neppure dove si trovava il carcere". ♦ *gim*



Manah serve in tavola al ristorante **InGalera**. Bollate, 1 marzo 2016

GIANNI CHIRIACO (THE NEW YORK TIMES)

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato