

La storia

Boom di prenotazioni a Bollate
dove Silvia Polleri ha inventato "InGalera"
"Un modello studiato anche all'estero"

A cena dietro le sbarre "Vi spiego il successo del mio ristorante"

CINZIA SASSO

MILANO. Col freddo che fa, il piatto giusto eccolo sotto le zuppe: marubini in brodo di lambrusco. A seguire: sella di maiale con verza stufata e per chiudere tiramisù con salsa allo zafferano. Davide, 36 anni, lo chef che somiglia a Bruce Willis, lo spiega con grande orgoglio. Non serve essere esperti di alta cucina per capire che questo non è il menù di un ristorante ordinario. Nessuna concessione alla banalità. Né nei piatti né nella cantina. L'atmosfera è elegante, essenziale, niente affatto leccata. Pareti bianche, tende bianche, tavoli di legno chiaro, sedie bianche, lunghe tovaglie bianche, tre bicchieri col calice davanti a ogni coperto. Forse, la cosa che colpisce di più sono i manifesti alle pareti: il Sylvester Stallone di in "Fuga per la vittoria"; Clint Eastwood di "Fuga da Alcatraz"; Tom Hanks ne "Il miglio verde". Diciamo che quando passi la soglia ti sembra di entrare in un locale qualunque. Lindo, silenzioso, spazioso. La sorpresa è arrivata prima.

Via Cascina Belgioioso 120, Bollate, cintura metropolitana di Milano, proprio accanto a quello che era l'ingresso Vip per Expo. L'edificio è un parallelepipedo di cemento bianco. Le finestre sono molto piccole, la rete di recinzione molto alta. Oggi nel grande parcheggio arriva uno scuolabus e tutti i ragazzi si mettono in fila. La sala d'attesa

spesso è molto affollata: bambini intabarrati nei passeggini, donne che sembrano stanche, vecchi che si capisce che qui dentro hanno un figlio. Qui dentro è un carcere. E qui dentro, primo in Italia (ora c'è anche Libermensa alle Vallette a Torino), ma non ce ne sono altri in Europa e nemmeno nel mondo, c'è un ristorante. Silvia Polleri, la signora che ha avuto l'idea, racconta che non è stato troppo difficile. «La cosa più complicata — dice — sembrava trovare il nome da dargli. Abbiamo chiesto a copy, creativi, pubblicitari. Poi ho avuto una folgorazione, le cose giuste sono quelle più ovvie. Così il ristorante che sta dentro il carcere lo abbiamo chiamato InGalera». E perfino il New York Times, che ha mandato qui un inviato a raccontarlo, ha concluso che, almeno una volta, in galera vale proprio la pena di entrare.

A mezzogiorno c'è il pranzo

veloce, piatto unico a 12 euro, tovagliette di carta che però sono oggetti di culto perché ognuna è la foto di una diversa prigionia. Alcatraz, quello in pietra di Dorchester, lo Spielberg di Brno. E i nostri: L'Asinara, Poggioreale, Regina Coeli, San Vittore... Per mangiare la sera bisogna prenotarsi con settimane di anticipo e si ordina à la charte. Racconta Polleri: «Ogni giorno cento persone entrano in carcere per venire a mangiare, ed è la prima volta che invitiamo il mondo a venire dentro. Di solito il carcere chiede qualcosa alla società. Noi, alla società, vogliamo dare qualcosa. E poi quest'idea di mostrare che i detenuti non hanno tre teste e che sono in grado di produrre il meglio è educativa per tutti. Per loro, che imparano la disciplina e la cultura del buono e del bello, e per noi». Da Kyoto, un professore universitario di criminologia, è venuto a studiare il modello. A Cardiff esiste

qualcosa di simile, ma non è un'impresa, è una charity. Precisa Polleri: «Qui da noi invece i dipendenti sono detenuti e sono tutti pagati».

Trent'anni dopo la Gozzini, la prima ad aprire in qualche modo le porte del carcere e a trasformare in legge la filosofia della Costituzione, cioè che la detenzione deve mirare al recupero, InGalera gioca una scommessa esaltante. Perché chi è in carcere, prima o poi esce. E quello che conterà, a quel punto, non è perché c'era entrato, ma com'è diventato. Se è ancora arrabbiato, se fuori trova il deserto, è più facile che torni a commettere reati. Le statistiche sulle recidive non lasciano dubbi. L'asticella del 70 per cento crolla al 28 se i detenuti non hanno spezzato — o qui l'hanno trovato — un filo che li lega alla vita. E il lavoro è il filo più solido. Said, marocchino, 30 anni; Stephan, 27, rumeno; Carlito, che viene dall'Equador,



servono ai tavoli con la camicia immacolata, i mocassini che fanno rumore sul parquet e il gilè nero. Con il lavoro, dice Polleri, vedi le persone trasformarsi. E racconta di Graziano, rapinatore seriale, tossico, insopportabile attaccabrighe, abbandonato per forza da tutti. «È venuto qui perché aveva deciso di smettere e ce l'ha fatta. Ha lavorato con noi ad Abc, la cooperativa di catering che ha spianato la strada al ristorante. Nei cinque anni della sua pena ha imparato la cultura del lavoro e adesso è un uomo rinato».

Un bicchiere di passito chiude la cena. Dal guardaroba ritiri il cappotto e ti prepari ad uscire. Dal ristorante e dalla prigione. Davide, quello che somiglia a un Bruce Willis più giovane, rimane e torna nella sua cella. Ma un giorno — fra dieci, quindici anni — uscirà anche lui e sarà ancora uno chef.



FOTO: ©GIANNI CIPRIANO FOR THE INTERNATIONAL NEW YORK TIMES



L'IDEATRICE

Sopra, Silvia Polleri, che ha avuto l'idea del ristorante dentro il carcere di Bollate (a destra)

I PASTICCIERI DI PADOVA

Il panettone prodotto dai pasticceri del carcere di Padova, laboratorio "Giotto", è considerato tra i migliori d'Italia

I CUOCHI DI VOLTERRA

Ergastolani tra i cuochi e i camerieri alle Cene Galeotte del ristorante Millesbarre dello storico carcere di Volterra

IL CONCEPT-STORE DI TORINO

"Freedhom-creativi dentro" è il primo concept-store: paste di mandorla dal penitenziario di Siracusa e taralli da Trani

EDUCATIVO

Mostrare che i detenuti sono in grado di produrre il meglio è educativo per tutti
Per loro e per noi