



Il ristorante InGalera di Milano

L'ARTICOLO DEL NEW YORK TIMES

Lo giornalista Usa tra i detenuti-chef del ristorante nel carcere di Milano

JIM YARDLEY

I camerieri si muovono svelti nell'affollata sala di InGalera, ristorante aperto di recente che già riscuote recensioni entusiasmanti. Marzo è tutto prenotato e l'élite milanese ha preso nota. Nel locale si è visto un ex presidente di banca e una ex Miss Italia. Per Silvia Polleri, direttrice e ideatrice del ristorante, InGalera è un trionfo: non solo per il menu ma anche per la location. È infatti all'interno del penitenziario di Bollate, carcere di sicurezza con 1100 detenuti appena fuori Milano. Camerieri, lavapiatti e cuochi sono carcerati, accusati di omicidio, rapina, traffico di droga e altri reati. Difficile immaginare storia più inconsueta di questo intrigante esperimento di riabilitazione dei detenuti. Pochi immaginano che le prigioni siano posti da frequentare la sera, eppure andare in carcere a mangiare sta prendendo piede. L'interno del ristorante è elegante, arioso e moderno. Le pareti decorate da manifesti di famosi film carcerari, come *Fuga da Alcatraz* con Clint Eastwood. E la curiosità per un mondo proibito e temuto trasforma una serata da InGalera in avventura, con il bonus di un ottimo pasto. (Su TripAdvisor ha un punteggio di 4,5 stelle su 5.) «Volevamo conoscere questa realtà» dice Carla Borghi a cena con le amiche. «Non è il classico ristorante ma è un ristorante classico».

Il carcere di Bollate era all'avanguardia nel campo delle sperimentazioni già prima di inaugurare il locale. Sotto la direzione di Massimo Parisi, la prigione offre diversi programmi. Una delle iniziative permette a un gruppo di 200 detenuti di uscire della prigione per lavorare in aziende esterne. Tuttavia far uscire i detenuti in permesso è diverso dal chiedere a cittadini di entrare in carcere per una cena. «La nostra prima preoccupazione è stata: chi verrà?», dice Parisi. «Invece la gente è curiosa verso un mondo che non conoscono». Motore trainante del progetto è Silvia Polleri, ex insegnante che ha fondato una cooperativa di detenuti che si occupa di catering. E una volta, per un ricevimento in banca ha reclutato proprio un detenuto condannato per rapina. L'idea di aprire un ristorante all'interno del carcere è stata però una sfida diversa. «La gente pensava che fossi matta. Soprattutto quando ho suggerito il nome del locale: InGalera. Ma volevo che si smettesse di parlarne per eufemismi». Ha cercato degli sponsor, compresa la società contabile PricewaterhouseCoopers e un architetto locale ha progettato gratuitamente gli interni. Il ristorante si trova al piano terra, vicino ai dormitori dei secondini: i detenuti sono alloggiati in altri edifici. Un maître fa accomodare gli ospiti e si occupa dei conti e uno chef professionista, Ivan Manzo, imperturbabile all'idea di lavorare con detenuti. Chi lavora nel ristorante riceve un salario che tocca i mille euro al mese, e si dividono le mance. Silvia Polleri dice di essere consapevole che a qualcuno l'idea del ristorante può non piacere e assicura di non volere offendere le vittime di crimini. Ma anche che le carceri hanno il dovere di educare i detenuti a diventare cittadini responsabili, affinché possano reinserirsi nella società, facendo notare che il tasso di recidiva di chi entra a far parte di tali programmi è inferiore alla media.

©2016 New York Times News Service
Traduzione Anna Bissanti

© RIPRODUZIONE RISERVATA