

FAMIGLIA CRISTIANA

on line

IL BUFFET? VIENE DAL CARCERE

Una cooperativa di detenuti, nata nella Casa penitenziale di Bollate (Mi), si è specializzata nel servizio di ristorazione: con grande successo.

Tavole arredate con cura e imbandite con un'invitante varietà di cibi: antipasti, specialità gastronomiche, piatti caldi e freddi, dolci e bevande. È lo scenario consueto di tanti banchetti allestiti da società specializzate in quello che in gergo si chiama "catering". Fin qui nulla di particolare, se non fosse per il tipo di organizzazione che nel nostro caso sovrintende a questa attività. Perché la cucina da cui provengono questi cibi si trova in un carcere; i cuochi preposti alla confezione sono dei detenuti e così i camerieri; e le persone che fanno da collegamento con l'esterno sono le operatrici sociali di una cooperativa (un nome curioso: "Abc, la sapienza in tavola") nata tra le mura del carcere di Bollate (Milano) per dare un'occasione di reinserimento lavorativo ai detenuti, secondo le loro competenze.

La cooperativa rientra in un progetto più vasto voluto dalla direttrice del carcere, la dottoressa Luciana Castellano, che ha dato il via a una piccola rivoluzione nell'organizzazione del lavoro interno alla Casa di reclusione: il progetto "Virgilio", che attraverso l'appoggio della Provincia, della Regione e dell'Amministrazione penitenziaria mira alla costituzione, nel tempo di cinque anni, di un consorzio di cooperative di detenuti che rispondano alle richieste del mercato. «Un'occasione per dare ai carcerati la possibilità di riappropriarsi del loro lavoro», dice.

In quest'ottica è nata l'idea del catering, realizzata sotto la guida di una collaudata operatrice del settore, Silvia Polleri, che ha messo la sua professionalità e la sua vocazione sociale al servizio della cooperativa. Sei le persone addette alla preparazione dei cibi: Renato e Nino, cuochi, Lino, pizzaiolo, Luigi, capo cameriere, Giancarlo e Maurizio, camerieri. La cucina, in attesa di ulteriori attrezzature adeguate (occorrerebbero per esempio un forno e un'impastatrice), è quella del carcere, concessa in comodato; le materie prime, ordinate secondo le necessità, arrivano da fuori, dove la squadra delle operatrici si preoccupa di allestire le mense e di gestire gli eventi. Il tutto con altissima professionalità: tant'è che tra i servizi realizzati dalla cooperativa figurano quelli recenti per la festa della Polizia e dell'Università Cattolica.

Camerieri in uscita

«Certo», dice Silvia Polleri, «non mancano le difficoltà; a parte la concorrenza del mercato, nel nostro caso abbiamo qualche problema in più: l'introduzione e l'uscita di merci dal carcere devono seguire particolari normative, i collegamenti con l'esterno non sono sempre facili, e così è anche per i permessi di uscita dei camerieri e dei cuochi-detenuti. Ma devo dire che la direzione e il personale di custodia sono molto disponibili».

I soci della cooperativa per ora hanno accettato di lavorare senza emolumenti per poter reinvestire i guadagni nelle attrezzature necessarie al lavoro. Di qui a un anno, se le cose, come sembra, continueranno a funzionare bene, ci sarà un regolare contratto di lavoro e una fonte di guadagno. Ma soprattutto una speranza in più per il domani.