



Continua il nostro pellegrinaggio alla ricerca delle produzioni alimentari nelle carceri italiane. Oggi andiamo a scoprire cosa "bolle in pentola" nella casa di reclusione di Bollate-Milano.

È considerato un purgatorio nell'inferno del mondo carcerario italiano. Un'isola, un modello da seguire. Il "modello Bollate", appunto. Lo dicono la stampa e gli organi di informazione del settore penitenziario. Lo racconta il libro *Il mestiere della libertà – guida ai più di 100 progetti "dentro"*, Edizioni Altreconomia. È stato scritto, nero su bianco, in un recente articolo pubblicato sul settimanale *L'Espresso* (n. 6 di febbraio) nell'ambito di un'inchiesta sulle "carceri d'oro": in una hit parade degli istituti di pena la casa di reclusione di Bollate, nell'hinterland nord-ovest di Milano, si è piazzata tra quelle migliori (o meno peggio) d'Italia, dove "i detenuti non se la passano male". Merito di una direttrice, Lucia Castellano, da una decina d'anni al timone della casa di reclusione di Bollate, che ha puntato sull'aspetto rieducativo della pena e ha dato fiducia ai detenuti. E che per portare avanti la sua mission ha attivato un nutrito pacchetto di progetti lavorativi con l'appoggio di cooperative sociali: riparazione di telefoni e pc, due call center, sartoria, service per il teatro e compagnia teatrale, falegnameria, informatizzazione di ricettari farmaceutici, artigianato in cuoio, catering, coltivazione di ortaggi e di piante insolite e rare (tra le quali rose antiche in collaborazione con Anna Peyron, una dei big nel vivaismo d'autore, n.d.r.).

### **Entriamo nel nostro specifico, le attività legate alla gastronomia.**

Se la coltivazione dell'orto all'interno del carcere è destinato soprattutto al mercato interno, per i detenuti e gli operatori dell'istituto di pena – «con l'idea in futuro non molto prossimo di creare un orto circolare, dentro e fuori dal penitenziario», spiega Susanna Magistretti, presidente della cooperativa Cascina Bollate, che segue il progetto dell'ortovivaismo – il servizio catering esce fuori dalle sbarre e viaggia alla grande. «Le produzioni alimentari sono tre – spiega Silvia Polleri, presidente della cooperativa ABC La Sapienza in Tavola, che segue il progetto food nel carcere di Bollate – . La preparazione dei pasti per 350 detenuti di tre sezioni del penitenziario, con controllo delle derrate alimentari. La produzione di pasticceria fresca artigianale e pizzeria da asporto sempre ad uso interno, a prezzi calmierati. Ma il nostro core business è il servizio catering e banqueting, un servizio di alto profilo con piatti tradizionali e antichi rivisitati preparati dalla a alla zeta nelle cucine del carcere, senza uso di semilavorati industriali, corredato da porcellane, argenteria e tovaglie di Fiandra, e con clienti che spaziano in tutta la Lombardia: privati, aziende, banche, enti locali, istituzioni accademiche, banchetti di nozze fino al pranzo di Natale all'Accademia Italiana della Cucina, organizzato due anni fa. Dal 2004 a oggi oltre 300 eventi food, anche in location di prestigio, come Palazzo Jacini a Milano, con il supporto di 9 detenuti, regolarmente assunti con il contratto della cooperazione sociale».

Un catering chiavi in mano, dalla preparazione di piatti nelle cucine del carcere di Bollate al trasporto delle attrezzature, l'allestimento e la cottura dei pasti espressi su posto, affidati a detenuti in articolo 21 (che possono uscire dal penitenziario per svolgere attività lavorativa, n.d.r.). E attento al bon ton. «Per questo abbiamo coinvolto professionisti del settore – chef, sommelier, docenti di istituti alberghieri e di lingua inglese – per fare formazione sul campo ed elevare i livelli professionali, nella preparazione dei piatti come nel loro servizio in tavola. Per stare sul mercato con le nostre gambe, perché competitivi e non per carità pelosa».