



C'è del buono anche in carcere...

29 marzo 2014

Sapevate che il carcere di Bollate, alla periferia di Milano, è uno dei migliori d'Europa? Che ha una percentuale di ex detenuti recidivi tra le più basse – il 20% mentre quella nazionale è del 68% -, e che un quarto dei 1250 reclusi ha un lavoro retribuito? Ci sono quelli che lavorano nel call center interno (è un lavoro ambito perché ha retribuzioni più alte), nella lavanderia, nelle serre, con i cavalli sequestrati alle corse clandestine, e tra questi carcerati-lavoratori c'è anche un piccolo gruppo, 9 in tutto, assunti dalla cooperativa sociale Onlus ABC, inventata dieci anni fa e governata con piglio affettuosamente imperioso da una donna straordinaria: Silvia Polleri. Sono una piccola brigata di cuochi e camerieri e si occupano di catering: oltre a preparare ogni giorno 1.050 pasti (dalla prima colazione alla cena) per il carcere, vengono ingaggiati da aziende esterne e da privati per convegni, feste, celebrazioni.

Ieri ho passato buona parte della giornata con loro, grazie all'iniziativa di un'azienda di cibi d'eccellenza (che vende ai migliori ristoranti italiani), la Longino & Cardenal. Hanno fornito alla cooperativa del carcere la carne di un produttore inglese (Eblex), e hanno ingaggiato il superchef Andrea Berton dell'omonimo ristorante di Milano, per mettere in scena un sontuoso pranzo/lezione. È stata una delle cose più significative che mi sia successa da tanto tempo. Vedere e parlare con persone che hanno commesso reati gravi, irreversibili, e però da anni si impegnano per dare il meglio in un lavoro impegnativo come quello della cucina, e vederli attenti e curiosi nel seguire le fasi del lavoro di Andrea Berton e della sua brigata, desiderosi di imparare tecniche e modi, alle prese con cibi di grande qualità, da ristorante di primordine, mentre giocoforza nel loro lavoro quotidiano maneggiano alimenti di qualità ben inferiore (l'appalto ministeriale delle derrate alimentari prevede una spesa di 3,72 euro al giorno per persona), è stato una boccata di ottimismo tra le tante notizie cupe che ci assediano. Allora c'è qualcosa che funziona! Allora c'è un po' di speranza anche per chi ha fatto errori tremendi, e ci sono persone che si impegnano altruisticamente per tentare di migliorare il corso delle cose! Andrea Berton ha preparato 3 piatti un po' laboriosi, pieni di fantasia e realizzabili da chiunque anche senza attrezzature straordinarie. E i detenuti hanno seguito ogni fase del lavoro e hanno poi servito un loro dessert molto fresco e ben riuscito.

Eravamo un piccolo gruppo di ospiti e Silvia Polleri, la tenace ed entusiasta creatrice della cooperativa ABC, ci ha portato in visita nelle zone comuni del carcere, attraverso lunghi corridoi decorati a murales allegri e righe colorate (l'aspetto è più da ospedale pediatrico che da prigione). La particolarità di Bollate non sono solo i colori vivaci, ma è soprattutto che le celle sono aperte tutto il giorno, dalle 7,30 fino alle 9 di sera, e dunque i detenuti sono liberi di muoversi nelle aree del carcere dove si lavora, dove si studia o si fa ginnastica, e in quelle dove incontrano i parenti (niente divisorio di vetro, come si vede nei film).

Bollate ha un direttore giovane, Massimo Paris, ed è, nel mondo delle carceri, un modello rieducativo. Il principale problema di cui soffrono o hanno sofferto i detenuti, quello che li ha portati a commettere reati, è la droga.

Chi lavora percepisce uno stipendio (dai 680 ai 1300 euro), che finisce in un conto controllato dalla polizia penitenziaria. Ho anche scoperto che i carcerati devono pagare allo Stato 56 euro di mantenimento mensili. I dipendenti della cooperativa ABC sono scelti da Silvia Polleri tra i detenuti che devono scontare una pena di diversi anni, quelli in pratica che hanno commesso crimini gravi. Il motivo è semplice: imparare a cucinare professionalmente, a servire in tavola a livello di ristorante di prim'ordine, cosa che permette di ottenere lavori di catering esterno di alto livelli, richiede una formazione lunga e anche costosa.

Ora l'obiettivo di Silvia Polleri è quello di aprire un ristorante esterno al carcere, in modo da poter creare un approdo lavorativo per i detenuti della cooperativa che terminano di scontare la pena, e che, una volta liberi non trovano lavoro, perché, come dice Silvia, per chi ha fatto il carcere c'è un "fine pena mai" decretato dalla società.