

la Repubblica

MILANO

DOMENICA 26 SETTEMBRE 2004

Detenuti di Bollate diventano chef e preparano pranzi e buffet per l'esterno

Il catering arriva dal carcere

Galeotto è il cibo, se i peccati di gola sono serviti dai detenuti chef del carcere di Bollate. Vol au vent alla crema di tonno, saltimbocca, tortilla, bocconcini di verdure. Se cucina vuol dire prigione per alcune casalinghe, nella casa di reclusione di Bollate diventa spazio di libertà per Renato il cuoco, Lino il pizzaiolo, Luigi il capocameriere e Nino l'aiutante tutt'fare. Tra i quaranta e i sessant'anni, sono i fondatori della cooperativa di catering "Abc la sapienza in tavola". L'iniziativa, spiega la direttrice Lucia Castellano che l'ha promossa, «rientra in un progetto di reinserimento lavorativo per tutti i detenuti».

Il servizio offerto è completo: cucina, allestimento dei tavoli e

ANNA BERNASCONI DE LUCA



Buffet preparato dai detenuti

decorazione floreale. «Vogliamo essere competitivi, non siamo il catering della misericordia», precisa Silvia Polleri, collaboratrice chiamata a dirigere la squadra. La specialità è il riso in paella vegetariano, servito al buffet inaugurale all'università Cattolica giovedì scorso. L'orga-

nizzazione, però, non è semplice. Sono rari i permessi di uscita per fare la spesa, servire ai tavoli, incontrare i clienti. Il servizio esterno è in parte svolto da due educatrici, una volontaria e l'amministratore che completa la cooperativa.

Che gli chef dietro le sbarre fanno sul serio, lo si capisce anche dall'appello che lanciano alle pizzerie: «Cerchiamo un forno elettrico e un'impastatrice». Per ora i loro clienti sono enti pubblici, università, la stessa amministrazione penitenziaria. Ma non escludono di poter conquistare i privati. Intanto, raccolgono commenti sul servizio attraverso la "Posta del cuoco", distribuita ai partecipanti dei banchetti che vogliono scrivere due righe ai cuochi in carcere.