

Giovedì la prima serata Nel carcere minorile

A cena dai giovani detenuti, apre la Brigata del Pratello

È l'unico ristorante (in Europa) che apre i battenti dentro a un carcere minorile. Giovedì, con le autorità, tra cui il neo cardinale Matteo Zuppi, ci sarà la «prima» dell'osteria «Brigata del Pratello». Due cene al mese a cui potranno partecipare, a offerta libera, i cittadini. In sala e in cucina: 6 giovani detenuti. Ecco cosa prevede il menu inaugurale. a pagina 7 **Corneo**

In carcere

Si potrà entrare in carcere a cena con amici, parenti, colleghi. Ai fornelli e in sala ci saranno alcuni dei ragazzi detenuti al Pratello che, preparando i piatti e servendoli alle persone che decideranno di vivere questa esperienza, non solo si formeranno come cuochi e camerieri, ma aggiungeranno un tassello al loro rientro nella società, in qualunque momento sia previsto. Se ne parlava da quasi dieci anni, ma giovedì accadrà: aprirà i battenti la «Brigata del Pratello», l'unica osteria in Italia (e in Europa) all'interno di un istituto penale minorile.

Un progetto portato avanti con tenacia dagli operatori di Fomal, ente accreditato dalla Regione (e presieduto da Beatrice Draghetti) per la formazione professionale nell'ambito della ristorazione e dal carcere minorile del Pratello con il contributo della **Fondazione del Monte** e di viale Aldo Moro. «Questa osteria — ha detto ieri Draghetti — costituirà un ulteriore tassello nella formazione professionale di questi ragazzi che avranno a che fare con un pubblico vero per una o due volte al mese». Le prime tre cene, quella di giovedì e le altre due previste a novembre e dicembre, saranno su invito: parteciperanno istituzioni e personaggi individuati da Fomal e Regione, tra cui, per la «prima», il ministro della Giustizia Alfonso Bonafede (è stato invitato e scioglierà presto la riserva sulla sua presenza) e il neo cardinale Matteo Zuppi. Per loro i ragazzi — 6 in tutto, 3 ai fornelli e 3 in sala, che si alterneranno nelle varie cene — hanno pensato a un menù dall'antipasto al dolce: lasagne, filetto di maiale al



Nel chiostro
La sala del ristorante del Pratello è stata ricavata da una parte del chiostro restaurato del vecchio monastero: ospiterà circa 40 persone

Aprire la Brigata del Pratello La cena è servita dai detenuti

Giovedì la prima serata con il ministro Bonafede. Sei ragazzi tra sala e fornelli

pistacchio, una mela in tre diverse varianti come dolce. I menù differenziati per motivi religiosi non sono previsti, ma i ragazzi del Pratello li realizzano abitualmente quando a tavola si siedono solo loro. «Ma niente tortellini al pollo», dice scherzando lo chef-docente che li guida da anni, Mirko Gadignani, che è lo chef del Bologna calcio e della Fortitudo. «È da dieci anni che stiamo lavorando al progetto dell'osteria — spiega — e finalmente ce l'abbiamo fatta. Per noi è divertente lavorare con questi ragazzi, siamo riusciti a portarne diversi fuori a lavorare una volta scontata la pena, alcuni anche allo stadio. Abbiamo fatto migliaia di pizze insieme a loro, sono bravissimi», sorride lo chef.



Draghetti
È la prima iniziativa del genere a livello nazionale, un modo per fare formazione in carcere e riabilitare i ragazzi

Che a fianco a sé ha in questa avventura anche lo chef Alberto Di Pasqua e il maître Fabrizio Cariati. Tutto sotto la guida di Valeria Bonora, responsabile dell'area socio-educativa di Fomal.

Da gennaio l'osteria al Pratello sarà poi aperta al pubblico: si potrà prenotare sul sito della «Brigata del Pratello» e, dopo le procedure di prassi per la sicurezza, una o due volte al mese saranno in 40-45 gli ammessi alle cene a offerta

Lo chef del Bologna fc
A fare da docente ai fornelli ci sarà Mirko Gadignani, il cuoco di rossoblu e Fortitudo

libera che saranno servite nell'ala del chiostro dell'antico monastero restaurato. Saranno usate le verdure coltivate nell'orto all'interno del Pratello e ad addobbare i tavoli ci saranno le composizioni realizzate da persone disabili seguite sempre da Fomal. Il ricavato delle cene servirà a sostenere i costi aggiuntivi per personale esterno, materie prime, attrezzature. «I ragazzi quando usciranno dal carcere — spiegano il dirigente per Emilia-Romagna e Marche della giustizia minorile Antonio Pappalardo e il direttore del Pratello Alfonso Poggiarino — avranno una professionalità da spendere, per loro è una grande occasione».

Daniela Corneo
© RIPRODUZIONE RISERVATA

Come sarà

- Da giovedì apre la trattoria all'interno del Pratello accessibile su prenotazione una o due volte al mese
- Le prime tre cene fino a dicembre sono riservate alle autorità, da gennaio i cittadini potranno chiedere di entrare

