

Giovani

Un'esperienza dentro



Beatrice Draghetti
Presidente di Fomal

Al via Brigata del Pratello: nasce il primo servizio ristorativo gestito dai giovani dell'Istituto penitenziario.

È nata a Bologna, presso l'Istituto Penale Minorile "Siciliani" (Ipm), in via del Pratello 34, l'Osteria "Brigata del Pratello", un'esperienza formativa unica in Italia, promossa da Fomal, ente accreditato dalla Regione Emilia-Romagna per la formazione professionale nell'ambito della ristorazione, e dall'Ipm, con il sostegno della Fondazione del Monte di Bologna e Ravenna e della Regione Emilia Romagna.

Il progetto permetterà ai giovani detenuti di mettere in pratica gli apprendimenti acquisiti nel corso della formazione e sviluppare nuove competenze in rapporto con

il mondo del lavoro e la società civile.

La "Brigata del Pratello" è stata inaugurata giovedì 10 ottobre con la prima delle cene-evento aperte al pubblico, in cui sono coinvolti, come cuochi e camerieri, i ragazzi detenuti che partecipano al percorso formativo. Il servizio ristorativo vede impegnati per ogni cena circa 6/8 giovani, affiancati da chef e maître professionisti e coordinati da educatori.

OSTERIA FORMATIVA

Il nome Brigata del Pratello è stato scelto insieme ai ragazzi detenuti e significa, nel gergo della ristorazio-



ne, la squadra che opera in cucina e in sala, anche nel contesto dell'Istituto penale che a Bologna è identificato come "il Pratello".

Per la città di Bologna l'Osteria formativa rappresenterà un luogo accogliente, da frequentare per sostenere la sfida educativa, nella convinzione che ogni persona debba avere sempre la possibilità di realizzare il personale percorso di crescita e di autonomia.

Lo slogan "Un'esperienza, dentro" racchiude un doppio significato distintivo del progetto: da un lato intende

comunicare la peculiarità di questa iniziativa unica nel suo genere, un incontro reale e rigenerante tra i giovani reclusi e la comunità civile in un luogo in cui le persone che hanno alle spalle una storia di fatica sono private della libertà, dall'altro esprime il senso più profondo e interiore del vissuto personale che si sperimenta partecipando alle cene-evento, in grado di stimolare un cambiamento di visione sulla pena e sul riscatto e su una responsabilità che è anche da portare sulle nostre spalle.

Fomal, ente di formazione nell'ambito della ristorazione accreditato dalla Regione Emilia-Romagna, e l'Istituto Penale Minorile organizza cene-evento aperte al pubblico presso l'Ipm, in via del Pratello 34, a Bologna.

Un'esperienza bella, formativa e innovativa, in cui si offre ai giovani detenuti la possibilità di mettere in pratica e verificare sul campo le loro competenze in rapporto con il mondo del lavoro e la società civile.

Info: <https://www.brigatadelpratello.it/>

CHI SIAMO

Fomal opera prevalentemente nell'ambito del sistema regionale di istruzione e formazione professionale (soprattutto nel campo della ristorazione, uno dei settori trainanti dell'economia regionale, in grado di offrire buone possibilità di occupazione per gli allievi (attualmente circa 400 di 25 nazionalità).

Operano stabilmente presso Fomal coordinatori, formatori, tutor ed educatori con competenze psico-pedagogiche, che progettano e realizzano attività formative di

dei giovani di reinserirsi positivamente nel contesto sociale attraverso il lavoro come strumento di riscatto: l'inaugurazione dell'Osteria testimonia oggi l'impegno incessante nel contribuire a garantire la rieducazione del condannato, come espresso nell'articolo 27 della Costituzione italiana.

Senza i giovani detenuti, motivati e partecipi, ovviamente questo progetto non sarebbe potuto partire, anzi con loro ha preso forza e forma. Dentro questa esperienza, su cui investono notevolmente in termini personali, i ragazzi



I MENÙ

Per preparare le portate, sono utilizzate le verdure coltivate nell'orto all'interno del Pratello e per addebiare i tavoli le composizioni realizzate da persone disabili seguite da Fomal.

Il ricavato delle cene servirà a sostenere i costi aggiuntivi per personale esterno, materie prime, attrezzature.

Alla "prima", cui sono stati invitati il ministro della Giustizia Alfonso Bonafede e il card. Matteo Zuppi, i ragazzi — 6 in tutto, 3 ai fornelli e 3 in sala, che si alterneranno nelle varie cene — hanno proposto questo menù: lasagne, filetto di maiale al pistacchio, un dolce a base di mela in tre diverse varianti.

qualità e personalizzate. Le azioni sono finalizzate alla crescita personale (super essere) e alla preparazione professionale (super fare) degli allievi, approfondite e qualificate anche da periodi di stage in azienda mirati alla formazione delle competenze chiave per la cittadinanza e l'inserimento lavorativo.

L'IDEA

Il progetto dell'Osteria formativa affonda le sue radici nel lontano 2008, quando dalla collaborazione tra Fomal e Ipm e grazie al contributo della Fondazione del Monte e della Regione Emilia-Romagna, nasce il primo laboratorio di ristorazione all'interno del carcere. I corsi organizzati hanno rappresentato in questi anni la risposta al bisogno

ne sanno cogliere sia il valore in termini di acquisizione di competenze professionali e di esplorazione delle proprie potenzialità sia l'orizzonte di senso. Naturalmente la loro gratitudine per essere parte attiva di questa nuova iniziativa si colora anche di speranze e di timori. Le spe-



ranze riguardano il successo personale spesso percepito fortemente legato a quello della stessa iniziativa "Spero di riuscire a dare il mio contributo per la buona riuscita", mentre l'ammissione di apprensioni è relativa soprattutto al rischio di fare brutte figure. Le prime prove stanno dando riscontri davvero buoni.

AUSPICI

Naturalmente tutti speriamo che all'Osteria ci si trovi bene e si mangi bene, ma soprattutto desideriamo che abbia successo e riscontro positivo la motivazione per cui si è avviata l'esperienza.

Qualunque sia il reato per cui i giovani stanno dentro è impensabile che sulla loro vita si scriva la parola fallimento: stare dentro deve corrispondere anche alla possibilità concreta di reagire, rinascere, riprendere il cammino buono di persone

e di cittadini.

All'interno del Pratello, anche per la lungimiranza di chi ha responsabilità di conduzione, ci sono molte opportunità che mirano a questo obiettivo. Adesso è partita l'Osteria, ultima e inedita esperienza a vantaggio dei giovani detenuti.

Fomal, che fuori dall'Ipm ha luoghi strutturati di formazione per ottenere una qualifica professionale, ha come slogan distintivo "la persona al centro". Mi piace tradurre così questa netta scelta di campo: Fomal è un luogo di formazione che non si stanca, anzi sceglie, di dare sempre nuove possibilità, che investe sulla vita che viene, piuttosto che recriminare su quello che è stato.

C'è un altro motivo che rende importante l'esperienza dell'Osteria: fare in modo che la città si accorga davvero di questo luogo, dei giovani che ci vivono... Spesso alle spalle di molti reati c'è una mancanza di ragioni di vita e di speranza, di opportunità positive, quindi anche una qualche responsabilità della comunità. Quest'Osteria aperta al pubblico rappresenta una sollecitazione per chiunque, ognuno per quello che gli compete, voglia avere a cuore il presente e il futuro di tutti, senza pregiudizi, senza categorie, senza graduatorie e in qualche modo si sente debitore di possibilità nuove.