

Redattore Sociale

9 novembre 2019

Pag 1/2

BOLOGNA – Andrea1 ti porta gli “strigoli al profumo di bosco”. E’ abbigliato di tutto punto, elegante nei modi, e ha anche imparato a guardare in faccia il cliente mentre presenta il piatto con quel tono misto tra orgoglio e compiacimento di chi, rischiando di suo, ha aperto da poco un ristorante in centro a Bologna. Andrea2 ti versa il vino (buono), prima le signore, il braccio sinistro dietro la schiena, attento a non sgocciolare sulla bella tovaglia color arancio da poco stirata. Andare a cena alla “Brigata del Pratello”, l’osteria formativa appena aperta nel carcere minorile di Bologna, è un’esperienza che non si dimentica facilmente. E non solo perché a portarti il “filetto di manzo al Sangiovese con flan di patate e spuma di broccoli” sono gli stessi giovanissimi detenuti di cui, volendo, trovi facilmente il cv sulla stampa cittadina, perché le guardie controllano con discrezione da lontano che tutto fili liscio, per qualche piccola e necessaria burocrazia all’entrata. Questo in fondo lo hai messo in conto, te lo avevano raccontato da tempo che un ristorante in carcere comporta mille attenzioni e timori, che la formazione è tutto, che lo chef è quello del Bologna Calcio e che ci sta mettendo l’anima in questo progetto, ma soprattutto perché capisci che c’è sempre una seconda possibilità, che la galera, per tutti, non è per sempre: che si può reagire, cercare di rinascere, “riprendere quel cammino buono di persone e cittadini, qualunque sia il reato per cui questi giovani stanno dentro” come ha ripetuto a tutti più volte, sorridendo sempre, Beatrice Draghetti, presidente di Fomal, una vita tra politica e associazionismo cattolico, l’ente di formazione professionale che, assieme alla Fondazione del Monte e alla Regione Emilia-Romagna, ha montato l’insegna della “Brigata” davanti a quello che fino a ieri era il semplice e anonimo carcere minorile di via del Pratello a Bologna. Sebbene sistemato a due passi da piazza Maggiore, e nella strada per antonomasia preferita dagli studenti per passare le notti tra un locale e l’altro.

Siamo una cinquantina, forse più. Alle 8 il piantone chiede i documenti, verifica sulla lista approvata dal Ministero, tutto a posto, per l’accoglienza c’è un specie di *tableau de mariage*, ogni tavolo un nome (matricola, palestra, sala colloqui, preposto, cella, isolamento, ...), a ciascuno il suo posto. La cena può cominciare. Sfilano in sala Manuel, Edoardo, Yazir, Andrea1 e Andrea2, Ralph, veloci e silenziosi come gli ha insegnato il formatore di sala Fabrizio Cariati, eleganti nel portamento, emozionati anche, emozionatissimi per quella prima cena davanti a dei clienti veri e rumorosi, per quanto bendisposti. Parlano poco i camerieri, hanno da fare, la cucina è grande e bianchissima, un vero lusso oggi per un ristorante in centro a Bologna, ma sembra minuscola quando c’è da correre. Parlano più volentieri le guardie carcerarie, una forma di detenzione anche la loro a conti fatti, entusiasti di vedere nello spazioso camerone affrescato e con le sbarre ora verniciate di bianco dagli stessi detenuti che fino a non molto tempo fa era invece adibito a spazio per l’ora d’aria e dove i ragazzi scendevano più che altro a fumare, allestito un vero e proprio ristorante stellato. Con i tavoli apparecchiati con cura, e in mezzo una piantina di elicriso per completare l’opera. Le portate si seguono con semplicità, senza inutili pedanterie e con solo un tocco di bolognesità per il dolce, prima dei saluti, con un’ottima zuppa inglese. “Con questo progetto la città si è accorta di noi, dei giovani che ci vivono

Redattore Sociale

9 novembre 2019

Pag 2/2

dentro...Tra poco apriremo la Brigata a tutti - racconta Valeria Bonora, direttore dell'area welfare di Fomal e una delle anime del progetto – e sul **sito** si potranno prenotare e organizzare le cene, ovviamente non saremo aperti tutti le sere, ma cercheremo di fare del nostro meglio”.

Torniamo a casa con un sacchettino di carta ben confezionato. Alfonso Poggiarino, direttore del Pratello, ha pensato di lasciare un piccolo cadeau ai i primi clienti di questa eccezionale cena: li hanno chiamati “sbarrini”, sono dei simpatici biscotti fatti a mano dai detenuti, simboleggiano il carcere, le sbarre appunto. Sono di pastafrolla e ieri sera mi sono caduti per terra. Neanche a dirlo, si sono sbriciolati.