

# Va in scena la Brigata del Pratello

DI CHIARA PAZZAGLIA

«**B**rigata del Pratello» è il nome della prima osteria formativa d'Italia ad avere sede in un carcere minorile, l'Istituto penale «Siciliani»: per ogni bolognese, semplicemente, «il Pratello». La «brigata» di cucina è composta da otto giovani detenuti, quattro in sala per il servizio ai tavoli, quattro impegnati come cuochi. L'idea è venuta al Fomal, Ente di formazione che opera nell'ambito della ristorazione, che, col sostegno dalla

*Promossa dal Fomal, nasce per favorire rieducazione, reinserimento sociale e rigenerazione di chi è finito in carcere molto presto, perché possa imparare un mestiere che torni utile una volta fuori*

Regione Emilia Romagna e della [Fondazione del Monte](#) di Bologna e Ravenna, si appresta ad aprire al pubblico l'osteria per alcune cene-evento mensili. «Non si tratta di un'attività commerciale: lo scopo è puramente formativo», spiega la presidente del Fomal, Beatrice Draghetti. Questa osteria, infatti, «nasce per favorire la rieducazione, il reinserimento sociale e la rigenerazione dei giovani detenuti, perché possano imparare un mestiere che torni utile una volta usciti». Non solo: «l'attività coinvolge direttamente otto dei ventidue ospiti dell'Istituto, ma altri collaborano attraverso la coltivazione e raccolta dei prodotti dell'orto presente all'interno, che riforniranno la cucina», spiega la presidente. La «Brigata del Pratello» metterà a tavola 45-50 coperti ogni volta, in modo che, dopo aver frequentato i corsi teorici, «questi ragazzi possano misurarsi con clienti veri, preparando il servizio dall'inizio alla fine». Carne, pesce, pizza, dolci: «ogni volta sarà preparato un menù completo, su offerta libera dei commensali», prosegue Draghetti. Vino incluso, anche se «la Polizia penitenziaria vigilerà che non lo bevano i detenuti». Gli ospiti potranno accedere alla cena «solo dietro prenotazione tramite il sito dedicato e dopo aver ricevuto il nulla osta all'ingresso, riservato ai

maggioresi»: osteria sì, ma pur sempre dietro le sbarre. E «sbarrini», infatti, si chiamano i biscotti che gli ospiti potranno portare a casa come ricordo della cena: saranno confezionati da alcune persone disabili inserite nelle attività del Fomal, in un'ottica di welfare generativo.

La novità è stata accolta con entusiasmo dai detenuti, i cui pensieri sono stati affidati al direttore dell'Istituto penale, Alfonso Paggiarino: «ho scoperto una passione», dice uno. «Spero di farne un lavoro», fa seguito un altro. «La mia specialità è la pizza», aggiunge un aspirante cuoco, che affida al direttore «la paura del fallimento e, insieme, la speranza per il futuro».

Quest'ultima è anche quella di Paggiarino: «i ragazzi stanno imparando un mestiere, ma anche a relazionarsi con il pubblico e fra colleghi, facendo gioco di squadra e dovendo obbedire celermente agli ordini dello chef». Che, peraltro, è Mirko Gavignani, lo stesso del Bologna Calcio: un ulteriore stimolo per i partecipanti, che sono tutti appassionati di questo sport. Sono molte altre, infatti, le attività ospitate dal carcere, per riempire le giornate dei detenuti e cercare e di costruire il loro percorso di vita una volta in libertà: «facciamo corsi di teatro, laboratori, sport, ma soprattutto facciamo frequentare loro la scuola, perché nell'istruzione è riposta la loro possibilità di riscatto», dice il direttore. Gli fa eco l'Assessore regionale Patrizio Bianchi, che riconosce nella formazione «la leva della trasformazione sociale». Una grande opportunità, insomma, per questi ragazzi, che per la loro attività percepiranno un'indennità di frequenza e conseguiranno attestati formativi, che saranno senz'altro utili per il loro futuro personale e professionale.



Aprire nell'istituto penale Siciliani la prima osteria formativa d'Italia ad avere sede in un carcere minorile: 8 giovani detenuti, 4 in sala e 4 come cuochi, 50 i coperti



Le tavole imbandite dell'Osteria del Pratello (Foto Paolo Cortesi)