



IL CASO

All'osteria Pratello i detenuti servono a tavola

Giovedì la prima cena, preparata dai cuochi e dai camerieri del "minorile" Zuppi fra i primi invitati. Si parte con banchetti-evento una volta al mese

di **Rosario Di Raimondo**

La "Brigata" è pronta: tre ragazzi in cucina, tre in sala, uno chef a dirigere l'orchestra e soltanto una paura, confidata da qualcuno dei protagonisti: «Il rischio di fare brutte figure...». Giovedì prossimo, nell'istituto minorile del Pratello, apre un'osteria dietro le sbarre dove a cucinare e servire ci saranno i giovani detenuti. All'inaugurazione saranno presenti fra gli altri il sindaco Merola e il cardinale Zuppi, il rettore Ubertini e la prefetta Impresa, pure il ministro della Giustizia Bonafede è stato invitato: mangeranno lasagne verdi, filetto di maiale al pistacchio e un dolce a base di mele. Ma soprattutto saranno i primi ospiti di un'esperienza unica in Italia.

"Brigata del Pratello" sarà aperta al pubblico da gennaio: una cinquantina di posti una volta al mese. Per entrare sarà necessario prenotarsi su internet. Si pagherà con un'offerta che servirà a coprire le spese. Se andrà bene, le serate saranno anche di più. La "sala" è dentro il carcere, lungo un corridoio ricavato dagli spazi dell'antico mo-

nastero che lo ospita. Ci lavorano i detenuti iscritti al programma della Fomal, un ente di formazione nell'ambito della ristorazione presieduto dall'ex presidente della Provincia Beatrice Draghetti. È stata lei, ieri, assieme ad Alfonso Paggiarino (direttore dell'Istituto), Antonio Pappalardo (dirigente del centro per la giustizia minorile), Giusella Finocchiaro (presidente della **Fondazione del Monte**, che ha finanziato il progetto) e l'assessore regionale alla Scuola Patrizio Bianchi a raccontare com'è nata

In squadra i giovani dell'Istituto con la gestione di Mirko Gadignani, che è anche il cuoco del Bologna calcio e della Fortitudo

questa avventura.

«In galera non si marciisce, non si butta via la chiave. Questi ragazzi non possono essere stigmatizzati con la parola "fallimento". La città si accorga di questo luogo, di questi giovani. Seguiteci, per favore», ha detto Draghetti. «Tutto questo lo facciamo per i ragazzi. Sono bravissimi, vado spesso a vederli in cucina», ha aggiunto Paggiarino. «Le attività che sosteniamo hanno come priorità l'impegno sul fronte dell'integrazione sociale, dell'educazione, dell'istruzione e della cultura. Da qui si parte se si vuole dare una speranza al futuro», è il parere di **Finocchiaro**.

Ieri un piccolo banchetto preparato dai detenuti ha festeggiato l'apertura dell'osteria. Lo chef Mirko Gadignani, cuoco del Bologna calcio e della Fortitudo, sembrava più emozionato di loro: «Lavoriamo a questo progetto da dieci anni, è divertentissimo. Nemmeno i pizzaioli veri fanno la pizza come quella dei miei ragazzi!». «Per me è stata la scoperta di una passione che non pensavo di avere», ha confidato uno di loro. «Una possibilità per imparare un mestiere».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.