

Andrea Banfi e Claudio Guffanti

InGalera

La cena che vale la pena

Quando incontriamo qualcuno cosa ci chiediamo di lui? Cosa vorremmo sapere di chi ci si siede accanto sul treno, di chi ci stringe la mano in un incontro o di chi cucina i nostri pasti? Spesso non ci chiediamo nulla. Quando invece di queste persone sappiamo qualcosa di scomodo o di insolito, vorremmo conoscere di più del loro passato e della loro storia. Esistono però esperienze che insegnano a fare il contrario, a non considerare importante quello che è stato ma a dare valore al futuro, a non insistere su quanto accaduto ma a scommettere su ciò che sta accadendo e su ciò che sarà.

Un'esperienza di questo tipo può essere vissuta anche in un ristorante, se a lavorarci sono persone detenute tra le mura di un istituto penitenziario. Non si tratta di un caso ipotetico ma di un luogo reale: stiamo parlando di InGalera, il ristorante all'interno del carcere di Bollate. Ecco una di quelle unicità italiane a livello globale che raccontiamo poco. Uno di quei casi di eccellenza, azzardo e lungimiranza che ci contraddistinguono come Paese.

Non fatemi vedere i vostri palazzi ma le vostre carceri, perché è da esse che si misura il grado di civiltà di una nazione.

Voltaire

Il ristorante InGalera nasce nell'Ottobre del 2015 grazie alle battaglie di Silvia Polleri, già responsabile della cooperativa "ABC La sapienza in tavola", dedicata a servizi di catering fuori dal carcere con personale detenuto. Le battaglie stanno nella lotta per ottenere – all'interno del perimetro carcerario – un ristorante in cui persone esterne potessero entrare senza ostacoli, senza dover lasciare né documento né cellulare all'ingresso. Sembrano piccole cose ma in verità sono **ingredienti** fondamentali per l'obiettivo principale di InGalera: favorire la reciproca ed essenziale contaminazione tra il carcere e l'ambiente esterno. InGalera rappresenta un caso unico, non solo in Italia ma anche a livello internazionale: oggi un maitre professionista non detenuto e 15 detenuti lavorano nel ristorante, in cucina o in sala, con l'orgoglio di essere parte integrante di un progetto che renderà il loro reinserimento nella società molto più semplice, una volta terminata la pena.

I temi di diversità e inclusione, nel mondo delle aziende così come nella vulgata comune, sembrano essere ormai all'ordine del giorno. Un numero sempre maggiore di persone ha compreso il valore dell'inclusione come elemento fondamentale per il benessere e la prosperità della collettività. In questo ambito, il carcere rappresenta un'area particolarmente sfidante ma indispensabile: qui infatti l'inclusione diventa necessaria affinché la pena carceraria non sia solo privazione di libertà ma anche occasione di riabilitazione e reinserimento. In questo il Carcere di Bollate rappresenta una realtà di eccellenza nel panorama italiano, fondando con successo il proprio percorso di inclusione dei detenuti sul lavoro. Il carcere di Bollate offre infatti opportunità di trattamento per i detenuti nella logica di una loro responsabilizzazione e di un progressivo reinserimento nella società. Attraverso un lavoro vero e retribuito in tutte le sue previdenze, i detenuti spesso incontrano il primo vero impegno della loro vita: è qui che conoscono e fanno propria la cultura del lavoro stesso. Lavorare durante il periodo di detenzione consente loro di sviluppare delle competenze professionali e costruirsi un curriculum per quando usciranno dal carcere. Permette di avere un reddito con cui possono aiutare la **famiglia** e onorare le rette mensili che ogni detenuto deve pagare al carcere (elemento tutt'altro che banale). Permette di dare senso e dignità alle giornate (a Bollate circa 250 detenuti ogni giorno lavorano all'interno o all'esterno del carcere).

Tutti questi sforzi e impegni vengono ripagati da un dato capace di raccontare l'efficacia di queste azioni: solo il 17% dei detenuti di Bollate reitera un reato commesso contro il 70% della media della popolazione carceraria italiana. Una differenza che si trasforma innanzitutto in maggiore sicurezza e minori costi sociali, attraverso un modello che garantisce l'obiettivo migliore e comune per l'intera collettività.

Ma torniamo a noi. Perché un ristorante, vi chiederete. Qual è il ruolo della ristorazione in un percorso riabilitativo per i detenuti? La ristorazione è in primis rispetto delle regole, capacità di lavorare in un team, quello della brigata, dove vigono ruoli e responsabilità. In cucina come in sala è fondamentale mantenere un atteggiamento consono alla fama del ristorante stesso, dando esempio di modello comportamentale. Sempre a contatto con il pubblico.

In questi primi anni, InGalera è stato raccontato dai maggiori media italiani e internazionali e ha visto oltre 50.000 presenze tra pranzi di lavoro e cene con delitto (quale migliore location di una galera?!). Ed è proprio in occasione di uno di questi appuntamenti, tra un'indagine (finta) e una storia di inclusione (vera), che abbiamo scelto di mettere a disposizione le nostre **competenze** professionali in ambito comunicazione per un progetto di inclusione.

Ecco perché abbiamo scelto di raccontarvelo: per farvi conoscere l'unicità e l'efficacia di questo progetto, per farvi venire la curiosità di provarlo e di diffonderlo, perché in fondo "ne vale la pena".



ANDREA BANFI, 1984, laurea in Lettere e Filosofia, supporta progetti di innovazione e digitale, sempre a favore della creatività, tra azienda e scuola. Come volontario, segue il marketing di InGalera.

CLAUDIO GUFFANTI, 1978, laurea in Ingegneria Gestionale, si occupa di marketing, consulenza e formazione per progetti di Diversity & Inclusion. Supporta come volontario il marketing per InGalera.