



CENE GALEOTTE

di MARINA SELLA

**UN PROGETTO UNICO
AL MONDO CHE SFIDA,
ATTRAVERSO UN'ESPERIENZA
GOURMET, LA DIFFIDENZA
E IL TIMORE CHE SUSCITA
L'IDEA DI ENTRARE
IN UN ISTITUTO DI PENA**

Benvenuti in galera non è il titolo di un filone cinematografico, è il documentario di Michele Rho sul progetto sociale che colloca una cucina creativa e raffinata in una location a dir poco singolare. "InGalera" è, di nome e di fatto, il ristorante unico nel suo genere all'interno del carcere di Bollate, in provincia di Milano, dove lavorano i detenuti; seguiti da uno chef, che ha studiato presso la scuola di Gualtiero Marchesi, e un maître professionisti. Il ristorante è aperto a tutti ed è gestito dalla cooperativa in cui lavorano i detenuti del carcere.

Il film documentario narra le storie di chi vuole, lavorando, riprendere in mano il proprio destino; sono uomini che hanno commesso errori e che stanno cercando una seconda possibilità nella vita. Il ristorante, ideato e supervisionato dall'imprenditrice Silvia Polleri, anche madre del regista, nasce nel 2015; è l'anno in cui la direzione della Casa di Reclusione, autorizzata dal Provveditorato Regionale dell'Amministrazione Penitenziaria, concede in comodato d'uso nella propria struttura gli spazi per la realizzazione del progetto.

PIANO SOCIALE

Il ristorante nasce per offrire ai carcerati, regolarmente assunti, la possibilità di riappropriarsi o apprendere la cultura del lavoro; è un percorso di formazione professionale e di responsabilizzazione che li mette in rapporto con il mercato, il mondo del lavoro e la società civile.



Tutto è cominciato nel 2004 quando Silvia Polleri fondò ABC, una cooperativa composta da detenuti presso il carcere di Bollate per fornire catering ad aziende, università, associazioni; il servizio è di alto profilo sia nei cibi sia negli allestimenti, garantito da soci esterni esperti e autorevoli nel settore della ristorazione. Nel 2012 la cooperativa sostiene l'ingresso dell'Istituto Alberghiero Paolo Frisi come sezione carceraria. Nel 2015 ABC corona il sogno di aprire un ristorante con la partecipazione dei detenuti e offrendo loro un vero e proprio curriculum lavorativo.

**IL RISTORANTE
È APERTO AL PUBBLICO
SIA A MEZZOGIORNO
SIA ALLA SERA,
SU PRENOTAZIONE**

**PROPONE UN MENU PRANZO,
UN MENU SERA
E UN MENU FISSO
PER IL PRANZO DEL SABATO**

STAGE FORMATIVO

Grazie alla sezione carceraria dell'Istituto Alberghiero Paolo Frisi di Milano presente nella Casa di Reclusione di Bollate, i detenuti studenti possono svolgere lo stage obbligatorio per il conseguimento del diploma alberghiero. Da anni l'Istituto e il carcere sperimentano progetti e iniziative con esito positivo.

