

Corriere di Bologna, 10 novembre 2019

Una sera nell'osteria dentro al Pratello dove i giovani detenuti servono in livrea. Metti una sera cena al Pratello. Dentro il carcere minorile. In cucina e in sala i giovani detenuti. La "Brigata del Pratello" è finalmente aperta alla città: venerdì sera la seconda cena a inviti, ce ne sarà una terza a dicembre, poi potranno entrare tutti. Tra strigoli e filetto, l'attenzione è tutta per questi ragazzi che cercano il riscatto attraverso il cibo. Andrea 1, Andrea 2, Manuel, Edoardo, Yazir, Ralph: c'erano loro a servirci quando le sbarre si sono chiuse alle nostre spalle.

C'è quell'attimo, appena entrati nella sala affrescata e apparecchiata, in cui si sentono le chiavi delle guardie chiudere le pesanti sbarre alle proprie spalle, che si ha la sensazione netta che quella non sarà solo una cena. Certo, ci sono le diverse portate servite con garbo e competenza, i piatti preparati sono gustosi e degni di un'osteria del centro, ma inevitabilmente gli sguardi, più che sul filetto di manzo e sugli strigoli al profumo di bosco, si posano sui ragazzi, sulle loro mani mentre porgono i piatti ai commensali, sui loro visi emozionati, sui mezzi sorrisi accennati quando si dice loro grazie, era molto buono, sul timore di sbagliare che non riescono a nascondere. Perché sono loro, più che i piatti che hanno imparato a preparare nella grande cucina professionale e tirata a lucido, i veri protagonisti della serata e dell'esperienza che lascia un segno. Certo in loro, ma senza dubbio anche in chi è seduto a mangiare.

L'osteria "Brigata del Pratello" ha aperto i battenti: venerdì sera c'è stata la seconda prova generale con le persone invitate dal direttore del carcere minorile, Alfonso Paggiarino, dalla presidente del centro di formazione Fomal, Beatrice Draghetti, e dalla Fondazione del Monte. La terza cena a inviti sarà a dicembre, poi l'"osteria formativa", come amano definirla gli ideatori, diventerà un luogo accessibile ai cittadini che vorranno passare due ore a fianco dei ragazzi detenuti nel carcere minorile. Entro la fine di novembre sul sito internet si potrà prenotare il proprio posto, ci saranno le doverose verifiche per la sicurezza, e una o due volte al mese si potrà andare a degustare i piatti che i ragazzi stanno imparando a cucinare insieme ai loro tutor. Venerdì sera i giovani chef si erano cimentati negli strigoli al profumo di bosco con funghi e chicchi di melograno, nel filetto di manzo al Sangiovese con flan di patate e spuma di broccoli e nella bolognesissima zuppa inglese.

Andrea 1, Andrea 2, Ralph, Edoardo, Manuel, Jazir: erano loro la "brigata" in cucina e in sala l'altra sera in via del Pratello. Vestiti di tutto punto, professionali in ogni gesto, di questi ragazzi è inevitabile farsi domande sul loro passato. Mentre loro ti raccontano come è stato preparato il piatto che ti stanno servendo, tu pensi a quale stravolgimento abbia avuto la loro vita da adolescenti uno, due, tre, quattro, cinque, sei anni prima per essere finiti lì dentro. Poi bevi un bicchiere di vino, leggi il menu, fai qualche chiacchiera con i tuoi vicini a tavola, quasi ti dimentichi di essere in un carcere, fino a che lo sguardo si posa sulle guardie che, emozionante quanto o forse più dei ragazzi, stanno in fondo alla sala in modo discreto a controllare che tutto fili liscio. Dietro le guardie, le sbarre costantemente chiuse a chiave.

"Le hanno ridipinte i detenuti - racconta con orgoglio un agente della polizia penitenziaria - ci hanno messo molto impegno e molta passione in questo progetto". Lo si capisce. Hanno tutti - ragazzi, guardie, direttore del carcere, formatori, ideatori - una luce negli occhi tipica di chi ha penato a lungo per veder realizzato un sogno, ma adesso il sogno ce l'ha davanti e lo sta servendo a tavola a un pezzo di città. Sperando che i "pezzi" seduti a questi tavoli si moltiplichino cena dopo cena: serve il passaparola, serve la condivisione del senso di un progetto che vuole dare un futuro a chi ha sbagliato in passato e che vuole avvicinare, attraverso il cibo, il mondo là fuori con il mondo lì dietro le sbarre.

Quando arriva il momento del dolce, in sala escono tutti e sei i ragazzi insieme, tre erano rimasti sempre in cucina guidati dagli chef Mirko Gadignani e Alberto Di Pasqua. Si possono finalmente rilassare e prendersi l'applauso dei presenti, tra i quali venerdì sera c'era anche il vescovo vicario Giovanni Silvagni, entusiasta per gli strigoli ai funghi. Dicono ad alta voce i loro nomi e a premiarli con un applauso ci sono anche le guardie che tutti i giorni li hanno in custodia. L'osteria quasi annulla la divisione dei ruoli: per due ore loro sono cuochi e camerieri, i cittadini sono commensali, gli agenti sono spettatori. "Per me questi ragazzi sono dei figli, sono tutti figli miei", dice un emozionato direttore del carcere Alfonso Paggiarino. Sotto scorre il video con le interviste e con una canzone scritta dai ragazzi della "Brigata" e musicata dalla band "Nuju", dove suona il loro prof-maître Cariati. Si intitola "Ci sono sogni". Alcuni si avverano. Il prossimo: "Far interpretare questo brano da cantanti bolognesi", dice il Fomal. Un altro modo per agganciare il mondo esterno a questo mondo dove i biscotti che ti regalo a fine cena si chiamano "Sbarrini".