

**IL RISTORANTE SOCIALE**

## Se i detenuti stanno in cucina con i migranti



Si chiama Articolo 21, è sorto a Taranto vicino all'ex Gambero, ed è un ristorante «sociale» che dà lavoro agli

immigrati ma anche ai detenuti. Il progetto a sfondo solidale sta riscuotendo un grosso successo. Tanto che dopo il varo già sette lavoratori sono stati assunti in pianta stabile.

a pagina 7 **Cigliola**

### **Buone notizie** | L'iniziativa

# Chef ai fornelli, camerieri ai tavoli Il ristorante sociale di Taranto fa lavorare detenuti e immigrati

## Il progetto si chiama Articolo 21: già assunte sette persone

di **Valeria Cigliola**

«**L**a strada per la libertà non è mai facile», scriveva Nelson Mandela. Qualche volta, quella strada passa per la cucina di un ristorante. Lo dimostrano Articolo 21 e Fieri Potest Pastry Lab, rispettivamente un ristorante «sociale» e un laboratorio di pasticceria. Attività pensate per offrire ai detenuti in affidamento ai servizi sociali, e ai cittadini in difficoltà, la possibilità di riprendersi la propria vita. «Articolo 21» nasce a Taranto due anni fa, su iniziativa di don Francesco Mitidieri, cappellano della Casa Circondariale jonica Carmelo Magli e presidente dell'associazione di volontariato Noi e Voi onlus. Una rete di persone, quest'ultima, impegnata sul territorio tarantino dal 1992, con l'obiettivo di «costruire ponti tra le periferie esistenziali e la comunità». Da diversi anni la onlus gestisce, in convenzione con la

Prefettura di Taranto, anche centri di accoglienza straordinaria per i richiedenti protezione internazionale. Fieri Potest Pastry Lab - un'iniziativa più recente rispetto a quella del ristorante - è un laboratorio di pasticceria, inaugurato lo scorso 7 dicembre, all'interno dell'istituto penitenziario del capoluogo ionico. Determinante la collaborazione della direttrice Stefania Baldassari. L'esperimento, sostenuto dalla Caritas Italiana, è nato in realtà qualche tempo fa, fuori dalle mura della Casa Circondariale, per volere dell'arcivescovo Filippo Santoro.

La frase stampata sulla bella scatola che contiene le crostate del laboratorio è in sintesi la filosofia alla base del progetto: «La vita è dolce se glielo concedi». Fieri potest dice in latino quello che in italiano suona come «È possibile», per intendere che se si crede in qualcosa lo si rende possibile. Poco più di due anni fa il ristorante sociale Articolo 21, in via Costantinopoli, a due passi dall'ex Gambero, era solo un'idea. Oggi è una realtà che dà lavoro a sette persone (tutte con regolare contratto a tempo determinato), tra detenuti, ex de-

tenuti, immigrati e ragazzi di periferia. Per tutto il mese di dicembre i suoi tavoli «sono stati letteralmente presi d'assalto», racconta Lucia Scialpi, «anima» del ristorante, che spiega anche il senso del suo nome: l'articolo 21 della Costituzione Italiana che sancisce la libertà di pensiero, l'articolo 21 dell'Ordinamento Penitenziario, che prevede per i detenuti la possibilità di lavorare all'esterno del carcere e l'articolo 21 del Testo Unico sull'immigrazione, ovvero la necessità del lavoro ai fini dell'integrazione.

Un lavoro di squadra costante e un finanziamento iniziale della **Fondazione con il Sud** (ente no profit attivo nel Mezzogiorno) hanno trasformato questi articoli di legge in un luogo fisico. Un faro per chi vi lavora, un'attività che muove energie anche al suo esterno: «Inizialmente i nostri clienti arrivavano da noi spinti dalla curiosità e dai pregiudizi, poi le cose sono cambiate. C'è persino chi ci scrive dall'America per farci i complimenti, senza aver mai messo piede nel locale. Il web parla di noi - aggiunge la volontaria». Dallo scorso marzo a guidare la cucina è Gabriele Falerio, della Federazione italiana cuochi. Con lui i ragazzi imparano anche a selezionare gli ingredienti, in base a proprietà organolettiche e provenienza, facendo attenzione alla sfumatura che possono conferire al piatto. «Privilegiamo la cucina a base di pesce, siamo a due passi dal Mar Piccolo, ma prepariamo anche pietanze che integrano elementi esotici, come la papaya. Nel menu niente è casuale, il vino per esempio è prodotto nelle terre siciliane confiscate alla mafia e il caffè viene dal penitenziario di Pozzuoli. Siamo anche in grado di soddisfare il palato di chi ha delle intolleranze alimentari».

Il ristorante è curato anche nell'estetica, spicca sulla parete di fronte all'ingresso una gigantografia delle colonne di Poseidon; gli spazi, ben distribuiti, possono accogliere fino a sessanta persone. «Nulla è frutto dell'improvvisazione - ribadisce Antonio Erbante, presidente della Cooperativa (costola di Noi e Voi) che gestisce il progetto - Prendiamo per mano coloro che sono in difficoltà e li accompagniamo lungo un percorso di riscatto; negli anni abbiamo formato persone che hanno raggiunto anche obiettivi importanti, come la laurea». Parole confermate da Nicola Taurino, aiuto cuoco: «Con loro ho ritrovato l'equilibrio ed è come se avessi già scontato la mia pena, anche se non è così». Non mancano collaborazioni con le scuole, come quella con l'Alberghiero di Pulsano. «Il professor Marcucci ha scelto il nostro locale per mostrare ai ragazzi il lavoro che in futuro sarà il loro - sottolineano». E il futuro prende forma per chi pensava di non averne più uno, tra i profumi della cucina e tanto duro impegno.

**Lucia Scialpi**

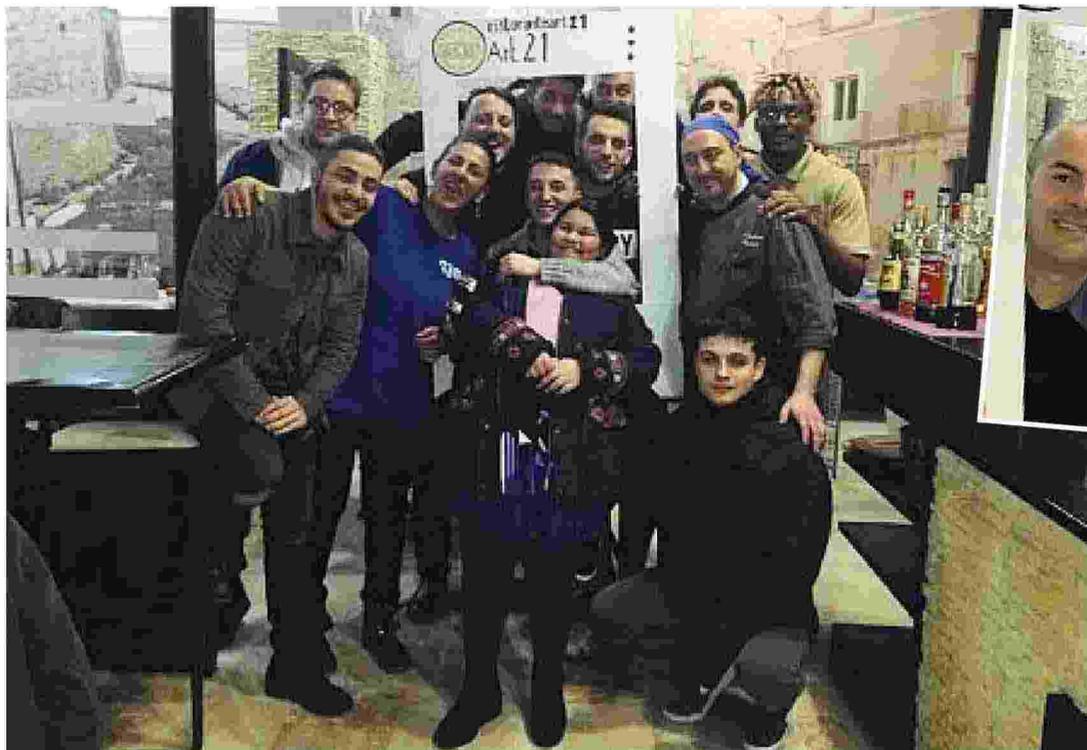
**A dicembre i tavoli sono stati letteralmente presi d'assalto**  
**Inizialmente i clienti erano spinti dalla curiosità e dai pregiudizi**

## LA STORIA

### IL CUORE DELLA PUGLIA



In cucina Uno dei detenuti coinvolti nel progetto



**A tavola**  
Nella foto a sinistra  
il gruppo di Articolo 21  
che organizzato l'iniziativa  
di solidarietà  
Nella foto in alto  
lo chef Gabriele Falerio



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Codice abbonamento: 093688