

ESPERIENZE GUSTATIVE
a cura di Eliana Minardi



ART.21

*il ristorante
sociale*

Il luogo delle
calende: a
tavola ci si
incontra, ci si
conosce e si
scoprono nuove
cose. Il posto
giusto per chi
ha fame di
conoscenza

La condivisione di pensieri e valori di profonda umanità, hanno dato vita al Ristorante Art.21. A Taranto un Team di specialisti ha creato un progetto sociale di riabilitazione alla vita in modo costruttivo, onesto e leale.

Il gruppo è costituito dall'Associazione Noi e Voi capeggiata da Don Francesco Mitidieri, la Cooperativa Noi e voi con Antonio Erbante presidente e Lucia Scialpi responsabile del progetto Art. 21.

"Il lavoro di squadra è fondamentale per costruire qualcosa di bello ma soprattutto di buono", le parole di Lucia Scialpi come preambolo dell'intervista, confermate dal presidente Antonio Erbante.

Come nasce questo ristorante, perché questo nome e cosa lo rende diverso da tutti gli altri?

«Il progetto 'Ristorante Art 21', creato dall'associazione Noi e Voi, nasce dalla vincita di un bando redatto da Megamark "orizzonti solidali". La selezione del personale è stata fatta attraverso un'attività finanziata da Fondazione con il Sud che si occupa di cibo solidale. I 14 mila euro che sono stati messi a disposizione ci hanno fornito lo start up al progetto. Abbiamo deciso di dargli questo nome perché durante la stesura di tale progetto ritornava spesso il numero 21; art. 21 del codice ordinamento penitenziario secondo il quale il detenuto deve inserirsi nella società tramite il lavoro; art. 21 testo unico sull'immigrazione secondo il quale è possibile rientrare nei flussi migratori attraverso il lavoro; art. 21 della Costituzione Italiana sulla libertà di pensiero e di parola ed infine il capitolo 21 del Vangelo di Giovanni del riscatto delle persone attraverso il lavoro.

Lo scopo del Ristorante è quello di creare, attraverso una situa-

La storia di Nicola

Raccontiamo la storia di Nicola Detenuto del carcere di Taranto e gli chiediamo cosa ha significato per lui partecipare a questo progetto?

«Aderire a questo progetto mi ha permesso di credere in qualcosa di nuovo, qualcosa che non conoscevo nella mia realtà da ragazzo senza morale e senza virtù; non avevo un equilibrio, non conoscevo i sacrifici; avevo una vita irregolare e non riuscivo a dare valore a ciò che avevo. Oggi anche se lavoro duramente so che lo stipendio che porto a casa è "pulito" e mi soddisfa, sensazione questa che non provavo prima. 'Ho messo la testa a posto', mi sono sposato e ho avuto due figlie a cui sto dimostrando come è possibile cambiare nella vita se lo si vuole veramente. La fiducia, i valori e le gratificazioni ricevute dal progetto Art.21 mi hanno dato la forza di credere in me, nelle mie capacità. Oggi mi vengono affidati anche incarichi importanti diventando di aiuto ad altri ragazzi del penitenziario. Questo progetto mi ha dato una nuova vita, una nuova carta di identità. Oggi non mi sento più come il Nicola che sta scontando una pena giudiziaria, ma un uomo riabilitato alla vita. Faccio tesoro delle mie esperienze ma so che ciò che facevo non mi appartiene più. Oggi sono vero nel cuore e nei sentimenti, ho ripreso la mia vita in mano e ho iniziato a costruire qualcosa di buono».



Nicola, Michel e Don Francesco



zione conviviale, inclusione e integrazione delle persone socialmente meno avvantaggiate, quali carcerati o disagiati della città; far cadere paure e i pregiudizi della gente creando ponti di conoscenza tra gli individui. Creare una sorte nuova a tavola tra persone che hanno bisogno di essere rieducate o riabilite alla vita attraverso la conoscenza di una professione quale quella del ristorante, del cuoco, del cameriere, etc.

Nella vita non tutti siamo fortunati ad avere una famiglia che ci dà delle buone basi e solidi valori per crescere, ma noi crediamo nella possibilità di poter rieducare le persone a essere diverse, ad avere capacità che le rendano differenti rispetto al passato e per la realizzazione di un nuovo e più saldo futuro. Attraverso questo progetto ci siamo riproposti anche in maniera ambiziosa (sorride Lucia) di poter educare i commensali di questo luogo con il palato, mangiando prodotti locali e pregiati e provenienti da particolari località.

A tavola da Art. 21 è possibile confrontarsi; il commensale interagisce con il team e i ragazzi partecipanti al progetto; si discute

e ci si racconta nella propria storia di vita; si viene a contatto con una nuova realtà, diversa da molte altre e difficile per alcuni aspetti. La gente di fronte a molte realtà fugge e con la nostra invece ne entra in contatto in maniera consapevole; chi viene da noi per condividere il pranzo o la cena, già sa quale realtà incontrerà. Si riscopre così il senso di umanità. Si superano pregiudizi e paure da ambedue le parti: tra i commensali e i ragazzi. Un vero e proprio scambio di storie ed umanità».

Chi sono i partecipanti al progetto e come li formate?

«Sono state scelte persone dalla Casa Circondariale di Taranto e dal quartiere più disagiato della stessa città. All'interno del progetto collaborano e interagiscono tra loro diverse figure professionali. La crescita dei ragazzi punta a vari aspetti: l'accoglienza, la cucina, il servizio a tavola in relazione al cliente ed infine anche formazione nell'ambito contabile. Diamo loro una base in modo da renderli autonomi una volta rientrati nella vera realtà. Siamo un ponte di passaggio in cui i ragazzi si sperimentano prima di riproporsi nella vita quotidiana fuori dalla 'penitenza'».

Quali sono stati gli incontri e gli scontri avuti?

«Scontri tanti, soprattutto contro i pregiudizi delle persone. In alcuni momenti, sono dovuta intervenire direttamente in difesa dei ragazzi e nei confronti del progetto stesso. L'ignoranza, intesa come non conoscenza, non deve permettere l'offesa e la dignità delle persone. Gli Incontri sono stati tantissimi: contatto con mani, sguardi intensi e a volte anche condivisioni di lacrime.

Gli ospiti che ci vengono a trovare ci richiedono contatto umano e a fine pasto molto spesso ci ritroviamo commensali che da essere estranei inizialmente, uniscono tavoli e decidono di condividere assieme il resto del pasto o il dolce finale. Art. 21 è diventato così un luogo dove fare nuovi incontri».

Differenze tra la realtà contenitiva di Art. 21 e le altre realtà lavorative?

«I ragazzi una volta aver terminato il percorso proseguono il loro cammino in questo stesso ambito anche in altre città. I contatti con loro rimangono e le differenze che mi riportano nel tempo, sono soprattutto a livello umano; ossia manca a loro quel momento di condivisione che qui è sempre presente. Qui ci si scontra e ci si incontra su tutte le tematiche che appartengono alla vita quotidiana e si cresce con il dialogo. Elemento questo che viene molto spesso a mancare nelle situazioni generali lavo-



Gabriele Falerio e Nicola all'opera

native, dove si diventa solo esecutori».

Come vi sentite ad essere educatori e seminare nelle persone qualcosa di buono?

«Non siamo solo noi che piantiamo un seme dentro di loro, ma anche loro lo fanno dentro di noi. Quando entri in contatto con realtà difficili in qualche modo si crea un cambiamento interiore anche in chi educa; è impossibile rimanere gli stessi. L'accoglienza è la chiave di tutto, essa ci permette di creare una bellissima umanità tra tutte le persone».

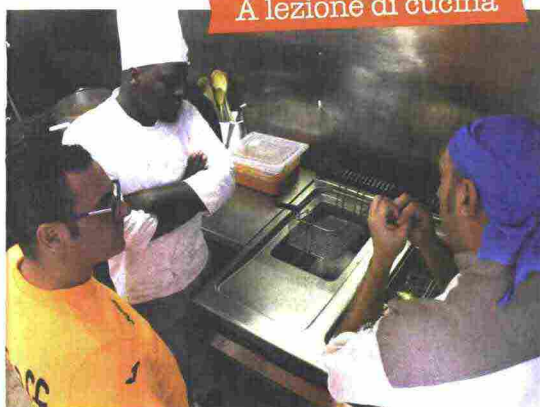
A Gabriele Falerio, chef e responsabile della formazione in cucina di Art. 21, gli chiediamo:

Cosa ti ha portato ad accettare questo ruolo in questo ristorante?

«Rispetto al ruolo rivestito in altre situazioni lavorative questo era del tutto nuovo e ha rappresentato una nuova grande sfida. Una vera e propria scuola pratica dove non c'è la cattedra, ma una realtà materica da elaborare, trasformare e modellare, tutto fatto a piccoli passi. Iniziamo dall'ABC con la conoscenza delle materie prime, fino agli abbinamenti in cucina e il lavoro in sala: dall'allestimento fino alla cura del dettaglio della tavola».

Quali sono i prodotti che utilizzate?

«I prodotti che utilizziamo sono per la maggior parte locali e quando serviamo a tavola ci piace raccontare non solo il piatto finito, ma anche ciò che c'è dietro il prodotto... aspetto che spesso rimane nell'ombra. Abbiamo scelto, per esempio, un vino proveniente dalle coltivazioni 'Terre del Sole'; un vino prodotto nelle terre confiscate alla mafia, nella zona del palermitano. Oggi queste terre sono coltivate e curate da cooperative formate da ex detenuti che attraverso questo lavoro si legalizzano nel loro percorso di vita. Il caffè che serviamo a fine pasto, viene prodotto nella Casa Circondariale di Pozzuoli nella quale è nata una Cooperativa, 'Le Lazzarelle', costituita da donne e fondata sulla collaborazione con un paese del Sud Africa, dal quale ricevono i chicchi di caffè. Le Lazzarelle infine provvedono alla lavorazione finale del prodotto. Altro progetto collegato a tutto questo è la 'Pasticceria Fieri Potest Art. 21' inaugurata il 7 Dicembre 2018, nata all'interno della Casa Circondariale di Taranto».



A lezione di cucina

PIATTI ESCLUSIVAMENTE PREPARATI CON PRODOTTI FRESCHI E DI PRIMA SCELTA ➡

Pappardelle con pesce spada e cubetti di melanzana e menta

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 320 g di pappardelle
- 1 fetta di pesce spada
- 200 g di cubetti di melanzana
- olio extravergine d'oliva q.b.
- sale e peperoncino q.b.
- 10 g di scalogno

- **Friggete** le melanzane tagliate precedentemente a cubetti e infarinate.
- **Tagliate** a piccoli tocchetti il pesce spada e spadellate in una padella calda con olio e scalogno.
- A vostro piacimento potete utilizzare dei pomodorini tagliati a pezzetti da soffriggere in padella assieme al pesce spada.
- Sfumate con un goccio di brodo di pesce o vino bianco.
- **Aggiungete** sale e peperoncino.
- **Cuocete** le pappardelle in acqua bollente salata e saltate in padella.

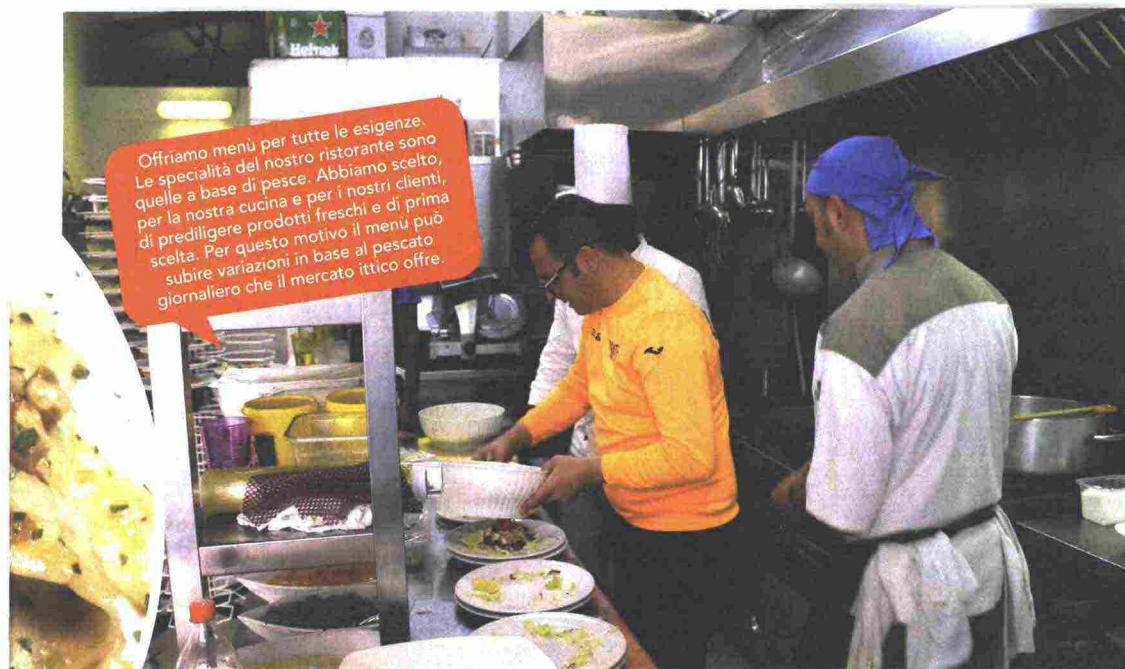


Risotto con polpo barbabietola lime e zenzero

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

- 300 g di riso • 1 barbabietola rossa
- 150 g di polpo • 10 g di zenzero
- 1 lime • 10 g di scalogno
- 2 lt brodo di pesce • olio evo q.b.
- sale e peperoncino q. b.

- **Pulite, lessate e tagliate** il polpo a pezzetti. • **Frullate** con il mixer la barbabietola aggiustando di sale ed un po' di olio. Tostate il riso con olio e scalogno, aggiungete il polpo tagliato precedentemente e bagnate con il brodo di pesce. • A metà cottura del riso **unite** la barbabietola e continuate a cuocere.
- Prima di mantecare **grattugiate** lo zenzero e il lime e dosatelo a gusto proprio.
- **Servite** ben caldo sull'onda dell'odore dello zenzero.



Chiaro e rosso primaverile

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 360 g chitarrine • 1 spigola a filetti
- 100 g cardi • 50 g guanciale
- 1 pomodoro rosso • 30 g scalogno
- 1 rametto di menta
- sale, olio evo, peperoncino q.b.

- **Tagliate** a cubetti i filetti di spigola senza pelle, e nello stesso modo preparate il guanciale. • **Scottate** il pomodoro in acqua bollente e privatelo della pelle e dei semi. • **Lessate** i cardi.
- Una volta preparata la linea in una padella calda **mettete** un filo di olio extra vergine d'oliva e fate rosolare lo scalogno ed aggiungetevi la spigola e il guanciale rosolando il tutto. • **Unite** i filetti di pomodoro, i cardi ed una foglia di menta. • **Iniziate** a cuocere le chitarrine in acqua bollente salata e scolate la pasta abbastanza al dente con un po' d'acqua di cottura in padella fino a farla finire di cuocere ed aggiustate di sapore con sale e peperoncino. • Prima di servire **aggiungete** dell'altra menta spezzettata e impiattate. • Quando il piatto è concluso **rifinitelo** con un filo di olio ed altre foglie di menta.

