

# Brigata del Pratello, a Bologna apre un'osteria all'interno del carcere minorile

scritto da Tommaso Costa | 09/10/2019



**È il primo ristorante in Italia e in Europa all'interno di un istituto penale per minori che saranno impegnati in sala e in cucina affiancati da chef e maître professionisti. Giovedì 10 ottobre, al via il primo servizio**

Il primo servizio è previsto per giovedì 10 ottobre a partire dalle venti ma la "prova zero" è avvenuta già nei giorni scorsi. Apre a Bologna la "**Brigata del Pratello**" la prima osteria in Italia e in Europa all'interno di un istituto penale minorile. Un locale che vedrà impegnati **sei ragazzi del carcere bolognese** (tre in sala e tre in cucina) affiancati da chef e maître professionisti, coordinati da educatori, e che sarà in grado di preparare cene fino a 45 coperti nell'ala del **chiostro dell'antico monastero restaurato** che ospita oggi la casa circondariale.

## **Brigata del Pratello, un progetto che mira alla rieducazione**

Il progetto ha avuto una **gestazione di quasi dieci anni** ma è stato portato avanti con forza da **Formal** che è un ente accreditato dalla regione per la formazione professionale nell'ambito della ristorazione, dallo stesso carcere minorile che l'ha creato, dalla **Fondazione del Monte di Bologna** e dalla **Regione Emilia Romagna**.

Una vera e propria sfida educativa, un'attività innovativa per la formazione e l'**inserimento lavorativo di giovani detenuti**. Il punto di riferimento del percorso intrapreso dai ragazzi è il **principio guida dell'articolo 27 della Costituzione** in cui alla base della pena c'è la tensione verso la rieducazione. Un principio a cui hanno creduto fortemente tutti i protagonisti del progetto che, nonostante le difficoltà, è nato e cresciuto nel corso di questi anni.

«Tutti speriamo che all'Osteria ci si trovi bene e si mangi bene, ma soprattutto desideriamo che abbia successo e riscontro positivo la motivazione per cui si è avviata questa esperienza. Qualunque sia il reato per cui i giovani stanno dentro è impensabile che sulla loro vita si scriva la parola fallimento, stare "dentro" deve corrispondere anche alla possibilità concreta di reagire, rinascere, riprendere il cammino buono di persone e di cittadini» afferma **Beatrice Draghetti**, a capo del progetto e presidente di Formal.

L'iniziativa, così come raccontata dai protagonisti, profuma davvero di speranza per questi ragazzi che vogliono affacciarsi nuovamente alla società civile e che potrebbe servire anche da esempio per altre realtà italiane che vogliono investire nella rieducazione.

### **Quando apre e come funzionerà l'Osteria del Pratello**

L'Osteria aprirà ufficialmente il **10 di ottobre** con una cena ad invito (esteso anche al ministro della Giustizia Alfonso Bonafede che scioglierà a breve la riserva) per proseguire poi con cene-evento che ospiteranno circa **40/50 coperti** e si svolgeranno una volta al mese fino alla fine dell'anno.

Da gennaio, **sarà aperta al pubblico** che dovrà obbligatoriamente prenotarsi online tramite il **sito internet** e che potrà sedersi a cena con amici, colleghi o parenti. Prima di entrare, verranno effettuate attente procedure per il controllo e la sicurezza all'interno dell'Istituto penitenziario; il **conto invece sarà ad offerta libera**.

I ragazzi che partecipano a questa impegnativa avventura sono stati formati per mesi dallo **chef Mirko Gadignani** (che è anche lo chef del Bologna calcio e della Fortitudo) insieme allo **chef Alberto di Pasqua** e al **maitre Fabrizio Cairati** che li hanno guidati ed hanno creato una vera brigata di cucina che all'Osteria sfornerà dall'antipasto al dolce e che, in sala, seguirà scrupolosamente i commensali raccontando le pietanze e raccontando i vini in abbinamento.

### **Cosa si mangia?**

Per la cena inaugurale di giovedì gli chef, assieme ai ragazzi, hanno pensato di proporre un menù che avesse anche un pò di Bologna nel cuore e quindi la cena verrà aperta da uno **sformato di zucca su salsa di parmigiano** e dalle tradizionali **lasagne al forno**; proseguirà con un **filetto di maiale al pistacchio** e per chiudere una mela preparata in tre diverse consistenze. Anche i vini verranno abbinati sapientemente dai ragazzi in sala.

Quando poi la Brigata del Pratello entrerà a regime, le cene saranno tutte a tema, deciso di volta in volta assieme ai ragazzi, e i menù saranno visibili online prima della prenotazione.

«I ragazzi sono partiti da zero, dalle basi, e sono arrivati a conoscere molte tecniche della cucina moderna, dalla panificazione al dessert, grazie anche ad una cucina super tecnologica che hanno a disposizione»,

racconta l'insegnante **Mirko Gadignani** che li ha formati e li coordina anche durante le serate in cui l'osteria è aperta. Insegnante che durante il servizio, però, si trasforma e dice ai ragazzi:

«Ora non sono più il vostro prof ma il vostro chef, quindi si cambia ritmo».

E il ritmo cambia davvero perché il servizio, dal momento dell'ingresso al momento dell'uscita deve essere veloce e preciso e durare non più di tre ore, perché poi si chiude.

L'**Osteria del Pratello** ha a disposizione anche un piccolo orto che viene coltivato dai ragazzi con **erbe aromatiche** che poi si usano in cucina. A disposizione dei commensali ci saranno anche alcune **scelte vegetariane**.

Info: [www.brigatadelpratello.it](http://www.brigatadelpratello.it)