

Ristorante InGalera: tra giustizia riparativa ed alta gastronomia

scritto da Marco Miglietta | 20/11/2017



Nel carcere di Bollate, il recupero dei detenuti ha il sapore della buona cucina grazie ad un'esperienza ristorativa unica in Italia. Noi ci siamo stati e siamo felici di segnalarla.

Cosa hanno in comune i programmi di giustizia riparativa e la buona cucina? Un ristorante "particolare" a Milano. Nel carcere di Bollate è stato realizzato "[InGalera](#)", il primo ristorante italiano all'interno di una casa circondariale.

Forse non tutti sanno - e i processi mediatici quotidiani non aiutano a ricordarlo - che il nostro Codice Penale, nonostante risalgia al 1930, è improntato ai principi della rieducazione e del reinserimento sociale del reo. I dati statistici rivelano che, quando i detenuti sono sottoposti a programmi di giustizia riparativa volti al reinserimento nella società, al termine dello sconto della pena la probabilità per lo stesso di reiterare il reato è di gran lunga più bassa.

Ristorante InGalera, Milano: sobrietà ed alta cucina

All'interno di **"InGalera"** ciò che salta subito all'occhio è l'ambiente raffinato, i colori dell'arredamento ed i quadri alle pareti che infondono una sensazione di libertà, un concetto per niente scontato vista l'ubicazione.

Il ristorante è aperto al pubblico sia a pranzo che a cena (nei weekend è fortemente consigliata la prenotazione) ed il personale - composto interamente da detenuti tutti regolarmente assunti - è seguito da uno [chef](#) e da un maître professionisti che li guidano nella lavorazione dei cibi e nella realizzazione delle loro esclusive ricette.

Il menù è molto ricco e variegato. Tra gli antipasti, impossibile non notare i **"Gamberi killer con cavolo cappuccio e germogli di acetosella"**, la **"Variazione di caviali"** e l'**"Aspic al Porto con carpaccio d'oca fumè"**.

I primi piatti, invece, sembrano preparati appositamente per soddisfare tutti i palati, da quelli che amano la tradizione ai più eigenti che desiderano sperimentare accostamenti inediti e particolari. nella proposta, si segnalano i **"Ravioli di anatra e scorzette di arancia candita"**, il **"Velluto di zucca con vaniglia, bourbon e amaretto"** e la **"Lasagna aperta con pera e porcini"**.

Sento l'obbligo di precisare che, generalmente, il ruolo di chi scrive è quello di riportare - a volte asetticamente - i punti di forza e le critiche di una realtà ristorativa ma in questo caso sento la necessità di bypassare tali canoni e consiglio fortemente di vivere questa esperienza (perché è così che mi piace definirla). In fondo tutti abbiamo bisogno di una seconda opportunità, sempre!

Ristorante InGalera

Via Cristina Belgioioso,120 - Milano

www.ingalera.it