



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

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



La Brigata del Pratello aprirà nell'ala del chiostro dell'antico monastero restaurato.

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**.



Un momento del lavoro in cucina

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 é 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 vogliano 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.



I detenuti che lavoreranno in Osteria, sono stati formati dallo chef Mirko Gadignani.

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.



Il maitre Fabrizio Cairati ha istruito i ragazzi in sala.

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

Data di creazione

09/10/2019

Autore

tommaso-costa