



Inaugura inGalera, il ristorante del carcere più stellato d'Italia. Un progetto unico, un ponte reale che per la prima volta mette in comunicazione il “fuori e il dentro”.

Milano, 26 Ottobre 2015. Inaugura oggi **InGalera**, il ristorante nato all'interno della **II Casa di Reclusione di Milano Bollate**: un progetto unico in Italia, forte e ambizioso come il sogno che ha guidato la cooperativa sociale **ABC La sapienza in tavola** fino al raggiungimento di questo traguardo. Nata nel 2004 dentro il carcere stesso per offrire professionalità e lavoro a detenuti ammessi e non alla misura alternativa dell'art. 21 ex O.P., la cooperativa ABC crede nel valore del percorso riabilitativo nel tentativo di eliminare lo stigma che la società imprime a chi ha trascorso un periodo della propria vita in carcere. La Casa di Reclusione di Milano-Bollate, nota per la sua politica penitenziaria volta a valorizzare l'aspetto rieducativo della pena, è il contesto perfetto per poter realizzare un sogno di questo tipo.

*“Il ristorante InGalera, frutto di preziosa sinergia tra il pubblico e il privato, non si pone il solo obiettivo, già di per sé rilevante, di fornire ai detenuti competenze formative e lavorative utili al loro reinserimento sociale – dichiara **Massimo Parisi**, Direttore della II Casa di Reclusione di Milano Bollate. Con la sua costante apertura al pubblico vuole costituire per chiunque un'opportunità d'interfacciarsi con l'universo carcerario e di riflettere sul senso della pena. In tal modo il ristorante può farsi portatore di un messaggio culturale che intende incidere sul senso comune della pena e rafforzare così le basi per un'effettiva inclusione sociale dei detenuti. Per questo va il mio sentito grazie a tutti coloro che ne hanno consentito l'attivazione”.*

ABC pensa il progetto “Dal carcere alla città: il ristorante sociale, un'idea di impresa”, il cui scopo è l'apertura di un ristorante che offra ai detenuti un vero e proprio curriculum lavorativo e riabilitativo.

Anche **PwC Italia**, parte del network professionale leader nei servizi alle imprese, sulla scorta di esperienze sviluppate a livello internazionale e riconoscendo nel food un elemento determinante per la cultura e lo sviluppo del nostro Paese, ha ideato un progetto di “ristorante sociale”. Ha quindi avviato la collaborazione con ABC per la pianificazione e lancio del ristorante sostenendolo finanziariamente e con le proprie competenze economiche e finanziarie.

“In questi undici anni di lavoro in carcere, ho sempre pensato che aver costituito una cooperativa di catering sia stato davvero scoprire

*nuovi mondi – dichiara **Silvia Polleri**, Presidente della Cooperativa Sociale ABC La Sapienza in Tavola. Quando parti per trovare una terra sconosciuta puoi farlo in due modi, pioniere o pirata, orgogliosamente abbiamo sempre scelto il primo. Anche per il progetto ristorante InGalera, sognato e coccolato, persone e luoghi assolutamente differenti*

ma con un obiettivo comune: offrire il meglio, volere il meglio nel proprio lavoro. Desidero che InGalera diventi un marchio forte e credibile e possa costituire un importante elemento nel curriculum di ogni detenuto che vi transiterà; non dimentichiamo che chi imprime il “fine pena mai” a chi è stato in prigione è la società. Voglio contribuire a togliere questo stigma”.

Francesco Ferrara, Partner di PwC che ha seguito il progetto spiega: *“Siamo particolarmente orgogliosi di aver contribuito a quest’iniziativa fin dalla sua ideazione, attraverso lo studio del business plan del ristorante. Abbiamo messo il nostro know how al servizio di un’impresa sociale coinvolgendo attivamente nel progetto i nostri migliori talenti. Essere parte attiva delle comunità in cui operiamo è il senso più profondo della nostra Corporate Responsibility ed è in linea con le numerose attività che PwC già svolge in Italia e nel mondo”.*

Il progetto trova un altro prezioso partner nell’**Istituto Alberghiero Paolo Frisi**, all’interno del carcere di Bollate dal 2012: proponendo ai detenuti percorsi didattici-formativi in grado di consolidare e ampliare le possibilità di reinserimento nella società, l’Istituto prepara professionalmente il personale del ristorante sociale.

Grazie infine al sostegno economico e di condivisione di obiettivi e strategie di **Fondazione Cariplo** e **Fondazione Vismara**, nel 2015 il sogno si avvera e la Direzione della Casa di Reclusione, autorizzata dal Provveditorato Regionale dell’Amministrazione Penitenziaria, concede in comodato d’uso nella propria struttura gli spazi possibili alla realizzazione del ristorante sociale.

InGalera offre 52 posti a sedere ed è aperto a pranzo e a cena, sei giorni su sette. Propone la formula “quick lunch” a pranzo dal lunedì al venerdì, mentre il sabato a pranzo e tutte le sere propone cena alla carta. Ci lavorano complessivamente **nove persone**, cinque in cucina e quattro in sala, assunte dalla cooperativa ABC la sapienza in tavola. Sono tutti detenuti, a esclusione dello chef e del maitre, professionisti esterni chiamati a dare prestigio al progetto. I tirocinanti della sezione carceraria dell’Istituto Frisi sono quattro.

Coerentemente con il posizionamento di qualità che si propone, il ristorante è stato arredato grazie alla collaborazione di grandi marchi del design italiano come **Alessi, Artemide e Pedrali**.

Il sito del ristorante, www.ingalera.it, è stato realizzato da Italia Multimedia srl.

Per informazioni e contatti:

identico
comunicazione

Clara Collalti
339 6900479

clara@identicomunicazione.it