

BE(E) FREE 

Idee in Fuga e l'Istituto di Pena "Cantiello e Gaeta" insieme per una serata benefica e sostenibile per far conoscere "il buono che viene da dentro"
in collaborazione con Lions Club Alessandria Cittadella

***La cena sotto il cielo nel Luppoleto "Fuga di Sapori"
del Carcere di San Michele di Alessandria***

*Anticipata il 23 giugno da NESSUNO ESCLUSO,
la cena organizzata nel carcere per gli oltre 300 detenuti*

Con la partecipazione speciale della brigata dei concorrenti di
MasterChef Italia 2022: hanno cucinato per entrambe le serate



RASSEGNA STAMPA, TV, RADIO, WEB
Maggio-Giugno 2023

Ufficio stampa Idee in Fuga - Pari Pari di Monica Ripamonti - 3480608294 monicaripa65@gmail.com

CON IL PATROCINIO DI





25 giugno 2023 – Edizione delle 14.30
Servizio dedicato alla cena nel luppoletto

I fondi saranno devoluti alle cooperativa Idee in Fuga

Alessandria, invito a cena in carcere, per 400 invitati

Ogni prodotto è stato realizzato da ex detenuti o carcerati in attesa di scontare la pena. E' un modo per rompere il muro tra carcere e società civile

Una cena davvero particolare, quella che si è svolta nell'**Istituto Penitenziario di Alessandria**. Una lunga tavolata è stata allestita all'aperto tra i filari del "Luppoletto Galeotto".

Invitati come ospiti **400 cittadini** che sono entrati negli spazi del carcere per gustare i prodotti realizzati e serviti dai detenuti.

I fondi raccolti da tutte le attività del progetto chiamato Fuga di Sapori vengono investiti per favorire la formazione professionale e il reinserimento lavorativo di detenuti ed ex detenuti. «E' l'unico strumento per ridurre la recidiva e dare dignità a chi ha scontato una pena e vuole rifarsi una vita», spiega **Carmine Falanga, presidente della cooperativa Idee in Fuga**.





EVENTI E MANIFESTAZIONI

Cena in carcere: i piatti preparati dai detenuti e da alcuni protagonisti di Masterchef

400 gli ospiti che sabato sera si sono seduti tra le file di luppoletto della casa di reclusione di San Michele, per cenare consumando i prodotti



Cena in carcere: i piatti preparati dai detenuti e da alcuni protagonisti di Masterchef



Publicato 3 ore fa il 26 Giugno 2023 13:10
Da **Cristiana Zanetto**

400 gli ospiti che sabato sera si sono seduti tra le file di luppoletto della casa di reclusione di San Michele, per cenare consumando i prodotti delle carceri, dal miele al pane. A servire ed ad organizzare le tavolate, i detenuti del carcere di San Michele che, attraverso il lavoro hanno la possibilità di reinserirsi nel tessuto sociale. L'evento organizzato dalla cooperativa Idee in fuga e sostenuto da alcune aziende del territorio oltre che dai Lions.

RADIO **CAPITAL**



TG ZERO

Puntata del 21/06/2023

INTERVISTA A CARMINE FALANGA, CHE RACCONTA LA CENA E LE ATTIVITÀ DELLA COOPERATIVA

TG Zero



Il direttore delle news **Edoardo Buffoni** e **Mary Cacciola** guidano il TG Zero, il programma di informazione del pomeriggio giunto alla tredicesima stagione.

Le **notizie** in diretta, i collegamenti con gli inviati in tutto il mondo, le **interviste** sui fatti del giorno, gli **ospiti** più interessanti. Per tenervi sempre aggiornati, senza mai perdere la voglia di sorridere.

Mime Kataniwa e Bruno Tanzi, da Masterchef al carcere di San Michele in nome della solidarietà



👤 Francesca Di Mauro

🕒 Martedì, 13 Giugno 2023 - 5:21

RADIOGOLD – **Sabato 24 giugno**, alle 21, il Carcere di San Michele di Alessandria apre eccezionalmente le porte in occasione di “**Be(e) Free**”, la grande cena sotto il cielo del nel luppoletto “Fuga di Sapori”.

L’evento, organizzato da **Idee in fuga** e l’**Istituto di Pena “Cantiello e Gaeta”** in collaborazione con Lions Club Alessandria Cittadella, ha lo scopo di far conoscere “il buono che viene da dentro”.

Tra i protagonisti di questa speciale cena, quattro ex concorrenti dell’edizione 2022 di Masterchef, **Lia, Mime, Bruno e Pietro**, che presteranno le loro abilità culinarie per preparare la speciale cena benefica.

Ai microfoni di Radio Gold, **Mime Kataniwa e Bruno Tanzi** hanno raccontato che cosa significa per loro questa esperienza e svelato alcuni dettagli sulla loro idea di cucina.



Lia e Pietro, ex concorrenti di Masterchef: "Cucinare per i detenuti di San Michele? Un'emozione fortissima"



👤 Francesca Di Mauro

🕒 Giovedì, 22 Giugno 2023 - 5:30

ALESSANDRIA – È un'occasione davvero speciale quella in cui si troveranno a dover cucinare i due ex concorrenti di Masterchef 11, **Lia Valetti** **Pietro Adragna**: insieme ai loro colleghi **Mime Kataniwa** e **Bruno Tanzi** saranno infatti protagonisti di "**Be(e) Free**", la grande cena sotto il cielo nel luppoletto "Fuga di Sapori" al carcere di San Michele.

Sabato 24 giugno le porte dell'istituto si apriranno infatti per questa particolare evento organizzato da **Idee in fuga** e dall'**Istituto di Pena "Cantiello e Gaeta"** in collaborazione con **Lions Club Alessandria Cittadella**.

Non è tutto: la sera precedente, venerdì 23 giugno, i quattro chef di Masterchef si metteranno ai fornelli per "**Nessuno Escluso**", la cena dedicata agli oltre 300 detenuti del carcere.

Ai microfoni di Radio Gold Lia e Pietro hanno raccontato la loro emozione per questo evento e anticipato alcuni dei piatti che prepareranno.

Radio
Gold

Radio
Gold

LIA VALETTI

MASTERCHEF 2022

Dal 16 al 18

Radio
Gold

Radio
Gold

PIETRO ADRAGNA

MASTERCHEF 2022





**INTERVISTA A CARMINE FALANGA, CHE RACCONTA
LE ATTIVITÀ DELLA COOPERATIVA E I PREPARATIVI
PER LA CENA NEL PROGRAMMA BELLE STORIE
IN ONDA DAL 20/6**

Belle Storie

Cronache. racconti e notizie che fanno bene. Storie di vita buona che rendono possibile la speranza



SOMMARIO

SERVIZI E RUBRICHE SU QUESTO NUMERO

Direttore responsabile
Stefano Stimamiglio

N° 28
9 LUGLIO 2023

Foto di copertina
Giovanni Panizza



32

3
PRIMO PIANO
Settimane sociali:
i cristiani lungo le vie
della democrazia
di Luigi Renna

In apertura

6
COLLOQUI COL PADRE
di Stefano Stimamiglio

10
CARA FAMIGLIA

Attualità

13
CHIESA IN USCITA
Frederick, il ghanese
ucciso, ci sprona ad
avere città vivibili
di Pasquale Giannino

13
FUORIGIOCO
Se perdiamo le parole
sacre del dolore
di Antonio Mazzi

14
AL FEMMINILE
La donna che salva
azienda e Paese
di Mariapia Bonanate

15
EDITORIALE
Dialogo, non scontro
armato perché i popoli
tornino fratelli
di Andrea Riccardi

16
COME VANNO LE COSE

19
IL COMMENTO
Cospito, un tema
di solo diritto
di Elisa Chiari

20
GMG 2023
ASPETTANDO LISBONA
I colori della speranza
di Matteo Menegol

25
LA RICERCA DEL TONIOLO
Le nuove generazioni
vogliono contare di più,
ma sono scoraggiate
di Antonio Sanfrancesco

27
DANIELE MENCARELLI
VINCITORE PREMIO STREGA
«Sono stufo della felicità
che non si pone
domande»
di Micol Valotto

28
INCHIESTA SUBAPPALTI
Un magistrato
nel Far West del lavoro
di Francesco Anfosso

31
IL "METODO STORARI"
In nome della legge
metta i dipendenti
in regola

32
REPORTAGE
CARCERE DI ALESSANDRIA
Il riscatto è servito:
nel "Luppoletto galeotto"
il dolce sapore
della libertà
di Antonio Sanfrancesco

38
PROGETTI DI EDILIZIA
SOCIALE IN GRAN BRETAGNA
Voglio dare una casa
ai tanti senzateo
di Silvia Guzzetti

40
BASKET: OLIMPIA
L'allenatore Ettore
Messina: la vita non
si misura a canestri
di Elisa Chiari

42
STRADE DEL VINO/2
FRANCIACORTA
Terra di tradizioni,
lavoro e passione
di Chiara Pelizzoni

50
IL SINODO DELLE COMUNITÀ
Un impegno comune:
«Mai più invisibili»
di Annachiara Valle

54
IMELDE STARNINI
Il regalo dei 90 anni?
Diplomarmi al liceo
di Fulvia Degl'Innocenti



111
TUTTI I PROGRAMMI
9 - 15 luglio

56
HAPPY DAYS
Quando gli italiani
andavano pazzi
per il telefilm
di Fulvia Degl'Innocenti

64
ALESSANDRO DANIELE
Nella musica papà
cercava la sua anima
di Eugenio Arcidiacono

66
BEATRICE BORROMEI
Vi racconto io il figlio
dell'ultimo Re...
di Roberto Zichittella

71
UNA BELLA STORIA
Se ci scrivesse il tenero
Kiko in cerca di una
nuova famiglia...
di Catena Fiorello



IL RISCATTO È SERVITO NEL “LUPPOLETO GALEOTTO” IL DOLCE SAPORE DELLA LIBERTÀ



L'iniziativa della cooperativa sociale “Idee in fuga” nata nel 2020 per formare e offrire un lavoro a chi sconta la pena. Ma anche per far conoscere all'esterno il buono che viene da dietro le sbarre: dalla birra al miele, ai corsi di falegnameria

di **Antonio Sanfrancesco**
foto di **Fabio Passaro**

Sopra, in primo piano, i cuochi di *MasterChef 2022* Pietro Adragna, 42 anni, e Lia Valetti, 30, preparano la cena nel carcere San Michele di Alessandria.

Metti un sabato sera a cena tra i filari di un luppoletto con il dj-set e quattro chef dell'edizione di *MasterChef* dell'anno scorso a preparare il menu: Lia Valetti, Mime Kataniwa, Bruno Tanzi e Pietro Adragna. Non in un luogo qualunque, ma all'interno del carcere San Michele di Alessandria. Lasciato il cellulare all'entrata (e questo meriterebbe

un pezzo a parte perché non siamo più abituati a cenare, anzi a vivere, senza), ci si accomoda e si gustano i piatti serviti dai detenuti che qui sono circa duecentoquaranta.

I nomi, anzitutto. Ironici, che raccontano molto di questo progetto. L'evento si chiama “Be(e) free”. C'è il “Luppoletto galeotto” da cui si ricava, appunto, il luppolo per produrre la birra, anzi la “Sbirra”, com'è stata ribattezza-



SOTTO LE STELLE

Sopra, un'immagine della cena organizzata nel "Luppoletto galeotto" dalla cooperativa sociale Idee in fuga assieme alla direzione del carcere e in collaborazione con il Lions Club di Alessandria. A destra, l'arrivo degli ospiti alla serata benefica.

ta, prodotta anche con le arance del carcere di Siracusa. La stessa cooperativa sociale che ha messo su tutto questo si chiama *Idee in fuga* e si deve alla lungimiranza di Carmine Falanga che nel 2020, affiancato dai soci Andrea Ferrari e Dolores Forgione, ha intuito che per i detenuti il vero riscatto, dentro e fuori le mura del carcere, è il lavoro. «L'idea», racconta Ferrari, «è nata cinque anni fa. Non conoscevamo il mondo del carcere che nell'opinione pubblica è percepito come un problema e invece è un mondo nascosto, popolato da gente che ha, sì, sbagliato, ma che vuole rimettersi in gioco e chiudere con il passato. Tre anni e mezzo fa è nato il marchio "Fuga di sapori", che dà anche il nome al negozio aperto nel centro di Alessandria che vende i prodotti tipici realizzati in carcere. Un giorno un ex detenuto di 54 anni che aveva firmato un contratto di inserimento lavorativo mi fa: "Nella mia vita ho sempre fatto



rapine. È la prima volta che firmo un contratto di lavoro. Forse stavolta ce la faccio". Le parole di quell'uomo mi hanno colpito molto e ci hanno spinto ad andare avanti».

A servire i trecentosettanta ospiti ci sono alcuni ragazzi che frequentano i corsi di formazione professionale dell'Enaip di Alessandria e otto detenuti che stanno scontando la loro pena e con *Idee in fuga* hanno deci- ➔

Mille occasioni per sostenere le vocazioni

In memoria di persone care defunte...
In ricorrenze particolari, tipo battesimi o nozze...

Per un'ordinazione o una professione religiosa...

Per l'anniversario di sacerdozio del proprio parroco...

Ogni occasione è buona per sostenere la rete di solidarietà della Pontificia Opera di San Pietro Apostolo (Pospa) che dà la possibilità, a oltre 70 mila seminaristi in Africa, America Latina, Asia e Oceania in difficoltà di mezzi, di studiare, formarsi e consacrarsi a Dio, nel servizio sacerdotale in mezzo alla propria gente.

Quest'opera è diventata una vera e propria missione per chiunque riconosca l'importanza della presenza di preti locali in ogni luogo del mondo.

Per sostenere gli studi dei seminaristi nelle Chiese di missione puoi rivolgerti al Centro-Ufficio Missionario della tua diocesi o alla:

Pontificia Opera Missionaria di San Pietro Apostolo presso Fondazione MISSIO Via Aurelia 796 – 00165 Roma Tel. 06 66502621-22 pospa@missioitalia.it

- **C/c Postale n. 63062772** (intestato a Missio Pontificia Opera di San Pietro Apostolo)
- **Bonifico Bancario (Banca Etica)** (intestato a Missio Pontificia Opera Missionaria) - IBAN: IT 03 N 05018 03200 000011155116
- **Carta di credito, Paypal, SatisPay** www.missioitalia.it > aiuta i missionari

Causale:

Sostegno ai seminaristi delle missioni

missio
organismo pastorale della Conferenza Episcopale Italiana

www.missioitalia.it

REPORTAGE



UNA SCOMMESSA VINTA

A lato, i soci della cooperativa sociale Idee in fuga: da sinistra, Andrea Ferrari, 45 anni, Dolores Forgiione, 42, e il presidente Carmine Falanga, 45. In basso, Roberto Lerda, 45, fondatore del birrifico Trunasse, uno dei partner dell'iniziativa, e la direttrice del carcere Maria Isabella De Gennaro, 58.



➔ so di imparare un mestiere per avere poi una seconda possibilità una volta tornati liberi.

Uno di questi è **Fulvio Buoncristiani**, che lo scorso anno, alla prima cena, era lì come detenuto e ora ci è ritornato da uomo libero: prima alla cassa per registrare gli ospiti e poi a servire ai tavoli. «Tornare in questo posto è strano», racconta, «ho ritrovato molte persone con le quali, una volta fuori, non sono riuscito a mantenere i contatti. Al primo colloquio con la cooperativa ho detto di no perché volevo andare in Spagna e fare il ristoratore. In Italia, anche se uno ha scontato la pena, resta sempre lo stigma sociale. Mi sono reso conto di avere tre scelte: continuare

a essere un criminale, impazzire qui dentro o essere consapevole di quello che avevo fatto e riprendere in mano la mia vita. Alla fine ho detto sì a Idee in fuga e da giugno a ottobre del 2022 ho lavorato, con il regime previsto dall'articolo 21, nel negozio "Fuga di sapori". Poi sono uscito e sono stato assunto come commesso, mentre a settembre sarò responsabile del bistrot che apriremo».

È il secondo anno di questa particolare cena sotto le stelle, dopo l'esordio dell'anno scorso: «L'obiettivo», spiega Falanga, «è gettare un ponte tra il mondo del carcere e quello che sta fuori. Abbiamo voluto mettere i tavoli nel luppolo che dà sulla strada per far vedere, anche ➔





IL CAPPELLANO DEL BECCARIA

«Lo sport veicolo di molti valori»

Una delle personalità più autorevoli nell'ambito della gestione dei penitenziari minorili è **don Claudio Burgio**, dal 2000 fondatore e presidente dell'associazione **Kayrós** che si occupa dell'accoglienza e della progettazione di servizi educativi per adolescenti in difficoltà. In qualità di cappellano del carcere minorile Beccaria di Milano, si è spesso fatto portavoce delle numerose problematiche che affliggono l'istituto e i ragazzi che ci vivono. «Dopo l'evasione dal carcere, a dicembre, di sette ragazzi, il Ministero ha finalmente preso in seria considerazione la situazione del Beccaria ed è avvenuta l'assegnazione di un direttore stabile, che inizierà dall'autunno prossimo. È un enorme

passo avanti perché l'istituto non ha mai avuto una figura di riferimento, togliendo quindi forza e organicità a tutti i progetti a cui pensavamo», racconta don Burgio. «Le iniziative che vengono messe in atto nelle carceri minorili sono di fondamentale importanza perché non solo permettono di aiutare i ragazzi

a occupare il tempo, che non è giusto trascorrano in cella, ma insegna loro cosa significa socializzare, avere rispetto degli altri e delle regole. **Questi valori passano soprattutto attraverso lo sport**, che gioca un ruolo fondamentale nella trasmissione di valori». La fine, a breve, dei lavori di ristrutturazione al Beccaria, che proseguono da oltre quindici anni, è un'ulteriore prospettiva di speranza: i giovani non dovranno più essere trasferiti nelle carceri del Sud e questo darà spazio a progetti educativi organici e consistenti.



DON CLAUDIO BURGIO
54 ANNI



→ simbolicamente, che un penitenziario, se i detenuti vengono stimolati, non è solo un luogo di reclusione, ma un mondo vivo di operosità, intelligenza, creatività».

Il primo progetto è stato il **“Luppoletto galeotto”**, un'area di quattromila metri quadrati, con oltre 300 piante che nel 2024 permetterà di raccogliere 5 quintali di luppolo da utilizzare per la produzione delle birre col marchio **“Fuga di sapori”** e da vendere a tutti i produttori brassicoli che siano sensibili alla sostenibilità e alla propria responsabilità sociale.

Poi c'è **“Ora d'arnia”**, nato dalla volontà di salvare una famiglia di api abbandonata e riattivare un apiario urbano all'interno del carcere, che nel 2022 ha prodotto circa 300 chili di miele tra millefiori e acacia. **“L'orto di buona condotta”**, curato dai detenuti e che produce gli ortaggi utilizzati nella cucina. La falegnameria, con corsi di formazione per i reclusi che all'interno del carcere imparano un mestiere che potrebbero sfruttare quando escono. Ultimo nato è **“Fuga di sapori bakery”**, il laboratorio artigianale di pasticceria, mentre tra i nuovi progetti spiccano la coltivazione di lavanda e dei frutti rossi.

A preparare le cinque portate

Sopra, i fondatori di Idee in fuga con la brigata dei cuochi di MasterChef 2022: da sinistra, Bruno Tanzi, 64, Mime Kataniwa, 48, Pietro Adragna e Lia Valetti.

del menu, i cuochi di **MasterChef** che hanno cucinato, la sera prima, anche per **“Nessuno escluso”**, la cena riservata a tutti i detenuti del San Michele. «È per noi un grande onore far parte di un progetto tanto nobile quanto ben strutturato come questo», raccontano, «siamo entrati per la prima volta in contatto con loro quando abbiamo ricevuto a sorpresa un pacco contenente alcuni dei prodotti che vengono creati dai detenuti e commercializzati nel primo negozio tra le mura carcerarie d'Italia. Da quel momento ci siamo innamorati sia del progetto che dei prodotti. Non solo per i simpaticissimi nomi dati alle bontà come la **Brigantella**, la crema di pistacchio, o la **Sbirra**, ma soprattutto per l'idea di inclusione e di libertà di cui si fa messaggera questa iniziativa. Sapere che la nostra passione può fare del bene e può essere presa come esempio positivo non può che essere per noi motivo di grande gioia e orgoglio».

ALESSANDRIA, SABATO SERA AL LUPPOLETO DEL SAN MICHELE L'EVENTO "BE(E) FREE"

Cena tra le mura del carcere per essere liberi

In 400 si sono seduti ai tavoli serviti dai detenuti: a preparare le portate quattro ex concorrenti di Masterchef

ADELIA PANTANO
ALESSANDRIA

Immaginate di andare a cena, un sabato sera di inizio estate, tra i filari di un luppoletto e di essere tra le mura di un carcere. Abbandonate il telefono all'entrata, vi sedete e vi godete il servizio dei piatti. Preparazioni non qualunque ma «da masterchef». Qualcuno ha già provato quell'emozione sabato sera, nel carcere di San Michele, ad Alessandria. In 400 hanno scoperto i «buoni frutti del carcere» serviti dai detenuti.

Dopo il successo della prima edizione, anche quest'anno l'associazione carceraria «Idee in fuga», che ad Alessandria si occupa e preoccupa di dare una nuova vita ai detenuti credendo fortemente nella loro possibilità di riscatto, ha organizzato la cena nel luppoletto del San Michele. Nome dell'evento «Be(e) free», per essere liberi di realizzare una comunità miracolosa come quella creata dalle api. Al centro della cena i frutti del carcere, quelli che vengono coltivati nei terreni proprio dai detenuti. Gli stessi detenuti che sabato hanno servito ai tavoli i commensali. A cucinare le materie prime degli ospiti d'ecce-



Mime Kataniwa alla preparazione dei piatti

zione: i quattro chef di Masterchef Italia 2022 Lia Valetti, Mime Kataniwa, Bruno Tanzi e Pietro Adragna. Decine di tavoli tra il verde da cui nasce il luppoletto, immersi tra le luci di lunghi tendoni quasi come in un mondo completamente estraneo dalla città: un'atmosfera

che ha coinvolto tutti, commensali, detenuti e pure gli chef. «Entrare qui dentro – raccontano gli ex concorrenti del talent – è una continua emozione. Abbiamo avuto il magone ad attraversare quel cancello ma siamo rimasti sorpresi dell'eccellenza che abbiamo



La cena allestita nel luppoletto del carcere

trovato. Abbiamo lavorato con tutti alla pari, eravamo una squadra ben assortita».

Chi ha avuto la fortuna di sedere tra quei tavoli ha visto anche il buono che c'è tra le mura del carcere. A servire i tavoli c'erano alcuni ragazzi che frequentano i corsi di formazione

professionale dell'Enaip e otto detenuti che stanno scontando la loro pena e con «Idee in fuga» hanno deciso di imparare un mestiere per avere poi una seconda possibilità una volta tornati in libertà. Come Fulvio Buoncristiani che solo lo scorso anno, alla prima ce-

na, era lì come detenuto e sabato ci è ritornato da uomo libero: prima alla cassa per registrare gli ospiti e poi a servire ai tavoli. «Al primo colloquio con l'associazione avevo detto di "no". Avevo pensato di andare in Spagna una volta uscito da qua», racconta. Poi è scattato qualcosa. «Mi sono reso conto – spiega – di avere tre scelte: continuare a essere un criminale, impazzire qui dentro o essere consapevole di quello che avevo fatto e riprendere in mano la mia vita». E l'ha fatto. Ora lavora nel negozio «Fuga di Sapori», punto vendita dei prodotti del carcere.

«Avere avuto così tante persone significa avere la stima di tanti. La nostra sfida è creare sul territorio una rete virtuosa di microfilie in cui lo scambio e la collaborazione arricchiscono il sistema penitenziario e la collettività», ha commentato a fine serata Carmine Falanga, presidente di «Idee in fuga». L'iniziativa ha avuto il patrocinio del Comune, dei Lions Club di Alessandria e soprattutto del Ministero attraverso la direttrice del carcere, Maria Isabella De Gennaro, arrivata poco più di un mese da qui in città. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

San Michele «Insieme» e «nonostante tutto»: l'emozione di Fulvio per la vita che riparte

Circa 360 persone alla cena nel penitenziario: il ricavato destinato a creare percorsi di lavoro per i detenuti. Per battere anche lo scetticismo

■ «Se anche solo per un detenuto questo progetto è importante, allora serve. «Nonostante tutto» e «insieme» sono parole a cui ho dato un significato profondo»: sono emozionanti le parole di Fulvio Buoncristiani, uno dei detenuti (ormai ex, perché oggi è finalmente libero) inseriti nel progetto della cooperativa 'Idee in Fuga' (guidata da Carmine Falanga e Andrea Ferrari) all'interno del penitenziario di San Michele (da circa un mese guidato da Maria Isabella De Gennaro) che oggi si occupa della gestione del negozio 'Fuga di Saporì' in corso Roma e che presto gestirà il nuovo bistrot in apertura sulla cinta del 'Don Soria' («lui è la concretizzazione del nostro lavoro», sottolinea Falanga). Sabato 24 giugno era uno dei detenuti che ha prestato servizio alla cena per 360 persone allestita tra i filari del 'Luppoletto galeotto' e con Lia, Bruno,

Mime e Pietro (quattro concorrenti di Masterchef 2021) a cucinare pure il venerdì per chi vive all'interno delle mura: dieci minuti con lui a chiacchiere - leggendo la commozone e a tratti la difficoltà nei suoi occhi, così come nei suoi silenzi - hanno restituito il valore dell'impegno profuso per la realizzazione di un evento così insolito.

Restituire dignità

Lui, che alla prima richiesta di inserimento nel percorso della cooperativa aveva detto di no forse perché non ci credeva ancora, o forse perché non ne comprendeva la necessità. Il Fulvio di allora era come tanti di noi: una cena in carcere, ma perché? È un luogo di reclusione, basta così. Del resto, quando l'idea è stata presentata, sono stati molti i commenti 'forti' degli integralisti che non credono ci possa essere una rinascita

nella pena: chi ha sbagliato deve essere punito e il carcere resti solo luogo di espiazione e di sofferenza.

Con la cena nel 'Luppoletto galeotto', al contrario, 'Idee in Fuga' ha dimostrato anche all'ultimo degli scettici che ci può essere di più. E che il carcere può e deve diventare luogo di rinascita, di costruzione di una nuova identità e di una nuova vita, «nonostante tutto».

All'insegna di quella frase che ormai è diventata il motto della cooperativa: «Il lavoro è dignità».

«Far circolare fiducia»

La presenza all'evento di rappresentanti delle istituzioni e del mondo politico, militare e civile, insieme ai cittadini (c'era chi, per esempio, festeggiava un compleanno), dovrebbe servire a trasmettere

Lia, Pietro, Mime e Bruno anche venerdì in brigata per i pasti di chi vive all'interno delle mura



SCENARIO UNICO In alto, i tavoli apparecchiati tra i filari del 'Luppoletto galeotto'; sotto, Andrea Ferrari e Carmine Falanga di 'Idee in fuga' con Bruno, Mime, Pietro e Lia di Masterchef

re questo messaggio e a convincere che ciascuno di noi merita una alternativa e possa e debba essere nuovamente accolto all'interno della comunità al termine della sua pena. Lo ha detto bene il sindaco Abonante nel suo discorso di saluto: «Dobbiamo far circo-

lare la fiducia, questo è l'obiettivo da raggiungere». Una frase che, abbinata alle parole di Fulvio, diventa la chiave di lettura di una suggestiva serata estiva e offre il senso più alto di ciò che significa essere comunità.

LAURA TORTA



CARMINE FALANGA



MARIA ISABELLA DE GENNARO



GIORGIO ABONANTE



FULVIO BUONCRISTIANI

Cena in carcere con i piatti preparati da ex concorrenti di Masterchef e serviti dai detenuti

Sabato sera 24 giugno al luppoletto del carcere di San Michele di Alessandria l'evento "be(e) free": in 400 si sono seduti ai tavoli

ADELIA PANTANO

26 Giugno 2023 | Aggiornato alle 17:59 | 2 minuti di lettura



I quattro ex concorrenti di Masterchef protagonisti alla cena nel carcere di San Michele di Alessandria

ALESSANDRIA. Immaginate di andare a cena, un sabato sera di inizio estate, tra i filari di un luppoletto e di essere tra le mura di un carcere. Abbandonate il telefono all'entrata, vi sedete e vi godete il servizio dei piatti. Preparazioni non qualunque ma «da masterchef». Qualcuno ha già provato quell'emozione sabato sera, nel carcere di San Michele, ad Alessandria. **In 400 hanno scoperto i «buoni frutti del carcere» serviti dai detenuti.**

Dopo il successo della prima edizione, anche quest'anno l'**associazione carceraria «Idee in fuga»**, che ad Alessandria si occupa e preoccupa di dare una nuova vita ai detenuti credendo fortemente nella loro possibilità di riscatto, **ha organizzato la cena nel luppoletto del San Michele.** Nome dell'evento «Be(e) free», per essere liberi di realizzare una comunità miracolosa come quella creata dalle api.

Al centro della cena i frutti del carcere, quelli che vengono coltivati nei terreni proprio dai detenuti. Gli stessi detenuti che sabato hanno servito ai tavoli i commensali. A cucinare le materie prime degli ospiti d'eccezione: i quattro chef di Masterchef Italia 2022 Lia Valetti, Mime Kataniwa, Bruno Tanzi e Pietro Adragna.

Decine di tavoli tra il verde da cui nasce il luppolo, immersi tra le luci di lunghi tendoni quasi come in un mondo completamente estraneo dalla città: un'atmosfera che ha coinvolto tutti, commensali, detenuti e pure gli chef. «Entrare qui dentro – raccontano gli ex concorrenti del talent – è una continua emozione. Abbiamo avuto il magone ad attraversare quel cancello ma siamo rimasti sorpresi dell'eccellenza che abbiamo trovato. Abbiamo lavorato con tutti alla pari, eravamo una squadra ben assortita».



Chi ha avuto la fortuna di sedere tra quei tavoli ha visto anche il buono che c'è tra le mura del carcere. A servire i tavoli c'erano alcuni ragazzi che frequentano i corsi di formazione professionale dell'Enaip e otto detenuti che stanno scontando la loro pena e con «Idee in fuga» hanno deciso di imparare un mestiere per avere poi una seconda possibilità una volta tornati in libertà.



Come **Fulvio Buoncristiani** che solo lo scorso anno, alla prima cena, era lì come **detenuto e sabato ci è ritornato da uomo libero**: prima alla cassa per registrare gli ospiti e poi a servire ai tavoli. «Al primo colloquio con l'associazione avevo detto di "no". Avevo pensato di andare in Spagna una volta uscito da qua», racconta. Poi è scattato qualcosa. «Mi sono reso conto – spiega – di avere tre scelte: continuare a essere un criminale, impazzire qui dentro o essere consapevole di quello che avevo fatto e riprendere in mano la mia vita». E l'ha fatto. Ora lavora nel negozio «Fuga di Sapori», punto vendita dei prodotti del carcere.

«Avere avuto così tante persone significa avere la stima di tanti. La nostra sfida è creare sul territorio una rete virtuosa di microfilieri in cui lo scambio e la collaborazione arricchiscono il sistema penitenziario e la collettività», ha commentato a fine serata Carmine Falanga, presidente di «Idee in fuga». L'iniziativa ha avuto il patrocinio del Comune, dei Lions Club di Alessandria e soprattutto del Ministero attraverso la direttrice del carcere, Maria Isabella De Gennaro, arrivata poco più di un mese da qui in città.



IL PICCOLO



L'evento dello scorso anno

Il 24 giugno cena sotto le stelle del 'Luppoletto Galeotto'. Con i cuochi di Masterchef

Seconda edizione dell'appuntamento all'interno del penitenziario di San Michele. E la sera prima...

Raddoppia lo speciale appuntamento della cena lungo i filari del 'Luppoletto Galeotto' di Fuga di Sapori, dentro le mura del carcere di San Michele ad Alessandria: Idee in Fuga e l'Istituto di pena "Cantiello e Gaeta" insieme per una serata benefica e sostenibile per far conoscere "il buono che viene da dentro", in collaborazione con Lions Club Alessandria Cittadella.

Appuntamento sabato 24 giugno alle 20 per la cena sotto il cielo nel luppoletto che vedrà 4 partecipanti a Masterchef - Lia, Mime, Bruno e Pietro - ai fornelli, ma il giorno prima Nessuno escluso ne allestirà un'altra per gli oltre 300 detenuti.



È la cooperativa a organizzare la serata - con il Patrocinio del Comune di Alessandria, della Provincia di Alessandria e di Regione Piemonte - per condividere i suoi obiettivi primari: gettare semi che possano crescere e dare buoni frutti (il luppolo, i terreni da coltivare, le arnie e le creazioni da forno dolci e salate) per alimentare con prodotti di altissima qualità settori in forte espansione, ma soprattutto creare lavoro per i detenuti di San Michele, dentro e fuori le mura.

È la cooperativa a organizzare la serata - con il Patrocinio del Comune di Alessandria, della Provincia di Alessandria e di Regione Piemonte - per condividere i suoi obiettivi primari: gettare semi che possano crescere e dare buoni frutti (il luppolo, i terreni da coltivare, le arnie e le creazioni da forno dolci e salate) per alimentare con prodotti di altissima qualità settori in forte espansione, ma soprattutto creare lavoro per i detenuti di San Michele, dentro e fuori le mura.

Carmine Falanga (presidente di Idee in Fuga), che dal 2020 insieme ai due soci Andrea Ferrari e Dolores Forgione si occupa di promuovere le attività di formazione e lavoro dei detenuti e della gestione delle attività, dalla prima Bottega Solidale aperta al pubblico sulle mura di un carcere all'impianto del primo Luppolo "galeotto", dalla realizzazione di tutta la linea alimentare firmata Fuga di Sapori al nuovissimo laboratorio dolciario interno all'Istituto, spiega: «La nostra seconda cena sotto le stelle quest'anno si chiamerà Be(e) Free, a sottolineare il nostro attaccamento all'idea di libertà, quella visione precisa che motiva profondamente tutti i detenuti, e il concetto di sostenibilità: il nostro miele non potrebbe essere così buono se le api dovessero diminuire, e al microcosmo di questi preziosi insetti sociali sono legati cambiamenti ambientali ben più macroscopici. Per questo, Be(e) Free presenterà i tavoli con accessori green, la cena sarà plastic free e grazie a un'iniziativa con Coldiretti i centri tavola, realizzati con frutta e verdura, saranno donati a fine cena agli ospiti. Il nostro 'buono che viene da dentro' vuole diventare ancora più inclusivo, desideriamo essere d'esempio per altre realtà che potrebbero aprirsi al mondo del carcere e ampliare le possibilità d'azione: la nostra sfida è creare sul territorio una rete virtuosa di microfiliere, in cui lo scambio e la collaborazione arricchiscano il sistema penitenziario e la collettività».

"Si cresce"

Elena Lombardi Vallauri (direttore degli Istituti penitenziari 'Cantiello e Gaeta' di Alessandria) sottolinea come «la seconda edizione della cena sotto le stelle è importante per il carcere perché conferma che le cose fatte bene crescono. Sotto la verde ombra del luppolo si desidera offrire una suggestiva e piacevole opportunità di mostrare vicinanza ai lavoratori degli Istituti penitenziari che si adoperano per costruire, con e per le persone detenute, veri percorsi di reinserimento attraverso l'apprendimento di saperi e di professionalità e, soprattutto, attraverso lo strumento più utile e necessario per ciascun uomo di partecipare alla vita sociale: il lavoro. Be(e) Free è un augurio bellissimo perché non c'è animale sulla terra che lavori indefessamente come le api e che, come le api, contribuisca a realizzare la propria miracolosa comunità che tanto fa bene a tutti gli altri esseri viventi. Le preziose lavoratrici volanti sono un esempio per tutti. L'occasione di confrontarsi con la comunità, di proporre qualcosa di bello e di buono si costruisce grazie al quotidiano e caparbio impegno di coloro che, come la Cooperativa Idee in fuga e tutti gli altri sostenitori del progetto, credono nell'uomo e nella sua permanente possibilità di rilanciare la propria esistenza verso la vera libertà che è fatta di scelte e di responsabilità. Il carcere, nella sua composita varietà di persone, è grato a tutti coloro che, secondo i valori e i principi della Costituzione, si impegnano per rendere opera concreta la collaborazione ed il reciproco sostegno di singoli, gruppi e istituzioni. Un carcere isolato ai margini della comunità non può realizzare il proprio compito».



"Evasioni di Gusto", 300 persone a cena nel luppolo del carcere. E il ministro Cartabia ringrazia

Il lavoro come riscatto: il percorso della cooperativa Idee in Fuga piace anche all'esponente del Governo. Una serata emozionante

I cuochi di Masterchef

A rendere la serata ancora più fuori dal comune sarà la partecipazione di 4 cuochi concorrenti di MasterChef Italia, che con grande entusiasmo hanno deciso di mettere a disposizione il loro talento per questa iniziativa. Saranno quindi Lia, Mime, Bruno e Pietro gli chef che cucineranno per tutti gli ospiti. E il 23 giugno saranno sempre loro i protagonisti culinari di Nessuno escluso, la cena organizzata all'interno del carcere, dedicata agli oltre 300 detenuti.



I 4 cuochi commentano così la loro partecipazione alle due cene di Fuga di Sapori: «È per noi un grande onore far parte di un progetto tanto nobile quanto ben strutturato come quello in cui si inserisce il lavoro della Cooperativa Idee in Fuga. Siamo entrati per la prima volta in contatto con loro quando abbiamo ricevuto a sorpresa un pacco contenente alcuni dei prodotti che vengono creati dai detenuti e commercializzati nel primo negozio tra le mura carcerarie d'Italia. Da quel momento ci siamo innamorati sia del progetto sia dei prodotti! Non solo per i simpaticissimi nomi dati alle bontà come la Brigantella, la crema di pistacchio, o alla Sbirra, la birra fatta con il luppolo che farà da teatro alla nostra cena, ma soprattutto per l'idea di inclusione e di libertà di cui si fa messaggera questa iniziativa. Sapere che la nostra passione può fare del bene e può essere presa come esempio positivo non può che essere per noi motivo di grande gioia e orgoglio».

Il menù della cena, ideato e cucinato dalla brigata di MasterChef nelle cucine del carcere insieme ad alcuni detenuti, vestiti per l'occasione da Siggì Group, presenterà 5 portate. Saranno utilizzati i prodotti di Fuga di Sapori con altre bontà del territorio; non mancheranno i plin dello storico pastificio Emiliana Pesce, i vini della Cantina di Maranzana, i prodotti de La Centrale del Latte di Alessandria e Asti e un'immane selezione delle birre e dei digestivi firmati Fuga di Sapori.

I detenuti contribuiranno alla migliore riuscita della serata, a cominciare dalla cura degli allestimenti, fino agli aiuti in cucina e al servizio ai tavoli insieme agli studenti di Enaip Alessandria. Ad allietare la serata la musica coinvolgente suonata dal Dj chef Bruno, presente la sera del cena in doppia veste di cuoco e di deejay.



'Evasioni di Gusto', serata emozionante

L'evento è l'occasione per far conoscere opportunità e nuovi progetti nati in questi anni negli Istituti di Pena, ma soprattutto per ribadire che solo il lavoro può creare le basi per un migliore reinserimento di chi esce dal carcere: «Il progetto Fuga di Sapori nasce con l'intento di creare lavoro dentro e fuori le mura, unico strumento per ridurre la recidiva e dare dignità a chi ha scontato una pena e vuole rifarsi una vita», conclude Falanga.

Il Lions Club Alessandria Cittadella è nuovamente partner della serata, e Luisa Poggio commenta: «Il nostro club, di cui sono orgogliosamente presidente, è onorato di sostenere per il secondo anno questo evento unico e importante rafforzandolo con la partecipazione anche personale di alcuni soci che con le loro aziende vogliono contribuire a questa importante promozione al riscatto sociale. Sono queste iniziative che permettono di comprendere quanto sia fondamentale la dignità del lavoro, soprattutto per coloro che desiderano riscattarsi sviluppando la cultura sana del lavoro. Il nostro motto è we serve, "dove c'è bisogno c'è un Lions", e noi vogliamo essere promotori di questo aiuto e di questa crescita di riscatto, per una vita nuova e migliore fuori dalle mura del carcere, per un'esistenza dove lavoro, creatività e impegno nei confronti della natura possano restituire un riconquistato senso di libertà.»

La partecipazione all'evento prevede la registrazione obbligatoria, compilando [questo form](#) entro e non oltre il 9 giugno e una donazione minima di 40 euro da versare all'ingresso.

DUE GLI APPUNTAMENTI: IL 23 GIUGNO PER I SOLI CARCERATI, IL GIORNO DOPO APERTO AL PUBBLICO

Cena da Masterchef con i detenuti

L'evento organizzato da "Idee in Fuga" tra le mura del luppoletto, nel carcere di San Michele

GIULIADILEO
ALESSANDRIA

Una cena in carcere, per e con i detenuti. Dentro le mura del San Michele, seduti ai tavoli, ci saranno gli alessandrini: a servirli i carcerati che cureranno anche gli allestimenti e aiuteranno in cucina. Ai fornelli i quattro cuochi concorrenti di MasterChef Italia 2022 Lia Valetti, Mime Kataniwa, Bruno Tanzi e Pietro Adragna che cucineranno per tutti gli ospiti: venerdì 23 giugno solo per i 300 detenu-

Ai fornelli ci saranno quattro protagonisti del talent show in onda su Sky



Il luppoletto in cui verranno organizzate le due cene dopo la prima edizione di settembre 2022: già sold out quella aperta al pubblico

ti, il giorno dopo anche per i cittadini che hanno già aderito all'invito. L'appuntamento «Be(e) free», quello aperto al pubblico, è sold out. L'evento torna dopo la prima edizione di settembre scorso.

Sui piatti i buoni frutti del carcere, cioè tutti i prodotti realizzati con l'economia carceraria che verranno abbinati alle eccellenze gastronomiche italiane. I fondi raccolti

verranno interamente investiti nella cooperativa «Idee in Fuga» per aiutare detenuti ed ex detenuti a reinserirsi nel mondo del lavoro e della società. «La nostra seconda cena sotto le stelle – spiega il presidente di «Idee in Fuga» Carmine Falanga – quest'anno vuole sottolineare l'attaccamento all'idea di libertà, quella visione precisa che motiva tutti i detenuti e il concet-

to di sostenibilità: il nostro miele non potrebbe essere così buono se le api dovessero diminuire e al microcosmo di questi preziosi insetti sociali sono legati cambiamenti ambientali macroscopici. Per questo «Be(e) free» presenterà i tavoli con accessori green e la cena sarà plastic free».

Quel miele è uno dei frutti nati dentro le mura e destinati a uscire fuori: c'è la birra,

prodotta nel luppoletto inaugurato tre anni fa, ci sono i terreni coltivati, le preparazioni da forno dolci e salate del punto Bakery appena inaugurato. E per i cittadini che verranno serviti dai detenuti sarà un'occasione per scoprire tutto quello che in carcere viene fatto ogni giorno per costruire passo dopo passo il reinserimento di chi esce: «Il progetto «Fuga di Sapori» in

cui si inserisce «Idee in Fuga» – spiega Falanga – nasce con l'intento di creare lavoro dentro e fuori le mura, unico strumento per ridurre la recidiva e dare dignità a chi ha scontato una pena e vuole rifarsi una vita».

Ad allietare la serata del 24 giugno la musica di DjChef Bruno che da cuoco si trasformerà poi anche in deejay. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

LA STAMPA

Cena da Masterchef con i detenuti: al luppoletto del San Michele arriva “Be(e) free”

Due gli appuntamenti: il 23 giugno per i soli carcerati, il giorno dopo aperto al pubblico. L'evento organizzato da “Idee in Fuga” in partnership con il Lions Club Alessandria

GIULIA DI LEO

14 Giugno 2023 alle 16:44 | 2 minuti di lettura



Il luppoletto in cui verranno organizzate le due cene

ALESSANDRIA. Una cena in carcere, per e con i detenuti. Dentro le mura del San Michele, seduti ai tavoli, ci saranno gli alessandrini: **a servirli i carcerati che cureranno anche gli allestimenti e aiuteranno in cucina. Ai fornelli i quattro cuochi concorrenti di MasterChef Italia 2022 Lia Valetti, Mime Kataniwa, Bruno Tanzi e Pietro Adragna** che cucineranno per tutti gli ospiti: venerdì 23 giugno solo per i 300 detenuti, il giorno dopo anche per i cittadini che hanno già aderito all'invito. **L'appuntamento «Be(e) free», quello aperto al pubblico, è sold out. L'evento torna dopo la prima edizione di settembre scorso.**

Sui piatti i buoni frutti del carcere, cioè tutti i prodotti realizzati con l'economia carceraria che verranno abbinati alle eccellenze gastronomiche italiane. I fondi raccolti verranno interamente investiti nella cooperativa «Idee in Fuga» per aiutare detenuti ed ex detenuti a reinserirsi nel mondo del lavoro e della società. «La nostra seconda cena sotto le stelle – spiega il presidente di “Idee in Fuga” Carmine Falanga – **quest'anno vuole sottolineare l'attaccamento all'idea di libertà, quella visione precisa che motiva tutti i detenuti e il concetto di sostenibilità:** il nostro miele non potrebbe essere così buono se le api dovessero diminuire e al microcosmo di questi preziosi insetti sociali sono legati cambiamenti ambientali macroscopici. Per questo “Be(e) free” presenterà i tavoli con accessori green e la cena sarà plastic free».

Quel miele è uno dei frutti nati dentro le mura e destinati a uscire fuori: c'è la birra, prodotta nel luppoletto inaugurato tre anni fa, ci sono i terreni coltivati, le preparazioni da forno dolci e salate del punto Bakery appena inaugurato. E per i cittadini che verranno serviti dai detenuti sarà un'occasione per scoprire tutto quello che in carcere viene fatto ogni giorno per costruire passo dopo passo il reinserimento di chi esce: «Il progetto "Fuga di Sapori" in cui si inserisce "Idee in Fuga" – spiega Falanga – **nasce con l'intento di creare lavoro dentro e fuori le mura, unico strumento per ridurre la recidiva e dare dignità a chi ha scontato una pena e vuole rifarsi una vita**».

Anche il Lions Club Alessandria Cittadella è partner della serata. «Il nostro club – commenta la presidente Luisa Poggio – è onorato di sostenere per il secondo anno questo evento unico e importante rafforzandolo con la partecipazione anche personale di alcuni soci che con le loro aziende vogliono contribuire a questa importante promozione al riscatto sociale. **Sono queste iniziative che permettono di comprendere quanto sia fondamentale la dignità del lavoro, soprattutto per coloro che desiderano riscattarsi sviluppando la cultura sana del lavoro**».

Ad allietare la serata del 24 giugno la musica di DjChef Bruno che da cuoco si trasformerà poi anche in deejay.

SOCIETÀ ALESSANDRIA

San Michele Alla cena nel luppoletto 360 persone. E quattro... Masterchef

Falanga (Idee in Fuga): «Siamo emozionati e anche i ragazzi attendono l'evento». Ingressi dalle 18

Il grangiorno è arrivato: domani, a partire dalle 19.30 (ingresso dalle 18), 360 persone potranno iniziare ad assaggiare i piatti che quattro concorrenti di Masterchef 2021 - Lia, Pietro, Mime e Bruno - avranno preparato per la seconda edizione di "Evasioni di gusto", la cena sotto le stelle tra i filari del 'Luppoletto galeotto' del penitenziario di San Michele organizzata dalla cooperativa Idee in Fuga per supportare i tanti progetti di formazione lavoro sviluppati all'interno dell'istituto.

«Aprire le mura»

«Sono, siamo tutti emozionati - commenta il presidente Carmine Falanga - Sembrerà assurdo, ma dopo il successo di un anno fa, ci sentiamo adesso ancora più responsabilizzati. Non ci sarà il Ministro della Giustizia, ma tantissimi alessandrini e molti rappresentanti delle istituzioni: segno che siamo riusciti a cogliere nel segno, 'aprendo le mura' del carcere alla comunità per far vedere cosa facciamo quotidianamente e i piani che stia-



IL LUPPOLETO Sabato sono attese 360 persone tra i filari del penitenziario di San Michele

mo portando avanti». Quanti sono oggi i ragazzi impegnati? «Tredici nei vari servizi, gli ultimi due quelli assunti all'interno del laboratorio di panetteria e pasticceria da qualche settimana inaugurato proprio a San Michele. Tutti loro, così come gli altri detenuti - svela Falanga - sono euforici, perché gli uni cucineranno insieme a Lia, Mime, Bruno

e Pietro, mentre gli altri questa sera, venerdì, potranno gustare i piatti che i quattro concorrenti di Masterchef avranno preparato appositamente per loro. Una vera sorpresa». Senza dimenticare il vero obiettivo di quella che è ormai diventata una festa: preparare al lavoro, una volta uscito da quelle mura, chi oggi si trova all'interno: «Il ricavato servirà

per sostenere il nostro polo agricolo e, in particolare, l'apicoltura: il numero delle api è stato purtroppo dimezzato ad aprile, quando morirono per via del clima freddo, ed è necessario intervenire. Inoltre, dobbiamo investire per il "Progetto frutti rossi", ovvero quelle colture che desideriamo avere per poter poi produrre le marmellate e le basi per la pastic-



CARMINE FALANGA

ceria e per i prodotti che saranno venduti nel bistrot del 'Don Soria' che sarà aperto tra poche settimane.

Caponata e... gianduiotto

Possiamo svelare il menù di domani sera? «Diciamo qualcosa - concede Falanga - L'antipasto sarà preparato da Pietro e sarà una caponata ricca di verdure del nostro orto; il dolce, invece, sarà uno speciale gianduiotto che i pasticceri di Caffarel e Lindt hanno già iniziato nel laboratorio in carcere, dove sono venuti a spiegare ai nostri ragazzi come farlo». Tutto pronto, quindi? «Sì, e per questo desideriamo ringraziare le aziende del territorio che ci hanno dato fiducia. Senza di loro, sarebbe stato impossibile farcela».

MARCELLO FEOLA

La squadra
Enaip presente con undici allievi. Slow Food e Lions: «Un onore esserci»

Enaip Alessandria, Lions Club Alessandria Cittadella e Slow Food Alessandria sono solo tre delle realtà che hanno deciso di supportare il progetto di Idee in Fuga: «Il lavoro è dignità», è lo slogan dell'evento alla casa circondariale di San Michele, creato proprio per formare chi attualmente si trova all'interno delle cinte in modo da ricostruire insieme un futuro. Saranno così ben undici i ragazzi del centro di formazione ad aiutare questa sera - chi ai fornelli e chi al servizio - mentre la Condotta guidata da Dalia Ghisu sarà presente con i soci e anche con un prodotto del territorio tra quelli difesi per tramandarne gusto e tradizione. E i membri del club di servizio? Come spiegato dal presidente Luisa Poggio, «siamo onorati di sostenere per il secondo anno questo evento unico e importante, rafforzandolo con la partecipazione anche personale di alcuni soci che, con le loro aziende, vogliono contribuire a una importante promozione al riscatto sociale. Sono queste iniziative che permettono di comprendere quanto sia fondamentale la dignità del lavoro».

M.F.

La sorpresa Pietro, Lia, Mime e Bruno: menù per i detenuti

Tra le novità, rispetto a dodici mesi fa, della cena sotto le stelle tra i filari del 'Luppoletto galeotto' del penitenziario di San Michele c'è ovviamente la presenza dei 4 partecipanti all'edizione 2021 di Masterchef: Lia, Pietro, Bruno e Mime delizieranno i 360 partecipanti all'evento con le loro portate e «anche se per così tante persone non si potranno fare sferificazioni o preparazioni speciali, siamo pronti

comunque a servire qualche sorpresa», aveva svelato Mime proprio al nostro giornale un paio di settimane fa.

Attesa ed emozione

I quattro Masterchef, però, saranno protagonisti di un appuntamento forse ancora più bello ed emozionante: questa sera, infatti, prepareranno un menù per i detenuti e per le persone che lavorano all'interno della



LIA VALETTI

casa circondariale. Un passaggio fortemente voluto da Idee in Fuga e atteso a San Michele, per l'opportunità di vedere da vicino persone seguite e applaudite solo in televisione.



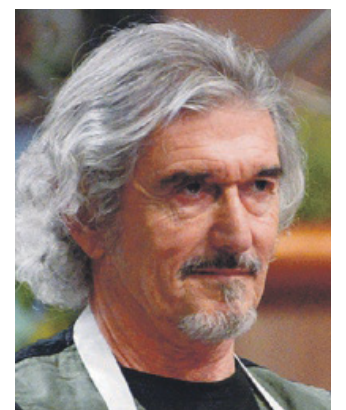
PIETRO ADRAGNI

Un sentimento peraltro ricambiato dai protagonisti, perché è stato Pietro - a "Il Piccolo" - a sottolineare come «quando mi hanno annunciato anche questa opportunità, ho capito che sa-



MIME KATANIWA

rebbe stato qualcosa di unico. E non vedo l'ora arrivi il giorno». Beh, finalmente ci siamo: dopo aver gustato i prodotti di Fuga di Saporì solo 'via box', Lia, Pietro, Bruno e Mi-



BRUNO TANZI

me potranno ammirare da vicino tutto quanto la cooperativa e i detenuti stanno creando all'interno della cinta.

M.F.

sky tg24

Cena nel carcere di Alessandria con 4 concorrenti di MasterChef 2022



S

aranno Lia, Mime, Bruno e Pietro gli chef che cucineranno per tutti gli ospiti. E il 23 giugno saranno sempre loro i protagonisti culinari di Nessuno Escluso, la cena organizzata all'interno del carcere, dedicata agli oltre 300 detenuti

Raddoppia nel 2023 lo speciale appuntamento della cena lungo i filari del "Luppoletto Galeotto" di Fuga di Sapori, dentro le mura del carcere di San Michele ad Alessandria: e in questo luogo così particolare saranno allestiti i tavoli dove si potranno assaggiare "i buoni frutti del carcere", realizzati con prodotti di economia carceraria e abbinati a eccellenze gastronomiche italiane. I fondi raccolti da tutte le attività sono investiti al 100% nella Cooperativa Idee in Fuga per favorire la formazione professionale e gli inserimenti lavorativi di detenuti ed ex-detenuti.

È la Cooperativa a organizzare la serata - con il Patrocinio del Comune di Alessandria, della Provincia di Alessandria e di Regione Piemonte - per condividere i suoi obiettivi primari: gettare semi che possano crescere e dare buoni frutti (il luppoletto, i terreni da coltivare, le arnie e le creazioni da forno dolci e salate) per alimentare con prodotti di altissima qualità settori in forte espansione, ma soprattutto creare lavoro per i detenuti di San Michele, dentro e fuori le mura.

Carmine Falanga (Presidente di Idee in Fuga) che dal 2020, insieme ai due soci Andrea Ferrari e Dolores Forgione, si occupa di promuovere le attività di formazione e lavoro dei detenuti e della gestione delle attività, dalla prima Bottega Solidale aperta al pubblico sulle mura di un carcere all'impianto del primo Luppoletto "galeotto", dalla realizzazione di tutta la linea alimentare firmata Fuga di Sapori al nuovissimo laboratorio dolciario interno all'Istituto, spiega: *«La nostra seconda cena sotto le stelle quest'anno si chiama BE(E) FREE, a sottolineare il nostro attaccamento all'idea di libertà, quella visione precisa che motiva profondamente tutti i detenuti, e il concetto di sostenibilità: il nostro miele non potrebbe essere così buono se le api dovessero diminuire, e al microcosmo di questi preziosi insetti sociali sono legati cambiamenti ambientali ben più macroscopici. Per questo BE(E) FREE presenterà i tavoli con accessori green, la cena sarà plastic free e grazie a un'iniziativa con Coldiretti i centri tavola, realizzati con frutta e verdura, saranno donati a fine cena agli ospiti. Il nostro "buono che viene da dentro" vuole diventare ancora più inclusivo, desideriamo essere d'esempio per altre realtà che potrebbero aprirsi al mondo del carcere e ampliare le possibilità d'azione: la nostra sfida è creare sul territorio una rete virtuosa di microfiliere, in cui lo scambio e la collaborazione arricchiscano il sistema penitenziario e la collettività».*

Elena Lombardi Vallauri (Direttore Istituti Penitenziari "G. Cantiello e S. Gaeta" di Alessandria) sottolinea come *«la seconda edizione della cena sotto le stelle è importante per il carcere perché conferma che le cose fatte bene crescono. Sotto la verde ombra del luppolo si desidera offrire una suggestiva e piacevole opportunità di mostrare vicinanza ai lavoratori degli Istituti Penitenziari che si adoperano per costruire, con e per le persone detenute, veri percorsi di reinserimento attraverso l'apprendimento di saperi e di professionalità e, soprattutto, attraverso lo strumento più utile e necessario per ciascun uomo di partecipare alla vita sociale: il lavoro. Be(e) Free è un augurio bellissimo perché non c'è animale sulla terra che lavori indefessamente come le api e che, come le api, contribuisca a realizzare la propria miracolosa comunità che tanto fa bene a tutti gli altri esseri viventi. Le preziose lavoratrici volanti sono un esempio per tutti. L'occasione di confrontarsi con la comunità, di proporre qualcosa di bello e di buono si costruisce grazie al quotidiano e caparbio impegno di coloro che, come la Cooperativa Idee in fuga e tutti gli altri sostenitori del progetto, credono nell'uomo e nella sua permanente possibilità di rilanciare la propria esistenza verso la vera libertà che è fatta di scelte e di responsabilità. Il carcere, nella sua composita varietà di persone, è grato a tutti coloro che, secondo i valori e i principi della Costituzione, si impegnano per rendere opera concreta la collaborazione ed il reciproco sostegno di singoli, gruppi e istituzioni. Un carcere isolato ai margini della comunità non può realizzare il proprio compito.»*

A rendere la serata ancora più fuori dal comune sarà la partecipazione di 4 cuochi concorrenti di MasterChef Italia 2022, che con grande entusiasmo hanno deciso di mettere a disposizione il loro talento per questa iniziativa. Saranno quindi **Lia, Mime, Bruno e Pietro** gli chef che cucineranno per tutti gli ospiti. E il 23 giugno saranno sempre loro i protagonisti culinari di NESSUNO ESCLUSO, la cena organizzata all'interno del carcere, dedicata agli oltre 300 detenuti.

I 4 cuochi commentano così la loro partecipazione alle due cene di Fuga di Sapori: *«È per noi un grande onore far parte di un progetto tanto nobile quanto ben strutturato come quello in cui si inserisce il lavoro della Cooperativa Idee in Fuga. Siamo entrati per la prima volta in contatto con loro quando abbiamo ricevuto a sorpresa un pacco contenente alcuni dei prodotti che vengono creati dai detenuti e commercializzati nel primo negozio tra le mura carcerarie d'Italia. Da quel momento ci siamo innamorati sia del progetto sia dei prodotti! Non solo per i simpaticissimi nomi dati alle bontà come la Brigantella, la crema di pistacchio, o alla Sbirra, la birra fatta con il luppolo che farà da teatro alla nostra cena, ma soprattutto per l'idea di inclusione e di libertà di cui si fa messaggera questa iniziativa. Sapere che la nostra passione può fare del bene e può essere presa come esempio positivo non può che essere per noi motivo di grande gioia e orgoglio».*

Il menù della cena, ideato e cucinato dalla brigata di MasterChef nelle cucine del carcere insieme ad alcuni detenuti, vestiti per l'occasione da Siggì Group, presenterà 5 portate. Saranno utilizzati i prodotti di Fuga di Sapori con altre bontà del territorio; non mancheranno i plin dello storico pastificio Emiliana Pesce, i vini della Cantina di Maranzana, i prodotti de La Centrale del Latte di Alessandria e Asti e un'immane selezione delle birre e dei digestivi firmati Fuga di Sapori.

I detenuti contribuiranno alla migliore riuscita della serata, a cominciare dalla cura degli allestimenti, fino agli aiuti in cucina e al servizio ai tavoli insieme agli studenti di En.A.I.P. Alessandria.

Ad allietare la serata la musica coinvolgente suonata dal DjChef Bruno, presente la sera del cena in doppia veste di cuoco e di deejay.

L'evento è l'occasione per far conoscere opportunità e nuovi progetti nati in questi anni negli Istituti di Pena, ma soprattutto per ribadire che solo il lavoro può creare le basi per un migliore reinserimento di chi esce dal carcere: *«il progetto Fuga di Sapori nasce con l'intento di creare lavoro dentro e fuori le mura, unico strumento per ridurre la recidiva e dare dignità a chi ha scontato una pena e vuole rifarsi una vita»*, conclude Falanga.

Il **Lions Club Alessandria Cittadella** è nuovamente partner della serata, e **Luisa Poggio** commenta: *«Il nostro club, di cui sono orgogliosamente Presidente è onorato di sostenere per il secondo anno questo evento unico e importante rafforzandolo con la partecipazione anche personale di alcuni soci che con le loro aziende vogliono contribuire a questa importante promozione al riscatto sociale. Sono queste iniziative che permettono di comprendere quanto sia fondamentale la dignità del lavoro, soprattutto per coloro che desiderano riscattarsi sviluppando la cultura sana del lavoro. Il nostro motto è we serve, "dove c'è bisogno c'è un Lions", e noi vogliamo essere promotori di questo aiuto e di questa crescita di riscatto, per una vita nuova e migliore fuori dalle mura del carcere, per un'esistenza dove lavoro, creatività e impegno nei confronti della natura possano restituire un riconquistato senso di libertà.»*

La partecipazione all'evento prevede la registrazione obbligatoria, compilando il seguente form entro e non oltre il **9 giugno** <https://bit.ly/evasionidigusto> e una donazione minima di € 40,00 da versare all'ingresso.

Queste serate sono realizzate grazie al supporto quotidiano e costante alla Cooperativa Idee in Fuga, della Direzione e dell'area educativa del carcere, ma soprattutto del Corpo di Polizia Penitenziaria senza il quale sarebbe impossibile gestire i progetti svolti quotidianamente in carcere. A loro è destinato il grazie più grande.

Quoziente **ti** umano

informazione a impatto positivo



Fuga di Sapori, due cene in carcere per raccontare libertà e inclusione

Raddoppia nel 2023 l'appuntamento della cena lungo i filari del "Luppoletto Galeotto" di **Fuga di Sapori**, dentro le mura del **carcere di San Michele ad Alessandria**: in questo luogo così particolare, sabato 24 giugno, saranno allestiti i tavoli dove si potranno assaggiare "i buoni frutti del carcere", realizzati con prodotti di economia carceraria e abbinati a eccellenze gastronomiche italiane.

I fondi raccolti da tutte le attività sono investiti al 100% nella **Cooperativa Idee in Fuga** per favorire la formazione professionale e gli inserimenti lavorativi di detenuti ed ex-detenuti.

È la Cooperativa a organizzare la serata – con il **Patrocinio del Comune di Alessandria**, della **Provincia di Alessandria** e di **Regione Piemonte** – per condividere i suoi obiettivi primari: gettare semi che possano crescere e dare buoni frutti (il luppoletto, i terreni da coltivare, le arnie e le creazioni da forno dolci e salate) per alimentare con prodotti di altissima qualità settori in forte espansione, ma soprattutto creare lavoro per i detenuti di San Michele, dentro e fuori le mura.

Be(e)Free, a cena per raccontare libertà e sostenibilità

Carmine Falanga, presidente di Idee in Fuga che dal 2020, insieme ai due soci Andrea Ferrari e Dolores Forgione, si occupa di promuovere le attività di formazione e lavoro dei detenuti e della gestione delle attività, dalla prima Bottega Solidale aperta al pubblico sulle mura di un carcere all'impianto del primo Luppoletto "galeotto", dalla realizzazione della linea alimentare firmata Fuga di Sapori all'laboratorio dolciario interno all'Istituto, spiega in riferimento all'evento del prossimo **24 giugno**: «La nostra seconda cena sotto le stelle quest'anno si chiama **Be (e) Free**, a sottolineare il nostro attaccamento all'idea di libertà, quella visione precisa che motiva profondamente tutti i detenuti, e il concetto di sostenibilità: il nostro miele non potrebbe essere così buono se le api dovessero diminuire, e al microcosmo di questi preziosi insetti sociali sono legati cambiamenti ambientali ben più macroscopici. Per questo Be(e) Free presenterà i tavoli con accessori green, la cena sarà plastic free e grazie a un'iniziativa con Coldiretti i centri tavola, realizzati con frutta e verdura, saranno donati a fine cena agli ospiti. Il nostro "buono che viene da dentro" vuole diventare ancora più inclusivo, desideriamo essere d'esempio per altre realtà che potrebbero aprirsi al mondo del carcere e ampliare le possibilità d'azione: la nostra sfida è creare sul territorio una rete virtuosa di microfiliere, in cui lo scambio e la collaborazione arricchiscano il sistema penitenziario e la collettività».

Elena Lombardi Vallauri, direttore Istituti Penitenziari "G. Cantello e S. Gaeta" di Alessandria sottolinea come "la seconda edizione della cena sotto le stelle è importante per il carcere perché conferma che le cose fatte bene crescono. Sotto la verde ombra del luppoletto si desidera offrire una suggestiva e piacevole opportunità di mostrare vicinanza ai lavoratori degli Istituti Penitenziari che si adoperano per costruire, con e per le persone detenute, veri percorsi di reinserimento attraverso l'apprendimento di saperi e di professionalità e, soprattutto, attraverso lo strumento più utile e necessario per ciascun uomo di partecipare alla vita sociale: il lavoro. Be(e) Free è un augurio bellissimo perché non c'è animale sulla terra che lavori indefessamente come le api e che, come le api, contribuisca a realizzare la propria miracolosa comunità che tanto fa bene a tutti gli altri esseri viventi"

Aprirsi alla comunità del territorio

"Le preziose lavoratrici volanti – continua Elena Lombardi Vallauri – sono un esempio per tutti. L'occasione di confrontarsi con la comunità, di proporre qualcosa di bello e di buono si costruisce grazie al quotidiano e caparbio impegno di coloro che, come la Cooperativa Idee in fuga e tutti gli altri sostenitori del progetto, credono nell'uomo e nella sua permanente possibilità di rilanciare la propria esistenza verso la vera libertà che è fatta di scelte e di responsabilità. Il carcere, nella sua composita varietà di persone, è grato a tutti coloro che, secondo i valori e i principi della Costituzione, si impegnano per rendere opera concreta la collaborazione ed il reciproco sostegno di singoli, gruppi e istituzioni. Un carcere isolato ai margini della comunità non può realizzare il proprio compito".

4 cuochi per Nessuno Escluso, gusto e convivialità all'interno del carcere

A rendere la serata ancora più fuori dal comune sarà la partecipazione di 4 cuochi concorrenti di **MasterChef Italia 2022**, che con grande entusiasmo hanno deciso di mettere a disposizione il loro talento per questa iniziativa. Saranno quindi **Lia, Mime, Bruno e Pietro** gli chef che cucineranno per tutti gli ospiti. E il **23 giugno** saranno sempre loro i protagonisti culinari di **Nessuno Escluso**, la cena organizzata all'interno del carcere, dedicata agli oltre 300 detenuti che anticipa quella aperta al pubblico del 24.

I 4 cuochi commentano così la loro partecipazione alle due cene di Fuga di Sapori: "È per noi un grande onore far parte di un progetto tanto nobile quanto ben strutturato come quello in cui si inserisce il lavoro della Cooperativa Idee in Fuga. Siamo entrati per la prima volta in contatto con loro quando abbiamo ricevuto a sorpresa un pacco contenente alcuni dei prodotti che vengono creati dai detenuti e commercializzati nel primo negozio tra le mura carcerarie d'Italia. Da quel momento ci siamo innamorati sia del progetto sia dei prodotti. Non solo per i simpaticissimi nomi dati alle bontà come la Brigantella, la crema di pistacchio, o alla Sbirra, la birra fatta con il luppolo che farà da teatro alla nostra cena, ma soprattutto per l'idea di inclusione e di libertà di cui si fa messaggera questa iniziativa. Sapere che la nostra passione può fare del bene e può essere presa come esempio positivo non può che essere per noi motivo di grande gioia e orgoglio".

Il menù della cena, ideato e cucinato dalla brigata di MasterChef nelle cucine del carcere insieme ad alcuni detenuti, vestiti per l'occasione da Siggì Group, presenterà 5 portate. Saranno utilizzati i prodotti di Fuga di Sapori con altre bontà del territorio; non mancheranno i plin dello storico pastificio Emiliana Pesce, i vini della Cantina di Maranzana, i prodotti de La Centrale del Latte di Alessandria e Asti e un'immane selezione delle birre e dei digestivi firmati Fuga di Sapori.

I detenuti contribuiranno alla migliore riuscita della serata, a cominciare dalla cura degli allestimenti, fino agli aiuti in cucina e al servizio ai tavoli insieme agli studenti di En.A.I.P. Alessandria. Ad allietare la serata la musica suonata dal DjChef Bruno, presente la sera del cena in doppia veste di cuoco e di deejay.

■ SOCIETÀ ALESSANDRIA

L'incontro «I detenuti possono essere risorsa E il lavoro è dignità»

A una settimana dalla cena nel penitenziario di S. Michele, il funzionario giuridico-pedagogico Simona Di Mauro racconta i tanti progetti avviati

■ Ultimi 'ritocchi', all'interno del penitenziario di San Michele, in vista della cena sotto le stelle di sabato 24 giugno: «Stiamo organizzando gli ingressi e chiedendo le ultime autorizzazioni», conferma Simona Di Mauro, funzionario giuridico-pedagogico delle case circondariali alessandrine. È lei, insieme alla cooperativa Idee in Fuga guidata da Carmine Falanga e Andrea Ferrari, a rapportarsi ogni giorno con chi si trova dentro alle mura.

«Impegno sui singoli»

«Con la cooperativa, ormai, collaboriamo da qualche anno - racconta Di Mauro - Ricordo il primo step, la falegnameria 'Social Wood' all'interno del 'Don Soria', e poi gli altri tasselli collegati da un unico filo conduttore: la falegnameria esterna, la bottega solidale, l'apiario a San Michele, così come successivamente il luppoletto e, proprio qualche settimana fa, l'inaugurazione del laboratorio interno di panetteria e pasticceria».

L'obiettivo è diventato quasi un mantra... «Creare opportunità di lavoro inteso come riscatto per i detenuti».

La parte finale dei progetti la vediamo, ma quanto impegno c'è dietro? «Tantissimo, e purtroppo non abbiamo posti disponibili per quante sono le richieste. Di conseguenza, c'è u-

na selezione che avviene anche in base a quanto fatto negli anni: c'è un lavoro enorme sui singoli».

Come si individua il soggetto adatto a un certo tipo di mansione? «Personalmente cerco sempre di individuare la strada migliore, perché non tutti sono idonei per l'orto o l'apiario. Ogni iter è individuale e cerchiamo di rispondere ai bisogni reali di ognuno. Tanti sono usciti e sono poi venuti a riconoscere quanto fatto all'interno del penitenziario, ma dico sempre che anche solo per uno vale la pena di impegnarsi».

«Al momento giusto»

Le è capitato di incappare in errori? «Le difficoltà sono tante e si può sbagliare - ammette Di Mauro - Spesso le cose dipendono dal vissuto che uno si persona dietro e, pur avendo un'opportunità, in quel momento non si riesce a coglierla. Le cose devono accadere nel momento giusto: se arrivano un po' prima o un po' dopo, si rischia di sciuparle».

Quanti sono oggi i detenuti impegnati nei vari progetti? «Il panificio impiega 8 individui, nel-

«Non tutti sanno delle agevolazioni per chi dà un impiego a queste persone»



LUPPOLETO La cena del 2022

l'agricolo presto ce ne saranno altre 4 e arriveremo a una decina. Poi c'è una serie di attività interne che vengono svolte da chi si trova qui, dalla cucina alla manutenzione, da chi porta il vitto alle pulizie: giornalmente ne impieghiamo circa 60».

Lei da quanti anni si trova qui? «Faccio questo lavoro da venti, ma sono capo area ad Alessandria da dieci. È un impegno totalizzante e ci rapportiamo pure con l'esterno, ad esempio per sensibilizzare le aziende affinché accolgano chi, uscendo da qui, cerca occupazione».

È così difficile? «Con il pubblico no, con il privato di più ma non si conoscono nemmeno le opportunità a disposizione: non tutti sanno, infatti, che esistono agevolazioni fiscali per chi fa lavorare queste persone. I detenuti sono una risorsa».

MARCELLO FEOLA

L'idea Enaip, 11 allievi saranno protagonisti della cena in carcere tra fornelli e servizio

Si avvicina l'evento del 24 giugno a San Michele La direttrice Faccini: «Per loro è molto importante lavorare in squadra e confrontarsi col pubblico»

■ Tra i protagonisti della cena tra i filari del 'luppoletto galeotto' del penitenziario di San Michele, in programma sabato 24 giugno, ci saranno pure i ragazzi dell'Enaip di Alessandria: «Siamo stati contattati da Idee in Fuga a inizio anno - racconta la direttrice Nicoletta Faccini - Ci hanno proposto u-

na collaborazione e, avendo diversi corsi nell'ambito della ristorazione, abbiamo accolto l'invito con entusiasmo. E non solo per questo evento, ma anche per far fare degli stage ai nostri allievi nel laboratorio di panetteria e pasticceria da poco inaugurato all'interno del carcere e nel bistrot di prossima

apertura sulla cinta del 'Don Soria'».

Diverse mansioni

Di cosa si occuperanno i vostri giovani sabato 24? «Saranno impegnati 3 alunni dell'indirizzo cucina (due del terzo anno e uno del secondo), che avranno dunque anche il piacere di lavorare con i quattro partecipanti a Masterchef 2021 e 8 della seconda annualità degli operatori di sala e bar, che si occuperanno dunque



SQUADRA Nicoletta Faccini (a destra), direttrice di Enaip, con i ragazzi che parteciperanno all'evento

dell'allestimento e del servizio ai tavoli. È un'opportunità importante, per loro, per mettere in pratica quanto appreso durante le lezioni: ecco perché siamo sempre alla ricerca di occasioni sul territorio che possano permettere di fare pratica dopo la didattica.

Quanto è importante mettersi 'alla prova'? «Molto, perché al di là delle abilità nel servizio in sé, a cominciare ad esempio da chi si occuperà del taglio della

verdura in cucina o della mise en place dei tavoli, ci interessa vedere come sapranno rispettare i tempi e le consegne una volta messi sotto pressioni, così come la capacità di lavorare insieme ad altri o di gestire il contatto con il cliente».

Altre esperienze

È il primo evento esterno a cui prenderanno parte? «No, perché durante l'anno formativo hanno partecipato ad esempio a una serata

all'Acsal, in cui la seconda classe dell'indirizzo bar ha affiancato la cooperativa che si occupava del servizio, oppure proprio di recente all'Ecco Digital Forum alla Casa di Quartiere, dove si sono cimentati sia in cucina che in sala. Senza dimenticare i vari stage che sono andati di pari passo con le lezioni e che, di conseguenza, si sono chiusi proprio in questi giorni».

MARCELLO FEOLA

■ SOCIETÀ ALESSANDRIA

L'iniziativa Sold out la cena sotto le stelle nel penitenziario di San Michele



UN ANNO FA Furono 300 i partecipanti alla cena del 2022

L'appuntamento in programma sabato 24 giugno
Ferrari: «C'è tanta attesa anche tra i detenuti.
Dieci lavoreranno in cucina e dieci per la logistica»

■ È già sold out la cena sotto le stelle tra i filari del 'luppoletto galeotto' in programma sabato 24 giugno al penitenziario di San Michele: un risultato straordinario, per gli organizzatori, segno della bontà di un'idea volta a restituire dignità attraverso il lavoro a tante persone. «Saremo in 360 - conferma

Andrea Ferrari di Idee in Fuga - Siamo molto felici, perché avremo persone provenienti anche da Milano, Genova, Torino o Cuneo. Ma l'attesa non arriva solo da 'fuori', ma anche da 'dentro' il carcere». Si riferisce ai ragazzi che quella sera daranno una mano? «Tutti continuano a chie-

mento e se potranno partecipare. Di sicuro, gli otto impegnati nella brigata interna della cucina collaboreranno con i ragazzi di Masterchef nella preparazione dei piatti, così come i due che si occuperanno del laboratorio di panetteria e pasticceria. Altri dieci, poi, si occuperanno della logistica, degli addobbi nel luppoletto e del servizio, quest'ultima parte insieme agli allievi dell'Enaip, nostro partner». Dove saranno cucinate le

portate? «Nella cucina interna e in quella da campo che ci 'presterà' la Croce Rossa di Valenza. L'impegno si fa più gravoso - ammette Ferrari - ma il nostro obiettivo, confermato già dai numeri di quest'anno, è quello di farlo crescere nel tempo per "portare bellezza e normalità", come ci ha sempre detto la dottoressa Lombardi Vallauri (ex direttore degli istituti penitenziari alessandrini, da poco trasferita, ndr), il cui insegnamento per noi è stato

importantissimo».

Le borse di lavoro

È ancora presto per svelare il menù, ma ricordiamo gli obiettivi della serata... «Il ricavo finanzia due borse lavoro per i detenuti che si stanno impegnando ormai da tempo nella parte agricola del progetto, dal luppoletto agli orti. E vedere quanta partecipazione abbiamo avuto, ci sprona ad andare avanti».

MARCELLO FEOLA

SOCIETÀ

IPSE DIXIT

“

I centri di aggregazione? Purtroppo ce ne sono sempre meno: scelte che però personalmente non mi sento di condividere

ANDREA DI TULLIO pag. 17



AL LAVORO Gianfranco e Andrea impegnati nella produzione delle lingue di suocera. Nella nuova bakery si sfornano pure focacce e crostate foto Ammazalorso

LA SORPRESA NEL PENITENZIARIO

Focaccia, lingua di suocera e crostate le delizie della 'bakery' di San Michele

Gianfranco e Andrea i due detenuti che da un mese sfornano prodotti salati e dolci nel nuovo progetto lanciato da Idee in fuga: «Il lavoro significa dignità»

■ Gianfranco e Andrea sono al lavoro ormai da un mesetto, nel laboratorio Fuga di Sapori Bakery nato all'interno del carcere di San Michele. Un'altra idea nata dalla genialità della cooperativa 'Idee in Fuga', guidata da Carmine Falanga e Andrea Ferrari, che - con il supporto dell'amministrazione penitenziaria e di altre realtà, in primis la Fondazione Cra - nel corso degli anni ha sviluppato progetti come quelli del 'luppoletto galeotto', degli orti, della lavanda e delle arnie con un unico, fondamentale obiettivo: offrire ai detenuti una possibilità concreta di essere formati adeguatamente per essere reinseriti nel mondo del lavoro ed evitare che, una volta scontata la pena, si ritrovino a delinquere perché disoccupati.

«La scossa per rinascere»
«Dobbiamo dire grazie all'amministrazione penitenziaria - racconta Andrea Fer-

rari - e a tutti coloro che credono nel lavoro dei detenuti e nella possibilità che questi percorsi possano dar loro la scossa per rinascere. Il laboratorio è nella fase embrionale e Gianfranco e Andrea, i due ragazzi che vi lavorano, stanno ancora facendo prove sia sul salato (focaccia e lingua di suocera, in particolare, che abbiamo avuto modo di assaggiare in anteprima: deliziose) che sui dolci (per la crostata ai frutti di bosco vale lo stesso giudizio di prima...). Quando saremo pronti, però, tutti i prodotti saranno in vendita sia nei nostri negozi che online». Non solo bakery, comunque: abbiamo visto luppoletto, orto, lavanda, api... «Il progetto

«Grande opportunità, specialmente perché potrebbe darci un futuro fuori di qui»

della lavanda è proprio dell'Istituto penitenziario: un percorso che noi ovviamente assecondiamo e cerchiamo di supportare per dare un altro tipo di formazione a chi si impegna con noi. Le arnie, dal canto loro, stanno crescendo e presto saremo pronti con l'ultima smielatura, mentre tra i filari del luppoletto (sono 300 le piante messe a dimora, ndr) sabato 24 giugno ripeteremo la festa di un anno, quando Alessandria ci fece sentire tutto il suo affetto e la sua presenza».

«Grazie per la fiducia»

«Abbiamo iniziato a lavorare verso la metà del mese di aprile - racconta Gianfranco mentre impasta le 'lingue di suocera' - ed è per noi una grande opportunità, specialmente perché potrebbe darci un futuro una volta fuori dal penitenziario».

«È un'esperienza bellissima - concorda Andrea - che mi fa tornare indietro nel tempo, perché la mia famiglia possiede delle pasticcerie artigianali siciliane e ricordo che mio padre, quando ero bambino, mi



inseguiva le creme e le lavorazioni. Io però non stavo molto attento... - sorride - Per questo, desidero ringraziare chi mi ha dato fiducia, ovvero il personale dell'istituto e la cooperativa, perché possiamo essere protagonisti di un percorso importante e anche con responsabilità: inutile dire che vogliamo fare bella figura».

Il che, conoscendo la qualità dei prodotti di Fuga di Sapori, è fuor di dubbio: non resta che attendere l'entrata in produzione di focacce, salatini e dolci e la loro vendita nei negozi

di corso Roma e del 'Don Soria', dove peraltro - «speriamo entro un paio di mesi, ma i costi sono esplosivi...», sottolinea Carmine Falanga - sarà aperto pure un bistrot, per gustarli. Nel frattempo, meglio sbrigarsi per trovare un posto alla cena-evento di sabato 24 giugno tra i filari del luppoletto e con i piatti preparati da Lia, Pietro, Mime e Bruno, quattro cuochi di Masterchef: la corsa alla prenotazione è già partita...

MARCELLO FEOLA
m.feola@ilpiccolo.net

Il 24 giugno
Cena tra i filari del luppoletto: Lions Cittadella ancora partner

■ Il penitenziario di San Michele sarà teatro, il prossimo 24 giugno, della seconda edizione della 'Cena sotto le stelle' tra i filari del luppoletto organizzata da Fuga di Sapori.

Lo scorso anno quasi 300 persone parteciparono a un evento che quest'anno non solo raddoppia - venerdì 23 sarà infatti preparata dai quattro cuochi di Masterchef che saranno tra i protagonisti della manifestazione (Lia, Mime, Bruno e Pietro) una cena anche per i detenuti e per tutte le persone, agenti di Polizia penitenziaria in primis, che lavorano all'intero del sito - ma si allarga con un nuovo obiettivo: supportare, grazie all'incasso, il progetto di apicoltura sviluppato in loco.

«Per noi un onore»

A dare una mano, esattamente come un anno fa, ci saranno i soci del Lions Alessandria Cittadella, partner della serata: «Il nostro club, di cui sono orgogliosamente presidente, è onorato di sostenere per il secondo anno questo evento unico e importante, rafforzandolo con la partecipazione anche personale di alcuni soci che, con le loro aziende, vogliono contribuire all'importante promozione del riscatto sociale - spiega Luisa Poggio - Sono iniziative del genere che permettono di comprendere quanto sia fondamentale la dignità del lavoro, soprattutto per coloro che desiderano riscattarsi sviluppando la cultura sana del lavoro. Il nostro motto è "We serve" - ovvero "Dove c'è bisogno c'è un Lions" - e noi vogliamo essere promotori di questo aiuto e di questa crescita di riscatto per una vita nuova e migliore fuori dalle mura del carcere. E - conclude - per un'esistenza dove lavoro, creatività e impegno nei confronti della natura possano restituire un riconquistato senso di libertà».

M.F.

■ SOCIETÀ ALESSANDRIA

Slow Food «Per noi sarà un orgoglio essere presenti alla cena in carcere»

Appuntamento fissato per sabato 24 giugno. Ghisu: «Attraverso il gusto e i prodotti, piano per le persone»

■ «Siamo orgogliosi di far parte di questa grande squadra che organizzerà la cena sotto le stelle tra i filari del 'Luppoletto galeotto' del penitenziario di San Michele sabato 24 giugno (iscrizioni a 40 euro entro il 9 giugno registrandosi al sito internet <https://bit.ly/evasionidigusto>): Dalia Ghisu, delegata della Condotta Slow Food Alessandria e Colline nicesi, non nasconde l'entusiasmo per l'evento allestito, per il secondo anno di fila, da Fuga di Saperi e dalla cooperativa Ises guidata da Carmine Falanga e Andrea Ferrari.

«La rete è importante»

«Noi crediamo fermamente nel concetto di rete, specie se si parla di cibo - aggiunge - In tal caso, è stata creata per supportare un progetto solidale molto importante: attraverso il gusto e i prodotti del territorio, si possono accendere i riflettori su persone che, anche se in condizione di detenzione carceraria, sono motivate dall'opportunità importante di un reinserimento sociale. È



GRUPPO I soci della Condotta Slow Food Alessandria e Colline nicesi durante una delle ultime uscite

proprio il cibo buono, pulito e giusto quello che noi difendiamo e Fuga di Saperi, con i suoi percorsi all'interno delle case di reclusione di San Michele e di piazza Don Soria ad Alessandria, fa esattamente questo». Come si difende il valore del cibo genuino? «Il nostro impegno - spiega Ghisu - è volto a ciò che esiste dietro ogni ricetta: mangiare, infatti, è più che alimentarsi. Si possono scoprire e conoscere produttori, territori e realtà, ad esempio come quella di Fuga di Sa-

pori, in grado di coltivare e creare cose meravigliose. Il cibo per noi è identità, cultura, sopravvivenza e, sicuramente, economia locale. Ecco perché sottolineo che per noi sarà un orgoglio e un onore essere presenti e contribuire alla cena di sabato 24 giugno: siamo di fronte a una opportunità di

«Il nostro impegno dietro ogni ricetta: mangiare, infatti, è più che alimentarsi»

crescita culturale, sociale ed economia per tutta la nostra comunità. Attraverso il cibo, infatti, crediamo si possa cambiare il mondo e salvare la nostra 'madre terra'. In che modo Slow Food sarà protagonista alla cena sotto le stelle di San Michele? «Non posso svelare molto - conclude la delegata - ma posso dire che sarà presente un produttore che ha partecipato al nostro Festival del Raviolotto...».

MARCELLO FEOLA



DALIA GHISU

Amag Ambiente
Sobborghi e paesi, disagi il 2 giugno



■ Amag Ambiente avvisa che, in occasione della festa del 2 giugno, non saranno erogati i seguenti servizi: raccolta pap organico (Lobbi), raccolta pap verde (San Michele, Cittadella, Casabagliano), raccolta pap organico Comuni (Bergamasco, Borgoratto, Carentino, Frascaro, Felizzano, Masio, Oviglio e Quattordio). Attivo come sempre dal lunedì al venerdì, dalle 8.30 alle 13 e dalle 14.30 alle 17 (escluso festivi), il numero verde 800 296096.

Via Pacinotti
Vietata la sosta per tre giorni

■ Dalle 7 alle 18 dei giorni 1, 5 e 6 giugno sarà vietata la sosta con rimozione forzata ambo i lati di via Pacinotti, dal civico 31 sino a corso Romita.

SOCIETÀ ALESSANDRIA

Testo

L'evento «Emozionati per il 24 E poi c'è la cena per i detenuti»

I concorrenti di 'Masterchef' Lia, Pietro, Mime e Bruno saranno i grandi protagonisti della serata tra i filari del 'Luppoletto galeotto' di San Michele

Chi ha avuto come giudice dei propri piatti Bruno Barbieri, Antonino Cannavacciuolo e Giorgio Locatelli non dovrebbe aver più timore di nulla. Eppure, Lia Valetti, Pietro Adragna, Mime Kataniwa e Bruno Tanzi - i quattro concorrenti dell'edizione 2021 della trasmissione di Sky che saranno gli chef della cena sotto le stelle tra i filari del 'Luppoletto galeotto' del penitenziario di San Michele sabato 24 giugno - un po' di adrenalina già la sentono. Il motivo? «Innanzitutto sarà un'esperienza umana straordinaria e tutti noi siamo grati a Fuga di Sapori per averci coinvolto - racconta Pietro - E poi, forse non tutti sanno che, oltre all'evento del 24, noi venerdì 23 giugno cucineremo anche per i detenuti e per tutte le persone che lavorano all'interno del carcere: entrare in una struttura del genere già è fuori dagli schemi, ma farlo in questo modo - andando anche a valorizzare attraverso i nostri piatti i prodotti figli di un progetto che vede protagonisti proprio i detenuti - meglio non potrebbe incarnare l'idea di riabilitazione. Credo che tra tut-

te le cose che abbiamo fatto dopo Masterchef questa sia quella più mi entusiasma sotto il profilo dell'energia. E l'attendo davvero con impazienza». Viverla, poi, con quelli che sono diventati veri e propri amici dev'essere veramente totalizzante... «Io avevo già un percorso avviato in ambito immobiliare e commerciale e lo sto proseguendo, certo la cucina è una mia passione ed è diventata anche un accompagnamento al mio quotidiano attraverso eventi e progetti che sto sviluppando con gli altri ragazzi della "Chef family": stiamo alimentando un'esperienza umana fortissima e sono ormai persone che fanno parte della mia vita. Non ne potrei più fare a meno».

«Ricorderò per sempre»

Ma com'è nato il contatto con Fuga di Sapori? «Appena conclusa l'esperienza tv - ricorda Lia - Carmine e Andrea (Falanga e Ferrari, rispettivamente presidente e vice della cooperativa, ndr) m'inviarono un pacco pieno di prodotti: ne rimasi molto colpita, oltre che stupita dalla bontà, e

non conoscere il percorso di Fuga di Sapori iniziai a seguirli. Lì è nato tutto, perché poi ho coinvolto gli altri ragazzi fino all'iniziativa di quest'anno».

Quali sorprese avete in serbo? Possiamo già svelare qualcosa? «Sicuramente il menù sarà basato sui prodotti che arrivano da Fuga di Sapori e dai tanti sponsor che daranno una mano: è importante, infatti, abbracciare la filosofia non solo della cooperativa alessandrina, volta a dare un lavoro e un futuro a chi oggi si trova in carcere, ma anche quella del 'km zero'. E poi, attendo con ansia l'appuntamento di venerdì 23, oltre alla cena-evento di sabato 24, perché avremo modo di entrare in contatto con i detenuti e di fare qualcosa di concreto con e per loro: sarà sicuramente qualcosa che mi porterò dietro per tutta la vita».

Come l'esperienza di Masterchef? «Non ho dubbi. E la cosa più importante che mi porto dietro dalla trasmissione è avere conosciuto persone con cui condividere la

«Stiamo alimentando un'esperienza umana forte: queste persone sono nella mia vita»

stessa passione e che sono diventate amici veri: si sono creati legami genuini andati al di là della competizione. Sono orgogliosa di tutto ciò».

E Lia cosa fa oggi? «Lavoro sempre in banca, come prima, anche perché voglio che la mia passione per la cucina resti qualcosa di piacevole, slegata dalle ansie di una professione vera e propria».

«Sorprese pronte»

Anche Mime è tornata a fare la guida turistica - «dopo il Covid le cose stanno andando un po' meglio, ma a causa della guerra e dei costi i numeri non sono ancora tornati ad essere quelli di una volta - ma con la «family» - come la definiscono tutti - è protagonisti di cene ed eventi in tutta Italia».

«Siamo un bel gruppo, molto eterogeneo - spiega - Andiamo dai vent'anni di Carmine agli oltre sessanta di Bruno, ma ci troviamo bene insieme e forse proprio questa differenza di Paesi e di estrazioni è la nostra forza».

Pronta per la cena nel 'Luppoletto galeotto'? «Prontissima! Grazie a Lia che ci ha fatto conoscere questa esperienza meravigliosa: abbiamo detto subito sì con entusiasmo e, nonostante sia difficile fare sferificazioni o piatti gourmet speciali per 300 coperti,



MIME KATANIWA



BRUNO TANZI



LIA VALETTI



PIETRO ADRAGNA

abbiamo in mente diverse sorprese. Siamo pronti a stupire, come sempre!».

«I fornelli e... i piatti»

«E a divertirci! - conclude Bruno - Sarà una serata bellissima, in una cornice per noi emozionante e straordinaria. Io, oltretutto, non farò solo lo chef ma... anche il dj. Quindi dopo i fornelli mi sposterò... ai piatti per mettere su la musica, come faccio sempre». Che dire di Fuga di Sapori?

«Che è una realtà meravigliosa. Quando, grazie a Lia, l'ho scoperta sono rimasto senza parole. Non solo per la bontà dei prodotti - in primis la birra e la Brigantella, che ho finito subito insieme a mia moglie - ma per l'idea che questi ragazzi sono stati in grado di portare avanti. Amici, ci vediamo sabato 24 giugno ad Alessandria!».

MARCELLO FEOLA
m.feola@ilpiccolo.net

Cena nel carcere di Alessandria con 4 concorrenti di MasterChef 2022



Raddoppia nel 2023 lo speciale appuntamento della cena lungo i filari del “Luppoletto Galeotto” di Fuga di Saponi, dentro le mura del carcere di San Michele ad Alessandria: e in questo luogo così particolare saranno allestiti i tavoli dove si potranno assaggiare “i buoni frutti del carcere”, realizzati con prodotti di economia carceraria e abbinati a eccellenze gastronomiche italiane. I fondi raccolti da tutte le attività sono investiti al 100% nella Cooperativa Idee in Fuga per favorire la formazione professionale e gli inserimenti lavorativi di detenuti ed ex-detenuti.

È la Cooperativa a organizzare la serata – con il Patrocinio del Comune di Alessandria, della Provincia di Alessandria e di Regione Piemonte – per condividere i suoi obiettivi primari: gettare semi che possano crescere e dare buoni frutti (il luppoletto, i terreni da coltivare, le arnie e le creazioni da forno dolci e salate) per alimentare con prodotti di altissima qualità settori in forte espansione, ma soprattutto creare lavoro per i detenuti di San Michele, dentro e fuori le mura.

Carmine Falanga (Presidente di Idee in Fuga) che dal 2020, insieme ai due soci Andrea Ferrari e Dolores Forgione, si occupa di promuovere le attività di formazione e lavoro dei detenuti e della gestione delle attività, dalla prima Bottega Solidale aperta al pubblico sulle mura di un carcere all’impianto del primo Luppoletto “galeotto”, dalla realizzazione di tutta la linea alimentare firmata Fuga di Saponi al nuovissimo laboratorio dolciario interno all’Istituto, spiega: *«La nostra seconda cena sotto le stelle quest’anno si chiama BE(E) FREE, a sottolineare il nostro attaccamento all’idea di libertà, quella visione precisa che motiva profondamente tutti i detenuti, e il concetto di sostenibilità: il nostro miele non potrebbe essere così buono se le api dovessero diminuire, e al microcosmo di questi preziosi insetti sociali sono legati cambiamenti ambientali ben più macroscopici. Per questo BE(E) FREE presenterà i tavoli con accessori green, la cena sarà plastic free e grazie a un’iniziativa con Coldiretti i centri tavola, realizzati con frutta e verdura, saranno donati a fine cena agli ospiti. Il nostro “buono che viene da dentro” vuole diventare ancora più inclusivo, desideriamo essere d’esempio per altre realtà che potrebbero aprirsi al mondo del carcere e ampliare le possibilità d’azione: la nostra sfida è creare sul territorio una rete virtuosa di microfiliere, in cui lo scambio e la collaborazione arricchiscano il sistema penitenziario e la collettività».*

Carmin Falanga (Presidente di Idee in Fuga) che dal 2020, insieme ai due soci Andrea Ferrari e Dolores Forgione, si occupa di promuovere le attività di formazione e lavoro dei detenuti e della gestione delle attività, dalla prima Bottega Solidale aperta al pubblico sulle mura di un carcere all'impianto del primo Luppoletto "galeotto", dalla realizzazione di tutta la linea alimentare firmata Fuga di Sapori al nuovissimo laboratorio dolciario interno all'Istituto, spiega: *«La nostra seconda cena sotto le stelle quest'anno si chiama BE(E) FREE, a sottolineare il nostro attaccamento all'idea di libertà, quella visione precisa che motiva profondamente tutti i detenuti, e il concetto di sostenibilità: il nostro miele non potrebbe essere così buono se le api dovessero diminuire, e al microcosmo di questi preziosi insetti sociali sono legati cambiamenti ambientali ben più macroscopici. Per questo BE(E) FREE presenterà i tavoli con accessori green, la cena sarà plastic free e grazie a un'iniziativa con Coldiretti i centri tavola, realizzati con frutta e verdura, saranno donati a fine cena agli ospiti. Il nostro "buono che viene da dentro" vuole diventare ancora più inclusivo, desideriamo essere d'esempio per altre realtà che potrebbero aprirsi al mondo del carcere e ampliare le possibilità d'azione: la nostra sfida è creare sul territorio una rete virtuosa di microfiliera, in cui lo scambio e la collaborazione arricchiscano il sistema penitenziario e la collettività».*

A rendere la serata ancora più fuori dal comune sarà la partecipazione di 4 cuochi concorrenti di MasterChef Italia 2022, che con grande entusiasmo hanno deciso di mettere a disposizione il loro talento per questa iniziativa. Saranno quindi **Lia, Mime, Bruno e Pietro** gli chef che cucineranno per tutti gli ospiti. E il 23 giugno saranno sempre loro i protagonisti culinari di NESSUNO ESCLUSO, la cena organizzata all'interno del carcere, dedicata agli oltre 300 detenuti.

I 4 cuochi commentano così la loro partecipazione alle due cene di Fuga di Sapori: *«È per noi un grande onore far parte di un progetto tanto nobile quanto ben strutturato come quello in cui si inserisce il lavoro della Cooperativa Idee in Fuga. Siamo entrati per la prima volta in contatto con loro quando abbiamo ricevuto a sorpresa un pacco contenente alcuni dei prodotti che vengono creati dai detenuti e commercializzati nel primo negozio tra le mura carcerarie d'Italia. Da quel momento ci siamo innamorati sia del progetto sia dei prodotti! Non solo per i simpaticissimi nomi dati alle bontà come la Brigantella, la crema di pistacchio, o alla Sbirra, la birra fatta con il luppolo che farà da teatro alla nostra cena, ma soprattutto per l'idea di inclusione e di libertà di cui si fa messaggera questa iniziativa. Sapere che la nostra passione può fare del bene e può essere presa come esempio positivo non può che essere per noi motivo di grande gioia e orgoglio».*

Il menù della cena, ideato e cucinato dalla brigata di MasterChef nelle cucine del carcere insieme ad alcuni detenuti, vestiti per l'occasione da Saggi Group, presenterà 5 portate. Saranno utilizzati i prodotti di Fuga di Sapori con altre bontà del territorio; non mancheranno i plin dello storico pastificio Emiliana Pesce, i vini della Cantina di Maranzana, i prodotti de La Centrale del Latte di Alessandria e Asti e un'immane selezione delle birre e dei digestivi firmati Fuga di Sapori.

I detenuti contribuiranno alla migliore riuscita della serata, a cominciare dalla cura degli allestimenti, fino agli aiuti in cucina e al servizio ai tavoli insieme agli studenti di En.A.I.P. Alessandria.

Ad allietare la serata la musica coinvolgente suonata dal DjChef Bruno, presente la sera del cena in doppia veste di cuoco e di deejay.

L'evento è l'occasione per far conoscere opportunità e nuovi progetti nati in questi anni negli Istituti di Pena, ma soprattutto per ribadire che solo il lavoro può creare le basi per un migliore reinserimento di chi esce dal carcere: «il progetto Fuga di Sapori nasce con l'intento di creare lavoro dentro e fuori le mura, unico strumento per ridurre la recidiva e dare dignità a chi ha scontato una pena e vuole rifarsi una vita», conclude Falanga.

Il Lions Club Alessandria Cittadella è nuovamente partner della serata, e **Luisa Poggio** commenta: «Il nostro club, di cui sono orgogliosamente Presidente è onorato di sostenere per il secondo anno questo evento unico e importante rafforzandolo con la partecipazione anche personale di alcuni soci che con le loro aziende vogliono contribuire a questa importante promozione al riscatto sociale. Sono queste iniziative che permettono di comprendere quanto sia fondamentale la dignità del lavoro, soprattutto per coloro che desiderano riscattarsi sviluppando la cultura sana del lavoro. Il nostro motto è *we serve*, "dove c'è bisogno c'è un Lions", e noi vogliamo essere promotori di questo aiuto e di questa crescita di riscatto, per una vita nuova e migliore fuori dalle mura del carcere, per un'esistenza dove lavoro, creatività e impegno nei confronti della natura possano restituire un riconquistato senso di libertà.»

La partecipazione all'evento prevede la registrazione obbligatoria, compilando il seguente form entro e non oltre il **9 giugno** <https://bit.ly/evasionidigusto> e una donazione minima di € 40,00 da versare all'ingresso.

Queste serate sono realizzate grazie al supporto quotidiano e costante alla Cooperativa Idee in Fuga, della Direzione e dell'area educativa del carcere, ma soprattutto del Corpo di Polizia Penitenziaria senza il quale sarebbe impossibile gestire i progetti svolti quotidianamente in carcere. A loro è destinato il grazie più grande.

Wine News

THE POCKET WINE WEB SITE IN ITALY

da strada e i birrifici artigianali. E poi i Laboratori del Gusto, per avventurarsi tra sapori e abbinamenti più o meno noti, e gli Appuntamenti a tavola. Idee in Fuga e l'Istituto di Pena "Cantiello e Gaeta" si uniscono per far conoscere ["il buono che viene da dentro"](#) in collaborazione con Lions Club Alessandria Cittadella, nella **cena sotto il cielo nel Luppoletto "Fuga di Sapori" del Carcere di San Michele di Alessandria**, il 24 giugno, anticipata domani da "Nessuno escluso", cena organizzata nel carcere per gli oltre 300 detenuti, con la partecipazione speciale della brigata dei concorrenti di "MasterChef Italia 2022" Lia, Mime, Bruno e Pietro che cucineranno per entrambe le cene. A Torino,

da strada e i birrifici artigianali. E poi i Laboratori del Gusto, per avventurarsi tra sapori e abbinamenti più o meno noti, e gli Appuntamenti a tavola. Idee in Fuga e l'Istituto di Pena "Cantiello e Gaeta" si uniscono per far conoscere ["il buono che viene da dentro"](#) in collaborazione con Lions Club Alessandria Cittadella, nella **cena sotto il cielo nel Luppoletto "Fuga di Sapori" del Carcere di San Michele di Alessandria**, il 24 giugno, anticipata domani da "Nessuno escluso", cena organizzata nel carcere per gli oltre 300 detenuti, con la partecipazione speciale della brigata dei concorrenti di "MasterChef Italia 2022" Lia, Mime, Bruno e Pietro che cucineranno per entrambe le cene. A Torino,



MAGAZINE ALESSANDRIA TODAY

BE(E) FREE: La cena sotto il cielo nel Lупpoletto “Fuga di Sapori” del Carcere di San Michele di Alessandria



Idee in Fuga e l'Istituto di Pena “Cantiello e Gaeta” insieme per una serata benefica e sostenibile

per far conoscere “il buono che viene da dentro”

in collaborazione con Lions Club Alessandria Cittadella

La cena sotto il cielo nel Lупpoletto “Fuga di Sapori” del Carcere di San Michele di Alessandria – sabato 24 giugno, alle 21.00

Anticipata il 23 giugno da NESSUNO ESCLUSO,

la cena organizzata nel carcere per gli oltre 300 detenuti

Con la partecipazione speciale della brigata dei concorrenti di MasterChef Italia 2022: cucineranno per entrambe le cene



Raddoppia nel 2023 lo speciale appuntamento della cena lungo i filari del “Luppoletto Galeotto” di Fuga di Sapori, dentro le mura del carcere di San Michele ad Alessandria: e in questo luogo così particolare saranno allestiti i tavoli dove si potranno assaggiare “i buoni frutti del carcere”, realizzati con prodotti di economia carceraria e abbinati a eccellenze gastronomiche italiane. I fondi raccolti da tutte le attività sono investiti al 100% nella Cooperativa Idee in Fuga per favorire la formazione professionale e gli inserimenti lavorativi di detenuti ed ex-detenuti.

È la Cooperativa a organizzare la serata – con il Patrocinio del Comune di Alessandria, della Provincia di Alessandria e di Regione Piemonte – per condividere i suoi obiettivi primari: gettare semi che possano crescere e dare buoni frutti (il luppoletto, i terreni da coltivare, le arnie e le creazioni da forno dolci e salate) per alimentare con prodotti di altissima qualità settori in forte espansione, ma soprattutto creare lavoro per i detenuti di San Michele, dentro e fuori le mura.



Carmine Falanga (Presidente di Idee in Fuga) che dal 2020, insieme ai due soci Andrea Ferrari e Dolores Forgione, si occupa di promuovere le attività di formazione e lavoro dei detenuti e della gestione delle attività, dalla prima Bottega Solidale aperta al pubblico sulle mura di un carcere all'impianto del primo Luppoletto "galeotto", dalla realizzazione di tutta la linea alimentare firmata Fuga di Sapori al nuovissimo laboratorio dolciario interno all'Istituto, spiega: *«La nostra seconda cena sotto le stelle quest'anno si chiama BE(E) FREE, a sottolineare il nostro attaccamento all'idea di libertà, quella visione precisa che motiva profondamente tutti i detenuti, e il concetto di sostenibilità: il nostro miele non potrebbe essere così buono se le api dovessero diminuire, e al microcosmo di questi preziosi insetti sociali sono legati cambiamenti ambientali ben più macroscopici. Per questo BE(E) FREE presenterà i tavoli con accessori green, la cena sarà plastic free e grazie a un'iniziativa con Coldiretti i centri tavola, realizzati con frutta e verdura, saranno donati a fine cena agli ospiti. Il nostro "buono che viene da dentro" vuole diventare ancora più inclusivo, desideriamo essere d'esempio per altre realtà che potrebbero aprirsi al mondo del carcere e ampliare le possibilità d'azione: la nostra sfida è creare sul territorio una rete virtuosa di microfiliere, in cui lo scambio e la collaborazione arricchiscano il sistema penitenziario e la collettività».*

Elena Lombardi Vallauri (Direttore Istituti Penitenziari "G. Cantiello e S. Gaeta" di Alessandria) sottolinea come «la seconda edizione della cena sotto le stelle è importante per il carcere perché conferma che le cose fatte bene crescono. Sotto la verde ombra del luppolo si desidera offrire una suggestiva e piacevole opportunità di mostrare vicinanza ai lavoratori degli Istituti Penitenziari che si adoperano per costruire, con e per le persone detenute, veri percorsi di reinserimento attraverso l'apprendimento di saperi e di professionalità e, soprattutto, attraverso lo strumento più utile e necessario per ciascun uomo di partecipare alla vita sociale: il lavoro. Be(e) Free è un augurio bellissimo perché non c'è animale sulla terra che lavori indefessamente come le api e che, come le api, contribuisca a realizzare la propria miracolosa comunità che tanto fa bene a tutti gli altri esseri viventi. Le preziose lavoratrici volanti sono un esempio per tutti. L'occasione di confrontarsi con la comunità, di proporre qualcosa di bello e di buono si costruisce grazie al quotidiano e caparbio impegno di coloro che, come la Cooperativa Idee in fuga e tutti gli altri sostenitori del progetto, credono nell'uomo e nella sua permanente possibilità di rilanciare la propria esistenza verso la vera libertà che è fatta di scelte e di responsabilità. Il carcere, nella sua composita varietà di persone, è grato a tutti coloro che, secondo i valori e i principi della Costituzione, si impegnano per rendere opera concreta la collaborazione ed il reciproco sostegno di singoli, gruppi e istituzioni. Un carcere isolato ai margini della comunità non può realizzare il proprio compito.»

A rendere la serata ancora più fuori dal comune sarà la partecipazione di 4 cuochi concorrenti di MasterChef Italia 2022, che con grande entusiasmo hanno deciso di mettere a disposizione il loro talento per questa iniziativa. Saranno quindi **Lia, Mime, Bruno e Pietro** gli chef che cucineranno per tutti gli ospiti. E il 23 giugno saranno sempre loro i protagonisti culinari di NESSUNO ESCLUSO, la cena organizzata all'interno del carcere, dedicata agli oltre 300 detenuti.

I 4 cuochi commentano così la loro partecipazione alle due cene di Fuga di Sapori: *«È per noi un grande onore far parte di un progetto tanto nobile quanto ben strutturato come quello in cui si inserisce il lavoro della Cooperativa Idee in Fuga. Siamo entrati per la prima volta in contatto con loro quando abbiamo ricevuto a sorpresa un pacco contenente alcuni dei prodotti che vengono creati dai detenuti e commercializzati nel primo negozio tra le mura carcerarie d'Italia. Da quel momento ci siamo innamorati sia del progetto sia dei prodotti! Non solo per i simpaticissimi nomi dati alle bontà come la Brigantella, la crema di pistacchio, o alla Sbirra, la birra fatta con il luppolo che farà da teatro alla nostra cena, ma soprattutto per l'idea di inclusione e di libertà di cui si fa messaggera questa iniziativa. Sapere che la nostra passione può fare del bene e può essere presa come esempio positivo non può che essere per noi motivo di grande gioia e orgoglio».*

Il menù della cena, ideato e cucinato dalla brigata di MasterChef nelle cucine del carcere insieme ad alcuni detenuti, vestiti per l'occasione da Siggì Group, presenterà 5 portate. Saranno utilizzati i prodotti di Fuga di Sapori con altre bontà del territorio; non mancheranno i plin dello storico pastificio Emiliana Pesce, i vini della Cantina di Maranzana, i prodotti de La Centrale del Latte di Alessandria e Asti e un'immane selezione delle birre e dei digestivi firmati Fuga di Sapori.

I detenuti contribuiranno alla migliore riuscita della serata, a cominciare dalla cura degli allestimenti, fino agli aiuti in cucina e al servizio ai tavoli insieme agli studenti di En.A.I.P. Alessandria. Ad allietare la serata la musica coinvolgente suonata dal DjChef Bruno, presente la sera del cena in doppia veste di cuoco e di deejay.

L'evento è l'occasione per far conoscere opportunità e nuovi progetti nati in questi anni negli Istituti di Pena, ma soprattutto per ribadire che solo il lavoro può creare le basi per un migliore reinserimento di chi esce dal carcere: *«il progetto Fuga di Sapori nasce con l'intento di creare lavoro dentro e fuori le mura, unico strumento per ridurre la recidiva e dare dignità a chi ha scontato una pena e vuole rifarsi una vita»*, conclude Falanga.

Il Lions Club Alessandria Cittadella è nuovamente partner della serata, e **Luisa Poggio** commenta: «Il nostro club, di cui sono orgogliosamente Presidente è onorato di sostenere per il secondo anno questo evento unico e importante rafforzandolo con la partecipazione anche personale di alcuni soci che con le loro aziende vogliono contribuire a questa importante promozione al riscatto sociale. Sono queste iniziative che permettono di comprendere quanto sia fondamentale la dignità del lavoro, soprattutto per coloro che desiderano riscattarsi sviluppando la cultura sana del lavoro. Il nostro motto è *we serve*, "dove c'è bisogno c'è un Lions", e noi vogliamo essere promotori di questo aiuto e di questa crescita di riscatto, per una vita nuova e migliore fuori dalle mura del carcere, per un'esistenza dove lavoro, creatività e impegno nei confronti della natura possano restituire un riconquistato senso di libertà.»

La partecipazione all'evento prevede la registrazione obbligatoria, compilando il seguente form entro e non oltre il **9 giugno** <https://bit.ly/evasionidigusto> e una donazione minima di € 40,00 da versare all'ingresso.

Queste serate sono realizzate grazie al supporto quotidiano e costante alla Cooperativa Idee in Fuga, della Direzione e dell'area educativa del carcere, ma soprattutto del Corpo di Polizia Penitenziaria senza il quale sarebbe impossibile gestire i progetti svolti quotidianamente in carcere. A loro è destinato il grazie più grande.

L'evento è organizzato grazie al contributo dei main sponsor: **Gruppo AMAG, La Centrale del Latte di Alessandria e Asti, City Style Hotel Diamante Alessandria "Hospitality & Accoglienza", Filottica di Marco Massocca, FIPTE Group, GIOJ, NOVACOOP, Pastificio Emiliana Pesce, Siggì Group, 3i Group.**

E con il supporto di: **art&coop, British Institute, Dr. Seller, Esso Valenza, FAI-CISL Alessandria, IDA s.r.l. San Giuliano Nuovo dried vegetables for food industries, J.C. Menabò Caffè, Birrifico Trunasse, Vittoria Assicurazioni Agenzia di Valenza.**

Idee in Fuga ringrazia per la fiducia e il sostegno alle sue iniziative: **Compagnia di San Paolo; Fondazione Cattolica Assicurazioni; Fondazione CRAL; Fondazione CRT; Fondazione San Zeno; McArthurGlen Serravalle Designer Outlet; Amapola; e, per il costante supporto, Il Piccolo di Alessandria.**

E grazie per il sostegno e la preziosa collaborazione nella realizzazione del menù a:

la speciale brigata dei cuochi concorrenti dell'edizione di MasterChef Italia 2022, Barabino Salumi, ENAIP Alessandria, La Cantina di Maranzana, La Centrale del Latte di Alessandria e Asti, MedicArt, Pasta Fresca Pesce Emiliana e Slow Food Alessandria.