

## LA STORIA

# Il pane del riscatto per coltivare un sogno

Giornata al Beccaria con i detenuti del laboratorio "Si impara un mestiere"

CLAUDIA ZANELLA

**R**OMEO ogni mattina si prepara e scende le scale. Percorre un corridoio fino a una porta blu. "Pasticceria", si legge sull'insegna. Alle 9 inizia il turno. Si mette il grembiule e ascolta le indicazioni del maestro panificatore. Sui vassoi c'è già la base della pizza. Ci mette sopra il pomodoro e la mozzarella e poi inforna. Alle 12 finisce il turno, ma prima di andarsene deve pulire tutto. Sembra la mattinata di un ap-

prendista, ma Romeo non è un garzone qualsiasi. È un detenuto del Beccaria. Ha 21 anni ed è nato in Albania, ma parla con un forte accento milanese. È uno dei giovani adulti di Beccaria e San Vittore, tra i 18 e 25 anni, che partecipano al progetto "Buoni dentro". Seguiti da un esperto panificatore, apprendono i rudimenti del mestiere nel laboratorio del penitenziario.

SEGUE A PAGINA IX



Al lavoro per impastare

# Laboratori e turni in negozio i giovani detenuti sfornano pane, pizze e sogni sul futuro

**La storia.** Una giornata a San Vittore e al Beccaria con i reclusi che seguono corsi artigianali

<SEGUE DALLA PRIMA DI MILANO

CLAUDIA ZANELLA

**R**OMEO lavora con un altro ragazzo. Sono entrambi sporchi di farina e chiacchierano mentre impastano. In questo momento stanno imparando a preparare il pane. Presto passeranno alle colombe, per le quali sono già arrivate centinaia di ordinazioni. Ma se deve scegliere, Romeo preferisce le pizzette. «Bisogna sempre assaggiare per fare il controllo qualità», scherza.



La maggior parte dei loro prodotti finisce nei circuiti dei gruppi di acquisto solidale o ai privati. L'étéoile dell'inverno è stato il panettone artigianale. Ne hanno venduti più di 5mila. Le richieste sono arrivate anche da fuori regione. Ma questo autunno hanno anche fatto beneficenza, sfornando pane - fatto con farina ricavata dal frumento del Parco delle Cave - che l'associazione Pane quotidiano ha distribuito ai bisognosi. Claudio Nizzetto, ideatore di Buoni dentro lo chiama "il circolo della solidarietà": i ragazzi in difficoltà, a cui è stata data la possibilità di imparare un mestiere, restituiscono qualcosa alla comunità attraverso quello che hanno appreso.

Da un anno esiste anche "Pezzi di pane", la panetteria di Buoni dentro. Un forno in piazza Bettini, dove i ragazzi dei due penitenziari, affiancati da panificatori, impastano e sfornano pizzette e biscotti e poi li vendono agli abitanti della zona. Se i residenti hanno accolto con un'iniziale diffidenza l'iniziativa, non ci hanno messo molto a cambiare idea. Sono bastanti i modi gentili e i sorrisi dei ragazzi. Romeo racconta di averci lavorato qualche mese fa, quando era detenuto a San Vittore. In pochi giorni è diventato molto apprezzato per il suo modo di trattare i clienti. Dal tenere la porta aperta per le signore anziane, al regalare le pizzette ai bambini. «Così sono contenti e convincono le mamme a tornare», spiega. Tra vicende giudiziarie, problemi burocratici e trasferimenti da un istituto all'altro, non ha potuto continuare a lavorare in negozio. «Quando ha smesso di venire i clienti chiedevano dove fosse finito», spiega Paola Lanzoni, una volontaria. Ora Romeo è al Beccaria e lavora nel laboratorio di panificazione. «Mi piace - dice - sto imparando a fare cose nuove. Ma preferisco stare in mezzo alla gente. Mi piacerebbe tornare a lavorare in negozio». Sorride mentre dice che tra poche settimane, se il giudice lo permetterà, potrà farlo.

A lavorare a "Pezzi di pane" ora c'è il 25enne albanese Mistian, detto "il gigante buono", un ex calciatore. Un metro e novanta di muscoli e tatuaggi, con un sorriso stampato in faccia. «Ho giocato anche nelle giovanili dell'Inter con Mario Balotelli. Siamo amici da quando avevamo 15 anni, anche se ora non ci vediamo più», spiega Mistian. Come Balotelli sognava di diventare un professionista. Dopo che un brutto infortunio l'ha portato lontano dai campi da calcio e il carcere, sogna solo di avere la possibilità di ricostruirsi una vita. Da quando è agli arresti domiciliari ha cercato ogni tipo di lavoro, ma ha ricevuto solo porte in faccia. «È come se avessi addosso un bollino con scritto "ex carcerato e albanese"». Poi



**LA FOCACCIA**  
Tra i prodotti più apprezzati di "Buoni dentro" focacce e pizze sfornate ogni mattina

## IPRODOTTI



### "BUONI DENTRO"

I panettieri di Buoni dentro, con attenzione alle materie prime, sfornano pane, focacce, pizzette e dolci da forno



### I PANETTONI

I panettoni hanno il bollino artigianale della Camera di commercio di Milano e ne hanno venduti più di 5mila

### LE COLOBBE

Le colombe hanno già ricevuto centinaia di ordinazioni (400 solo da un'azienda) e presto inizierà la produzione

ha ritrovato Nizzetto - che aveva conosciuto a San Vittore seguendo il "laboratorio di avviamento al lavoro" - e che gli ha proposto di lavorare a "Pezzi di pane". Dopo un paio di mesi è arrivato il permesso del giudice. «Sono entrato nel negozio. Neanche il tempo di dire "ciao" e mi hanno detto "mettiti subito al lavoro"». C'erano 4mila panettoni da impacchettare. Ma il tempo è volato, è stato bello». Ci mette un'ora da casa sua per arrivare lì, ma non gli importa. Ogni pomeriggio alle 15.30 inizia il turno. Pulisce gli strumenti e poi si avvicina al panificatore, che gli fa vedere come impastare i dolci. È un maestro severo e Mistian lo ascolta con attenzione. Poi inforna teglie di focaccia e vende pane al banco. «Voglio chiedere il permesso al magistrato di poter fare qualche turno di mattina». Perché è alla mattina che si concentra la maggior parte del lavoro, «si fanno pane e brioches e voglio imparare». Mistian è contento del lavoro che ha, ma ha un sogno: «vorrei aprire una trattoria di cucina albanese con mia madre». Ma, anche se non può più giocare, la passione per il pallone c'è ancora. «Vorrei allenare una squadra di bambini. Ma non

troppo piccoli - dice ridendo - perché quelli si mettono a giocare con la terra, piangono e litigano tutto il tempo».

### LE VENDITE

A comprare gruppi di acquisto e privati. Ma si fa anche beneficenza