
Il ristorante nel carcere di Torino

Autore: Giulia Martinelli

Fonte: Città Nuova

Piatti di ottima qualità preparati e serviti dai detenuti. Un'opportunità di reinserimento sociale e lavorativo. Già funzionanti un panificio e un vivaio dove si produce zafferano, oltre a catering e gastronomia.

Qualità ed impegno sociale. È su queste basi che nasce Liberamensa, il ristorante nato per volere della cooperativa Liberamensa, con l'obiettivo di offrire **opportunità di reinserimento** attraverso la formazione e il lavoro ai detenuti del carcere Le Vallette di Torino. Il ristorante nasce infatti dietro le sbarre, in un luogo completamente ridisegnato dagli architetti **Andrea Marcante** e **Adelaide Testa**, che hanno deciso di aderire al progetto portando un design innovativo all'interno di un luogo difficile. **Un ristorante per "menti libere"**, come si legge sul sito di presentazione, ad occuparsi della preparazione dei piatti e del servizio ai tavoli sono infatti i detenuti che nel tempo hanno seguito corsi di preparazione ed hanno imparato diversi mestieri. Dal cameriere al cuoco, da chi si occupa della presentazione dei piatti a chi rimane in sala, ognuno ha imparato un compito preciso che deve portare avanti con responsabilità e che potrà essergli utile anche una volta tornato in libertà. Il ristorante infatti, oltre ad essere una testimonianza positiva di come il carcere possa trasformarsi realmente in un luogo di rieducazione e di cambiamento, dà l'opportunità a queste persone di rimettersi in gioco e **sfruttare le capacità acquisite una volta scontata la pena**. In cucina i ragazzi devono usare la propria fantasia, in sala rapportarsi con i clienti, il lavoro diventa così paradossalmente **un momento per liberare la mente**, dimenticando la pena e la vita dietro le sbarre, un primo passo insomma verso la libertà. Il menù è tipicamente piemontese, tutti i prodotti poi sono stagionali e a km 0. All'interno della Casa Circondariale di Torino si trova infatti anche **il forno "Farina nel sacco"**, dove dal 2008 si producono pane, pasta fresca e dolci che arrivano direttamente sui tavoli del ristorante. Ma non solo, è presente infatti anche un **vivaio**, dove vengono coltivate erbe aromatiche e zafferano. Grazie alla collaborazione con agenzie di organizzazione di eventi, Liberamensa cura inoltre servizi di **catering e gastronomia**. Per ora il ristorante è aperto due volte a settimana, il venerdì e il sabato a cena. Obbligatoria la prenotazione. Per maggiori informazioni basta consultare il sito www.liberamensa.org