



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 70mila 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 Missionarie) - 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».