

Quattro diplomati al Don Bosco per costruirsi un nuovo futuro

Corso in Servizi di enogastronomia e ospitalità alberghiera del Matteotti

di Renata Viola

Pisa Giovanni è un cinquantatreenne calabrese, si è diplomato ieri con un bel 100, discutendo di Apollinaire e di Ungaretti. Ha risposto bene alle domande sulla prima guerra mondiale e ai quesiti di matematica. Ha poi argomentato su malnutrizione e sulle regole della sicurezza alimentare. Suraj è un nepalese di trentasette anni, ha conseguito la maturità con il voto di 97, rispondendo su Dante (ha imparato molti dei canti della Divina Commedia a memoria) e sul "Folle volo di Ulisse, da Dante a Primo Levi". I suoi insegnanti ne hanno sottolineato la capacità di collegare i concetti e le figure letterarie e, dicono, le sue riflessioni non sono mai banali. Hicham ha quarantun anni, viene da Casablanca, in Marocco, ed è diplomato con 83. Per il suo orale di letteratura italiana ha scelto Ungaretti e per quello in lin-

Giovanni, calabrese, ha ottenuto un bel 100 discutendo di Apollinaire e di Ungaretti

gua inglese la scelta è caduta sull'alimentazione vegetariana.

Giovanni, Suraj e Hicham sono tre dei primi quattro diplomati in Servizi di enogastronomia e ospitalità alberghiera del corso dell'istituto Matteotti all'interno del carcere Don Bosco. Altri tre detenuti hanno acquisito ieri l'attestato del corso di caseificazione, un corso di trenta ore partito a maggio, curato da Deodato Acquaviva, murgiano, titolare del ca-

Storie

Suraj:
«Vorrei continuare e laurearmi in Scienze del Turismo»
Hicham:
«Voglio cambiare vita, mi aspetta un posto in un ristorante a S. Miniato»



seificio Frescu. È stata una giornata di festa non solo per i detenuti che hanno coronato il sogno di un diploma professionale, dopo cinque anni di studio. La soddisfazione è stata palese anche negli occhi del corpo docente, scelto tra gli insegnanti più strutturati dell'istituto, impegnato ormai da otto anni nel progetto di offri-

Nella foto in alto Giovanni riceve il diploma. Sopra: Suraj e, a destra, Hicham

re una seconda opportunità ai detenuti.

Riscatto, senso di libertà, ripartenza. La gioia dei neodiplomati è tutta in queste tre parole, dentro un percorso che «rifarebbero mille e mille volte», hanno assicurato. «Ho avuto ristoranti in Spagna, Inghilterra, Argentina – ha raccontato Giovanni –. Dopo que-

sto diploma conto di poter tornare a fare il ristoratore magari in una città del Nord, Torino o Milano perché lì l'economia corre più veloce. Ho un figlio cuoco che si diploma oggi e sarebbe bellissimo poter fare qualcosa insieme. Ora vorrei iscrivermi all'università, Veterinaria o Agraria. All'esame ho presentato un piatto tipico delle mie parti, pasta al ragout di capra, lo stesso che preparava mia madre».

Suraj ha iniziato con i corsi di alfabetizzazione e poi ha preso il diploma di scuola media. «Quando è stato aperto il corso dell'istituto alberghiero non ci ho pensato due volte – ha detto –. Volevo impiegare il mio tempo in modo costruttivo, mi sono appassionato alla letteratura e alla cucina. Vorrei continuare e laurearmi in Scienze del Turismo. Dovrebbero seguire il nostro esempio, in carcere non sempre c'è tra i detenuti voglia di migliorare la propria condizione». Hicham non si fa pregare, ci offre la sua storia come uno che sta correndo l'ultimo miglio. «Usufruisco già di alcuni permessi premio – ha detto –. Voglio cambiare vita, so cucinare arabo e italiano. Mi aspetta un posto in un ristorante a San Miniato, quando uscirò a ottobre. Grazie a questo lavoro riunirò la mia famiglia e potrò stare nuovamente con mio figlio».

«Pensare che parte del tempo che un detenuto trascorre in carcere sia utile e spendibile una volta fuori – ha detto Alessandro Fenu, docente e responsabile dei progetti al Don Bosco – dà un valore aggiunto al mio lavoro. Mi sento di dire che questo tipo di esperienza finisce inevitabilmente per formare anche me».

© RIPRODUZIONE RISERVATA