



IL PODCAST  
«IN GALERA»

## STORIA DELL'UNICO RISTORANTE DENTRO UN CARCERE

di  
**Ch. Ama.**

«InGalera». Così si chiama la serie podcast disponibile su Spotify e sulle principali piattaforme streaming che racconta la genesi, le difficoltà e il successo umano di un progetto senza uguali in Italia. Quello, cioè, di un ristorante gourmet — «InGalera» appunto — nella IP Casa di Reclusione di Bollate, carcere di media sicurezza alla periferia nord-ovest di Milano. Un locale raffinato aperto agli esterni, ricavato però in una prigione. La prima idea, vent'anni fa, arriva dalla direzione della casa circondariale che spinge Silvia Polleri a fondare Abe La Sapienza in Tavola, cooperativa di servizi di catering gestiti con lavoratori detenuti ammessi alle misure alternative alla carcerazione.

«Usciamo dal carcere con la scorta e andavamo, come in missione, a dispensare momenti di spensieratezza a committenti di banchetti vari e al rispettivi ospiti — spiega Polleri —. Una volta portammo un rapinatore di banche, condannato, a servire a un ricevimento... in banca». Il progetto piace, cresce. Nel 2012 la svolta. Nel carcere si insedia una sede dell'Istituto alberghiero Paolo Frisi. Obiettivo: formare i reclusi al lavoro in previsione di una nuova vita dopo la pena. Di lì a poco è la proposta di Polleri di aprire un ristorante vero e proprio gestito in toto dai detenuti. Detto, fatto. Inaugurato nel 2015 al piano terra dei dormitori delle guardie carcerarie, in uno spazio che può contenere da 50 a 70 posti, «InGalera» da allora ha servito 100mila pasti circa e dato lavoro a un centinaio di carcerati da 30 a 50 anni, a pranzo e a cena. Chef e maître sono professionisti: lo chef arriva dalla scuola di cucina «Alma» di Gualtiero Marchesi, la brigata include persone che avevano esperienza nella lavorazione dei cibi, altre invece partite da zero. Le mansioni di sala ed esecuzione del menu affidate ai detenuti — si legge nella guida Michelin che cita il ristorante — «sono allineate, per modalità e risultati, a quelle di altri professionisti del settore». Questo e altro nella serie podcast in cinque puntate realizzata dalle giornaliste Francesca Mineo e Chiara Collalti, e prodotta da Officina del Podcast. Voce di Tiziana Ferrario. Musiche originali di Ettore Formicone.



Sotto, Silvia Polleri. Ab: La Sapienza in Tavola. A destra, un affestimento della mostra «Sovrani a tavola» (foto Enrico Turinetti. Fonte: Consorzio Residenze Reali Sabauda).

FINO AL 28 GENNAIO  
TORINO

## A TAVOLA CON RE E REGINE

Chiudete gli occhi e immaginate di essere invitati a un banchetto di Ferdinando IV. Siete a Palazzo Reale di Napoli, la tavola è sontuosamente apparecchiata con porcellane del famoso servizio delle Vedute Napoletane (detto anche «dell'Oca» per la presenza sui pomelli delle zuppiere di un bambino che strozza il palmipede). L'arredo della tavola verrà cambiato per il dolce, così da ammirare i modelli in biscuit realizzati a fine '700 dalla Real Fabbrica Ferdinanda della Porcellana, e che formavano il Dessert per 60 coperti. Ma forse preferite essere tra le ladies inglesi invitate a Evian al tè dei principi di Piemonte — Carlo Emanuele di Savoia e Maria Clotilde di Borbone — come raffigurato nel dipinto di Ludwig Guttenbrunn. Ecco, la mostra Sovrani a tavola, allestita nelle Sale delle Arti alla Reggia di Venaria Reale di Torino, è capace di farvi immergere nell'affascinante mondo delle tavole di corte attraverso un percorso storico tra sapori e arredi che

inizia dalle corti rinascimentali e si snoda sino ai fasti del Quirinale sabauda. Spesso l'immaginario collettivo abbina il pranzo dei sovrani alla vita delle corti, eppure raramente è stato raffigurato nei dipinti. Grazie alla collaborazione con le più importanti ex-residenze reali d'Italia, musei italiani ed europei e grazie anche a una ricerca ampia e inedita dei curatori, gli appassionati potranno ammirare opere preziose come la cinquecentesca saliera in lapislazzuli delle Botteghe granducali, maioliche e porcellane. Oltre duecento i dipinti e tanti argenti e suppellettili delle cucine. In mostra anche famosi ricettari e menu, piccole opere d'arte, fino ai bauli e alle casse con impresso lo stemma di famiglia con cui viaggiavano i preziosi argenti e le porcellane. L'esposizione, a cura di Andrea Merlotti con Silvia Ghisotti e Clara Gorra, sarà visitabile sino al 28 gennaio 2024. Orari: da martedì a venerdì 9,30-17,30; sabato e domenica 9,30-18,30.

**Francesca D'Orazio**

© RIPRODUZIONE RISERVATA



viaggiavano i preziosi argenti e le porcellane. L'esposizione, a cura di Andrea Merlotti con Silvia Ghisotti e Clara Gorra, sarà visitabile sino al 28 gennaio 2024. Orari: da martedì a venerdì 9,30-17,30; sabato e domenica 9,30-18,30.

**Francesca D'Orazio**

© RIPRODUZIONE RISERVATA

LA DISPENSA

a cura di  
**Redazione Cook**



TRADIZIONE

Il panodoro di Eataly unisce l'impatto tradizionale del lievito veronese a un formato che richiama il panettone. Realizzato con i migliori ingredienti e racchiuso in una raffinata confezione, è il perfetto dono natalizio.



ROSSO ELEGANTE

Il Crognolo Sette Ponti è un elegante rosso toscano a base Sangiovese. Al naso regala note di violetta e scorza d'arancia con un tocco di spezie dolci. Fresco e avvolgente in bocca. Si abbinano a carni pregiate e selvaggina nobile.



NATALE SOLIDALE

Per donare un sorriso a chi è in difficoltà si può acquistare un dolce sul sito di CasaMica, onlus che sostiene i malati costretti a curarsi lontano da casa. I lievitati, tra cui il panettone classico, sono tutti firmati da Giovanni Cova & Co.



UN'EDIZIONE STELLARE

Dalla collaborazione tra Pan di Stelle e Disney nasce un'edizione limitata degli iconici biscotti, che arrivano sugli scaffali con una forma inedita. Un modo goloso di attendere l'uscita del film di Natale «Wish», nelle sale italiane a partire dal 21 dicembre.

A CURA DI CAIROCS MEDIA

## Invito al "Caviar Party"

UNA VERTICALE DI 8 TIPOLOGIE DI CAVIALE FIRMATA CAVIAR GIAVERI



Il "Caviar Party" di Caviar Giaveri è un vero e proprio Viaggio gustativo ed emozionale, che inizia con gli occhi per proseguire con il gusto e, lungo il quale, ogni tipo di caviale mette in luce le sue diverse caratteristiche e la sua storia. Il lussuoso Coffret delle Feste offre la possibilità di degustare la più ampia tra le collezioni di caviale disponibili sul mercato. 8 etichette coloratissime che rappresentano la migliore selezione di caviale dell'Azienda trevigiana. Degustare la collezione di Giaveri, unica nel suo genere, permette di comprendere l'evoluzione di un prodotto unico come il caviale attraverso le sue diverse declinazioni. Caviar Giaveri, da oltre quarant'anni, alleva 10 diverse specie di storioni - il

parco più vario del mondo - il che permette di scegliere tra una ricca varietà di tipi di caviale **made in Italy**. Un modello di allevamento sostenibile, basato sull'italianità e la filiera corta, privilegiando qualità e tracciabilità del prodotto. Ogni specie di storione dona un caviale differente, ognuno con un suo sapore unico: il primo è il Caviale **Siberian Classic** di colore grigio ambrato, con note gustative iodate e delicate, sfizio anche per il palato più esigente. Si prosegue con il Caviale **Osietra Classic**, di colore marrone e un gusto complesso e marino, sfumature di noce, uova croccanti e prelibate, da sempre apprezzato dagli intenditori. È il turno del caviale **Beluga Siberian**, grigio brunoastro con un sapore burroso, uova morbide e

di grandi dimensioni: fiore all'occhiello della produzione Giaveri. Si prosegue con il Caviale **White Sturgeon Deluxe**, grigio antracite con sfumature amabili e leggere, un caviale equilibrato e versatile. Si passa poi al Caviale **Golden Sterlet**, esclusivo e raro, giallo oro con uova morbide e decise, un'esperienza di sapore unica. L'assaggio procede con il Caviale **Sevruga**, grigio perlato dal gusto strutturato, è il caviale più piccolo per eccellenza carico del finissimo aroma che lo ha reso famoso. In escalation arriva il **Persian Osietra**, il più ricercato, esistono solo pochissimi esemplari che donano questa selezione di uova tra le più pregiate ed apprezzate. I riflessi dorati delle stesse e il gusto indescrivibilmente delicato con consistenza croccante, lo rendono una delle prelibatezze più esclusive in assoluto. Dulcis in fundo, il famoso Caviale **Beluga**: grigio perlato, uova delicate e di grandissimo calibro, ci vogliono 30 anni per ottenere questo caviale per antonomasia, da degustare in tutta la sua purezza per un'esperienza inimitabile e indimenticabile. Il nuovissimo cofanetto e il caviale **Caviar Giaveri** si trovano nei migliori ristoranti in Italia e all'estero, in gastronomie ed enoteche selezionate. Inoltre si può facilmente ordinare nella boutique on line e verrà spedito a casa vostra in 48 ore, direttamente dal produttore al consumatore.

[www.caviargiaveri.com](http://www.caviargiaveri.com)