

WIGWAM

NEWS



DIVENTA RESILIENTE!

**PARTECIPA CON NOI
E SOSTIENI LA RETE DELLE
COMUNITA' LOCALI WIGWAM**

Quote associative 2024

- Socio Ordinario € 25,00
- Socio Sostenitore € 100,00
- Socio Sostenitore Ente € 300,00

c/c Postale n. 69120327 intestato a Wigwam APS Italia o con bonifico a IBAN IT86X076011210000069120327 BIC/SWIFT BPPIITRRXXX

Scegli Wigwam per il tuo **5 per mille**

9 2 0 6 1 1 3 0 2 8 9



Marco Ceriani

Corrispondenza dalla
Comunità Locale Wigwam
di Bollate

Per il suo progetto di recupero sociale Silvia è partita dalle cucine, scegliendo personale, femminile e maschile, con tempistiche di fine pena medio lunghe in modo da poter avviare una adeguata formazione e un corretto percorso rieducativo



La Comunità Locale
Wigwam di Bollate

BENVENUTI IN GALERA COL REGISTA MICHELE RHO E LA CHEF POLLERI

Dalla Comunità Locale Wigwam di Bollate (Milano), il film su una madre impegnata nel recupero sociale e civile attraverso la ristorazione carceraria

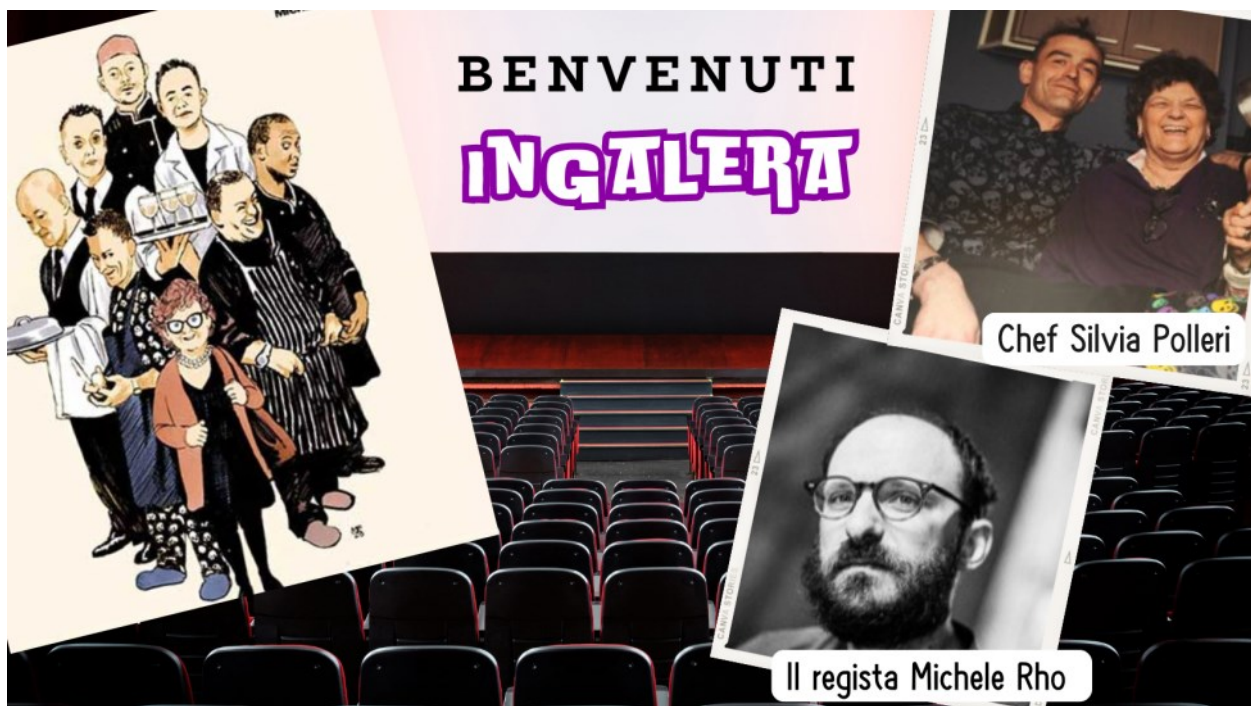
Se non è semplice realizzare un film sulla vita in carcere, è quasi impossibile farlo in bianco e nero documentando il progetto di una madre impegnata nel recupero sociale attraverso la ristorazione carceraria.

Ci riesce bene **Michele Rho**, regista di "Benvenuti in galera", opera cinematografica che documenta con una giusta dose di leggerezza, la vita quasi decennale, del ristorante *InGalera* nel carcere di Bollate. Un progetto ideato e portato avanti da sua madre, **Silvia Polleri**, imprenditrice della ristorazione. "Il carcere è scomodo e fa paura" dice il regista, "ho scelto di raccontare le storie di chi sta cercando di riprendere in mano la propria vita lavorando,

perché per queste persone il lavoro significa redenzione, vita e futuro". Il ristorante *InGalera* non è solo un luogo di lavoro per i detenuti, ma è soprattutto un modo innovativo per la comunità esterna di entrare in contatto con la realtà carceraria in un modo nuovo e differente. *InGalera* non è solo un ristorante aperto al pubblico (su prenotazione) ma rappresenta anche un ponte tra il carcere e il mondo esterno.

Quando il recupero alla vita sociale di chi sta scontando una pena detentiva unisce la creatività all'imprenditorialità il risultato merita di essere documentato.

"Oggi il sistema carcerario rappresenta un problema enorme per la nostra società" dice **Silvia Polleri**, "...in Italia la





Il carcere di Bollate

recidiva di reato si attesta attorno ad una quota spaventosa compresa tra il 70 e l'80 %. Un dato terribile che evidenzia il fallimento sociale del carcere inteso come luogo di recupero. Nel carcere di Bollate però, grazie anche al progetto di ristorazione il livello di recidive si attesta al di sotto del 17%. Una bella notizia che evidenzia come le attività di recupero ispirate da un "regime trattamentale di natura avanzata" come quello dell'Istituto Penitenziario di Bollate (dove è attivo anche un progetto di cooperativa sociale "Cascina Bollate" nel quale sono impegnati detenuti e giardinieri) possono rappresentare un momento fondamentale di socializzazione, condivisione e inclusione sociale.

Il docu-film, realizzato in tre anni di paziente lavoro,



Ingresso del ristorante

2019-2022 compreso il periodo pandemico, mostra la vita, il lavoro e le difficoltà di creare un progetto di ristorazione all'interno di un carcere. Il film ha l'indubbio merito di riuscire ad avvicinare la sensibilità del pubblico verso il problema della carcerazione italiana. Ci riesce grazie al cibo e alla sua preparazione che rende il progetto de InGalera unico al mondo (nono esistendo nessun altro esempio di ristorazione carceraria aperta al pubblico).

Nella pellicola gli ospiti del penitenziario (Davide, Said, Jonut, Domingo...) raccontano le loro vite. Storie di sofferenza e di riscatto sociale grazie al lavoro di brigata svolto quotidianamente nella cucina del ristorante. I protagonisti del film sono tutte persone che con un lavoro (regolarmente retribuito) riprendendo il controllo, e la fiducia, della loro vita imparando una professione in grado di qualificarli e reinserirli nel mondo civile."

Silvia Polleri, esperta di catering e ristorazione, oltre ad essere stata premiata come imprenditrice con il WEmbrace Awards 2023 di

Bebe Vio (per una storia esemplare ispirante legato alla diversità), è stata definita dal New York Times una "visionary", diventando così un esempio per tutti gli Istituti di detenzione del mondo.

Racconta Silvia: "Quando ho accettato di avviare questo modello di ristorazione, ho detto chiaramente alle autorità che me lo proponevano che avrei accettato solo se non si fosse trattato di un modello di beneficenza, un "vuoto a perdere". Volevo che fosse un'idea imprenditoriale virtuosa in grado di essere utile e autosufficiente, con un modello formativo adeguato e gratificante, capace di stare sul mercato sviluppando reddito (necessario per pagare i dipendenti, sia ospiti delle carceri che professionisti esterni). A chi le domanda quali siano le tipologie di reati commessi dagli ospiti del carcere, **Silvia Polleri** risponde in modo chiaro: "non sono mai stata interessata ai reati commessi, ma unicamente alla voglia delle persone di mettersi in gioco, lavorare per costruirsi una nuova vita e riaffermarsi socialmente. In carcere una persona deve essere giudicata per come è oggi non per quello che ha commesso ieri."

Per il suo progetto di recupero sociale Silvia è parti-



La tovaglietta del ristorante



Vino Ricercato

ta dalle cucine, scegliendo personale, femminile e maschile, con tempistiche di fine pena medio lunghe in modo da poter avviare una adeguata formazione e un corretto percorso rieducativo.

"Cerco solo di portare un po' di bon ton in cucina e in carcere; se il catering è occasionalità, un ristorante è quotidianità, lavoro e impegno totale. Vita e lavoro in un ristorante sono molto prescrittivi, ci sono regole da rispettare, che non si possono mai ignorare o trasgredire; si tratta di una attività molto funzionale alla rieducazione in carcere" conclude. Al ristorante *InGalera*, dopo la formazione, i detenuti lavorano sotto la regia di chef e maître professionisti, realizzando



Lo Chef Davide

ricette della tradizione lombarda e italiana che la *Guida Michelin* ha recensito in modo lusinghiero: < sono allineate, per modalità e risultati, a quelle di altri professionisti del settore. >

Il ristorante *InGalera* è caratterizzato da un arredamento semplice ma di grande efficienza scenica (anche per i poster a tema carcerario appesi alle pareti come "*Fuga da Alcatraz*") con un modello di ristorazione stagionale, un'offerta ristretta e selezionata che abbraccia l'intera offerta del patrimonio culinario italiano con alcune felici innovazioni dello Chef Davide Sobacchi, *Deus ex machina de InGalera*.

Oltre al risotto, immancabile a Milano, il menu de *InGalera* propone anche piatti moderni come: "Shawarma di bresaola, pane arabo, Babaganoush e scaglie di grana", "Zuppa di pane, coquillage al profumo di rosmarino", "Tagliata di bufalo campano in giardino olio e limone", "Bollito di mare in essenza di prezzemolo, spuma al pepe ed emulsione di taggiasche (in base al pescato del giorno)". *InGalera* è un ristorante (50 posti) aperto al pubblico a pranzo e cena, dal martedì al sabato. Un luogo unico da visitare almeno una volta nella vita, sia per una bella esperienza gastronomica, sia per supportare un progetto sociale che riguarda il benessere di tutta la collettività ■

Film "Benvenuti in galera"

Durata: 1h13; Sceneggiatura e Regia: **Michele Rho**; Distribuzione: indipendente



Cappuccino di zucca

Ristorante InGalera

Via Cristina Belgioioso 120, Bollate Milano

Dal martedì al sabato, pranzo e cena; menu fisso al sabato.

Info prenotazioni:

Tel. 334/3081189

ristoranteingalerabollate@gmail.com

© Riproduzione riservata



Articolo sul New York Times

DOVE SPENDERE I VOSTRI WIGWAM CHEQUE



WIGWAM* LOCAL COMMUNITY CITTÀ DI BRESCIA

SCUOLA INTERNAZIONALE DI COMICS
Sede di Brescia
C.so Giacomo Matteotti, 54 - 25122 Brescia
Tel. +39 030 2808575
brescia@scuolacomics.it - www.scuolacomics.com
FB facebook.com/scuolacomicsbrescia

La Scuola Internazionale di Comics di Brescia, aperta dal 2009 forma professionisti della comunicazione visiva, capaci di risolvere esigenze espressive attraverso le immagini. Grazie allo studio delle arti applicate, aiutiamo i nostri studenti a tradurre la loro immaginazione in un processo produttivo, dove il mondo simbolico prende vita in un racconto visivo e il pensiero si trasforma in un segno. La nostra scuola prepara gli studenti ad affrontare tutte le professioni del disegno, grazie all'aggiornamento delle tecniche e alla costruzione di un metodo progettuale che diventerà fondamentale per inserirsi con soddisfazione nell'ambiente lavorativo. L'offerta formativa si articola in corsi triennali: Fumetto, Animazione, Illustrazione e Concept Art per il Videogame; annuali di specializzazione: Illustrazione Digitale, Illustrazione Visuale, Storytelling, Grafica Editoriale e Tattoo; Design ed infine brevi: Design Base, Fumetto Base, Masterclass

WIGWAM CHEQUE 5% (SU CORSI ED ATTIVITÀ)

(*) Ass. Naz. di Protezione Ambientale ai sensi dell'art. 13 della legge n. 349/1986 riconosciuta con Decreto Ministero dell'Ambiente n. 347 del 15.12.2017



SCUOLA INTERNAZIONALE DI COMICS

Sede di Brescia

C.so Giacomo Matteotti, 54 - 25122 Brescia
Tel. +39 030 2808575

brescia@scuolacomics.it - www.scuolacomics.com

FB facebook.com/scuolacomicsbrescia

La **Scuola Internazionale di Comics di Brescia**, aperta dal 2009 forma professionisti della comunicazione visiva, capaci di risolvere esigenze espressive attraverso le immagini. Grazie allo **studio delle arti applicate**, aiutiamo i nostri studenti a tradurre la loro immaginazione in un processo produttivo, dove il mondo simbolico prende vita in un racconto visivo e il pensiero si trasforma in un segno.

WIGWAM CHEQUE 5%

WIGWAM* LOCAL COMMUNITY DELLA VALBELLUNA

CANALPÈ - Antiche culture
di Alessandra Perotto
Via Canai, 60 - Lentiai
I-32026 Borgo Valbelluna (BI)
+39 347 3426446
info@canalpe.it | www.canalpe.it

L'essenza di **Canalpè** si nutre delle materie prime dei nostri campi in **Provincia di Belluno**, coltivate con passione e rispetto. Con **sapori dimenticati e farine uniche**, Canalpè crea prodotti che raccontano storie tramandate di generazione in generazione. Ogni morso è un viaggio nel tempo, un omaggio all'epoca in cui l'alimentazione era un legame profondo con la terra stessa. Unisciti a noi in questo percorso che celebra la bellezza della semplicità e l'affetto della famiglia. Esplora l'autenticità dell'azienda agricola Canalpè e assapora i gusti unici dei nostri prodotti artigianali con **grani antichi e canapa**. La canapa, riscoperta e celebrata per i suoi innumerevoli benefici per la salute umana, animale e ambientale, si presenta come un tesoro di acidi grassi essenziali come Omega-3 e Omega-6. Tra le nostre eccellenze spiccano il **Grano Varietà Solina** e il **Farro Monococco**. Queste selezioni non solo incarnano il richiamo alle radici della nostra agricoltura, ma sono anche un tesoro di valori nutrizionali.

SOSTENITORE DELLA COMUNITÀ LOCALE

(*) Ass. Naz. di Protezione Ambientale ai sensi dell'art. 13 della legge n. 349/1986 riconosciuta con Decreto Ministero dell'Ambiente n. 347 del 15.12.2017



CANALPÈ - Antiche culture

di Alessandra Perotto

Via Canai, 60 - Lentiai
I-32026 Borgo Valbelluna (BI)
+39 347 3426446

info@canalpe.it | www.canalpe.it

L'essenza di **Canalpè** si nutre delle materie prime dei nostri campi in **Provincia di Belluno**, coltivate con passione e rispetto. Con **sapori dimenticati e farine uniche**, Canalpè crea **prodotti che raccontano storie** tramandate di generazione in generazione. Ogni **morso** è un **viaggio nel tempo**, un omaggio all'epoca in cui l'alimentazione era un legame profondo con la terra stessa.

SOSTENITORE

WIGWAM* LOCAL COMMUNITY VALLE DELL'ASO

B&B ANTICA FONTE DEL LATTE
Via Fonte Vecchia, 2 - 63854 Santa Vittoria in Matenano (Fm)
+39 328 6241191
sciamannapina@gmail.com
www.bnbanticafontedelatte.it

Il **B&B Antica Fonte del Latte** è per gli ospiti una seconda casa a Santa Vittoria in Matenano. Soggiornare nella struttura ricettiva significa poter vivere un'esperienza piacevole e rilassante. Ad apprezzare l'ambiente e l'ospitalità, ma anche l'esclusiva location sono tantissimi viaggiatori che tornano ogni anno. Questo splendido bed and breakfast è la soluzione ideale per chi ama una vacanza lontana dal stress. Luogo, stanze e servizi sono perfetti per permettere alla clientela di distaccarsi dalla frenesia quotidiana e rallevarlo lo scorrere del tempo. Si può passeggiare senza meta ed osservare la natura nella sua semplicità o scoprire la **magia dello splendido borgo marchigiano**, tra i più belli d'Italia, a pochi passi dal B&B. In pochi minuti si può raggiungere lo spettacolare **Parco Nazionale dei Monti Sibillini**, ricco di sentieri da percorrere per godere degli scenari incantevoli. A circa venti minuti di auto si trova il mar Adriatico con le sue incantevoli coste.

WIGWAM CHEQUE 10%

(*) Ass. Naz. di Protezione Ambientale ai sensi dell'art. 13 della legge n. 349/1986 riconosciuta con primo Decreto Ministero dell'Ambiente n. 347 del 15.12.2017



B&B ANTICA FONTE DEL LATTE

Via Fonte Vecchia, 2
63854 Santa Vittoria in Matenano (Fm)
Tel. +39 328 6241191
sciamannapina@gmail.com
www.bnbanticafontedelatte.it

Il **B&B Antica Fonte del Latte** è una seconda casa a Santa Vittoria in Matenano. Soggiornare nella struttura ricettiva significa poter vivere un'esperienza piacevole e rilassante. Si può passeggiare senza meta ed osservare la natura nella sua semplicità o scoprire la **magia dello splendido borgo marchigiano**, tra i più belli d'Italia, a pochi passi dal B&B.

WIGWAM CHEQUE 10%



I **WIGWAM CHEQUE** possono essere spesi per pagare prodotti e/o servizi presso tutte le attività convenzionate, fino alla copertura della percentuale che ognuna di queste attività ha liberamente stabilito. Ad esempio se la percentuale è del 10% a fronte di un totale di 50,00 Euro, 45,00 saranno pagati in Euro e 5 in WIGWAM CHEQUE. Chi incassa WIGWAM CHEQUE, a sua volta potrà risponderli negli altri esercizi convenzionati, venendosi a creare in questo modo un circuito solidaristico dove il potere di acquisto di ognuno aumenta (e di conseguenza viene ridotto il costo della vita) a costo zero per tutti.