GAZZETTA DEL MEZZOGIORNO BRINDISI
Dir. Resp.:Mimmo Mazza
Tiratura: 529 Diffusione: 792 Lettori: 2.380
Rassegna del: 09/03/26
Edizione del:09/03/26
Estratto da pag.:1
Foglio:1/2

Lecce, a tavola tutti uguali lo chef che rompe lo stigma

Ristorante aperto ai detenuti: «Non beneficenza ma relazioni»

LECCE. «Non chiamiamolo tavolo sospeso, in quel caso qualcuno paga perché qualcun altro possa godere di qualcosa. Qui il denaro non c'entra. Qui entra in gioco la voglia di far vivere un momento di relazione e di normalità a chi non ne ha la possibilità». È questa la filosofia con la quale Maurizio Raselli, chef di "3 rane ristoro", in via Cavour a Lecce, ha abbracciato il progetto di «Prima persona plurale», iniziativa ideata e promossa dall'associazione Fermenti Lattici - presieduta da Antonietta Rosato - e selezionata da "Con i Bambini" nell'ambito del fondo per il contrasto della povertà educativa minorile.

Per un po' nell'ambito del progetto, Raselli si è fatto conoscere come "ristoratore mascherato": «Volevo che la mia maschera diventasse il volto di tutti, o almeno di chiunque abbia coscienza e possibilità». Oggi, invece, ha deciso di gettare la maschera e insieme alla sua compagna e socia, Anna "Dodo" De Marco racconta il progetto di "Prima persona plurale" offrendo un suo punto di vista su di un percorso ampio, costruito su un partenariato pubblico-privato. Che coinvolge, tra gli altri, la casa circondariale, il Comune, l'UniSalento, Arci Cassandra, Comunità Speranza, Antigone Puglia, l'associazione Megghy, Boboto - Società benefit, Psifia - Psicoterapeuti per la famiglia, l'infanzia e l'adolescenza, CoolClub, Principio Attivo Teatro e Aragorn, agenzia specializzata nel Terzo Settore.

Il ristorante di Maurizio offre due possibilità ai detenuti in permesso o alle loro famiglie: la gratuità di alimenti di alta qualità provenienti dalla sua filiera di fornitori che è possibile ritirare su prenotazione, e un tavolo a settimana nel suo ristorante.

Maurizio torna sulla differenza terminologica e ideologica con le formule "sospese" tradizionali, che si fondano su un'offerta economica anticipata. Nel suo progetto, il cuore è la relazione. «Non voglio "privarmi" di qualcosa, non c'è sofferenza nel mio modo di intendere l'atto del donare. Io mi arricchisco nel donare. Metto a disposizione una cosa che so fare». Per questo preferisce parlare di una strada a metà tra la cultura piemontese del mutuo soccorso e la tradizione salentina delle tavole di San Giuseppe. «Non è beneficenza dall'alto. È mutuo soccorso. Non ti do solo il mio raccolto, ti do il trattore per fare il tuo raccolto». Dodo De Marco lo spiega con parole altrettanto nette: «Il denaro è oggetto sterile, senza temperatura. Se invece offri la tua professionalità, si crea una relazione. C'è umanità». Così, nelle ultime settimane, la "cultura del sospeso" si è tradotta in qualcosa di molto concreto: cassette di legno riempite con ortaggi freschi, uova, olio, carne. Non una semplice spesa solidale, ma il risultato di una rete di produttori coinvolti direttamente da Raselli: l'azienda agricola La Rusciulara di Francesco De Giorgi, L'Uovo Perfetto di Giulio Apollonio, L'Olivetum di Cristiana De Filippo, Gino Amato Carni. «Mi sono limitato a chiedere se fossero disposti a mettere a disposizione una piccola cosa per il bene grande di qualcun altro. Se riesci a dare un valore benefico all'oggetto, allora il cibo diventa farmaco. Il cibo dona».

Sul tavolo da lui: «Qui non sei il figlio del carcerato - dice pensando ai minori - sei un ospite del ristorante. Trattato come tutti gli altri». La scelta di farli sedere lì, e non limitarsi alla consegna del cibo, è centrale. «Vogliamo rompere lo stigma sociale», spiega. «Offrire una possibilità di normalità in uno spazio pubblico». Dodo aggiunge: «Il nostro ristorante non è solo cibo, è ristoro. È relazione. Tra un tavolo e l'altro si crea un mondo». Esistono progetti che nascono dalla mente e altri dal cuore e il vero lavoro sta nel tenerli insieme, si legge nella dichiarazione d'intenti di Prima persona plurale. Raselli traduce così: «Mi muovo con sempre meno sicurezza nel contemporaneo. Ed è per questo che, a volte, sento il bisogno di arricchirmi donando».



Peso:52%

Il presente documento non e' riproducibile, e' ad uso esclusivo del committente e non e' divulgabile a terzi.
ref-id-1678
479-001-001
Telpress Servizi di Media Monitoring

Prima persona plurale lavora infatti anche oltre il sostegno alimentare, attraverso affido culturale e cofinanziamento comunitario, sostenendo percorsi di sport, teatro, musica, danza. L'obiettivo è contrastare la povertà educativa minorile prima che diventi destino. «Tu ti relazioni in base al quadro che conosci - riflette Raselli - Se conosci solo dieci persone, avrai dieci modi di stare al mondo. Se ne conosci cento, magari uno di quei modi ti salva. Non c'è eroismo in questa impostazione, né volontà di apparire. L'associazione incanala, distribuisce, rende tutto più equo». È il senso dell'azione collettiva, che supera lo slancio individuale e lo rende sistema: «È bello pensare a quanto la spinta di un dito possa muovere enormi masse. Ma quel dito non lascia monete su un bancone. Apre una porta, apparecchia una tavola, mette in circolo competenze. Non sospende qualcosa in attesa che qualcun altro lo raccolga: costruisce un incontro». La filosofia di Maurizio ha attirato l'attenzione di alcuni attori istituzionali e potrebbero esserci presto ulteriori sviluppi.

LA FORMULA

Cibo di qualità e un appuntamento a settimana per offrire normalità anche ai figli dei carcerati «Non un pasto sospeso, è mutuo soccorso»



L'INIZIATIVA Lo chef Maurizio Raselli che con il progetto «Prima persona plurale» e il sostegno di una rete di associazioni e produttori locali mette a disposizione dei detenuti in permesso e dei loro familiari un tavolo apparecchiato nel suo ristorante




SALENTO
Lecce, a tavola tutti uguali lo chef che rompe lo stigma

Peso:52%

Il presente documento non e' riproducibile, e' ad uso esclusivo del committente e non e' divulgabile a terzi.
479-001-001
Telpress Servizi di Media Monitoring