
Articolo 21: il ristorante sociale di Taranto

Autore: Giulia Martinelli

Fonte: Città Nuova

Don Francesco Mitidieri, cappellano del penitenziario tarantino, ha dato vita a un locale che dà lavoro a detenuti in semilibertà, richiedenti asilo e ragazzi provenienti dalle periferie a rischio criminalità

Un progetto che ha radici lontane. **Don Francesco Mitidieri**, cappellano del penitenziario tarantino, sognava infatti da anni di poter aprire un ristorante sociale, per aiutare i cittadini in situazioni di difficoltà. Così, grazie anche all'appoggio iniziale della fondazione Megamark, impegnata da sempre nell'aiuto dei più bisognosi, **alla fine del 2016, a Taranto, sono state aperte le porte del ristorante "Articolo 21"** (Via Costantinopoli 2). Un luogo di integrazione e approfondimento, che ad oggi dà lavoro a detenuti in semilibertà, richiedenti asilo alla ricerca di un posto di lavoro e giovani provenienti dalle periferie a rischio, che hanno scelto la strada della legalità e della giustizia. Il ristorante è gestito dall'Associazione di Volontariato Penitenziario Noi e Voi, fondata proprio da Don Mitidieri, con l'obiettivo di aiutare i detenuti e le persone sottoposte a regime limitativo o privativo della libertà a farsi una seconda vita. Il ristorante ha scelto un nome importante: **"Articolo 21"**, come quello della costituzione italiana che si riferisce alla **libertà di pensiero** e che in questo caso diviene sinonimo di incontro e conoscenza tra culture e storie differenti; Ma anche l'**Articolo 21 dell'Ordinamento penitenziario**, che prevede la possibilità dei detenuti di essere assegnati al lavoro esterno come occasione di rieducazione e reinserimento, ed ancora l'**Articolo 21 nel Testo unico sull'immigrazione**, che disciplina i flussi di ingresso e il lavoro, come occasione di integrazione. Per ora sono sei i protagonisti del progetto, ma l'obiettivo è di creare ulteriori posti di lavoro. In cucina troviamo Suleiman, che viene dal Gambia, affiancato da Nicola, in affido dalla casa circondariale e Mimmo, che proviene dalla periferia, come Luca e Italo che si occupano invece della sala con Michael arrivato dal Ghana. A guidarli lo chef Fabrizio Ragnati e i volontari dell'associazione che si occupano di affiancare i ragazzi e di formarli. Il cibo è di prima qualità e i prodotti sono locali, il menù cambia infatti in base al pescato del giorno e ai prodotti stagionali, il vino arriva inoltre dalle terre confiscate alla mafia. Immancabili i piatti etnici, un modo per scoprire le culture di chi viene da paesi lontani e cerca ospitalità e accoglienza.