

Gentlemen's
Quarterly
PURA VIDA

Questa cella è un paradiso

GORGONA è l'ultima isola-carcere d'Europa. Un luogo selvaggio, dove i detenuti lavorano, coltivano la terra, allevano animali e producono un bianco che si beve nei migliori ristoranti del mondo. E c'è anche chi sceglie di tornare

Testo di
PAOLO PICCIRILLO

A Gorgona i gabbiani sembrano cani randagi, gatti senza padrone, angeli che guardano le nuvole dal basso, accucciati nelle barche arenate. Non volano, camminano, e non perché sono malati, moribondi, zoppi alle ali, anzi. I gabbiani qui sono davvero liberi, così liberi che le strade, gli usci delle case, i gradini sporchi di salsedine sembrano il prolungamento del cielo.

Gorgona fa parte del parco nazionale dell'Arcipelago Toscano ed è l'ultima isola-carcere d'Europa. Accoglie circa 70 detenuti, 40 guardie penitenziarie, una ventina di residenti d'estate e uno solo durante l'inverno: la signora Luisa. Ha quasi novant'anni e gli occhi lucidi dei vecchi che oscillano tra

lo splendore e le lacrime. Non si è mai mossa da qui e non ha intenzione di farlo ancora per molto tempo.

Appena sbarcato sull'isola da un motoscafo della Polizia Penitenziaria, che due volte al giorno la collega a Livorno, mi prendono la carta d'identità e il telefono. Sono circondato da un mare limpido, sereno, alzo la testa e il sole batte su un bosco verde che abbraccia tutta la superficie dell'isola; l'aria profuma di sale e vento fresco. Ma sono comunque in un carcere, e se di stare tutto il giorno senza documenti mi interessa poco, noto invece che percorrendo la strada in salita che porta agli uffici, allo spaccio, al bar dove si riuniscono le guardie – una grande terrazza che affaccia sul mare – e da dove comincerò la visita, mi ficco continuamente la mano in tasca, in cerca del telefono. Il mio cervello non si rassegna a una giornata senza Facebook, WhatsApp e semplici telefonate.

Le strade non hanno asfalto, gli alberi e le piante invadono il percorso, bisogna spostarle coi piedi, togliersi i rami dal volto. E più si sale più è il mare a invadere la vista, e il panorama

**«IO QUI STO
BENE, NON
SOFFRO
NESSUNA
NOSTALGIA»**

diventa mozzafiato. La Grecia, le isole siciliane, Capri, Ischia, parecchie zone della Sardegna, sono convinto che fossero così un tempo, prima dell'abusivismo e della modernità.

«Eppure nessuno vuole venirci, qui. Io invece ci sono ritornato». Carlo Mazzerbo è il direttore del penitenziario, il suo ufficio è un open space enorme e vuoto, con una vetrata immensa che dà sul mare e che ti fa sentire in un acquario senza fondo. La storia di Mazzerbo, le sue avventure da direttore,

gli addii, i ritorni, i naufragi e le emozioni, il suo personale *Into the Wild* sono raccontati in un libro scritto con il giornalista Gregorio Catalano. Si chiama *Ne vale la pena* (Nutrimenti, 2013). Ma Mazzerbo, con gli occhiali spessi che nascondono occhi troppo illuminati, più che a uno scrittore mi fa pensare a un poeta di Resistenza, un sognatore che conosce le tempeste delle notti insonni.

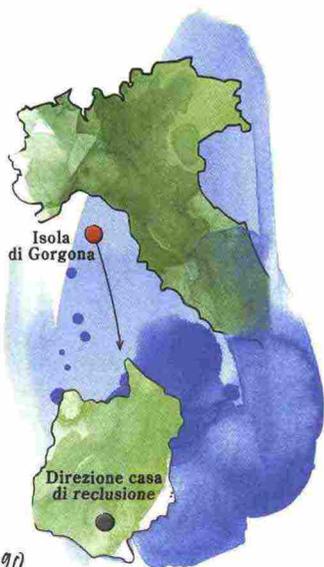
È un mix tra un esperto marinaio e Zdenek Zeman, uno che osa e non esulta quando vince, perché sa che non potrà soffrire il giorno in cui perderà: ai sognatori non è permessa la sconfitta, i poeti non devono fallire.

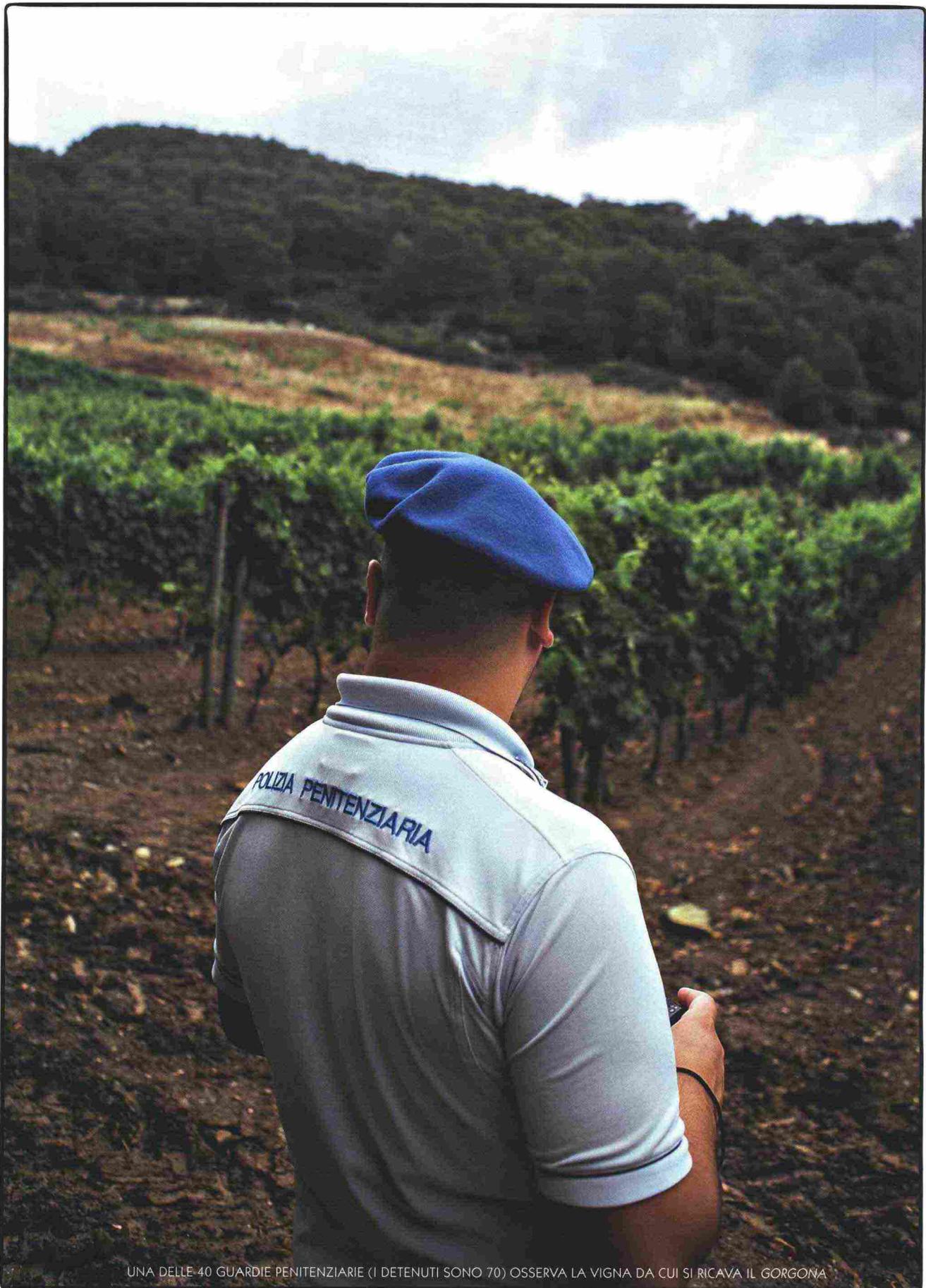
Doveva restare pochi mesi, è rimasto qui 15 anni

Mazzerbo doveva stare pochi mesi a Gorgona, ma poi c'è rimasto 15 anni. È andato via ed è tornato, perché qui il direttore è anche sindaco e nessuno lo vuole questo onere. Qui si è naufraghi per necessità. «A volte manca l'acqua, spesso siamo in emergenza e tutti vengono dal direttore, ma io qui sto bene, non soffro nessuna nostalgia».

La differenza tra naufrago e poeta è sempre molto labile perché è pura poesia quella che si vive a Gorgona. Qui i detenuti lavorano, portano avanti l'isola. Aggiustano muri, coltivano la terra, allevano e curano gli animali, e ne salvano le vite, coadiuvati dal veterinario Marco Verdone, secondo il quale «i detenuti devono uscire da qui con un'altra visione del mondo e di se stessi». Si svegliano alle sei di mattina e fanno il pane, le ricotte e i formaggi. E poi il vino, un buonissimo bianco: si chiama Gorgona e lo produce l'azienda toscana dei Frescobaldi.

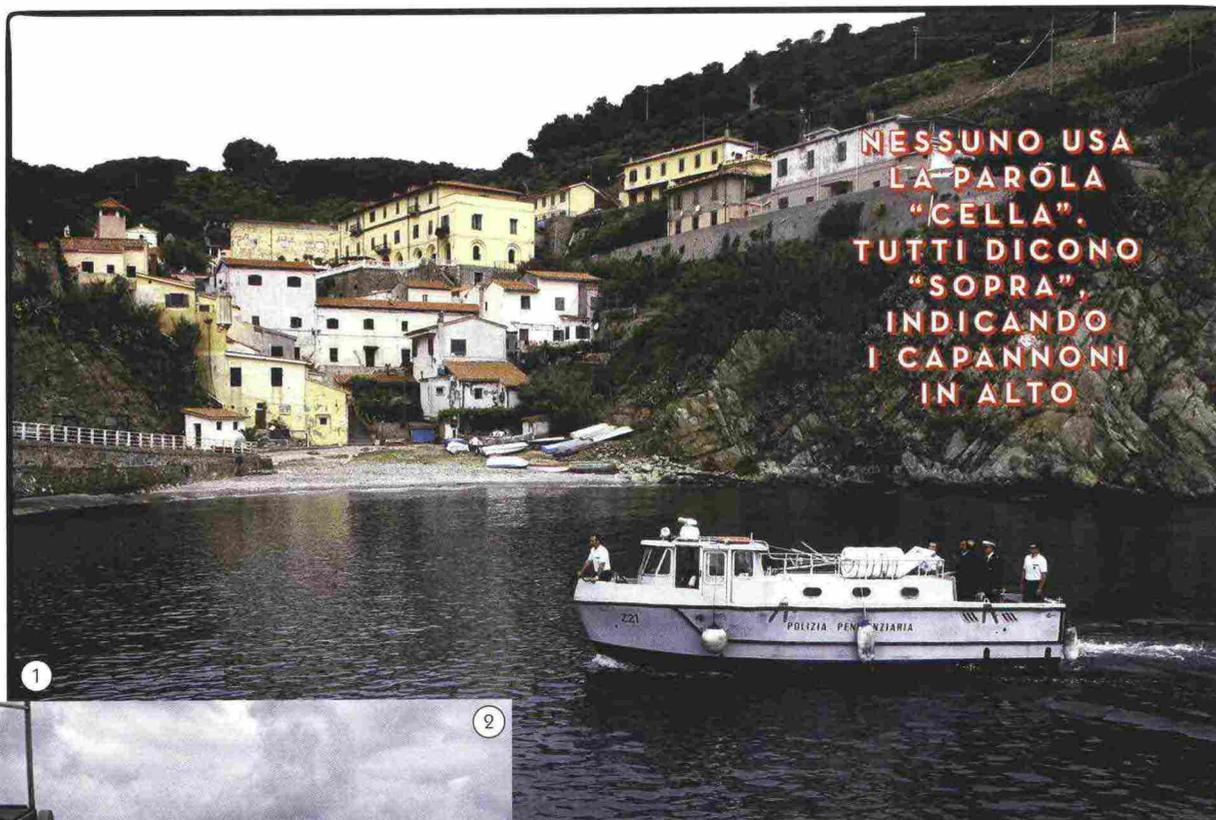
Luigi, 41 anni, è uno dei detenuti che si occupano della vigna. Quando parliamo della sua Calabria gli si illuminano gli occhi, perché questa rimane pur sempre una colonia penale e lui non vede l'ora di torna- ➔





Alessandro Alberti, illustrazione Davide Forlino

UNA DELLE 40 GUARDIE PENITENZIARIE (I DETENUTI SONO 70) OSSERVA LA VIGNA DA CUI SI RICAVA IL GORGONA



1

2

3

4

re a Gioia Tauro. I suoi occhi si accendono anche quando mi parla di Gorgona. Mi racconta di un bellissimo monastero del Cinquecento situato sulla collina, più in alto delle celle, mi invoglia ad andare a vederlo, a ritornare per viverla meglio quest'isola. C'è qualcosa di viscerale nel suo vendermela, come se fosse casa sua.

Chi fa il formaggio, chi cura la vite, chi gli animali

La parola "cella", lui come tutti gli altri detenuti non la usa. Dicono "sopra", alzano un dito verso l'alto, dove ci sono dei capannoni grigi, freddi, l'unico aspetto che sa di carcere in questo paesaggio incontaminato, una stonatura, come un paio di rughe su un volto perfetto. In quei capannoni ci sono le celle. Restano spalancate tutto il giorno, anche perché dalle 7 di mattina alle 4 del pomeriggio

sono vuote, i detenuti lavorano. C'è chi, come Luigi, si occupa della vigna, chi dei formaggi e della macelleria, giù al porto provvedono alla pescheria e poi c'è una cosa che mi colpisce: una decina di detenuti fanno su e giù per l'isola guidando trattori carichi di cibo, bevande e sacchi di cemento.

«Portano i viveri allo spaccio e alla mensa. Sennò che se magnano? Anzi, che ci mangiamo tutti?», mi illumina la mia guida personale, l'ispettore Mario Pascale. Parla romano, ha tutto dei romani, l'ironia, la praticità, i modi di fare. Però è nato a 50 metri da casa mia, a Santa Maria Capua Vetere, nella strada dove sono cresciuto. Vicini di sangue, ma la mano ce la siamo stretta qui a Gorgona. «L'isola è casa loro e casa nostra», aggiunge. «Il cemento serve ad aggiustare le strade per muoversi meglio, loro con i trattori e noi con le jeep». Il numero di jeep delle guardie penitenziarie si conta su una mano. Servono a controllare i detenuti sparsi sull'isola, sorvegliarli come prevede il regolamento, fino alle 16 in punto,

Alessandro Alberti

quando sono accompagnati di nuovo "sopra", nelle celle, per uscire poi verso le otto di sera, per cena.

Il concetto di casa acquisita mi è ancora più chiaro quando ascolto Nicolò D'Afflitto, enologo di Frescobaldi, durante una lezione sulla vinificazione, a cui partecipa anche Carmelo,

UN POSTO DA AMARE COME UNA CASA

che spesso lavora con Luigi. A un certo punto D'Afflitto dice: «Tutto sta nelle radici», e spiega che il Gorgona è un vino salato perché le radici sono salate, e bisogna dosare la potenza di quest'isola, altrimenti il vino arriva sulle tavole come un qualunque bianco isolano e smette di essere ambasciatore del loro lavoro, delle loro mani.

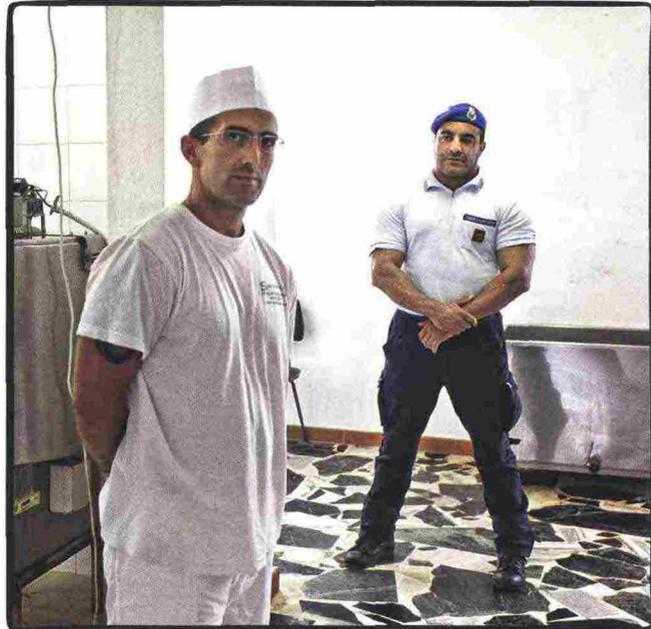
Questa è una grande lezione di libertà: la scelta di amare un posto sconosciuto come la propria casa, viverlo come tale, preservando questa bellezza, le foglie e le radici, preservando il suo lato selvaggio. Penso a Benedetto, 51 anni, che oltre a essere un artista del legno, si occupa delle api, traendone un buonissimo miele. Benedetto è siciliano, ha il sorriso puro

degli isolani e un lungo rosario di legno che gli cade sul torso nudo. Mi parla delle api e dei loro problemi, sciami ronzanti che volano su alcune cassette. Mi spaventano un po', e allora gli domando come fa a non farsi pungere. Con la serenità di un indiano d'America minimizza: «A me le punture non mi fanno più niente». Mi sorride e quando ci salutiamo con le mani a forma di benedizione mi fa: «Auguri per tutto, amico mio», e non c'è formalità nelle sue speranze.

Molti tornano a visitare il luogo della loro pena

Le guardie penitenziarie, insieme ai detenuti, sono il motore di questo posto. Anzi, sono il cuore dell'isola: Gorgona non ne ha uno solo, ne ha centotrenta.

Passiamo davanti al piccolo cimitero, e l'ispettore Pascale mi spiega che tra queste lapidi ci sono gli ultimi residenti, insieme alle guardie e ai detenuti senza famiglia che hanno espresso la volontà di farsi seppellire qui. «Non sono pochi quelli che vogliono tornare a visitare l'isola», mi spiega Mazzerbo. Lavorandola per anni rivedono se stessi in questa terra. E una volta che si è in una terra, lo si è per sempre. A metà pomeriggio devo tornare a Livorno. Un paio di ragazzini, figli di guardie



UNA GUARDIA E UN CARCARATO NEL CASEIFICIO

penitenziarie, fanno i tuffi dalla banchina del porto. Accanto a loro, un gruppo di detenuti pulisce la pescheria. Poco più in là altri due uomini curano il prato di un vecchio campo da calcetto. «Vogliono organizzare a tutti i costi una partita guardie contro detenuti», mi sorride Pascale e penso che quest'isola non è solo un esempio di carcere possibile; Gorgona è soprattutto un esempio di società civile possibile, di Italia possibile, dove nessun uomo è un'isola e tutti coltivano un arcipelago.

Mi allontanano con la lancia della Polizia Penitenziaria, e l'ultimo posto, meraviglioso, che vedo è Cala Maestra. Il luogo dove tutto finisce. Una piccola Capo Nord, una Finisterre in scala, dove un vento selvaggio graffia gli occhi se li tieni aperti e il mare scaglia la sua bava sullo strapiombo della costa. Eppure non mi fa paura, non tolgo lo sguardo da Gorgona.

È un'isola, questa, abituata ad accogliere, che non sa respingere e che in un modo o nell'altro, non si dimentica. **GG**

IN VINO LIBERTAS

Vermentino, Ansonica e il lavoro in vigna dei detenuti.

Nasce da qui, con la collaborazione di agronomi ed enologi di Frescobaldi, più di un vino bianco: un esperimento di particolare valore sociale. Dopo la prima vendemmia del Gorgona, presentata al Presidente della Repubblica con la magnum numero uno, la nuova annata è stata quella del consolidamento. Le 2.700 bottiglie prodotte sono state distribuite in alcuni dei migliori ristoranti ed enoteche del mondo. I proventi saranno investiti nel reimpianto di un ettaro di vigneto, che si aggiunge a quello esistente, per permettere ad altri detenuti di lavorare e acquisire professionalità. Per alcuni di loro, oltre a una borsa di studio dell'Enoteca Pinchiorri di Firenze, c'è la possibilità di essere assunti come operai agricoli in una tenuta del gruppo Frescobaldi, una volta terminato il periodo di detenzione.



LA VIGNA DA CUI SI RICAVALI IL BIANCO GORGONA

Dal largo si vede Cala Maestra, una meravigliosa, piccola Capo Nord

GG NOVEMBRE 2014

