

A lezione da Buosi...in carcere

Pubblicato: Giovedì 17 Luglio 2008

✖ **Entusiasmo e professionalità.** Sono sicuramente queste le parole che descrivono al meglio l'atmosfera che ha animato oggi, giovedì 17 luglio, le cucine del carcere di Busto Arsizio. L'occasione è stata la lezione di pasticceria che il maestro di Varese **Denis Buosi** ha tenuto a un gruppo di detenuti. Buosi è l'ultimo dei cinque pasticceri varesini che dal 9 giugno sono "saliti in cattedra" per insegnare i trucchi del mestiere a una **classe davvero speciale**. Fino al 20 ottobre infatti nove detenuti – in origine erano 11, ma due sono stati spostati in un altro istituto – seguiranno un corso di pasticceria tenuto da **Mario Bacilieri** (Marchirolo), **Denis Buosi**, **Mariano Massara** (Morazzone), **Massimo Pagani** (Gallarate) e **Luca Riccardi** (Gavirate). "Ingrediente" poi fondamentale per la buona riuscita delle lezioni è la collaborazione di **Virginio Ambrosini**, storico volontario della casa circondariale proprio nell'ambito culinario.

L'iniziativa è partita **dall'Associazione assistenza carcerati e** ✔ **famiglie di Gallarate**. «La nostra idea – spiegano **Anna Mattaini** – era quella di proporre un progetto che fosse utile per l' **inserimento futuro di queste persone nel mondo del lavoro**». Una volta messa sul tavolo la proposta, a rendere realtà il tutto ci ha pensato **Pierluigi Brun** che si occupa proprio della progettazione per il no profit. «Ho contattato prima Buosi e poi da lì è partito tutto. Ogni pasticciere tiene tre lezioni in cui insegna a cucinare diversi dolci. L'obiettivo finale è quello **di realizzare un "dolce del carcere"** che verrà poi venduto». Ma ancora più importante, il corso è finalizzato alla **formazione** dei detenuti in modo da consentire loro di acquisire delle competenze da spendere poi nel mercato del lavoro una volta usciti. I partecipanti infatti riceveranno un "diploma" firmato da tutti e cinque gli insegnanti che attesterà le competenze acquisite.

✔ Di fronte quindi a una classe più attenta e motivata di «altre in cui ho tenuto lezione» Buosi ha insegnato a lavorare con il cioccolato: mouse al cioccolato al latte, cremoso al cioccolato bianco, mousse al gianduia, mousse al cioccolato fondente al 70 per cento. Nelle scorse settimane il gruppo ha imparato con gli altri maestri a cucinare i biscotti secchi, le lingue di gatto, i brutti e buoni, il pan di Spagna e i croissant. «Sono molto soddisfatto – spiega a fine lezione – hanno partecipato attivamente e li ho visto **davvero interessanti**. Sinceramente pensavo di trovare un ambiente più ostile, l'immagine che mi ero fatto del "carcerato" era diversa. Invece se non fossimo dentro un carcere, **sarebbe uno dei miei normali corsi di pasticceria**». Un'esperienza quindi positiva, anche secondo gli altri pasticceri, che «serve anche a livello umano – conclude Buosi (nella foto con Bacilieri a destra e Massara a sinistra) -. Credo che per loro sapere che qualcuno mette a disposizione il proprio tempo per queste attività ✔ sia di aiuto perché il messaggio che arriva loro è **"anche noi contiamo"**».

Una volta finita questa prima sessione del corso, a ottobre verrà organizzato un evento per presentare questa iniziativa e il prodotto dolciario che ne uscirà. L'idea che oggi sembra del tutto realizzabile è di far diventare questo un **laboratorio fisso**. «I cinque insegnanti hanno già dato la loro disponibilità – spiega Brun -. Ma la notizia più bella è che **l'entusiasmo ha già contagiato altri pasticceri** che si sono offerti per tenere lezioni in futuro».

In attesa di sapere se verrà finanziato dalla Regione, le spese del corso sono interamente coperte dall' **Associazione assistenza carcerati e famiglie di Gallarate**. Gli organizzatori ringraziano inoltre la

Ditta Gianni Pan, Giuso, Whirlpool, Logora, Del Signore e il comune di Gallarate per il patrocinio.

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it