

VareseNews

“Cucinare al fresco”, arriva in edicola il ricettario dei detenuti

Pubblicato: Lunedì 18 Novembre 2019



Servono idee per un pranzetto fra amici? Oppure per una domenica in famiglia? **Non c'è di che preoccuparsi perchè è tornato in edicola un nuovo numero della rivista “Cucinare al fresco”.** Una rivista di cucina un po' particolare perché, con il coordinamento di Arianna Augustoni, dietro ai fornelli ci sono i detenuti di alcuni Istituti lombardi.

«Cucinare al fresco –esordisce il direttore dell'Istituto di Varese, Carla Santandrea- nasce da un laboratorio creato tra le mura del Carcere di Varese come esperienza per **rimettersi in gioco attraverso al cucina scelta come linguaggio che unisce e come idea che è possibile compiere dei passi per un riscatto futuro**». Torna con un valore sempre più forte e con una veste grafica tutta autunnale il secondo numero del magazine “Cucinare al fresco” che vede coinvolti alcuni detenuti del Miogni di Varese, insieme ai due gruppi di Como/Bassone e della sezione femminile di Bollate. L'iniziativa vanta il supporto di Virginio Ambrosini, storico volontario dell'Istituto varesino e anima di moltissimi laboratori di cucina.

Un progetto di riabilitazione e soprattutto di scrittura perché, attraverso queste lezioni, oltre ad approcciare coi fornelli, i partecipanti sono tenuti a scrivere le proprie idee, soprattutto quando si parla di preferenze a tavola, di ricordi, di profumi e di sapori. Un'esercitazione che coinvolge tutti a vario titolo e all'interno della quale vengono raccontate esperienze e idee.

Nell'ultimo magazine piatti a base dei prodotti tipici dell'autunno, **la cassoeula alla pavese, ma anche la variante cilena, i dolci con le castagne e la pasta con la zucca.** Il progetto è sostenuto dal Lions Club di Cernobbio, ventiquattro pagine di sapori e di saperi perché la cucina è un viaggio di sensazioni

e di profumi che accomunano tutti. Per questo numero un contributo d'eccezione, quello dell'ex Provveditore delle carceri della Lombardia, Luigi Pagano che ha accettato di redigere la prefazione spiegando l'importanza di queste iniziative.

«Il laboratorio Cucinare al fresco è una sintesi dell'importanza del cibo in carcere, **non quindi un semplice intrattenimento per ingannare quel tempo infinito, e spesso inutile, che il carcere genera** -spiega Luigi Pagano, storico dirigente dell'autorità penitenziaria in Lombardia-. Non è un caso che tra i diversi progetti che come amministrazione a più riprese abbiamo riproposto c'è stata la creazione di cucine autonome in ogni reparto di cui gli istituti più grandi e affollati si compongono abbinandola a corsi di formazione professionale perché il cibo fosse qualitativamente migliore e quanto più aderente ai gusti delle persone detenute. Chi pensa che ci siamo indotti a realizzare il superfluo non potendo garantire la normalità, un lusso che un carcere non può permettersi pensando alle mille altre cose che non vanno, rifletta solo su un dato: le decine, a volte centinaia di gruppi etnici presenti, alle religioni diverse professate che possono imporre dettami rispetto al genere o alla modalità di cottura del cibo. È un modo per migliorare un servizio fondamentale e , poi, non è detto che la socializzazione tra le persone, dentro o fuori del carcere, o il tragitto che può portare al reinserimento sociale, non passi anche attraverso una felice contaminazione di gusti e pietanze». **L'intero ricavato dalla vendita dei magazine e dei libri viene reinvestito per stampare nuove edizioni ricche di sapore.**

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it