

## Primo raccolto nell'orto aromatico della casa circondariale di Varese. Ed è subito menu gourmet

**Pubblicato:** Venerdì 30 Luglio 2021



Da qualche mese presso la realtà della **Casa Circondariale di Varese un gruppo di detenuti**, accompagnati da alcuni operatori, si sta dedicando alla coltivazione di erbe aromatiche. Si tratta di un'iniziativa formativa voluta dalla **direttrice dell'Istituto la dr.ssa Carla Santandrea** e dal responsabile delle attività educative **dr. Domenico Grieco**.

Il progetto ha preso forma grazie ad un **contributo della Regione Lombardia con la collaborazione di Enaip e della Cooperativa Homo Faber**.

**Martedì 3 agosto verrà realizzato il primo piccolo ma significativo raccolto**, le produzioni verranno utilizzate per preparare **un menù speciale da destinare a tutti i detenuti**, in questo modo si vuole celebrare il lavoro di chi si è impegnato nell'attività agricola.

Sarà **Massimo Colombo, cuoco di Enaip**, a guidare la brigata della cucina nell'allestimento del menù che prevede: pasta al pesto di salvia, fusi di pollo con capperi limone e origano, patate al rosmarino e panna cotta alla menta.

È proprio il caso di dire che in carcere quando si vuole si riesce a trovare sempre qualcosa di buono!  
“Questa iniziativa – dichiara la **direttrice Carla Santandrea**- si aggiunge alle altre che abbiamo realizzato e realizzeremo per il periodo estivo. Le erbe aromatiche che verranno utilizzate nella

preparazione del menù sono quelle raccolte nel giardino creato all'interno dell'istituto che viene curato quotidianamente da un gruppo di detenuti. Questo evento fa parte di una serie di precedenti iniziative sul cibo che hanno visto coinvolti i ristretti (si pensi al ricettario periodico Cucinare al fresco) e che sono sempre state accolte con grande entusiasmo. Sarà possibile così servire un pranzo particolare che verrà preparato sotto la guida di uno esperto chef”.

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it