

VareseNews

Torna in edicola il magazine Cucinare al fresco, con le ricette d'autunno dei detenuti

Pubblicato: Sabato 16 Novembre 2019



Servono idee per un pranzetto fra amici? Oppure per una domenica in famiglia? Non c'è di che preoccuparsi, è tornato in edicola un nuovo numero della rivista "Cucinare al fresco", l'iniziativa di solidarietà, coordinata da **Arianna Augustoni**, che vede ai fornelli i detenuti di alcuni Istituti lombardi.

"Cucinare al fresco – racconta il direttore della Casa circondariale 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 “.

L'iniziativa vede coinvolti alcuni detenuti del Miogni di Varese, insieme ai due gruppi di Como/Bassone e della sezione femminile di Bollate, e 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. Giusto per provocare un po' di

acquolina in bocca.

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 lo 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