

Il progetto Intesa tra l'Associazione cuochi italiani e «Il Carcere possibile»

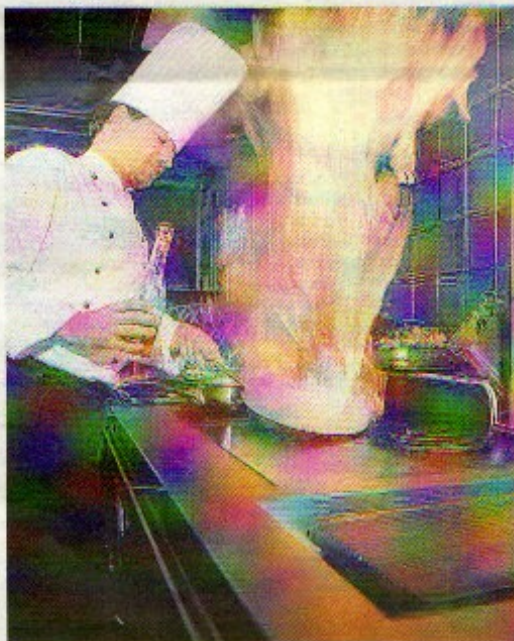
Gli chef dietro le sbarre insegnano l'arte del cibo

Iniziativa in cinque carceri con detenuti allievi

Imparare da reclusi un mestiere che può cambiare la vita: cinquanta detenuti partecipano ai laboratori

NAPOLI - Chef dietro le sbarre: non scontano pene, ma cucinano penne. Preparano involtini. Affettano zucchine. Spadellano. Friggono. Impiattano. E, soprattutto, insegnano a farlo ai detenuti (una cinquantina) di cinque istituti penitenziari della Campania, quelli di Arienzo, Benevento, Lauro, Pozzuoli e S. Maria Capua Vetere che partecipano a «Laboratori di cucina in carcere»: è il progetto varato da un protocollo d'intesa stipulato tra l'Associazione professionale cuochi italiani (presieduta in Campania da e «Il Carcere possibile», associazione (poi onlus) fondata nel 2003 dalla Camera penale di Napoli per sensibilizzare l'opinione pubblica sulla necessità di migliorare la realtà degli istituti di pena e per facilitare, sin dal carcere, il reinserimento sociale dei reclusi.

Il progetto promosso da «Il Carcere possibile», presieduto dall'avvocato Riccardo Polidoro, ha al suo attivo una fitta serie di iniziative in tal senso, come i laboratori di lettura e quelli di teatro, culminati in un vera e propria rassegna teatrale che giunge quest'anno alla sua quarta edizione. I laboratori di cucina in carcere sono cronologicamente l'ultimo anello di quest'impegno: ieri sono stati presentati con una conferenza stampa svoltasi al Provveditorato regionale cui hanno preso



Diventare cuochi, una chance per il reinserimento nella società

parte, con il provveditore Tommaso Contestabile e Polidoro, i direttori dei carceri coinvolti nel progetto e alcuni degli chef dell'Associazione cuochi che a titolo di volontariato gratuito partecipano all'iniziativa: Arturo Fusco di «Villa Lucrezio», Raffaele Cardillo del «Castagno» di Napoli, Marco Scoppetta dello yacht-ristorante «La Tortuga» e Antonio Del Sole, chef di un'altra «Tortuga», quella di Vercaturo (ma partecipano ai corsi anche Giuseppe Spina del «Casale

dei Mascioni» di Caserta, Luigi De Martino della «Chamade» di Napoli, Antimo Puca e Emanuele Di Martino). Tutti hanno voluto sottolineare l'entusiasmo con cui la popolazione carceraria coinvolta ha accolto l'iniziativa: una lezione alla settimana per 16 settimane, con la partecipazione di 14-12 reclusi per ogni laboratorio. Un corso per offrire ai detenuti le indicazioni di base e insegnare loro le tecniche essenziali per una ristorazione professionale; e a maggio

il rilascio finale di un attestato che favorisca il reinserimento nel mondo del lavoro una volta scontata la pena. Insomma, non si tratta solo di sconfiggere l'ozio e la sensazione di inutilità e di separazione dal mondo «di fuori» che caratterizzano la vita della comunità dei reclusi (il cui numero, ha sottolineato il provveditore Contestabile, entro pochi mesi raggiungerà e supererà quello determinatosi subito dopo l'indulto, aggravando una situazione di per sé drammatica); l'obiettivo principale è quello di offrire una chance di riscatto a chi sta pagando il suo debito con la giustizia. «Far capire che nel mondo c'è anche il bene, e che la vita da liberi può essere diversa da quella di prima», sottolinea Cardillo che si augura che tra i suoi «studenti» più d'uno possa ottenere un titolo (e magari un contratto...) da *commis* o da aiuto-cuoco: «Ho tenuto corsi anche nel carcere di Pozzuoli, che ospita le donne. Ci sono le italiane ma anche le maghrebine, e tutte stanno partecipando con grande impegno: vengono a seguire il corso anche quando hanno la febbre». E una di loro — incalza Del Sole — mi ha chiesto: «Sì, va bene, ci date l'attestato. Ma quando poi io torno libera, tu mi prendi a lavorare nel tuo ristorante?». Non ho dubbi, lo farei. Anche perché detenuti e detenute a volte si impegnano più dei giovani che il mestiere della cucina lo conoscono già...». Ed enumera i piatti in cui i suoi allievi sono diventati piccoli maestri: penne alla vecchia Napoli (con cipolline novelle, guancia-



Maestri dei fornelli

Da sinistra: gli chef Marco Scopetta, Antonio Del Sole, Arturo Fusco (vicepresidente Associazione professionale cuochi italiani) e Raffaele Cardillo (segretario)

La scheda

«Il Carcere possibile», l'associazione onlus che promuove i laboratori di cucina per i detenuti, è nata nel 2003 come progetto della Camera penale di Napoli, trasformandosi poi in onlus. Tra le attività dell'associazione ci sono la pubblicazione del libro «Il carcere dimenticato», i laboratori di teatro in carcere che nell'edizione del 2007 hanno visto impegnati al Mercadante di Napoli dieci istituti di pena, e i laboratori di lettura in carcere con la collaborazione de «la Feltrinelli» di Napoli.

le, zucchine e pomodoro fresco, una ricetta che non trovi più nemmeno nei locali di tradizione), e poi involtini di melanzane, scaloppine alla sorrentina, crepes con ricotta e spinaci, spezzatino. Ma, al di là dei risultati raggiunti, «la gratificazione insita nel fatto stesso di fare qualcosa di apprezzato ha dato nuovi stimoli a tutta la popolazione carceraria», aggiungono Nannola e Campi, direttrici delle carceri di Lauro e di Arienzo, e la «vice» di Benevento, Rossi. Ma anche il pasto quotidiano dei detenuti pare abbia ricevuto un benefico influsso dall'ingresso «in galera» degli chef: il risotto, il minestrone o gli hamburger di ogni giorno sono diventati «un'altra cosa» dopo il passaggio nelle cucine (e i consigli) dei prof-chef. E l'8 marzo scorso la Festa della donna nel carcere femminile di Benevento è diventata per le ospiti l'occasione di regalare a sé stesse le migliori frittate di cipolle e di carciofi della loro vita «dentro». Augurandoci che anche in Campania accada presto come a Volterra: lì i detenuti non solo sono diventati provetti chef, ma hanno pure aperto un ristorante. Dove i «liberi» fanno a gara per conquistarsi un tavolo al fresco. Galotto fu il piatto e chi lo fece.

Antonio Fiore

Secondigliano

In cella si impara a fare il catering

La gastronomia imperversa dovunque: sui giornali, in tv e ora anche in galera. Del resto, il cuoco-star Filippo La Mantia mosse i suoi primi passi da chef nel carcere dell'Ucciardone, dove restò recluso a lungo per un feroce delitto di mafia al quale risultò poi completamente estraneo. Dalle celle alle stelle (Michelin) il percorso non è sempre garantito, però l'associazione tra regime carcerario e dieta mediterranea deve avere una certa presa visto che — quasi contemporaneamente all'iniziativa segnalata qui a fianco — anche la Gesco, in collaborazione con la Regione Campania, ha svolto un corso per detenuti (in questo caso, quelli del Centro penitenziario di Secondigliano) per la formazione di «commis di cucina» (addetto alla preparazione dei piatti) con l'obiettivo di offrire loro un'opportunità lavorativa impiegandoli nella produzione di pasti interni al carcere e nella fornitura esterna attraverso un servizio catering svolto in collegamento con una cooperativa sociale del settore. I risultati del percorso formativo (realizzato nell'ambito del Por Campania) saranno illustrati oggi alle 10,30 nel corso di una conferenza stampa nell'istituto penitenziario di Scampia.

An. Fi.

IL PROGETTO

Cucina e solidarietà

Una scuola di alta cucina per i detenuti: è la nuova iniziativa frutto di un'intesa tra l'associazione «Il carcere possibile-Camera penale di Napoli» e l'associazione professionale cuochi italiani», con la disponibilità organizzativa del Proweditorato regionale del Dap, il Dipartimento dell'amministrazione penitenziaria. I corsi sono già iniziati in alcuni penitenziari della Campania. Si tratta di lezioni di cucina curati da chef professionisti che svolgono la loro attività (in maniera volontaria) per offrire alla popolazione carceraria la preparazione necessaria ad ottenere un attestato che possa facilitare il loro reinserimento nella società e nel mondo del lavoro. Il progetto verrà presentato in una conferenza stampa che si terrà oggi, alle 12, presso gli uffici del Proweditorato regionale della Campania, diretto da Tommaso Contestabile. partecipano il presidente dell'«Associazione Professionale Cuochi Italiani» Ugo D'Orso e il presidente de «Il Carcere Possibile Onlus», Riccardo Polidoro.



La novità Al via il progetto, cuochi professionisti faranno da insegnanti ai detenuti

Catering dal carcere, i detenuti fanno gli chef

NAPOLI — Gli chef professionisti insegnano i segreti della cucina ai detenuti, che all'interno degli istituti penitenziari preparano cibi e forniscono il catering alle strutture esterne. E' una moda, o quasi: sono due le iniziative di questo genere messe in piedi in questi giorni. Una fa capo all'associazione onlus «Il carcere possibile», della camera penale di Napoli, che insieme all'associazione professionale cuochi italiani e con la disponibilità del prov-

veditorato campano, ha fatto sì che in cinque carceri della regione (Pozzuoli, Benevento, S. Maria Capua Vetere, Arienzo e Lauro) gli chef offrissero le proprie competenze ai detenuti sotto forma di volontariato non retribuito, per consentire loro di ottenere una qualifica che ne agevoli il reinserimento nel mondo lavorativo. Ancora, nel carcere di Secondigliano è nato e si è concluso il primo corso di commis da cucina, promosso da Gesco

in collaborazione con il centro penitenziario napoletano e con la Regione. I nuovi commis di cucina (addetti alla preparazione dei pasti), saranno impiegati per la produzione culinaria interna al carcere, ma anche per la fornitura a strutture esterne. La prima iniziativa verrà presentata stamattina (ore 12) negli uffici del provveditorato. La seconda, domani nel carcere di Secondigliano.



S. P. Il carcere di Secondigliano