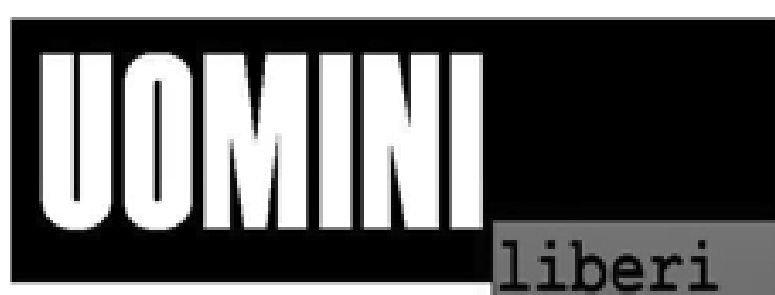


Mensile di attualità,
informazione e cultura
della Casa Circondariale di Lodi
Anno IX - Aprile 2012



LA STRUTTURA È STATA INAUGURATA NEL 1912 DOPO UN LUNGO PERIODO DI GESTAZIONE: DALLE RICERCHE D'ARCHIVIO INEDITE CURIOSITÀ

Cento anni fa apriva l' "hotel Cagnola"

Ercole Ongaro racconta in un libro la storia dell'istituto di pena

Il carcere di Lodi compie cento anni. È stato inaugurato nel 1912. Questi cento anni di storia carceraria sono stati raccolti in un libro, di prossima uscita, dallo storico lodigiano Ercole Ongaro. Il professor Ongaro, 65 anni, laureato in filosofia alla Cattolica, bresciano di nascita ma da 42 anni residente a Lodi dove ha insegnato lettere all'Itis "Volta", è un valente ricercatore storico: nella sua carriera ha scritto una trentina di libri e altrettanti saggi e lavori di ricerca.

Il professor Ongaro è venuto a trovarci in redazione mercoledì 4 aprile per raccontarci l'iter e il risultato delle sue ricerche sul carcere, affascinandoci con il suo racconto per due ore. «La storia carceraria di Lodi - ha detto - nasce ben prima dell'apertura della Cagnola. Le mie ricerche hanno trovato riscontro dell'esistenza di una struttura detentiva in piazza del Mercato, nel palazzo che attualmente ospita l'anagrafe e altri uffici istituzionali. C'è anche un'antica fotografia che mostra la piazza, con le finestre chiuse dalle "bocche di lupo", la tipica struttura di sicurezza delle carceri».

La costruzione del nuovo carcere, quello attuale, è stata molto tormentata. «Sono passati quasi una ventina d'anni tra l'inizio del progetto e la sua realizzazione», ha detto ancora il professor Ongaro. «Nei documenti che ho trovato si parla già di un nuovo carcere nel 1885: era stata individuata l'area in periferia, secondo le regole dell'epoca, in un terreno coltivato ad orto di proprietà del signor Sante Medaglia. Le trattative andarono per le lunghe e si conclusero in pratica nel 1908 e con il passare del tempo i costi previsti all'inizio erano lievitati tantissimo! Comunque la costruzione fu completata nel 1910 e nel 1912 finalmente il carcere entrò in funzione».

Il libro del professor Ongaro arriva a raccontare la storia del carcere fino al secondo dopoguerra. «Ho svolto approfondite ricerche negli archivi del Comune di Lodi dove ho trovato due faldoni di documenti autentici; poi ho consultato tutti i giornali dell'epoca cercando di incrociare il più possibile tutte le informazioni ricavate per verificarne l'autenticità. Ho consultato anche l'Archivio notarile per avere gli atti di proprietà, e l'Archivio Nazionale del Ministero, a Roma». Ma com'è nata la passione del professor Ongaro per le ricerche storiche? «La mia passione è nata nei primi anni che insegnavo e in cui ero venuto



Sopra la facciata del carcere di Lodi, a sinistra Ercole Ongaro, storico e ricercatore lodigiano

«Nei documenti si parlava di una nuova prigione da realizzare a Lodi già nel 1885»



a cura di Nicola

to ad abitare a Lodi, e attraverso le curiosità dei ragazzi nasceva la voglia di conoscere il luogo in cui vivevo. Nella ricerca storica si provano emozioni interessanti: la più grande e quando trovi qualcosa che non cerchi. Le ricerche devono essere precise, molte persone oggi scrivono sfruttando il lavoro degli altri, invece bisogna avventurarsi nei documenti originali». Infatti abbiamo capito che le ricerche storiche sono molto laboriose e comportano dispendio di tempo notevole e solo chi ha la passione dentro può attraversare il mare burocratico.

APPUNTAMENTI

La lirica secondo il maestro Garegnani: secondo viaggio nel mondo della musica

■ Quando si rivede un vecchio amico è sempre un'emozione ed un piacere. Lunedì 26 marzo si è rinnovato l'incontro con Dario Garegnani, esimio ed illustre direttore d'orchestra di fama internazionale, che per la seconda volta quest'anno ha tenuto nella sala polifunzionale del carcere di Lodi un incontro con i detenuti, cercando di iniziarli all'affascinante quanto oscuro, per i più, mondo della lirica. Compito non facile, visto l'argomento non proprio leggero e di pronta comprensione, riuscire a tenere viva l'attenzione, rendendo comprensibili ed interessanti per persone digiune della musica classica gli argomenti trattati. Ottimo è stato il riscontro da parte dei detenuti che hanno partecipato con viva iniziativa all'evento, subissando il maestro con domande mai imprecise e fuori luogo e dando vita ad un incontro quanto mai piacevole ed animato, ricco di interesse per entrambe le parti. Un plauso speciale va alla maestra di canto Martha, che si sta prodigando nel carcere per diffondere attraverso corsi di musica l'argomento trattato nell'incontro, e alla direzione che ha allestito una fonoteca di prossima inaugurazione, dove poter coltivare quest'interesse. Auspichiamo invece un terzo incontro con il maestro, con l'unico rammarico della promessa non mantenuta da parte sua di deliziarsi con il suo canto, visto che è anche un ottimo tenore e che per modestia e forse timidezza ha preferito soprassedere.



Alfredo Il direttore d'orchestra Dario Garegnani

POESIA

TENERO ABBRACCIO

Ci siamo sempre amati
come se fosse per noi impossibile
forse per questo tutto è stato
tra noi vero
Come quando il sole sorge
e la luna tramonta
Dicono che l'amore si trasforma
passando dal fuoco
al più tenero abbraccio
E quando arriveremo
a quei momenti di tenerezza
Ci accorgeremo che il nostro amore
non si è mai spento

Nicola

CUCINA

DITALONI CON RAGÙ DI PESCE SPADA



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

350 gr. ditaloni
250 gr. pomodori maturi
1 mazzo di basilico
1 mazzo prezzemolo
2 spicchi d'aglio
5 olive nere snocciolate
4 cucchiaini di olio extra vergine
Sale
Pepe nero

PREPARAZIONE

Sbollentate i pomodori pelateli e tritateli, lavate il pesce spada e tagliatelo a dadini. Sbucciate l'aglio, sminuzzate il prezzemolo e il basilico. In un tegame scaldate l'olio extravergine e fate imbiondire leggermente l'aglio per poi eliminarlo. Aggiungete i dadini di pesce spada e rosolateli per pochi minuti, insieme alle olive nere snocciolate, quando saranno pronti sgocciolateli con un mestolo forato e teneteli da parte al caldo. Nello stesso tegame ponete i pomodori, insaporirli con un pizzico di sale e pepe e continuate la cottura per 10 minuti. A questo punto aggiungete nuovamente il pesce spada e continuate la cottura ancora per alcuni minuti per amalgamare i sapori. Nel frattempo fate cuocere i ditaloni in abbondante acqua salata, scolateli al dente e fateli saltare nel ragù di pesce spada. Cospargeteli con una spolverata di prezzemolo e di basilico tritato. Accompagnate il tutto con un buon vino bianco, per esempio un Pinot grigio o un Cormorano.

Nicola

Da muratore a "spesino" in carcere: «Bisogna saper fare quadrare i conti»

■ All'interno del carcere i detenuti hanno la possibilità di svolgere attività lavorative come prevede l'articolo 15 dell'ordinamento carcerario. Il lavoro permette al detenuto di mantenersi economicamente, gli consente di uscire dalla cella per svolgere mansioni utili alla collettività e di dimostrare le sue capacità e il suo spirito di iniziativa. A questo proposito abbiamo intervistato un lavorante di origine marocchina che si chiama Mohamed, ed è addetto alla raccolta delle liste della spesa di tutti i detenuti e anche alla distribuzione dei prodotti acquistati. In gergo carcerario è chiamato "lo spesino". Gli abbiamo rivolto alcune domande per capire cosa significa lavorare in un carcere e in che

cosa consiste questa sua attività. **Che significato ha il lavoro in carcere?** «Per un detenuto è molto importante svolgere un'attività lavorativa perché aiuta a passare la giornata fuori da una cella angusta, di quattro metri quadrati». **In che cosa consiste il tuo lavoro?** «Il mio lavoro è semplice: giro per le celle e chiedo a tutti i detenuti se hanno bisogno di acquistare all'esterno prodotti di prima necessità, generi alimentari e prodotti di igiene personale. Detto così sembrerebbe un compito facile, ma come in ogni lavoro non mancano mai gli intoppi. Soprattutto è difficile gestire i conti correnti di tutti i detenuti e alla fine fare quadrare i conti

al centesimo». **Hai mai lavorato prima di entrare in carcere?** «Ho sempre lavorato nel settore edile, ma negli ultimi due anni la crisi economica mi ha ridotto pesantemente il lavoro e alla fine l'ho perso del tutto». **Quali sono le differenze tra il lavoro fuori e quello dentro?** «Secondo me il lavoro dentro o fuori è sempre uguale perché bisogna sempre metterci molto impegno per portare avanti un programma lavorativo». **Cosa significa per te obbedire a un capo, rendere conto a un'altra persona del tuo lavoro?** «Basta rispettare il lavoro che fai, farlo bene. Automaticamente rispetti anche il tuo responsabile e tutto diventa molto facile».

Nicola

Torte e biscotti da acquolina in bocca: dal forno escono delizie di pasticceria



Nicola Pasticceri nel carcere della Cagnola

■ Abbiamo intervistato il nostro pasticciere del carcere, rivolgendogli qualche domanda. **Hai cominciato a fare questo mestiere già quando eri fuori dal carcere?** «No, ma avevo ottenuto il diploma di aiuto cuoco all'Istituto Clerici di Lodi». **Che tipo di dolci prepari?** «Un po' di tutti tipi, a base di pasta frolla, per favorirne la conservazione. Preparo torte, biscotti e prodotti della pasticceria da forno». **A chi vanno i tuoi prodotti?** «Allestito un banchetto in piazza Vittoria a Lodi, tutti i giovedì mattina. Qualche volta è proposto anche la domenica. Inoltre preparo i dolci per le varie feste che si svolgono all'interno del nostro carcere». **Sono buone le tue torte?** «Che domanda!!!! Non sono buone, sono ottime. Lo testimoniano le per-

sone che vengono ad acquistare i nostri prodotti. E che, puntualmente, ritornano». **Chi vi procura gli ingredienti?** «Ce li comprano alcuni volontari del carcere utilizzando il denaro che riusciamo a raccogliere con le vendite in piazza di torte e biscotti». **Quanti giorni lavori?** «Sei giorni la settimana». **Fai tutto da solo in pasticceria?** «No, posso contare sulla collaborazione di due aiutanti pasticceri, ai quali, tra l'altro, insegno questo mestiere». **E per le ricette?** «All'inizio qualcuna l'ho appresa da vari testi di cucina, ma poi, con il passare del tempo ho acquisito esperienza. Ormai le ho imparate a memoria, anzi, qualche volta provo a perfezionarle con un tocco personale».

Riad