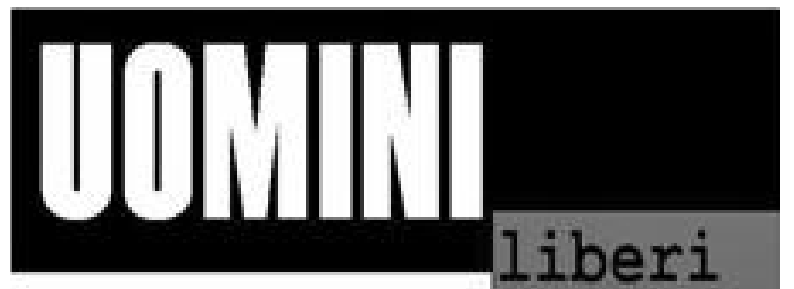


Mensile di attualità,  
informazione e cultura  
della Casa Circondariale di Lodi  
Anno IX - Novembre 2012



LA "SCUOLA DI RECITAZIONE" HA RIVELATO TALENTI INASPETTATI

# Detenuti e attori, applausi per il saggio del corso di teatro

Si è conclusa con una serata dedicata al teatro la nutrita serie di eventi che ha caratterizzato la stagione estiva all'interno della Casa circondariale di Lodi. Ambientato nel cortile del passeggio, lo spettacolo è stato messo in scena da un gruppo di detenuti-attori che durante l'anno hanno seguito un corso di recitazione e si sono particolarmente distinti per le loro capacità.

Il corso, guidato dal volontario Riccardo, è durato circa dieci mesi al termine dei quali è stato possibile rappresentare sul palco diverse scenette, molto divertenti e interpretate da diversi gruppi di attori.

Durante questo periodo di "scuola di recitazione" abbiamo appreso le tecniche di impostazione

della voce e di controllo dei movimenti per "occupare" il palco nel migliore dei modi e far comprendere al pubblico le emozioni e le sfumature che le varie sequenze devono trasmettere.

L'impegno e la dedizione sono stati visibili nella capacità di esprimersi nei diversi ruoli, e hanno messo in luce capacità nascoste e talenti di cui non sospettavamo nemmeno l'esistenza.

Ciò che in particolare ha caratterizzato la serata, è stata la presenza dei famigliari di molti detenuti ai quali è stato permesso di vivere momenti spensierati, tra risate e applausi, accanto agli affetti più cari. Grazie al metodo educativo della Casa circondariale di Lodi abbiamo così potuto mostrare ai nostri parenti che abbiamo ancora la capacità

di ridere e di scherzare nonostante la situazione che stiamo vivendo.

A conclusione della serata si è svolto un rinfresco, preparato con passione dai detenuti del carcere, che è una caratteristica delle serate organizzate all'interno della Casa circondariale. Gli ospiti si sono potuti saziare con un buffet e degli ottimi dolci.

Sicuramente una serata importante che abbiamo potuto condividere con le persone che ci stanno più a cuore e che solitamente possiamo vedere solo nelle ore di colloquio, che sono limitate a sei in un mese.

La preparazione di questa esperienza è stata molto impegnativa, ma ne è valsa la pena. Ci piacerebbe davvero ripeterla.

Massimo e Salvatore



Una foto dallo spettacolo per i cento anni del carcere tenutosi venerdì scorso a Lodi

POESIA

UN BENE CARNALE

La cosa che più mi piace è sentire il suono della tua voce. Amore mio è tanto il tempo che più non ci troviamo soli. Favole potrei proporre a questo mio cuore folle, ma lui sopra ogni cosa cerca soltanto te. Oggi come ieri sei sempre nei miei pensieri, dimmi quello che serve affinché il cuor non ti perda. Lo so, perpetuo Per me è il tuo amore, parola che solo il bene carnale sa bene pronunciare. In un mondo dove c'è fame, sete e poca speranza la cosa che ha più importanza è l'abbraccio di una mamma. Noi, esseri perfettamente capaci di decidere il nostro futuro, ma pienamente impotenti di cambiare ciò che è già scritto, lì nel profondo più segreto dell'anima con un inchiostro indelebile ho scritto solo il tuo nome, mamma

Felice

PERCORSI...

Dove l'amore è grande I minimi sospetti sono paure Dove le piccole paure si fanno grandi un grande amore sta crescendo

Nicola

LA RESA

Sicuramente c'è qualcuno che la desidera Ma non bisogna mai arrendersi, non perdere mai la speranza unite amore e tanta voglia di vivere e qualcosa cambierà

Maurizio

LA VIGNETTA DEL MESE



IL VOLUME RIPERCORRE MEZZO SECOLO DI VICENDE POLITICHE ITALIANE, TRA MALAFFARE E CRIMINALITÀ

# Scandali e giustizia secondo Cavalli

L'attore lodigiano è autore del libro "L'innocenza di Giulio"

Il libro che presentiamo in questo numero è molto impegnativo: *L'innocenza di Giulio*, scritto da Giulio Cavalli con la prefazione del giudice Gian Carlo Caselli. L'autore, Giulio Cavalli, è un attore teatrale e scrittore, da sempre in prima linea nella lotta contro la criminalità organizzata e il malaffare nella politica. Sottoposto a varie intimidazioni e minacce, vive sotto scorta e continua a essere paladino di una lotta che spera, un giorno, lo possa portare ad ottenere dei risultati. Nel 2010 è stato eletto consigliere regionale in Lombardia.

Il testo descrive accuratamente gli eventi legati al processo dell'on. Giulio Andreotti e lo sconforto, palesemente espresso dal giudice Caselli, che ne ha scritto la prefazione, in merito al risultato dello stesso. Nel libro si sostiene che la politica

italiana sia impegnata in un lavoro di «legittimazione dell'illegalità» che si sviluppa attraverso leggi fatte apposta per fermare i processi fino ad arrivare alla prescrizione dei reati. Nella sua prefazione il giudice Caselli, infatti, sostiene che «per molti italiani la parola "prescritto" sia diventata sinonimo di "innocente" e che l'on. Andreotti sia stato "vittima di una persecuzione giudiziaria, che lo ha costretto a un doloroso calvario per l'accanimento giustizialista di un manipolo di manigoldi». Ma Giulio Cavalli in questo libro descrive una realtà ben diversa, e tirando le fila del processo Andreotti si prefigge di mettere la verità davanti alla giustizia perché, la verità non va mai in prescrizione. Il libro ripercorre oltre mezzo secolo di vicende politiche italiane, viste sempre sul filo di lana e ai limi-

ti della legalità: dallo scandalo Sifar (la raccolta di dossier contro esponenti della politica, della cultura, dell'industria e della Chiesa da parte dei servizi segreti) all'affare Gladio (una struttura segreta che doveva difendere l'Italia da un eventuale attacco dei paesi del Patto di Varsavia), le Brigate Rosse e il delitto Moro, i legami con vari personaggi legati alla mafia, fino al processo che ha coinvolto Andreotti per circa dieci anni e che ha di fatto sancito la sua uscita dalla vita politica attiva.

Le conclusioni che ne derivano sono davvero sconcertanti e secondo il giudice Caselli l'autore, Giulio Cavalli, con la sua intelligente ironia «offre preziosi elementi di conoscenza di una verità dolosamente nascosta».

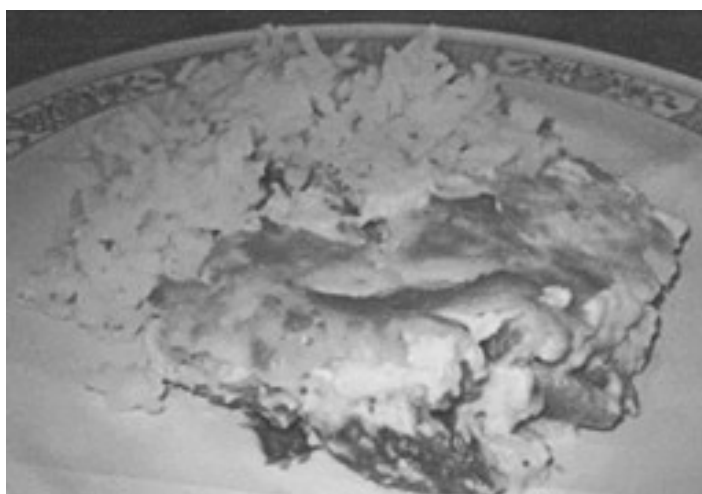


Maurizio e Massimo

L'attore e scrittore Giulio Cavalli

## Dall'Albania la "magia" dell'agnello allo yogurt

■ Oggi voglio parlarvi dell'agnello alla yogurt, un piatto tipico del mio paese, l'Albania. Anche se è affacciata sui mari Adriatico e Jonio, è un paese prevalentemente a economia agricola e pastorale. Per questo è molto diffuso il consumo di carne ovina cucinata in mille modi e questo è uno dei più conosciuti.



**INGREDIENTI DOSI PER 6 PERSONE**  
1kg di spalla d'agnello a piccoli pezzi  
700 gr di yogurt preferibilmente di pecora ma comunque denso tipo greco  
150 gr di burro  
100 gr di farina  
3 uova sbattute  
sale e pepe

PREPARAZIONE

Mettere la carne a bollire in acqua salata fino a quando è ben cotta e tenera. Tenere il brodo da parte. Fare sciogliere il burro a fuoco basso in un tegamino e, quando è fu-

so, aggiungere la farina. Appena è amalgamato il tutto, aggiungere due bicchieri del brodo di agnello e portare a bollore girando con la frusta per evitare i grumi. Togliere il tegame dal fuoco e lasciate intiepidire. Quando è tiepido aggiungere lo yogurt, le uova, il sale e il pepe e amalgamare bene il tutto; mettere la carne in un recipiente da forno (la tradizione albanese vorrebbe un contenitore di coccio) con la salsa e infornare a 200 gradi per circa mezz'ora. È un piatto molto gustoso e perciò si offre molto spesso, buon appetito!

Koko

Qui sopra una porzione di agnello allo yogurt, piatto tipico dell'Albania come pure il baclavà, in alto a destra, dolce diffuso per altro in tutto il sudest dell'Europa

## Ecco il baclavà, il dolce più amato di Capodanno

■ Il baclavà è un dolce di origine turca, ma è diffuso in molti paesi del sud est europeo come la Grecia, la Macedonia, il Kosovo. Ne esistono varie versioni a seconda della tradizione e della creatività di chi lo cucina. Io vi presento la ricetta in uso nel mio paese, l'Albania, dove questo piatto viene preparato per il giorno di Capodanno e nelle festività più importanti. A casa mia tutte le donne lo sanno preparare e fanno la gara a chi lo fa più buono e noi uomini ne approfittiamo per assaggiare le versioni differenti.

INGREDIENTI PER LA PASTA

500 gr di pasta sfoglia  
200 gr di noci tritate  
150 gr di pistacchi tritati  
180 gr di burro fuso  
Cannella in polvere

INGREDIENTI PER LO SCIROPPO

50 gr di miele



450 gr di zucchero  
300 ml di acqua  
2 cucchiaini di succo di limone

PREPARAZIONE

Sciogliete sul fuoco, a bagno maria, lo zucchero con il miele e il succo di limone. Dopo qualche minuto, quando lo sciroppo si addensa, toglietelo dal fuoco e mettetelo in frigorifero. Dividete la pasta sfoglia in dodici parti, tiratele con un mattarello in modo da renderle molto sottili e mettetele in una te-

glia imburrata. Spennellate la prima sfoglia con il burro fuso e appoggiate sopra altre cinque sfoglie. Aggiungete le noci e i pistacchi e spolverate con la cannella. Ricoprite tutto con le altre sei sfoglie che dovete spennellare con il burro rimanente. Infornate a 180° per 40 minuti. Togliete il baclavà dal forno e versateci sopra lo sciroppo freddo. Lasciate riposare il dolce almeno un giorno prima di consumarlo freddo.

Koko