

Il Cittadino

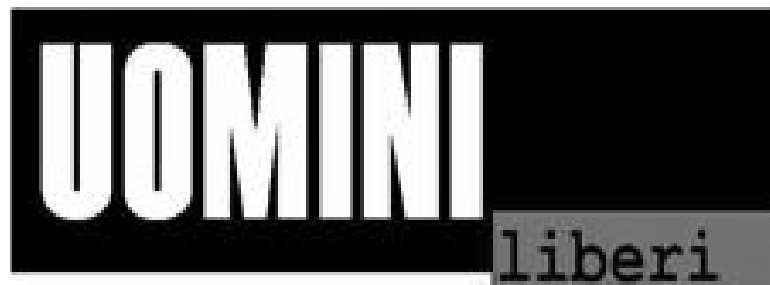
Speciale

Mensile di attualità,

informazione e cultura

della Casa Circondariale di Lodi

Anno X - Gennaio 2013



Il mese di dicembre è stato un mese d'oro per il nostro punto vendita sotto i portici del palazzo del Comune. La vendita dei nostri prodotti di arte dolciaria, ormai conosciutissimi e apprezzatissimi dai lodigiani, ha avuto molto successo. Abbiamo proposto in particolare un vario assortimento di biscotti e torte, variando le specialità di settimana in settimana e, a richiesta, previa ordinazione telefonica, i nostri pasticceri hanno sfornato anche specialità non previste nella produzione abituale.

Presso il punto vendita abbiamo potuto contare anche sulla presenza di volontari esterni che nonostante il freddo, con pazienza e volontà, ci hanno assistito per tutte le nostre necessità ed esigenze.

Anche Lola e Lara, le nostre due cucciole Labrador, ormai famose e conosciute dalla popolazione lodigiana, sono state cooptate per presidiare il punto vendita e sono entrate a far parte a pieno titolo dello staff. Come sempre, la loro presenza ha strappato carezze e complimenti da parte dei passanti e degli acquirenti. Talvolta sono riusciti anche a strappare qualcosa da sgranocchiare, nonostante la nostra vigilanza e la nostra contrarietà. Lola e Lara sono molto socievoli. Vivono con noi da subito dopo lo svezzamento, e con il loro scodinzolare affettuoso e festoso riescono sempre a conquistarsi notevoli simpatie.

Con i nostri prodotti anche quest'anno, nel mese di dicembre abbiamo allestito un banchetto permanente presso la chiesa consacrata di San Cristoforo, che ogni anno ospita il "Mercatino fuori luogo". Presenti vari stand delle varie associazioni, onlus e cooperative, che hanno messo in vendita prodotti di vario genere (alimentari provenienti dalle terre confiscate alla mafia, omaggistica e biglietti augurali Unicef, prodotti da comunità cittadine e del territorio). Tutti gli stand erano gestiti da volontari con uno scopo ben preciso: devolvere il ricavato delle vendite a fini di bene. L'anno scorso, oltre ai prodotti di arte dolciaria, nel nostro stand erano stati proposti diversi prodotti di decoupage: tra questi oggetti alcuni decorati che richiamavano le immagini del Santo Natale, così graziosi da andare rapidamente esauriti. I nostri esperti di decoupage avevano dovuto fare gli straordinari per produrre un nuovo stock in grado di soddisfare le richieste. Per evitare il ripetersi dell'inconveniente, quest'anno il gruppo di decoupage si è attivato per tempo e le vendite hanno davvero soddisfatto tutte le aspettative.

Roberto

IL LIBRO

I pericoli dell'ambizione nelle pagine di Grisham

■ Tra migliaia di libri catalogati all'interno della "nostra biblioteca" a volte non riusciamo a trovare il libro che vorremmo leggere, ma avendo il titolo o l'autore possiamo richiederlo alle numerose biblioteche associate, sparse per il territorio del Lodigiano. Questo libro, che vi consiglio, non è stato letto dal richiedente, perché per sua fortuna è riuscito a risolvere il problema giudiziario che lo riguardava, e quindi è stato scarcerato in attesa di giudizio. Ma il libro che aveva richiesto, *I contendenti* di John Grisham, è arrivato lo stesso e ho colto io l'occasione per leggerlo. Davvero un'ottima lettura! *I contendenti* è un libro veloce da leggere nonostante le sue 400 pagine, divertente in certi aspetti, che racconta la storia di due avvocati di Chicago, Oscar Finley e Wally Figg, soci da vent'anni, in un piccolo studio legale sempre sull'orlo del fallimento. Litigiosi come una vecchia coppia, cercano di rimediare clienti come possono, perlopiù offrendo consulenze "su misura" in divorzi lampo o assistendo le vittime dei frequenti incidenti d'auto che succedono all'incrocio vicino al loro ufficio. I due tirano avanti più o meno dignitosamente nella speranza di fare prima o poi

il grosso colpo e di imbattersi in una causa che li renda un giorno finalmente ricchi e famosi. Il loro tran tran quotidiano viene interrotto bruscamente il giorno in cui nel loro ufficio irrompe un certo David Zinc. Zinc è un giovane avvocato rampante che fino a poche ore prima lavorava in uno dei più rinomati studi legali della città. Stanco dei ritmi di lavoro massacranti, va fuori di testa: un giorno non si presenta in ufficio e va al bar a prendersi una sbronza colossale. Ovviamente licenziato, è costretto a ricominciare la carriera da zero e, per una serie di fortunate circostanze, arriva nell'ufficio di Wally e Oscar. Sembra decisamente un segno del destino perché poco tempo dopo l'arrivo di David ai tre si presenta l'occasione della loro vita: un caso scottante che coinvolge un'importante industria farmaceutica, un caso che può farli diventare ricchi. Ma... A quanto pare l'intreccio fama e soldi è il punto che ci accomuna a questa storia. Quasi sempre ambiziosi di arrivare velocemente al successo e alla ricchezza, rischiamo di perdere tutto. Credo che aspettando con pazienza e sacrificio arriverà anche a noi l'opportunità di raggiungere i nostri sogni.

Nicola

GRANDE SUCCESSO DEL BANCHETTO SOTTO I PORTICI DI PALAZZO BROLETTO

Dicembre, un mese d'oro per la vendita dei biscotti

LE RICETTE DEL MESE

Vi presentiamo la "capunata i mulingiani"

■ Ecco come preparata una "capunata i mulingiani", ovvero una caponata di melanzane. **INGREDIENTI** - 1kg di melanzane, 200 gr di olive verdi, 2 cucchiaini di capperi, 1 grosso cuore di sedano, 1 cipolla, 1 spicchio d'aglio, 4 cucchiaini di salsa di pomodoro cotta, 2-3 cucchiaini di zucchero, 1 spruzzata di aceto bianco, 250 ml di olio di oliva, 600 ml di olio di semi. **PREPARAZIONE** - Tagliate a dadini le melanzane e lasciatele a bagno in acqua salata per circa un'ora, in modo da eliminare l'amaro. Poi scolatele, avvolgetele in uno straccio in modo che si asciugano e friggetele. Fate stufare per 5 minuti una cipolla tagliata in un tegame con olio di oliva, lo spicchio d'aglio, il sedano tritato, le olive snocciolate e i capperi, poi aggiungete le melanzane che ave-

te appena fatto friggere. Dopo aver aggiunto la salsa di pomodoro, fate cuocere a fuoco lento per 10-15 minuti. Aggiungete ancora sale e pepe quanto basta e, a cottura ultimata, lo zucchero, l'aceto e mescolate con un cucchiaino di legno. La caponata va servita fredda. Buon appetito.

Salvatore P.

Dal Balcani la dolcezza dell'ashure

■ L'ashure è un dolce di origine turca ma che viene cucinato molto anche nei paesi balcanici. Viene chiamato anche il "pudding di Noé". Secondo la leggenda è un piatto preparato dalla moglie di Noé alla fine del diluvio, utilizzando tutto quello che era rimasto nell'arca. L'ashure, di solito viene offerta agli amici e ai vicini di casa in segno di amicizia. In Albania è particolarmente famosa per la sua

prelibatezza quella che si fa in una città che si chiama Kruje. Il segreto di questa ricetta, secondo me, è che al posto dello zucchero a Kruje mettono il miele. Un giorno proverò anch'io a prepararla così, ma qui di seguito vi do la mia ricetta. **INGREDIENTI** - 250 gr di farro, 150 gr di zucchero, 3 cucchiaini di uvetta, cannella q.b., 6 chiodi di garofano, un cucchiaino di farina Maizena, noci e uvetta per la decorazione. **PREPARAZIONE** - Si fa bollire il farro in una pentola con l'acqua per circa 35 minuti a fuoco medio, fino a quando si disfa leggermente e rilascia l'amido. Sciogliere in un bicchiere di acqua la farina Maizena e versarla nella pentola con il farro. Lasciare ancora per cinque minuti, finché si addensa il tutto, aggiungere lo zucchero, l'uvetta, i chiodi di garofano. Si fa cuocere ancora per 8-10 minuti a fuoco medio. Spegnerne il fuoco e lasciare raffreddare. Suddividere il dessert in cospette e guarnire con la cannella, l'uvetta e le noci. Mettere in frigo e servire freddo. Buon dessert a tutti!

Asanaj

UNA "RIVELAZIONE"

Giuseppe, il pasticcere stakanovista

È un nostro compagno che in questo periodo ha lavorato come un matto. Si chiama Giuseppe, ha 29 anni. È detenuto in questo istituto da circa un anno e da sette mesi lavora in cucina. Ha iniziato come aiuto cuoco per un periodo di tempo, poi ha chiesto di essere affiancato al pasticcere che c'era prima. Ha imparato così bene l'arte di fare torte e biscotti che, adesso che il vecchio pasticcere se n'è andato, ha preso in mano le redini del lavoro. Il frutto del suo lavoro va a ruba tutti i giovedì, sul banchetto sotto i portici di piazza Broletto, a Lodi. **Dove e quando hai imparato fare i dolci?** «Ho rubato i segreti al pasticcere che c'era prima di me. Per rispetto lo chiameremo Pasquale, un nome di fantasia. Ho iniziato a collaborare con lui come volontario poi, quando Pasquale ha lasciato l'istituto, sono diventato il responsabile del reparto pasticceria. Per me è una grande opportunità, un lavoro impegnativo che mi piace molto». **Come si svolge il lavoro?** «Lavoriamo tutti i giorni, io e Santo, il mio aiutante, ma facciamo una programmazione settimanale. Il lunedì si comincia facendo una lista dei prodotti che servono per preparare i dolci e le torte». **Dove trovi le ricette?** «Ho tenuto la linea di Pasquale, il mio maestro, cercando di carpirne i segreti. Comunque nella nostra cucina abbiamo a disposizione alcuni classici ricettari: ogni tanto proviamo qualche ricetta nuova». **Qual è la parte più difficile del tuo lavoro?** «Tenere i tempi e i ritmi dell'organizzazione, della preparazione e della consegna». **Assaggi quello che fai?** «Generalmente sì, per verificare se il prodotto è perfetto». **Quali sono le tue specialità?** «Biscotti, frollini, ferri di cavallo, frollini al cocco, crumiri, frollini tipo 2 e tipo 3 di ricetta segreta, frollini alle mandorle, torte, crostate di mele, crostate di pere e amaretti, crostate alla nutella, delizia al cioccolato, torta di carote e mandorle, e torta alle nutella». **Cosa pensi quando i tuoi dolci escono dal carcere?** «Sono soddisfatto del mio lavoro, felice che il mio prodotto venga gustato e apprezzato da tutti. E ancora di più lo sono quando vedo ritornare i miei compagni addetti alle vendite con i contenitori vuoti».

Salvatore

POESIE

AL MIO AMORE

*Occhi che mi parlate
Ditelo a chi vi tiene in fronte
Che quando mi guarda
mi batte il cuore in petto
Occhi innamorati voi stete la luce
Di tutta la vita mia
Ditelo a Elvira
Che senza questi occhi
Non posso più campare*

Franco

LA MIA GENTE PORTERÒ NEL CUORE

*La mia gente porterò nel cuore.
Sarà una brutta malattia,
Ma per lei non c'è dottore.
Continuava a dirmi
che tutto questo è sbagliato,
ma alla fine
me ne sono fatto una ragione.
Da ragazzino senza pallone,
senza l'amore
per questo che a vent'anni
mi ritrovo solo il dolore.
Il mondo è bello perché è vario
Siamo tutti diversi:
ci sono quelli che si trovano
e gli altri sono persi.
Avevo solo sei anni
e il mio padre in carcere
Mia madre per paura
non usciva la sera
guardavo spesso gli altri bimbi
da solo sulla ringhiera
e ogni lacrima che usciva
si chiama lacrima vera.
Andavo a scuola per studiare
E avere un'opportunità
Ma a quindici anni
Troppi danni
E ho visto la comunità*

Tarik

NATALE

*Odore di magia
in casa c'è l'allegria
per una festa senza età
qualcuno nascerà
e qualcuno diventerà più vecchio
mentre piano scende la neve
la felicità c'è anche
sotto un albero di Natale
senza palline e senza regali
odore fa quella vecchia quercia
che brucia nel caminetto
una fiaba antica
parlava di un omone
che portava regali
non c'è un ricco o un povero
che non riceverà il regalo
della notte di Natale*

Felice

SEI IL MIO SOLE

*Amore mio per me
sei come un sole di cristallo
che di notte si rompe
e diventa stelle
e riempie il cielo dei miei sogni
di mille ricordi
e di giorno si ricompono
e torna a splendere nel mio cuore
ansioso di vivere
di nuovo accanto a te*

Nicola

Gli studenti dell'Università Bocconi scoprono il "mondo" della Cagnola

Nell'ambito delle numerose iniziative promosse dalla Casa Circondariale di Lodi, volte a far conoscere la realtà carceraria anche ad enti esterni, mercoledì 6 dicembre abbiamo avuto, nel nostro Istituto, la visita da parte di un gruppo di studenti dell'Università Bocconi di Milano. La comitiva ha avuto la possibilità concreta di entrare in un carcere e vedere ogni singolo ambiente dove, giornalmente, molte persone vivono la loro esperienza detentiva. Gli è stata permessa la visita alle celle, alla cucina, alla chiesa, alla palestra, ai cortili, alle sezioni, alla redazione del nostro giornale, ed infine alla sala polivalente, nella quale hanno avuto la possibilità di incontrare un ristretto gruppo di detenuti, per un'intervista in diretta. La rappresentanza dei detenuti presenti all'incontro era la più diversa: addetti alla cucina, alla pasticceria, alla manutenzione, altri ammessi al lavoro esterno. Nel gruppo c'ero anch'io, quale componente della redazione del giornalino Uomini Liberi. È stata per me un'occasione importante perché, se pur in brevissimo tempo, ho avuto la possibilità di far conoscere questo importantissimo strumento di informazione che permette, a chi non conosce la nostra realtà, di capire cosa succede all'interno della nostra struttura e quali sono le numerose iniziative che vengono offerte. Dopo un intervento introduttivo del nostro direttore Stefania Mussio, ed alla presenza di alcuni operatori dell'Istituto, sono iniziate le domande da parte dei convenuti. Non è stato sicuramente facile trovarsi davanti ad un pubblico esterno, certamente per me era la prima volta, ma ciò nonostante, anche se un po' traditi dall'emozione, abbiamo risposto in modo esauriente alle loro domande. La prima domanda riguardava i nostri propositi una volta usciti dal carcere: la risposta è stata unanime, dimo-

strandolo la volontà di rispettare le regole, di lavorare onestamente e di poter godere dell'amore delle nostre famiglie. L'attenzione si è poi rivolta al detenuto che lavora all'esterno del carcere, il quale ha spiegato le sue impressioni in merito all'opportunità che gli è stata concessa nel poter svolgere un'attività al di fuori dalle mura. Le domande si sono poi focalizzate sui singoli per capire meglio come avviene il lavoro all'interno della struttura: hanno rivolto delle domande al nostro cuoco, al pasticcere, allo spesino ed infine anche a me, in relazione al mio ruolo all'interno del giornale dell'Istituto. Ho avuto modo di spiegare quale e quanto è prezioso l'aiuto che ci viene dato dai volontari, che ci seguono giornalmente dandoci la possibilità di esprimere i nostri pensieri e le nostre opinioni, guidandoci ad affrontare argomenti e anche particolarmente importanti. Ho descritto la linea del giornale e quali sono gli argomenti di cui ci occupiamo, sottolineando l'importante ruolo informativo ed il nostro impegno costante perché tutto sia fatto nel migliore dei modi. Durante l'incontro gli studenti hanno avuto modo di poter gustare i prodotti che la nostra pasticceria, con tanta dedizione, sforna ogni giorno. L'impressione che hanno avuto gli studenti è stata molto positiva: hanno potuto constatare, anche dalle nostre risposte, che in una struttura carceraria piccola, come la nostra, è molto più facile seguire i detenuti e creare un rapporto che permetta loro di seguire un percorso rieducativo ben studiato. Certamente gli studenti non si sono trovati di fronte a una moltitudine di persone "parcheggiate" ma a un ambiente che si muove e sono convinti che hanno avuto modo di capire che, se si vuole, in Italia le cose si possono fare e soprattutto si possono fare bene.

Massimo

Una lezione dal film "Quasi amici": nella vita si può sempre... cambiare

Nell'ambito della programmazione mensile di cineforum, prevista per la stagione invernale all'interno della Casa Circondariale di Lodi, nel mese di dicembre abbiamo assistito alla proiezione del film "Quasi amici". La pellicola è tratta da una storia vera, girata nel 2011 e diretta da Olivier Nakache e Eric Toledano. Si tratta dell'autentica ricostruzione del passato di un tetraplegico, Philippe Pozzo di Borgo e del suo badante Yasmin Abdel Sellou. La storia è ambientata a Parigi, dove un giovane immigrato senegalese Driss intreccia la sua triste vita con quella di un facoltoso imprenditore, Philippe. Il milionario impresario è alla disperata ricerca di un badante personale che ha difficoltà a ricercare, perché oltre ad una persona che lo aiuti nel quotidiano, ha bisogno di chi non abbia pietà di lui, accettandolo per quello che è. Philippe si è trovato in queste condizioni a causa di una caduta con il parapendio, che lo ha costretto ad una sedia a rotelle per tutta la vita. Driss si presenta al colloquio per l'assunzione, con il solo scopo di ottenere un visto per usufruire del sussidio di disoccupazione e da qui inizia la vera storia. Driss, dopo mesi di assenza, torna a trovare la zia che lo aveva accudito per anni in un piccolo appartamento degradato nel sobborgo di Parigi, dove viveva con i suoi cugini. La zia, esasperata dalla situazione, lo caccia di casa pregandolo di non farsi più vedere. Con grande stupore, tornando il giorno successivo per ritirare il documento firmato, si trova ad essere il candidato prescelto per un periodo di prova. Il grado di disabilità di Philippe è grave e Driss lo deve accudire in ogni momento della sua vita, scoprendo aspetti molto particolari e diversi da quello che si sarebbe aspettato. Pur non sapendo il reale motivo dell'assunzione, cerca di aiutare Philippe a non cadere

nella depressione e nel pietismo, fondamentale metodo per poter permettere una vita, quasi normale, al suo datore di lavoro. Nonostante le informazioni che arrivano a Philippe relative al passato da pregiudicato di Driss, sente che è la persona giusta, colui che gli può permettere di cambiare realmente il suo modo di vivere, ma soprattutto, il suo stato d'animo. Driss si impegna nel seguire e imparare il percorso fisioterapico di Philippe mettendoci tanto impegno. Esuberante come nella sua natura, scopre che egli intrattiene un rapporto epistolare con una donna, Eleonore, la quale non conosce le reali condizioni dell'amico di penna. Purtroppo Driss scopre e comunica a Philippe che un suo fratellastro è coinvolto in affari illegali e che è quindi costretto a tornare dalla zia con cui viveva. Tempo dopo la sua partenza, Driss trova un'occupazione in un'azienda di trasporti e nel frattempo Philippe assume nuovi badanti, ma nessuno può sostituire il suo oramai amico. Intanto Yvonne, assistente personale di Philippe, è molto preoccupata per il suo stato di salute e contatta Driss, che lo porta a fare un giro in macchina, scena clou del film. Dopo essere riusciti a sfuggire alla polizia, i due "quasi amici" raggiungono la costa atlantica e Driss, dopo averlo sistemato in un bellissimo ristorante, lascia Philippe seduto al tavolo da solo, dove Eleonore lo raggiungerà e finalmente si incontreranno per la prima volta. La donna si rende conto delle reali condizioni di Philippe ma, nonostante ciò, lo accetta per come è e decidono di iniziare una relazione. Il film ha coinvolto veramente tutti i convenuti, è stata una lezione che ha trasmesso a noi tutti la consapevolezza che, in ogni occasione della vita, se si vuole, si può realmente cambiare. Il nostro passato non potrà mai pregiudicare il nostro futuro, questo solo se lo vogliamo.

Salvatore & Franco