

DA LODI AD ALBA ■ APPREZZATISSIME LE SPECIALITÀ DOLCIARIE DELLA CASA CIRCONDARIALE

Torte e biscotti... in trasferta per la fiera del tartufo bianco

Una giornata di grande soddisfazione per i detenuti pasticceri ad una rassegna con migliaia di buongustai

MASSIMO D.

Qualche settimana fa si è svolta ad Alba (Cuneo) la Fiera Internazionale del tartufo bianco, il pregiato tubero conosciuto e apprezzato in tutto il mondo. Aderendo all'invito della Cooperativa Sociale Orso e del consorzio CIS-Compagnia di iniziativa sociale, la Casa Circondariale di Lodi ha partecipato a questo importante evento proponendo i prodotti dolciari realizzati presso l'istituto, già ben conosciuti ed apprezzati per la loro bontà in tutto il Lodigiano. Malgrado la giornata piovosa, la partecipazione di pubblico alla manifestazione è stata notevole: erano presenti molti operatori del settore gastronomico e della ristorazione provenienti da vari paesi europei, in particolar modo da Germania e Francia dove il tartufo bianco di Alba viene molto apprezzato. E con loro migliaia di intenditori e buongustai che hanno approfittato dell'occasione per gustare i deliziosi piatti della cucina piemontese, nell'occasione generosamente profumati con una pioggia di petali di tartufo.

I numerosi spettacoli musicali, le interessanti visite guidate alla cittadina ed una spettacolare parata storica in costume hanno regalato momenti di gioia e di stupore a tutti i partecipanti, in particolar modo ai numerosi bambini presenti.

La produzione dolciaria del nostro istituto è stata molto apprezzata ed in poche ore tutte le confezioni esposte sono state vendute. Questo grazie all'impegno diretto della nostra direttrice Stefania Musio e dell'educatrice Elena Zeni che hanno coinvolto con il loro entusiasmo tutti coloro che transitavano davanti al nostro banchetto espositivo. Oltre a torte e biscotti, sul banchetto erano esposte anche numerose copie del libro *I giorni scontati*, realizzato nell'inverno scorso in occasione



UN SUCCESSO Il banco allestito dalla casa circondariale di Lodi ad Alba ha riscosso l'attenzione di molti visitatori

delle celebrazioni per il 100° anniversario della costruzione del carcere di Lodi: anche il libro ha destato un notevole interesse. È stata una giornata di grande soddisfazione per tutti, in particolare per il nostro pasticciere che con tanta passione e impegno

sforza quotidianamente torte e biscotti prelibati che, grazie a iniziative di questo genere, stanno varcando anche i confini del Lodigiano. A lui sono andati molti complimenti da parte di tutti i visitatori dello stand.

Il rientro, durato poco meno di

due ore sotto un fitto temporale, ha messo in risalto le notevoli capacità di guida di Diego, l'agente di Polizia penitenziaria che ci ha accompagnato: a lui e a tutti coloro che hanno reso possibile questo evento, porgiamo un sentito ringraziamento.

A MILANO

UNA VETRINA PER I FRUTTI DEL CARCERE



Sabato 28 settembre, presso il giardino della sede della cooperativa La Cordata in via San Vittore 49 a Milano, si è tenuta la mostra mercato delle produzioni carcerarie (dal nome *I frutti del carcere*) per far conoscere al pubblico le attività lavorative che rientrano nei programmi di recupero di molti istituti penitenziari. Una giornata organizzata nel dettaglio con vendita di prodotti, incontri, degustazioni, presentazioni di libri e testimonianze dirette di detenuti. Il tutto intervallato dal dolce sottofondo musicale degli strumenti della Liuteria del Carcere di Opera. Erano presenti oltre trenta fra laboratori di produzione e cooperative di servizi con stands che espongono mobili, gioielli, accessori, abiti, pane,

focacce, frutta, fiori e piante. Anche la Casa Circondariale di Lodi ha partecipato all'evento con il banco di biscotti e torte prodotti nella cucina interna al carcere. Detenuti e volontari possono testimoniare del grande successo delle vendite, a cui sono spesso seguiti sinceri complimenti da parte della clientela per la qualità e la bontà dei dolci. Ancora una volta il lavoro si rivela lo strumento più efficace di reinserimento nella società, soprattutto per la formazione che può essere curata anche in un contesto simile. Di sicuro manifestazioni come queste consentono una grande opportunità di scambio con il mondo esterno, e col territorio, e con i cittadini.

La redazione di Uomini Liberi

LA RICETTA DEL MESE

Arrosto all'uva, per chi ama l'agro-dolce

Questa ricetta dell'arrosto all'uva richiama i sapori e gli odori tipici della mia terra, la Calabria, ha un gusto molto piacevole e agro-dolce. È quindi adattissima per questa stagione.

INGREDIENTI

2 gambi di sedano, 2 carote, qualche bacca di ginepro, un rametto di rosmarino, 250 ml. di vino bianco, 50 grammi di burro, circa un chilogrammo di carne bovina (noce di vitello), 3 spicchi di aglio, olio di oliva quanto basta, qualche foglia di salvia, sale e pepe macinato quanto basta, 2 cipolle, un ciuffo di prezzemolo, 600 grammi di uva bianca e nera.

PREPARAZIONE

Prendete la carne, mettetela su un tagliere e togliete eventuali cartilagini con un coltello affilato. Legatela poi con uno spago da cucina, aromatizzandola con qualche foglia di salvia e rosmarino.

Dopo aver fatto scaldare in una casseruola il burro e l'olio, fate rosolare l'arrosto girandolo da tutte le parti con un cucchiaino di legno, poi aggiungete il vino. Quando l'arrosto sarà ben rosolato mettetelo tutto in un tegame da forno, versando anche il fondo di cottura.

Tagliate le carote, il sedano, le cipolle e l'aglio e adagiateli nel tegame dell'arrosto con le bacche di ginepro, unite il prezzemolo, salate e pepate. Preriscaldate il forno a 180° e quando è in temperatura mettetelo a cuocere l'arrosto girandolo di tanto in tanto. Nel frattempo lavate bene l'uva, tagliate gli acini a metà e togliete i vinaccioli.

Dopo un'ora di cottura, togliete dal tegame tutte le verdure lasciando solo il fondo della cottura. Fatta questa operazione aggiungete gli acini e rimettete in forno per altri 20 minuti mantenendo la temperatura a 180°.

Spegnete il forno e fate riposare il tutto per qualche minuto, poi tagliate l'arrosto a fette sottili e servitelo assieme all'uva aggiungendo il sugo formatosi durante la cottura.

Buon appetito.

Fabio

CALABRIA LONTANA

Non so scordare i sapori e il calore della mia terra

Ogni volta che penso alla mia terra di origine, la Calabria, mi viene un po' di malinconia. Sono anni ormai che non ci torno, da troppo tempo non la vedo.

In Calabria la gente ha un modo completamente diverso di vivere la quotidianità, che non ha niente a che vedere con lo stress delle grandi città del Nord dove mi sono trasferito con i miei genitori quando ero ancora bambino. Nelle poche volte che ci sono tornato, sono sempre rimasto colpito dal grande senso di ospitalità di parenti e conoscenti. Anche se ci si vede a distanza di anni, per loro è sempre una grande festa che si conclude in modo sempre uguale, a tavola! Ospitalità e convivialità vanno a braccetto, c'è un grande impegno nell'imbandire la tavola con i prodotti tipici (nduja,

soppresata, capocollo, ecc. ecc...) cose di cui sono molto ghiotto, sapori antichi «che voi al Nord non potete trovare». Un'altra cosa che terrò sempre nei miei ricordi sono le sveglie all'alba per andare con mio zio a far visita ai pastori nelle campagne. Negli ovili i pastori facevano a gara per farmi assaggiare la ricotta, ancora calda, appena scolata dal siero e messa a sgocciolare in piccoli coni di paglia. Non potrò mai dimenticare il sapore di quelle prelibatezze.

Un'altra cosa che mi colpisce molto sono le feste organizzate per il santo patrono del paese, perché oltre a essere molto attese, sono occasioni per rinverdire vecchi ricordi e antiche tradizioni. Sfilano le bande musicali e gruppi di persone vestite con costumi antichi che ricor-

dano la storia del paese. Tutt'intorno, numerosi banchetti mettono in vendita i prodotti tipici della, soprattutto dolci e salumi. Tutto il paese partecipa a queste grandi manifestazioni popolari che riescono a trasmettere emozioni indescrivibili. L'attaccamento alle tradizioni che rischiano di perdersi in un mondo che va avanti alla velocità della luce è una cosa bella, ma ci sono anche aspetti negativi. L'ultima volta che sono stato al paese, per esempio, mi è rimasto impresso il fatto che ancora ci sono famiglie che organizzano e decidono della vita delle loro figlie: il padre e i fratelli decidono ancora come, quando e con chi si devono sposare. Purtroppo, anche se non è un'usanza molto diffusa, ci sono ancora famiglie con la mentalità antiquata che adottano questi siste-

mi, e in molti casi avvengono ancora oggi le famose "fuitine" per mettere la famiglia davanti al fatto compiuto. Ma ciò comporta anche il rischio di contrarre matrimoni e avere figli in età molto giovane.

I periodi migliori per visitare la Calabria secondo me sono quelli estivi e quelli natalizi, che ti lasciano impressi i ricordi indelebili del mare cristallino e l'atmosfera gioiosa delle feste imminenti. Ci sono momenti in cui lascio correre i miei pensieri: immagino di poter ritornare un giorno nella mia terra e di rivivere ancora, dopo tanto tempo, l'emozione dei luoghi più belli, dei sapori, dei colori e della bella accoglienza dei miei cari. Come è già successo ogni volta, succederà di nuovo, spero presto.

Fabio

