



In carcere si producono eccellenze, lettera aperta agli chef: usatele nei vostri ristoranti

In carcere si producono eccellenze, lettera aperta agli chef: usatele nei vostri ristoranti. Nelle prigioni italiane si moltiplicano le esperienze, il livello qualitativo del cibo prodotto è sempre più alto. I grandi cuochi fanno la loro parte: valorizzateli e fateli conoscere. Cari cuochi, come ogni inizio anno, il 2017 si annuncia gonfio di buoni propositi, anche nel mondo del cibo. In questi giorni, la Val Badia ha ospitato "Care's", manifestazione di alta cucina declinata con un occhio di riguardo ad ambiente, piccole produzioni locali, rispetto della stagionalità, giusto compenso per chi lavora tra campo e tavola. Norbert Niederkofler e i suoi compagni di stelle si cimentano sul tema della sostenibilità, forti di un terroir dove ispirarsi è facile e quasi scontato. Lontano dalla maestosa bellezza delle Dolomiti, l'adesione alla cucina etica riesce più difficile. E le difficoltà si moltiplicano in modo esponenziale quando l'attività si svolge dentro le mura di un carcere. Il cibo prodotto dietro le sbarre assume significati più ampi: redenzione, restituzione di dignità, speranza, senso della vita. Negli anni, uomini e donne sottoposti a detenzione hanno ripreso in mano la loro esistenza attraverso il mestiere della tavola, alzando progressivamente l'asticella della qualità. Come abbiamo raccontato su questo sito nelle scorse settimane, l'Italia dell'emergenza carceri riesce comunque a esprimere eccellenze gastronomiche dal Piemonte alla Sicilia, dai grissini ai formaggi, dal panettone ai taralli, certificate e premiate senza bisogno di ricorrere alla carità pelosa che trasforma il mediocre in ottimo. Certo, si tratta di produzioni piccole, forzatamente contingentate, appesantite a volte da pastoie burocratiche e da qualche peccato di scarsa empatia. Ma ormai gli approvvigionamenti dei magnifici lievitati del carcere di Padova o delle ricotte di Rebibbia sono equiparabili a quelli di normalissime micro-aziende alimentari. Per questo sarebbe importante se a supportare quella che la fondatrice di "Made in carcere" Luciana Delle Donne definisce the second chance foste proprio voi, i grandi cuochi italiani. La seconda possibilità, tradotta in cibo squisito, da spendere nelle cucine stellate ed evidenziata sui menù, titolo di doppio merito, scelta di qualità e supporto sociale. Da realizzare pagando le forniture secondo i prezzi di mercato, offrendo stage nei vostri splendidi ristoranti, spendendo qualche ora nei laboratori delle case circondariali, organizzando cene "a tante mani". Lo so, siete sempre occupatissimi. Da una parte, la disponibilità di qualche spicciolo di giornata una tantum e l'inserimento nelle vostre cucine dei cibi fatti in carcere. Dall'altra, la possibilità reale di cambiare letteralmente la vita di chi ha sbagliato e cerca il modo di non sbagliare più. Per diventare chef a cento stelle, il massimo dei massimi, nei piatti e nella vita, con buona pace della guida Michelin. Attendiamo adesioni. Leggi anche A cena dietro le sbarre: "Vi spiego il successo del mio ristorante"