

Verziano: in cucina con lo chef Fusari per la cena di gala

Tre lezioni ai detenuti del carcere poi a tavola mercoledì 18 giugno

■ Vittorio Fusari è uno chef famoso. Come il suo ristorante, la Dispensa Pani e Vini Franciacorta di Adro. La sua bravura ai fornelli si sposa con la semplicità. Con la passione per il cibo e la cucina.

Le stesse, e le cogli parlando con lui, con le quali ha subito accettato di insegnare ad alcuni detenuti del carcere di Verziano i segreti dell'arte culinaria. E di dar loro l'opportunità di far parte del suo staff per una sera.

Con quegli stessi sei detenuti, uomini e donne, che già lavorano nella cucina del carcere, preparerà, dopo un breve corso di tre pomeriggi - che si terrà all'interno della struttura carceraria - una cena per centoventi persone. Enon una cena qualsiasi, perché i tavoli saranno allestiti nel campo sportivo della casa di reclusione (in caso di pioggia, nella palestra). Gli invitati? Tutti coloro che volessero partecipare, ovviamente fino a esaurimento posti.

L'appuntamento, aperto alla città, è per mercoledì 18 giugno alle 20,

con ingresso alle 19. Naturalmente, visto la particolarità del luogo, sarà necessario accreditarsi e lo si potrà fare fino all'11 giugno sul sito www.ilcalabrone.org.

È il portale della Cooperativa Il Calabrone, che con il carcere di Verziano e la sua direttrice, Francesca Paola Lucrezi, la Cooperativa di Bessimo e l'Associazione Carcere e Territorio ha trasformato l'idea in realtà. Il costo a persona è di 35 euro e il ricavato servirà a finanziare l'adeguamento a sala polifunzionale della palestra della struttura carceraria.

La Lucrezi, con il presidente di Carcere e Territorio, Carlo Alberto Romano, Piero Zanelli, del Calabrone e Gabriella Feraboli della Coopera-

tiva Di Bessimo, sottolinea, «l'importanza dell'incontro del territorio con il carcere, fondamentale nel percorso di reinserimento nella società e del recupero di chi sta scontando una pena».

Il cibo è piacere del palato e nutrimento per lo spirito. Mentre le mani si muoveranno, sempre più agilmente, sul bancone della cucina, i cuochi-detenuti apprenderanno anche la storia che c'è dietro ogni piatto. «È la prima volta che faccio un'esperienza di questo genere - anticipa Fusari - . Insegnerò loro la tecnica, ma anche che cosa racconta quel cibo». E il menù della serata? «Niente di imposto, lo deciderò

insieme a loro».

Si sa che sarà composto da antipasto, primo, secondo e dolce. Privilegiando le materie prime del territorio. Qualche idea da proporre ai suoi «allievi» ovviamente Fusari ce l'ha. L'ouverture, piatto unico o assaggi si vedrà, potrebbe essere con «pesce di lago». Poi, «potremmo cucinare il risotto dell'Alleanza (a livello nazionale

le c'è il progetto dei cuochi dell'Alleanza che nei loro ristoranti usano prodotti che sono Presidi Slow Food) con due formaggi, Fatuli della Val Savioire Bagòss che sono appunto Presidi Slow Food, e zafferano». A seguire poi un secondo a base di carne.

A servire i commensali saranno sempre i detenuti, maître speciali per una sera. Dell'accompagnamento musicale si è occupato l'avvocato Flaminio Valserjati, che tiene un corso di chitarra in carcere: saranno i suoi corsisti, affiancati da alcuni professionisti ingaggiati per l'occasione, a dare un saggio della loro abilità con particolari partiture.

Paola Gregorio



La cucina

■ In alto la cucina recentemente inaugurata all'interno del carcere di Verziano; a destra lo chef Vittorio Fusari, che preparerà una cena particolare per giugno

