



A TU PER TU...

CORRENTI D'ARIA
(parole e umori
del Carcere di Trieste)



A TU PER TU..

CORRENTI D'ARIA
(parole e umori del Carcere di Trieste)

a cura di
RESET SOCIETÀ COOPERATIVA SOCIALE IMPRESA SOCIALE ONLUS

con la collaborazione di
PINO ROVEREDO
GIULIANO CAPUTI
LUCIA VAZZOLER

media partner
RADIO FRAGOLA

A cura di:



Società Cooperativa Sociale
Impresa Sociale ONLUS

Attiva dal 2009, nei territori delle province di Trieste e Gorizia, progetta e gestisce servizi socio-sanitari, riabilitativi, educativi e formativi rivolti ad adulti, minori e anziani. Impegnata all'interno del sistema locale di servizi e opportunità rivolti a persone fragili in situazioni di disagio, è particolarmente attenta a percorsi innovativi di promozione della salute, accessibilità ai servizi, esigibilità dei diritti. Non da ultimo, realizza percorsi sperimentali rivolti a giovani e giovanissimi, in contesti scolastici ed extrascolastici, in risposta al fabbisogno comunicativo e alla necessaria restituzione di un ruolo primario nei processi di sviluppo della comunità.

Media partner:



A Trieste dal 1984, non appartiene ad alcun circuito commerciale: è una radio comunitaria e, come tale, è espressione delle donne e degli uomini che vivono, lavorano e studiano nella nostra città. Propone momenti di informazione e di approfondimento della realtà nazionale e triestina con notiziari e programmi specifici. Microfono aperto che dà voce a chi ha qualcosa da dire: cittadini, associazioni, movimenti, volontariato, organizzazioni dei lavoratori, istituzioni. Aderisce a Popolare Network, in collegamento con una ventina di emittenti radiofoniche italiane.

FM 104.5/104.8 - www.radiofragola.com - FB: radiofragola

Progetto grafico e impaginazione

Chiara Moretuzzo - La Collina Società Cooperativa Sociale ONLUS

Stampato presso

Pixartprinting Srl - Quarto d'Altino (VE)

Un progetto realizzato con il contributo di:



Il laboratorio di scrittura e le relative pubblicazioni sono realizzati nell'ambito del progetto A TU PER TU, finanziato dall'Unione Territoriale Intercomunale Giuliana - Julijska Medobčinska Teritorialna Unija per la realizzazione di interventi rivolti a persone detenute, con il contributo della Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia ai sensi del DPRg. 0146/2012.

STAMPATO NEL MESE DI OTTOBRE 2019

A TU PER TU...

Cucina e sopravvivenza *Pag. 4*

La cucina in carcere *Pag. 5*

Sfizi e antipasti *Pag. 7*

Primi piatti *Pag. 13*

Secondi piatti *Pag. 21*

Dolci *Pag. 29*

I trucchi della cucina in carcere *Pag. 33*

Intervista ad Antonia Klugmann *Pag. 40*

Intervista a Bruno Pizzul *Pag. 47*

Cucina e sopravvivenza

Questo testo tratta l'argomento di cucina e sopravvivenza.

Cos'è la sopravvivenza in carcere? È la somma di necessità e ingegno, che permette ai detenuti di salvarsi, nel senso alimentare, dalla consuetudine del solito rancio. E allora succede che, con vari artifici, si riesca a togliersi la voglia di una torta, una pizza, un pasticcio, rigorosamente da dividere con gli altri ospiti della cella. Piccole salvezze da raccontare anche con la mano dell'ironia, stile assolutamente indispensabile per combattere il buio e il tempo sempre uguale della carcerazione.

A seguire l'intervista con la triestina Antonia Klugmann, eletta miglior cuoca dell'anno 2016 e 2017, e nota per la

partecipazione come giudice del programma televisivo "MasterChef", che con grande disponibilità e semplicità si è concessa alla curiosità delle persone ristrette.

A chiudere, rendiconto e intervista con Bruno Pizzul, decano dei telecronisti d'Italia e autentico conoscitore del calcio mondiale. Incontro dove la passione del calcio di una volta è stata sostituita dal maniacale risultato a tutti i costi.

Buona lettura.

Pino Roveredo

La cucina in carcere

Si dice che la necessità aguzzi l'ingegno. Così come in tutte le cose, si organizzano gli ambienti, gli spazi a disposizione per le proprie esigenze. Dal garage, alla camera, cucina, ecc... Anche in questa momentanea "casa". Circondariale, penale. Reclusione. Ci si organizza per rendere più accettabile e vivibile la quotidianità.

L'ingegno, la fantasia, l'inventiva. Per qualcuno è anche motivo di "evasione" ed è molto utile per alimentare lo spirito. Gli spazi individuali sono ridotti al minimo per non incorrere in sanzioni della Corte Europea. Al minimo è ridotta anche la flessibilità di dedicarsi alla cucina, ma proprio qui entra in campo la creatività di ognuno. Benché attrezzati di un fornellino da campeggio, una padella e

una pentola, certe pietanze insipide del vitto subiscono una trasformazione da "MasterChef".

Ed essendo una struttura in cui convivono varie etnie, certi preparati oltrepassano il sapore dei confini, non solo regionali ma europei. Alcuni semplici piatti ci riportano indietro nel tempo, quando da bimbi, con occhi sgranati, guardavamo a casa preparare il dolce della domenica. Ed è nella semplicità di un sorriso, di un complimento da un compagno di cella, che riusciamo a sentirci un po' gratificati e rafforzati, per affrontare un nuovo giorno.

Adriano Cappello



CORONEO

Adriano

SFIZI E ANTIPASTI

Arancini Coroneo

Molti il tempo lo sprecano, altri non ne hanno proprio. Per alcuni è poco o può essere tempo perso.

Ore 17.45 frazione di tempo del giorno in cui “si chiude”! Sto cucinando e termina il gas delle bombolette: richiesta di SOS ai condomini della cella accanto, anche loro 17.45. Forse il curling è nato in questo modo: bombola che scivola sul pavimento che aggancio con la scopa. Grazie !!!

Oggi a pranzo piselli e pollo; avanzava anche del riso in bianco ed è il benvenuto per fare degli arancini. Non ho il macinato, ma trito finemente il pollo che impasto con pane grattugiato, uova, spezie, grana, piselli, ed ecco pronto il ripieno.

La padella con l'olio è pronta per friggere, ma devo cambiare la bombola. La comunicazione è fondamentale ragazzi, perchè le 17.45 ci permettono ben poco e limitano molto la nostra socialità. Col palmo della mano faccio una semi pallina di riso, che riempio col ripieno preparato in precedenza. Richiudo il tutto con altro riso e prende forma una pallina che inzuppo nell'uovo sbattuto. Rotolo sul pangrattato e tuffo finale nella padella con olio.

Pronti gli arancini. Il tutto accompagnato da una maxi insalatona mista pomodori e finocchi. Le 17.45 sono passate da un po', ma il mio tempo non “mi chiude”. Dopo cena “esco”! Apro un libro ed è come aprire una porta sul mondo. Ogni pagina una finestra nuova che mi permette di vedere oltre questa realtà. Chissà chi ha inventato il curling?

INGREDIENTI:

Riso 500 gr.
Piselli 200 gr.
Petto di pollo 50 gr.
Uova 2
Pangrattato 200 gr.
Zafferano 1 bustina
Grana padano q.b.
Sale q.b.
Spezie q.b.
Olio per friggere 1 L.

Adriano Cappello

Facciamoci male (panzerotti alla ricotta)

INGREDIENTI:

Farina 600 gr.
Ricotta 500 gr.
Salsa di pomodoro 500 gr.
Mela 200 gr.
Uva passa 50 gr.
Pane grattugiato 50 gr.
Burro 30 gr.
Acqua 1 L.
Olio extra vergine
di oliva q.b.
sale q.b.
Lievito q.b.

Usualmente prepariamo i cibi da cuocere alla sera, poiché durante la giornata molteplici, sembra paradossale, sono gli impegni che ognuno di noi, popolazione in detenzione, s'appresta inverosimilmente ad affrontare. Chi aderisce alle attività proposte dall'amministrazione penitenziaria, chi fa o tenta di fare attività fisica, attività ludica, attività mentale che si forma semplicemente leggendo libri o riviste. Insomma, tutto e tutti, o quasi, per affrontare l'imperscrutabile logorio del tempo cercando di correre ai ripari dandosi un ritmo quotidiano. Detto ciò, alla chiusura definitiva della porta di ferro o cancello che inesorabilmente ci divide dalla possibilità di "fuga dal nostro appartamento", la cella per intenderci, comincia a materializzarsi come una elucubrazione di piatti variegati per allietare, forse in maniera sdolcinata, l'amaro che emerge quando si è completamente "chiusi". Mi invento la preparazione di un piatto a base di pasta fresca: il panzerotto. Poi lo riempirò di

ricotta, uva passa, un pezzetto di mela, elementi questi che avevo conservato dalle precedenti somministrazione del "vitto". Chiedo, per pura cortesia, quantunque sia incondizionatamente determinato a farlo, se la pietanza va a tutti i commensali che la cella ospita e, ovviamente, la risposta è all'unisono affermativa. Pronti, via, si prepara! Acqua, sale e farina! Impasto per circa 6/8 minuti. Faccio un po' riposare e, conseguentemente, stendo sul "piano di lavoro" e con l'ausilio d'un manico da scopa ridotto per l'occasione, comincio a stendere la pasta in maniera sottile. E difforme come una goccia d'olio s'allarga sulla superficie dell'acqua. Bene. Fatto l'involucro, bisogna riempirlo. Prendo la ricotta e, con un cucchiaino, la posiziono a piccole porzioni sul piano "pastificato" ricavato con il mattarello artificiale. Aggiungo sopra ogni piccola montagna di ricotta una singola uva passa ed un pezzetto di mela precedentemente tagliuzzato ad hoc. Ritaglio i contorni del futuro panzerotto per mezzo d'un coltello di plastica della dotazione dei coltelli da cucina. Prendo bene le misure affinché la composizione diventi completa e tutti i lembi di pasta s'uniscano

completamente. Il panzerotto è pronto. Un tutt'uno di pasta e ripieno. Ha un aspetto gradevole e, sicuramente, lo sarà pure il gusto. Poi lo immergo nell'acqua bollente messa a riscaldare poc'anzi, salata, e aspetto che riemerge come un tuffatore professionista, buttatosi a capofitto da una scogliera a picco sul mare. Non vede l'ora di riemergere per farsi acclamare ed applaudire dagli spettatori. Pronto e servito in "coppa", ovvero alla campana, con il pane grattugiato tostato con burro. Ed ecco che sfociano applausi e commenti positivi. Speriamo sia buono, che dico, ottimo! Altrimenti tocca a me lavare i piatti!

Pierpaolo Lenaz

Piadina Triestina

Scendo quasi sempre per primo all'aria del mattino. L'impazienza mi ha sempre accompagnato, come se fossi curioso di vedere se qualcosa sia cambiato da ieri. Nulla di tutto ciò; la solita pizza, la solita minestra, giovedì gnocchi. Quante frasi fatte, modi di dire, su argomenti culinari. Mentre passeggiavo con questi pensieri la mia mente si sofferma al periodo trascorso in Emilia Romagna: quante piadine, tortelli, gnocchi fritti. E' bello che ogni regione abbia le proprie tradizioni anche nei piatti tipici. A ben pensare le piadine le so fare anch'io, ed è quello che farò quando salgo.

Per l'impasto, molto semplice, farina, burro (ci vorrebbe lo strutto, ma sorvoliamo!), acqua e pizzico di sale.

Va stesa a mano, molto sottile, senza usare il mattarello ricavato da un manico di scopa. Mi ritengo anche fortunato, per avere a disposizione un mega coperchio diametro 35 cm, introvabile ai più, così prenderanno forma dei bei dischi: ricordate i 33 giri?!

Accendo il fornellino "camping" e ci appoggio sopra una padella vuota che copro col mega coperchio: Quando sarà in temperatura la mia "piastra" stendo sopra la piadina che, a cottura, sarà chiusa a mezzaluna o saccottino, con affettato e mozzarella all'interno. E' proprio vero: in cucina ci vuole fantasia!

Adriano Cappello

INGREDIENTI:

Farina 400 gr.
Burro (strutto) 100 gr.
Acqua 175 ml.
Sale 10 gr.
Affettato 100 gr.
Mozzarella 150 gr.

Dischi spiziosi (Pizza e altro)

INGREDIENTI:

Farina 600 gr.
Lievito q.b.
Mozzarella 500 gr.
Salsa pomodoro 500 gr.
Olio extra vergine di oliva q.b.
Sale q.b.
Acqua minerale gassata 1 L.
Peperoncino q.b.
Olive 50 gr.
Rosmarino q.b.
(Per la pizza capricciosa)
Melanzane 50 gr.
Peperoni 50 gr.
Prosciutto cotto 50 gr.

Ebbene si cambia menù! Dalle usuali pietanze comuni che in codesta realtà sia comuni che accessibili per la loro preparazione non lo sono affatto, decido di preparare la pizza per spezzare la routine culinaria basata su pasta, carne, verdure. Quale sicuro elemento alimentare di enorme spensieratezza, goliardia e, perché no, sobriatezza.

Per prima cosa, bisogna recuperare l'elemento lievitante senza il quale la pizza non si materializza nella sua essenza, ma di contro, con acqua, farina e sale, finisce con il diventare, a fine cottura, unicamente un pezzo di pane comune piuttosto basso che alla pizza non assomiglia per niente. In carcere è vietato l'uso del lievito chimico, meschino acceleratore di fermentazione chimica, che permette al recluso di confezionare, assieme alla frutta macerata precedentemente, un distillato di acqua "vite", ma che in realtà è distillato di albicocche, mele, prugne, ovvero qualsivoglia frutta che, una volta decomposta e bollita, per evaporazione, la sua condensa scende in gocce

in un contenitore e diventa "grappa". Ed è perciò che tale lievito è bandito, additato quale pietra dello scandalo e, soprattutto, quale fattore determinante che ti fa perdere la testa. Per superare tale impedimento nel confezionare la pizza, faccio ricorso alla atavica procedura della fermentazione del lievito madre. Prendo la mollica del pane, la faccio fermentare un paio di giorni con l'aggiunta d'acqua all'interno di un contenitore di plastica. Dopo giorni, quando infilando il naso all'interno del recipiente, l'olfatto mi trasmette quel forte e pungente odore di lievito fermentato, comprendo che il nostro lievito madre è pronto per l'uso. Aggiungo in una teglia di plastica acqua e farina quanto bastano da amalgamare con il lievito. L'impasto non deve essere rigido, duro, insomma non deve essere una "malta", bensì morbido, leggero, quasi una crema condensata, ove inserisco sale ed olio d'oliva, anzi olio extra vergine. Dopo due o più massaggi, faccio riposare. L'ideale è riposare almeno 48 ore, a temperatura ambiente, d'estate, mentre in inverno vicino ad una fonte di calore, ma, il più delle volte in quelle 48 ore la pizza è già cotta e digerita. Preparo una padella ed un coperchio costruito ad hoc. Stendo la pizza nella sua integrità e ricavo più palline che a loro volta, saranno pizze. Usualmente le preparo molto larghe e piuttosto sottili, in primis perché si cucinano presto e meglio vista la mancanza del forno. Poi, perché sono più belle da vedere: le farcisco e le cucino. Pronte, le mangiamo. Ci vorrebbe una birra, ma è vietata! Uhm, sto pensando a come distillarla!

Pierpaolo Lenaz

Purè di patate al gabbio

Molti sono convinti che partecipare ad un corso di scrittura sia come mettersi di fronte ad un confessionale o addirittura essere coinvolti in una specie di seduta per alcolisti anonimi. Nulla di più errato !!!

Ognuno, prima o poi, entra in relazione con se stesso, con le proprie emozioni. La scrittura tende ad alleviare, semmai ci siano, dei conflitti interiori. E' un incoraggiamento a prendersi cura di sé. Tanti pensieri si accavallano ed ecco che, se fermati sulla carta, scorrono piacevolmente come un fiume alla ricerca del mare.

Scrivere "alimenta" il tuo star bene!

E scrivere degli alimenti può essere un ritorno ai nostri sensi che abbiamo sviluppato da piccoli: vista, gusto, odorato etc. L'alimentazione è un argomento vastissimo di cui molti hanno una visione diversa. Chi non ha mai sentito: "Se non mangi la carne non cresci!" oppure: "Se non mangi ti ammali!". Potrei dilungarmi molto su certi preconcetti e forse verrei anche criticato da qualche dietologo.

Partecipo ad un corso di scrittura in cui l'attuale argomento è il cibo. Piatti cucinati o riadattati, con la minima e modesta attrezzatura a nostra disposizione. Oggi, ad esempio, dopo mesi di assenza, per mancanza di una nuova apparecchiatura nella cucina "ufficiale", sono arrivate le patate bollite. Gradite da pochi, quindi decido di fare il purè. Il mio schiacciapatate si chiama "moka" o caffettiera. Praticamente un utensile multiuso con cui riesco a fare una poltiglia ideale. Il latte da aggiungere è quello distribuito alla colazione; non viene bevuto, preferisco il caffè. Qualcuno, da buon triestino, si concede un capo in B (cappuccino in bicchiere) durante la giornata.

Pentola con patate, sottoposte a trattamento moka, a cui aggiungo gradualmente il latte e porto ad ebollizione, aggiungendo, alla fine, sale, parmigiano e noce di burro. Anche il formaggio è del vitto amministrativo: non sempre è presente, ma viene conservato il più delle volte nel fondo del frigorifero, per insaporire qualcosa di diverso e particolare. Assenza di noce moscata!

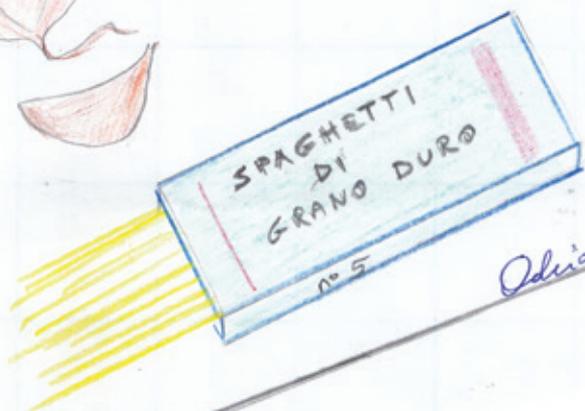
E' strano come in questo posto manchi sempre qualcosa.

Dimenticavo che, durante la cottura, il purè dev'essere sempre girato. Anch'io giro sempre nel cortile dell'aria ... ma questa è un'altra storia!

INGREDIENTI:

Patate 300 gr.
Latte 80 gr.
Parmigiano 20 gr.
Burro 30 gr.
Noce moscata q.b.
Sale q.b.

Adriano Cappello



Odiana

PRIMI PIATTI

Pasta & fagioli della domenica

In carcere, quando non ci si prepara da soli i pasti è d'uso, a proprio gusto e possibilità, aggiustare il vitto che l'amministrazione passa. Il menù settimanale per pranzo e cena è molto abitudinario anche se mai si ripetono per due giorni consecutivi le stesse pietanze. E come per il pranzo del venerdì viene "offerto" un menù di pesce, così la cena della domenica è dedicata alla, chiamiamola così, zuppa di fagioli. Questi si possono consumare in molteplici versioni, dallo scolarli e gustarli con l'insalata al ricucinarli con aggiunta di salsicce e peperoncino alla maniera cosiddetta messicana. Nella mia stanza, anche variando nei modi, quello più in moda è di trasformarli in minestra di fagioli, che non sarà mai come quella della nonna, ma inesorabilmente la pentola viene svuotata. Noi procediamo in questa maniera. Innanzi tutto dal pomeriggio ci aggiriamo per le varie stanze se non addirittura negli altri piani del carcere a reclutare, dietro promessa di restituzione, quanti più ortaggi possibili per il soffritto. Raramente completiamo la nostra lista "spesa" ma con il recuperato procediamo. Ritornati alle nostre dimore si cerca un volontario per pulire e spezzettare cipolla, sedano e carota. La pentola grande è già a nostra disposizione ma manca il coperchio, per cui bisogna elemosinarlo alla stanza 208, sempre che non sia già in uso da loro. Beh ormai il più è fatto, basta dorare il soffritto sui fuochi, costituiti da un paio di fornelli da campeggio e insaporirlo con una busta di pancetta affumicata. Poi, ritirati i fagioli dal carrello portavivande, consegnati dai compagni cucinieri nostri compagni di sventura, si aggiungono con il loro sugo nel pentolone e quando il tutto bolle si getta la pasta di cottura con sale e pepe. Mentre uno di noi sorveglia la cottura, gli altri, con cura, preparano la tavola assaporando già il momento dell'abbuffata, che non si ripeterà almeno fino alla domenica successiva.

INGREDIENTI:

Pasta corta
(Spaghetti spezzati) 500 gr.
Fagioli 800 gr.
Cipolla 30 gr.
Sedano 30 gr.
Carota 30 gr.
Pancetta affumicata 50 gr.
Sale q.b.
Pepe q.b.
Olio extra vergine
di oliva q.b.

Marco Bajic

Tagliatelle al ragù (una parvenza di normalità)

INGREDIENTI:

Tagliatelle all'uovo 500 gr.
Battuto di sedano, carota e cipolla (tagliato sottile) q.b.
Macinato di carne (2/3 manzo 1/3 maiale) 1kg.
Passata di pomodoro 1 L.
Ramoscello di rosmarino fresco 1
Noce di burro 20 gr.
Noce moscata una grattugiata
Olio extra vergine di oliva q.b.
Parmigiano q.b.
Sale q.b.
Pepe q.b.

Oggi è domenica. Buona domenica!

In carcere le giornate sono tutte uguali. Ogni giorno, sempre lo stesso schema. Come in quella vecchia commedia "Ricomincio da capo". Si "vive", ma forse sarebbe meglio dire si "sopravvive" sospesi in una sorta di bolla temporale dove è facile perdere la percezione della realtà. Tuttavia, sarà perché gli autobus si sentono passare meno frequentemente del solito, o per un minor brusio dell'andirivieni che arriva dall'esterno, o ancora perché il trillo del citofono all'ingresso del raggio squilla con meno insistenza, ma oggi si percepisce che è domenica anche qui in carcere. Dipende da un sottile equilibrio di suoni, rumori, profumi. Come l'irresistibile profumo di ragù che Pierpaolo sta cucinando, che sprigionandosi (almeno quello) per tutta la cella, rimanda a quei cerimoniali della tradizione culinaria domenicale delle persone "normali".

Anch'io so fare un buon ragù, ma a casa mia, con tutti i miei strumenti, mentre qui è il trionfo dell'arte dell'arrangiarsi. Cerco di rubare con gli occhi e, per il momento, il mio contributo è davvero minimo. D'altra

parte, fare il ragù è una questione privata, ognuno ha i suoi trucchi e segreti. Ho comprato le tagliatelle all'uovo e la mia dolce metà mi ha portato del parmigiano reggiano. Pier, con sapiente e grande maestria, mescola, aggiunge, assaggia, annusa, con indosso un grembiule da cuoco e, per un attimo, mi sembra di vedere mia nonna che cucina!

Una parvenza di normalità. Che profumo. A tavola. Assaggio. Piccantino al punto giusto. Mmh, che delizia. Passami il grana, per favore. Che peccato non avere un buon bicchiere di vino! Dopotutto è domenica anche qui...

Daniele

Fettuccine alla peperonata

Piove! Evento atmosferico in cui si potrebbe dare spazio alla fantasia. Pensare al disperato pianto del cielo che osserva l'uomo distruggere il mondo. O aprire il cassetto dei ricordi e contare quante volte ti sei divertito, tutto inzuppato. Un pensiero anche a quei luoghi, dove la pioggia scende una volta all'anno e diventa la cosa più preziosa del mondo.

Quando piove, tanti considerano ciò un contrattempo, un ostacolo alla loro attività; bisogna cogliere il lato positivo delle cose. È indispensabile per le colture, è rimedio, purtroppo momentaneo, per l'inquinamento dell'aria.

Poi ci si può dedicare ad altre attività a cui dai poca attenzione.

Oggi ad esempio, considerata la mancanza di una tettoia, nello spazio concesso per il passeggio, mi dedico alla cucina e penso di fare della pasta fresca. Uova e farina non mancano. Chiedo ai compagni che mi lascino liberi i due tavolini che fanno parte dell'arredamento ministeriale. Comincio a infarinarmi e impastare, quando si presenta l'assistente con un nuovo aggiunto. Nessun problema, aggiungo un uovo, che non ho e chiedo a qualcuno di procurarmelo. Come d'incanto l'uovo arriva come una sorpresa di Pasqua: peccato che sia sodo!...avrei senz'altro delle difficoltà per fare la pasta fresca. Pazienza, divideremo! Continuo nell'impasto e lo lascio un po' a riposo. Mattarello "Guzzini", quaranta centimetri di manico di scopa; perfetto per stendere. Faccio dei rotoli dell'impasto e taglio, misura fettuccine. Mentre spadello le verdure del mezzogiorno, zucchine e melanzane, la pasta è pronta e la faccio saltare... e buon appetito, mentre fuori piove.

INGREDIENTI:

Farina 500 gr.
Uova 5
Sale q.b.
Acqua q.b.
Olio extra vergine di oliva q.b.
Melanzane 50 gr.
Peperoni 50 gr.
Zucchine 50 gr.
Cipolla 30 gr.

Adriano Cappello

Picca che ti passa...

INGREDIENTI:

Spaghetti 250 gr.
Olio EV in abbondanza
Peperoncino in
abbondanza
Aglio in abbondanza
Pane grattugiato 100 gr.
Prezzemolo q.b.

Mi è venuta la brillante idea di dare un significativo tocco di piccantezza alla normale e noiosa consuetudine della reclusione, quindi cucinerò una infuocata pasta aglio, olio e peperoncino. Detto questo, comincio a preparare gli ingredienti. Trito l'aglio. Polverizzo il peperoncino usando come mortaio il fondo di una caffettiera ormai in totale disuso. Preparo per l'occasione la bottiglia d'olio, obbligatoriamente, extravergine. E dopo aver predisposto la padella alquanto capiente da contenere tutti gli elementi principali coniugati, a posteriori, con la pasta. Spaghetti, per l'esattezza. Dopo la cottura, farò amalgamare ovvero saltare il tutto. Comincio il mio iter culinario. Sul solito fornello da camping, cucino insieme l'olio, l'aglio ed il peperoncino, mentre porto in ebollizio-

ne l'acqua di immersione degli spaghetti, per poi farli tutti tuffare nel liquido presalato a piacere. Non nascondo al settore che, essendo un amante dei gusti forti, piacevoli, inebrianti, che ti danno la scossa nonché la consapevolezza di ciò che stai gustando "con gusto", nella pasta aglio, olio e peperoncino non lesino con l'abbondanza di aglio e l'esagerazione del peperoncino. Bene, pronto il condimento. Tolgo la pasta, ancora quasi non cotta dalla casseruola e la butto nella padella. In questa miscellanea di sapori e profumi, per una migliore commistione aggiungo a sprazzi delle piccole, ma significative inaffiate di acqua di cottura al fine di rendere evidente e quasi colloso il sugo che sarà il leitmotiv del piatto stesso.

Usualmente, finita la preparazione, faccio "nevicare" sul piatto pronto del prezzemolo precedentemente sminuzzato che, oltre a rendere simpatico ed abbellire il piatto confezionato, ne esalta pure i suoi sublimi sapori ed odori. Ah, dimenticavo! È quasi essenziale, per una maggiore consistenza alla mescolanza di tutti gli ingredienti della pietanza, aggiungere, durante i "salti in padella" del pane grattugiato che renderà il tutto compatto, ma al contempo leggero e scivoloso all'introduzione per via orale della pasta medesima. Il tutto sarebbe idealmente accompagnato assieme ad un ottimo e sobrio bicchiere di vino, bianco o rosso che sia, ma comunque vino buono. Anche con le bollicine! Quale miglior brindisi augurale alla magnificenza della pasta aglio, olio e peperoncino. *Bon Appétit!*

Pierpaolo Lenaz

Risotto allegria

Stasera risotto con funghi e salsiccia fresca. Certo, consumare un primo piatto così appetitoso in libertà, magari al pranzo della domenica insieme alla famiglia, potrebbe sembrare il solito pasto preparato ad arte e con amore dalle varie mamme. Qui, in carcere, invece è un qualcosa in più, come a segnare una giornata di festa. Come tentare di dimenticare, almeno per un po', il nostro stato di detenzione, anche se non esiste cibo, azione o qualsivoglia cosa paragonabile al sapore della libertà.

La preparazione di tale piatto merita l'attendere di una giornata particolare come un compleanno che qui non vorresti festeggiare mai. O l'arrivo di qualche beneficio che ti accorci o ti renda meno afflittiva la carcerazione. Beh, comunque rimane un tentativo per rendere meno amara, meno dura, meno sconvolgente la pena che stiamo scontando, quasi a normalizzare il tempo che qui trascorriamo.

La preparazione comincia con ore di anticipo, scongelando le salsicce e mettendo in una ciotola d'acqua, ad ammorbidire, i funghi secchi. Poi, un'ora prima della cena, si comincia con imbiancare un paio di spicchi d'aglio nella pentola grande con l'olio. E già questo sprigiona un odore che suscita curiosità nei compagni di tratto. Poi si aggiungono le salsicce sfregolate, seguite dai funghi ben strizzati precedentemente. Quando la carne risulta quasi cotta, si aggiungono le porzioni di riso, solitamente molto generose. Man mano che la cottura procede si va ad allungare il tutto con un mestolo di brodo preparato separatamente. Piano il riso va cuocendosi, a fuoco lento, fino a che non arriva il momento di mantecarlo con un pezzo di burro, con il formaggio grattugiato e, se riusciamo a procurarcelo, un mazzetto di prezzemolo tritato.

A questo punto aleggia nell'aria un profumo che, oltre a provocare una certa acquolina, ci rende un po' più sereni lasciando solitudine, malinconia, tristezza lontano dai nostri pensieri, almeno fino a domani.

INGREDIENTI:

Riso 200 gr.
Salsiccia fresca 300 gr.
Funghi secchi 50 gr.
Prezzemolo q.b.
Burro 50 gr.
Formaggio Grana grattugiato 50 gr.
Aglio 1
Dadi da brodo 2
Sale q.b.
Olio extra vergine q.b.

Marco Bajic

Risi & bisi alla boiosa

INGREDIENTI:

Piselli 400 gr.
Riso 250 gr.
Cipolla 50 gr.
Olio extravergine di
oliva q.b.
Sale q.b.
Pepe q.b.

Sono nato e cresciuto in campagna e mi ritengo fortunato perché ho avuto modo di vivere a contatto con la natura, avendone rispetto; ciò mi ha permesso di meravigliarmi e sorprendermi quotidianamente della mia forza e importanza.

Il mondo rurale, nel proprio la vita contadina, è ricco di cultura, valori, tradizioni. Un continuo insegnamento, un modo di coltivare la terra e allevare animali, guardando il calendario delle stagioni. Da ragazzino mi sono sempre sorpreso dell'ordine che esisteva nell'orto di casa. Piantine tutte in fila, perfettamente allineate; quadrati di terra coi propri semi ben distribuiti e interrati. Le verdure rampicanti che necessitavano di

essere "infrascate", cioè sorrette nella loro crescita in altezza. Tra questi i piselli, primi ortaggi ad essere raccolti. Ed era un modo per mia madre di coinvolgermi e mantenermi "sotto controllo" visivo e sensoriale e prepararli per un piatto tipicamente veneto: i "Risi & Bisi". Il procedimento è molto semplice: acqua con sedano, cipolle e carote per il brodo di verdure in cui immergerò a cuocere i piselli. Per la cucina un profumo delicato, inconfondibile. Quando i piselli erano cotti li metteva su un'altra pentola con un soffritto di cipolla in cui faceva imbiondire il riso, gradualmente aggiungeva il brodo. Alla fine una nevicata di grana, per la verità non molto evidente visti i tempi di crisi di allora, e per tutta la famiglia era una soddisfazione in tavola. Mio padre per il lavoro nell'orto, mia madre per la cottura, per me gratificato nell'averli sbucciati, giocando con quelle piccole biglie verdi. Con lo stesso procedimento riesco a preparare questo piatto anche qui, senza grosse difficoltà. Fornellino da campeggio, cipolla, carote, naturalmente i piselli che hanno lasciato per il vitto a mezzogiorno. Manca il sedano ma è introvabile; non è fondamentale. Piatto riuscito, ma la differenza la fanno i piselli. Quelli chiusi in un barattolo, come potrei essere e sentirmi io adesso, non hanno il sapore della mia terra e il ricordo della mia infanzia. Ma esiste una qualità di questi ortaggi che cresce senza sostegno, non si elevano in altezza, ma sono dolcissimi. I migliori!

Adriano Cappello

Gnocchi di patate affogati

Ennesima somministrazione da parte del Governo di porzioni di patate lessate, insipide, bianco cadaverico, talvolta poco cucinate per non dire crude all'interno. Insomma, patate di imbarazzante preparazione culinaria. Stufò di sembrare un "cinghiale" nel divorarle, decido, ricordando l'insegnamento ormai atavico di mia madre, di rinnovare tale pietanza alquanto anonima dandole una nuova vita nell'amalgama di uovo, sale, burro e farina come gnocco da assaporare con il sugo di carne. Acquistata della carne trita, che pure questa è da consumare celermente, preparo tutto con olio, pomodoro in scatola e l'immancabile carne per il ragù, aggiungendo peperoncino ed origano. E quando si può i pezzi di cipolla fatti a dadini. Inoltre, raro ma è successo, aggiungo pure un paio di chiodi di garofano per esaltare il gusto del ragù che, messo sul fuoco per qualche ora, si condensa e raccoglie tutti i gusti delle spezie contenute. Non appena rosolo cipolla e carne, prima del pomodoro, sfumo la carne cucinata con qualche goccia d'aceto. Il vino, qua in carcere, è bandito, quindi è uno di quei prodotti latitanti. Unisco il tutto al pomodoro, origano, chiodi di garofano e sale. Intanto che il sugo si consuma per almeno due ore, ravvivandolo con l'acqua del rubinetto per poi ridurlo nuovamente, comincio a confezionare i famosi gnocchi di patate. Visto che le patate già sbucciate e precedentemente bollite facilmente si deteriorano anche a livello cromatico causa ossidazione chimica, le schiaccio rigorosamente con una forchetta di plastica, dura, massiccia, facente parte del kit di stoviglie che l'amministrazione penitenziaria somministra. Dopo tale atto, visto che le stesse patate sono già arrivate fredde con colore ceruleo, tanto da rappresentare un elemento che è trapassato, che della forma e delle fattezze della patata poco discosta, per colore, a pezzi di marmo bianco, unisco farina, sale grosso e, sulla montagna di patate e farina, inserisco, nell'avvallamento centrale creato ad hoc, una sorta di "tetto vulcanico", le uova. Prima lentamente e poi velocemente, dolcemente ed ancora energicamente, ovvero, lentamente veloce ed energicamente dolce, ossimori della preparazione manuale, sono il risultato del compatto degli elementi pronti a dare forma al gnocco. Manipolo inoltre il preparato in rotolini lunghi e sottili, quanto basta ed a proprio piacere. Taglio, do la forma e gli gnocchi sono pronti. Distesi altresì su un letto di farina, a bollitura dell'acqua, li immergo un po' alla volta nella speranza che tutti, prima o poi, ritornino a galla. Li scolo, li lascio un po' a raffreddare e, nel sugo oramai pronto, li scaravento per amalgamare insieme a una noce di burro. Buon appetito!

INGREDIENTI:

Patate 600 gr.
Carne macinata (bovino o misto) 500 gr.
Farina 400 gr.
Salsa di pomodoro 500 gr.
Uova 2
Cipolla 2
Aglio 2 spicchi
Rosmarino q.b.
Chiodi di garofano q.b.
Sale q.b.
Pepe q.b.
Olio extra vergine d'oliva q.b.

Pierpaolo Lenaz



Adriano

SECONDI PIATTI

Legulamento (Polpette vegetali)

Dopo aver accumulato nei giorni precedenti fagioli lessi, lenticchie bollite e piselli cotti, finalmente le carote lessate che stavo aspettando si sono materializzate sul carrello del vitto carcerario!

Alla luce di tali elementi mi accingo a preparare le polpette vegetali. Con la forchetta di plastica, tenace ed indistruttibile, faccio una miscellanea di tutti gli ingredienti poc'anzi citati sino a che non si realizza un vero e proprio amalgama di legumi. Aggiungo, come d'uopo, aglio precedentemente tagliato e strizzato, aromi quali pepe, rigorosamente di colore nero, origano, qualche seme di peperoncino secco piccante, del sale, olio d'oliva per poi confezionare l'intero ottenuto. A seconda dell'estro dell'artefice, la polpetta può prendere forme e dimensioni molteplici. Dipende, lo ribadisco, dal momento topico, e dunque, una scultura futuristica prettamente angolare o, ad contra, una forma sferica contraddistinta dall'area di un cerchio, oppure ovale. Tutte comunque ed indistintamente facenti parte di quei solidi geometrici aventi base e altezza pronte per essere "buttati" in una padella ricoperta o colma sino all'orlo di olio di semi d'arachide. Ciò non prima che le polpette siano passate, "tuffate" in un mare di pan grattugiato ricavato a mano da del pane raffermo dei giorni passati. Con calma e dovizia è stato confezionato per l'occasione ed in esso le polpette si rotolano sino a ricoprirsi completamente per poi rispecchiare l'ineluttabile doratura della perfetta croccantezza. Infatti, passati alla cottura di all'incirca 3-4 minuti a pezzo, la doratura omogenea

INGREDIENTI:

Mix di legumi (fagioli, lenticchie, piselli) 500 gr.
Carote 100 gr.
Olio extravergine d'oliva q.b.
Olio per friggere 1 L.
Pan grattugiato 200 gr.
Farina 200 gr.
Yogurt 300 gr.
Aglio q.b.
Cipolla q.b.
Sale q.b.
Pepe q.b.
Peperoncino q.b.
Origano q.b.
Aceto balsamico q.b.

dipende dallo spessore che si è voluto ottenere e dalla mole dell'elemento vegetale in cui la polpetta è stata girata e rigirata. Recuperata da quel mare "infernale" di olio, la si fa decantare nel piatto. Ad esaltarne ulteriormente i gusti e l'aroma, ovvero i pregi, poiché i difetti al momento non sono presenti, ci pensa una salsa preparata ad hoc che, abbinata alla pietanza, la rende fragrante, fresca, gustabile maggiormente al palato, quindi perfetta. Poiché, spesso, ma non spessissimo, dipende dalla forza dei fornelli, la cottura è uniforme, omogenea e rigorosamente corretta tale da permeare la croccantezza pure nel nucleo della polpetta. Per dare un quid di vita light, spensierata ed al contempo ricca di sapori, la si accompagna con una salsa elaborata che riprende l'atavico tzatziki greco, ma che per ovvie ragioni e mancanza di elementi primari come il finocchietto selvatico la si confeziona in maniera casalinga-carceraria. Ed ecco dunque che l'ensemble di yogurt, sale, pepe, peperoncino, aceto balsamico, olio e talvolta, ricotta, costituiscono l'univocità degli elementi che, all'unisono, esaltano il gusto della polpetta. Peccato che manchi dell'"ouzo", l'anice dei greci, così sarei veramente stato trasportato in Grecia, in una terra bellissima che ho amato e tuttora amo. Ma, ahimè, il sogno si spezza dato che il rebetiko, che contraddistingue quel Paese, qui non la riesco neppure ad immaginare!

Pierpaolo Lenaz

Le cotolette di nonna Michela

Credo che abbiamo fantasticato tutti sulla possibilità dell'ultima cena, dell'ultimo pasto! Anche così, come puro esercizio di stile. Ma, se come me, si è amanti della vita, così come della buona cucina, e si è avuto la fortuna di crescere in un ambiente con una passione culinaria, credo sia una scelta che mette in difficoltà. Un piatto di carne o di pesce? Un primo o un secondo? Talvolta, di fronte ad un gran menù, non è semplice scegliere. Neppure in condizioni di normalità. Figuriamoci in modo definitivo.

Tuttavia, penso che se, per ipotesi, fossi un condannato a morte con la possibilità di poter esaudire quest'ultimo desiderio, la scelta ricadrebbe sulle "Cotolette di nonna Michela". Non è certo un piatto sontuoso come potrebbe essere un risotto allo zafferano con ossobuco di vitello e neppure un pasto regale di frutti di mare.

È piuttosto quella che Proust chiamerebbe una *Ma-deleine*. Un sapore dell'infanzia. Queste cotolette che, di generazione in generazione, han fatto mugulare di piacere un'infinità di amici, parenti, grandi e piccini, a diverse latitudini, fino a raggiungere un'aura leggendaria, hanno alcune particolarità rispetto ad una cotoletta tradizionale. Anzitutto sono di pollo tagliato e battuto! E non di manzo. Poi c'è il famigerato miscuglio esoterico della nonna a base di pecorino romano, parmigiano, aglio, pangrattato, prezzemolo, sale, pepe e naturalmente l'immane mentuccia. Più qualche segreto ancestrale mai svelato.

I soliti passaggi nella farina, uova e miscuglio. Una frittura nell'olio bollente ed il gioco è fatto.

Semplice, no? Ed in effetti lo è. Perché le cose più buone lo sono. Ma in carcere nulla è semplice e, con i mezzi di fortuna della cella, con quei fornelli da campeggio traballanti, mi pare ancora impresa ardua.

Ma se per caso, un giorno, passando per Via del Coroneo, all'altezza del numero 26, sentirete un profumo irresistibile, di quelli che possono portare alla pazzia, come le voci delle sirene di Ulisse, vorrà dire che ci siamo attrezzati!!!

INGREDIENTI:

Petto di pollo tagliato e battuto 700 gr.
Uova 2 (sbattute)
Pangrattato 200 gr.
Farina 100 gr.
Pecorino romano 50 gr.
Parmigiano Reggiano 50 gr.
Aglio 2/3 teste
Mentuccia selvatica q.b.
Prezzemolo q.b.
Sale q.b.
Pepe q.b.
Olio di semi per frittura 1 L.

Daniele

Polpettine di Giove

La spesa della settimana viene scritta la domenica sera in modo che il lunedì mattina venga ritirata da qualche lavorante dei conti correnti. Ogni giorno della settimana corrisponde alla consegna di qualche genere precedentemente acquistato. E, mentre il lunedì ed il giovedì corrispondono ai tabacchi, il mercoledì alle verdure, il giovedì alla carne ed il sabato alle bibite, il venerdì viene distribuito il grosso della spesa rimanente. Quello che a noi interessa è il giovedì, come già detto giornata della carne.

All'arrivo dello spesino, ritiriamo i nostri acquisti. Solitamente riusciamo a comperare due tipi di carne. Dipende dalla disponibilità economica del momento.

INGREDIENTI:

Carne macinata 500 gr.
Pan carré 3-4 fette
Uova 4
Pan grattato 200 gr.
Formaggio grana grattugiato 100 gr.
Passata di pomodoro 500 gr.
Cipolla 300 gr.
Aglio 5-6 spicchi
Olio extra vergine di oliva q.b.
Patate 500 gr.
Latte 1 L.
Burro 100 gr.
Sale q.b.
Pepe q.b.
Noce moscata q.b.

E lì decidiamo quale tener fuori dal congelatore per cucinare la cena. La settimana passata ci sono arrivate fettine di pollo e carne macinata. Decidiamo di congelare le fettine, mentre con la macinata saranno preparate delle deliziose polpette al sugo che accompagneremo con del purè, tanto più che per pranzo l'amministrazione ha distribuito patate lesse che ci risparmierà la loro bollitura.

Al pomeriggio procediamo in questa maniera: uno di noi si occupa del sugo perciò trita una cipolla e pure uno spicchio d'aglio che vanno imbonditi in un filo d'olio. Poi basta aggiungere la passata di pomodoro e lentamente lasciar cuocere. Intanto, un altro, ma immancabilmente Franco, comincia la preparazione delle polpette mettendo nella ciotola grande del latte che andrà ad ammorbidire 3-4 fette di pan carré, poi tutti gli altri ingredienti atti a completare l'impasto, perciò la carne, un uovo, la giusta dose di pan grattato e grana grattugiato, un trito di cipolla e aglio, infine sale e pepe quanto bastano. Il tutto viene poi impastato nelle sapienti mani di Franco finché, a suo giudizio, si arriva ad una buona composizione. Poi, aiutandosi con pane e formaggio grattugiato va a formare delle palline che

costituiranno le polpette che, una volta fatte, vanno aggiunte al sugo e cotte. Certe volte, le polpette prima le friggiamo, ma questa tecnica l'abbiamo un po' abbandonata perchè l'ultima volta la pentola con olio e polpette è caduta a terra con tutto quel che ne consegue. Perché basta un nonnulla per sbilanciare le pentole dai piccoli fornelli a nostra disposizione. Per cui preferiamo cuocerle direttamente nel sugo. Anche il purè abbisogna di una piccola dose d'ingegno non possedendo tutti gli attrezzi necessari. Quindi si vanno a pestare, con il fondo della macchinetta del caffè, le patate già bollite, fino ad ottenere una crema con meno grumi possibili. Poi, vanno sul fuoco con aggiunta di latte al fine di mantecarle con burro e grana ed un pizzico di noce moscata. Facendo attenzione ai tempi si arriva alla contemporanea cottura delle due pietanze che, servite in un piatto unico, risultano ottime!

Marco Bajic

Polpette “tutti i resti sono buoni” (ricordo indelebile)

Preparazione d'un piatto unico nella sua estrinsecazione e contenente molteplici declinazioni. Orbene, la valutazione di tale pietanza quale varietà alimentare sapientemente miscelata si paventa altresì, metaforicamente, quale percorso per l'uomo ristretto intra moenia (volgarmente “incarcerato”), come risultato d'interazione con il cambio radicale, inesorabile, portato avanti in maniera cosciente oppure incosciente del proprio vissuto alla luce di tale status che, inaspettatamente, stravolge anche le proprie abitudini alimentari. Pertanto, nella detenzione, la moltitudine di eventi e situazioni che quotidianamente si susseguono ininterrottamente ed aventi tutti il denominatore comune della certezza dell'incertezza di cosa avverrà domani, si fondono con il vitto propinato dallo stato. Infatti quest'ultimo sempre e continuamente ti lascia l'interrogativo della sua commestibilità, genuinità, ma soprattutto della sua disponibilità ad essere rielaborato. Ciò porta il destinatario del pasto a considerare il fatto che per essere sempre al passo o “a braccetto” con il tempo (“tempus fugit”) deve necessariamente ed ineluttabilmente mettere in atto il meccanismo di ridimensionare l'alimento a fonte dei ricordi pregressi, che ti permettono di rideterminarti nella libertà. Ebbene la prima volta che ho sentito l'accezione “polpetta”, se ben ricordo, me lo disse mia madre. Di tempo ne è passato a iosa. Essendo una ottima cuoca nonché instancabile genitrice-casalinga, si prodigava sempre a preparare piatti eccellenti, come spesso accade, per il suo figliolo. Ed è così che nell'arco degli anni passati ne ho assaggiate sovente di tutti i tipi e forme, quasi inimmaginabili sfumature di variegata e plurime combinazioni alimentari. Sebbene tutte, o quasi, siano state buone per non dire ottime, le migliori di certo sono quelle prodotte in Sicilia. Quelle siciliane? Direte voi... Certo! Proprio quelle, le superlative, le non plus ultra, le meglio condite, le più folcloristiche...insomma le over the top! Ma che stai dicendo? Mi risponderebbe taluno! Nessuno chef, stellato e non, mai e poi mai ha declamato come migliori le polpette siciliane. Di tanta bontà coniugata con l'unicità, mai se ne sono sentite le lodi, non tanto quanto le altre “polpette” peninsulari. E ancora cosa hanno tanto da far diminuire l'entità del sapore delle altre? Ma, ma... non lo avete ancora capito? Le polpette siciliane, di certo, tradotte nel retaggio italiano sono e saranno come lo

INGREDIENTI:

Mix di alimenti

sono state gli “imbrogli”. A questo mi riferivo! Queste combinè colorate, mescolate, effimere, ma al tempo reali di fatti, eventi, accadimenti dei quali maestri, i siciliani per l'appunto, si ergono nel condire tutto il mondo. Perciò reputo e credo che alla fine consumarle, ovvero assaggiarle per assaporarle, sia, per gli stessi confezionatori, un'enorme soddisfazione. Tale indelebile ricordo, che affettuosamente ed allegramente a tutt'oggi riemerge dalle mie ataviche memorie di soggiorno siciliano, mi ispira alla preparazione, con i pochi elementi alimentari forniti dal governo nella preparazione di “polpette”. Sì! Ho deciso. Le faccio vegetariane! Così riesco maggiormente a confonderne i gusti nell'unisono del prodotto finale, certamente eccellente! Parafrasando il vecchio adagio: di necessità si fa virtù. Quale migliore aforismo è quello di “polpettare”! Tale neologismo, si fa per dire, è quello di creare la pietanza, o qualsivoglia situazione, che accomuni tutti i commensali, che vada bene a tutti i concellanei (!!!) che tutti gli assaporatori la gustino con piacere e che la pur semplice elaborazione sia l'elemento comune e pregnante della volontà di tutti di contribuire alla loro riuscita. Tale sperimentazione culinaria non serve solo ad ingannare il tempo ma anche a cristallizzare i momenti migliori della propria libertà dove, con estrema spensieratezza c'era chi le consumava assieme agli amici, innanzi a un bicchiere di vino od altro, oppure chi, in altro modo o maniera se la magnava. La polpetta, insieme di combinazioni alimentari, fa sì che l'amalgama dei contenuti (prodotti) porti l'unicità del risultato che ha confuso i gusti di tutti gli altri elementi. Il sapore per l'appunto spersonifica così pure l'individuo in vantaggio della collettività, cosicché è la collettività medesima l'esempio di determinazione equilibrata tra le varie e singole volontà, indiscutibilmente di carattere personale. Evviva! Sono pronte! Sono riuscite! Perfette! Stupende! Ma come sono state ottenute? Semplice! Essendo più facile preparare le polpette vegetariane unicamente per la disponibilità di più elementi da miscelare rispetto alla carne, le stesse, tra l'altro, hanno quel quid in più di colori e profumi che coniugano, certamente, il miglior sapore. Di fatto si raccoglie il “verde speranza” dei piselli, l'arancione delle carote quale euforia di dire “io sono presente”, la timidezza dei fagioli che quasi ti fa passare inosservato, poi i ricordi d'inverno di verze e cavoli, coniugando il tutto con la purezza dell'aglio e il giallo gelosia della cipolla, la freschezza del peperoncino con l'austerità del pepe e, dulcis in fundo, il sale. Talvolta pure le tegoline, così le chiamiamo noi giuliani, si combinano quale preludio di primavera. Il loro inconfondibile colore verde scuro ti riporta nell'immediatezza del ricordo di una coltivazione forzata, innaturale e, quindi si sprofonda nell'effetto serra. Al preparato s'aggiunge il candido colore della farina (bianca) che s'amalgama con il potente colore del sole circoscritto dal suo anello

bianco: l'uovo. Spesso gli altri soggetti con cui condivido i pasti, il bagno, il respiro, il turbamento, la gioia, passando da un momento di estrema spensieratezza a quello di totale depressione, mi chiedono di non inserire nella mia ricetta alcuni prodotti quali aglio, pepe o addirittura peperoncino. Certo, rispondo, non ti preoccupare, terrò conto delle tue esigenze ma sappi una cosa. Se eventualmente accadesse che, assaporando, incontrassi un po' di gusto d'aglio nella polpetta, oppure un po' di piccante, del peperoncino, o una punta di pungente pepe, tutto ciò è dovuto al precedente confezionamento dei prodotti che il carcere ci propina con il vitto. Da bravo siciliano senza inganno assicuro che il risultato sarà ottimale, poiché la polpetta, fattispecie di imbroglio e manipolazione, confonde non solo i gusti ma anche i sapori delle persone, le loro idee e le loro aspettative. Alla fine, tutti sono sicuri che il loro apporto, ovvero le loro volontà, siano state rispettate e di conseguenza il risultato ottenuto è quello prefissato! Ed io allora? Condisco incondizionatamente con aglio, pepe e peperoncino a palla. Dopo l'assaggio purtroppo tutti mi dicono: "Quando fai nuovamente le polpette?" Ah...i bei tempi passati in Sicilia.

Pierpaolo Lenaz





Adrian

DOLCI

Palacinke nostrane

Preparata precedentemente una leggendaria marmellata d'albicocche ottenuta dopo una lunga cottura sui soliti fornelli da camping con l'aggiunta di non poco zucchero, decido che varrebbe la pena di coniugare con la cosa più consona a tale miscellanea di incontrastati sapori ed odori. Le mitiche crepes! O palacinke, come le chiamiamo dalle nostre parti.

Amalgamo uova, latte e sale con un po' di farina 00 per creare un fluido magico che, una volta materializzato in tutta la sua essenza, costituisce l'involucro della marmellata che si spalmerà sopra uniformemente, ma non informalmente.

Dopo tutti questi belli e buoni presupposti si comincia la cottura. Con l'ausilio di un mestolo raccolgo il liquido poc'anzi preparato e, su di una padella calda ove ho fatto già sciogliere una mezza noce di burro, comincio a versare l'impasto. Un paio di minuti, una girata sottosopra ed ecco pronta la palacinka. Ancora calda ci spalmo la marmellata la quale, complice il calore, si espande in tutta la sua magnificenza invadendo ogni lembo della crepe. Fatto ciò, arrotolo la crepe su se stessa e, dopo che si è leggermente raffreddata, la inaffio di polvere di zucchero. La chiamo "polvere" poiché l'ho ottenuta verosimilmente schiacciando dello zucchero in cristallo per cercare di ottenere dello zucchero a velo. In questo momento impossibilitato all'acquisto di quello originale e, quindi, di necessità si fa virtù!

Belle le crepes e le sue sorelle, all'incirca una trentina, sono pronte per l'assaggio. Ne metto in bocca una, poi un'altra ancora. Mmm! Buonissime!

Siamo in quattro, tutti golosi, tutti se la ridono. Siamo felici e gratificati. Ne mangio ancora una ed un'altra. Vado in bagno, ritorno ed il piatto è vuoto! I miei commensali si sono dati da fare! La prossima volta le faccio con la Nutella e me le nascondo, penso, perchè mi è rimasto ancora un notevole languore e non ci sono più. Ripiego sulla cioccolata, ma non è la stessa musica.

INGREDIENTI:

Farina 00 500 gr.

Uova 2

Acqua gassata 250 ml.

Sale q.b.

Marmellata di albicocche
500 gr.

Pierpaolo Lenaz

Torta di mele all'Adriano

INGREDIENTI:

Mele 400 gr.
Farina 200 gr.
Uova 3
Lievito 1 bustina
sale q.b.
Zucchero 150 gr.

Furono tempi spensierati. Giorni in cui, quotidianamente, si scopriva e si imparava qualcosa. Parlo della mia adolescenza in compagnia di cinque fratelli “in scala due”, cresciuto in aperta campagna a venti chilometri dal mare ed altrettanti dal centro della città. A pensarci bene, col senno di poi, mia madre aveva un bel da fare. Eppure alla domenica e, a volte, durante la settimana, il dolce a tavola non mancava mai. Spesso era anche la mia merenda a scuola per la gioia della maestra che, curiosamente (a me sembrava avidamente), la voleva assaggiare.

Scena numero uno: Tutti attorno al tavolo. Chi si rendeva utile a rompere le uova e sbatterle nello zucchero, qualcun altro sceglieva le mele, chi prendeva la farina, il lievito e l'immancabile fialetta al profumo di anice. E mentre l'impasto prendeva consistenza, la mamma accettava di buon grado che qualche dito scivolasse nella terrina, consapevole che alla fine avremmo litigato per avere il cucchiaino ed il contenitore.

Scena numero due: Due tavolini uniti. Non sono attorniato da fratelli, ma li potrei chiamare “compagni di viaggio”. Qualcuno taglia le mele a “brunoise”. Aver partecipato al corso di aiuto cuoco mi autorizza a usare termini di “alta cucina”. Sarebbero piccoli dadi di due mm e una mela a fettine sottili da inserire nell'interno e sopra il dolce. Inizio a sbattere le uova nello zucchero a cui aggiungo farina gradualmente ed un pizzico di sale. Rimedio alla mancanza dell'anice con un limone grattugiato. Quando tutto l'impasto diventa della cremosità voluta aggiungo le mele “brunoise” e le dispongo sopra e all'interno. Nel frattempo, il “forno” è acceso. Fornellino “camping”, teglia vuota sopra la fiamma su cui appoggio sopra il contenitore, dapprima imburato e spolverato con farina ed il dolce per la cottura. Dopo 35/40 minuti prova stuzzicanti.

Scena numero tre: Il profumo del dolce ha riempito la cella e noi attorno ai tavolini ci gustiamo il dolce della domenica, anche se oggi è martedì. Ma qui i giorni hanno un'altra misura e dimensione: a volte sono anche dolci.

Adriano Cappello

Tiramisu - Aiutami tu “breve mano”

Armandosi di sana ed infinita pazienza poiché il metodo è, sottolineo è, unicamente manuale, si comincia con il montare i tuorli d'uovo mescolandoli con lo zucchero sino ad ottenere un composto chiaro e cremoso. Fatto ciò, si aggiunge il mascarpone fino ad ottenere un prodotto omogeneo. E tutto sempre manualmente. Non perché così il prodotto ottenuto sia definito totalmente “manuale”, ma poiché, in restrizione coattiva, in carcere, qualsiasi interazione con strumenti elettrici è severamente vietata. Ed ecco così che l'unico motore che può sprigionare i watt è la forza muscolare. A dir il vero, però, in qualche esperimento in campo elettrico, uno pseudo elettrodomestico è stato partorito. Ahimè, miseramente fallito. In realtà, recuperai il motorino di un lettore (volgarmente leggi CD) e con dovizia ed applicazione tecnica, riuscii ad installare, non chiedetemi altri particolari, una specie di frusta costruita con pezzi di forcina rigorosamente di plastica, assemblati con il calore termico del fuoco. Componenti necessari, lo credevo, a far montare più energeticamente che velocemente il bianco delle uova che è la cosa più noiosa da fare a mano. Pertanto, preparato il macchinario, lo dovevo fornire solo di elettricità e poiché non avevo fili elettrici così lunghi da poterli inserire nell'unica presa di corrente presente nella cella di allocazione, decisi di fornire l'energia tramite accumulatori, ovvero torce alcaline. Comperai circa 8 torce di media grandezza, le cosiddette pile modello stilo, le disposi l'una contro l'altra con i poli positivi e negativi così da formare un'unica e lunga batteria. Le contenetti tutte ed otto all'interno di un foglio di carta che faceva da tubo e, dopo averle ben sigillate con solo i poli esposti, mi preparai per l'avventura. Collegai il polo positivo ed il polo negativo ai fili di corrente che fuoriuscivano dal mio ex lettore del quale, oramai, solo il meccanismo di effettiva circolazione era rimasto intatto.

Le pale della frusta cominciarono a girare velocemente. Ero felice, ce l'avevo fatta. Ho costruito una frusta ad hoc e adesso niente e nessuno mi ferma più.

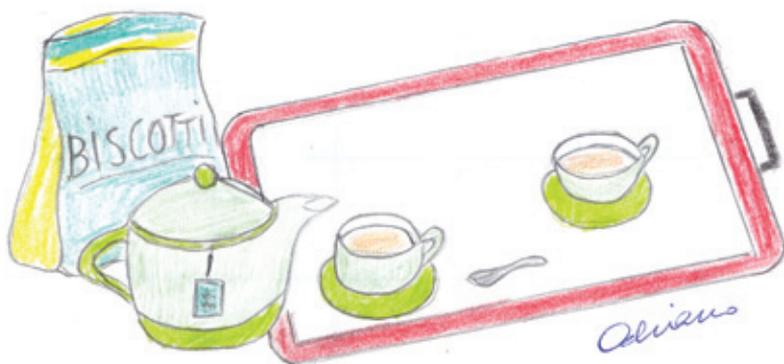
INGREDIENTI:

Mascarpone 250 gr.
Biscotti Savoiaardi 200 gr.
Uova 4
Zucchero 30 gr.
Caffè 200 MI.
Sale q.b.
Spolverare con cacao
amaro in polvere

Preparo il contenitore con i bianchi d'uovo, immergo la frusta dopo aver preso le misure in modo tale che non si presentino attriti di vario genere e via! Si monta! Mah? Mah? Che succede? Non ci posso credere: i watt espressi non hanno la forza per ottenere la montatura. Tragedia.

Bene, dove eravamo rimasti? Montati a mano, sigh, gli albumi a neve, con in aggiunta un po' di sale! Si incorpora il tutto con il composto precedentemente preparato. Si inzuppano i savoiardi ad uno ad uno nel caffè raffreddato prima e li si stendono in un recipiente orizzontalmente. Dopo li si ricoprono con il preparato di uova e mascarpone sino ad ottenere un multistrato di ingredienti. Si spolvera il cacao. Si mette in frigorifero per più di cinque ore. Il successo è assicurato!

Pierpaolo Lenaz



"THE" END

I TRUCCHI DELLA CUCINA IN CARCERE

Come fare la spesa in carcere

Una federa di cuscino con all'interno due lenzuola. Piatti, posate e bicchieri, tutto rigorosamente di plastica. Spazzolino, dentifricio (non sempre) e qualche bustina monodose di bagnoschiuma. Questa è la fornitura che chiunque venga avvolto dall'ingranaggio giudiziario, che lo priva della libertà personale, riceve al suo ingresso. Mi son sempre chiesto con che cosa si asciughi, quando si presume userà l'acqua per lavarsi ...

Dopo un periodo, diciamo di "assestamento", se i tempi di uscita si allungheranno, si cerca di tornare in possesso di qualche oggetto personale ad uso quotidiano, magari un rasoio elettrico o non. Un dopobarba che ricordi col suo profumo un regalo speciale, etc. ma subito ti devi scontrare col famoso "regolamento": "Questo non è consentito"! Ed ecco che fai conoscenza con l'elenco dei generi alimentari e non, autorizzati all'uso e consumo, acquistabili settimanalmente. Un elenco di prodotti forniti da una ditta appaltatrice esterna e distribuiti da alcuni detenuti lavoratori. Lunedì e giovedì tabacchi e sigarette. Mercoledì verdura, frutta e carne. Venerdì tutti gli altri generi. Sabato acqua e bibite.

La richiesta di ciò viene compilata su un foglio prestampato e consegnata sempre ai lavoratori al lunedì mattina. Osservando i prezzi, credo che nel raggio di venti chilometri ogni singolo prodotto lo troverai ad un costo minore. Ma tant'è, tutti dobbiamo vivere!

I pasti sono preparati nella cucina interna, da un pool di chef detenuti, spesso di varie etnie. Nelle celle molti si dedicano alla cucina. Qualcuno elabora il menù del giorno per renderlo più saporito e adatto alle proprie abitudini alimentari. Altri, avendone la possibilità economica, acquistano ciò che è consentito e danno sfogo alla propria fantasia culinaria. Se volessimo usare un paragone, per quanto riguarda il modo di fare la spesa, sembrerebbe quasi di avere il negozio sotto casa: peccato che non ci siano "sconti"!

Adriano Cappello

Vitto versus sopravvitto

Vitto? Sopravvitto? Scusate, ma di cosa mi state parlando? Il vitto, una parola che mi suona lontana come il ricordo atavico in uso, preponderante, di quel retaggio militare alquanto austero e severo. Pertanto tale accezione quale mezzo ineludibile di sostentamento, bevande comprese, aveva l'utilità, ovvero la necessità, di fare vivere. Ora, mi ridonda quotidianamente nel nuovo "contesto" di vita che in prigione scorre altalenante tra bassi ed alti. Passi "umoral" del mio cammino verso la libertà. Arriva il vitto, si mangia, il vitto "fa schifo", il vitto è "poco". Innumerevoli sono gli epiteti riferiti al vitto, perlopiù denigranti, ma considerate: potrebbe esserci di peggio. Qui, nella circondariale di Trieste, lo posso affermare con certezza, poiché sono stato soggetto ad un precedente vitto carcerario presso la realtà di detenzione goriziana. Quello triestino è un vitto commestibile, ben curato, nonché abilmente preparato. Certo, non ha la varietà ed i colori degli alimenti che si trovano in libertà, ma, lo ribadisco, è assolutamente apprezzabile. Direi, confezionato addirittura con delle metodologie di saggezza culinaria e di sagacia da parte degli addetti ai lavori nel propinarcelo.

Detto ciò, passiamo alla seconda condizione soprallimentare chiamato sopravvitto. La domanda di generi vari, ovviamente non compresi nel vitto giornaliero, si esplica in carcere tramite le consuetudinarie domande cartacee. Alle volte, però, le richieste sono così disparate, per non dire disperate, che non si riescono, poi, effettivamente a materializzare. Non fa nulla: tanto ai rifiuti ci siamo abituati presto.

Ed allora giù, a rotta di collo, a formalizzare domande innumerevoli di generi alimentari, vari, e non solo. Latte di mandorla, pesce, carne, Coco Cola Light, biscotti integrali, insomma chi più ne ha più ne metta (ovviamente riferito al denaro). Perché tutto ha un costo. Invero, è assolutamente da abiurare il vecchio adagio per cui "in galera si mangia e si dorme gratis"! È una vera menzogna! La galera, in primis, la paghi materialmente e psicologicamente per il reato. E, poi, se non bastasse, la paghi anche economicamente poiché gli alimenti che quotidianamente vengono somministrati, colazione, pranzo e cena, coniugati con il costo del pernottamento, lenzuola, coperte, sono una incombenza monetaria per lo Stato, che, stanne sicuro, te la chiederà indietro durante o a fine della tua carcerazione. Difatti, il singolo detenuto costa, diciamo in maniera forfettaria, all'Inclusive, all'incirca 3,84 euro al giorno. Pertanto, se fai i conti di giorni, mesi, anni, diventa un bel debito.

Ritornando al sopravvitto, nell'odierna realtà triestina, quasi sempre le richieste vengono attuate. Quasi nulla viene disatteso. E così, i nostri fornelli sono sempre

all'opera per cucinare il "quid" che ci riporta, con il pensiero, ad una vita senza sbarre. A proposito, per pura conoscenza dei non addetti ai lavori, insomma agli esseri liberi che in galera non ci sono mai stati, a Gorizia, ove pure lì si opera il sopravvitto, come in tutte le carceri italiane, la lista della spesa, anche questa vitto di estrazione pseudo amministrativa, era di una facciata. A Trieste, invece, due facciate.

Un giorno, dei tanti passati in carcerazione a Gorizia, arriva un detenuto dalla Sicilia. Si presenta. Si comincia ad interloquire e poi, parlando sempre del più e del meno, si arriva sull'argomento vitto e sopravvitto. Gli mostro la nostra lista della spesa. Questo allibito, mi guarda, sorride e con tono benevolo mi dice: " Compare, noi in Sicilia, quasi tutti i detenuti che stanno in una struttura carceraria di minimo 500/600 persone, del vitto che ti passa il Governo ogni giorno, non sappiamo neppure chi te lo prepara. Non lo mangiamo proprio". Poi, con fare sardonico, si alza, mette la mano nel suo armadietto e tira fuori alcuni fogli di carta ciclostilati. Me li dà! Li leggo! Resto impietrito! È la lista della spesa-vitto che non ho mai visto, con tantissimi generi vari di cui, nemmeno noi, che ambiamo all'acquisto del sopravvitto quale scalino d'elevazione di carattere alimentare ci siamo mai sognati di chiedere! Sei, dico sei pagine di due facciate, piene, anzi, come dicono i siciliani, "chine" di tutto e di più. Non ho più parole. Lui mi guarda e per affondare letteralmente il coltello nella ferita mi dice: " Scusa, ma il Friuli-Venezia Giulia, regione autonoma, ricca di imprenditori e di eccellenti industrie, rinomata in tutta Italia, considerata una locomotiva dell'economia italiana rispetto al Mezzogiorno, non è che, per caso, ha fermato il tempo all'impero Austroungarico? "Scusa ... " gli rispondo "Ti posso offrire un caffè?".

Pierpaolo Lenaz

O così o pomi

Dico sempre alle mie adorato figlie, quando si lamentano del piatto che hanno davanti, che cucinare è un atto d'amore. In quel piatto, che si tratti di una raffinata ricetta gourmet o di una semplice pietanza casereccia, c'è tanto lavoro e tutto un mondo che sta a monte e a valle di quel rito di convivialità che rappresenta il mangiare. Naturalmente, in questo cerimoniale di trasformazione degli elementi, un ruolo fondamentale per la buona riuscita di un piatto lo ha la materia prima e pertanto la spesa dei prodotti è un passaggio importante. Mi è sempre piaciuto fare la spesa fin da quando ero un bambino piccolo, ricordo che adoravo girovagare tenendo la mano a mio padre, tra le vecchie botteghe alimentari con quel forte odore di olive in salamoia conservate ancora in vecchi fusti di legno e la pungente esperienza olfattiva proveniente dagli stoccafissi essiccati, penzolanti dai fili come fossero stracci ad asciugare. Per non parlare dei mercati siciliani, vera e propria esperienza sensoriale. Più avanti, sempre bambino, ma con qualche anno in più, ho iniziato a fare la spesa da solo per la famiglia e, attenendomi pedissequamente al marziale controllo della lista di mia madre, ho preso confidenza con i tagli di carne, le spezie, le verdure di stagione, i tipi di pesce e a tutto quel mondo leggendario che ruota attorno alle ricette e ai segreti dei venditori! La spesa è determinante, è un'arte e talvolta per cucinare un piatto si finisce con l'andare in dieci posti diversi a caccia dell'ingrediente "giusto". Con queste premesse va da sé che in carcere ci si scontra con la dura realtà e con tutto un sistema di acquisto di generi denominati sopravvitto, che prevede solo determinate marche e prodotti che, come potrete immaginare, non contempla i grani antichi o il miglio decorticato, nè tantomeno il sale rosa dell'Himalaya o le uova da agricoltura biologica di galline felici che ascoltano solo musica classica, il km 0, i presidi slow food, nè il celeberrimo salmone selvatico dell'Alaska strappato direttamente dalla bocca dell'orso! Ed ecco che uno degli slogan pubblicitari più in voga negli anni '90 "O così o pomi" qua in carcere diventa imperativo assoluto. Pasta, solo Voiello, poteva andare senz'altro peggio. Integrale? Questo sconosciuto. E così via.

Ecco che cucinare, fare una ricetta diventa tutta una maestria e un equilibrio tra riciclo di ingredienti del vitto (il cibo della cucina penitenziaria) e aggiunte di sopravvitto a colpi di zucchero per togliere acidità alla salsa e spruzzate di aceto e spezie per mistificare certi sapori. Qua ci vuole sapienza, ci vuole maestria, si diventa alchimisti e con l'aggiunta di alcuni preziosissimi prodotti che riescono a "passare" con il pacco che i nostri cari ci portano da fuori, si riesce a mangiare quasi sempre bene. D'altronde il grande chef è quello che, con gli avanzi che ci sono in frigorifero, tira fuori un capolavoro e, credetemi, da queste parti o diventi artista o ... così o pomi!

Daniele

“Cercare” (carcere) nel cucinare

In questa realtà, quantunque effimera, ma comunque attuale, il cibo è quel denominatore comune dello scandire quotidianamente il tempo che passa. Effettivamente, gli orari culinari, soprattutto del desinare, ti rammentano oltremodo il tuo bisogno alimentare. Ed è perciò che, coloro più fortunati per poter adire alle richieste d'acquisto di pietanze alimentari le quali, tra l'altro, non sono quasi mai a buon prezzo, comperano, con svariate domande, i generi che l'amministrazione penitenziaria ti permette d'ottenere. Si va dalle normali domande di carni, sui generis, a pesce, preferibilmente mitili e crostacei rigorosamente surgelati, alle più disparate ed estrose richieste che ognuno di noi, comuni ristretti, si prefigge di chiedere per, credo, sentirsi addosso quel legame ancora indispensabile con il mondo che, esteriormente, ci circonda. Tale cordone ombelicale ti rinvigorisce con i sapori e gli odori scaturenti dagli elementi alimentari che con estrema trepidazione il detenuto aspetta di ricevere per cucinarli. Il tutto per esternare poi il contenuto del preparato che si appresterà, assieme ai colleghi, consumare. Verosimilmente, l'unico problema che usualmente si riscontra è la cottura vera e propria quale neo della reclusione. Per esempio, se acquisti della pasta frolla surgelata per confezionare uno strudel che sia di mele o di ricotta, il problema che ti si pone, principalmente, è il forno di cottura. Questo oggetto di rimessaggio obbligatorio dello strudel, deve necessariamente, ahimè, essere costruito ad hoc. Attenzione, non è proprio una costruzione ex novo. Non si mettono mattoni refrattari. Non si saldano parti di lamiera per poi riscaldare con induzione o ventilazione. Niente di tutto questo. E' molto facile da capire. Quasi altrettanto da mettere in opera. Si rivolta sottosopra lo sgabello ove, consuetudinariamente s'appoggia il fondoschiena. Lo si ricopre interamente, nella sua parte cava, di carta stagnola precedentemente conservata dagli innumerevoli e quotidiani alimenti confezionati dalla cucina del carcere per coloro che prendono pietanze diverse dal vitto normale. Fatto ciò, si posiziona sul fondo l'inseparabile strumento di alimentazione di calore, rigorosamente a gas liquido. Ovvero, il fornello da camping. A tal proposito, il lettore deve sapere che tale attrezzo viene comunemente usato per riscaldare in tempi non sospetti una qualche pietanza precedentemente cotta o per preparare una caffettiera per quattro persone al massimo. Cucinare un elemento liquido quale minestra o brodo oppure preparare un tè. In carcere è il migliore compagno per la cucina, nonché aiuto cuoco, assistente per cuocere qualsiasi piatto. Ed ecco allora che, altresì, il fornello si duplica, triplica e superlativamente quadruplica quando la cottura di piatti importanti necessita di più bocche di fuoco che sprigionano quel calore necessario a rendere il prodotto combustibile. Per lo strudel, un fornello può bastare poiché il calore racchiuso all'interno dello sgabello, che è sprigionato dal

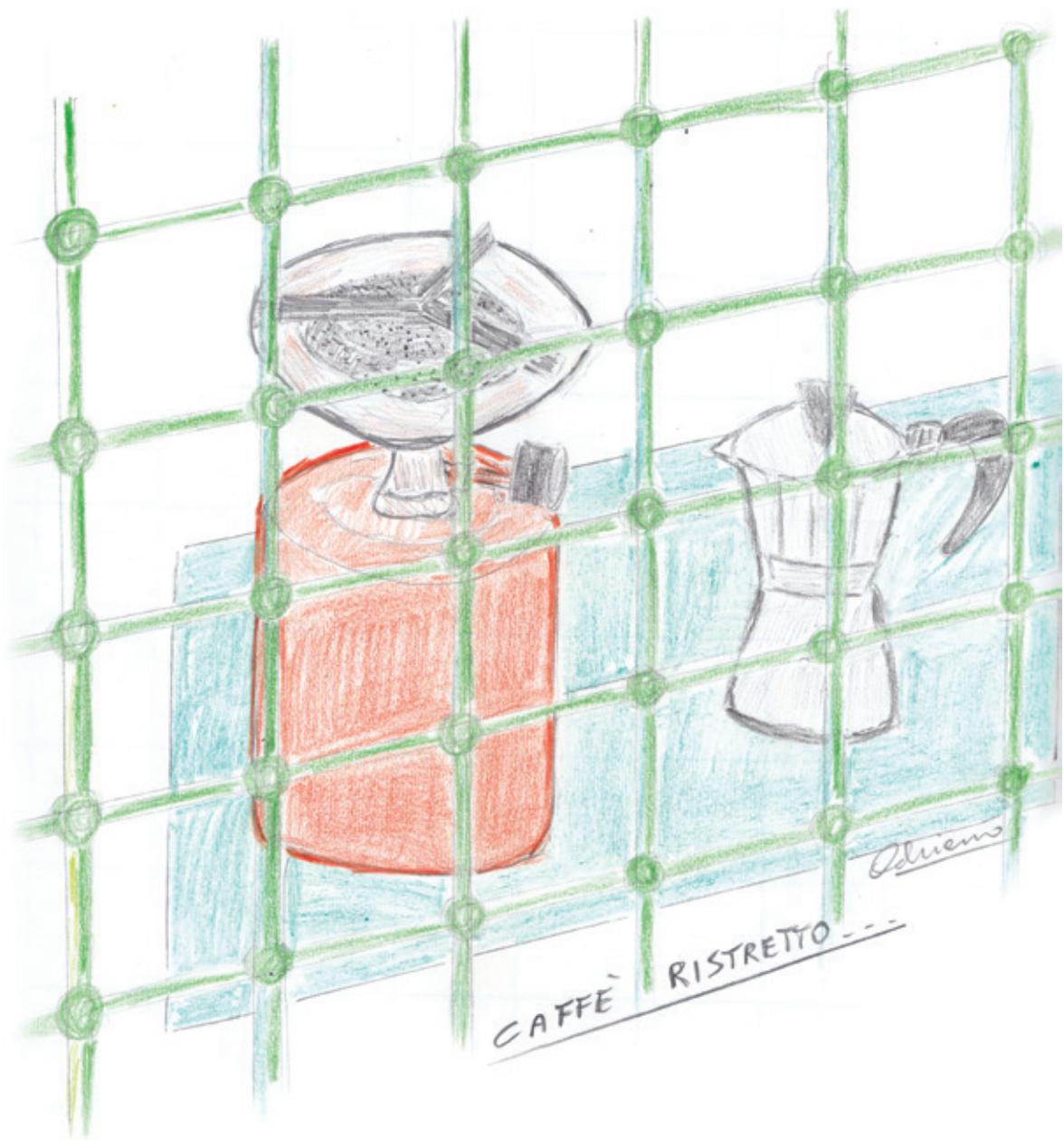
medesimo, riesce a ricreare nell'invaso la camera di calore proprio del forno. Il tutto, infatti, viene racchiuso all'interno di una coperta grossa quanto possente, che riesce a contenere tutto il calore emesso dal fuoco e così a cucinare il dolce secondo la più tradizionale ricetta culinaria.

Bene, abbiamo sopperito alla mancanza del forno, ci siamo ingegnati, credo con dovizia, ma non è tutto qui. Dobbiamo, anzi vogliamo fare un pasticcio di carne, di verdure. Che fare con il forno visto che la teglia è più grande dello sgabello? No problem! Noto che pure noi nel "cercare" troviamo l'opportuna soluzione!

Appoggiamo, questa volta, la teglia o padella sopra a quattro fornelli a gas. Tra i fornelli e la teglia inseriamo un coperchio di latta che, nei tempi dei tempi, qualche altro "coinquillino" ci ha lasciato in dote. Sì! Il famoso rompi fiamma. Sigilliamo la teglia con della carta stagnola. Certo, sempre la stessa, quella del recupero. Perché pure noi partecipiamo attivamente al riciclaggio, anche se di altro tipo, ma sempre riciclaggio è! Quindi cominciamo a cuocere il pasticcio. Voi direte, perché ve lo state chiedendo, come si riesce a valutare attentamente i tempi di cottura e così non bruciare il pasticcio? Certo, nelle condizioni in cui cuciniamo, senza un qualche pertugio per vedere come il pasticcio si cucina è piuttosto difficile, ma, nel "cercare" tutto è difficile, ma si può fare.

Per prima cosa si prendono i tempi per una cottura inferiore. L'orologio lo abbiamo, ma, se non lo si ha, ci si può regolare con quello della televisione che è presente in ogni ambiente restrittivo ed allocato sulla parete od altro. Finito il tempo prefissato di cottura del piano inferiore della pietanza, con estrema attenzione, con calma, ma altrettanto con sagace raffinatezza e velocità, si rovescia il pasticcio, dopo averlo scoperto dalla carta stagnola di contenimento, su d'un piatto d'acciaio, pure questo lasciato da una precedente figura detenuta e poi, naturalmente, si riprende daccapo la procedura di cottura con il pasticcio oramai passato agli antipodi. Finito il tempo, cotto il pasticcio, ora si "sforna" il tutto nel piatto di contenimento dello stesso. Si aggiunge sulla sommità del pasticcio il sugo cotto e preparato precedentemente, il grana a scaglie e lo si copre in maniera che il formaggio con il calore del sugo e del pasticcio crei un tuttuno con la pietanza. Ovviamente per la rosolatura, ovvero, quella leggera crostatura che usualmente tutti i pasticci hanno a fine cottura, in tale ambito, empirico-culinario, è un optional a cui, per il contesto nel "cercare", non siamo ancora riusciti perfettamente a collaudare. Ma ci stiamo provando!

Pierpaolo Lenaz



CAFFÈ RISTRETTO ---

Adriano

Intervista ad Antonia Klugmann

Antonia Klugmann nasce a Trieste nel 1979. Dopo la maturità classica si iscrive alla Facoltà di Giurisprudenza che abbandona dopo tre anni per avvicinarsi al mondo della cucina. Svolge un periodo di apprendistato, in diverse realtà del Friuli-Venezia Giulia e del Veneto, e nel 2006 apre l'*Antico Foledor Conte Lovaria* in provincia di Udine. A partire dal 2012 lavora a Venezia come Chef prima del ristorante *Il Ridotto* e successivamente del ristorante stellato *Venissa*. A fine 2014 apre *L'Argine a Vencò*, a Dolegna del Collio in provincia di Gorizia, a pochi chilometri con il confine con la Slovenia. Nel 2015 *L'Argine* è "Novità dell'Anno" per la Guida del Gambero Rosso e si aggiudica una stella Michelin. Nel 2016 Antonia è "Cuoca dell'Anno" per la guida *Identità Golose* mentre nel 2017 è la Guida dell'Espresso a premiarla come "Cuoca dell'Anno". Nel 2018 *L'Argine a Vencò* ottiene 3 cappelli dalla Guida dell'Espresso. Negli ultimi anni Antonia è invitata a partecipare ad una serie di eventi nazionali ed internazionali tra cui i tavoli tematici di Expo Milano 2015, il congresso internazionale di cucina "Identità Golose", la mostra "Regine e Re di Cuochi", l'evento food del Corriere della Sera "Cibo a Regola d'Arte", "Parabere Forum" e "Food on the Edge". Nel 2017 cucina a "Gelinaz - Does Upper Austria", partecipa come giudice alla settima stagione di *MasterChef Italia* e pubblica il suo primo libro "Di cuore Di coraggio" con Giunti Editore.

Come si diventa uno chef?

Quando ho iniziato a cucinare stavo studiando per diventare un avvocato. Diciotto anni fa. All'epoca ne avevo 21 e non ero tanto felice. Tutto nella mia vita stava andando abbastanza a rotoli. Il fidanzato mi aveva lasciato, i miei genitori stavano divorziando. Ero a Milano da sola. Visto che la vita non è proprio semplicissima, che la cosa più importante è svegliarsi la mattina con un obiettivo. E non fare un lavoro perché mi dicono che bisogna farlo, ma perché in qualche modo ti riempie. Ho chiamato tutti in famiglia e ho detto che avrei voluto fare la cuoca.

E poi?

Non conoscevo nessuno in questo mondo. Ho pensato che bisognava iniziare da qualche parte. Per cui sono tornata a Trieste. Ho iniziato come lavapiatti e come cameriera. A Trieste si dice come “bubez”. Ho avuto fortuna: la titolare del ristorante dove lavoravo ha capito che mi piaceva tanto cucinare e ha saputo che c'era uno chef molto bravo che stava aprendo un ristorante in Friuli e mi ha detto: “Se vuoi, magari, ti possono prendere come stagista”. E così ho iniziato. Per due anni non ho guadagnato praticamente niente, pochissimo. Perché non avevo una scuola. Però, vi assicuro, che dopo una settimana che lavoravo in questa cucina ho capito che quello era quello che volevo fare per il resto della mia vita. Per cui mi sono sentita subito felice.

Presa?

Presa sì! Presa! Mi ricordo che all'epoca fumavo. Adesso ho smesso. Ero fuori da questa cucina in campagna e fumavo la mia sigaretta e guardavo, dentro al locale, gli altri che pulivano, che facevano le loro cose. E mi son detta: “Questo qua è il luogo a cui appartengo. Io voglio fare questo!”. Poi, da lì, ho iniziato. E adesso sono 18 anni che faccio la cuoca e vi assicuro che, secondo me, non c'è una via giusta per iniziare questo mestiere. Bisogna darsi da fare e partire. E non c'è neanche un unico modo di fare i cuochi. Si può essere cuochi creativi, cuochi tradizionali, si può fare i “bubez” tutta la vita, lavorare in una mensa, lavorare in un grande ristorante e essere tristi. Oppure, se è quello che volete, si può essere felici in qualunque modo.

Dopo tanta gavetta, diventi titolare del tuo primo ristorante

Dopo poco, mi sono resa conto che quello che mi faceva felice nel mio lavoro era inventare i piatti. Però l'unico che può inventare i piatti in cucina è lo chef - il capo. E quindi ho capito subito che bisognava diventare i capi. Ho aperto il primo ristorante a 26 anni. E' da 14 anni che sono titolare del mio ristorante. Poi mi sono spostata. Prima ero in affitto per 5 anni. Però anche lì ho capito che non mi piaceva pagare l'affitto perché mi sembrava come di buttare i soldi dalla finestra. Ho comprato un terreno quando avevo 31 anni e mi sono immaginata questo ristorante. Ci sono voluti 4 anni per costruire l'edificio. Tanto tempo. Perché non avevo i soldi, dovevo guadarmeli. E' stato un grande casino. Quei 4 anni sono stati i più difficili della mia vita: per guadagnare quei soldi, sono andata in giro a lavorare e non tornavo mai a casa, e non potevo vedere come veniva costruito quest'edificio.

E alla fine?

Alla fine ho aperto questo ristorante 5 anni fa e abbiamo preso la stella dopo solo 8-9 mesi dall'apertura. È stata un'emozione straordinaria. E adesso sono lì. Stiamo progettando di ampliarlo, di migliorarlo. Due anni fa sono riuscita ad assumere mia sorella che lavora con noi. Ogni anno abbiamo ingrandito di un po' l'equipe. Siamo partiti che quando ho preso la stella eravamo da soli con il lavapiatti che non veniva tutti i giorni perché non ci potevamo permettere di pagarlo sempre. E poi ogni anno ho assunto una persona in più. Adesso siamo in 4 in cucina (con 2 lavapiatti a turno + 2 stagisti) e 4 persone in sala per fare 24 coperti. Siamo partiti che eravamo in 3. Quindi sì, un passettino alla volta. Però se mi chiedete come si fa non so. Bisogna avere tanta fortuna!

La tua è una cucina di tradizione?

No, non mi occupo di tradizione. Per quanto ci sia quest'idea che le donne quando cucinano fanno i piatti tradizionali no, io non lo faccio. Però uso i prodotti del territorio. Uso i prodotti del Friuli e di Trieste. Poi, riprendo tutto quello che i miei nonni mi hanno insegnato per cucinare un piatto tradizionale e lo ripenso. Parto dall'ingrediente e lo ripenso. E' difficile: non sempre ho delle idee intelligenti!

Quindi, la tua è cucina "creativa" ... ma quale significato le dai?

Sulla creatività mi interrogo tutti i giorni. È il mio argomento preferito. Perché stabilire che cos'è creativo, che cosa non lo è e che cosa lo è veramente è fintamente creativo. Non è che tu sei creativo perché sposti una fogliolina. È molto difficile essere veramente creativi. Molto difficile! E la parte più complicata e, al contempo, la più bella del mio mestiere.

Ma cos'è allora la cucina tradizionale?

Secondo me la cucina tradizionale è una cucina che in qualche modo ripete quello che si è già visto. La cucina tradizionale rispetto alla cucina creativa non ha meno valore, ok? È come se ci fossero due strade che vanno parallele, entrambe con un grande valore. Perché la cucina abbia valore, in quanto creativa, deve essere qualcosa di veramente innovativo.

Puoi farmi un esempio?

In Friuli uno degli abbinamenti più tradizionali è la cacciagione con la frutta. Perché il Friuli e Trieste sono molto influenzati dall'Austria. Albicocche, pesche e susine sono da sempre in abbinamento con la cacciagione. Allora, nel mio caso, non è che sono partita da questo concetto per arrivare a una rivisitazione. Non ho preso un piatto di mia nonna e l'ho stravolto. Non puoi annullare quelli che sono i tuoi ricordi. Quelli ce li hai sempre con te. Che tu sia in questo momento in Sicilia o che tu sia a Timbuktu, chi sei tu rimane quello. Cambiano solo gli ingredienti che hai vicino. Nel mio caso, trovandomi nel Collio, che cosa avevo? Susine! Perché in orto abbiamo tante susine. Ho poi il mio fornitore che mi dava cinghiale. Cos'ho fatto? Ho fatto dei ravioli ripieni di cinghiale brasato in brodo di prugna. Questo piatto è creativo? Secondo me, sì! Non perché ho usato degli ingredienti strani. Perché cinghiale e prugna sono sempre loro. Non ho rivisitato un piatto tradizionale, l'ho inventato. È come se questi ingredienti li avessi completamente ripensati. Immagina un brodo rosso fosforescente di prugna e dentro dei cappelletti ripieni di cinghiale brasato.

E la pasticceria?

La pasticceria è il mio tallone di Achille. Bisogna essere molto preparati per essere creativi in pasticceria, perché la tecnica è fondamentale. Solo adesso ho imparato ad avvicinarmi alla pasticceria in un modo simile a come mi avvicino alla cucina. Cerco di essere precisa ed essere anche fantasiosa, personale. Ma è davvero molto più difficile in pasticceria.

Com'è il menù nel tuo ristorante?

Abbiamo 3 menù degustazione. Uno piccolo, uno medio e uno grande.

Cosa significa menù degustazione?

Vuol dire che voi vi sedete e vi arrivano o quattro o dieci portate a seconda di cosa scegliete, piccole portate una dietro l'altra.

Qual è la vostra specialità?

Spero di non aver ancora trovato la specialità. Perché ogni anno bisogna cambiare.

Ogni tre mesi invento dei piatti completamente nuovi. Cambio la carta e ogni anno invento circa trenta, trentacinque piatti che non ho mai fatto. Questo lavoro è molto complicato. Qualche volta mi viene. E qualche volta non mi viene. Adesso sto lavorando su un piatto con l'albicocca e il sedano. Però è tutto nella testa ancora, non ho ancora fatto niente da farvi assaggiare.

Volevo tornare al tuo ristorante e quello che c'è attorno. Nel senso che tu, quando hai acquistato, giovanissima, quello spazio hai comprato anche un ettaro di terreno, che utilizzi per la produzione della materia prima.

Non siamo ancora autosufficienti. Soprattutto in inverno perché da noi fa molto freddo. Siamo in basso e quindi il freddo dalle colline scende lungo il fiume. Due anni fa, in inverno, abbiamo avuto anche meno quindici per due settimane. Tutto si congela, è veramente tanto freddo. Quando ho comprato il terreno c'era già un frutteto. Venticinque alberi del proprietario di prima. Li abbiamo risistemati e potati. L'orto lo stiamo ampliando. E poi ci sono le erbacce che sono parte fondamentale del mio lavoro. Quando vedete questi chef super strafighi che mettono delle erbe tutte esotiche nei piatti, io non sono tanto d'accordo. Sostengo invece l'uso di erbe spontanee del proprio territorio, soprattutto quelle invasive.

Erbacce per aromatizzare i piatti?

Non solo per aromatizzare. Il gusto di erba è un gusto. Se voi riflettete sull'insalata, sul silene, sulla cicoria selvatica, su tutte quelle che sono le erbe spontanee dei prati. Tutte hanno un gusto particolare. Hanno l'amaro dentro, hanno il piccante, hanno il profumo dell'erba. In pratica, si possono utilizzare tutte queste erbe, che non sono per forza aromatiche, per completare i piatti. L'unico problema è che bisogna raccoglierle tutti i giorni, con qualunque tempo. Io ho tante richieste di stage, tutti interessati alle erbe aromatiche perché va molto di moda. Allora li mando fuori a raccoglierle con gli stivali. Dopo due giorni sono già stufi! Però la verità è che è un lavoro interessante perché ti fa stare fuori dalla cucina, ti obbliga a guardare quella che è la natura, guardare quello che è il territorio. Mette il cuoco in una posizione completamente diversa.

Come si prendono le stelle Michelin?

Innanzitutto vi consiglio, se l'avete in biblioteca, un libro che si chiama 'Il perfe-

zionista'. È la storia di Bernard Loiseau, rinomato chef francese, che si è suicidato sparandosi. Aveva guadagnato tre stelle Michelin. Raccontando la vita di questo chef, in questo libro si ripercorre anche la storia della guida. Anche per chi non è dentro il mondo della ristorazione è comunque interessante.

E tu come l'hai guadagnata?

Nel mio primo ristorante, quello che ho aperto che avevo appena ventisei anni, non conoscevo nessun giornalista. Non avevo un maestro che mi presentasse le persone che contavano in questo mondo. Però stavo leggendo questo libro. E in questo libro si descrive l'ispettore della Michelin: una persona vestita casual, che va in bagno a vedere com'è il bagno, che ti fa una comanda alla carta, che paga e poi ti dice di essere della guida Michelin.

E questa persona è arrivata anche da te

Un giorno mi arriva uno così. Da solo, con lo zainetto, senza macchina fotografica, senza appunti, senza niente. Ordina due piatti, non un menù degustazione. E poi chiede di me, chiede dello chef. I camerieri mi descrivono la situazione ed io dico subito: "Questo qua è un ispettore della guida Michelin!". Ed i camerieri: "No, no, impossibile chef, siamo appena aperti". Gli rispondo: "Ragazzi, ma è come nel mio libro!".

Esco. Tira fuori il tesserino e dice: "Buongiorno, piacere, sono un ispettore della guida Michelin. Questa è la nostra prima visita nel suo ristorante. Non abbiamo ricevuto da lei nessuna comunicazione di apertura, ma mi è stato suggerito questo ristorante da diverse persone".

E poi?

Da quel momento tutti gli anni sono venuti gli ispettori, nel mio primo ristorante, dov'ero in affitto. L'ultimo anno di apertura è venuto addirittura il direttore, da solo, e mi hanno detto che, praticamente, non avrei più potuto guadagnare la stella perché chiudevo per aprire una nuova struttura.

Poi ho aperto il nuovo ristorante e sono arrivati di nuovo gli ispettori. Però non ti dicono niente. Mangiano, non fanno commenti sul cibo, pagano e vanno via.

Quindi, perdi ogni speranza!

Un giorno, a una settimana dalla presentazione della guida, che fanno tra dicembre e novembre, stavo buttando le immondizie. Ero in mezzo alla sala, giorno di chiusura, buio in sala. Mi chiamano sul telefono del ristorante. Era il direttore della Michelin. Mi dice: "Buonasera, parlo con Antonia Klugmann? Volevo dirle che lei è invitata a Milano alla presentazione della guida di quest'anno, la prego di non dirlo a nessuno, la aspettiamo". Non mi hanno detto "lei ha guadagnato una stella". A quel punto, butto via le immondizie e mi sono messa a piangere. Ho abbracciato tutti, non ho detto niente a nessuno. Quel giorno sono andata alla presentazione della guida. Ci sono tantissimi giornalisti e ti fanno stare dietro una porta con tutti gli altri che, quell'anno, prendono la stella. Sostanzialmente, non vogliono che nessuno ti veda prima. Poi ti chiamano uno per volta. Ogni volta che uno esce c'è una sorta di ovazione! L'intera sala fa wohooo! E poi esci

Cosa ti dà in più una stella Michelin?

Io so che se ho la stella, il mio ristorante guadagna di più, può stare in piedi in un modo più interessante. Posso assumere più persone, posso comprare delle materie prime migliori, posso investire di più. Quindi la stella per me è un mezzo per lavorare meglio.

Come sei arrivata a diventare il giudice di "Masterchef"?

È successo che facevo già cucina da 16 anni e mi conoscevano in molti nel mio ambiente. Carlo Cracco aveva finito la sua esperienza di giudice ed è andato via. Hanno iniziato a fare il casting e hanno chiamato anche me. Mi hanno detto: "Vuoi venire a fare un casting a Milano?". Sono andata. Ne ho fatto uno. E poi, dopo questo primo incontro, ne ho fatto un altro. È andata bene. Poi sono venuti al ristorante e mi hanno fatto un altro provino e poi? E poi niente, mi hanno fatto una proposta economica e ho detto di sì. È stato figo!

Ultima domanda: vai mai a mangiare nei ristoranti dei tuoi colleghi?

Io adoro andare a mangiare al ristorante. Devo dire la verità, io amo fare la cliente. Ci vado quattro, cinque volte in un anno. Non vado fuori tanto spesso perché, quando io sono chiusa, i ristoranti sono chiusi. Non è così facile. Però, in quelle poche occasioni scelgo molto bene. Sono capace di fare un viaggio, prendere pure un aereo solo per andare a mangiare in un ristorante.

Intervista a Bruno Pizzul

Storico commentatore sportivo della RAI, la sua voce ha fatto da colonna sonora alle gesta calcistiche dei club di serie A e della Nazionale. Nato a Udine, il calcio lo vive inizialmente calcando i campi di gioco come centromediano e vestendo le maglie di Udinese, Cremonese e Catania. Un infortunio al ginocchio lo condanna a seguire il “rettangolo verde” da lontano, vincendo nel 1969 un concorso in RAI come telecronista. Dallo storico debutto in TV con Juventus-Bologna del 1970 realizza negli anni oltre duemila telecronache, raccogliendo dal 1986 l’eredità del grande Nando Martellini, nel commentare tutte le partite della rappresentativa “azzurra” fino al 2002 (in tutto 5 Mondiali e 4 Europei).

Volto amato della TV italiana, è spesso ospite di trasmissioni televisive ed è assiduo frequentatore di oratori per parlare ai ragazzi, con tutta la ricchezza della sua esperienza, dello sport come agenzia educativa e scuola di vita.

Partiamo dal tuo esordio da cronista Rai. Alla tua prima partita di calcio sei arrivato un quarto d’ora più tardi!

Eh, una figuraccia! Ero stato appena assunto in RAI. Devo premettere che da giovane ho giocato a calcio, giocando quasi sempre al sud (3 anni a Catania, 1 anno a Taranto, 3 anni a Ischia). E devo dire la verità, che quando giocavo avevo maturato una sincera antipatia per i giornalisti sportivi. Quando scrivevano delle mie prestazioni, probabilmente a giusta ragione, picchiavano. Quindi non avevo mai pensato di fare il giornalista. Poi, giocando, mi ero laureato. Ero tornato poi a casa a giocare per Gorizia ed insegnavo alle scuole medie. Sai, ero stato più di 10-15 anni in giro per l’Italia a fare lo zingaro, non avevo neanche tanta voglia più di andare in giro, no. Quindi pensavo di essermi risistemato a casa. Mi ero fatto anche un certa nomea come giocatore di briscola e tressette. Stavo bene.

Invece?

Radio Trieste bandì un concorso per programmisti alla RAI. E non si presentò nessuno. Zero. I dirigenti pensarono: “Ma che figura fazemo, neanche un vuol venire a lavorare in RAI!” E allora mandarono delle lettere nominali di invito ai giovani laureati della regione. Arriva ‘sta lettera. Feci un paio di colloqui qua a Trieste, sempre nel settore di programmisti. Poi una prova scritta a Roma ed un colloquio. In giuria c’era Paolo Valenti che era giornalista sportivo. E durante il colloquio era venuto fuori che avevo giocato a calcio e avevo delle predilezioni sportive. Alla fine mi disse: “Ma cosa fai qua coi programmisti? Guarda che adesso, in contemporanea, c’è un concorso anche per radio telecronisti. Ti sposto io. Da qui ti sposto di là”. Lui mi aveva visto giocare al torneo del Martino, che era il torneo delle riserve allo stadio Flaminio di Roma contro la Lazio. E si premurò subito (io giocavo al Catania) di dire: “Guarda che ti ho riconosciuto perché eri più alto degli altri, non perché giocavi bene. Comunque, mi spostò. Feci questo corso di preparazione professionale di 6 mesi. Con me c’erano Bruno Vespa, Paolo Fraiese e Angela Buttiglione. Alla fine mi assunsero con mia grande sorpresa e venni inviato alla sede RAI di Milano.

E avvenne il fattaccio ...

Infatti! Qualche giorno dopo mi mandarono, con mia grande sorpresa, a fare la telecronaca della partita Juventus contro Bologna che era uno spareggio per accedere alla finale di coppa Italia. Allora la RAI mise a disposizione una macchina con l’autista alle 10 e mezzo del mattino per andare a Como. Giocavano a Como, stadio Sinigaglia. Diligentemente mi presentai, ma quando stavo per imbarcarmi passava di lì Beppe Viola, un galantuomo che ci ha lasciato... Pazzo come un cavallo. Purtroppo ci ha lasciato troppo presto. Ed io quei pochi giorni lì ero già diventato il suo amico. Mi disse: “Como? In 20 minuti si arriva. Sono 30 km. Manda via l’autista va che così si diverte anche lui. Ti accompagno io!” Andiamo a mangiare, facciamo una partita a carte e poi partiamo. Solo che tutta la Brianza bianco-nera stava andando allo stadio. Per cui arrivammo con un quarto d’ora di ritardo alla partita. La prima partita che facevo. Per fortuna allora le partite venivano mandate quasi sempre in differita. Quindi ho fatto la cronaca diretta del periodo in cui ero lì e poi ho avuto il tempo di registrare la parte iniziale inventandomela.

Quindi, te la sei cavata?

Aspetta! La RAI aprì subito un'inchiesta. L'indomani mattina, tutti i capi mi dissero: "Bella figura! Complimenti!". Ho spiegato loro cos'era successo. "Ah, vabbè, allora, se c'è di mezzo Beppe Viola, o vi cacciamo via tutti e due o vi teniamo come siete".

Se non avessi fatto il telecronista?

Da ragazzino, a parte studiare, lavoravo in campagna con la mia famiglia. Poi ho giocato a calcio continuando a studiare. Ho fatto anche l'ufficiale degli alpini. E ti dirò che delle tante cose che ho fatto la più facile, quella meno difficile, è fare il cronista. Perché è un lavoro che magari puoi avere un po' di ansia perché c'è tanta gente che ti ascolta, ma è molto più facile. Molto più facile fare la cronaca che giocare a calcio. Poi io già insegnavo. A me piaceva moltissimo insegnare a scuola. Insegnavo alle scuole medie i primi anni e poi un anno al liceo scientifico di Monfalcone. Ma soprattutto alle scuole medie. Quando prendi i ragazzi che hanno 10-11 anni e li accompagni fino a quando hanno 13, 14, 15 anni è un periodo fondamentale per la loro formazione. Senti di fare qualcosa di importante e di creativo. E quello mi piaceva molto.

Una domanda che non uscirà da queste mura. Il giocatore che ti è stato simpatico e estremamente antipatico?

No, di antipatici non tanto. Simpatico? Vivendo a Milano ero molto amico di tutti i giocatori. In particolare, tanto per non far torto né a uno né ad altro, ero molto amico di Rivera del Milan e di Facchetti dell'Inter ma anche degli altri.

Però il giocatore che mi ha suscitato più simpatia ma anche più ammirazione, forse, è Roberto Baggio. Aveva questo modo di giocare gioioso, pur essendo un giocatore che ha avuto una carriera contrassegnata da incidenti, infortuni. Lui giocava con un male al ginocchio terribile. Però quando scendeva in campo, dava l'idea di divertirsi e di giocare per far divertire anche il pubblico. E difatti è stato uno che ha dato tantissimo. E tutti gli volevano bene. Tant'è vero che lui ha avuto problemi quando ha giocato con le grandi squadre. Lui ha giocato con la Juventus, col Milan, con l'Inter. Non che non gli volessero bene, ma era così popolare che giocare in una squadra dove ci sono tanti altri campioni ti può creare qualche difficoltà.

Per esempio?

Quando arrivava il pullman della Juventus, c'erano i tifosi che aspettavano, e appena scendeva tutti addosso a Roberto Baggio. E allora sai, gli altri campioni non

erano molto contenti... Non che si lamentassero. Quando giocava con il Bologna, con la Fiorentina o con il Brescia, i compagni di squadra accettavano ben volentieri che andassero tutti da lui perché poi li faceva vincere. Lui ha avuto questo carisma personale straordinario. Quando giocava con il Bologna, l'allenatore era Renzo Ulivieri. Una domenica non lo fece giocare. Lo lasciò fuori. Perché magari avrà visto che non stava bene. Lui abitava a San Miniato vicino a Firenze con la madre. Dopo la partita della domenica pomeriggio tornò a casa, suonò il campanello per farsi aprire la porta di casa, e la mamma gli ha detto: "Uno che non fa giocare Roberto Baggio in casa mia non entra!".

Tu hai girato tanto il mondo ...

Devo dire che all'inizio non era male. Era bello, divertente. Anche perché le trasferte non erano così strozzate come oggi giorno. Parliamo delle partite di coppa e via dicendo. Perché è chiaro che quando ci sono le Olimpiadi, i mondiali, gli europei, allora lì si stai fermo un mese in un posto e vedi tutto. Ma adesso, negli ultimi anni, quando giocano la partita, anche delle coppe che giocano che so io, a Budapest la sera, arrivano, bene che vada, la sera prima della partita. Dormono, vanno a vedere lo stadio al mattino, giocano la partita e si rientra arrivando alle 3 alle 4 alle 5 del mattino. Quindi non vedi assolutamente nulla. Una volta invece c'era un pochino di respiro in più perché si arrivava un giorno prima. Era interessante anche per chi avesse anche un minimo di curiosità di visitare i Paesi e cercare di vedere come vivevano. Io avevo poi dei figli. Negli ultimi tempi andare all'estero è molto diverso. I giovani si vestono tutti alla stessa maniera, sentono la stessa musica, si mangia alla stessa maniera in tutto il mondo. I regalini li trovi in Piazza Duomo o a Barcola uguali. È arrivato questo momento di omologazione. Per cui non c'è più il gusto della diversità.

Secondo te, chi è stato e chi è il miglior giocatore di calcio al mondo?

Questa è una domanda che è molto difficile perché tutti quelli che rispondono iniziano a dire che è difficile mettere a confronto il calcio di due epoche diverse e via dicendo. Però, effettivamente, è abbastanza diffusa l'opinione che ci sono due o tre giocatori che si contendono il titolo che sono Pelé, Maradona e, oggi, Messi. Credo che la testimonianza più importante arrivi dai compagni di squadra di questi grandi giocatori. E tutti quelli che hanno avuto compagno di squadra Schiaffino non accettano che si

possa parlare di un altro come miglior giocatore. Non era mai spettinato, mai sudato però la palla ce l'aveva sempre lui. Era un genio. Forse esagerato però francamente aveva una capacità di capire il calcio impressionante. Poi era un personaggio. Allora, quando si giocavano le partite, arrivava il pullman della squadra si fermava a 50-100 metri dallo stadio. I giocatori scendevano e raggiungevano gli spogliatoi a piedi passando in mezzo alla gente che applaudiva, chiedeva l'autografo. Ovviamente tutti i ragazzini andavano da Schiaffino dopo la partita. Lui diceva: "Adesso venite tutti dietro a me". Andava al pullman, apriva, si sedeva sulla prima poltroncina. "Adesso in fila uno alla volta venite qua per l'autografo. Senza spingere". Questi qua diligentemente portavano la carta. Lui sai cosa faceva? Tirava fuori il timbro e metteva il timbro. Genio!

Qual è stata la tua telecronaca più bella?

Ti ringrazio di avermi chiesto la telecronaca più bella e di non avermi chiesto la più brutta. Perché quella, inevitabilmente, mi fa aprire una parentesi dolorosissima a livello personale che è quella dell'Heysel. Quando, essendo andato a raccontare la partita di pallone ho dovuto raccontare di 39 morti. Di una strage. Per quanto riguarda le più belle, io posso dirti quelle che sono rimaste dentro di me scolpite. Perché, come ti ho raccontato, io mi sono trovato a fare questo tipo di lavoro praticamente dall'oggi al domani. Dopo essere stato assunto e aver avuto quel tragico debutto con il quarto d'ora di ritardo, sono stato mandato ai mondiali di Messico '70 a fare il quarto telecronista. Eravamo Carosio, Martellini, Albertini per la Svizzera italiana ed io. E per me fare la cronaca di una partita di calcio del campionato del mondo era qualcosa di assolutamente inimmaginabile solo qualche mese prima. Quindi quelle partite le ho viste con questo quadro psicologico del tutto particolare. Tant'è vero che penso che siano state partite anche bellissime. In realtà non era così.

In che senso?

Anche se il quarto di finale di Leon che ha fatto Germania – Inghilterra è stato stupendo, bellissimo. Ma è stato giocato in condizioni ambientali terribili: a mezzogiorno nel Messico più caldo. Ed era la partita che era la rivincita del finale mondiale di quattro anni prima. L'Inghilterra vinceva 2 a 0 fino a 10 minuti dal 90o. In quei due minuti, la Germania ha fatto 2 a 2 e poi ha vinto ai supplementari 3 a 2. Andando a giocare 2 giorni dopo la semifinale con l'Italia che vinse 4 a 3.

Una partita incredibile. Poi ce ne sono tante tantissime. Una partita che ricordo con grande piacere è quando il Napoli vinse la coppa UEFA a Stoccarda. E Stoccarda è una città tipicamente tedesca, seria. Invece, quando arrivò il Napoli per fare la finale era diventata Fuorigrotta. Un casino. Tutti che suonavano. Bellissimo ricordo.

Ha mai giocato a FIFA?

Cos'è FIFA?

Quel gioco della Play Station ...

Ah, no no no. Non so come si gioca però un anno ho fatto io il commento per la FIFA. E' stato molto divertente, però preferisco sempre i giocatori in carne ed ossa!

“Non c'è una via giusta per iniziare questo mestiere. Bisogna darsi da fare e partire. E non c'è neanche un unico modo di fare i cuochi. Si può essere cuochi creativi, cuochi tradizionali, si può fare i “bubez” tutta la vita, lavorare in una mensa, lavorare in un grande ristorante e essere tristi. Oppure, se è quello che volete, si può essere felici in qualunque modo.”

(dall'intervista a Antonia Klugmann)

La terza pubblicazione di A tu per tu del 2019 prende spunto dai corsi di aiuto cuoco e di pasticceria che si sono svolti, durante l'anno, nella sezione maschile della Casa circondariale di Trieste. I partecipanti hanno appreso tecniche di cucina che tuttora sperimentano nella loro quotidiana preparazione dei pasti in cella. Tale è stato l'entusiasmo nello scoprire e realizzare gustose pietanze gourmet che, durante una riunione di redazione, è nata l'idea di raccontare questa esperienza in un libro.

I lettori probabilmente si stupiranno nello scoprire che le attrezzature a disposizione dei nostri talentuosi neo chef sono limitate a semplici fornelli a gas, utensili in plastica, banchetti di lavoro improvvisati e poco altro.

Più che un volume di ricette, i racconti dei detenuti diventano, il più delle volte, delle **divertenti storie “avventurose” alla ricerca di un benessere del palato** di difficile realizzazione in un luogo di costrizione.

Giuliano Caputi

Un progetto di:



Finanziato dall'Unione Territoriale Intercomunale Giuliana - Julijska Medobčinska Teritorialna Unija

con il contributo di:

