

Associazione «Il carcere possibile» Poggioreale «cucina»: chef stellati e detenuti servono pietanze da gourmet

NAPOLI «Chef, a cucinare con voi, mi sono sentito libero pure qua dentro». Cioè nel carcere di Poggioreale. Così ha detto Vincenzo (nome d'invenzione) con occhi stellati di speranza al cuoco Peppe Guida, stellato da Michelin, che insieme con due colleghi di pari rango, Marianna Vitale e Alfonso Caputo, hanno guidato nelle cucine del penitenziario brigate composte da altrettanti «ospiti» del penitenziario. A offrire questa prima importante occasione è stata l'associazione «Il Carcere Possibile» con il supporto no-profit di Wine&Thecity. «Abbiamo diviso i detenuti in tre brigate, ognuna affidata a uno chef, così da creare una divertente gara sottoposta a giudici» ha raccontato il presidente Sergio Schiltzer che presiede il grup-

po, emanazione della Camera penale di Napoli. Un ruolo fondamentale di apertura non solo delle porte della casa circondariale lo ha svolto il direttore dell'Istituto Antonio Fullone che aveva consentito prima della «Cena stellata a Poggioreale» una sorta di pre-gara interna, alla Masterchef per intenderci, durante la quale sono stati selezionati i partecipanti. Serata di totale sospensione sia per gli ospiti che per i detenuti. Il limbo tra interno ed esterno in cui si è svolta la cena, la cappella dove normalmente si dice messa, si è trasformata per una sera in un ristorante di lusso dove sono stati serviti nell'ordine: volatile Montanara di Ciro Salvo (50Kalò); minestra di mare con frutta e verdura di stagione (Marianna Vitale) e vermi-

celli di Gragnano Igp con lupini, pomodorini arrosto, cacio e pepe (Peppe Guida); totani all'aceto invecchiato, salsa di zucca e profumo di finocchietto selvatico (Alfonso Caputo). Il dolce, oltre allo choux alla crema di nocciole di Giffoni di Mennella (Torre del Greco), è stato il premio assegnato dal direttore a tutti i partecipanti che avevano da 20 ai 40 anni e hanno cucinato anche per il sottosegretario alla Giustizia Gennaro Migliore e per Garante dei detenuti Adriana Tocco. Che non è arrivata a mani vuote. O meglio il suo dono al carcere sarà consegnato tra qualche giorno: otto fornetti con i quali gli aspiranti cuochi potranno continuare ad esercitarsi. Perché, come ha ricordato anche il sindaco Luigi de Magistris, come indicato dalla

Costituzione, il fine della pena è il reinserimento sociale. E in un carcere sovraffollato come quello di Poggioreale, la sterzata in questa direzione l'ha data proprio il direttore Fullone che l'altrieri si è confuso con tra i detenuti col cappello da chef, seguendo ogni minimo dettaglio. In una sera così hanno vinto tutti, ha vinto la città. Ma poiché non era un gioco ma una gara seria, il premio della giuria è andato alla minestra della flegrea Marianna Vitale, composta da 50 ingredienti diversi, impiattati uno ad uno con disciplina quasi orientale. Menzione speciale per «la capacità di fare team» alla brigata di Peppe Guida, menzione «trasmissione del sapere» a quella di Caputo che ha svelato il «segreto del totano».

Natascia Festa

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Fornelli
Sopra Marianna Vitale e il suo team vincitore
A sinistra il gruppo di Alfonso Caputo
Sotto Peppe Guida



«Il mio garage è sempre vuoto
Così sono ostaggio degli abusivi»

Un dilemma che affligge il numero di abbonamenti. Che ha fatto come un magone
l'abbonamento di A. Maglietta e la sua storia di un'azienda per i giudici.



Il numero di abbonamenti è sempre in crescita. Che ha fatto come un magone
l'abbonamento di A. Maglietta e la sua storia di un'azienda per i giudici.

