

## Cucinare al fresco debutta a “Milano a Book city”

**Pubblicato:** Mercoledì 7 Ottobre 2020



**Trovare idee nuove per i pasti e mettere d'accordo tutta la famiglia non è sempre un lavoro facile.** Anche le mamme più pazienti potrebbero perdere la fantasia e ritrovarsi a preparare ogni giorno le solite cose e raccogliere il malcontento dei commensali.

Ora **ci pensa il magazine Cucinare al fresco**, il quarto quaderno di ricette realizzate dai reclusi delle carceri italiane in vendita alla Ubik di Como e a disposizione, in formato web, su richiesta dal profilo social FB “Cucinare al fresco”.

Un progetto unico e davvero interessante in quanto messo a sistema **non solo i redattori/reclusi, ma il mondo del volontariato e quello della Polizia Penitenziaria** che, insieme alle aree rieducative degli Istituti collaborano per la buona riuscita dell'iniziativa.

Cucinare al fresco è una divertente idea che esce da un gruppo di reclusi che hanno deciso di mettersi in gioco per portare all'esterno una delle attività che coltivano giorno dopo giorno per ingannare il tempo: cucinare per se stessi e per i compagni di stanza.

**Ventiquattro pagine di gusto e di sapori, 45 ricette sfiziose** e decisamente creative interpretate appunto dai redattori e dalle redattrici che hanno voluto contribuire al progetto editoriale. La pubblicazione non ha un prezzo di copertina, viene richiesto un contributo libero e il ricavato viene utilizzato per nuove pubblicazioni.

L'iniziativa, che ha preso il via tre anni fa nella Casa circondariale di Como/Bassone, oggi abbraccia una serie di carceri (Como, Milano/Bollate, Opera, Varese, Sondrio, Alba, Pavia, Monza) e i detenuti scrivono da ogni dove per poter presentare i piatti che abitualmente preparano nelle stanze di reclusione.

**Obiettivo dell'iniziativa quello di realizzare una serie di giornali di cucina attraverso i quali viene narrata la vita all'interno degli Istituti carcerari**, senza voler impietosire o chiedere aiuto ai lettori. Gli unici elementi che vengono narrati sono gli ingredienti, come vengono reperiti e impiegati, oltre agli strumenti a disposizione dei cuochi.

L'attività viene organizzata come una vera redazione, sono programmati infatti incontri periodici durante i quali si decide la linea editoriale e i contenuti. Il tutto viene caricato dai detenuti stessi e consegnato ad Arianna Augustoni, giornalista e volontaria, che ha avuto l'idea e coordina la redazione. La squadra si completa con la parte grafica seguita a titolo di volontariato da Alessandro Tommasi e Giuseppe Bevilacqua che si occupano del layout della pubblicazione. Il magazine viene stampato in 100 copie. La periodicità del prodotto è trimestrale, all'attivo ci sono nove pubblicazioni e ognuna ha un proprio contenuto a seconda della stagionalità.

**“Può sembrare banale – spiega Arianna Augustoni -, ma i ragazzi hanno una grande responsabilità in quanto devono organizzarsi per realizzare un prodotto editoriale.** In questi mesi di lockdown hanno saputo predisporre il lavoro e sono riusciti a creare quest'ultimo magazine. Un merito particolare va anche agli educatori di alcuni Istituti e alla Polizia penitenziaria che ha lavorato a stretto contatto con la redazione fungendo da ponte per il materiale”.

Oltre al canale cartaceo, le ricette vengono anche pubblicate nel profilo FB “Cucinare al fresco”, una pagina pubblica dove trovare qualche spunto veloce per un pranzo o una cena spiritosa e veloce. Per i più golosi anche una dispensa con torte e semifreddi che la redazione ha chiamato: “Dolci evasioni”.

**Le novità per “Cucinare al fresco” continuano e, infatti, il prossimo 13 novembre, alle 18.00 sarà presentato il primo libro edito dalla Casa editrice L’Erudita di Roma, durante Bookcity.** L’appuntamento è allo SPAZIOBIGSANTAMARTA IN Via Santa Marta, 10 a Milano.

[Redazione VareseNews](#)

[redazione@varesenews.it](mailto:redazione@varesenews.it)