



Ristorazione & Catering

In cucina, sulle ali della libertà

La cultura del lavoro come strumento riabilitativo e riscatto sociale. In tempi nei quali tanto si discute di indulto e decreto svuotacarceri e l'Italia incassa i rimbrotti dell'Europa per le condizioni dei suoi istituti di pena, è giusto ricordare che esistono realtà dove le persone lavorano duramente per migliorare le cose, restituire dignità e ricostruire esistenze spezzate.

“Il nostro scopo è fare in modo che le persone la cui vita è stata interrotta dal carcere non siano costrette a interrompere allo stesso modo la loro vita sensoriale ma possano continuare a coltivare il gusto, i profumi e la bellezza, anche se in una dimensione differente da quella convenzionale, mantenendo il rispetto di sé per costruire un possibile futuro. Questa giornata è un dono che **Andrea Berton** fa a loro, e a noi che lavoriamo al loro fianco”. **Silvia Polleri**, presidente della cooperativa sociale onlus **ABC la Sapienza in Tavola**, accoglie con queste parole i visitatori intervenuti per assistere a una specialissima **masterclass dello chef Andrea Berton** nella sede del **Carcere di Bollate**, e presenta la sua “brigata”, composta da un gruppo di detenuti che, all'interno del carcere lavorano quotidianamente alla preparazione dei pasti e, con successo, all'attività di catering esterno presso privati e aziende.

In collaborazione con **ABC** è stato possibile per **Eblex**, ente promotore dell'industria inglese delle carni, **Longino&Cardenal**, nome di spicco della distribuzione di alta gamma di cibi rari e preziosi e **Ridings Reserve**, marchio di una delle più prestigiose carni inglesi, realizzare questa lezione molto speciale sull'utilizzo della carne in cucina in un luogo insolito come la casa di reclusione di Bollate.

Una brigata davvero attenta e professionale. Spiega **Silvia Polleri**: “investiamo molto del nostro tempo e dei nostri sforzi nella formazione affinché l'esperienza lavorativa sia soddisfacente per tutti e possa trasformarsi in una opportunità. Siamo orgogliosi di esserci conquistati, in 10 anni di fatiche, la fiducia e il rispetto di molti, sia dei responsabili del carcere sia dei clienti che hanno apprezzato il nostro servizio impostato allo stile del vecchio cameriere di casa, discreto, bene educato, efficiente. Il catering ci ha permesso di sfatare molti luoghi comuni a proposito dei detenuti e questa è già di per sé una grande vittoria. Oggi prepariamo dai 5 agli 8 catering al mese per non meno di 60 persone dall'aperitivo al placé”.

Oggetto della lezione la carne inglese a marchio **Ridings Reserve** che **Andrea Berton** ha interpretato in tre ricette: carne cruda con salsa di manzo all'olio extra vergine di oliva con patate soffiate e senape, agnello con salsa tonnata e filetto di manzo con purea di patate al limone e scalogno al sale. Tre preparazioni ideali per rappresentare le eccellenti proprietà delle carni inglesi, celebrate per le loro qualità organolettiche, tenerezza e sapore soprattutto, frutto della selezione della razza, di ambiente, macellazione e maturazione sapienti. Un'esperienza insolita e una scoperta, come ha sottolineato lo **chef Berton** che ha molto apprezzato la serietà sul lavoro della “brigata ABC”; persone e luoghi differenti ma animati da un obiettivo comune: cercare e offrire il meglio nel proprio lavoro.

Marina Caccialanza