

Luigi Ceccarelli

## MENU' FISSI: NELLE CARCERI

Un tempo si andava a pane e acqua. E proprio il pane, cibo primario di sostentamento, poteva diventare all'occasione lo strumento principale per avventurose evasioni (la sospirata lima dentro l'innocente pagnotta e la tanto desiderata rivoltella modellata alla perfezione con l'inoffensiva mollica). Di pasti disgustosi, ma più che altro punitivi, è piena la vasta letteratura carceraria. Puzzolenti brodaglie ed altre impensabili schifezze trangugiate con stoico patimento e sacrosanto rancore da eminenti detenuti (Silvio Pellico, il conte di Montecristo, Papillon, l'uomo di Alcatraz) fanno capire come la prigione fosse, anche e soprattutto per il vitto, castigo e vendetta. Ora, almeno nell'attuale sistema carcerario italiano, vige un garantismo gastronomico-sanitario basato sostanzialmente su tabelle caloriche; ai reclusi vanno distribuiti cibi contenenti non meno e non più di tot calorie al giorno: insomma, quasi una di quelle diete redatte dal dottor Gayelord Hauser, alla moda parecchi anni fa e indicate per chi voleva "dimagrire mangiando". Questo garantismo calorico, però, rimane una patetica intenzione: in pratica, con o senza calorie, il vitto che viene somministrato resta in realtà quello che è stato sempre distribuito nelle carceri e nelle grandi comunità: minestrone con un misero pezzo di lesso galleggiante, pastasciutta dal condimento asprigno e sbiadito, uova sode il cui rosso è verde per la prolungata cottura, fagioli molto cotti e fagioli molto crudi. Ma in ogni carcere c'è, per fortuna, lo "spaccio", un negozio interno che vende vari prodotti, dagli alimentari ai detersivi, agli articoli da toletta. Figura chiave dello spaccio è il "capo spesino" ovvero il detenuto che provvede al soddisfacimento dei piccoli e grandi desideri dei colleghi carcerati. L'altra grande fonte di decente alimentazione sono i "pacchi viveri" inviati dall'esterno da parenti e amici; avvenimento, questo, molto atteso, momento di grande commozione e solidarietà come quando arrivava la posta nelle trincee durante la prima guerra mondiale. A mezzogiorno quasi tutti mangiano il pasto distribuito dalla direzione, ma la sera cucinano da sé con il fornellino, che è consentito. E pare che si mangi ottimamente come testimonia un memoriale di vita carceraria uscito da non molto: "Spaghetti a tutto spiano, da semplici *cacio e pepe* o *ajo ojo e peperoncino* dei romani fannulloni, ai sughi complicati dei laboriosi

emiliani, al *pomodoro 'n coppa* dei perfezionisti napoletani, alle melanzane e acciughe dei siciliani e alle salse terribilmente piccanti dei sardi. Insomma la sera è cena secondo le regioni. Io non ho mai mangiato degli spaghetti così buoni come a Regina Coeli. E' qui che si conosce la vera cucina regionale italiana, non nei ristoranti di lusso. Tanto più che i cuochi sono tutti uomini, come è giusto che sia. La cucina è una cosa troppo seria per essere affidata alle donne, come diceva Brillat-Savarin." (Florio Fiorini, *Dall'ENI alla SASEA, alla prigione*, Bergamo, Foedus, 1997).

Ci sono poi i pranzi e le cene dei "capi dei capi" in detenzione che si trattano e che sono trattati con ogni riguardo: si favoleggia di piatti in porcellana e bicchieri di cristallo di Boemia fatti portare da casa, di devoti e servizievoli compagni di cella che apparecchiano la tavola con immacolate tovaglie cambiate ogni giorno e poi aragoste, tartufi, caviale, trote in carpione, champagne... Niente caffè. Può far male. Come a Pisciotta. Come a Sindona.

Per i "capi dei capi dei capi", superisolati dal 41 bis, cucina blindata, preparata dalle loro mani con alimenti acquistati e consegnati dal direttore del carcere in persona.

Lasciamo le eccezioni: è a Natale che i reclusi cuochi si danno molto da fare e fra "spaccio" e "pacchi viveri" riescono a imbandire pranzi memorabili con tanto di inviti e menu stampati con il computer. Citiamo ancora da Fiorini:

"Le mille morti del caviale,  
Salmone affumicato di Scozia,  
Fegato d'oca,  
Culatello, salumi e prosciutto di Parma,  
Tacchino farcito alle castagne,  
Formaggio parmigiano,  
Dolci di Venezia, Siena e Cremona,  
Vino della casa (fatto con il succo d'uva acquistato allo spaccio  
e fermentato con il lievito di birra e tenuto tutta la notte  
fuori della finestra e quindi è bello fresco...)"

Avesse, come al solito, ragione Giuseppe Gioachino Belli nel sonetto

*Le carcere?*

“... ma tte do un avviso,  
che mmejjo cosa che de stà in priggione  
si e nnò ppò ttrovasse in paradiso.

Lli mmaggni, vino, carne e rriso,  
e ll'oste nun te mette suggizione:  
trovi in cammera tua tutto prisciso,  
senza pagà nné sserva né ppiggione.

Lli ddrento nun ce piove e nnun ce fiocca,  
e nnun c'è nné ggoverno né curato  
che tte levino er pane da la bbocca.

Lli nun lavori mai, sei rispettato,  
fai er commido tuo, e nnun te tocca  
er risico d'annà mmai carcerato”.

