

Presentazione
di
Renato Vallanzasca

www.ildue.it

Avanzi di galera

le ricette
del poco di buono



Guido Tommasi Editore

Editor: Francesco Gungui

© Guido Tommasi Editore Milano

DATANOVA S.r.l. via de Togni 27 - 20123 Milano

Prima edizione ottobre 2005

Foto di copertina: Gianfranco Pardi

Foto interne: Roby Schirer

Testi del glossario tratti da "I pugni nel muro" (Editrice Berti 2001)

Tutti i diritti riservati per tutti i paesi.

Ogni riproduzione su qualunque supporto e per qualunque scopo deve essere autorizzata per iscritto dall'editore.

Printed in Italy

ISBN 88-86988-877

INDICE

Introduzione di Renato Vallanzasca	9
www.ildue.it	13
Mensa o cucina?	15
<i>Per onestà intellettuale</i>	17
<i>A tavola con i padrini</i>	19
<i>Anche il cibo può guarire</i>	23
<i>Il carrello, questo sconosciuto</i>	25
<i>Dall'ordinamento penitenziario</i>	27
<i>Che cos'è il pacco</i>	28
<i>Vitto: differenze tra Italia e Svizzera</i>	30
<i>Cos'è il 4 I bis e come si mangia</i>	32
<i>Le tabelle vittuarie</i>	34
Gli strumenti indispensabili	35
<i>I coltelli</i>	37
<i>Le grattugie</i>	40
<i>Il cartoccio</i>	41
Gli ultimi faranno i primi	43
<i>Come si fa la spesa</i>	45
L'arte di arrangiarsi - racconti dalla "Malastalla" .	87
<i>Il forno si è bruciato</i>	89
<i>Il frigo</i>	92
<i>Pizza al forno di legna</i>	93
<i>Il maialino del sardo</i>	94
<i>Spaghetti alla tutù pirata</i>	95
Secondi e secondini	99
Aggiungi un posto a tavola	131
<i>Il pane</i>	133
<i>Rape o rapine?</i>	135
<i>A cena con l'amico</i>	135

indice

<i>Che cosa rimane del piacere</i>	136
<i>Il cane</i>	140
<i>Il mangiatore di mele</i>	140
<i>Il ristorante</i>	142
<i>Sognando una cena</i>	144
<i>Il rinfresco sognato</i>	145
<i>Il centro clinico</i>	147
Siamo alla frutta	149
Glossario	165
Tabelle vittuarie	169
Indice delle ricette	181
Ringraziamenti	185

Premio Cenacolo 2004

perché?

“Con Avanzi di galera la giuria ha voluto premiare l'originalissima scelta di raccontare il carcere attraverso l'ironica chiave interpretativa del cibo, in grado di svelare riti, abitudini alimentari e soluzioni creative per sopravvivere all'interno di un'istituzione che tende ad annullare gli spazi individuali.

Il Primo Premio è stato assegnato da Fedele Confalonieri, Presidente Mediaset, a Emilia Patruno ideatrice e coordinatrice del progetto Avanzi di Galera, direttore del netmagazine www.ildue.it di San Vittore e, in rappresentanza degli autori, a Guido Conti”.

Presentazione di Renato Vallanzasca

Alcuni giorni or sono mi è pervenuto un plico contenente una cinquantina di fogli dal titolo "Avanzi di galera". A mandarmelo è stata Emilia Patrino, una cara ragazza che ho conosciuto solo di sfuggita alla presentazione del libro che scrissi anni fa con Carlo Bonini; una ragazza di cui ho sentito parlare molto, e per la quale nutro stima e rispetto per la serietà e l'impegno che profonde nel sociale da tantissimi anni. Questo mio rispetto sarebbe stato più che sufficiente perché buttassi giù più che volentieri e "a prescindere" (come diceva Totò) qualunque prefazione mi avesse chiesto di scrivere! La sua letterina mi è particolarmente piaciuta e un solo attimo di titubanza l'ho avuto leggendo alcune scherzose righe che accompagnavano questa sua richiesta: "Spero vorrai aiutarci per il libro. La tua firma è per noi molto 'preziosa'. Pensa che il cd di Avanzi di Galera è stato premiato da una giuria presieduta da Umberto Eco". Scusate ma il dubbio che mi stesse prendendo per i fondelli mi è venuto, eccome! Ma ho sorriso sapendo che la Signora in questione per aiutare il prossimo sarebbe pronta a qualunque cosa...

Ma eccomi qui, anche se a dire il vero avrei preferito dare il mio contributo al libro in modo più sostanziale. Come sarebbe a dire, in che modo? Ovviamente aggiungendo alle altre una mia ricetta galeotta. Avrei potuto raccontare i segreti ergastolani di Quattro pennette al gorgonzola e salvia o dare la ricetta dei Bucatini all'incazzata che a me, come a gran parte dei carcerati, riescono molto meglio di quelli all'arrabbiata... ma mi è stato concesso solo l'onore della prefazione: grazie lo stesso!

Che dire del libro e, più ancora, delle ricette... qualcuna addirittura del tutto nuova pure a me anche sto

in galera da prima che l'uomo sbarcasse sulla luna... credo spieghi meglio di tante parole sulla fantasia a cui deve ricorrere un galeotto per cercare di mettere insieme almeno un pasto al giorno! Anche se negli anni 2000 le problematiche sono un po' differenti dai tempi del "cartoccio" messo sotto l'apposito "bugliolo" per portare all'ebollizione qualcosa da "smorfire" e pure di quando, in seguito, il "mattone con la resistenza" ha sostituito il cartoccio...

Comunque credo che sia stata presentata abbastanza concretamente la realtà dell'universo culinario carcerario, almeno sotto il profilo della non eccessiva commestibilità della sbobba che il carcere distribuiva e spesso ancora distribuisce. Forse non è stata sottolineata la scarsità del cibo e delle poche calorie che vengono elargite giornalmente ad un ragazzo di 20/25 anni – che rappresentano una percentuale sempre più alta della popolazione detenuta! – che si mangerebbe un toro con tutte le corna e che almeno un paio di sere a settimana si deve accontentare di cenare con un panino, 50 grammi di un formaggio fuso non meglio identificato e altrettanti grammi di erba cotta... No, non quel tipo di erba... ma quello di cui amano pascersi le pecore...

Leggere alcuni passaggi di queste pagine mi ha fatto tornare in mente gli anni della gioventù, gli anni di un carcere da pionieri dove un miserabile come Jean Valjean non se la passava molto peggio di noi, e mi è spuntato un sorriso amaro perché se da un lato sono tornato ai miei 20 anni, età in cui tutti hanno ragione di sentirsi leoni, dall'altro mi ha ricordato che forse si stava (io, stavo) meglio quando si stava peggio... Ma non si può né si deve vivere di ricordi, quindi dico ai

ragazzi che hanno dato il loro contributo alla stesura di questo simpatico volumetto e, in modo più ampio, a tutti i compagni di sventura, che se ci si pone degli obiettivi, magari a costo di ricominciare da capo la propria esistenza, la speranza di tornare a vivere non è preclusa a nessuno! ...e se ve lo dico io...

Al lettore invece suggerisco di leggere questo vademecum di sopravvivenza carceraria con un po' di quella leggerezza che spesso manca più al di là che al di qua del muro...

Voghera, ottobre 2005

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'P. P. P.' or similar, with a large, sweeping flourish on the left side.

Gli strumenti “indispensabili”



ovvero
tutto ciò che può essere
fabbricato in cella

coltelli
grattuge
cartoccio

Per poter cucinare e mangiare determinati cibi c'è l'esigenza di utilizzare determinati strumenti non consentiti, come i coltelli, che quindi vengono sostituiti con oggetti fatti con materiale di recupero.

I coltelli di S.R.



In carcere i coltelli sono severamente vietati, anche quelli normali, con il manico in plastica e la punta arrotondata. Per averli lo stesso (perché tagliare per esempio la carne, è quasi impossibile con un coltello di plastica) si fabbricano

con i materiali più disparati ed impensabili (pezzi di lamiera, ossa d'animale, pezzi di plastica dura ecc.).

Sono usati innanzitutto per la cucina, in quanto, di regola, l'Amministrazione fornisce solo dei coltelli di plastica, ma di qualità così scadente che non valgono neppure per tagliare il burro d'estate.

Per di più, la carne che ci danno è così dura che è impossibile tagliarla con questi coltelli di plastica: adoperandoli si spezzano l'uno dietro l'altro, mandandoti in bestia quando sei intento a preparare da mangiare.

Questi taglierini artigianali vengono regolarmente sequestrati nelle perquisizioni; in base alla loro fattura e al materiale di cui sono fatti possono essere causa di un rapporto disciplinare, che implica conseguente sanzione (si possono perdere minimo 45 giorni di sconto per buona condotta in un semestre di galera!).

I "nostri" coltelli sono fatti con il fondo di una piccola bomboletta di gas da campeggio (quelle che usiamo per i fornellini, in cella). Queste ricariche di gas sono fatte scoppiare come di solito si fa nei momenti di protesta o di festa, avvolgendole in uno straccio bagnato di olio.

A questo viene dato fuoco e si getta il tutto - acceso - distante, di solito dalla finestra, nel cortile. Per il calore prodotto dalla combustione dell'olio il gas al suo interno tende ad espandersi e così alla fine scoppia, staccando il fondo lungo la linea di congiunzione in un botto solo, così come è stata saldata alla chiusura dalla ditta. Otteniamo in questo modo un disco d'acciaio che appiattiamo per mezzo di un po' di colpi.

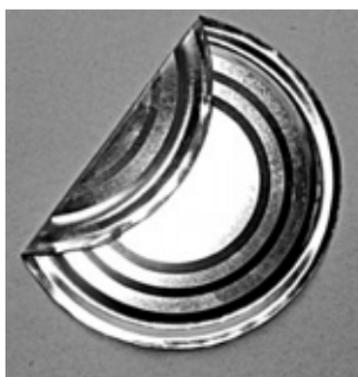
Successivamente questo viene piegato a metà, in modo da formare due "mezze-lune" da taglio, che possono essere ancora frazionate ognuna in ulteriori due lame. Una volta che sono state ben limate - arrotate con della carta vetrata, o più semplicemente sfregandole sul bordo del lavandino che serve da mola, si avrà una lama molto affilata. Anche i muri possono servire allo scopo: basta andare all'aria quando c'è poco movimento e camminare vicino alla parete: con una mano si striscia contro il muro la lama prima da un lato poi dall'altro. Viene bene anche così, dopo di che, per poterlo usare, bisogna collocare la "lama" in un manico di plastica.

In genere si utilizzano i manici di plastica delle nostre posate, che sono di alluminio naturalmente, come tutte le nostre pentole o padelle - tutto in alluminio. Non saranno un granché per la cucina, ma in definitiva l'alluminio è un ottimo conduttore di calore che velocizza la cottura, dato che abbiamo problemi nell'approvvigionamento del gas... (le ricariche sono piccole, 120 ml, e costose).

Ritornando al manico di plastica: questo va scaldato per togliere la forchetta o il cucchiaino che c'è originariamente, e quindi ci si inserisce alla meglio la lama. Avere il manico uguale a tutte le altre posate serve anche a mimetizzarlo; infatti le posate si tengono generalmente diritte in un grosso contenitore di plastica vicino al lavello, per farle scolare dopo averle lavate. Dato che sono sempre rivolte verso il basso, il nostro coltello si mimetizza

in mezzo a tutte quelle altre posate tutte uguali; per trovarlo bisognerebbe tirarle fuori tutte ed esaminarle una per volta. L'ho soprannominato il "coltello-rapporto", lo chiamo così perché me n'è costati diversi, di rapporti, e da anni non lo uso più. Non voglio rischiare di dover dare 45 giorni della mia vita ogni volta che me lo dovessero trovare, piuttosto mi arrangio con 200 coltellini di plastica schifosa! Ma il coltello si può produrre anche con il coperchio dei pelati, quello a strappo, che subito ripiegato "quasi" a metà ti permette di usarlo senza tagliarti per lavoretti volanti come affettare la cipolla o le zucchine, è più veloce e pratico e si può gettare subito dopo l'uso senza rimpianti per il lavoro sprecato.

Un altro tipo di coltello lo si può ottenere con il foglio di formica che ricopre i nostri armadietti di truciolato; questa formica color arancio è molto funzionale. Si riesce a



tagliarne una porzione che assomigli alla forma del coltello desiderata (io segno la sagoma facendo sulla formica dei punti con un chiodo, dopodiché sforzandola un po' si spezza quasi come si desidera). A questo punto bisogna amorevolmente arrottarlo con della carta vetrata per ricavarne una lama micidiale, quasi un vero coltello. Preferisco questo coltello a qualsiasi altro. Il manico poi lo si può fare come piace: con due guanciali di legno incollati alla sua sagoma fissati per mezzo di una striscia di straccio e colla si otterrà un discreto coltello da campagna, detto da insalata, che è molto pratico...

Le grattuge di S.R.



Le grattuge si fanno anche loro, perché la grattugia-polivalente in plastica che ci è venduta al caro prezzo di ***, non vale un tubo! Dopo un paio di giorni perde la sua funzionalità e la puoi buttare, tanto è inutile: allora ne facciamo noi, di speciali, con un barattolo del pelato tagliato esattamente a metà: questo è possibile piegandolo più e più volte nel punto di saldatura, finché non si apre e si divide in due, così da formare la cunetta metallica che è la grattugia classica "della nonna": ci vogliono i fori che si fanno con un chiodo, rimediato a volte in modi impossibili, ad esempio come con la scusa di andare a prendere il pallone al di fuori dell'Area Passeggi, dove viene accantonata l'immondizia... ci si può trovare un bancale che con un paio di scarpe ben assestate può far ritrovare qualche chiodone; quindi, con il chiodo si faranno dei fori in uscita, cioè puntando il chiodo nella curvatura interna, di modo che uscendo nella parte superiore creerà quelle sporgenze ideali perché si grattugia; una volta fatto questo, ci vuole una tavoletta di legno dove inchiodare i bordi della grattugia metallica; c'è chi ha più possibilità di altri ed allora si vedono delle grattugie che neanche voi avete a casa per funzionalità e per rusticana bellezza; durano una vita, bisogna solo far attenzione e lavarle il meno possibile perché sennò fanno la ruggine; io non la lavo mai, perché è custodita nell'armadietto, al riparo da polvere, eccetera, e dopo aver grattugiato, basta un bel colpo contro il calorifero o l'angolo del tavolo perché saltino via le rimanenze del formaggio incastrate, ed è una "bellezza-automatica".

Un'altra piccola e simpatica grattugia è fatta con la scatola delle sardine; si buca con la stessa accortezza dell'altra, mettendola proprio appoggiata così come è naturale che sia, ed i buchi creeranno la "grattugia-portatile", perchè è piccolina e va usata come una "sapo-netta quando lavavano i panni una volta" e sarà lei ad andare sul formaggio come un violino, avanti e indietro, funzionando alla perfezione; è molto simpatica e carina; un'altra, la più "povera", è fatta con il coperchio a strappo del pelato, alla quale sarà lasciata la linguetta che servirà da aiuto per tenerla con la mano perchè è la meno comoda da usare, anche se sorprende nella sua semplicità e funzionalità: e alla fine, se proprio non si possiede altro, per il formaggio, sulla pastasciutta, basta sfregare, contro, una forchetta... tutto questo arrangiarsi mi fa ricordare che, in un modo o nell'altro, si può sopravvivere in qualsiasi ambiente.

Il cartoccio di M.G.



Può sembrare strano, ma con un cartoccio ben fatto ci si può anche fare bollire l'acqua necessaria per far cuocere mezzo chilo di pasta.

Per costruirlo questo è il metodo: procuratevi un quotidiano, non importa di che ispirazione politica, purché

abbia diverse pagine (Il Foglio o L'Avanti d'oggi sarebbero quindi esclusi).

Per il caffè è sufficiente il foglio di giornale doppio e cioè due pagine, che vanno chiuse, dopo di che lo si piega tre volte per il lungo, con il bordo esterno del giornale che deve rimanere dalla parte interna.

Lo si arrotola lasciando un vuoto all'interno, del diametro

di un bicchiere normale.

L'altezza di questo rotolo deve essere di circa 15/18 centimetri, si deve quindi piegare all'interno l'equivalente di 2 /3 centimetri ai due lati, ma facendo in modo che rimanga sempre ben compresso all'interno.

Dopo di che lo si inumidisce appena all'esterno per rallentare la combustione, quindi si prende un pezzetto di carta da usare come miccia infilandolo per dritto in mezzo al cartoccio, e lo si accende.

Bisogna tenerlo in mano un attimo, per controllare il tiraggio e che si sia acceso in modo uniforme, dopo di che si può appoggiare a terra. Si usa mettendolo sotto un semplice treppiedi fatto con del robusto filo di ferro, tale da reggere la caffettiera. Quando il caffè è salito il cartoccio farà ancora fiamma.

Se è necessario un fuoco che duri più a lungo è sufficiente aggiungere pagine di giornale al cartoccio iniziale. Si può arrivare fino a dieci pagine, e con queste si farà non solo bollire l'acqua e cuocere la pasta, ma anche quasi una cottura completa per il sugo...

Provare per credere!

Indice delle ricette

Gli ultimi faranno i primi	43
Cavolfiore nel cellone di P.M.	46
Maccheroni al cartoccio di M.G.	47
Pasta e piselli di E.M.	49
Pasta... frita di D.L.	50
La mala lasagna di L.M..	51
Penne al cavolfiore di E.M.	53
Pennette alla rucola di S.S.	54
Peperonata... a ruba di A.C..	55
Modificate, qualche cosa resterà di A.C..	56
Pipe con i broccoletti di V.D.	56
La brodaglia della sera di D.L.	57
Risoli di V.A.S.	58
Risoli maledetti	58
Spaghetti ai frutti di mare di L.M.	60
Spaghetti all'acciuga di S.S.	62
Spaghetti alla Bartolino di M.T.	63
Spaghetti alla disgraziata di M.G.	64
Spaghetti cozze e rosmarino di M.G.	65
Insalata di riso XXL di L.M.	68
Sugo non sugo di I.L.	70
Zucchine in salsa per l'ergastolano di S.M.	71
Cuscus di C.N.	73
Pasta di riso con pomodoro e aglio	75
Pasta Fredda Esotica di L.M.	77
Pennette al radicchionario di T.S.	78
Risotto alla milanese sporcato con panna di L.M.	79
Risotto della casanza di L.M.	81
Risotto ai frutti di mare di L.M.	83
Tortellini pomodoro e panna di L.M.	85

Secondi e secondini99

Barice al tango di M.G.101
Bistecca impanata alla fanfiuchèe di M.G.103
Pomodori ripieni "fugghiuti" di A.C.104
Braciole di maiale al latte di M.G.105
Calamari à la Marcel di M.G.106
Fagiolata di S.R.107
Ghiri al filo d'oro di S.M.109
Imbroglione di pollo al Nero di M.G.111
Insalata bizzarra à la Marcel di M.G.113
Petti di pollo con champignon di D.L.115
Pollo a mille teste di S.R.115
Polpette di pane alla umile di S.S.117
Pomodori alla vigliacca di M.G.119
Scaloppe al limone con insalata canagliasca di D.L. 119
Tùmin eletric di M.G.120
Uova en robe de chambre di M.G.120
Gli arancini di Livia di L. D. M.120
Cavolfiore al gorgonzola di C.N.122
Il secondo messicano di M. P.123
Spinaci e ricotta di L.M.123
Uffa che barba di C.N.125
Que viva Chile! di J. D.126
Tranci di pizza in padella di M.L.127
Alchimia del gusto di M.P.129

Siamo alla frutta	149
C'è caffè e caffè di M.G.	151
E quanto ci costa una torta? Di M.G.	153
Latte e dintorni di S.R.	155
Yogurt casereccio alla frutta di S.R.	156
Dolcetti di S.R.	157
Distillato di frutta di N.V.	157
Space cake di N.V.	158
Riso e latte, un dolce strano di L. M.	159
Macedonia al volo di A.C.	161
Il riso fa buon sangue di A. C.	162
Il tempo delle mele di A.C.	163



Si parla spesso dell'arte di arrangiarsi o del recupero degli avanzi, e lo si farà anche in questo libro. Ma gli avanzi, a San Vittore, sono un'altra cosa. La "sbobba" che passa l'Amministrazione è quella che è. Si cucina su un unico fornello da campeggio. La cucina è anche il bagno. La spesa si può fare all'interno del carcere, ma non tutti possono permettersela. Si possono ricevere quattro "pacchi" al mese con generi alimentari e vestiti per un peso complessivo mensile di venti chili, ma niente frutta e verdura, cibi confezionati o acquistabili alla spesa interna. Niente alcool naturalmente. E comunque c'è chi non ha nessuno e il pacco se lo sogna. Tutto è difficile qui, ma la necessità aguzza l'ingegno. Paradossalmente, nel luogo dove tutto è vietato la cucina è permessa. Non sono ammesse posate di acciaio, e c'è chi se le inventa facendo esplodere le bombolette del gas per utilizzarne la lamiera. Ma se ti trovano un coltello ti fanno rapporto. Si può anche costruire un forno rivestendo con la carta stagnola due cassette, ma si rischia di incendiare la cella. C'è chi si è costruito un frigo con l'acqua corrente collegata ad una serie di bottiglie di plastica. Poi una notte si è allagata la cella e anche i piani inferiori del braccio. San Vittore ha una capienza massima di ottocento persone, ma ci vivono milletrecento detenuti. Cose dell'altro mondo, un mondo dove un sugo senza carne sa di carne, e tanto basta per immaginare tutte le altre ricette, dove l'ingrediente mancante è sostituito, dove il procedimento ordinario è reinventato, dove la solidarietà può fare miracoli.



Guido Tommasi Editore

ISBN 88 86988 877



9 788886 198887 2