



## Cucinare in massima sicurezza

Il ruolo del cibo, nel libro di Matteo Guidi *Cucinare in massima sicurezza* (edizioni Stampa Alternativa), assume diverse valenze, per una volta tangibili. La prima è la **concretezza dei sentimenti** che sta dietro alla preparazione del cibo in una condizione come quella del carcere: un mosaico di tradizioni popolari, una condivisione di piatti e sapori che intrecciano le diverse tradizioni (dalle caldarroste ai cannoli siciliani, dai peperoncini sott'olio alla salsa allo yogurt, dai rigatoni alla sorrentina al risotto agli asparagi) diventano, al tempo stesso, ricordi, affettività, gusto della memoria.

Po diventa dominante **il tema del tempo**: preparare il cibo, saper cuocere, mangiare diventa una più accettabile condizione, si condivide e si attenua la tristezza del tempo che si dovrà trascorrere in carcere.

Ma soprattutto, e questo è il tema centrale del libro, **ci si prende cura di sé**. Non tanto per la salubrità e qualità del cibo, quanto per la perizia con cui lo si prepara e alla possibilità di scelta (a cui il libro è dedicato) che esclude, **come scrive nell'introduzione lo storico dell'alimentazione Massimo Montanari**, "un rapporto normale con gli oggetti e le tecnologie... che fa di questo un libro speciale".

**Matteo Guidi** ha avuto l'idea di coordinare questo libro dopo un colloquio con un carcerato, **Piero**, che gli riferì l'intero processo attraverso il quale faceva il pane in una cella di massima sicurezza, dove non esistono certo forni per cuocere. Da qui è partito un colloquio epistolare, esteso ad altri carcerati, **durato tre anni in cui l'autore ha raccolto tutto il materiale del libro** che consiste anche in ricette. Ma a rendere speciale il libro è la genialità dei mezzi di preparazione e cottura dove un televisore viene utilizzato per

far lievitare il pane, il mattarello lo si ricava da un manico di scopa, la fusione tra il manico dello spazzolino da denti e la lametta del temperamatite si trasforma in un coltello, le lattine di birra vuote tagliate e arrotolate si prestano a creare i gusci di pasta per i cannoli siciliani.

**Scrivi ancora Montanari:** “Cucinare insieme, per poi mangiare insieme, è il segno più alto della convivenza civile, ed è bello pensare che il cibo, in qualsiasi situazione, possa aiutarci a vivere meglio”. **Questo, oltre a quello del fare con poco o nulla, è il significato dell’importante lavoro coordinato da Matteo Guidi.**

**Luigi Franchi**

**Cucinare in massima sicurezza**

Matteo Guidi

Stampa Alternativa

Euro 14,00

[www.stampalternativa.it](http://www.stampalternativa.it)