



“Oggi cucinate con noi”, i detenuti del carcere di Marino ai fornelli con gli chef delle Marche

Iniziativa promossa dalla Regione e all’Unione regionale cuochi.

Casini: “Progetto di agricoltura sociale”

Marino del Tronto, 2019-01-25 – Sono partiti da una pietanza, tutto sommato abbordabile, come la “Panzanella” (piatto tipico dell’Italia centrale), per planare sul più impegnativo “guazzetto”, con il quale il baccalà va a nozze. Accompagnati da quattro chef dell’Unione regionale cuochi Marche, guidati al presidente Luca Santini, una quindicina di detenuti della Casa circondariale di Marino del Tronto hanno partecipato, nel pomeriggio, a un laboratorio dimostrativo di cucina. L’iniziativa è stata sostenuta dalla Regione Marche che, insieme all’Assam (Agenzia per i servizi agricoli), ha realizzato un orto nell’istituto di detenzione, nell’ambito delle attività di agricoltura sociale previste dal Psr (Programma di sviluppo rurale). Il tema era la stagionalità degli alimenti, in particolare quella orticola, per consentire di portare a tavola quanto prodotto dall’orto dell’istituto che i reclusi hanno cominciato a coltivare. Hanno iniziato con la “Panzanella con i profumi del vostro orto”, hanno proseguito con i popolari “Gnocchi alla romana” e chiuso con una doppia versione culinaria del Baccalà: al forno con patate

e verdure di stagione, in guazzetto. Ai fornelli, insieme a Santini (docente all'Istituto alberghiero Panzini di Senigallia), Simone Baleani e Marino Martelli (del ristorante "Il Molo" di Portonovo, Ancona) e Serena D'Alessio (ristorante Marchese del Grillo di Fabriano). Chef anconetani in quanto l'Associazione provinciale cuochi Ancona cura, per conto dell'Unione regionale, un progetto di educazione alimentare nelle scuole e, in mattinata, hanno incontrato, ad Ascoli, quattro classi della scuola media D'Azeglio. "La Regione Marche tiene molto alle questioni legate all'agricoltura sociale – ha commentato la vicepresidente Anna Casini, assessore all'Agricoltura – A Marino abbiamo già realizzato l'orto e piantato alberi da frutto, i cui prodotti, in maturazione, sono stati oggi simbolicamente *impiattati* dagli chef, allo scopo di dare continuità a una bella esperienza formativa e ricreativa per i detenuti coinvolti".



