

CARCERI: A LANCIANO CHEF STELLATI PER IL PRANZO DI NATALE

17 Dicembre 2018

LANCIANO - Saranno 60 i detenuti del circuito di alta sicurezza del supercarcere di Lanciano che domani, martedì 18 dicembre, alle 12, prenderanno parte a "L'altra cucina per un pranzo di Natale" che coinvolge 13 istituti di pena.

L'evento, nato nel 2014 da un'iniziativa di Prison Fellowship, vuole offrire a 2mila persone, tra detenuti, volontari e familiari, un pranzo di Natale creato da chef stellati, servito da volontari e animato da spettacoli musicali e teatrali.

A Lanciano prepareranno il pranzo Nicola Fossaceca, master chef stella Michelin, ristoratore de 'Al Metrò' di San Salvo (Chieti), e i cuochi della Red Academy dell'azienda D'Orsogna di Lanciano.

"Questa sinergia - dice la direttrice del carcere, Lucia Avantaggiato - ha reso possibile la preparazione di un pranzo di Natale perché alternativa alla logica dominante del rifiuto dell'altro, visto come diverso da sé; per questo un pranzo davvero speciale, con la collaborazione anche dei detenuti del carcere, un pranzo in cui il vero ingrediente speciale sarà l'Amore".

"Un'altra opportunità offerta attraverso la bella testimonianza di chi sa sedersi accanto al detenuto, di chi con lui condivide la sorte comune di appartenenza al genere umano, con tutto ciò che questo significa sia in termini di bellezza sia in termini di miserie, ma con l'alto obiettivo di volere tirar fuori tutte le risorse positive e belle della persona per attivarle concretamente nella lotta per la vera Libertà".