

## PHOTO-ESSAY

MATTEO GUIDI

## IL PROGETTO 'COOKING IN MAXIM SECURITY': FARE RICERCA IN CARCERE ATTRAVERSO UN LABORATORIO DI ARTE VISIVA

**ABSTRACT**

*This photo-essay presents the weaves of a research method applied to total institutions where ethnographic investigations have very difficult access. In the frame of visual art workshops there has been an activation of production processes and collection of field data, these reflect in an active involvement of the participants – some of which have become and taken the role of improvise ethnographers – and in an interaction of the public, who becomes also the beneficiary of the final pieces. Total institutions are constantly transforming the subjects by objectivising them; the processes put in place by the artist and by the participants to the workshop bring out a reconquering of subjectivity through an acknowledgment of the material culture of the place and specifically through gastronomy.*

*This photo-essay presents the weaves of a research method applied to total institutions where ethnographic investigations have very difficult access. In the frame of visual art workshops there has been an activation of production processes and collection of field data, these reflect in an active involvement of the participants – some of which have become and taken the role of improvise ethnographers – and in an interaction of the public, who becomes*

*also the beneficiary of the final pieces. Total institutions are constantly transforming the subjects by objectivising them; the processes put in place by the artist and by the participants to the workshop bring out a reconquering of subjectivity through an acknowledgment of the material culture of the place and specifically through gastronomy.*

**KEYWORDS**

Prison, Food, Art, Ethnography, Workshop

**MATTEO GUIDI**

Matteo Guidi is a visual artist and cultural anthropologist with a Diploma in Graphic Design and a Degree in Ethno-anthropology, University of Bologna. He is professor of Sociology of Communication at ISIA of Urbino. He is member of A/A Network (Art and Anthropology Network), PAAC Plataforma Assembleària d'Artistes de Catalunya (Catalunya Assembly Artist Platform) and CoMoDo (Communicates Multiply Duties) social cooperative. He is the founder of Cooking in Maximum Security project and Co-founder of The Artist and the Stone project.

Contact the author at: [matteo.guidi@isiaurbino.net](mailto:matteo.guidi@isiaurbino.net)  
[info@cookinginmaximumsecurity.com](mailto:info@cookinginmaximumsecurity.com)

*Cooking in Maximum Security* (da questo momento CMS) è frutto di una ricerca, ancora in corso, che si muove nell'intersezione tra antropologia culturale e arte visiva sulla pratica del 'fare cucina' nello specifico e anomalo contesto delle celle degli istituti penitenziari. La *Phase 1 [Italy]* del progetto nasce nelle sezioni di massima sicurezza delle carceri italiane, in particolare nella Casa di Reclusione di Spoleto, mentre la *Phase 2 [Spain]* prende forma nella sezione femminile del Centre Penitenziari Brians I, che si trova nelle colline catalane non troppo distanti da Barcellona.

Il progetto CMS ha mosso i suoi primi passi nell'autunno del 2009, quando sono stato invitato a occuparmi di un laboratorio di comunicazione visiva in programma per un gruppo detenuti della sezione ad alta sicurezza di un carcere dell'Italia centrale. Il mio intervento intendeva condurre il gruppo di lavoro verso l'analisi di alcune dinamiche quotidiane di 'vita carceraria'. Lo scopo finale era quello di raccogliere dati per la pubblicazione di un ricettario di cucina e produrre documenti utili a progettare altre forme di restituzione artistica.

Sia nella *Phase 1* che nella *Phase 2* la formula è rimasta la stessa: partire da incontri con i detenuti iscritti al laboratorio per generare domande e dati che potessero sollecitare una riflessione sulla libertà umana e sul valore della scelta attraverso la pratica del fare cucina.

Dall'avvio fino ad oggi, CMS si è arricchito di una serie di attività (mostre, seminari, workshops, opere video) e di collaborazioni (antropologi, artisti, performers, cuochi, nutrizionisti, sound designers) che hanno ampliato il repertorio di informazioni ed esperienze.

Un carcere di massima sicurezza si differenzia dagli altri non solo per alcune caratteristiche dell'impianto architettonico, riconoscibili nelle doppie sbarre alle finestre, nei muri rinforzati in cemento armato e in secondi muri di cinta posti tutto attorno. In questa tipologia di carceri le persone stanziano in prevalenza in celle singole e sono sorvegliate con più frequenza. Per lo staff significa una presenza zelante, con turni di lavoro talvolta estenuanti, mentre la popolazione detenuta paga un'imposta piuttosto alta in termini di controlli 'penetranti' subiti anche in quelli che sembrano essere ambiti irrilevanti della vita quotidiana (Sykes, 1958).

Svolgere ricerca di campo in un centro penitenziario porta con sé delle complicazioni evidenti già nell'azione di ingresso. Sul ricercatore è riversata tutta una serie di attenzioni e controlli che non gli permettono di compiere alcun tipo di osservazione diretta all'interno del rigido

“meccanico rituale della vita giornaliera” (Ricci, Salierno, 1976).

Lo studio delle ricette e degli strumenti d'uso in cucina è diventato dunque indispensabile per la ricerca, perché mi ha permesso di ricostruire frammenti di vita quotidiana in scenari difficili, se non impossibili, da analizzare altrimenti. Lo spazio del laboratorio artistico si è trasformato in una 'zona franca', nella quale ho potuto rilevare una serie di aspetti attraverso interviste libere o semi-strutturate. Non solo, la fiducia riposta nell'artista (ricercatore) invitato a svolgere un laboratorio è certamente superiore a quella posta in un ricercatore che varcasse l'ingresso con un permesso di ricerca autorizzato dal Ministero della Giustizia.

È all'interno di questo spazio del laboratorio che CMS si è mosso e continua a muoversi nelle sue due esperienze di campo in Italia (*Phase 1*) e Spagna (*Phase 2*). L'utilizzo della corrispondenza tradizionale e l'ausilio di volontari e operatori che entrano e escono con frequenza da un carcere sono stati nel caso di CMS metodi fondamentali ad uso della metodologia di ricerca.



### **Fotografia 1**

Il coltello, utensile per eccellenza proibito in carcere. Le sue funzioni - sbucciare, affettare, tritare - trovano un posto preminente nelle primissime fasi di preparazione dei cibi. Come rendere possibile il pieno completamento di queste funzioni, senza utilizzare utensili affilati che possano essere usati in altro modo? Il dipartimento di amministrazione penitenziaria autorizza solamente l'ingresso di coltelli usa e getta in plastica. Tuttavia il coltello in plastica, a differenza di quello in metallo, non consente di compiere tutte le operazioni necessarie alla preparazione del cibo.

La costruzione di un oggetto sufficientemente tagliente diventa perciò una delle principali preoccupazioni di un cuoco recluso. Nelle carceri se ne realizzano diversi, utilizzando materiali duri di sufficiente malleabilità. Un pezzo di legno levigato al suolo è già un primo soddisfacente strumento da taglio. Un altro poco più tagliente e preciso è realizzato con una striscia di formica (laminato plastico di grande durezza) staccata dal rivestimento dell'armadietto o del tavolino e levigata ad arte sul muro. Anche il temperamatite dispone di piccolo oggetto tagliente che può essere estratto e sapientemente adattato a un manico, spesso recuperato da un vecchio spazzolino da denti. Il rasoio da barba, fornito dalla rivendita gestita dall'amministrazione penitenziaria, non dispone di lame sufficientemente dure, ma può in ogni caso soddisfare la necessità di affettare finemente alcune verdure.

La fotografia (1) è stata realizzata durante la performance di una cuoca vegana che nel 2014 ha accettato di realizzare una dimostrazione di cucina utilizzando le ricette e i metodi di costruzione degli utensili da cucina che CMS ha raccolto e documentato.



**Fotografia 2**

La fotografia (2) è tratta dalla stessa performance descritta nella didascalia dell'immagine precedente.



### **Fotografia 3**

La fotografia (3) è un fermo immagine del video *Cucina in libertà*, realizzato da Massimiliano De Simone con i detenuti della casa circondariale di Pesaro e liberamente ispirato al progetto CMS nell'ambito della collaborazione tra CMS project e COOP Consumatori Pesaro (2016).



#### Fotografia 4

Dopo il taglio e le altre lavorazioni a freddo, è nel passaggio dal crudo al cotto che interviene un altro elemento che assegna significato al fare cucina in carcere. Nella propria cella, infatti, è consentito avere un fornello a gas da campeggio. Quando la cottura richiede maggiore potenza, si uniscono due fornelli, chiedendone uno in prestito a un compagno di sezione. Quando invece si ha necessità di un calore diffuso e avvolgente, come nei casi in cui si desidera cuocere la massa del pane o il preparato per una crostata, diventa importante la presenza di un forno, che può essere realizzato compiendo modifiche e trasformazioni all'attrezzatura disponibile. Una cella è di per sé una stanza per dormire, seppure le attività che coinvolge sono svariate. L'arredamento di una cella di un carcere di massima sicurezza prevede, oltre a un letto e a un tavolo-scrivania affisso al muro, anche uno sgabello e alcuni armadietti in metallo, anch'essi fissati alle pareti. Questi arredi sono forniti dal Ministero della Giustizia e sono identici in tutte le carceri dello Stato. A dispetto della loro presenza costante e invariabile, queste suppellettili vedono tuttavia trasformare continuamente la loro funzione d'uso: una semplice seduta o un contenitore per i vestiti possono essere ad esempio convertiti in ambienti da portare alla temperatura conveniente per la cottura del pane o di altri cibi. L'immagine (4), invece, presenta un inedito forno per cucinare torte realizzato da due detenuti (cuochi in permesso lavoro in un ristorante esterno al carcere) durante una delle presentazioni del progetto CMS (2013). In alcune carceri, non di massima sicurezza, è permesso l'acquisto di fogli di alluminio per uso domestico.



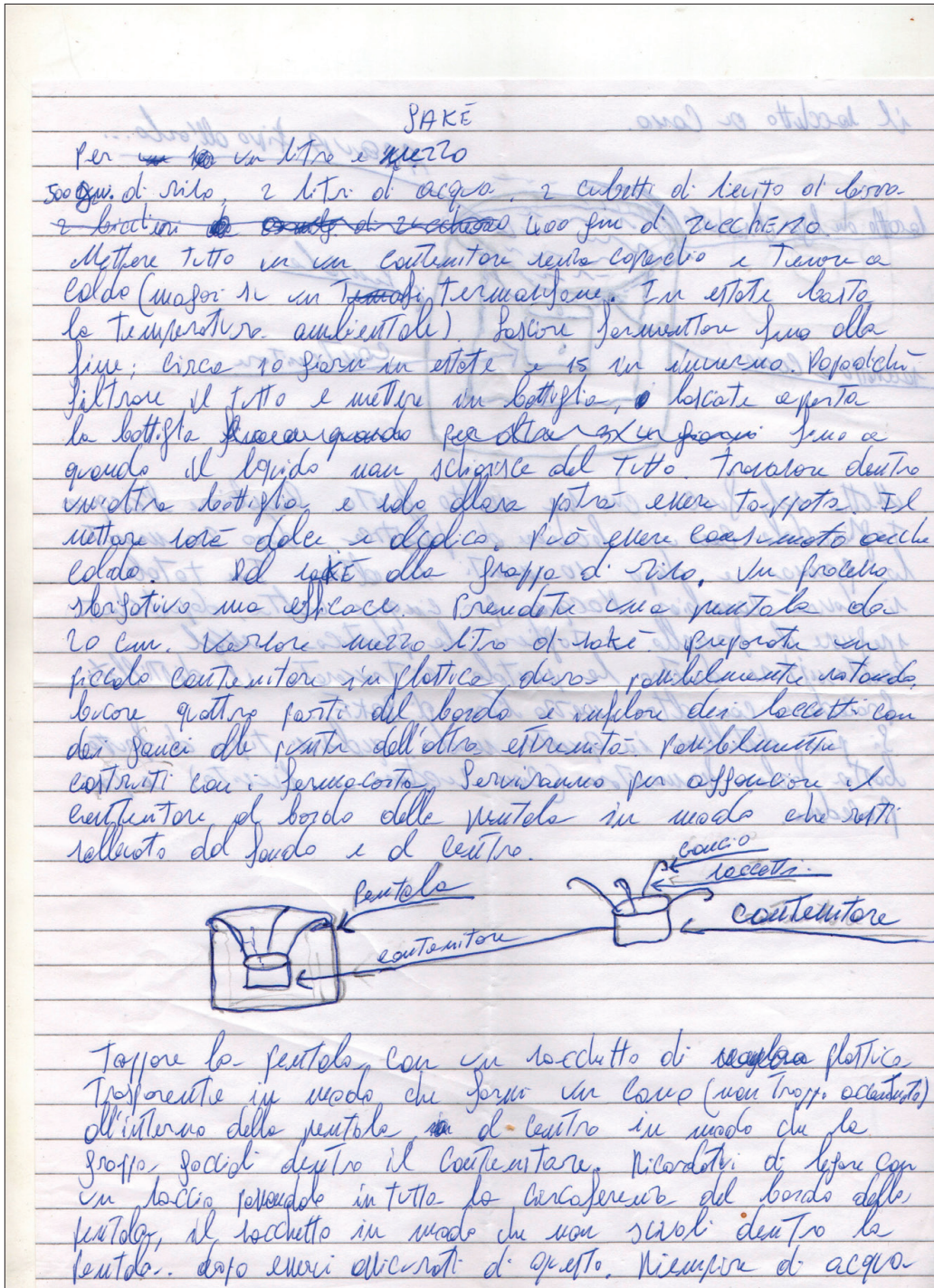


### **Fotografia 5**

Se il principale obiettivo della detenzione è quello di restituire al detenuto la capacità di “vivere in società” (Hayner e Ash, 1940: 577), è tuttavia evidente che la principale caratteristica della reclusione è l’allontanamento del soggetto dal mondo sociale, in particolare dall’ambiente familiare e dai gruppi cui è appartenuto prima della carcerazione. Questo aspetto si amplifica nella reclusione ad alto indice di vigilanza. Per questo motivo, le dinamiche che impegnano i detenuti nella preparazione dei cibi e i rapporti sociali che la animano, a partire dalle aggregazioni – spesso costruite sulla base della provenienza geografica – che si compiono attorno alla tavola imbandita, sono elementi etnografici importanti, che compaiono analizzando i rapporti fra detenzione e consumo del cibo.

Gli storici dell’alimentazione hanno spesso esaminato la caratteristica comunitaria del consumo dei pasti, del convictus, del cum vivere (Montanari 1989, Joannès, 1980, Althoff, 2003). I dati raccolti con le discussioni prodotte durante le ore del laboratorio hanno evidenziato come, anche nei luoghi nei quali si isola e si separa (segregare, da segrex, cioè separato), il cibo diventa occasione per creare momenti condivisi nelle ‘ore di socialità’ che l’istituzione mette a disposizione. E se mangiare soli è segno di ferinità (Montanari 1989), partecipare a un pasto in comune rappresenta, al contrario, un momento per fraternizzare (Joannès 1980).

La fotografia (5) presenta la preparazione di un pesto alla genovese durante la performance collettiva di CMS all’Akademie der Künste der Welt di Colonia (2013).



**Fotografia 6**

Nella fotografia (6) è visibile la ricetta per la produzione di saké inviata (a chi scrive) a mezzo posta da un detenuto di un carcere italiano.



### **Fotografia 7**

Nei momenti collettivi si banchetta principalmente con dolci preparati dalle persone detenute e con bevande acquistate allo spaccio del carcere. Nella stessa ottica della condivisione e della festa rientra il consumo di alcool. L'amministrazione penitenziaria italiana permette l'acquisto di 1/4 di vino al giorno per accompagnare i pasti. Diverso è il caso delle strutture penitenziarie spagnole, dove l'alcool è assolutamente proibito. In entrambi i casi si possono documentare diverse forme di produzione di sostanze alcoliche destinate a celebrare i momenti di festa (Natale, capodanno e compleanni). Nel caso italiano, avendo già a disposizione una sostanza alcolica, con l'uso del fuoco si può procedere alla produzione di distillati. Nel caso spagnolo, si sperimenta attraverso la fermentazione di frutta, cui vengono aggiunte sostanze zuccherine per la produzione di una bevanda a lieve contenuto alcolico comunemente denominata chicha, dall'omonima bevanda prodotta nei paesi latino americani da tempi remoti e per usi rituali. La fotografia (7) rappresenta una performance nella quale si prepara la bevanda chicha ricavandola dalla fermentazione di mele e zucchero nel corso della collaborazione tra CMS e Espai Nyam Nyam di Barcellona (2015).



**Fotografia 8 e 9**

Nel caso dei fermi-immagine (8-9), tratti da una delle video-ricette realizzate nei laboratori di CMS Phase 2 [Spain], un cheesecake è preparato con un mix di biscotti da colazione tritati, amalgamati con burro (non reperibile all'economato ma nella mensa del centro penitenziario) e ricoperti di yogurt greco, formaggio spalmabile e marmellata.

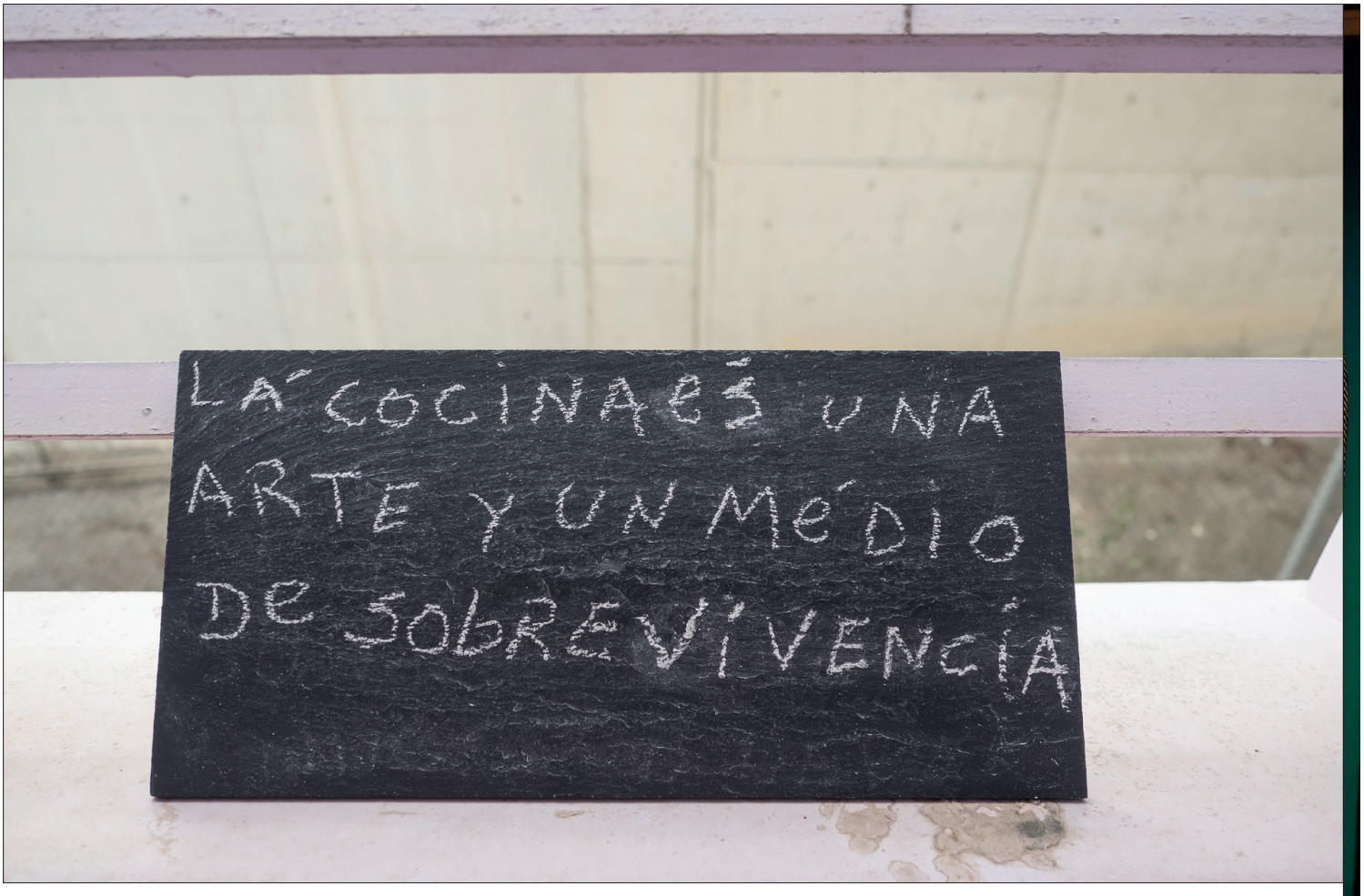


### **Fotografia 10**

Nelle carceri spagnole l'accesso agli utensili da cucina è interdetto e non è consentito l'uso di fiamme o altri strumenti necessari per produrre calore e trasformare il cibo. Il supermercato degli istituti penitenziari, che qui si chiama 'economato', non fornisce materie prime (frutta, carne, verdura, pesce, uova, ecc.), ma una limitata scelta di prodotti alimentari già elaborati e confezionati.

Nonostante la scarsa reperibilità dei prodotti e la proibizione alla pratica della cucina, durante i laboratori di CMS Phase 2 [Spain] sono state raccolte diverse ricette di cucina in cella che si adattano ai prodotti e agli strumenti reperibili. Sono tutte ricette che assemblano prodotti già elaborati.

La scatola di cartone della fotografia (10), che costituisce la dispensa di una detenuta di un carcere spagnolo, mescola cibi in scatola e qualche oggetto utile al loro consumo e alla rielaborazione.



### Fotografia 11

In carcere ogni azione che esce dal ripetitivo programma quotidiano o che nasce da un'iniziativa personale deve dipendere dall'autorizzazione del personale di sorveglianza. Erving Goffman osservava che il soggetto recluso viene a trovarsi in una condizione 'innaturale' per una persona adulta, essendo obbligato a dover chiedere il permesso per compiere qualunque azione, anche quella più quotidiana che fuori dal carcere farebbe senza il consenso di nessuno (Goffman 1968). Molti detenuti, spesso non abituati a cucinare, sono persone che fuori dal penitenziario provvedevano ai bisogni della famiglia, contribuendo economicamente all'acquisto dei prodotti alimentari. Con la reclusione questa relazione si rovescia: il detenuto dipende dal sostegno economico della famiglia che vive fuori dal carcere. È inoltre nutrito con il cibo dispensato dal dipartimento di amministrazione penitenziaria, e questo è uno degli aspetti che potrebbero determinare il persistere di una condizione di passività. Come abbiamo visto, tuttavia, il recluso sceglie gli alimenti che predilige e si adopera in molti diversi modi per prepararli e consumarli nelle modalità e nei tempi che gli sono più congeniali. Se si considera il contesto istituzionale che limita, subordina e regola il ruolo del soggetto e le sue possibilità decisionali, questo aspetto è di particolare rilevanza antropologica, dal momento che la pratica di cucinare comporta un insieme di scelte e risultati contestuali fortemente caratterizzati. La frase della fotografia (11) [La cucina è un'arte e un mezzo di sopravvivenza] è stata scritta durante il workshop di CMS Phase 2 [Spain] (2015) da una delle ragazze detenute partecipanti all'attività. La rilevanza di tale frase acquisisce un ulteriore valore di riflessione se si considera che nelle carceri spagnole, come abbiamo visto, non è possibile cucinare in cella.



## Fotografia 12

Il focus su oggetti reinterpretati per cucinare all'interno delle celle di un carcere, come abbiamo visto, è stato anche nella Phase 2 [Spain] l'elemento fondamentale della ricerca e del lavoro svolto durante i workshops nell'istituto penitenziario.

Le detenute delle carceri spagnole - abbiamo scritto - non sono autorizzate a comprare utensili da cucina di base, soprattutto non possono maneggiare fuoco o fornelli elettrici. Ciononostante, sono numerosi gli oggetti, tra quelli reperibili, che vengono utilizzati per trasformare i pochi prodotti confezionati e ritrovare una propria 'normalità' alimentare.

L'opera video-sonora realizzata in questa fase prende spunto da questo, da interpretazioni 'geniali' di oggetti reperibili all'interno del carcere, con i quali realizzare suoni che riportano alla nostra (loro) condizione di persone non detenute. Suoni come rompere un uovo per realizzare una tortillas de patatas, aprire il tappo di una bottiglia di vino, tagliare un cocomero o affettare una fetta di pane sono stati costruiti ad alta definizione utilizzando oggetti 'improbabili' reperiti all'interno del carcere, adottando la tecnica con la quale il cinema riproduce suoni del quotidiano. La fotografia (12) espone la messa in mostra dell'opera audio-video all'interno di un'installazione artistica concepita per lo spazio FoodCultura all'interno del mercato della Boqueria di Barcellona (2016).

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

ALTHOFF, Gerd

1997 Obbligatorio mangiare: pranzi, banchetti e feste nella vita sociale del medioevo. In *Storia dell'alimentazione*. Massimo Montanari & Jean-Louis Flandrin (eds). Roma-Bari: Laterza. Pp. 234-242.

GOFFMAN, Erving

1968 *Asylums. Le istituzioni totali: i meccanismi dell'esclusione e della violenza*. Torino: Einaudi.

GUIDI, Matteo

2013 *Cucinare in massima sicurezza*. Viterbo: Stampa alternativa/Nuovi equilibri.

HAYNER, Norman S. & ASH, Ellis

1940 The Prison as a Community. *American Sociological Review*, 5: 577-58.

JOANNÈS, Francis

1997 La funzione sociale del banchetto. In *Storia dell'alimentazione*. Massimo Montanari & Jean-Louis Flandrin (eds). Roma-Bari: Laterza. Pp. 26-36.

MONTANARI, Massimo

1989 *Convivio. Storia e cultura dei processi della tavola*. Roma-Bari: Laterza.

RICCI, Aldo & SALIERNO, Giulio

1976 *Il carcere in Italia. Inchiesta sui carcerati, i carcerieri e l'ideologia carceraria*. Torino: Einaudi.

SYKES, Gresham M.

2004 La società dei detenuti. Studio su un carcere di massima sicurezza. In *Carcere e società liberale*. Emilio Santoro (ed). Torino: Giappichelli.