





CENE GALEOTTE, DAL 16 DICEMBRE CHEF E DETENUTI DI NUOVO AI FORNELLI!

16 dicembre 2016 - 11 agosto 2017

Fra le novità di questa edizione il coinvolgimento degli chef in lezioni ai detenuti che frequentano l'Istituto Alberghiero nato nel 2013 all'interno del carcere

Tutto pronto per la nuova edizione delle CENE GALEOTTE (www.cenegaleotte.it), iniziativa unica nel suo genere che da oltre dieci anni fa della Casa di Reclusione di Volterra (PI) un luogo di integrazione e solidarietà attraverso cene aperte al pubblico in programma DAL 16 DICEMBRE 2016 ALL'11 AGOSTO 2017 realizzate dai detenuti con il supporto di chef professionisti.

E che torna quest'anno con una bellissima novità. Gli chef coinvolti infatti, come sempre a titolo gratuito, non solo affiancheranno i detenuti ai fornelli, ma **terranno anche lezioni inserite nel calendario didattico dell'Istituto Alberghiero nato nel 2013 proprio all'interno del carcere** di Volterra, con classi miste formate dai carcerati e dagli oltre venti ragazzi che ogni giorno varcano le porte della struttura per seguire il percorso formativo.

Un successo crescente quello delle CENE GALEOTTE raccontato dai numeri, con oltre 1.200 partecipanti la scorsa edizione e più di 14.000 visitatori dalla "prima" del 2005. Un evento che ribadisce anche la sua anima benefica, con il ricavato (35 euro a persona) devoluto ai progetti umanitari sostenuti dalla FONDAZIONE IL CUORE SI SCIOGLIE ONLUS che dal 2000 vede impegnata Unicoop Firenze assieme al mondo del volontariato laico e cattolico.

Si rinnova dunque la possibilità di un'esperienza irripetibile per i visitatori, ma anche un momento vissuto con grandissimo coinvolgimento da parte dei detenuti, che grazie al percorso formativo in sala e cucina vanno acquisendo un bagaglio professionale che in ben sedici casi si è tradotto in vero impiego presso ristoranti locali, secondo l'art. 21 che regolamenta il lavoro al di fuori del carcere.

Le Cene Galeotte sono possibili grazie all'intervento di **Unicoop Firenze**, che oltre a fornire le materie prime necessarie alla realizzazione dei piatti assume i detenuti retribuendoli regolarmente. Il progetto è realizzato con la collaborazione del **Ministero della Giustizia**, la direzione della **Casa di Reclusione di Volterra**, la supervisione artistica del giornalista e critico enogastronomico **Leonardo Romanelli**, che provvede ad individuare gli chef coinvolti nell'evento, e il supporto comunicativo di **Studio Umami**.

Un ruolo fondamentale è inoltre ricoperto dalla **Fisar-Delegazione Storica di Volterra** (<u>www.fisarvolterra.it</u>) che è partner del progetto e si occupa sia della selezione delle aziende vinicole e del servizio dei vini ai tavoli, sia della formazione dei detenuti come sommelier , di <u>cui ben 10</u> hanno già positivamente svolto il corso base di avvicinamento al vino e seguiranno il percorso formativo per raggiungere la qualifica di sommelier professionali.

Per informazioni: www.cenegaleotte.it

Per prenotazioni: Agenzie Toscana Turismo, ARGONAUTA VIAGGI (gruppo ROBINTUR), Tel. 055.2345040

CALENDARIO CENE GALEOTTE 2016/2017

(apertura pubblico: ore 19.30 - inizio cena: ore 20.30 - costo: 35 euro a persona)

VENERDÌ 16 DICEMBRE 2016

NICOLA SCHIOPPO

Osteria Cipolla Rossa (FI)

VENERDÌ 24 MARZO 2017

ALESSANDRO LIBERATORE

Villa Cora (FI)

VENERDÌ 21 APRILE 2017

BEATRICE SEGONI

Konnubio (FI)

VENERDÌ 26 MAGGIO 2017

DANIELE PESCATORE (Casa di Cucina da Pescatore – FI) e **ROMUALDO RIZZUTI** (Pizzeria Sud, Mercato Centrale - FI)

VENERDÌ 30 GIUGNO 2017

ENTIANA OSMENZEZA

Gurdulù (FI)

VENERDÌ 11 AGOSTO 2017

DANIELE SERA

Castello di Casole (Casole d'Elsa - SI)

LE CANTINE

CANTINA ITALO CESCON

Treviso - www.cesconitalo.it

CANTINA PETRA

Suvereto (LI) - www.petrawine.it

CANTINA SALCHETO

Montepulciano (SI) - www.salcheto.it

PODERE LA REGOLA

Riparbella (PI) - www.laregola.com

TENUTA DELL'ORNELLAIA

Bolgheri (LI) - www.ornellaia.com

TENUTE SILVIO NARDI

Montalcino (SI) - www.tenutenardi.com

www.studioumami.com