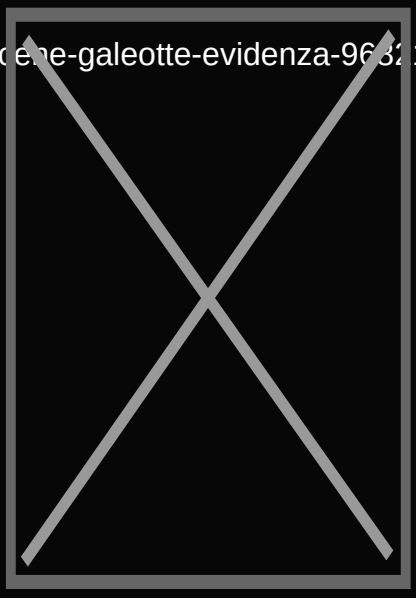
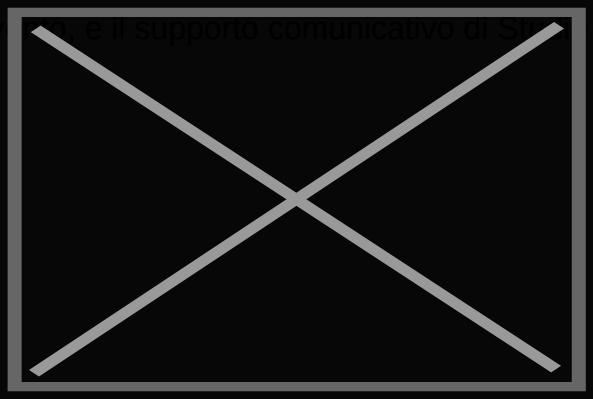
# A Volterra tornano le Cene Galeotte. Gli appuntamenti del 2014

cene-galeotte-evidenza-9632161e



Dopo il successo delle “prime” di novembre e dicembre, si rinnova, a partire dal 24 gennaio, e fino al 20 giugno 2014, l'appuntamento con Cene Galeotte (www.cenegaleotte.it), iniziativa unica nel suo genere giunta all'ottava edizione e sempre più capace di coniugare i piaceri della tavola con un progetto di forte valenza sociale. Lo staff della Casa di Reclusione di Volterra accoglierà il pubblico in un altro ciclo di serate all'insegna della solidarietà, che vedranno i detenuti impegnati al fianco di chef professionisti nella preparazione di cene mensili aperte al pubblico il cui ricavato (costo 35 euro a persona) sarà integralmente devoluto ai progetti umanitari sostenuti dalla Fondazione Il cuore si scioglie onlus (www.cambiala.it/fondazione), 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'ev[illegible] e il supporto comunicativo di Sp[illegible] Umami.



Un ruolo fondamentale è inoltre ricoperto dalla Fisar-

Delegazione Storica di Volterra (www.fisarvolterra.it) 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 cui ben 10 hanno già positivamente svolto il corso base di avvicinamento al vino e seguiranno il percorso formativo per raggiungere la qualifica di sommelier professionali.

**Il Calendario delle Cene Galeotte 2014**

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

- Venerdì 24 Gennaio 2014 - Chef: Angelo Torcigliani – Ristorante Enoteca "Il Merlo", Camaiore (LU) - www.ilmerlocamaiore.it
- Venerdì 21 Febbraio 2014 - Chef: Riccardo Agostini - Ristorante "Il Piastrino", Pennabilli (RN) - www.piastrino.it
- Venerdì 21 Marzo 2014 Chef: Alessia Morabito - La Terra di Nello, Castiglion della Pescaia (GR) - www.laterradinello.it
- Venerdì 18 Aprile 2014 - Chef: Giancarlo Morelli - Osteria del Pomireou, Seregno (MB) - www.pomiroeu.com
- Venerdì 23 Maggio 2014 - Chef: Nicola Schioppo - Osteria Cipolla Rossa, Firenze - www.osteriacipollarossa.com
- Venerdì 20 Giugno 2014 - Chef: Simone Cipriani - Il Santo Graal, Firenze - www.ristorantesantograal.it

**Le cantine selezionate da Fisar-Delegazione Storica di Volterra abbinate alle cene**

- Marchesi De' Frescobaldi, Firenze (FI) - www.frescobaldi.it
- Fattoria Montellori, Fucecchio (FI) - www.fattoriamontellori.it
- La Vecchia Cantina di Montepulciano, Moltepulciano (SI) - www.vecchiacantinadimontepulciano.com
- Az. Agr. Agostina Pieri, Montalcino (SI) - www.pieriagostina.it
- Az. Agr. Terre Del Marchesato, Bolgheri (LI) - www.terredelmarchesato.com
- Tenute Guicciardini Strozzi, San Gimignano (SI) - www.guicciardinistrozzi.it