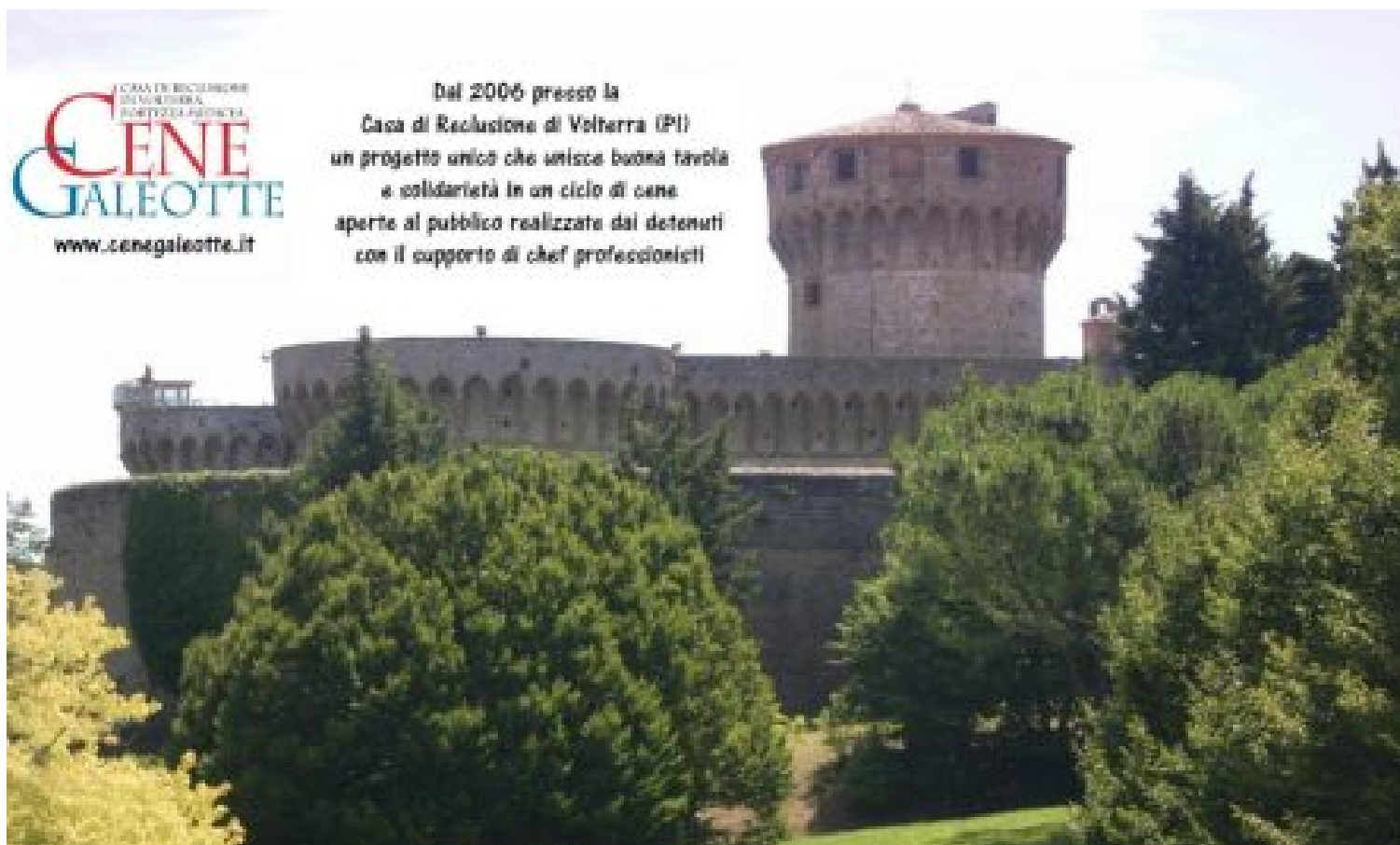




Cene Galeotte: riparte il progetto rieducativo per i detenuti di Volterra

Ritornano le Cene Galeotte a partire da venerdì 16 dicembre. Per sei serate, nella Casa di Reclusione di Volterra (PI), i detenuti cucineranno per il pubblico insieme a chef importanti.



Cene Galeotte si svolge presso la Casa di Reclusione di Volterra

Quando l'enogastronomia incontra il sociale il risultato è sempre una bella avventura. È il caso di **Cene Galeotte**, un progetto nato nel 2005 all'interno della **Casa di Reclusione di Volterra (PI)** e fortemente voluto dalla Direttrice **Maria Grazia Giampiccolo**. Si tratta di cene aperte al pubblico realizzate dai detenuti in collaborazione con alcuni chef toscani, con la finalità di contribuire al reinserimento nel mondo del lavoro, alla fine della pena o nei casi di semilibertà.

L'iniziativa ha avuto un'ottima accoglienza. **Unicoop Firenze** ha abbracciato immediatamente la causa diventando fornitore di tutto ciò che serve per la realizzazione delle cene e pagando i detenuti alla fine del lavoro. Non sono mancati anche aiuti dal mondo enogastronomico con **giornalisti del settore**, come il celebre critico **Leonardo Romanelli**, che hanno supportato il progetto e con gli **chef** che hanno affiancato i detenuti in cucina.

Inoltre, da quest'anno, i cuochi saliranno in cattedra per alcune lezioni di cucina nell'Istituto Alberghiero fondato nel 2013 proprio all'interno della Casa di Reclusione e che comprende classi miste, formate da ragazzi di Volterra e dagli stessi detenuti. Ovviamente, il tutto non sarebbe stato possibile senza l'intervento del **Ministero della Giustizia** che collabora per la promozione del progetto, fin dalla sua nascita.

Il **nuovo ciclo di Cene Galeotte** ricomincerà **venerdì 16 dicembre 2016** e proseguirà per sei serate fino a venerdì 11 agosto 2017. Oltre ai piatti realizzati a quattro mani dai detenuti e dagli chef si potranno assaggiare alcuni fra i migliori vini italiani scelti accuratamente dalla FISAR-

Delegazione storica di Volterra, “partner enologico” di Cene Galeotte, che ha anche attivato corsi per sommelier destinati ai carcerati.

L’attesa per la prossima edizione è crescente e ci si aspetta di replicare il successo dello scorso anno che ha visto più di 1200 persone sedersi a tavola per gustare i frutti di questo importante progetto che ha anche un ulteriore risvolto benefico perchè il ricavato andrà alla Fondazione “[Il Cuore si scioglie ONLUS](#)” per sostenere progetti di volontariato laico e cattolico.

Cantine partecipanti:

- Cantina Italo Cescon – Treviso
- Cantina Petra – Suvereto (LI)
- Podere La Regola – Riparbella (PI)
- Salcheto – Montepulciano (SI)
- Tenuta Dell’ornellaia – Bolgheri (LI)
- Tenute Silvio Nardi – Montalcino (SI)

Il calendario delle Cene Galeotte

L’apertura al pubblico è alle ore 19.30; inizio Cena Galeotta: ore 20.30. **Costo:** 35,00 € a persona

Tutti i dettagli su www.cenegaleotte.it.

Venerdì 16 dicembre 2016

Nicola Schioppo

Osteria Cipolla Rossa (Firenze)

Venerdì 24 marzo 2017

Alessandro Liberatore

Villa Cora (Firenze)

Venerdì 21 aprile 2017

Beatrice Segoni

Konubio (Firenze)

Venerdì 26 maggio 2017

Daniele Pescatore

Casa di Cucina da Pescatore (Firenze)

e Romualdo Rizzuti

Pizzeria Sud (Mercato Centrale – Firenze)

Venerdì 30 giugno 2017

Entiana Osmenzeza

Gurdulù (Firenze)

Venerdì 11 agosto 2017

Daniele Sera

Castello di Casole (Casole d'Elsa)

Data di creazione

10/12/2016

Autore

francesca-badiali