



FONDAZIONE
IL CUORE SI SCIOLGIE
ONLUS

CASA DI RECLUSIONE
DI VOLTERRA,
FORTEZZA MEDICEA
CENE
GALEOTTE

unicoop
firenze

**VENERDI' 14 DICEMBRE A VOLTERRA (PI)
TRADIZIONALE ANTEPRIMA NATALIZIA
PER LA NUOVA EDIZIONE DELLE CENE GALEOTTE**

**AI FORNELLI ROBERTO ROSSI DEL RISTORANTE
"IL SILENE" DI SEGGIANO (GR).
AL PROGETTO PER I BAMBINI DI ALEPPO L'INCASSO DELLA SERATA**

*Si rinnova l'attesissimo appuntamento che dal 2006 fa della
Casa di Reclusione di Volterra un luogo unico di integrazione e solidarietà.*

Conto alla rovescia cominciato per la nuova attesissima edizione delle **CENE GALEOTTE** (www.cenegaleotte.it), **progetto ideato dalla direzione della Casa di Reclusione di Volterra e sostenuto da Unicoop Firenze** che dal 2006 fa della struttura toscana non solo un luogo unico di integrazione e solidarietà, ma anche un punto di riferimento per tanti altri istituti italiani che propongono oggi analoghi percorsi rieducativi.

Protagonista dell'anteprima natalizia in programma **VENERDI' 14 DICEMBRE** - che come da tradizione anticipa il calendario di serate in programma da marzo ad agosto - sarà **ROBERTO ROSSI**, chef e titolare del ristorante **IL SILENE di Seggiano (GR)**, che affiancherà i detenuti coinvolti in una serata speciale il cui **ricavato andrà a sostegno del progetto per aiutare i bambini di Aleppo della Fondazione Il Cuore Si Scioglie in collaborazione con L'Ospedale Pediatrico Meyer di Firenze.**

Roberto Rossi, toscano d'origine, fin da giovanissimo dimostra la sua innata passione ai fornelli, diventando nel 1992 chef e titolare del Ristorante Silene, antica e storica locanda dal 1830. E' in questo luogo che affina e matura la sua idea di cucina, un percorso fatto di ricerca e sperimentazione che si sviluppa attraverso la voglia di portare in tavola il cibo delle proprie origini e i prodotti d'eccellenza della sua terra.

Il Ristorante Silene diventa così un'apprezzatissima tappa gourmet, un punto di riferimento nel panorama italiano e mondiale che viene **consacrato nel 2014 con la Stella Michelin**. La cucina di Roberto Rossi trova le migliori caratteristiche nella semplice eleganza dei sapori di un territorio toscano e nella tecnica di lavorazione e cottura.

Il menu pensato per la serata, realizzato con il prezioso supporto della brigata galeotta di cucina, sarà **accompagnato dai vini offerti dal PODERE LA REGOLA di Riparbella (PI)**, rinomata azienda toscana che di recente ha inaugurato la nuova cantina "artistica" ecosostenibile alimentata ad energia pulita e che sin dall'inizio ha supportato le Cene con i suoi vini oggi interamente biologici.

Le Cene Galeotte confermano come sempre il loro scopo solidale, con **il ricavato di ogni serata (35 euro a persona per i Soci Coop, 45 euro a persona per i non soci) interamente devoluto alla FONDAZIONE IL CUORE SI SCIOLGIE ONLUS** (www.ilcuoresiscioglie.it) per progetti di beneficenza realizzati in collaborazione con il mondo del volontariato laico e cattolico: **questa edizione in particolare andrà a sostenere iniziative di solidarietà dedicate ai bambini**, partendo non a caso da

una delle **punte di diamante del settore ospedaliero pediatrico** nazionale quale appunto l'**Ospedale Pediatrico Meyer** di Firenze.

Dopo l'anteprima natalizia il calendario delle Cene Galeotte riprenderà **da aprile ad agosto – sempre di venerdì, il 5 APRILE, 10 MAGGIO, 7 GIUGNO, 5 LUGLIO e 9 AGOSTO 2019** - con altri cinque impedibili appuntamenti: si rinnova dunque la possibilità di **un'esperienza irripetibile per i visitatori**, ma anche un **momento vissuto con grande coinvolgimento da parte dei detenuti** che, grazie al percorso formativo in sala e cucina, acquisiscono un vero e proprio **bagaglio professionale**.

Le Cene Galeotte sono possibili grazie al **sostegno economico di UNICOOP FIRENZE**, al fianco della struttura carceraria di Volterra fin dalla nascita del progetto, che oltre a **fornire gratuitamente le materie prime** necessarie alla realizzazione dei menu e **assume regolarmente i detenuti per tutti i giorni in cui sono impegnati nella realizzazione dell'evento**.

Il progetto è realizzato dalla **Casa di Reclusione di Volterra** con la supervisione artistica del giornalista **Leonardo Romanelli**. Ogni serata vede inoltre la partecipazione di importanti cantine toscane e non, i cui vini – offerti gratuitamente - sono abbinati e serviti ai tavoli con il supporto dei detenuti dai sommelier della **Fisar-Delegazione Storica di Volterra**, dal 2007 partner storico del progetto impegnato anche nella realizzazione di corsi di avvicinamento al vino tesi a favorire il reinserimento dei carcerati.

Per informazioni: www.cenegaleotte.it

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

Facebook: <https://www.facebook.com/cenegaleotte/>

Foto in alta risoluzione:

<https://www.dropbox.com/sh/66ur0eae2w6xwkc/AADLctluEKcRu3vXS4odeIwFa?dl=0>