



FONDAZIONE
IL CUORE SI SCIOLGIE
ONLUS



unicoop
firenze

**VENERDI' 5 APRILE AL VIA LA NUOVA STAGIONE.
AI FORNELLI CON I DETENUTI FABIO BARBAGLINI,
EXECUTIVE CHEF DEI RISTORANTI FIORENTINI
“LA MÉNAGÈRE” E “FOOO – FLORENCE OUT OF ORDINARY”**

L'INCASSO DELLA SERATA AL “DYNAMO CAMP” DI LIMESTRE (PT)

*Si rinnova l'appuntamento che dal 2006 fa della
Casa di Reclusione di Volterra un luogo unico di integrazione e solidarietà.
Oltre 16.000 i partecipanti dall'esordio dell'iniziativa.*

Tutto pronto per la nuova attesissima edizione delle **CENE GALEOTTE**, progetto ideato dalla direzione della **Casa di Reclusione di Volterra (PI)** e realizzato in **collaborazione con Unicoop Firenze e la Fondazione Il Cuore Si Scioglie Onlus** 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.

Ad inaugurare il ciclo di serate **VENERDÌ 5 APRILE** sarà **FABIO BARBAGLINI**, talentuoso chef piemontese che guiderà la brigata galeotta di cucina: protagonista da oltre un ventennio della ristorazione italiana, dopo numerose esperienze vissute anche all'estero è dal 2018 Executive Chef presso **LA MÉNAGÈRE** e **FOOO – FLORENCE OUT OF ORDINARY** di Firenze, locali nei quali va sviluppando due concetti differenti di cucina contemporanea, volta a valorizzare la naturalità dei prodotti e, in particolare presso il secondo, le filiere certificate per una rappresentazione delle materie prime nella loro forma più pura. Nel 2018, scelto proprio con "FOOO" fra i mille migliori ristoranti al mondo, è stato insignito a Parigi del premio “Nature”, che ben esprime la sua filosofia in cucina.

Ad accompagnare il menu realizzato per la serata saranno le etichette offerte dalla **TENUTA DI VALGIANO (www.valgiano.it)** di Lucca, rinomata esponente del panorama vinicolo toscano che prosegue la tradizione che fin dagli esordi dell'iniziativa vede protagoniste delle serate galeotte anche grandi cantine.

Le Cene Galeotte confermano inoltre la loro **natura solidale: il ricavato di ogni serata – circa 120 i posti disponibili** (45 euro il costo a persona, 35 euro per Soci Coop)- è **interamente devoluto dalla FONDAZIONE IL CUORE SI SCIOLGIE ONLUS** (www.ilcuoresiscioglie.it) a progetti di beneficenza realizzati in collaborazione con il mondo del volontariato laico e cattolico, che per questa edizione riguarderanno il mondo dell'infanzia.

Destinatario della serata del 5 aprile il **DYNAMO CAMP** (www.dynamocamp.org) di Limestre (PT), nato nel 2007 e **unica struttura italiana di Terapia Ricreativa** pensata per ospitare minori le cui vite sono compromesse dalla malattia: un camp concepito per bambini affetti da patologie gravi e croniche principalmente oncoematologiche, neurologiche e diabete.

La mission è di offrire gratuitamente a questi bambini un periodo di svago e divertimento e di contribuire a sviluppare in loro la fiducia nelle proprie capacità e nel proprio potenziale. Dynamo Camp offre anche programmi studiati ad hoc per l'intero nucleo familiare e, dal 2012, sessioni interamente dedicate a fratelli e sorelle sani (Sibling camp) nella consapevolezza che la malattia non colpisce solo il bambino malato, ma tutta la sua famiglia. La partecipazione al Camp offre loro un'occasione di confronto con altri vissuti analoghi e di vivere momenti spensierati lontani dalle incombenze della quotidianità.

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 preparazione dei menu **assume regolarmente i detenuti per le giornate in cui sono impegnati nella realizzazione dell'evento**.

Un successo crescente raccontato dai numeri, con **oltre 1.000 partecipanti la scorsa edizione** e più di **16.000 visitatori dall'esordio** di un'iniziativa che propone ai detenuti un **percorso formativo** di sala e cucina utile ad acquisire un importante **bagaglio professionale**: in **oltre trenta casi questa esperienza si è infatti tradotta in impiego presso ristoranti e strutture esterne**, a pena terminata o secondo l'art. 21 che regola il lavoro al di fuori del carcere.

L'iniziativa è realizzata dalla **Casa di Reclusione di Volterra** con la supervisione artistica del giornalista **Leonardo Romanelli**. Ogni serata vede la partecipazione di importanti cantine, i cui vini – offerti gratuitamente - sono abbinati e serviti ai tavoli con il supporto dei 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 info e prenotazioni:

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

Costo: 35 euro Soci Coop, 45 euro per i non soci

Web: www.cenegaleotte.it

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

Foto in alta risoluzione:

<https://www.dropbox.com/sh/66ur0eae2w6xwkc/AADLctluEKcRu3vXS4odelwFa?dl=0>

PROSSIMI APPUNTAMENTI GALEOTTI

(apertura pubblico: ore 19.45 - inizio cena: ore 20.30)

VENERDI' 10 MAGGIO 2019

LUCA LANDI - LUNASIA Hotel Plaza e De Russie, Viareggio (LU)

Vini: **IL COLOMBAIO DI SANTA CHIARA**, San Gimignano (SI)

VENERDI' 7 GIUGNO 2019

STEFANO DAI e LIU KUNSHAN - RISTORANTE FULIN, Firenze

Vini: **TENUTA DI GHIZZANO**, Peccioli (PI)

VENERDI' 5 LUGLIO 2019

NICOLA SCHIOPPO – OSTERIA BADALI', Firenze

Vini: **TERRE STREGATE**, Benevento

VENERDI' 9 AGOSTO 2019

FABRIZIO MARINO - RISTORANTE MAGGESE, San Miniato (PI)

Vini: **FATTORIA NITTARDI**, Castellina in Chianti (SI)