



FONDAZIONE
IL CUORE SI SCIOGLE
ONLUS



unicoop
firenze

**VENERDI' 10 MAGGIO NEL CARCERE DI VOLTERRA
NUOVA SERATA GALEOTTA CON CHEF LUCA LANDI
DEL RISTORANTE "LUNASIA – HOTEL PLAZA E DE RUSSIE" DI VIAREGGIO**

**L'INCASSO DELLA SERATA ALLA "FONDAZIONE FRANCESCA RAVA"
A SOSTEGNO DEI BAMBINI DI HAITI**

***Tutto pronto per un altro imperdibile appuntamento con l'iniziativa
sostenuta da Unicoop Firenze e Fondazione Il Cuore si scioglie***

VENERDI' 10 MAGGIO si rinnova la magia delle **CENE GALEOTTE** con una nuova imperdibile serata che coniugherà buona tavola e solidarietà all'interno delle mura della Casa di Reclusione di Volterra. Ad affiancare i detenuti – protagonisti di questo progetto unico 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** - sarà **LUCA LANDI**, chef del ristorante **LUNASIA – Hotel Plaza e De Russie di Viareggio**, che guiderà la brigata galeotta di cucina nella realizzazione di una cena aperta al pubblico su prenotazione obbligatoria.

L'incasso della serata sarà **devoluto dalla FONDAZIONE IL CUORE SI SCIOGLE** alla **FONDAZIONE FRANCESCA RAVA – N.P.H. Italia onlus**, a sostegno dei progetti di adozione a distanza ad Haiti da anni portati avanti dalle due realtà.

Attraverso questo aiuto sarà possibile garantire ai bambini haitiani orfani o abbandonati non solo cibo, istruzione e cure mediche, ma anche la **possibilità di essere accolti in un ambiente sicuro e accogliente come la Casa N.P.H.**: strutture al cui interno potranno ricevere assistenza medica e una sana alimentazione, la migliore educazione secondo le loro capacità e aspirazioni, ma soprattutto amore incondizionato e attenzione individuale, perché possano divenire adulti sereni, indipendenti e responsabili, spezzando definitivamente il circolo della povertà del Paese.

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**.

Lo chef

Classe 1974, già Stella Michelin, Luca Landi è oggi uno dei più talentuosi ed apprezzati interpreti del panorama ristorativo nazionale – con un curriculum che vanta esperienze e collaborazioni con grandi chef fatte in giro per il mondo, dal Giappone agli Stati Uniti - grazie alla sua cucina fatta di creatività e tecnica messe al servizio di materie prime rigorosamente selezionate nella sua terra natale, la lucchesia, spaziando tra carne e pesce dal Mediterraneo alle Alpi Apuane.

I vini

Ad accompagnare il menu pensato per la serata saranno le etichette offerte da **IL COLOMBAIO DI SANTA CHIARA** (www.colombaiosantachiara.it) di San Gimignano (SI), fra le più apprezzate ed importanti ambasciatrici in giro per il mondo dell'Universo Vernaccia", storico vino simbolo della tradizione toscana.

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/AADLctluEKcRu3vXS4odeIwFa?dl=0>

MENU DELLA SERATA

Aperitivo di benvenuto

Bignoline di bianchetti e salvia fritta all'acciuga
Mousse di polpo cipolla e limone
Crakers integrale crema acida, gambero marinato e malto

Menu

Tartare di palamita, burrata e rucola
lievito, olio alle erbe e piselli

Gnudi di ricotta e asparagi
intingolo di triglie e bottarga

Farro mantecato al pecorino
stracotto di capretto e maggiorana

Stinco di vitello brasato
purea di pastinaca ed acidulato di prugne

PROSSIMI APPUNTAMENTI GALEOTTI
(apertura pubblico: ore 19.45 - inizio cena: ore 20.30)

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)