



FONDAZIONE
IL CUORE SI SCIOLGIE
ONLUS

CASA DI RECLUSIONE
DI VOLTERRA,
FORTEZZA MEDICEA
CENE
GALEOTTE

unicoop
firenze

**VENERDI' 13 DICEMBRE A VOLTERRA (PI)
TRADIZIONALE ANTEPRIMA NATALIZIA
PER LA NUOVA EDIZIONE DELLE CENE GALEOTTE**

**CHEF D'ECCEZIONE LUISANNA MESSERI,
PROTAGONISTA DE "LA PROVA DEL CUOCO" SU RAI UNO,
CON UN MENU ISPIRATO AL GRANDE PELLEGRINO ARTUSI**

**L'INCASSO A SOSTEGNO DELLA CAMPAGNA "NATALE INSIEME"
DELLA FONDAZIONE IL CUORE SI SCIOLGIE ONLUS**

Si rinnova con una serata speciale l'appuntamento che dal 2006 fa della Casa di Reclusione di Volterra un luogo unico di integrazione e solidarietà. Fra le novità la partnership vinicola con il Movimento Turismo del Vino Toscana: da aprile ad agosto le prossime date in calendario

Tutto pronto per la nuova edizione delle **CENE GALEOTTE** (www.cenegaleotte.it), **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.

A guidare la brigata galeotta nell'ormai consueta anteprima natalizia in programma **VENERDI' 13 DICEMBRE** - che anticipa il calendario di serate in programma da aprile ad agosto - sarà **LUISANNA MESSERI**, vulcanica protagonista della trasmissione cult di Rai Uno **"LA PROVA DEL CUOCO"**: a **caratterizzare la cena sarà la figura del grande gastronomo Pellegrino Artusi, con piatti di ispirazione rigorosamente natalizia** tratti dal suo famoso ricettario *"La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene"*, pubblicato nella sua prima edizione nel 1891 e del quale nel 2020 festeggeremo il 200° compleanno.

Fiorentina purosangue, divisa tra Roma e il suo podere in Toscana in cui si cimenta come coltivatrice diretta, Luisanna Messeri è divenuta nota al grande pubblico grazie ai programmi di cucina – fra cui la seguitissima food comedy *"Il Club delle Cuoche"* - ideati e condotti su AliceTv prima ed allo sbarco a *"La Prova del Cuoco"* poi, dove passando da Antonella Clerici ad Elisa Isoardi è ospite fissa.

La passione di una vita per **la cucina di casa** più autentica e la capacità di districarsi con grande naturalezza tra pentole e fornelli - il tutto sempre condito da aneddoti, curiosità, consigli ed una simpatia esplosiva - ne hanno fatto un personaggio amatissimo, ambasciatrice di una tradizione i cui piatti rivivono in ottica moderna con occhio attento al recupero antispreco ed alla stagionalità delle materie prime. Oltre a mattatrice del piccolo schermo Luisanna Messeri è autrice di numerosi libri di ricette, (l'ultimo dei quali, *"Le stories di #Artusi"* ispirato al grande gastronomo romagnolo, edito da Giunti e uscito proprio in questi giorni in libreria), espressione di una versatilità riconosciuta dall'affetto del pubblico e dai prestigiosi premi ricevuti in Italia e all'estero.

Le Cene Galeotte confermano poi 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 SCIOGLIE ONLUS** (www.ilcuoresiscioglie.it) per progetti di beneficenza realizzati in collaborazione con il mondo del volontariato laico e cattolico.

L'incasso della serata del 13 dicembre sarà per il **progetto "NATALE INSIEME"** della Fondazione, campagna per la lotta alla povertà il cui obiettivo è **garantire insieme alle associazioni di volontariato del territorio un pasto caldo alle persone che in Toscana vivono in condizioni di povertà**: il progetto potrà essere sostenuto anche donando alle casse dei supermercati Unicoop almeno 1 euro o 100 punti della Carta Socio. La Fondazione Il Cuore Si Scioglie raddoppierà quanto raccolto.

Novità di questa edizione la partnership con il MOVIMENTO TURISMO DEL VINO TOSCANA, associazione vinicola di riferimento nel panorama regionale le cui aziende – **coinvolte nel progetto dalla FISAR Delegazione Storica di Volterra** – prenderanno parte alle serate mettendo a disposizione gratuitamente i propri vini.

Il menu di dicembre sarà **accompagnato dalle etichette del PODERE LA REGOLA di Riparbella (PI)**, pluripremiata 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: un legame forte con il progetto testimoniato anche dal **recente ingresso in azienda di uno dei detenuti che stanno seguendo il percorso riabilitativo delle Cene**, che nell'ambito del regime di semilibertà passerà a Riparbella un periodo formativo in ambito agricolo.

Il calendario delle Cene Galeotte riprenderà **da aprile ad agosto – sempre di venerdì, il 17 APRILE, 22 MAGGIO, 19 GIUGNO, 10 LUGLIO e 7 AGOSTO 2020** - 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 **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**. I vini messi a disposizione dalle cantine sono abbinati e serviti ai tavoli con il supporto dei detenuti dai sommelier della **FISAR Delegazione Storica di Volterra**, dal 2007 partner del progetto che realizza anche corsi di avvicinamento al vino tesi a favorire il reinserimento dei carcerati.

L'Associazione Movimento Turismo del Vino Toscana è un ente non profit che raccoglie oltre cento soci fra le più prestigiose cantine del territorio, selezionate sulla base di specifici requisiti, primo fra tutti quello della qualità dell'accoglienza enoturistica. Obiettivo dell'associazione è promuovere la cultura del vino attraverso le visite nei luoghi di produzione. Ai turisti del vino il Movimento vuole, da una parte, far conoscere più da vicino l'attività e i prodotti delle cantine aderenti, dall'altra, offrire un esempio di come si può fare impresa nel rispetto delle tradizioni, della salvaguardia dell'ambiente e dell'agricoltura di qualità.

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/AADLctluEKcRu3vXS4odelwFa?dl=0>