

Spegne le sue prime **dieci candeline una delle iniziative benefiche più conosciute ed attese a livello nazionale**, un appuntamento unico che vede detenuti e chef professionisti lavorare fianco a fianco per regalare al pubblico un ciclo di serate dalla fortissima valenza sociale. Sono le **CENE GALEOTTE** ([www.cenegaleotte.it](http://www.cenegaleotte.it)), che vedranno quest'anno realizzate sei imperdibili cene in programma **DAL 18 DICEMBRE 2015 AL 12 AGOSTO 2016** presso la **Casa di Reclusione di Volterra (PI)**. Un successo crescente dimostrato dai numeri, con **oltre 1.200 partecipanti la scorsa edizione e più di 13.000 visitatori che dalla "prima" del 2005 hanno varcato le porte del carcere**, vivendo in prima persona un progetto-modello votato al recupero sociale dei detenuti coinvolti. Un evento dall'anima anche benefica, con il **ricavato (35 euro a persona) come sempre devoluto ai progetti umanitari sostenuti dalla FONDAZIONE IL CUORE SI SCIoglie ONLUS** ([www.cambiala.it/fondazione](http://www.cambiala.it/fondazione)), che dal 2000 vede impegnata Unicoop Firenze assieme al mondo del volontariato laico e cattolico.



Si rinnova dunque la possibilità di **un'esperienza irripetibile per i visitatori**, ma anche un **momento vissuto con grandissimo coinvolgimento da parte dei detenuti**, che grazie al percorso formativo in sala e cucina vanno acquisendo un **bagaglio professionale che in ben sedici casi si è tradotto in vero impiego presso ristoranti locali**, secondo l'art. 21 che regola il lavoro al di fuori del carcere. Nuovi chef coinvolti nel progetto, nuove emozionanti serate, ma formula vincente che resta invariata. La Fortezza Medicea che ospita la Casa di Reclusione **aprirà alle ore 19.30 le porte per l'aperitivo**, servito nel cortile interno sotto le antiche mura: a seguire la **cena (ore 20.30)**, nella vecchia cappella dell'Istituto trasformata per l'occasione in sala ristorante con tanto di candele, camerieri/sommelier in divisa e, nel piatto, i menu preparati dai carcerati con l'**aiuto - a titolo**

**assolutamente gratuito – di chef professionisti.** Il tutto accompagnato dai vini offerti da grandi aziende italiane.



Le Cene Galeotte sono possibili grazie all'intervento di **Unicoop Firenze**, che oltre a fornire le materie prime necessarie alla realizzazione dei piatti assume i detenuti retribuendoli regolarmente. Il progetto è realizzato con la collaborazione del **Ministero della Giustizia**, la direzione della **Casa di Reclusione di Volterra**, la supervisione artistica del giornalista e critico enogastronomico **Leonardo Romanelli**, che provvede ad individuare gli chef coinvolti nell'evento, e il supporto comunicativo di **Studio Umami**. Un ruolo fondamentale è inoltre ricoperto dalla **Fisar-Delegazione Storica di Volterra** ([www.fisarvolterra.it](http://www.fisarvolterra.it)), partner storico del progetto. **Per informazioni:** [www.cenegaleotte.it](http://www.cenegaleotte.it) **Per prenotazioni:** Agenzie Toscana Turismo, ARGONAUTA VIAGGI (gruppo ROBINTUR), Tel. 055.2345040