Casa di reclusione di Volterra (Pisa)

venerdì 17 novembre 2011
Apertura pubblico 19.30 - inizio cena ore 20.00

Sarà Emergency la destinataria dei fondi raccolti con il secondo appuntamento delle Cene Galeotte. Nella cucina del carcere gli alunni della scuola IPSSAR "Bernardo Buontalenti" di Firenze, guidati dal professore Alessandro Broccia, realizzeranno fianco a fianco con i detenuti un menu d'eccezione per il pubblico presente

Il **carcere di Volterra** torna ad aprire le porte al pubblico con l'iniziativa solidale delle **Cene Galeotte** ,
il ciclo di appuntamenti che vedrà i suoi detenuti impegnati nella preparazione di cene d'autore realizzate con cadenza mensile
fino a giugno 2011
.

Un'iniziativa dall'alto valore sociale e dal forte impatto emotivo per quei partecipanti che avranno la possibilità di entrare nella storica Casa di reclusione di Volterra, ricavata in una struttura medicea. A rendere ancora più eccezionale l'appuntamento di **venerdì 17 novembre** la partecipazione di
Emergency
, la nota associazione umanitaria italiana, rappresentata per l'occasione dal vicepresidente Alessandro Bertani, destinataria del ricavato della cena. Grande solidarietà anche nella cucina del carcere dove gli alunni della
scuola IPSSAR "Bernardo Buontalenti" di Firenze
, guidati dal professore
Alessandro Broccia
, realizzeranno fianco a fianco con i detenuti un menu d'eccezione.

Si parte con l'aperitivo nel cortile, nello spazio sotto le antiche mura, per poi proseguire nella cappella del carcere, trasformata per l'occasione in una sala da pranzo con tanto di candele, camerieri/carcerati dall'impeccabile servizio, sommelier e vini a cura della Fisar di Volterra.

Menu della cena di venerdì 19 novembre 2010

Accompagneranno il menu i vini dell'azienda Cosimo Maria Masini di San Miniato (PI)

Aperitivo

Quiche porri e pancetta, spiedini gastronomici, crostini di salsiccia e stracchino, pesce spada marinato agli agrumi, bufaline e pomodoro ciliegia

Antipasto

Sformatino di ricotta zucchine e melanzane con crema di parmigiano

Cartoccio di salmone agli aromi di macchia mediterranea

Primi

Risotto asparagi speck scaglie di pecorino e profumo di tartufo

Crespelle ai calamari con vellutata di cozze allo zafferano

Secondo

Arista farcita al forno in crosta di pane

Patate porcine

Fagioli all’olio novello

Dessert

Budino di pane al cioccolato con zenzero e cannella

Vassoio natalizio (panforte,ricciarelli,pandoro,panettone e frutta secca)

Per informazioni e prenotazioni:

Agenzie Toscana Turismo

ARGONAUTA VIAGGI

Tel. 055.2345040

LE CENE GALEOTTE

L'iniziativa, giunta alla quinta edizione, è realizzata grazie ad **Unicoop Firenze**, che come ogni anno fornirà le materie prime e assumerà i detenuti retribuendoli regolarmente, in collaborazione con il
Ministero di Grazia e Giustizia

, la direzione della
Casa di reclusione di Volterra
e l'organizzazione dello
Studio Umami
(
www.studioumami.com
). Un ruolo importante è ricoperto dalla
Fisar
delegazione di Volterra, che oltre al servizio vini ha selezionato otto aziende i cui prodotti saranno abbinati alle cene in programma. Saranno presenti i vini di La Regola (Riparbella-PI), Tenuta di Ghizzano (Peccioli-PI), San Gervasio (Pontedera), Collemassari Grattamacco (Bolgheri), Terre del Sillabo (Lucca), Cosimo Maria Masini (S. Miniato), Castello di Vicchiomaggio (Greve in Chianti), oltre alle birre del piccolo birrificio Pausa Caffè realizzate all'interno della casa di reclusione Rodolfo Morandi di Saluzzo (TO).

Un appuntamento unico che nella scorsa edizione ha permesso a circa **ottocento persone** di vivere un'esperienza emozionante e formativa come quella di entrare in un carcere e avvicinarsi ai detenuti. Il ricavato che anche quest'anno sarà integralmente devoluto alla campagna internazionale “Il Cuore si scioglie” (
www.ilcuoresisciogliе.it
), che dal 2000 vede impegnata Unicoop Firenze, insieme al mondo del volontariato laico e cattolico. Come accaduto per gli
oltre 25.000
euro della passata stagione, il denaro raccolto sarà impiegato in
progetti di solidarietà
.

Non bisogna dimenticare inoltre che le Cene Galeotte sono un momento importante anche per i carcerati, che, grazie anche all'esperienza formativa in cucina con gli chef, e in sala, con la Fisar di Volterra, sono riusciti ad acquisire un bagaglio lavorativo che in ben otto casi si è tradotto in un **vero impiego in ristoranti locali**, secondo l'art. 21 che regolamenta il lavoro al di fuori del carcere.

Calendario completo delle cene 2010/11

Venerdì 19 Novembre 2010

Cena in favore di Arci - Perù

Chef: Luciano Zazzeri

Ristorante La Pineta - Marina di Bibbona (LI)

Venerdì 17 Dicembre 2010

Cena in favore di Emergency - Repubblica Centrafricana

Chef: Alessandro Broccia

IPSSAR “Bernardo Buontalenti” - Firenze

Venerdì 21 Gennaio 2011

Cena in favore di Missionari Comboniani - Kenia

Chef: Giuseppe La Rosa

Locanda Don Serafino - Ragusa

Venerdì 18 Febbraio 2011

Cena in favore di Movimento dei Focolari - Camerun

Chef: Laura Lorenzini

Ristorante Mocajo - Guardistallo (PI)

Venerdì 18 Marzo 2011

Cena in favore di Suore Francescane di S. Elisabetta - India

Chef: Vito Mollica

Ristorante Il Palagio, Hotel Four Seasons - Firenze

Venerdì 15 Aprile 2011

Cena in favore di Movimento Shalom - Burkina Faso

Chef: Riccardo Monco - Enoteca Pinchiorri - Firenze

Chef: Francesco Lagi - Ristorante Luci della Città, Hotel Hilton Florence Metropole - Firenze

Venerdì 20 Maggio 2011

Cena in favore di Centri Missionari della Toscana Diocesi di Fiesole - Palestina

Chef: Stefano Frassineti

Toscani da sempre - Pontassieve (FI)

Venerdì 24 Giugno 2011

Cena in favore di Progetto Agata Smeralda - Brasile

Chef: Cristiano Tomei

Ristorante L’imbuto - Viareggio (LU)