

Dopo l'esordio dello scorso aprile è in arrivo il secondo attesissimo appuntamento al carcere fiorentino di Sollicciano con gli **APERITIVI GALEOTTI giovedì 21 maggio**, iniziativa dal profondo valore sociale in grado di coniugare in maniera unica e originale suggestioni gastronomiche e solidarietà.

I **detenuti coinvolti (5 uomini e 5 donne)** saranno ancora una volta chiamati a realizzare un aperitivo "finger food" – aperto al pubblico su prenotazione – con il supporto di **ENRICO PANERO**, chef del **RISTORANTE DA VINCI di Eataly Firenze** (www.eataly.net/it_it/negozi/firenze/). Da oltre un anno alla guida del locale a due passi dal Duomo e fresco vincitore del premio "Miglior Piatto dell'Anno" all'ultima edizione della kermesse milanese Identità Golose, Panero basa la sua cucina su tre principi: semplicità, essenzialità e purezza, gli stessi che proverà a trasmettere ai detenuti durante il tempo che passeranno insieme ai fornelli. Gli stessi detenuti **saranno presenti in sala** – lo splendido "Giardino degli Incontri" firmato dall'architetto Giovanni Michelucci – per occuparsi del servizio a buffet, incluso quello dei vini offerti dall'azienda **VILLA MONTEPALDI di San Casciano Val di Pesa** (www.villamontepaldi.it).

L'intero ricavato della serata (20 euro a persona) contribuirà al **restauro del Battistero di Firenze**. Fra un piatto e l'altro **i detenuti del laboratorio di teatro di Sollicciano proporranno una serie di sketch teatrali** tratti da spettacoli della regista Elisa Taddei.

Voluti da **Unicoop Firenze**, che oltre a fornire le materie prime necessarie assume i detenuti retribuendoli regolarmente, e dalla **Direttrice della struttura penitenziaria Maria Grazia Giampiccolo**, gli **APERITIVI GALEOTTI** sono possibili grazie all'imprescindibile apporto di **Pantagruel – Associazione per i diritti dei detenuti Onlus** (www.asspantagruel.org), la collaborazione del **Ministero della Giustizia** e della **direzione della Casa Circondariale N.C.P Sollicciano**, il supporto della **delegazione fiorentina della Fisar** e la supervisione artistica del giornalista **Leonardo Romanelli**.

Le prossime date: **giovedì 4 giugno**, chef Nicola Schioppo

dell'Osteria Cipolla Rossa; **giovedì 25 giugno**, chef Marco Stabile del Ristorante Ora d'Aria.

Per prenotazioni:

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